

《酒水品鉴之旅》课程大纲

讲师：张敏

课程特色：

内外兼修，与日常工作生活现状紧密结合

理论与实践相结合，简单、易学、实用

突出听、看、做、练等亲身体验的关键环节，充分激发学员的学习兴趣

课程信息：

【培训时间】5-6小时（可根据客户要求变化）

【培训地点】客户自定，可进行实操的地点

【培训工具】多媒体幻灯片、翻页笔、手持话筒

学员以4—6人为一小组进行分配

【培训要求】学员统一着装或穿各部门工服，佩戴工牌。

【培训收费】双方商定

【课程目标】

1. 通过培训让学员掌握日常生活与商务接待中的餐饮酒水礼仪规范；
2. 通过培训帮助学员展示个人魅力，促进商务往来和人际关系的亲密度；
3. 通过培训使学员提升单位的整体形象，有助于业务的良性发展。

课程内容：

第一讲：酒水基本知识

一、酒水的概念

1、什么是“酒”什么是“水”

2、长饮与短饮

3、硬饮与软饮

二、“酒”的相关知识

1、酒的主要成分

2、酒度的表示方法

3、饮酒的禁忌有哪些

三、“酒”的分类



- 1、按生产工艺划分
- 2、按原材料划分
- 3、按酒度划分
- 4、按用餐时间划分

第二讲：中国白酒与酒文化

一、酒的起源

- 1、酒的四种起源之说
- 2、中国酒的历史

二、中国白酒

- 1、中国白酒的特点
- 2、中国白酒的主要香型

三、中国酒文化

- 1、与酒有关的典故
- 2、古代中国的酒具

第三讲：餐饮酒水礼仪

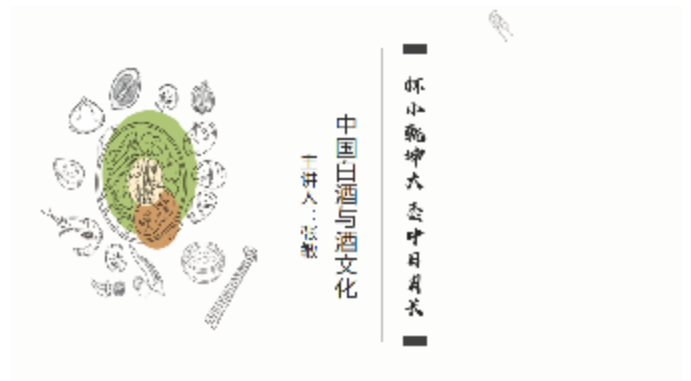
一、中餐桌次的礼仪

二、中餐座次的礼仪

三、中餐餐具使用的礼仪

四、饮酒礼仪

- 1、酒水斟倒礼仪
- 2、饮酒礼仪



本篇培训方式：讲师直播讲授、案例分享、现场小组讨论、情景模拟、讲师示范指导。