

第三单元 中餐服务

主题四 中餐宴会准备工作

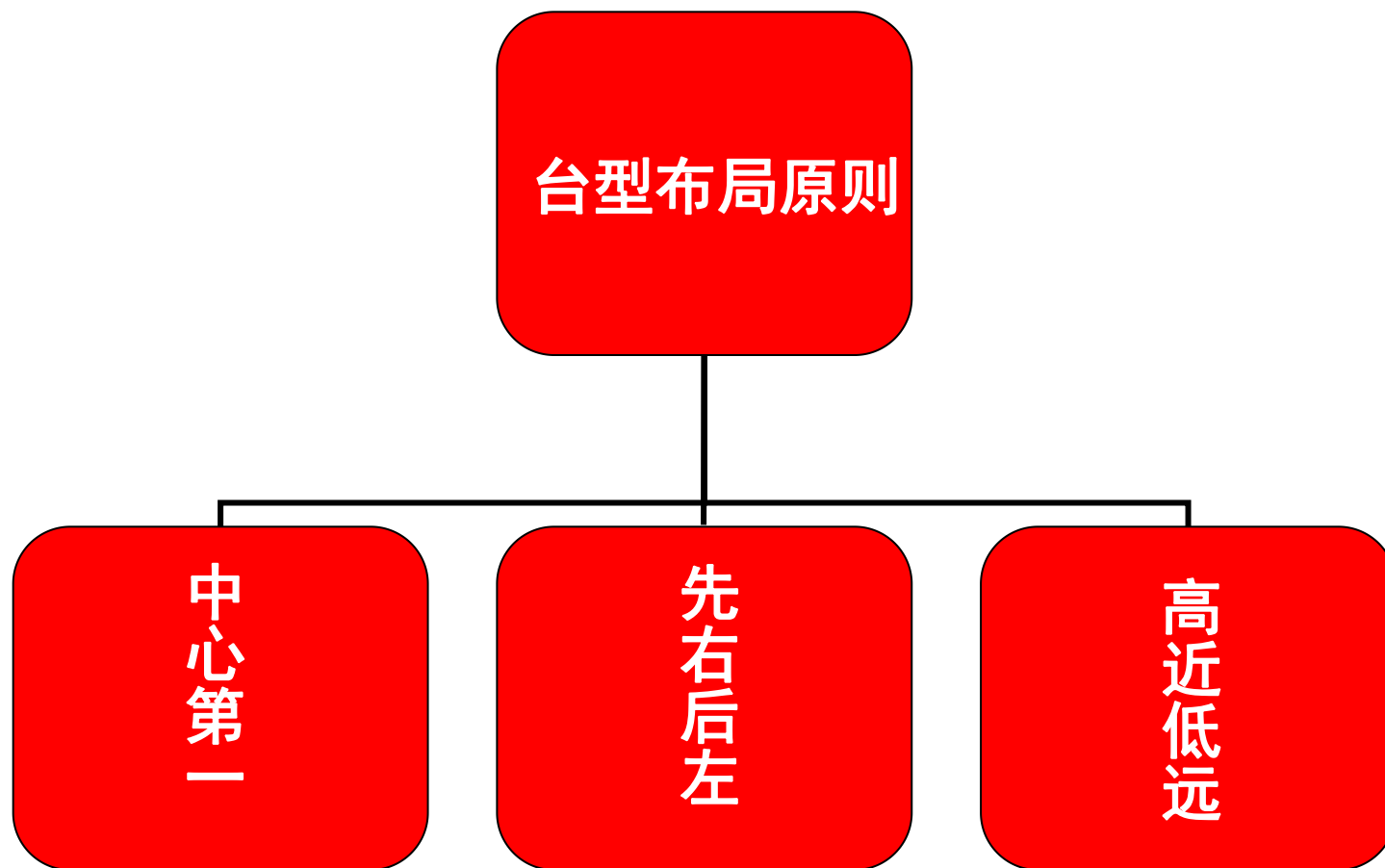


高等教育出版社
高等教育电子音像出版社

宴会厅布置

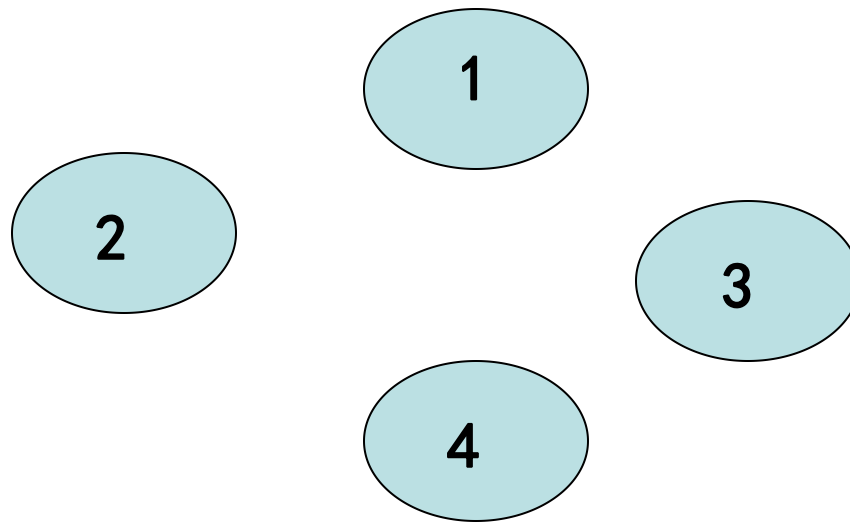


一、台型布局

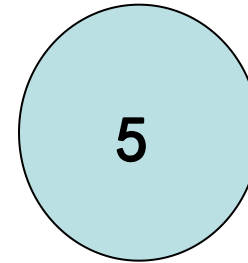
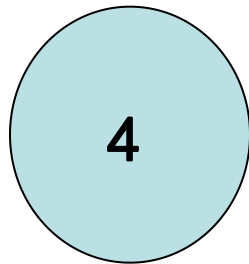
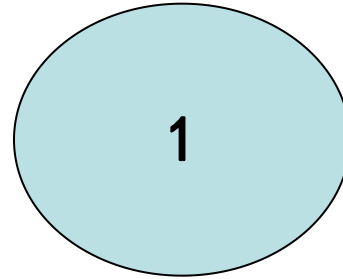
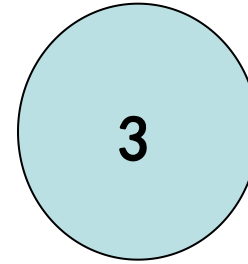
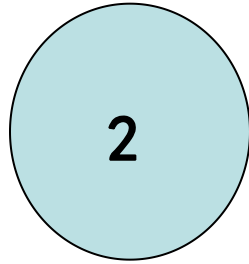


