

<<餐饮基础服务>>

图书基本信息

书名：<<餐饮基础服务>>

13位ISBN编号：9787562446736

10位ISBN编号：7562446733

出版时间：2008-10

出版时间：重庆大学出版社

作者：邹薇 主编

页数：120

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>

<<餐饮基础服务>>

内容概要

中国-澳大利亚职业教育与培训项目是澳大利亚政府实施对华援助的重大项目，也是中国、澳大利亚两国政府迄今在职业教育领域最大的交流与合作项目。

项目于1998年开始设计、2002年3月正式启动，历时五年，于2007年8月结束。

项目由国家商务部、教育部、重庆市政府和澳大利亚国际发展署、澳大利亚哈索国际公司管理。

项目实施5年多来，取得了许多重要的成果，其中之一就是能力本位职业教育课程的开发设计。

目前呈现在读者面前的这套旅游专业系列学生用书就是中澳职教项目课程开发设计的成果。

这套学生用书编写时，融合了中国和澳大利亚两国职业教育的先进理念，具体表现如下：贯穿了“以行业需求为导向、能力为本位”的教育理念。

行业需求是这套学生用书开发的依据，我们将行业岗位的能力标准细化为学习内容，并作为学习鉴定的基本标准。

体现了“以学生为中心”的教育理念。

在学习过程中设计了多种形式的活动，通过师生互动和学习活动使学生在“动”中探索学习。

注重了职业能力的培养，注重了专业技能的训练和鉴定。

其他崭新教育理念的引入，如参与平等、职场健康安全等理念，在这套学生用书中也得以体现。

先进的职业教育理念、行业能力标准的运用、职场感的创设、灵活的学习活动设计、职业能力的鉴定、人性化的版面设计、专门为学生而编写的学习用书……这一切形成了这套学生用书有别于其他教学书籍的独特而鲜明的特点，相信它可以带给读者全新的心理感受。

<<餐饮基础服务>>

书籍目录

绪论 餐饮概述 任务1 餐饮部在饭店中的地位 任务2 餐饮服务 任务3 餐饮部组织机构与管理职能 任务4 餐饮服务人员的素质要求 任务5 餐饮服务人员的岗位职责

单元1 餐前准备工作 任务1 检查就餐区域的清洁 任务2 设置就餐环境 任务3 做好floor plan (服务桌次安排图示) 任务4 检查和准备服务用品、服务设施 任务5 获取菜单新信息 任务6 召开班前例会

单元2 中餐摆台工作 任务1 检查清洁、餐桌和所有餐具 任务2 装饰餐桌 任务3 正确摆放餐、用具 任务4 调整不符合标准的餐桌和餐具

单元3 迎宾应接工作 任务1 做好欢迎宾客的准备 任务2 检查预订细则 任务3 引领宾客入座 任务4 为宾客呈递菜单和酒单 任务5 餐前应接服务——递巾、送茶、落巾、撤筷

单元4 点菜工作 任务1 点菜前的准备 任务2 接受宾客点菜 任务3 记录点菜内容 任务4 准确操作点菜系统 任务5 调整适合的杯具、服务用具和餐具

单元5 结账工作 任务1 向宾客呈递账单 任务2 按企业工作程序结账 任务3 礼貌送客

单元6 结束工作 任务1 清除、清洁服务区用品 任务2 准备下次服务设备 任务3 正确摆放下次服务区用品 任务4 回顾、评估服务工作 任务5 移交手续给新同事

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>