

2023年就餐礼仪班会教案 中餐就餐礼仪(汇总10篇)

作为一名默默奉献的教育工作者，通常需要用到教案来辅助教学，借助教案可以让教学工作更科学化。优秀的教案都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？以下是小编收集整理教案范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

就餐礼仪班会教案篇一

我们再来看看就餐礼仪。这里提醒的是，不管是中餐，还是西餐，都有很多的礼仪和禁忌，在这里，我只和你说说需要特别注意的礼仪要点和容易被你忽略的身体禁忌。

关于中餐的点菜选菜，你要注意下面的三个细节：

首先，非常重要的宴请，不建议去从来没有吃过的餐馆。

其次，注意三个量：数量、质量和分量。

点菜时，合理的数量一般在人数的两倍左右，不要出现单数。质量就是荤素搭配，冷热皆有，主食汤羹兼备，让客人吃的满足、开心。分量就是根据感情、交情和吃饭的目的点合适的菜。

不在特别重要的场合，点过于家常的特价菜；也不知随意场合，点鲍鱼龙虾等让人有心理负担的高端菜。

最好，不要在餐桌上吐槽菜品，经常去吃的餐馆，老板主动打折、赠送果盘是面子，但换作你当桌要求就会显得失礼。也不要再在餐桌上跟服务人员核对数量、价格和发票信息。

就餐礼仪班会教案篇二

首先，我们说一下用餐前的礼仪，也就是关于提前预定。尽管现在大部分中级餐厅已经由随来随坐取代了提前预定，但是如果餐厅接受的话提前预约还是个明智之举，其优势在于不仅能保证在你期望的时间内有位子，同时也是和餐厅讨论你需要特殊餐食的绝佳时机。因为在了解此次就餐用于庆祝的不同场合之后，餐厅会更加知道如何准备，举止得体。比如，餐厅对于严肃的商务午餐提供的服务与周年纪念日、订婚或者60岁生日聚会时提供的服务是截然不同的。当然，如果你不得不取消预订也没有问题，但应尽早告知餐厅，这样可以最大程度上减少不便。

二、用餐时

其次就是用餐时应当注意的一些礼仪，这其中有很多应当注意的地方，我们将其细分成5个小点进行概括。

1、等待入席

第一，直接点喝的是不礼貌的。在等待时可以点一杯水，当宴会主人到了之后，他们会为你提供喝的，这时候才可以点自己想喝的东西。

第二，等待时出于礼貌，应当站起来迎接到达的客人。如果一群人在入席前聚集在酒吧间，入席时，应当请女士走在你前面，并帮助她们入座。当然通常服务员会这样做，并帮助你坐下。

第三，入席后，不要随意把物品(如电话、钥匙、钱包等)放在桌子上，同时手机也要调成静音，最重要的是要把全部注意力放在宴会主人身上，不要被电话及短信等分心。

2、点餐礼貌

当所有人都入席之后，餐厅员工会与你打招呼，并把餐巾放在你的腿上，详细介绍餐厅特色及其他菜单外的菜品。点餐的过程中如果你是带出去吃饭的客人，请不要点菜单上最昂贵的菜品。点餐时多咨询下主人意见，试着点些和其他客人同价位的菜品。同样，如果你的主人、客户及老板只点了一道菜，那么你也不要点多。

礼貌在西餐礼仪中是至关重要的，因此无论是餐厅员工，还是食物和酒的侍者都要礼貌相待，也要记得间歇性的感谢服务生的帮助。如果对菜单有疑问可以咨询侍者，引起他们注意的最好方式是与他们目光接触，谨慎地示意你需要他们的帮忙。直接举起手或者点击手指都是不礼貌的方式。同样，关照邻桌客人也是基本的礼貌，确保你和你的客人在席间不要太吵闹或者说脏话，以免影响他人就餐。如果上菜时有客人离席了，出于礼貌应该等他回来后大家再开始吃。当然，如果主人允许开始的话是没有问题的。

3、就餐常识

点餐完毕之后就进入正式的就餐环节中了，这一环节有许多细节需要注意。

第一，面包会放在桌子中间或者你的盘子旁边，可以随时吃。吃面包时，可直接用手掰开一半，用黄油刀切下一块黄油，把黄油放到你的侧盘里，在你的侧盘里把黄油涂抹在面包上。这里需要注意的是，刀不是用于切面包的。

