

# 《餐宴礼仪》课程大纲

## 【课程受益】

- 1.通过培训使学员全面了解中餐、西餐知识和文化背景；
- 2.掌握中西餐从预约、点餐到用餐的整体流程；
- 3.学习中餐、西餐餐具的使用方法；
- 4.提升个人素养，成为餐桌上的淑女。

【课程对象】 全体女职工

【课程时间】 3课时/半天

## 【课程内容】

### 一、中餐礼仪文化

#### 1. 商务宴请的流程及席位安排

- ◇ 确定宴请对象、规格和范围 / 确定宴请时间、地点 / 邀请
- ◇ 订菜：喜好与禁忌 / 席位安排 / 现场布置 / 餐饮禁忌

【情境解析】如何点菜？点菜有什么禁忌？

【情境解析】双主人时，如何安排宴请席位？

#### 2. 商务宴请技巧

- ◇ 致辞：欢迎辞、答谢辞、祝酒辞、欢送辞
- ◇ 如何敬酒、劝酒、拒酒、挡酒？
- ◇ 酒桌温馨小贴士

如何成酒席不倒翁

酒桌上的潜规则

#### 3. 如何调节席间气氛？

【情境解析】酒桌上如何与比自己身份地位高的人沟通？

#### 4. 如何达成宴请的主要目的

### 二、西餐礼仪文化

#### 1. 西餐着装要求 / 西餐餐具与用法 / 西餐席位的排列 / 美酒配佳肴

【情境演练】品尝红酒四步曲

【情境演练】拿杯 / 敬酒 / 品酒

#### 2. 西餐上菜顺序 / 西餐礼仪细节 / 西餐宴会的禁忌 / 西餐餐巾的用法

【情境演练】优雅吃西餐