4桌的排列

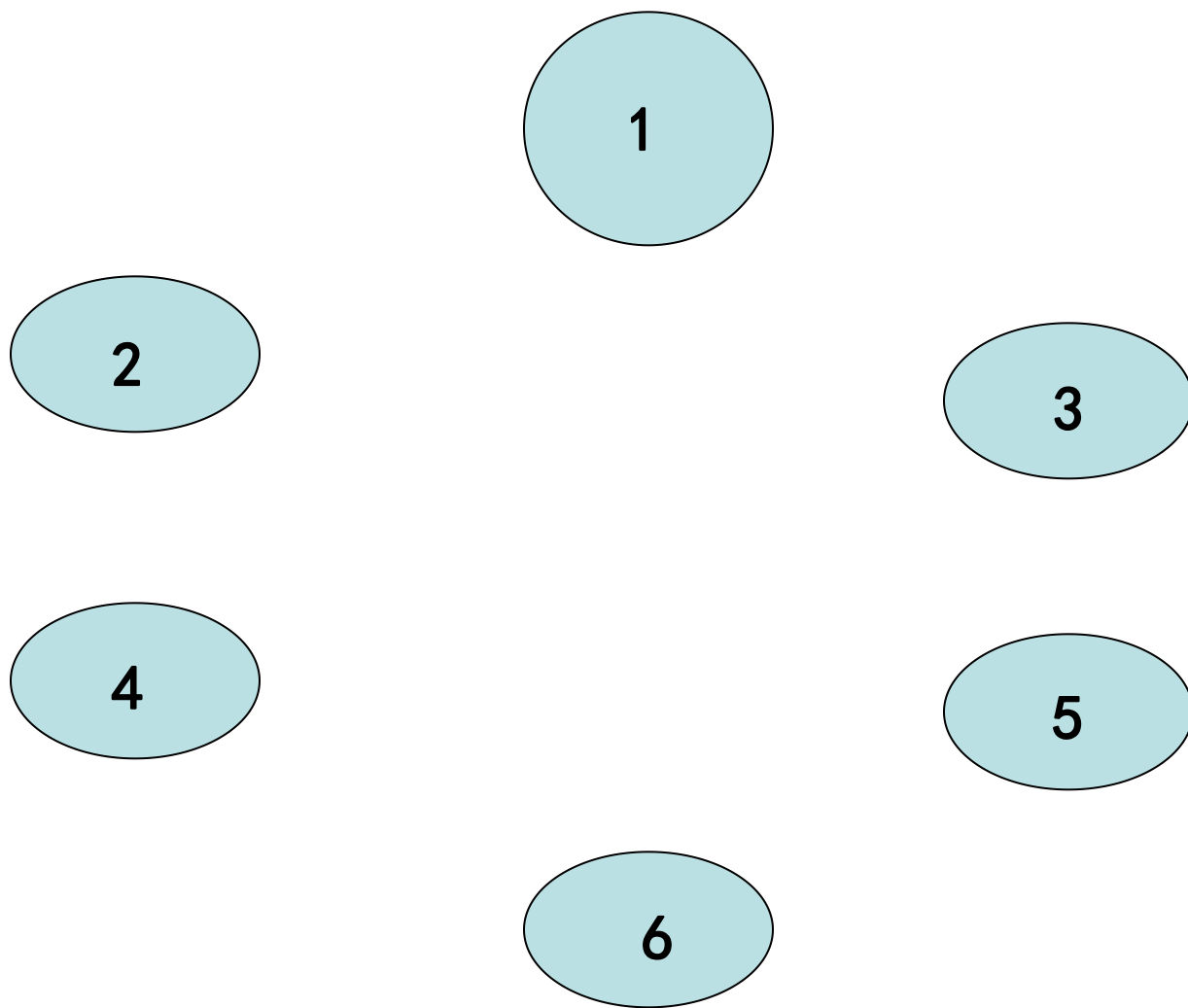
中心第一，先右后左，高近低远