第二，喝汤时，应该用汤匙的外沿顺着碗的近侧到远侧舀取，从汤匙的边缘吸吮一小口，而不是整个汤匙都放在嘴里。

第三，如果是共享的配菜，出于礼貌要先招待客人，然后再自己享用。分菜时一定要使用公用餐具，最好是请服务员代你为客人服务。

第四，如果你需要桌子对面的东西，可以请靠近的人帮忙递给你，而不是越过他人自己够取。如果餐巾或者餐具掉到地上了，请服务员为你更换一个，不要继续使用。

第五，当离席去往卫生间或者接听重要电话时，适当的为自己找个说辞，比如“对不起，出去一会儿”或“抱歉”。

第六，用餐时还有一些小的细节需要注意，包括吃东西时不要说话，咀嚼食物时不要张着嘴巴，吃东西时不能发出很响的声音，不要把你的餐巾当作餐巾纸，不要舔你的刀，因为这些都是非常不礼貌的行为。

4、饮酒礼仪

葡萄酒是西餐中不可或缺的部分，而葡萄酒从选酒到试酒再到喝酒，这其中也有一些需要注意的地方。

(1) 选酒

置身高档的餐厅点葡萄酒，通常在场会有个侍酒师帮你选到最适合的酒。而且，侍酒师能成功地帮助你选取搭配美食的最佳款酒，如果你采纳他们的专业意见，将会毋庸置疑地享受一次食物与葡萄酒的绝美搭配经历。因为著名高档的餐厅通常会有比较全面的葡萄酒单，涵盖多种不同年份的同一款酒，信息多达100多页。这样的清单是非常艰巨恼人的，如此状况下，侍酒师的帮助就显得必不可少。

(2) 试酒

一旦主人(或者是谁主张点葡萄酒的)点完葡萄酒，侍酒师会选择适当的玻璃器具放置到餐桌上，在你入座位置右侧刀的位置靠上些。然后他们会把葡萄酒拿来送至点酒人处，确定是否有误。

确认完毕后，侍酒师将会取下软木塞，向点酒者提供一小口份量的葡萄酒。这样的举动并不是为了让点酒者品尝下是否喜欢此款酒，而是为了检查酒的状态，以及酒的味道是没有缺陷的。

(3) 喝酒

试酒满意之后，侍酒师就可以围绕餐桌倒酒了，倒酒顺序客人要先于主人。通常酒杯内只倒入1/3量的酒，这是为了便于客人摇晃酒杯时没有任何外溢，完全闻到葡萄酒的香气。

在高档餐厅内，侍酒师和服务员会在用餐期间为你填满酒杯，所以尽量避免自己填满。如果发现杯子空了，可以通知负责员工，提醒他们要续杯。当然对于休闲餐厅和酒吧你可以自己随意续杯。

5、其他事项

除了以上用餐中需要注意的礼仪之外，还有一些具体的建议。

如果你带孩子一同去餐厅，最好让他们保持安静乖巧，不要四处乱跑或者打打闹闹。因为无论是对他们还是对于端着食品和饮料的服务员来说，都是极其危险的，同时也会打扰到其他客人。

饥肠辘辘的到达餐厅可不是个明智之举，最好能悠闲地享受美食，感受用餐的氛围，融入席间的交流，如果你肚子饿的咕咕叫那是无法全神贯注的。还有保持与他人相同的节奏，不要吃的太快。

就餐礼仪班会教案篇三

(1) 准时赴宴。西式宴会一般准时开始，因此，应邀赴宴决不能迟到，也不能到得太早。

(2) 男女主人在门口恭迎。见到主人，只要与主人握手即可，不必过多寒暄。因为来宾将接踵而至，如跟主人聊天，不但不礼貌，而且有碍接待其他宾客。

(3) 女士优先。入席时，男士应替身边的女士拉开椅子，请她入座后，自己再坐下；进餐时也要随时照顾女士。女士接受服务后，不要忘记向男宾道谢。

(4) 宴会自始至终，来宾必须时刻注意女主人的举动，以免失礼。比如说，偶有迟到的客人入座，当从座位上站起来迎接、招呼时，席上的男宾，也必须陪同站起来。每一道菜上来时，也要经女主人招呼，才能开始进食。

