

# 礼仪课程大纲---《中餐礼仪》

## 主讲：徐佩佩

**培训时长：**3个小时

**培训地点：**企业内或餐厅

**培训对象：**企业领导或员工

**培训内容：**中餐礼仪

**培训方式：**引导、理论、实操、举例、对比、互动等

**培训价值：**

礼仪是一张人际交往的名片。礼仪可以帮助我们“规范言谈举止，学会接人待物，塑造良好形象，赢得社会尊重，架设友谊桥梁，通向成功之路。”礼仪又是帮助我们获得成功、创造幸福的“通行证”。所以，知礼懂礼，注重礼仪，是每个人立足社会的基本前提，是人们成就事业，获得美好生活的重要条件。

**课程背景：**

中国素以“礼仪之邦”著称于世，讲“礼”重“礼”是中华民族世代相传的优秀传统，源远流长的礼仪文化是先人留给我们的一笔丰厚遗产。

在中国更加面向世界开放的今天，礼仪不仅体现出丰厚的历史优秀传统，更富有鲜明的世代内涵。随着人与人国与国之间交往的日益频繁讲究礼仪，礼尚往来，对营造和谐的人际关系，显得尤为重要。

课程内容：

## 一、学习餐饮礼仪的意义

## 二、餐饮礼仪之主方筹备

- 1、发出邀请
- 2、准备酒水
- 3、准备祝酒词或发言稿
- 4、迎宾
- 5、引导入席

## 三、餐饮礼仪之客方准备

- 1、准时入场
- 2、适度修饰
- 3、绅士风度
- 4、主动招呼
- 5、认真交际

## 四、位次排列

- 1、面门为上
- 2、以进为上
- 3、右高左低

## 五、桌次排列

- 1、面门定位
- 2、以右为尊
- 3、以远为尊
- 4、主桌定位

## 六、中餐餐具礼仪

- 1、筷子的来历
- 2、筷子的6禁忌
- 3、用勺盘礼仪
- 4、用碗礼仪
- 5、用盘礼仪
- 6、杯子的礼仪

## 七、敬酒礼仪

- 1、碰杯来历
- 2、敬酒的姿态礼仪
- 3、敬酒的语言礼仪
- 4、敬酒的禁忌

## 八、用餐礼仪之 12 大禁忌

## 九、案例分析

以上内容是商务礼仪的大概纲要，可以根据企业的需求加以调整或制定具体方案。谢谢！