

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](#)