

《舌尖上的礼仪——商务宴请安排及中西餐礼仪》大纲

课程背景

- 商务接待与宴请是企业与宾客沟通感情的重要手段，接待与宴请是否规范、到位，对来访的宾客会造成很大的影响，接待与宴请不到位，会影响到主宾之间良好的沟通气氛和效果，对企业造成负面的形象，导致企业的发展受到影响
- 礼仪是礼节与仪表的有机结合。礼节是指人们在人际交往中能否彬彬有礼地对待他人。而仪表则是指人们在社交活动中，能否以优雅的仪态表现自我
- 正确的礼仪是人类交流感情，建立友谊和开展业务活动的桥梁和纽带。一个企业的礼仪状况如何，直接折射出这个企业文化的水平和员工的精神面貌

课程概述：

- 商务接待与宴请礼仪通过课程的学习，掌握专业、准确、到位的接待与宴请技巧，迅速提升相关人员的职业素养，达成融洽宾客关系，塑造企业良好形象的目的
- 商务接待与宴请礼仪学员学习专业的个人形象规划，适应各种场合的礼仪要求，掌握不同环境中商务接待的规范和专业，在不同宴请场合协调主宾关系，才能达到最佳效果

课程收获

- 掌握专业、准确、到位的接待与宴请技巧
- 迅速提升相关人员的职业素养，达成融洽宾客关系、塑造企业良好形象目的
- 学习专业的个人职业形象规划，以适应不同商务场合的礼仪要求
- 掌握不同环境中商务接待规范、专业、到位的技巧
- 在不同的宴请场合如何协调主宾的关系、达到最佳的效果

参加对象：公司销售经理，营销人员，销售代表，行政经理，行政管理部门员工

课时：1天

课程人数：30人左右为佳

培训形式：理论50%，实战演练30%，案例讨论、经验分享、答疑20%。

课程内容

一、前言：宴道

二、商务“餐饮宴请”礼仪——餐桌上的哲学

- 宴请准备：如何挑餐馆？如何控制预算？如何点菜？
- 邀约和迎候及餐前小座
- 中餐座次和座次
- 谁点菜？如何点菜？何时点菜？
- 谁来开酒？谁来开菜？
- 中餐餐具和吃相
- 中餐酒文化：敬酒顺序、敬酒动作、祝酒词、敬酒禁忌中餐宴请外宾的要求
- 西餐餐饮礼仪
 - 西餐的座次原则
 - 西餐的正确吃法及餐具的摆放
 - 正式西餐“七”道菜
 - 红酒的饮用与鉴赏常识

三、商务餐饮形象

- 男士形象
- 女士形象
- 站姿
- 坐姿
- 握手
- 送别
- 乘车安排