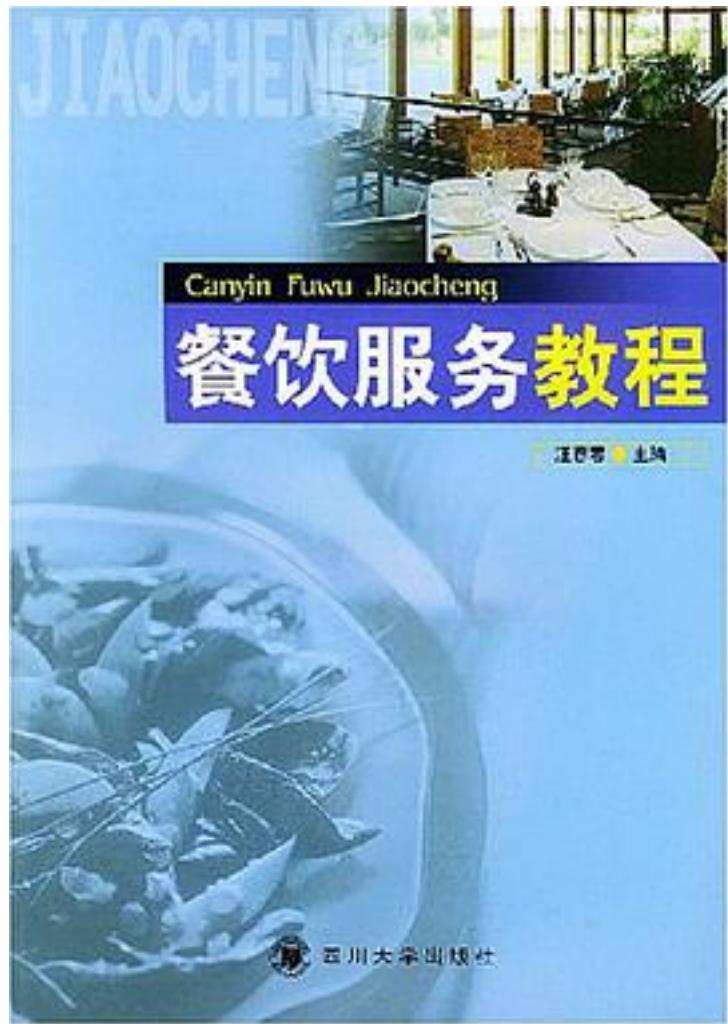


餐饮服务教程



[餐饮服务教程 下载链接1](#)

著者:汪春蓉 编

出版者:

出版时间:2004-9

装帧:

isbn:9787561429181

进入新世纪以后，餐饮业的竞争加剧，竞争的核心是高层次人才的竞争，但都表现为菜

品和服务质量的竞争。其实，管理就是服务，而服务应在客人开口这前想到、准备好，同时应具有娴熟的技巧。这是我校学生一进校就应牢固树立的观念，产在学习和工作中孜孜不倦地实践之。

本系列教材除体现科学性外，主要特色是其实用性和可操作性，因为参与编写的教师既长期在教学一线，又是餐饮业的管理者或服务技师，他们具有丰富的餐饮企业管理经验和精湛的服务技艺。教材编写中充分体现了学以致用的原则。

作者介绍:

目录:

[餐饮服务教程 下载链接1](#)

标签

评论

[餐饮服务教程 下载链接1](#)

书评

[餐饮服务教程 下载链接1](#)