

《客户经理应了解的红酒鉴赏及礼仪》培训大纲

课程时间：半天（3小时）

课程对象：公司各层级员工

课程人数：20-25人

培训形式：理论讲授 60%、实战演练 15%、案例讨论、游戏 15%、经验分享、答疑 10%

课程内容：

- 一、葡萄酒（红酒）的故事
 - 葡萄酒（红酒）的前世今生
 - 葡萄酒（红酒）在商务场合的作用
 - 提升品位
 - 款待客户

- 二、葡萄酒（红酒）鉴赏——与客户的谈资基础
 - 葡萄酒（红酒）的类型与风格
 - 葡萄酒的品种
 - 白葡萄酒与红葡萄酒的区别
 - 香槟酒与起泡酒的区别——重要场合别露怯！
 - 葡萄酒的产地：
 - 新世界、旧世界
 - 世界八大酒庄
 - 酒瓶的形状——身份的象征

- 三、饮用葡萄酒的礼仪和艺术——客户经理基本素养
 - 餐厅点酒注意事项
 - 如何检验服务人员端上的红酒
 - 酒杯的选择
 - 温度的掌握
 - 上酒的顺序
 - 空气与红酒的适当接触——醒酒的知识
 - 如何开酒
 - 如何倒酒——客户经理基本素养
 - 举杯礼仪——握酒杯的哪个部位？——国际名人的错误举杯照片
 - 打转——品鉴最基本的动作礼仪
 - 品酒——最基础的看、闻、尝三部曲
 - 与客户就红酒沟通场景一：如何称赞红酒、称赞客户
 - 与客户就红酒沟通场景二：如何谈论红酒
 - 与客户就红酒沟通场景三：如何以红酒为引打开话题
 - 品酒的顺序
 - 葡萄酒的保存知识