

<<餐饮服务基本技能>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务基本技能>>

13位ISBN编号：9787811336528

10位ISBN编号：7811336529

出版时间：2010-2

出版时间：汪春蓉 哈尔滨工程大学出版社 (2010-02出版)

作者：汪春蓉

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<餐饮服务基本技能>>

内容概要

餐饮服务基本技能，ISBN：9787811336528，作者：汪春蓉编著

<<餐饮服务基本技能>>

书籍目录

第一部分 基础知识 第一节 餐饮企业的类型及特点 第二节 餐饮组织机构设置及各岗位职责 第三节 餐饮服务人员从业素质要求 本部分小结 复习思考题第二部分 基本技能 第一节 托盘 第二节 餐巾折花 第三节 摆台 第四节 斟酒 第五节 上菜及分菜 第六节 其他技能 本部分小结 复习思考题第三部分 基本环节 第一节 餐饮服务基本环节 第二节 中餐厅服务 第三节 西餐厅服务 本部分小结 复习思考题

<<餐饮服务基本技能>>

编辑推荐

《餐饮服务基本技能》主要介绍了餐饮服务最基础的知识，即认识 and 了解餐饮企业、餐饮服务的岗位说明及工作职责、餐饮从业人员应具备的基本素质、餐饮服务的基本技能和基本环节，其中突出和强调的是对从业人员尤其是新从业人员动手能力、语言能力、应变能力的培养，突出了实用性和可操作性。

本书由汪春蓉编著。

<<餐饮服务基本技能>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>