

# 第二单元 餐饮服务技能

## 主题三 摆台



高等教育出版社  
高等教育电子音像出版社

无忧PPT整理发布









bbs.VeryEast.Cn 最佳东方



下一张



下一张

餐台是餐厅为客人提供服务的主要服务设施之一，餐台的布置称为摆台，是将餐具、酒具以及辅助用品按照一定的规格，整齐美观地铺设在餐桌上的操作过程。包括铺台布、餐台排列、席位安排、餐具摆放等。摆台是餐厅服务中要求比较高的基本技能，要求做到清洁卫生、整齐有序、放置得当、便于就餐、配套齐全。这样既可以保证用餐环境的方便舒适，又可以给宾客一种良好的心境感受，从而创造一个温馨舒适的就餐环境。





# 摆台准备

## ■洗净双手

## ■准备餐用具：

- 骨碟（垫盘）、汤碗汤勺、味碟、筷子筷架、毛巾碟
- 三套杯：水杯、葡萄酒杯、白酒杯
- 台布、公碗公勺、烟缸火柴、菜单等

## ■检查餐用具

✓检查餐具、酒具和台布

是否有破损、是否干净、是否齐全

✓将所需的餐用具按先后顺序整齐地摆放在工作台上



# 中餐餐具小知识

- 1餐碟：又称骨碟，是宴会中吃冷、热菜和接骨、刺等的盘。一般选用直径为6in的圆盘。
- 2味碟：专为客人剩放各种调味品的小碟子。
- 3汤碗：专门用来盛汤或者吃其它带有汤汁的菜肴的小碗。
- 4汤匙：用作喝汤、吃甜品或带有汤汁的菜肴
- 5筷架：品种繁多，造型各异。主要作用是避免筷子与台布接触，保证用具清洁卫生。还可以提高宴会规格，增强宴会桌的气氛。
- 6筷子：种类很多，宴会一般用红木筷、象牙筷。

零点摆台

宴会摆台



一为



## 零点所需的物品

- ❖ 中餐零点摆台摆放的物品中与酒店的档次、菜系和风格有关，每个酒店都有自己的统一标准。
- ❖ 个人餐具：餐碟、毛巾碟、汤碗、勺、味碟、筷架、筷子、牙签、玻璃水杯和瓷器茶杯等
- ❖ 公共餐具：两壶（酱油和醋）、三盅（牙签、盐、胡椒）、烟灰缸、花插、台卡等。

# 摆台流程

合理布局——摆放桌椅——铺台布——放转盘——围桌裙——  
摆放个人餐具——摆放公用餐具



# 中餐摆台前准备工作

## 1、合理布局

- 根据餐厅形状灵活布局（小桌靠边，五、六人用餐的中等圆桌放在餐厅中间，大桌放在靠里的角落或靠边不打扰其他客人处）
- 分割不同服务区域
- 留迎宾区、客人行走去和服务通道



# 铺台布

(一) 推拉式

(二) 抖铺式

(三) 撒网式

铺台布作为最基本的服务技能之一，是餐厅服务员必须掌握的一门技术。

铺设台布是将台布舒适平整地铺在餐桌上的过程，追求卫生、美观且便于服务。









TC-129  
桌布：黑色  
椅布：黑色  
桌布：黑色  
椅布：黑色



### 3、餐椅的摆放

- 拉椅定位：从主人位开始按顺时针方向进行，距离匀称，一次到位，到作要轻，椅边与台布边相切，所有的椅背应该是一个圆；
- 摆放为三三、两两。即正、副主人侧各放三张椅子，另两侧各放两张椅子，椅背在一直线上（开餐前，要将椅子整齐拉好，要求椅背中心正对餐盘，椅面内沿紧贴桌布或台裙，椅背绕成圆形）。
- 餐椅摆放要整齐，应根据就餐人数随时调整餐椅数。



