

<<酒吧管理与服务实训教程>>

图书基本信息

书名：<<酒吧管理与服务实训教程>>

13位ISBN编号：9787211042616

10位ISBN编号：7211042613

出版时间：2002-12

出版时间：福建人民出版社

作者：汪京强 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>

<<酒吧管理与服务实训教程>>

前言

旅游专业是一门实践性较强的专业，近10多年来，随着我国旅游业的快速发展，我国的旅游院校也如雨后春笋般地出现。

但是，自20世纪末我国开始高职招生以来，一直缺乏一套与旅游高职高专人才培养模式相应的实用性教材，现行的教材大多是本科教材的压缩本，不能体现以实战能力培养为重点的教学需要。

为此，我们在长期的教学实践的基础上，组织相关人员编写了这套全新体例的、以系统性，实用性为特色的高职高专旅游专业实训教程系列。

本套教材共六本，包括：《旅游饭店前厅服务实训教程》、《旅游饭店客房服务实训教程》、《旅游饭店中西餐饮服务实训教程》、《酒吧管理与服务实训教程》、《导游服务实训教程》和《旅游服务礼仪实训教程》。

该套教程主要有以下显著特色：体例新颖。

该套教程改变了传统的教材体例，以全新的体例出现，给人以耳目一新之感。

每本教程的目录中，在章节之下为实训项目，清晰、简洁；实用性。

可操作性强。

本套实训教程体现了实训教程的特点。

将学生在旅游服务中应掌握的知识和技能分解到各个实训项目中，每个实训项目的训练要准备哪些材料和工具？

如何准备训练场地，或如何布局和设计训练场景？

按什么步骤，什么标准来训练学生？

如何进行场景设计、角色模拟达到实战演练的目的？

如何检测训练的效果，如何组织和实施实训项目等等都做了详尽的安排。

在每一个实训项目后还附有一个测试表，以巩固和检验学生的实训效果；实战性。

该套教程贴近旅游行业的实际，遵循岗位操作规范。

实训项目根据旅游行业的特性分为四种类型：第一类是动手操作类，如托盘技术、铺床技术、鸡尾酒制作技术等；第二类是操作程序类，如中餐宴会服务、客房整理等；第三类是表单操作类，如客人入住登记服务、客房的预订服务等；第四类主要为应变类，在服务操作中根据不同的情况向客人提供相应的服务。

文字简洁性。

本套教程文字简练，书中没有过多的文字描述，主要以各种表格和流程图为主，说明实训操作的流程和操作步骤，与实训相关的理论知识都作为附件附在各相关章节之后，供教学及学生自学之用。

旅游专业实训教程的编写在国内尚属首次，其编写和出版，创造了实训教程编写的新体例，相信它的出版必将带动和促进我国高职高专旅游专业实训教材的建设和繁荣，促进旅游专业实践教学的发展。

<<酒吧管理与服务实训教程>>

内容概要

《酒吧管理与服务实训教程》主要内容：本套教材共六本，包括：《旅游饭店前厅服务实训教程》、《旅游饭店客房服务实训教程》、《旅游饭店中西餐饮服务实训教程》、《酒吧管理与服务实训教程》、《导游服务实训教程》和《旅游服务礼仪实训教程》。

该套教程主要有以下显著特色：体例新颖。

该套教程改变了传统的教材体例，以全新的体例出现，给人以耳目一新之感。

每本教程的目录中，在章节之下为实训项目，清晰、简洁；实用性。

可操作性强。

本套实训教程体现了实训教程的特点。

<<酒吧管理与服务实训教程>>

书籍目录

第二章 酒吧运营管理实训第一节 酒吧运营管理计划实训实训项目一：市场调查附1：市场调查综合分析表附2：市场调查报告范例实训项目二：主题设计第二节 酒吧运营管理业务实训实训项目三：酒水单设计实训项目四：员工排班实训项目五：调动员工积极性实训项目六：处理客人投诉附：客人投诉案例实训项目七：日常工作质量检查附：教学实验酒吧值班经理每日检查内容第三章 酒吧服务实训第一节 酒吧服务员身体语言实训实训项目八：站姿实训项目九：走姿实训项目十：坐姿实训项目十一：微笑实训项目十二：眼神第二节 酒吧服务员基本技能实训实训项目十三：轻托实训项目十四：点选酒水服务实训项目十五：酒水开瓶实训项目十六：斟倒啤酒实训项目十七：斟倒红葡萄酒实训项目十八：饮料服务实训项目十九：咖啡服务实训项目二十：红茶服务第四章 酒吧酒水调制实训实训项目二十一：鸡尾酒调制的基本技法实训项目二十二：鸡尾酒装饰物实训项目二十三：果菜汁调制技法实训项目二十四：红茶冲泡法实训项目二十五：咖啡煮泡技法实训项目二十六：果盘拼雕附1：鸡尾酒的装饰材料及相关书籍附2：鸡尾酒调制实训课目卡片附3：果菜汁调制实训课目卡片第五课 后台制作与收银结账实训实训项目二十七：后台用具的使用——以微波炉为例实训项目二十八：餐具杯具清洁实训项目二十九：作料制作实训项目三十：收银结账附录一 酒吧管理与服务与实训评估表范例附录二 实验酒吧实训手册附录三 调酒师国家职业标准附录四 调酒师基本素质与技能要求附录五 酒吧专业词汇与术语后记

<<酒吧管理与服务实训教程>>

章节摘录

插图：

<<酒吧管理与服务实训教程>>

后记

《酒吧管理与服务实训教程》一书是专门为旅游专业学生编写的实训教材。

本书的编写坚持学以致用原则，突出了实战性、可操作性这一特点。

本书是作者从事旅游实践教学十几年来的总结。

作为酒吧实训课程的实习指导教材，本书按照酒吧实训岗位的设置，细分出三十项管理与服务的实训项目，包括酒吧运营管理（值班经理）——酒吧服务（服务员）——酒吧酒水调制（调酒师）——后台制作（后台总管）——收银结账（收银员）共十二个岗位的实训内容，使学生在实训期间能切实掌握旅游行业的基本技能、服务意识和酒吧管理与服务的规范、标准。

本书可作为旅游饭店吧台员工的训练教程，也可作为训导师的参考资料。

本书由汪京强主编。

黄安民、汪京强拟订编写提纲和写作体例，张兴连（第一章）、汪京强（第二、三、四、五章及附录部分）编写。

全书由汪京强统稿。

在本书的编写过程中，得到了华侨大学资产管理处吴春安先生、伍扬先生的热心支持，何碰成先生、黄远水先生、姚培生先生、叶振鑫先生也对本人给予了大力的支持，在此深表谢忱！

同时，特别惦念在华侨大学实验酒吧实训的所有关爱我的弟子们！

<<酒吧管理与服务实训教程>>

编辑推荐

《酒吧管理与服务实训教程》由福建人民出版社出版。

<<酒吧管理与服务实训教程>>

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>