

中西餐饮文化礼仪培训

【课程收益】

1. 从商务、服务礼仪、仪容仪表等角度、不同层面、不同内容进行综合训练；
2. 帮助学员熟悉企业接待流程，规范接待服务细节，提升个人服务接待能力；
3. 掌握常用的服务接待中见面介绍礼仪、接待陪同礼仪、餐饮服务礼仪等规范操作；
4. 通过培训让学员知礼用礼，熟悉职场规则，完善个人能力、提升企业形象。

【课程对象】 适用于各层级商务人士

【课程特点】

- 1、 本课程 6 个小时。
- 2、 落地操：作方案，简便实用性强，贴合学员的岗位特点和工作特性，学员很有共鸣；
- 3、 实效性：根据学员工作中的真实问题，现场重视实操、定位教练而非演讲家；
- 4、 趣味性：寓教于乐，气氛活跃，重视体验和参与、情景演练、角色模拟等方法；
- 5、 逻辑性：拥有扎实的理论基础，深入浅出地导引学员开阔思路，并提升能力。

【课程大纲】

模块一：宴会邀请的学问

- a. 如何正式发出邀请
- b. 邀请做出得体回复
- c. 赴宴务必得体着装

模块一：坐出你的涵养

- a. 餐厅入座注意事项
- b. 中餐座位位次安排
- c. 西餐座位位次安排

模块二：点出你的艺术

- a. 遵从主宾喜好
- b. 掌握宾客位数
- c. 了解菜系价位
- d. 征询口味禁忌
- e. 点菜菜品组合

- f. 点酒基本常识

模块三：喝出你的品味

- a. 第一杯酒
- b. 祝酒顺序
- c. 敬酒顺序
- d. 敬酒动作

模块四：吃出你的优雅

- a. 正确使用餐巾
- b. 怎样使用中式餐具
- c. 怎样使用西式餐具
- d. 中途离席注意事项
- e. 优雅喝汤方法
- f. 餐桌八大禁忌

模块五：聊出你的幽默

- a. 餐桌上聊天艺术
 - 1 安全话题：历史、地理、艺术、建筑、风土人情
 - 2 轻松话题：影视、比赛、时尚、小吃、天气状况
- b. 餐桌上五不谈
 - 1 不谈论政治
 - 2 不涉及机密
 - 3 不议论他人
 - 4 不谈论低俗
 - 5 不涉及隐私
- c. 餐桌上四不问
 - 1 不问年龄
 - 2 不问家庭
 - 3 不问健康
 - 4 不问过去

模块六：餐桌上最反感的五种人

- a. 不懂规矩没大没小
- b. 嗜酒如命没完没了

- c. 不分先后哗众取宠
- d. 大声喧哗强行劝酒
- e. 不尊重女士粗鲁行为