

**ဗဟိုက  
(Content)**

အခန်း	အကြောင်းအရာ	စာမျက်နှာ
(၁)	ဝန်ဆောင်မှုအတတ်ပညာ (The Service Profession)	၇
(၂)	ပစ္စည်းကိရိယာများ (Equipments and Materials)	၁၂
(၃)	ကြိုတင်ပြင်ဆင်မှုများ (Preparatory Works)	၃၄
(၄)	အဖျော်ယမကာကောင်တာ (The Bar)	၄၂
(၅)	ဝန်ဆောင်မှုအဖွဲ့အစည်း (Service Organization)	၄၄
(၆)	မိနူး (The Menu)	၄၈
(၇)	ကြိုတင်ပြင်ဆင်ခင်းကျင်းမှု (Misc-en-place)	၅၆
(၈)	ဝန်ဆောင်မှုစည်းမျဉ်း၊ နည်းစနစ်နှင့်စတိုင် (Service Rules, Service Techniques, Service Styles)	၇၀

(၉)	နံနက်စာ (Breakfast)	၈၅
(၁၀)	ညှိခံပွဲများ (Functions)	၉၄
(၁၁)	ကျွန်ုပ်တို့၏ ဧည့်သည်များ (Our Guests)	၁၀၂
(၁၂)	ရောင်းချခြင်းနည်းလမ်းများ (Sales Techniques)	၁၀၉
(၁၃)	ကုန်ကျစရိတ်ထိန်းသိမ်းခြင်း (Cost Control)	၁၁၈
(၁၄)	ငွေပေးချေမှု နည်းလမ်းများ (Methods of Payment)	၁၂၂
(၁၅)	ညှိသည်စားပွဲတွင် ဝန်ဆောင်မှုပြုခြင်း (Service at Guest Table)	၁၂၈
(၁၆)	အဖျော်ယမကာများကို လေ့လာခြင်း (The Study of Beverages)	၁၃၃
(၁၇)	ချက်ပြုတ်ခြင်း အတတ်ပညာ (The Art of Cooking)	၁၃၅
	နောက်ဆက်တွဲ (က) သိမှတ်ဖွယ် ဝေါဟာရများ (Notable Words)	၁၈၅
	နောက်ဆက်တွဲ (ခ) လက်ချတ်ပူဝါခေါက်နည်းများ (Napkin Foldings)	၂၃၉