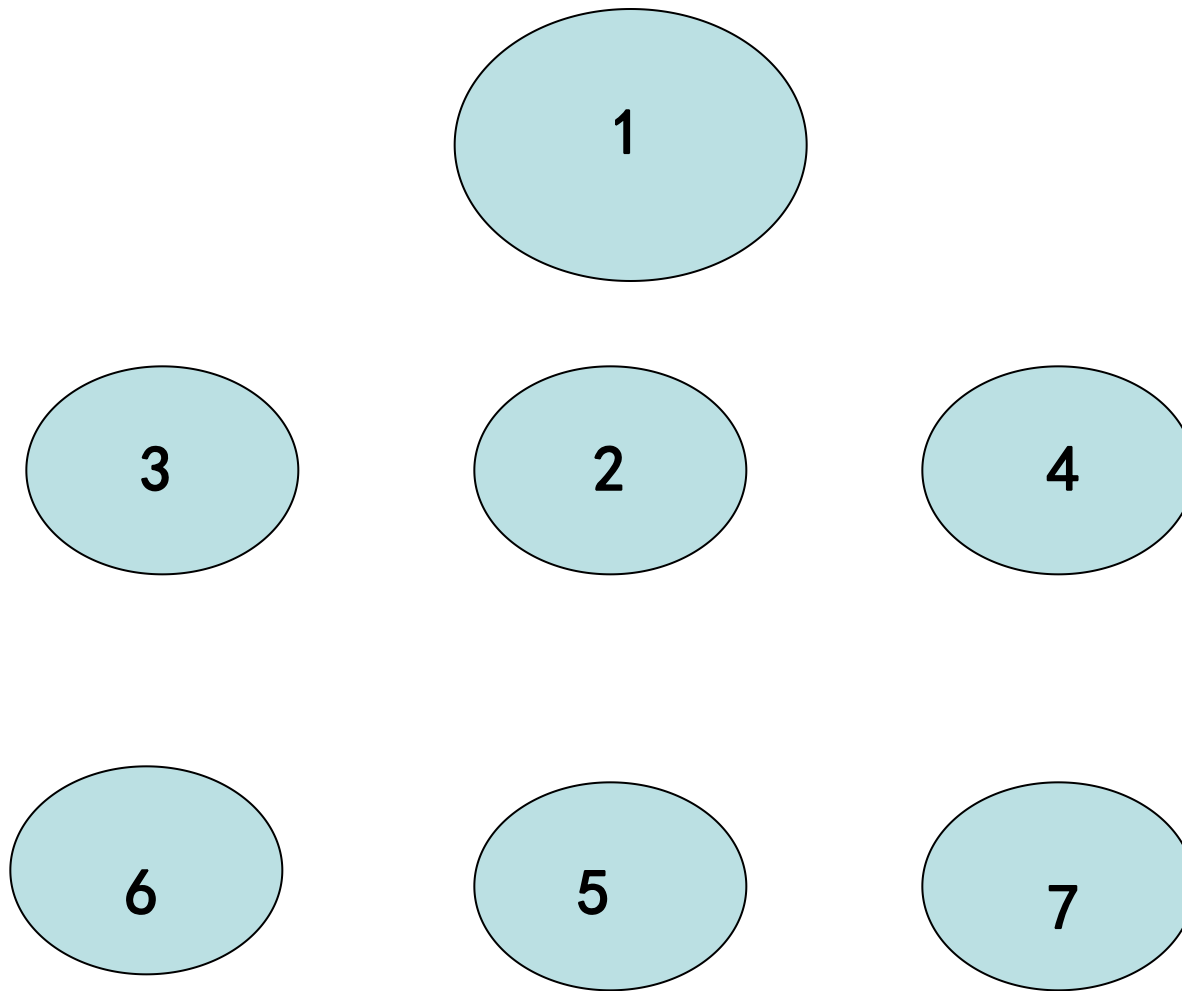
5桌的排列



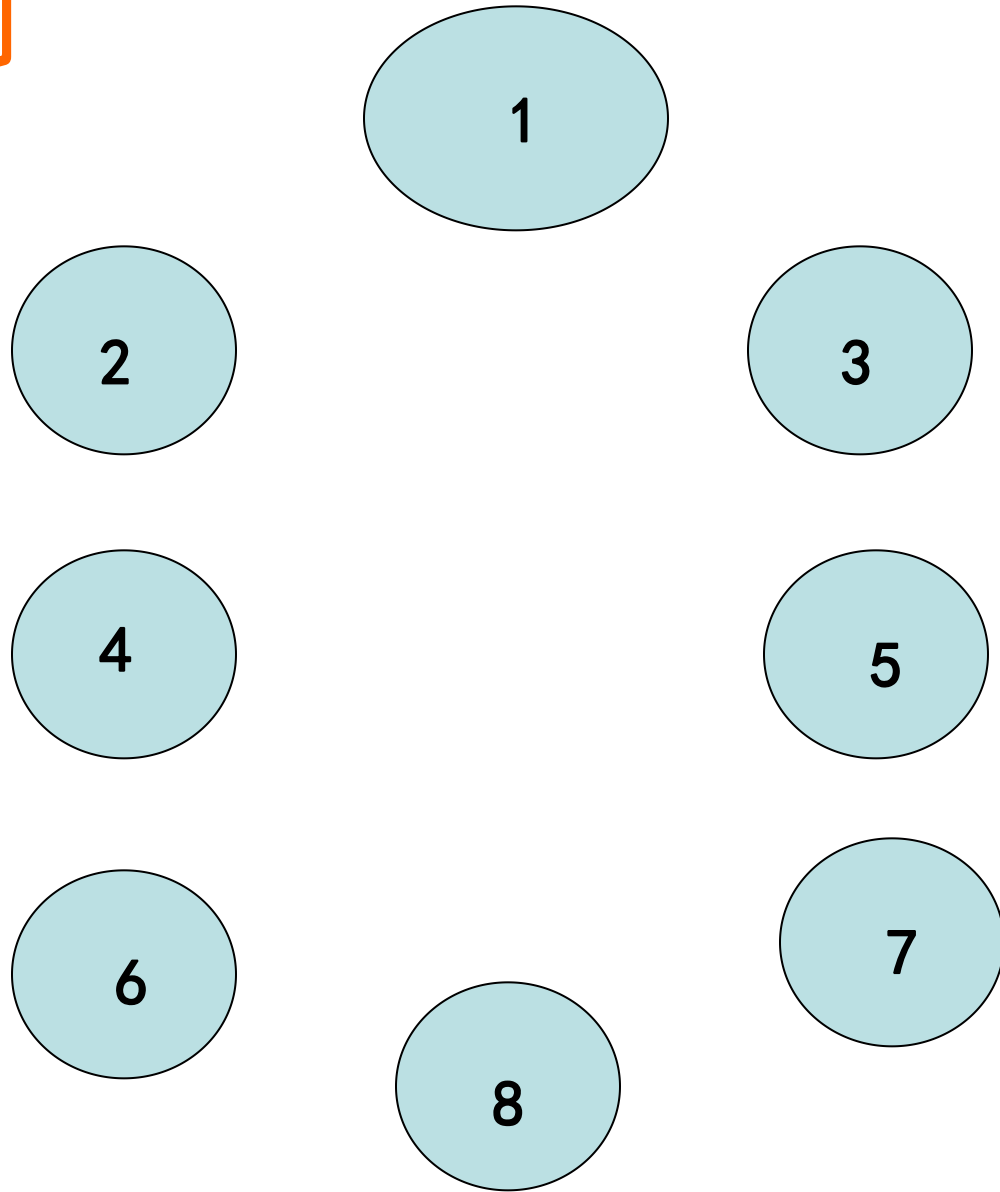
