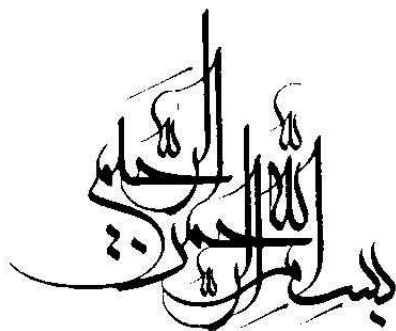




www.ketab.ir

مدیر غذا و نوشیدنی

ساندرا ج-داهمر

کورت-وی-کاهل

مترجم: فاطمه آبشاهی یزدی

سرشناسه: داهمر، ساندر ا

عنوان و نام پدیدآور: مدیر غذا و نوشیدنی / ساندر ا ج داهمر / کورت وی کاهل / مترجم: فاطمه آبشاهی

مشخصات نشر: مشهد: شاملو، ۱۴۰۰

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۱۱۶-۹۳۵-۹

عنوان اصلی: Restaurant service basics

موضوع: سفره - خدمات

شناسه افزوده: آبشاهی فاطمه، ۱۳۸۰ مترجم

رده بندی کنگره: ۹۲۵TX

رده بندی دیویی: ۶۴۲/۵

شماره کتابشناسی ملی: ۷۶۱۶۸۶۷

مدیر غذا و نوشیدنی

نویسنده: ساندر ا ج، داهمر - کورت وی، کاهل

مترجم: فاطمه آبشاهی

تأیید: فاطمه آبشاهی

طراح جلد: مهدی سوزنچی

چاپخانه: ایران زمین

چاپ اول، بهار ۱۴۰۰

شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

قیمت: ۴۵۰۰۰ تومان

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۱۱۶-۹۳۵-۹

ناشر: انتشارات شاملو

مشهد- بلوار عبدالمطلب ۳۰- هائری ۸- پلاک ۸۴

- همراه: ۰۹۱۵۱۱۵۶۰۸

shamlo.pub@gmail.com

Telegram: @shp



فهرست

پیشگفتار..... ۱۳

فصل اول :

سرور..... ۱۹

خدمات و مهمان نوازی..... ۲۰

ایمنی و بهداشت..... ۲۲

لباس فرم..... ۲۷

نقش شما در بخش رستوران..... ۳۰

چارت سازمانی..... ۳۱

امنیت و ایمنی در برابر مشکلات و حوادث..... ۳۶

کلمات کلیدی..... ۳۷

مرور..... ۳۷

پروژه ها..... ۳۸

مشکلات اصلی..... ۳۹

فصل دوم : انواع موسسات انواع خدمات و چیدمان میز..... ۴۱

اهداف..... ۴۱

انواع موسسات..... ۴۲

انواع چیدمان میز..... ۴۳

روش فرانسوی..... ۴۳

روش روسی..... ۴۶

روش امریکایی..... ۴۷

سرویس مهمان..... ۵۰

روش خانوادگی..... ۵۱



۵۴	روش بوفه
۵۵	میز سالاد . میز صدف . میز دسر
۶۰	کلمات کلیدی
۶۱	مرور
۶۲	پروژه ها
۶۲	مشکلات اصلی
۶۵	فصل سوم : قبل از رسیدن میهمانان
۶۵	اهداف
۶۵	شرح وظایف
۶۷	آماده سازی سالن غذاخوری
۶۷	کاور کردن میزها
۷۱	تا زدن دستمال سفره
۷۴	آماده کردن کناره (side)
۷۵	مطالعه منو
۷۵	منو چیست ؟
۷۵	چرا منو را مطالعه میکنیم ؟
۷۸	انواع منو
۷۹	محتوای منو
۸۲	روشهای تهیه ی غذا
۸۳	زمان آماده سازی
۸۴	همراهان غذایی
۸۶	بستن سالن غذاخوری
۸۸	کلمات کلیدی



