

《酒水品鉴之旅》课程大纲

讲师：张敏 18734447305

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】3小时左右（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。