

提升品味，助力销售之

茶酒（葡萄酒）文化与品鉴

主讲老师：唐黛琳

课程背景

在商务交往中，您的销售员工是否存在以下痛点：

1. 不懂识茶，跟客户缺少相关谈资和连接！如何快速掌握基本的茶知识？
2. 不懂泡茶，以茶待客不规范，影响形象！如何泡茶得体又规范？
3. 不懂品茶，给人留粗俗不雅的印象！如何在品茶中体现个人品味与修养？
4. 不懂葡萄酒，影响跟客户的应酬交际！如何解读不同葡萄酒的知识密码？
5. 宴请场合，不懂品酒礼仪文化，吃得尴尬！如何品酒，高雅又得体？
6. 不懂茶、酒选择方法，影响业务开展！如何正确掌握挑选茶与酒的技巧？

针对上述问题，唐黛琳老师基于对**中西方茶酒文化**的研究与理解+**十年的礼仪培训**实战经验，将**茶酒文化与礼仪修养相结合**，通过理论联系实际，将其全面融入到企业员工销售工作中，从而**全面提升员工的个人品味与职业素养**，最终提高工作绩效！

课程收益

识茶：学习茶的分类、产地、特性等相关知识，懂得如何选择好茶；

泡茶：认识泡茶的工具及相关程序，学会规范泡茶；

品茶：学习品茶的礼仪与举止规范，提升品味修养；

识酒：了解葡萄酒的分类、分级、酿造过程及价值；

品酒：学习葡萄酒的品酒步骤及相关礼仪

择酒：学会选择葡萄酒的技巧和方法

宴请：掌握商务宴请的方法与技巧

培训对象

企业中高层管理人员、市场销售人员、商务接待人员等。

课程时间

1天(6小时)

授课方式

理论讲授+实战演练+案例讨论+培训游戏+经验分享+现场答疑

课程大纲

第一章：茶之知识

一、 茶的起源与发展历程

二、 中国四大产茶区

江南茶区、华南茶区、西南茶区、江北茶区

三、 传统茶叶的六大分类

绿茶、乌龙茶、红茶、黄茶、白茶、黑茶

四、 绿茶的特点、分类、功效、极品代表

五、 乌龙茶的特点、分类、功效、极品代表

六、 红茶的特点、分类、功效、极品代表

七、 黄茶的特点、分类、功效、极品代表

八、 白茶的特点、分类、功效、极品代表

九、 黑茶的特点、分类、功效、极品代表

十、 如何挑选精品茶叶——中国十大名茶介绍与赏析

第二章：茶之冲泡

一、 认识茶具

茶壶、品茗杯、茶盘、盖碗、盖杯、茶荷、茶叶罐、公道杯、网架漏斗、茶宠等

二、 茶道六君子

茶则、茶匙、茶漏、茶针、茶夹、茶筒

- 视频分享：认识不同茶具

三、 饮茶择水的讲究

四、 泡茶三要素

茶叶用量、水温、冲泡时长

五、 茶艺冲泡的基本流程

备器、赏茶、温杯洁具、投茶、洗茶、泡茶、出汤、奉茶、品茶

六、 泡茶礼仪

1. 泡茶前的礼仪

2. 泡茶中的礼仪

- 视频分享：如何以茶待客，高雅泡茶？

第三章：茶之品鉴

一、 品茶四要素

色、香、味、韵

二、 品茶的三大程序

审茶、观茶、品茶

三、 品茶的三个具体要求

四、 饮茶中的礼仪

1. 摆器示意的讲究

2. 叩指礼的使用方法

3. 倒茶礼仪

4. 奉茶礼仪

5. 品茶礼仪

五、 以茶待客的六个禁忌

第四章：解码葡萄酒知识

一、 什么是葡萄酒

二、 葡萄酒的分类

1. 按酒体颜色分类

2. 按酿造方法分类

3. 按酒的含糖量分类

三、 葡萄酒的四大命名方式

四、 常见的红、白葡萄品种解析

五、 法国葡萄酒的分级图解

1. 法定产区酒 (AOP)

2. 地区餐酒 (IGP)

3. 非法定产区酒 (Vin de France)

六、 法国五大顶级酒庄

七、 旧世界葡萄酒产区介绍

法国、意大利、西班牙

八、 新世界葡萄酒产区介绍

美国、阿根廷、澳大利亚

九、 葡萄酒瓶的类型

十、 葡萄酒标的解读

案例分享：

- 法国玛歌酒庄干红葡萄酒酒标解读
- 澳大利亚蓝河葡萄酒酒标解读

第五章：葡萄酒之品鉴

- 视频案例分享：宴请中如何挑选葡萄酒，如何品酒？

- 一、 葡萄酒品酒杯的选择方法
- 二、 不同葡萄酒的适饮温度
- 三、 餐厅选酒六步法
- 四、 挑选好酒的八个诀窍
- 五、 葡萄酒品尝顺序之六先六后
 1. 先白后红
 2. 先新后老
 3. 先干后甜
 4. 先低度后高度
 5. 先清淡后浓郁
 6. 先普通后名贵
- 六、 斟酒礼仪
- 七、 握杯及碰杯礼仪
- 八、 敬酒礼仪
- 九、 葡萄酒与菜肴的搭配技巧
- 十、 品尝红酒三步曲：观、闻、尝

第六章：商务宴请礼仪

- 一、 商务宴请的5M原则
- 二、 组织宴会的流程规范
- 三、 赴宴的礼仪
- 四、 中餐宴会的桌次、位次排列礼仪

1. 以右为上
2. 居中为上
3. 面门为上
4. 远门为上

五、 点菜的原则与诀窍

六、 中餐餐具的使用方法与禁忌

七、 中餐上菜顺序

八、 开酒、开菜、布菜的礼仪

九、 言谈的礼仪

十、 用餐礼仪八个不准