

中国白酒文化及中式餐宴礼仪

课程背景：

餐桌，是考验每个人的礼仪程度最好且最残酷的场所。

中国餐宴礼仪源远流长，嘉宾们边吃，边聊天，聆听别人的高论，注意其他人的举止等等。在餐桌上，一个小小的细节就暴露了人们的礼仪修养。我们必须学习中餐礼仪知识，避免在餐桌上失态。

自古以来，酒与欢庆、友谊和诗意相随，人们喜庆佳节、欢迎高朋之时，总要印上几杯助兴。李白的“兰陵美酒郁金香，玉碗盛来琥珀光”，脍炙人口，斗酒诗至今仍未佳话，千古流传。

本课程从中餐礼仪、白酒文化两个方面，做系统、深入的介绍，让淑女更显优雅，让男士更加绅士，为商务活动添色，同时尽显优雅生活！

课程收益：

- 1.通过培训使学员掌握中餐礼仪及禁忌
- 2.通过培训使学员了解白酒文化、分类、宴会饮酒礼仪。
- 3.使学员综合礼仪素养显著提升

授课对象：所有人

授课时间：1天，6小时/天

课程大纲：

第一讲：中餐礼仪－细节决定成败

一、设宴及邀请礼仪

1.宴请的准备

- (1) 提前确定宴会的时间、地点、人员
- (2) 合理的方式进行邀请
- (3) 制定合适的菜单 (不以昂贵为首要标准)
- (4) 席位编排、布置现场
- (5) 离座的讲究

2.餐桌的礼仪

- (1) 点菜与上菜的礼节
- (2) 用餐的气氛以及禁忌
- (3) 筷子的使用禁忌
- (4) 餐桌的入席与退席

3.中餐餐具的准确使用方法

- (1) 杯
- (2) 筷
- (3) 匙
- (4) 盘
- (5) 碗
- (6) 湿毛巾、餐巾、餐巾纸、牙签的使用规范
- (7) 酒水

二、中餐的禁忌

1.餐桌上的禁忌

2.吃相禁忌

3.话语禁忌

第二讲：中国白酒文化

一、中国酒历史

- 1.白酒发展史
- 2.文人墨客与酒文化的不解之缘
- 3.白酒分类
- 4.中国名酒品牌

二、中国酒礼

- 1.中国古代酒礼体现的人文艺术
- 2.白酒的饮酒礼仪
- 3.祝酒礼仪
- 4.对比中西饮酒的不同，防止闹笑话

三、白酒礼仪中的人际关系学

- 1.领导对待下级敬酒的礼仪
- 2.部下向领导敬酒的礼仪
- 3.不会饮酒的人应对酒会的礼仪