

课程名称：《中式商务宴请礼仪》

主讲：任兰兰老师 3~6 课时

课程大纲：

一、中式商务宴请座次

1、基本原则

面门为上

以右为尊

主客相邻

好事成双

各桌同向

2、不同角色与场景座次

一位主人的座次

两位主人的座次

甲乙双方人数相同的座次

多桌场景化座次安排

3、入座的规范

入座的方位

入座的步骤

照顾他人：尊者优先

二、中式菜肴选择

1、菜肴的基本搭配

冷菜

汤

主菜

特色菜

素菜

甜品

主食

2、点菜的注意事项

询问用餐禁忌

根据喜好和饮食习惯进行

根据地方特色

3、点菜的讲究

不寒碜、不浪费

荤素搭配

颜色多彩

地方特色

饮食禁忌

口味偏好

三、中式餐具使用规范

1、公共餐具使用方式

菜盘

公筷

公勺

分餐勺

2、个人餐具使用规范

骨碟

汤碗

调羹

酒杯

茶杯

餐巾

3、筷子的文化与礼仪

起源和发展

筷子趣闻

使用筷子的禁忌（三长两短、品箸留声、迷箸刨坟、执箸巡城、仙人指路、定海神针、落地

惊神)

使用筷子的规范 (起、夹、收、品)

四、中国酒桌文化与礼仪

1、中式宴请酒水选择

白酒

黄酒

米酒

啤酒

红酒

2、敬酒的次序、方位

主人先敬

副主次敬

主宾回敬

主人轮敬

依次轮敬

3、祝酒辞

赞美

祝愿

感谢

请教

致歉)

4、敬酒的禁忌

不分主次

方位不当

一人敬多

过分劝酒