

<<中餐服务技能实训>>

图书基本信息

书名：<<中餐服务技能实训>>

13位ISBN编号：9787111365785

10位ISBN编号：711136578X

出版时间：2012-1

出版时间：机械工业出版社

作者：童霞 主编

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>

<<中餐服务技能实训>>

内容概要

《中餐服务技能实训》根据中等职业学校旅游类专业学生的培养目标和中餐厅的实际工作需要编写而成。

全书共分七个模块，内容包括：中餐礼貌服务、中餐服务技能、中餐菜点服务、中餐酒水服务、中餐服务程序操作、中餐厅设计和布置、中餐推销能力。

《中餐服务技能实训》以理论指导实践操作的理念为原则，引导学生进行探究式的学习，注重培养学生的动手、动脑能力，图文并茂，内容通俗易懂，贴近中餐服务工作，实用性强。

《中餐服务技能实训》可作为中等职业学校旅游类专业的教材，也可作为培养酒店服务与管理专业复合型、实用型人才的教材。

<<中餐服务技能实训>>

书籍目录

前言

模块一 中餐礼貌服务

模块二 中餐服务技能

项目一 轻托技能

项目二 餐巾折花技能

任务一 餐巾折花基本技法

任务二 餐巾折花基础折叠法

任务三 中餐宴会餐巾花摆设

任务四 主题中餐宴会餐巾花选择和摆设

项目三 斟酒技能

项目四 菜肴服务技能

项目五 摆台技能

项目六 其他服务技能

模块三 中餐菜点服务

项目一 中国菜系知识

项目二 中餐烹饪原料及方法

项目三 中国面点及风味小吃

项目四 中餐名菜名点传说典故

模块四 中餐酒水服务

项目一 中餐酒精饮料服务

任务一 中国传统酒精饮料服务

任务二 中国引进酒精饮料服务

项目二 中餐非酒精饮料服务

任务一 非酒精饮料服务

任务二 茶艺服务

模块五 中餐服务程序操作

项目一 零点服务程序操作

项目二 团体包餐服务程序操作

项目三 宴会服务程序操作

模块六 中餐厅设计和布置

项目一 中餐厅环境设计和场景布置

项目二 主题宴会台面设计

项目三 插花

模块七 中餐推销能力

附录

附录A 中餐摆台考核

附录B 中国主要少数民族和客源国饮食习惯

参考文献

<<中餐服务技能实训>>

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>