## (四) 放转盘

上转盘：置于餐桌中央，要试转，检查是否有摆动、杂音等不良现象。



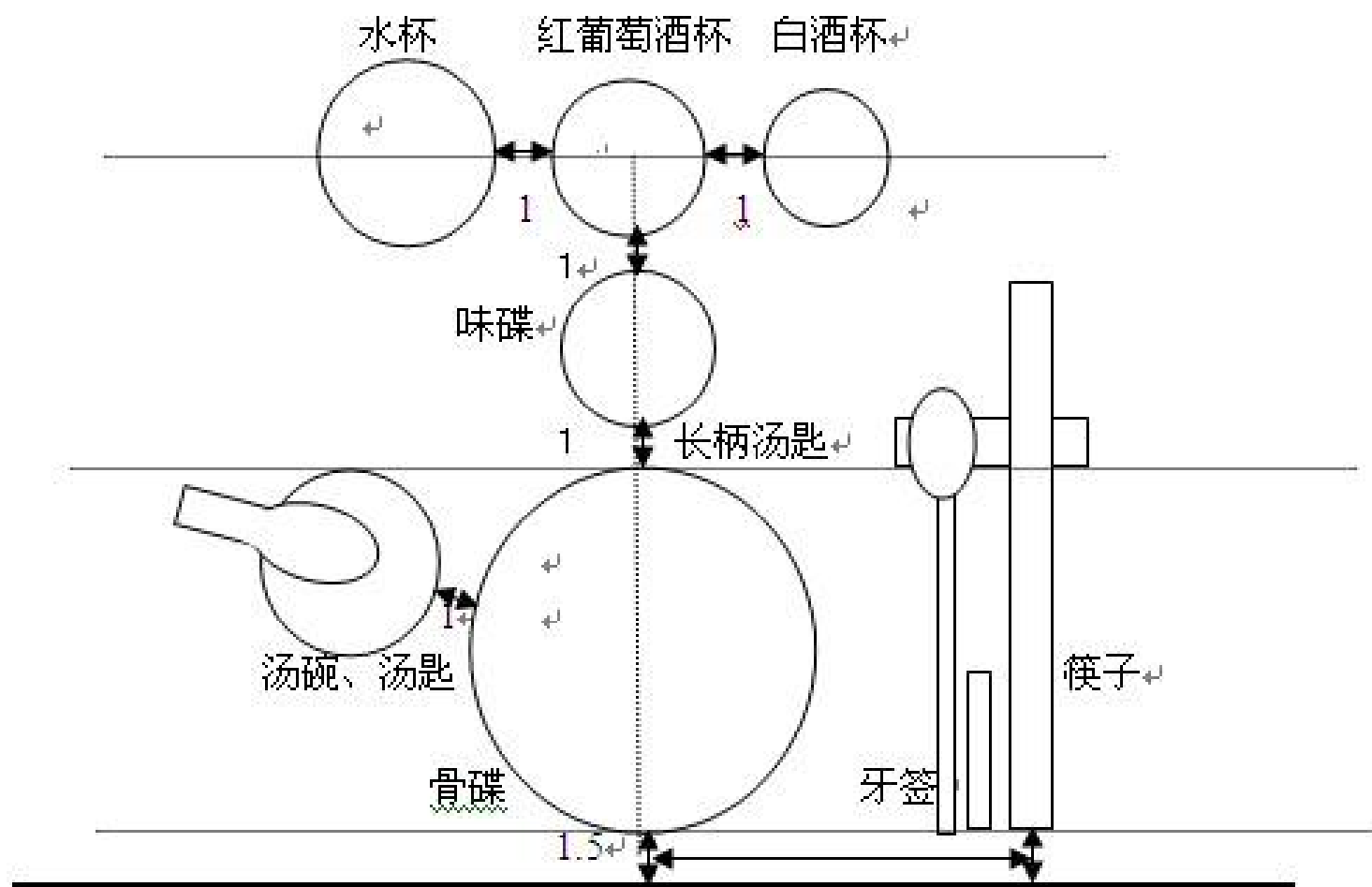
## （五）摆放餐具

- 骨碟定位正对座位，距离桌边1.5厘米。
- 汤碗摆放在骨碟左前方1厘米处，匙柄朝左。
- 味碟摆在骨碟的右前方与汤碗并排。
- 筷架摆在味碟中线右侧，筷子底端距离桌边1.5厘米，筷套在筷架上方的部分约为5厘米，与骨碟直线平行。
- 茶碟摆放在筷子右侧距桌边1.5厘米，茶杯反扣在茶碟中，杯耳朝右与筷架平行。
- 袋装牙签摆在骨碟与筷子中间，底端距桌边1.5厘米。
- 玻璃水杯摆在汤碗与味碟前方中间，与骨碟呈垂直线，距汤碗1厘米。
- 餐巾花摆放在骨碟里，也可以叠成杯花插在水杯里。