6桌的排列



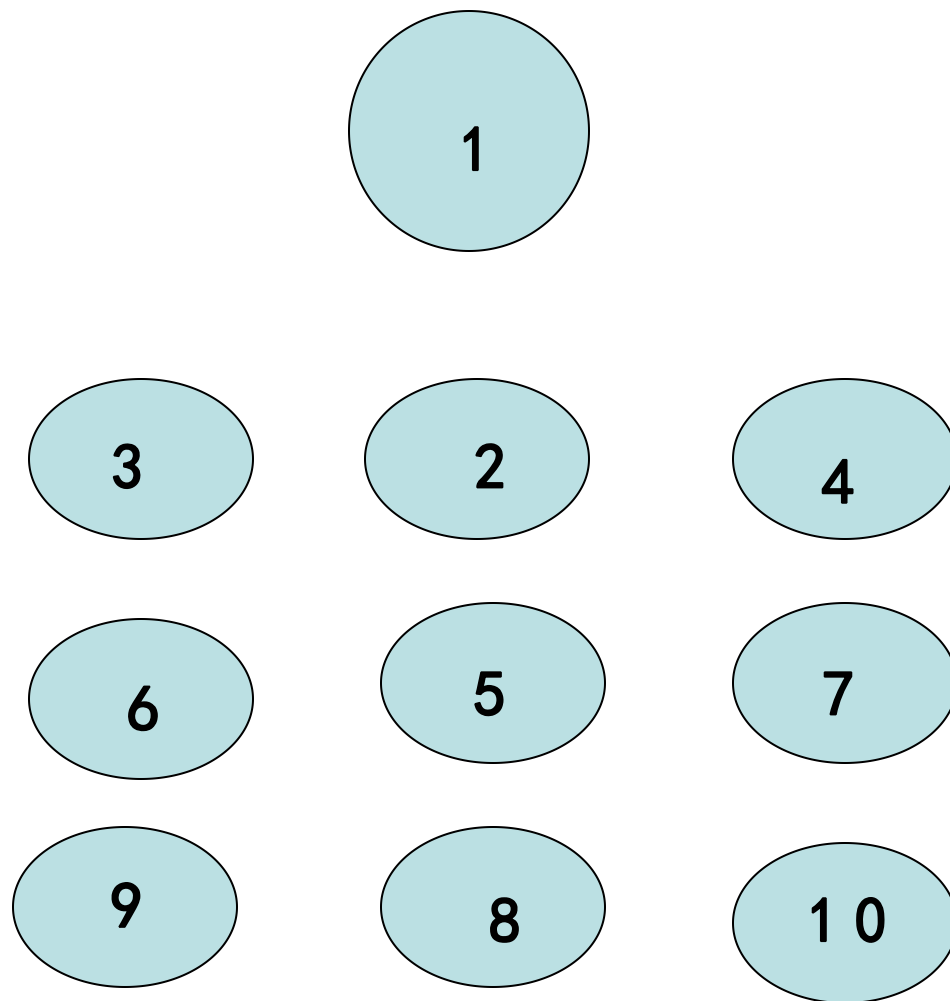
7桌的排列



8桌的排列

