

အခန်း (၁)	Introduction - မိတ်ဆက်ခြင်း	9
အခန်း (၂)	Required qualification ဝန်ထမ်းနှင့်ယင်း၏ အရည်အချင်း	15
အခန်း (၃)	Hotel organization ဟိုတယ်ဖွဲ့စည်းပုံနှင့် ဌာနလုပ်ဆောင်ချက်များ	19
အခန်း (၄)	F&B service organization and their outlets F&B ဌာနဖွဲ့စည်းပုံနှင့် ဌာနခွဲများ	31
အခန်း (၅)	Terminology လုပ်ငန်းခွင်သုံးပစ္စည်းကိရိယာများနှင့် အခေါ်အဝေါ်များ	39
အခန်း (၆)	Personal Grooming & Hygiene တစ်ကိုယ်ရေသန့်ရှင်း သပ်ရပ်မှုအကြောင်း	93
အခန်း (၇)	Menu Knowledge အခြေခံ Menu များအကြောင်း	101
အခန်း (၈)	Table Services အခြေခံတည်ခင်းဝန်ဆောင်မှုများအကြောင်း	123

အခန်း (၉)	Beverage Knowledge - အဖျော်ယမကာများအကြောင်း	133
အခန်း (၁၀)	Currency & Payment - ငွေကြေးနှင့် ငွေပေးချေမှုပုံစံ	149
အခန်း (၁၁)	Operation Cycle - လုပ်ငန်းလည်ပတ်ပုံ	161
အခန်း (၁၂)	Another table services - အခြားတည်ခင်းဝန်ဆောင်မှုများ	223
အခန်း (၁၃)	Nature of work - လုပ်ငန်းခွင်သဘာဝများ	245