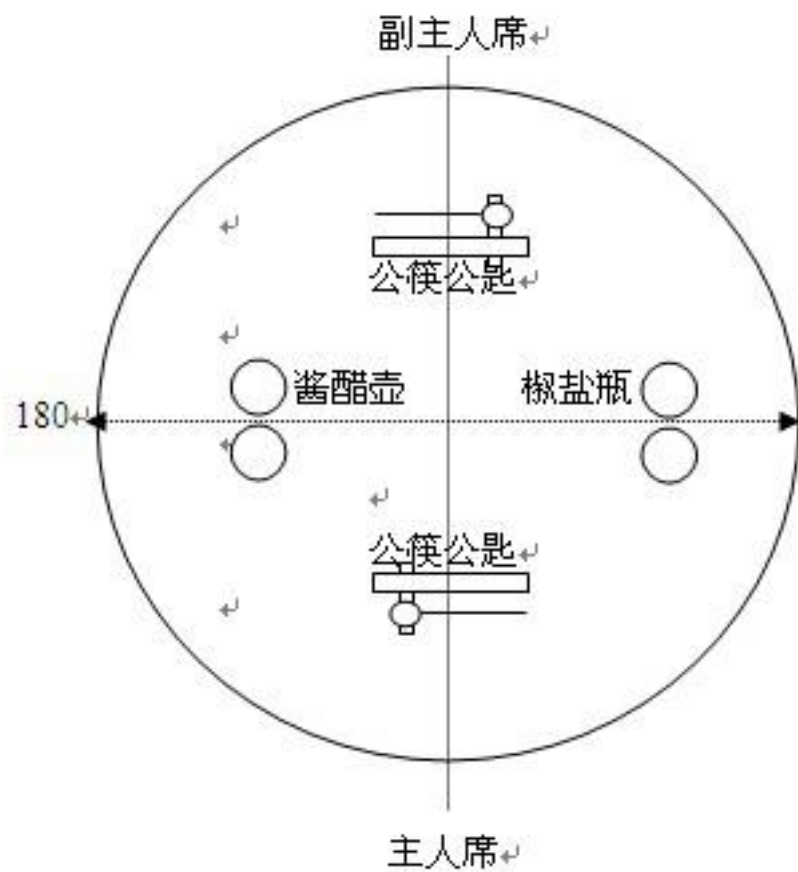




单位：厘米



单位：厘米↵



# 宴会种类

规格：国宴 便宴

性质：高档 普通 素食 清真

进餐形式：欢迎 答谢 告别

餐别：中式 西式 冷餐  
鸡尾酒会

特点：鱼翅 海参 燕窝

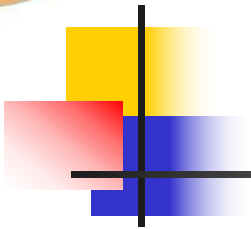






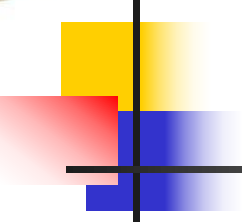






# 中餐宴会的特点

- (1) 餐厅要根据宴会主办人的要求，预先拟定计划，对宴会进行安排。
- (2) 要对宴会环境进行精心设计，如宴会的花卉、音响等。同时为了突出中餐宴会热烈、隆重、高雅、华丽、舒适、考究的特点，还要考虑宴会环境布置中重点使用的颜色等。
- (3) 要注意欢迎仪式等相关礼节。
- (4) 菜肴有规定的数量和质量标准。
- (5) 一般宴会，特别是高档宴会必须事先预订。



---

# 宴会布局

# 原则

排列整齐

中心第一  
近高远低  
主桌突出

间距合理

桌与桌 > 1.5米  
桌与墙 > 1.2米

氛围隆重

条幅、喷绘背景  
盆景花草



