

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

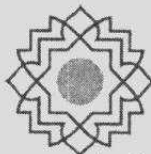
مبانی

مدیریت خدمات پذیرایی

www.ketab.ir

مؤلف:

مهدی بیدار (مدرس دانشگاه)

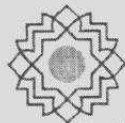


نشر آکادمیک
ACADEMIC PRESS

سرشناسه
عنوان و نام پدیدآور
مشخصات نشر
مشخصات ظاهری
شابک
وضعیت فهرست نویسی
یادداشت
رده بندی کنگره
رده بندی دیویی
شماره کتابشناسی ملی
اطلاعات رکورد کتابشناسی

بیدار، مهدی، ۱۳۵۶ -
مبانی مدیریت خدمات پذیرایی / مولف مهدی بیدار.
تهران: انتشارات آکادمیک، ۱۴۰۰.
۶۷ ص.
978-622-7609-36-3

فیبا
کتابنامه: ص. ۶۷
۳/۹۱۱TX
۹۴۰۶۸/۶۴۷
۸۴۵۴۱۰۲
فیبا



نشر آکادمیک
ACADEMIC PRESS

مبانی مدیریت خدمات پذیرایی

مؤلف: مهدی بیدار

انتشارات: آکادمیک

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۷۶۰۹-۳۶-۳

نوبت چاپ: اول / ۱۴۰۰

قیمت: ۶۸,۰۰۰ تومان

شمارگان: ۵۰۰ نسخه

خیابان سهروردی شمالی، خ هویزد غربی، خ بوسفی، پلاک ۷ طبقه دوم

۲۸۴۲۹۴۸۴



Academicpub1@gmail.com



Academicpress.ir



Academicpress



با سلام؛

خداوند بزرگ و مهربان را شاکرم که به بنده قدرت و توانمندی را عطا نمود، تا بتوانم در نوشتن این کتاب، با تمام توان و انرژی قدم برداشته و آن را به اتمام برسانم. بر خود لازم می‌دانم که از تمامی پیشکسوتان این صنعت در ایران اسلامی تشکر و قدردانی کنم. که این صنعت بر پایه علم و تلاش‌های ایشان استوار می‌باشد. و اگر نبود این مجاهدتها، چه بسا ارتقایی در این صنعت میسر نمی‌شد. این کتاب بر پایه تجربات عملی و دیدگاه‌های علمی موجود در این صنعت نوشته شده است. و جنبه‌های کاربردی به جهت ارتقاء استانداردها و بالاتر بردن کیفیت ارائه خدمات در این صنعت، مد نظر می‌باشد. امید است که در این راه به اهداف مورد انتظار دست یابیم.

با تشکر

مهدی بیدار

فهرست مطالب

بخش میزبانی

- ۱-هرم مزلو و رابطه آن با تشریفات و غذا و نوشابه در هتل ویا رستوران ۱۰
- ۲- تکنیک‌های کاری ۱۲
- ✓ روش‌های حمل سینی ۱۲
- ✓ روش‌های حمل بشقاب ۱۶
- ۳- چیدمان میز ۲۰
- ۴- سرو و ارائه غذا ۲۴
- ۵- انواع روش‌های پذیرایی ۲۶
- ✓ روش امریکایی ۲۶
- ✓ روش انگلیسی ۲۶
- ✓ روش روسی ۲۶
- ✓ روش فرانسوی ۲۶
- ✓ روش آلمانی ۲۷
- ✓ بوفه ۲۷
- ✓ سلف سرویس ۲۸
- ۶- انواع جلسه و الویت پذیرایی ۲۸
- ✓ جلسه داخلی ۲۸
- ✓ جلسه خارجی ۲۹
- ۷- انواع میز ۲۹
- ✓ میز مربع ۲۹
- ✓ میز گرد ۲۹
- ✓ میز L ۳۰
- ✓ میز شانه ای ۳۱
- ✓ میز T ۳۲