

浅谈餐饮服务专业技能训练的方式

◆赫菲

(黑龙江省鸡西市职业教育中心 黑龙江鸡西 158100)

摘要:餐饮服务技能是餐饮专业学生学习的重要内容,在实际教学中要根据学生的具体情况展开更全面的的教学,不断分析当前教学存在的弊端,给予学生更全面更完善的教学活动,使其能够更全面的掌握服务技能,教师教学方法的应用将在很大程度上改善目前教学的弊端,文章将针对于此展开全面的论述分析,提出具有建设性的方式方法,提升学生餐饮服务技能的实践应用。

关键词:餐饮专业;服务技能训练;方式

餐饮服务行业对于技能的要求甚高,学生在校期间应该不断充实自己的学识和技能,从而为之后的工作奠定良好的基础,教师的教学方法对于学生的学习成效而言影响深远,这就需要教师在日常教学工作中掌握学生的学习动态,吸收最新的行业需求,积极改革教学方案,从根本上提升学生的服务技能和水平。本文将以此作为论述点,阐述了餐饮服务技能培养的相关措施,强化服务整体效能。

一、循序渐进方式

餐饮服务技能培养需要从点滴抓起,通过量的累积实现质的飞跃,教学方法的应用将在很大程度触动教学工作取得显著的成效。一般而言,循序渐进法是当前教育工作者应用较多的方法,从餐饮服务特点层面着手展开,从简单到复杂,从易到难,对学生展开全面的训练,旨在提升学生综合服务能力。抓好基本功是训练的第一要素,在学生掌握基本功的前提下,逐步提升学生的餐饮服务水平。餐饮服务技能要求随着餐饮行业的发展而在不断提升,在诸多的技能中,轻托技能是其中的关键环节,要求服务人员必须要掌握核心要领,能够控制盘中物品的重量变化,让托盘能够保持平衡。为了让学生在日后的工作中可以达到上述要求,在实际教学中,教师需要借助相应的教具,首先从托砖练起,从刚开始的一块砖平稳,再到两块砖平稳,要求学生从静托到轻托行走,提升学生臂力,在练习过程中,教师还可以通过设置障碍物提升学生的平衡能力和行走的稳健。当上述训练达到一定的成效后,以水代酒,装入瓶中,从2个到3个酒瓶,反复训练。如此可以让学生从基本技能到达专业技能,最终实现高难度技能,每个阶段的提升都在原来的基础上深化,由简单到复杂的过程,就是学生餐饮服务技能提升的过程,循序渐进的训练方式可以大大改善学生参与服务技能的学习成效。

二、学习引导方式

餐饮服务技能的提升对于学生之后的就业乃至职业生涯发展都有着非常关键性的影响力,因而服务技能教学方法的运用显得极为重要,教师采取学习引导方式可以增加学生参与的积极性。众所周知,餐饮服务技能训练是比较枯燥乏味的过程,学生在训练中很容易感觉身心俱疲,为了增加学生参与兴趣,在授课过程中教师需要掌握方式与方法,通过引导的方式加深学生的体验,通常来说可以从以下方面着手展开:首先,榜样激励。可以说榜样的力量是最能增加学生动力的一个因素,以往毕业的学生中不乏优秀出众的学生代表,教师可以将他们刻苦学习的事迹向学生宣扬,同时告知学生在历届技能比赛中优越的选手,如此可以通过上述榜样力量激发学生的斗志和学习的内动力;其次,表演引导。学校可以定期举办相应的技能比赛,凡是参与的学生均可有机会获得实习面试的机会,如此可以激励学生具有极大参与兴趣,根据反馈可知成效极为显著。例如:教师在进行餐巾折花技巧中采取不同的教学策略,其中一班学生应用传统的教学思维,边示范边讲解,学生跟着教师学习直至学会,教师定期对学生的学成果进行抽查,但是结果确实差强人意。在对另一班教学过程中,首先告知学生学习的重要性,其次介绍自己以往学生由于此项技能突出,因而在酒店技能比赛中获得了极好的名次受到奖励,如此可以激励学生参与学习的积极性和取胜的自信心,在之后的抽查中果然成绩突出,对于学生以后的餐饮服务技能运用帮助极大。

三、情景模拟法

餐饮服务技能掌握对于提升服务质量,增强顾客亲密度具有极为关键性的作用,在教学中恰当教学方法可以增强服务人员的综合水平,而且可以改善当前教学现状,让学生从内心意识到服务技能对于职业生涯的重要性。在教学中,教师可以采取情景模拟法展开教学。对于刚刚步入校门的学子来说,他们对于酒店餐饮服务的认知少之又少,而且涉及面较窄,这对于其知识的全面性而言是非常不利的因素,为了更好的帮助学生实现知识局限性,教师可以组织情景模拟法展开教学,一部分学生充当服务人员,而另一部分人员则充当顾客,模拟餐厅正常的服务流程,考核内容的重点在于宴会台面的摆设,然后要求所有学生进行发言总结,在此过程中,客人需要盯住服务人员的服务过程,而服务人员也要充分发挥职能作用,通过这样的情景模拟再现真实的场景,让学生通过于此掌控全面的知识和技能,纠正自己认知错误。情境模拟在实际应用中获得了极好的应用效果,增加学生参与的积极性和效能,并在很大程度上推动餐饮服务技能教学可以优化教学质量,同时改善目前教学的弊端,真正提升餐饮服务行业人员的综合素养,为学生之后的就业奠定良好的基础,因而在教学中需要深化教育改革方式,运用恰当的教学手段和形式,丰富学生在课堂的参与及情感体验,从根本上推动教学工作能够取得显著的成效,真正发挥情景模拟教学法优势性,更重要的是让学生实践能力和水平得到显著的改善,完善教学的实效性,餐饮服务技能培养作为教学的重要部分,以情景模拟教学加深学生的认知,使其全面掌握服务技能,利于学生之后的就业。

结语:

总的来说,餐饮服务专业技能培训对于学生知识的吸收和深化而言意义重大,在实际教学中,教师则需要根据自身的实际情况采取恰当的解决方案,优化教学的有效性和及时性,从整体上提升学生的综合技能水平,文章从多个层面阐述了餐饮服务行业技能训练的重要性及实施方案,促进学生整体服务意识和能力得以显著提升。

参考文献:

- [1]牛艳红.浅谈餐饮服务专业技能训练的方式[J].素质教育论坛(上半月),2011,(7):105-106.
- [2]赵丽敏.浅谈饭店服务与管理专业实训课的"八个结合"[J].新课程(教育学术),2008:12.
- [3]夏瑶英.浅谈餐饮服务专业技能训练[J].职业教育研究,2006,(2):146-147.
- [4]李淑君.在实践中探究中职旅游服务与管理专业学生餐饮服务技能形成、发展的特点[J].中国校外教育(中旬刊),2015,(9):146-146.

