

中国酒文化与酒桌礼仪

主讲 曹燕欣

前言：

无论是东方还是西方，在宴请中都离不开酒。喝酒不仅仅是人际交往中的礼仪要求，喝酒也符合人与人之间互动的要求，借助酒的作用，人们可以加强了解，增进感情，表达情谊，更能为商务合作打开机遇之门。借助酒局，也可以拓展人脉获取信息，为双方的合作建立桥梁。

作为职业人，你可以不爱喝酒，但你不能不会喝酒。

课程时长：6.5小时

学员对象：有商务应酬需求的职业人

课程收获

- 建立对商务酒局的正确认知，以积极的心态面对商务酒局
- 学习中国酒文化的渊源历史，做到知酒懂酒了解酒的价值与意义
- 学习不同酒的区分与品鉴，提升喝酒的品质感与品味
- 学习酒桌上的基本规矩与礼仪，提升酒桌魅力与素质
- 学习酒局上的谈话技巧，提升商务酒局的效率

课程纲要：

第一单元：商务酒局——职业人的第二张办公桌

- 1：商务应酬，可以不爱，但不能不会——酒局是人际交往中不可缺少的方式
——商务宴请与商务酒局对商务合作的重要作用

第二单元：饮酒先懂酒——源远流长的中国酒文化

- 1：中国酒的起源与发展——李白喝的什么酒
中国酒基础知识——酒的酿造、酒的进化与发展
- 2：何以解忧，唯有杜康——酒的重要作用
酒与诗——喝出来的建安诗派
酒之乐——畅饮，独酌，解忧、娱乐、创作、谋事
- 3：百礼之会，非酒不行——酒礼与酒德
无处不在的酒与酒礼——婚丧嫁娶祭祀安宅升迁生子升学、节庆会友待客
酒礼即酒德——酒礼的起源与意义

——酒德与中国人的饮酒观

——中国人饮酒的仪式感

第三单元：酒者，天之美禄——酒的品鉴与识别

1：酒的种类识别——白酒、红酒、黄酒、米酒、果酒

白酒的识别与品鉴——中国白酒的分布与工艺特点

——酱香、浓香、清香

白酒的品味与鉴赏——绵、甜、净、爽

——品酒的五个关键步骤

——如何区分好酒与劣质酒

——高度酒与低度酒的区别

2：红酒的种类识别——葡萄种类、甜度、酒体、产区、年份、酿造方法

红酒的保存与饮用——酒温、醒酒、合适的酒杯、品酒

红酒的品鉴与饮用——一看二观三晃四闻五品

中国红酒与欧美红酒——商业运作与产品质量

第四单元：中国式酒桌文化与酒桌礼仪——不同区域，不同规矩，不同行业，不同风格

1：商务酒局与个人酒局的不同——有目的、有标准、有要求

2：商务酒局中的用酒原则——规格、预算、喜好、特色

3：商务酒局中的点酒技巧——如何点酒、酒与菜如何搭配

4：商务酒局中的敬酒礼仪——通用礼仪、不同地方的不同特色

——倒酒、喝酒的礼仪与规矩

——敬酒的顺序、规矩与讲究

5：不同省份，不同行业的酒桌文化——山东、内蒙等地的喝酒方式与酒桌文化

——金融行业、技术行业、建筑行业的酒桌风格

——如何与不同地方的人喝酒

6：对公酒局中的交际与礼仪——原则要有，底限要设，目的要明，分寸要清

——明确自身角色，厘清双方关系，设定有针对性的交际方式

——不同人不同交际方式

——公务人员也有区分，不可一概而论

——不同人员不同喝法

——桌上的察颜与观色

——如何通过酒局识别客户风格，如何通过酒局展现个人魅力

7：酒桌上的谈资与交流礼仪——酒桌上的语言之礼

- 酒桌交流的特点
- 酒桌上的谈资（有的聊并不难）
- 不同风格的人不同的谈资
- 俗与雅都可行，低俗下流不可行
- 酒桌上的禁忌话题

8：常在酒局走如何不失身——职业人参与酒局的自我防护意识

本课程为燕欣老师原创，请勿抄袭，违者必究