
中西餐餐桌礼仪专题培训

课程收益：

本课程从中西餐礼仪的不同角度、不同层面、不同内容进行综合训练，让学员明白商务交往规则和规矩的培训内容；

学会如何与在餐桌上与客户打交道、如何进行商务宴请活动的礼仪培训。

通过培训让学员真正成为一名知礼懂礼之人，实现个人和企业，从形象到素质的全面提升。

培训对象：企业各级职员

培训时间：3小时

培训形式：现场讲授、图片纠错、老师示范、案例分析、角色模拟、演练互动

课程大纲：

模块一：坐得对——餐桌位次安排

中餐座位位次安排

西餐座位位次安排

模块二：点得巧——点菜技巧

菜点多少合适

点什么菜

点菜禁忌

模块三：喝得好——敬酒技巧

祝酒顺序

敬酒顺序

敬酒动作

模块四：吃得雅——吃有吃相

怎样使用餐巾

怎样使用中式餐具

怎样使用西式餐具

中途离席注意事项

餐桌八大禁忌

模块五：聊得妙——餐桌话题

餐桌上如何与不同性格的人聊天

聊天话题禁忌

模块六：其它礼仪

着装礼仪

仪态礼仪

介绍礼仪

握手礼仪

名片礼仪