

西餐礼仪

【课程背景】

你经常参加聚会吗？你有被邀请吃西餐的经历吗？如果你是一个需要经常参加各种公开场合活动的人，而且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，我们的生活越来越西化，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，学会优雅地生活。

【课程受益】

1. 通过培训使学员了解西餐和西餐礼仪；
2. 通过培训使学员认识西餐常用餐具，了解西餐菜式；
3. 通过培训使学员掌握西餐用餐的基本流程和礼仪规范
4. 通过培训使学员掌握西餐中喝酒、饮料、咖啡的礼仪；
5. 通过培训使学员了解餐桌上的礼仪姿态及突发事件处理的技巧

【课程对象】 职场商务人士、涉外人员、中高层管理人员

【课程时间】 1天（6小时）

【课程纲要】

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. 座位安排上

二、了解西餐菜式

1. 法式菜
2. 英式菜
3. 美式菜
4. 意式菜

5. 俄式菜

三、认识西餐餐具

1. 常用餐具

2. 基本餐盘

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. 手肘不宜搁在桌上或是椅背上

5. 用餐时不跷二郎腿

第五讲：用餐礼仪

1. 刀叉的礼仪

2. 喝汤

3. 吃面包

4. 吃色拉

5. 用主食
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. 望闻尝忆四部曲之嗅
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. 品酒时失礼行为
10. 优雅的葡萄酒餐桌礼仪
11. 斟酒的顺序

第七讲：用餐中的注意事项

1. 西餐肉类风味偏重生鲜原味
2. 切肉不要割盘子
3. 意大利面就餐方法
4. 桌上放置杂物是禁忌
5. 就餐时忌讳频繁交谈
6. 10大西餐礼仪禁忌

第八讲：用餐结束礼仪

1. 刀叉的摆放
2. 餐盘的摆放
3. 餐巾的摆放

第九讲：西餐用餐中突发事件的处理

1. 打喷嚏时

2. 感冒时
3. 他人呛到时
4. 东西掉到地上时
5. 其他常见事项

第十讲：西餐礼仪培训课程总结