

优雅餐桌之西餐礼仪

【课程背景】

餐桌礼仪是一种文明礼仪，是一个人良好修养的体现，而西餐礼仪是国际社会中最常见的礼仪之一，它源于英国、法国的文化。这种礼仪在国际社会中被广泛使用，特别是在商务餐饮中，在国际化的今天，我们的生活越来越国际化，西餐不仅仅是美食，更是国际交际圈，涉外交流群体，大都市时尚人士需要掌握的基本礼仪，同时西餐的礼仪，西餐的优雅氛围让越来越多的人爱上西餐，享受西餐，它能让淑女更显优雅，让男士更加绅士，学会优雅吃西餐，学会优雅的生活！

【课程收益】

- 1.了解国际间西方餐饮文化；
- 2.认识西餐常用餐具，了解西餐菜式；
- 3.掌握西餐用餐的基本流程和礼仪规范；
- 4.掌握西餐中喝酒、饮料、咖啡的礼仪与细节；
- 5.了解餐桌上的礼仪姿态及突发事件处理的技巧；
- 6.掌握系统的西餐礼仪知识和规范，提高个人修养和魅力。

【课程风格】

西餐礼仪培训课程以场景化、故事化、注重实践等教学为主，通过优雅着装礼仪及介绍西餐礼仪的相关知识、吃西餐的流程和礼仪规范，红酒的礼仪常识，吃西餐时的注意事项、礼仪细节等，帮助你掌握西餐具体的礼仪规范和要求，让您在餐桌上的一举手一投足都散发光彩。

【授课方式】

授课比例:讲授 40% + 实际情境训练 60%

【课程时长】

半天（3小时）

【课程大纲】

第一篇 中西饮食习惯和礼仪的差异

- 1.风格上
- 2.座次上

第二篇 西餐菜式

- 1.法国菜
- 2.意大利菜
- 3.西班牙菜
- 4.英国菜
- 5.美国菜
- 6.俄罗斯菜
- 7.瑞士菜

第三篇、认识西餐餐具

- 1.常用餐具
- 2.常用餐盘
- 3.常用酒杯

第四篇 西餐用餐前的礼仪

- 1.预约
- 2.回复
- 3.抵达餐厅
- 4.领位与入座
- 5.男士与女士着装

第五篇 西餐的点菜顺序

- 1.头盘（开胃菜）
2. 汤
3. 副菜
- 4.主菜
- 5.蔬菜类菜肴
- 6.甜品
- 7.咖啡

第六篇 西餐的餐桌优雅仪态

- 1.由座位左侧入座，身体上身保持自然挺直
- 2.招呼服务生时，掌心朝向自己，然后挥动四指
- 3.身体离桌缘约2个拳头远
- 4.吃任何一道菜均应食物就口
- 5.手肘不宜搁在桌上或是椅背上
- 6.用餐时不跷二郎腿
- 7.酒杯上的唇印

第七篇、西餐用餐礼仪

- 1.刀叉的礼仪
- 2.喝汤的礼仪
- 3.吃面包
- 4.吃色拉
- 5.用主餐
- 6.用甜点
- 7.用饮料
- 8.吃鱼
- 9.肉类
- 10.中途离席

第八篇、西餐用餐中突发事件处理

- 1.打喷嚏时
- 2.感冒时
- 3.他人呛到时
- 4.东西掉到地上时
- 5.其它常见事项

第九篇 品酒礼仪

- 1.饮酒的方式
- 2.酒杯的拿法
- 3.斟酒的方法
- 4.餐前酒与餐后酒
- 5.葡萄酒的基本知识
- 6.品尝葡萄酒香槟啤酒
- 7.酒会礼仪

第十篇 用餐结束礼仪

- 1.刀叉的摆放
- 2.餐盘的摆放
- 3.餐巾的摆放