

2023年中餐宴会摆放餐具心得体会 宴请宴会中餐具的摆放礼仪(优秀5篇)

心得体会是个人在经历某种事物、活动或事件后，通过思考、总结和反思，从中获得的经验和感悟。记录心得体会对于我们的成长和发展具有重要的意义。下面是小编帮大家整理的优秀心得体会范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

中餐宴会摆放餐具心得体会篇一

其中每人所用的酒杯数目和种类应与上酒的品种数相吻合。餐巾应叠成方形平放在餐碟上或叠成花形插在水杯中。公筷、公勺应在主人面前放置一套。酱油、醋、烟缸和牙签等也应在餐台上酌情放置。有时宴请外国宾客时，除放置筷子外，还应摆上刀叉，一桌数份。

中餐宴会摆放餐具心得体会篇二

西式餐的摆台要因不同民族习俗和用餐规格而异，常见的有英美式西餐摆台、法式西餐摆台和国际式西餐摆台，但高规格的西式宴会摆台一般是统一的，不拘于哪一个民族习俗，具体摆台样式见下图：

不论是英美式、法式、国际式摆台，还是宴会摆台，其基本要领是，垫盘正中，盘前横匙，叉左刀右，先外后里，刀尖向上，刀口朝盘，主食靠左，饮具在右，一些专用餐具、以及烟缸和调料瓶等，可视需要酌情放置。酒杯的数目和种类应根据上酒的品种而定，通常是从左至右起依次放置烈性酒杯、葡萄酒杯、香槟酒杯、啤酒杯。

中餐宴会摆放餐具心得体会篇三

西式餐的摆台要因不同民族习俗和用餐规格而异，常见的有英美式西餐摆台、法式西餐摆台和国际式西餐摆台，但高规格的西式宴会摆台一般是统一的，不拘于哪一个民族习俗，具体摆台样式见下图：

不论是英美式、法式、国际式摆台，还是宴会摆台，其基本要领是，垫盘正中，盘前横匙，叉左刀右，先外后里，刀尖向上，刀口朝盘，主食靠左，饮具在右，一些专用餐具、以及烟缸和调料瓶等，可视需要酌情放置。酒杯的数目和种类应根据上酒的品种而定，通常是从左至右起依次放置烈性酒杯、葡萄酒杯、香槟酒杯、啤酒杯。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)

中餐宴会摆放餐具心得体会篇四

第一：中餐的餐具主要有杯、盘、碗、碟、筷、匙六种。在正式的宴会上，水杯放在菜盘上方，酒杯放在右上方。

第二：筷子与汤匙可放在专用的座子上，或放在纸套中。公

用的筷子和汤匙最好放在专用的座子上。

第三：中餐上菜的顺序一般是：先上冷盘，后上热菜，最后上甜食和水果。用餐前，服务员为每人送上的第一道湿毛巾是擦手用的，最好不要用它去擦脸。

第四：筷子是中餐中最主要的进餐用具。握筷姿势应规范，用餐需要使用其他餐具时，应先将筷子放下。筷子一定要放在筷子架上，不能放在杯子或盘子上，还则容易碰掉。

第五：在席间说话的时候，不要把筷子当道具，随意乱舞；或是用筷子敲打碗碟桌面，用筷子指点他人。每次用完筷子要轻轻地放下，尽量不要发出响声。

中餐宴会摆放餐具心得体会篇五

摆台是宴请活动中必不可少的一个礼仪程序，它是指根据不同的民族习俗，按照一定的规范在席桌上摆置不同的餐具、酒具和宴席必需的其他器具。由于它直接关系到用餐过程，所以不能有半点疏忽。一要符合民族习俗和不同宴请形式的具体规范，二要符合这种习俗和规范的正确摆置。

中式餐和西式餐是我国宴请活动中最普遍的形式，但中式餐和西式餐受不同民族习俗的影响以及用餐餐具的不同，摆台规范自然迥异；而西式餐又有法式、英美式和国际式之分；况且不同的宴请规格和形式对餐具的摆置也有不同的要求。因此，熟练掌握其中的规则和规律至关重要，稍有疏漏和差错，就可能使一次正规的宴请礼仪上显得不伦不类，甚至破坏宴请的气氛。

我们先来认识一下中式餐和西式餐所用的各种餐具和酒具。中式餐的用具主要有各种规格的圆盘、条盘、汤碗，以及饭碗、调羹、筷子等。酒具多用50克以下的瓷杯或玻璃杯。中

式餐具多用瓷器制，也有银器、铜器或其他质地的餐具。西式餐的餐具相对比较多样。常见的西式餐具有叉、刀、匙，又有糕饼叉、海鲜叉、甜点叉、餐叉等；刀有黄油刀、鱼刀、甜点刀、餐刀、肉排刀等；匙有冰茶匙、服务匙、甜点匙、汤匙、咖啡匙等。另外还有专用餐具，如龙虾叉、蜗牛叉、蚝叉、蜗牛夹钳等。

常用的西式酒具有香槟酒杯，分浅碟形香槟酒杯、空心脚秀杯和郁金香形香槟酒杯；葡萄酒杯，分红葡萄酒杯和白葡萄酒杯；鸡尾酒杯分大口杯和V形杯；白兰地酒杯也有大小之分。对中西式餐具和酒具有了概要的了解以后，我们便要熟悉各式餐具和酒具的摆台了。

公关人员熟悉摆台，一是可以对宴请活动作出指导，二是在赴宴时遇有不合规范的摆台可以自我调整和灵活应变，以免到时不知所措而有失风度。

中式餐的摆台因餐具简单，变化较少，相对容易些，具体摆台方式见下图：

其中每人所用的酒杯数目和种类应与上酒的品种数相吻合。餐巾应叠成方形平放在餐碟上或叠成花形插在水杯中。公筷、公勺应在主人面前放置一套。酱油、醋、烟缸和牙签等也应在餐台上酌情放置。有时宴请外国宾客时，除放置筷子外，还应摆上刀叉，一桌数份。

西式餐的摆台要因不同民族习俗和用餐规格而异，常见的有英美式西餐摆台、法式西餐摆台和国际式西餐摆台，但高规格的西式宴会摆台一般是统一的，不拘于哪一个民族习俗，具体摆台样式见下图：

不论是英美式、法式、国际式摆台，还是宴会摆台，其基本要领是，垫盘正中，盘前横匙，叉左刀右，先外后里，刀尖向上，刀口朝盘，主食靠左，饮具在右，一些专用餐具、以

及烟缸和调料瓶等，可视需要酌情放置。酒杯的数目和种类应根据上酒的品种而定，通常是从左至右起依次放置烈性酒杯、葡萄酒杯、香槟酒杯、啤酒杯。