

# 餐饮服务知识与技能



[餐饮服务知识与技能\\_下载链接1](#)

著者:孙乐中

出版者:中国旅游

出版时间:1970-1

装帧:

isbn:9787503236204

《餐饮服务知识与技能》采用了一问一答形式，文字简练易记，内容系统且全面，重点突出，注重实用性和可操作性，对促进餐饮服务与管理的标准化、规范化和程序化具有

一定的指导和参考作用。既可作为餐饮服务与管理的培训教材及专业教学的辅助读物，也可作为餐饮从业人员的工具书，能达到即查即用的目的。

作者介绍:

目录: 第一部分 餐饮服务专业知识一 餐饮概述二 餐饮部组织机构及人员岗位的主要职责三 餐厅布局与设备配备四 餐饮服务人员的素质要求及礼貌修养五 餐饮习惯六 餐厅物品的使用与保养知识七 安全知识八 宴会知识九 酒品和饮料知识十 餐厅插花知识十一 中西菜点及烹饪知识十二 食品营养知识十三 食品卫生知识十四 电气设备的使用保养与管理知识十五 营销心理及营销知识十六 餐饮业务及管理知识 第二部分 餐饮服务专业技能一 餐饮服务基本技能二 中餐厅服务三 西餐厅服务四 中餐宴会服务五 西餐宴会服务六 冷餐酒会和鸡尾酒会服务七 会议及其他服务八 宴会的组织及花台摆放九 菜单的拟定与设计十 餐饮成本核算与管理十一 应变能力与公共关系十二 餐饮员工培训与激励

• • • • • [\(收起\)](#)

[餐饮服务知识与技能\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[餐饮服务知识与技能\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[餐饮服务知识与技能\\_下载链接1](#)