

# 饭店餐饮管理



[饭店餐饮管理\\_下载链接1](#)

著者:张水芳 编

出版者:重庆大学出版社

出版时间:2002-9

装帧:

isbn:9787562426714

《高职高专旅游系列教材·饭店餐饮管理》全面地阐述了餐饮事业发展的概况、餐饮服务中的基本技能及餐饮事业各环节的管理理论和基本要求。写作中，作者既对餐饮服务

与管理的理论进行了科学的提炼与总结，同时也对餐饮服务与管理基本操作方法与技能做了明晰的阐述。因此，通过《高职高专旅游系列教材·饭店餐饮管理》的学习，能够使学生在理论和实践上都得到较大的提高。《高职高专旅游系列教材·饭店餐饮管理》共有11章，每一章都配套有相应的思考与练习，以便于学生在学习各章内容后及时复习与巩固。

作者介绍:

目录: 第一章 餐饮概述

第一节 餐饮发展概述

第二节 餐饮部

第三节 餐饮从业人员的素质要求

第四节 星级评定标准对餐饮的要求

第五节 餐饮管理概述

小 结

思考与练习第二章 餐饮服务基本技能

第一节 托与端

第二节 餐巾折花

第三节 递与收

第四节 倒与斟

第五节 摆与放

第六节 分与派

第七节 点与换

第八节 写与记

第九节 其他服务技能

小 结

思考与练习第三章

· · · · · (收起)

[饭店餐饮管理\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[饭店餐饮管理\\_下载链接1](#)

# 书评

-----  
[饭店餐饮管理\\_下载链接1](#)