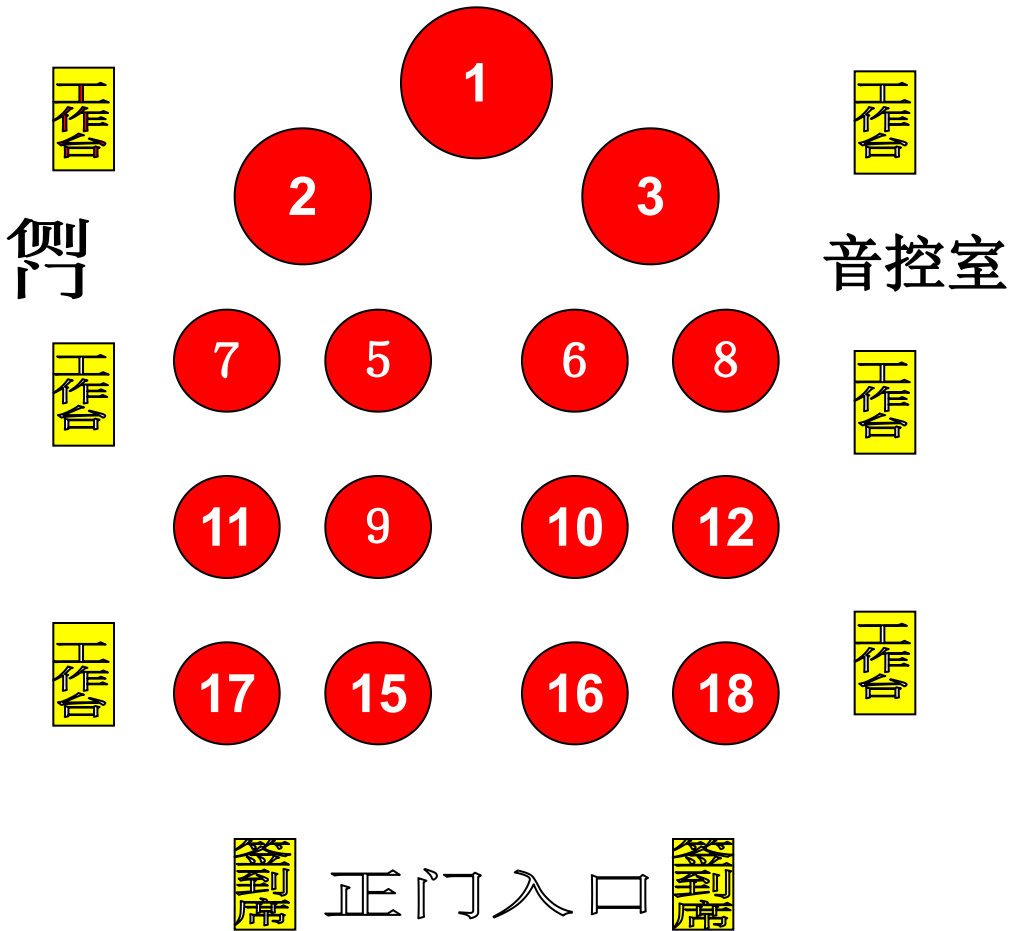


10桌的排列



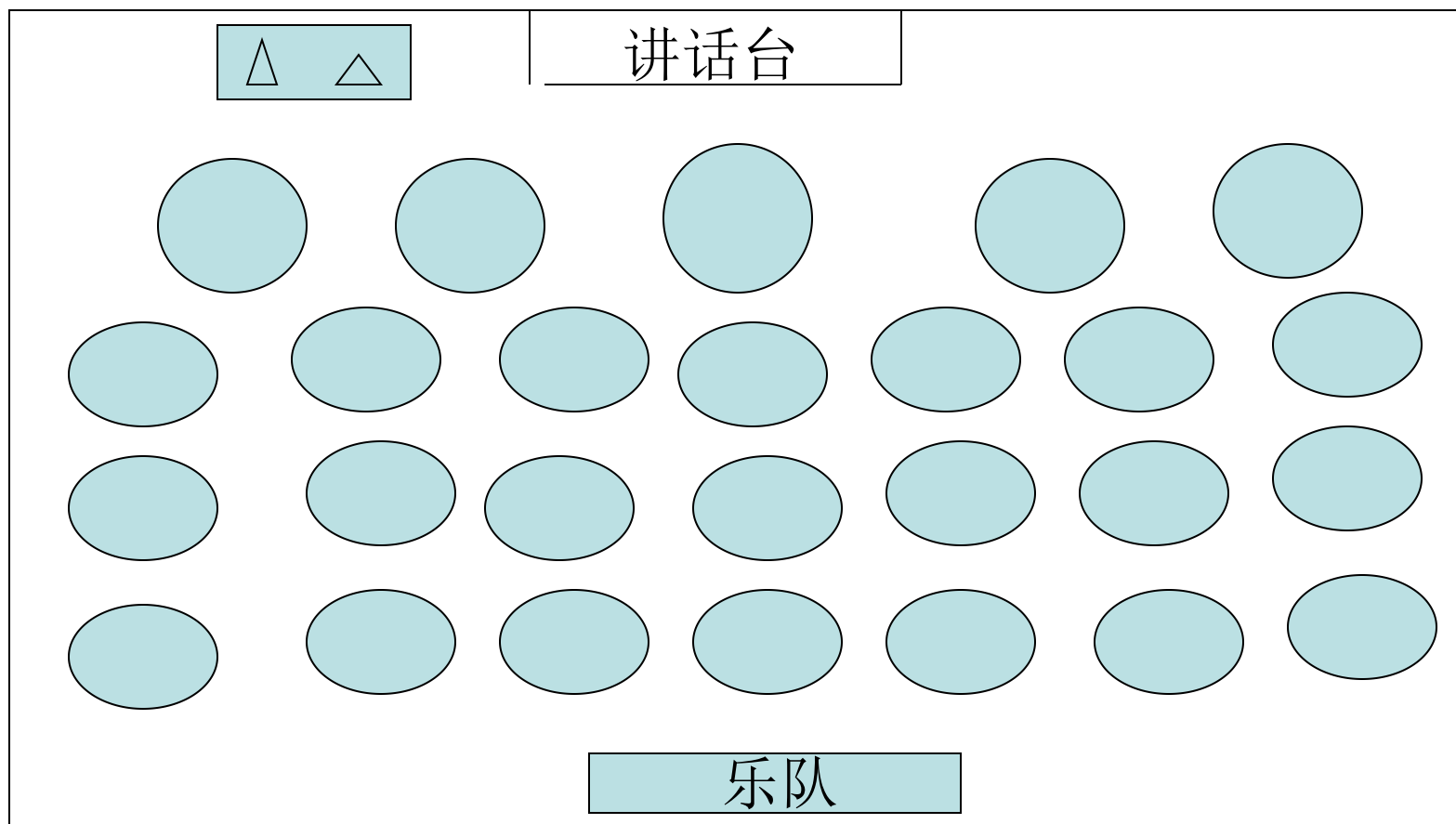
