

# 中西方餐桌礼仪实战培训

培训老师：唐黛琳

## 培训对象

企业中高层人员、营销人员、商务接待人员等。

## 课程时间

半天（6小时/天）

## 授课方式

理论讲授+实战演练+案例讨论+经验分享+现场答疑

## 物资、道具准备：

### 中餐圆桌（8-10人一桌）

#### 中餐餐具：

筷、碗、勺、盘、茶杯、红酒杯、餐巾、菜谱

### 西餐长桌

#### 西餐餐具：

餐巾、汤勺1把，刀叉两副（沙叉、主菜各一副）、水杯、红酒杯、咖啡杯，咖啡勺、面包碟、黄油刀

#### 食物道具：

汤、红酒、牛排、水果沙拉、咖啡或红茶、咖啡糖、小面包、黄油

备注：牛排、面包等物资可提前跟酒店预定，若预算允许最好每人一份

## **第一模块：中餐宴会礼仪**

- 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、 用餐中招待宾客的礼仪
  1. 斟酒倒茶礼仪
  2. 开酒、开菜、布菜的礼仪
  3. 敬酒的顺序与技巧
  4. 言谈的礼仪
- 九、 用餐礼仪八个不准

## **第二模块：西餐宴会礼仪**

- 一、 参加西餐宴会的四个基本要求
  1. 衣着考究
  2. 举止文雅
  3. 尊重女士
  4. 积极交际
- 二、 西餐的座次礼仪
  1. 女士优先

2. 以右为上
3. 居中为上
4. 面门为上
5. 远门为上

### **三、西餐餐具的摆放及用法**

1. 餐巾的使用方法与禁忌
2. 刀叉的使用方法与禁忌
3. 汤匙的使用方法与禁忌

### **四、西餐菜式及相关礼仪**

1. 喝汤的礼仪
2. 食用面包的礼仪
3. 有派吃牛排的礼仪
4. 优雅吃沙拉的礼仪
5. 优雅喝咖啡的礼仪

### **五、不容忽视的西餐礼仪小细节**

### **六、西餐中的酒与菜的配合**

### **七、品酒的礼仪**

1. 酒杯的分类与拿法
2. 红酒品尝三步曲：观、闻、尝

### **八、西餐中的举止礼仪**

1. 入座的礼仪
2. 用餐仪态礼仪
3. 言谈社交礼仪