

<<餐厅服务技能>>

图书基本信息

书名：<<餐厅服务技能>>

13位ISBN编号：9787565407048

10位ISBN编号：7565407046

出版时间：2012-2

出版单位：东北财经大学出版社有限责任公司

作者：于英丽 编

页数：258

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>

<<餐厅服务技能>>

内容概要

《餐厅服务技能(附光盘第2版)》在教材结构的设计上，以餐厅职业工作内容为载体，融入国家有关职业资格证书所规定的职业标准，设计了不同的实训项目，并以餐厅的工作过程为主线，在实训项目下设计了实训任务，很好地贯彻了项目导向、任务驱动思想；在教材内容的编排上，以项目教学法的教学过程为脉络，设计了任务导入、相关知识、任务实施、任务评价四项教学内容，既利于教师授课，又符合以学生为中心的教与学的系统安排。全书最后由于英丽、王晶统纂定稿。

<<餐厅服务技能>>

书籍目录

餐厅概述

实训项目一 餐厅操作技能

项目描述

任务一 托盘服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务二 餐巾折花

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务三 斟酒服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务四 上菜服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务五 分菜服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务六 铺台布服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务七 中餐摆台

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务八 西餐摆台

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务九 撤换餐用县

任务导入

<<餐厅服务技能>>

相关知识

任务实施

任务评价

任务十 餐厅插花

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

实训项目二 零点餐厅服务

项目描述

任务一 餐位预服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务二 餐前准备

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务三 迎宾服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务四 餐前服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务五 就餐服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务六 结账与收银服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务七 送客与收尾服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务八 管理日志的填写

任务导入

<<餐厅服务技能>>

相关知识

任务实施

任务评价

实训项目三 宴会服务

项目描述

任务一 中餐宴会服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务二 会议服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务三 自助餐服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务四 团体包餐服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

实训项目四 餐厅其他服务

项目描述

任务一 酒水与酒水服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务二 西餐服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务三 房膳服务

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

任务四 菜单设计和制作

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

<<餐厅服务技能>>

任务五 餐厅投诉事故处理

任务导入

相关知识

任务实施

任务评价

附录一 中级餐厅服务员技能考试模拟题

附录二 餐厅服务常见问题的处理技巧

附录三 餐厅服务日常接待用语英汉对照

主要参考书目

<<餐厅服务技能>>

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>