台型设计

致辞台 舞台幕景



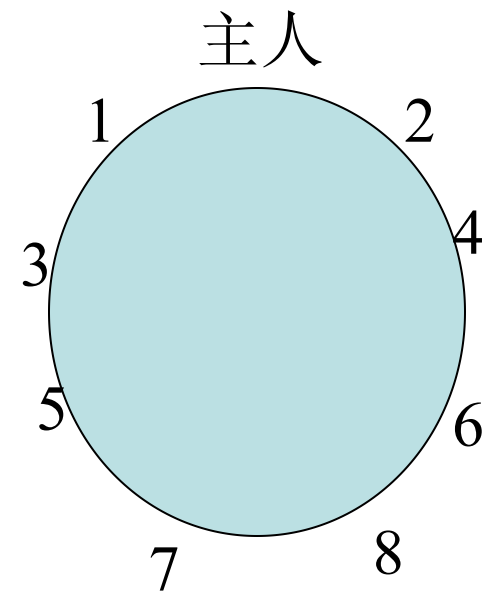
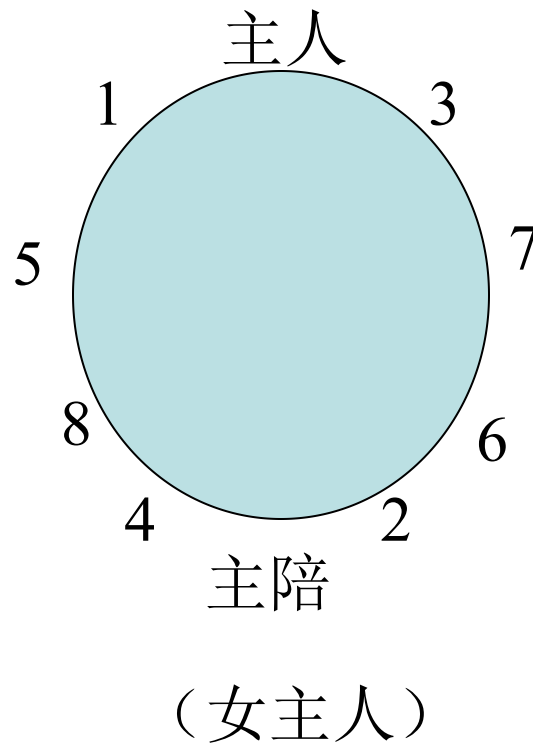
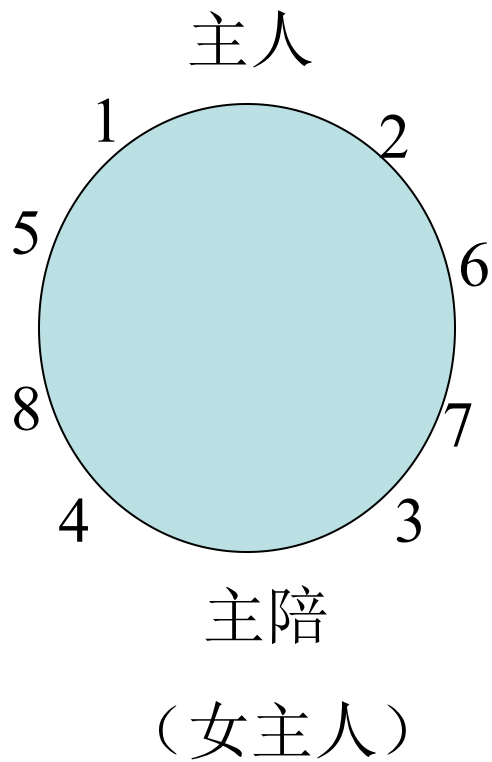
大型宴会的台型布局

