

2019年2月発売

2版

西洋料理

ISBN : 978-4-7863-1155-0

本体 : 3,380 円 (税別)

料飲接客サービス技法

【監修】 一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会

【発行】 一般財団法人 職業訓練教材研究会



レストランサービス技能検定の参考図書として長年ご愛顧いただいている本書がリニューアルしました。

A4判、2色カラーでイラストを今までより多く掲載したことで、初心者から上級者までレストランサービスに従事する方のバイブルとしてより読みやすく、分かりやすい内容となっています。

A4判で

最新情報で

2色カラーで

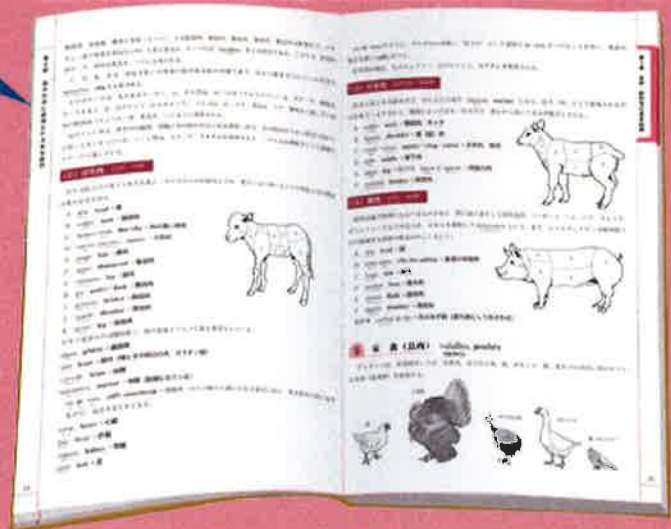
分かりやすい

図・表が増量で

イラストが豊富で



- 第1章 食材・飲料等の基礎知識
- 第2章 接客の基本
- 第3章 宴会とレストランサービス
- 第4章 食文化
- 第5章 施設管理
- 第6章 苦情対応と遺失物の取扱い
- 第7章 食品衛生及び公衆衛生
- 第8章 安全衛生 付録 食品衛生法 (抜粋)



全体を見直し、より理解が深まるように改訂します。またサービスマンとして学ぶべき新しい内容も盛り込んでいます。

お申込みは

一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会

TEL.03-5226-6811 FAX.03-5226-6812 <http://www.hrs.or.jp> (書籍販売)