

西餐礼仪大纲

【课程背景】

你经常参加聚会吗？你有被邀请吃西餐的经历吗？如果你是一个经常参加各种公开场合活动的人，而且对自己的西餐礼仪持有怀疑态度的话，那么你就非常有必要学习西餐礼仪；

在国际化的今天，我们的生活越来越国际化，越来越偏向国际潮流，西餐不仅仅是美食，更是国际交际圈，涉外交流群体，大都市时尚人士需要掌握的基本礼仪，西餐的礼仪，西餐的优雅，西餐的氛围让越来越多的人爱上西餐，享受西餐，从而学习西餐礼仪，它能让淑女更显优雅，让男士更加绅士，学会优雅吃西餐，学会优雅的生活！

【课程目标】

- 通过培训使学员了解西餐及西餐礼仪
- 通过培训使学员认识西餐常用餐具、了解西餐菜式
- 通过培训使学员掌握西餐用餐的基本流程和礼仪规范
- 通过培训使学员掌握西餐中喝酒、饮料、咖啡的礼仪
- 通过培训使学员掌握系统的西餐礼仪知识和规范，提高个人修养和魅力

【培训对象】

职场商务人士、涉外人员、中高层管理人员

【培训形式与时间】

- 培训形式：情景模拟、角色扮演、视频短片等多种教学方法，结合生动案例，寓教于乐，深入浅出，使学员轻松愉快地掌握所学知识！
- 培训时间：3小时 半天

【课程大纲】

第一讲：认识西餐

一、中西饮食习惯和礼仪的差异

- 1、风格上
- 2、桌次上
- 3、座次安排上

二、了解西餐菜式

- 1、法式菜
- 2、英式菜
- 3、美式菜

三、认识西餐餐具

- 1、常用餐具
- 2、常用餐盘

3、常用酒杯

第二讲：西餐用餐前的准备

1、 预约与入座

2、 着装

3、 餐巾的使用

4、 点菜

第三讲：西餐的点菜顺序

1、 开胃菜

2、 汤

3、 副菜

4、 主菜

5、 蔬菜类菜肴

6、 甜品

7、 咖啡

第四讲：餐桌仪态

1、 由座位左侧入座，身体上身保持自然挺直

2、 招呼服务生时，掌心朝向自己，然后挥动四指

3、 身体离桌缘约2个拳头远

4、 吃任何一道菜均应食物就口

5、 手肘不宜搁在桌上或是椅背上

6、 用餐时不跷二郎腿

第五讲：用餐礼仪

- 1、 刀叉的礼仪
- 2、 喝汤的礼仪
- 3、 吃面包
- 4、 吃色拉
- 5、 用主餐
- 6、 用甜点
- 7、 用饮料
- 8、 中途离席

第六讲：西餐中的品酒礼仪

- 1、 望闻尝忆四部曲之望
- 2、 望闻尝忆四部曲之闻
- 3、 望闻尝忆四部曲之尝
- 4、 望闻尝忆四部曲之忆
- 5、 酒和杯子的正确选择
- 6、 葡萄酒与配菜
- 7、 与红酒搭配时的注意点
- 8、 品葡萄酒的正确方法
- 9、 品酒时的失礼形为
- 10、 优雅的葡萄酒餐桌礼仪

第七讲：用餐结束礼仪

- 1、 刀叉的摆放

2、餐盘的摆放

3、餐巾的摆放