

<<餐饮服务实训教程>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务实训教程>>

13位ISBN编号：9787811189346

10位ISBN编号：7811189348

出版时间：2012-1

出版时间：上海大学出版社

作者：钱菁 主编

页数：282

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>

<<餐饮服务实训教程>>

内容概要

本书系统介绍了餐饮企业基层服务岗位及基层管理的知识要求、技能要求及综合素质要求，围绕餐饮基层服务岗位为逻辑线索展开，包括餐饮概述、餐厅服务技能、各类餐厅服务流程、酒吧服务、咖啡厅服务、茶艺服务六个部分，每个部分可以相对独立。各部分又下设学习模块，各模块之间既相对独立，又能彼此联系，有机统一于课程总目标。

本书适合作为高职高专、中职中专、饭店培训和社会培训专用教材。

<<餐饮服务实训教程>>

书籍目录

第一部分 餐饮概述

餐饮部概述

餐饮产品

餐饮服务人员

第二部分 餐饮服务技能

托盘

折花

摆台

斟酒

上菜

分菜

其他服务

第三部分 餐厅服务与管理

中餐厅服务

西餐厅服务

第四部分 酒吧服务与管理

酒水知识

葡萄酒

鸡尾酒

第五部分 咖啡厅服务

咖啡的鉴赏与调制

咖啡服务与评估规程

第六部分 茶艺服务

茶叶与茶具鉴赏

茶艺服务

参考文献

<<餐饮服务实训教程>>

编辑推荐

学习止标：帮助学习者明确各模块学习要求，了解模块学习的主要内容。

案例导入：通过情景案例，激发学习者学习兴趣，引导学习者深入探究学习内容。

任务引领：以岗位需要和职业标准为依据，通过任务引领，让学习者在完成工作任务的过程中学习知识、掌握技能、提高素养。

知识链接：通过知识链接，有利于学习者回顾所学知识，有利于学习者理论联系实际，有利于学习者拓宽知识面。

考核评价：在考核评价中，技能训练旨在促进学习者单一技能的强化，综合练习则注重学习者综合技能的运用、综合能力的提升、综合素养的提高。

<<餐饮服务实训教程>>

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>