۹۰.....مرور

۹۱.....پروژه ها

۹۲.....مشکلات اصلی

فصل چهارم : شروع سرویس

۹۳.....اهداف

۹۴.....جایگاه میهمانان

۹۵.....چه کسی میزبان میهمانان است

۹۶.....کجا میهمانان را بنشانیم

۹۶.....نزدیک شدن به میهمانان

۹۷.....تکنیک سفارش گرفتن

۹۷.....روشهای سفارش گرفتن

۹۸.....موضوعات مناسب برای مکالمه

۹۸.....پاسخگویی به سوالات

۱۰۱.....پیشنهادهای و افزایش فروش

۱۰۳.....زمان بندی وعده های غذایی

۱۰۴.....قرار دادن سفارشات در آشپزخانه

۱۰۶.....برداشتن سفارشات از آشپزخانه

۱۰۶.....کلمات کلیدی

۱۰۷.....مرور

۱۰۸.....پروژه ها

۱۰۹.....مشکلات اصلی

فصل پنجم : سرو غذا

۱۱۱.....اهداف



۱۱۲.....	سرو هر بخش غذایی (کورس)
۱۱۵.....	سرو نوشیدنی
۱۱۷.....	سرو غذا بر روی میز
۱۱۷.....	جمع اوری ظروف از روی میز
۱۱۸.....	کارایی در هنگام سرویس دهی
۱۱۸.....	مرحله به حداقل رساندن
۱۱۹.....	حفظ کیفیت مواد غذایی
۱۱۸.....	حضور در مقابل میهمانان
۱۱۹.....	ارائه امکانات ویژه
۱۲۰.....	رسیگی به شرایط غیر معمول
۱۲۱.....	رفتار شما نسبت به همه میهمانان
۱۲۱.....	رسیدگی به مهمانان با نیاز های خاص
۱۲۴.....	رسیدگی به شکایات
۱۲۵.....	بررسی و پرداخت میهمانان
۱۲۶.....	دریافت انعام
۱۳۰.....	افزایش انعام
۱۳۰.....	گزارش انعام
۱۳۰.....	کلمات کلیدی
۱۳۰.....	مرور
۱۳۴.....	پروژه ها
۱۳۵.....	مشکلات اصلی
فصل ششم : ایمنی و بهداشت و روش های اضطراری .	
۱۳۷.....	اهداف



۱۳۸.....	ایمنی: جلوگیری از تصادفات
۱۴۱.....	مسئولیت ایمنی و بهداشت مواد غذایی
۱۴۳.....	تدابیر ضروری
۱۴۴.....	آتش
۱۴۵.....	آب و هوای نامناسب
۱۴۶.....	صدمه یا بی حسی جدی
۱۴۶.....	کلمات کلیدی
۱۴۷.....	مرور
۱۴۸.....	پروژه ها
۱۴۹.....	مشکلات اصلی
فصل هفتم: مدیریت سرویس دهی با استفاده از فناوری	
۱۵۱.....	اهداف
۱۵۲.....	رایانه ها در رستوران
۱۵۳.....	اجزای سیستم POS
۱۵۳.....	رایانه ی اداری
۱۵۴.....	سرور نهایی با صفحه لمسی مانیتور
۱۵۴.....	چاپگر
۱۵۴.....	صندوق پول
۱۵۵.....	کارت خوان مغناطیسی
۱۵۵.....	سفارش پایان دستی
۱۵۷.....	گرفتن سفارش با استفاده از سیستم POS
۱۵۸.....	گرفتن سفارشات از بار و اشیخانه
۱۵۸.....	انجام هر معامله

پیشگفتار :

مبانی خدمات رستوران : یک راهنمای عملی که می‌خواهد مهارت های اصلی سرویس دهی حرفه ای در رستوران را یاد بگیرد سرور آینده نگر به خوبی مدیر و سوپروایزر و معلمان است که آموزش می دهند و این منبع ارزشمند را در کلاس پیدا خواهد کرد. آموزش رستوران یا خودآموزی این کتاب درباره ی کار سرور ها بحث میکند انواع استقرار و خدمات مختلف از جمله : فرانسوی - روسی - انگلیسی - آمریکایی - تشریفات - خانوادگی - بوفه و ... در حال حاضر موضوعاتی متنوع پذیرش در جلوگیری از آزار و اذیت و حفظ محل کار بدون مواد مخدر نیز مورد بحث قرار گرفته است تجربه ی ناهار خوری خود را از رزرو میگیرد آماده سازی ناهار خوری تبریک و سرویس دهی به میهمانان برای ارائه فیش و به سرور ها یاد میدهند که مشکلات احتمالی را که ممکن است در طول مسیر رخ دهد عیب یابی کنید . ایمنی - بهداشت و فوریت های پزشکی مورد توجه قرار میگیرد اطلاعات کنونی در مورد فن آوری



رستوران ها که در حال تغییر هستند فصل خاص خود را دارند . فصل آخر سرویس دهی نوشیدنیها را با تمام نتایج خود در زمینه فعالیت رستوران کنترل میکند . خوانندگان را قادر می سازد مهارت های سرویس دهی مطلوب مورد نیاز برای رسیدگی به کلیه مراحل ارائه خدمات با کیفیت را توسعه دهند افزایش انعام و گرفتن شغل های تکراری در رستوران این یک ابزار آموزشی عالی برای سرور های جدید و ابزار مرجع برای خدمات سربازی است سرور ها میتوانند تکنیک های سرویس دهی را بیاموزند که عملکرد شغلی آنها را کامل کرده و موفقیت را تضمین می کند

معلمان و مربیان توجه داشته باشید

این متن برای استفاده در کلاس یا سرور های در حال آموزش شاغل در رستوران در نظر گرفته شده است اختصاص یافته سوالات مرور اصطلاحات سوالات مرور اصطلاحات کلیدی یا پروژه های مرتبط از متن به کارآموزان کمک میکند تا اصول اساسی ارائه خدمات صحیح را به میهمانان بدست آورند تا اطمینان حاصل کنند که میهمانانتان یک تجربه ناهار خوری دلپذیر دارند

در منابع آخر کتاب تعاریف اصطلاحات کلیدی و همچنین تلفظ صحیح اصطلاحات فهرست و مطالبی بیشتر برای مطالعه شما قرار دارد و در آخر هر فصل سوالات بخش مرور و پروژه ها پیرونده ها و امتحانات میتواند برای ارزشیابی هنرجو در ارتباط با مطالب ارائه شده باشد