中心第一，先右后左，高近低远

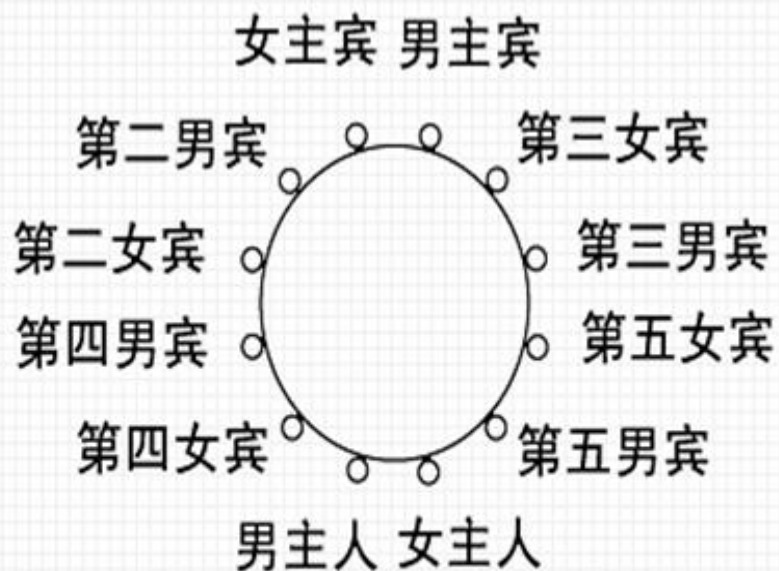


(二) 座次安排

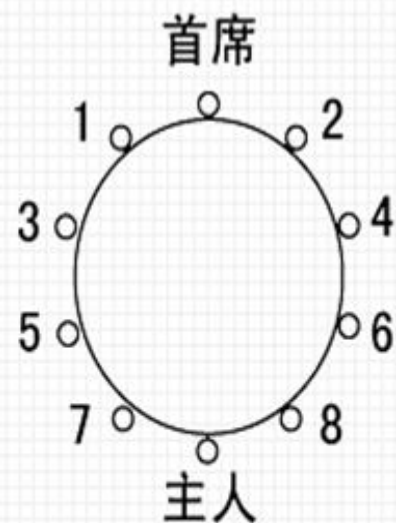
- 1. 中餐席位的安排 (3种形式)



高位自上而下，自右而左，男左女右



男女主人并肩坐末座，男女成双成对
自右而左，男左女右



主人坐末座，首席为主宾位
高位自上而下，自右而左



宴会餐台布置



1. 准备工作

(1) 洗净双手。

(2) 领取各类餐具、台布、餐桌和桌裙等。检查台布、桌裙和餐具是否有褶皱、破洞、破损和污迹。

(3) 准备调味品。

(4) 准备服务用品。



2. 摆台

- (1) 整理桌椅
- (2) 铺台布
- (3) 放转盘
- (4) 围桌裙
- (5) 骨碟定位
- (6) 摆餐具
- (7) 餐巾折花
- (8) 摆放玻璃器皿
- (9) 摆放公共用具



3. 台面装饰

(1) 骨碟垫盘

(2) 花草

(3) 艺术品







宴会菜单



中餐宴会菜单是根据宴会收费标准、来宾的国籍、宗教信仰、生活习惯、口味特点和宴请单位或个人的要求特别编排的。要求在弘扬中国饮食文化的同时，使客人满意。



中餐宴会菜单可以作为纪念品让参加宴会的客人带走，所以要求封面设计精美，菜肴名称与主题相符，菜单打印或手抄应字迹清楚，封底应有酒店宣传资料等。

这样做，既为参加宴会的客人提供宴会菜肴品种、上菜顺序等信息，又能给客人留下美好的回忆，同时起到宣传的作用。



婚宴菜单



- 八味花碟
- 杭八鲜
- 黄油焗龙虾
- 广式东星斑
- 金牌扣肉
- 白灼基围虾
- 四宝鱼肚
- 橄榄鱼圆
- 葱香牛仔骨
- 百年好合
- 富贵虾球
- 炒时蔬
- 真菌本鸡煲
- 知味小笼
- 海棠糯米滋
- 早生贵子羹
- 时果一品



宴会服务人员的职业素质要求



知识要求

- (1) 菜肴知识
- (2) 酒水知识
- (3) 食品营养卫生知识
- (4) 服务心理学知识
- (5) 宴会厅电气设备使用与维护保养知识
- (6) 文史知识
- (7) 美学知识
- (8) 音乐欣赏知识
- (9) 民俗与饮食习惯
- (10) 外语知识
- (11) 社会科学知识



习惯要求

- (1) 有良好的语言、行为、仪容、仪表四个方面的习惯
- (2) 守时守纪
- (3) 保持个人清洁卫生
- (4) 为他人服务的习惯
- (5) 吃苦耐劳的习惯



态度要求

- (1) 熟练掌握中餐宴会各项准备工作的技能
- (2) 能用娴熟的技能为客人提供中餐宴会服务
- (3) 反应灵敏，适应能力强，能熟练地运用既定的原则和程序处理突发事件

