

前厅服务与管理



[前厅服务与管理 下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2008-8

装帧:

isbn:9787811223972

《前厅服务与管理(第3版)》内容简介：“餐旅服务与管理”这个专业名称是1999年6月正式确定的。教育部从1997年开始研究“面向21世纪职业教育专业设置”，原国内贸易部教育司也成立了“商贸系统面向21世纪职业教育专业设置”的子课题组。经过近2年的调查研究，子课题组写出了研究报告，并向教育部申报了10个专业作为重点建设的骨干专业，其中就有“餐旅服务与管理”。

在这里，简要地回顾一下这个专业建设的历史是必要的。餐旅服务专业在初始阶段是职业高中（以下简称“职高”）为餐饮、旅游行业培养服务员而开设的，招收初中毕业生，学制3年；餐旅管理专业是中等专业学校（以下简称“中专”）为餐饮、旅游行业培

养初、中级管理人员而开设的，招收高中毕业生，学制2年。一般称后者为“大中专”。它最先是由上海市商业学校于1984年开设的。当时是改革开放初期，上海的餐饮旅游事业正迅猛发展，新的饭店、餐馆如雨后春笋拔地而起，初、中级管理人员严重缺乏。在上海市政府教育卫生办公室、上海市教育局、商业委员会、商业二局以及新亚（集团）联营公司的倡导与支持下，上海市商业学校经过半年多的筹备，于1984年秋季招生试办大中专餐旅管理班。其后，改革开放的浪潮席卷我国东海、渤海、南海之滨，再由其推向内地，旅游这个无烟产业越来越兴旺，全国各地、相关行业教育系统的许多中专、技校、职高都纷纷办起了餐旅服务与管理专业。

作者介绍:

目录:

[前厅服务与管理](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[前厅服务与管理](#) [下载链接1](#)

书评

[前厅服务与管理](#) [下载链接1](#)