

商务宴请礼仪

课程背景：

如果在会议室没能解决的问题，不妨想办法把它搬上餐桌。

——稻盛和夫

吃饭过程体现的是一个人的品性修养，商业大佬会通过一顿饭来识别他人，所以商务宴请应懂的察言观色，更考验一个人是否懂得人情世故。企业接待客户、商务往来过程离不开餐桌场景，大多数员工陪同领导出席重要饭局，都容易在点菜细节、位次安排、餐桌礼仪、谈资沟通等方面有失礼节，给尊者留下减分印象。课程从宴请宾客流程作为着力点，涉及宴请过程的每一个细节，大部分知识点都涵盖近年各优秀企业的典型学习案例。

课程目标：

- 深植理念：懂得饭局的核心是建立更和谐的人际关系
- 清晰角色：清晰自己在当下饭局中的角色，行为举止相符
- 行为修炼：掌握中式餐桌场景中高情商的礼仪行为并灵活应用
- 提升修养：能够在饭局场景懂得察言观色、协助领导服务好来宾

课程时间：半天、3小时

课程对象：商务人士

课程方式：课堂讲解、案例分析、互动体验、角色场景模拟、视频案例

课程大纲：

导入：来宾不差一顿饭，饭局永远是氛围第一

【案例1】企业总裁饭局中的观察力

【案例2】头部企业的标准菜单解析

【案例3】总是拖后腿失礼于人的陪同人员

第一讲：商务宴请之细致化准备

一、商务宴请的认知

1. 宴请商务往来的作用
2. 互联网时代“宴请”新理解
3. 宴请中自我角色的影响力

【案例】认识一下“局精”这个词儿

二、宴请前的准备

1. 宴请邀约的礼仪
2. 赴宴前的准备工作
3. 选址方案及匹配度的细节
4. 赴宴时与同事的沟通

【案例】宴请安排的应对能力

三、赴宴形象与着装

1. 商务正装的标准
2. 根据场景搭配服饰
3. 男士细节管理：领带、腰带、皮鞋、包的搭配
4. 女士细节管理：妆容、配饰、皮鞋、包的搭配

【案例】穿得场合一定是加分项

四、宴请迎接准备

1. 迎接客人的礼节与站位
2. 现代会面礼在宴请中的应用
3. 商务指引礼与手势标准
4. 邀请入席的礼节

第二讲：商务宴请流程化礼仪应用

一、点菜原则与禁忌

1. 南北方禁忌
2. 考虑亲疏关系
3. 点菜流程及问询礼
4. 酒水及饮品的选择
5. 特殊情况及女士关怀

【案例】宴请中加菜的“套路”

二、酒类区分与选择场景

1. 不同酒水的分类
2. 白酒香型与代表品牌
3. 葡萄酒选择场景与醒酒流程
4. 饮酒可点配的辅助饮品

三、宴请位次安排

1. 桌次安排的尊位意识
2. 桌次安排的舒适程度
3. 位次安排——双主人制
4. 位次安排——单主人制
5. 特殊情况时的位次安排
6. 位次安排与引导礼节

【案例】某经典商业饭局的背后

四、餐具的使用礼仪

1. 中式餐具的摆放
2. 六大餐具的讲究
3. 餐具使用与禁忌

五、餐桌举止与察言观色能力

1. 优雅的吃相显修养
2. 不好下咽的食物怎么吃
3. 拒绝让人感觉不雅的举止

4. 如何给宾客夹菜

5. 宾客的需求如何应对

六、中国式酒桌礼仪文化

1. 开场词的四个核心

2. 如何敬酒

3. 如何劝酒

4. 如何拒酒

【案例】“我干了，你随意”能说吗

七、酒桌洽谈沟通原则

1. 寒暄沟通时的话题带入

2. 沟通谈资的快速准备法

3. 有效掌控话题的节奏

4. 提升气氛与巧妙植入赞美

八、宴请结束时的表现

1. 馈赠礼品选择与送礼时机

2. 结账的步骤与时机

3. 结束饭局后的安排

4. 真诚送客的方式

【案例】送客时如何表达你的心意

总结与答疑

一、职场影响力：和“言”悦“色”

二、学习后的改变意识：具体行动计划