

基于对学员相关情况的了解与诊断，定制了实用实战易学易懂即学即用的课程《用餐礼仪》，该课程采用“给情景+讲案例+加分析+送工具”四合一的录制模式。

《用餐礼仪》

一、西餐菜式及相关礼仪

- 1.喝汤礼仪
- 2.享用面包礼仪
- 3.轻松有派吃牛排
- 4.优雅吃沙拉
- 5.水果料理怎么吃
- 6.认识西餐餐具
- 7.西餐桌上最容易忽视的小细节

二、优雅地品酒

- 1.饮酒的方式
- 2.酒杯的拿法
- 3.斟酒的方法
- 4.餐前酒与餐后酒
- 5.葡萄酒的基本知识
- 6.品尝葡萄酒
- 7.香槟
- 8.啤酒
- 9.酒会礼仪

三、社交用餐礼仪

- 1.预约
- 2.抵达餐厅
- 3.领位与入座
- 4.点餐
- 5.结账
- 6.离座

四、出席西餐宴会

五、西餐礼仪

- 1.刀叉其实很简单
- 2.令人尴尬的洗指碗
- 3.使用餐巾的礼仪
- 4.用餐礼仪小细节
- 5.遇到一些状况的应对

六、中餐礼仪

- 1.桌次安排
- 2.上菜顺序
- 3.进餐礼仪
- 4.餐具使用

七、工作餐与自助餐

- 1.边谈边吃的工作餐
- 2.自助餐