

# ★高端中西餐礼仪与红酒品鉴★

## 一、高层人士的中餐礼仪

- 1、宴请点菜的艺术
- 2、敬酒的礼宾顺序
- 3、餐桌的交际礼仪
- 4、被忽略的禁忌举止

## 二、高层人士的西餐礼仪

- 1、开始与结束的玄机
- 2、餐巾与餐具礼仪禁忌
- 3、西餐餐桌交流礼仪

## 三、红酒品鉴礼仪

- 1、了解红酒/白酒/香槟
- 2、红酒的经典产地
- 3、了解不同的酒杯
- 4、不同酒与温度了解
- 5、点酒、醒酒了解
- 6、怎样优雅地端杯
- 7、行家品酒四步曲
- 8、好酒也需适当赞美
- 9、红酒品鉴露怯的举止

## 四、其他

- 1、着装（礼服）礼仪
- 2、餐桌致词与举止
- 3、中西餐位次礼仪

◆**时间长度**：3小时。其中红酒品鉴约1.5小时。

◆**现场道具**：

- ① 红酒一瓶，几个红酒酒杯（样式不限），供现场学员示范、互动用。客户方准备。
- ② 刀叉、盘碟一套，几种不同的红酒酒杯。老师自带。