(5) 在入席之前，每位客人的面前，摆着一条白色的西式餐巾，这是为了避免进食时弄污衣服的。在西方的家庭中，日常进餐，多将它塞在领口。但参加宴会时，都是放在膝上的。较大的餐巾，通常只打开一半，对折摊开用。餐毕离席时，把餐巾拿起，随意地搁在餐桌上即可。

(6) 在家中招待客人时重要的一道菜多半由男主人端上，尤其是需要切分的禽类或烤肉。

通常等到每个人面前都有了菜，女主人也拿起自己的叉子时，才一起进食。有时，由于客人太多，等久了怕菜凉了不好吃，女主人可能请客人们先吃，那时，也得等邻近的客人都有了菜再开始吃，这才符合礼仪。

(7) 吃肉类时，有两种方法：一是边割边吃，一是先把肉块(如牛排)切好，然后把刀子放在食盘的右侧，单用叉子进食。

肉饼、煎蛋、沙拉，都不用刀，只用叉。

肉盘中如有肉汁，想吃的话，可用面包蘸着吃。

吃面包不能用刀叉，只用手撕着吃。

炸薯片、炸肉片、芹菜、芦笋等物，也不用刀叉，跟面包一样，可用手拿着吃，但取食时，仅限于用拇指和食指沾取，食后可用摆在面前的小手巾抹手。

吃甜点时可用叉或匙。

(8)谈话时无需将刀叉放下，可以一面说着话，一面拿着叉子。如果客人把叉子放下，女主人可能以为他吃完那道菜了。

(9)女主人如果问客人是不是愿意再添一点菜。客人可借机表示欣赏女主人所做的菜。

(10)和中国礼节一样，女主人要一直陪着吃得最慢的客人。在吃完所要吃的东西以后，就应该把刀、叉并排横放在盘子上。汤匙应留在汤碗中。如果碗底有碟子托着的话，就放在碗碟上。茶匙不可留在杯中，而应放在茶碟上。当想再喝一杯茶或咖啡时，茶杯、茶碟及茶匙应全部递给女主人。

客人在进餐过程中离席，或在女主人表示吃饭结束之前离席都是不礼貌的；必需离席的话，则应请女主人原谅。当女主人表示宴会结束时，就从座位上起立，与此同时，所有的客人也都应随着起立。按礼节来说，在女客人起立后，男客人应帮助她们把椅子归回原处。

就餐礼仪班会教案篇四

1、犹豫不定

想吃这个想吃那个，筷子绕来绕去，优柔寡断，太丢人了！

2、扎食品

筷子怎么用都可以，但毕竟不是原始人，别用筷子扎着吃。

3、用筷子传递食品

用筷子传递食物，犹如葬礼时捡遗骨，非常不吉利！

4、夹菜滴答

用筷子夹菜，作料汁滴答滴答，好像菜在流泪。

5、舔筷子

筷子上蘸着菜，用嘴来舔，形象不雅。

6、用筷子推碗

用筷子把碗拖到跟前，表明你很懒惰。

7、钻探筷子

用筷子在碗里、盘子里翻来翻去，太脏了。

8、用筷子扒拉饭

狼吞虎咽扒拉饭，好像谁要抢你那饭似的。

9、夹来夹去

已经伸出筷子，又去夹另一盘。

10、横跨筷子

就餐礼仪班会教案篇五

如何安排座次是请客的一大学问，特别是在一些大型宴会如

经销商年会时，如果一些小细节没有注意，轻则闹笑话，重则会伤害原本不错的客情关系！

具体如何安排，现行有两种方法，一种是比较通行的座次方法；另一种是在某些地区流行的“地方座次礼仪”。

比较通行的座次安排方法是：

较大型的宴请，桌次的高低以离主桌位置的远近而定，右高左低。

如果人数不多时，业务员主要先确定自己和主宾的位置，其他人则以随意为主（也可根据客人的职位高低进行排序）。主宾一般安排在正席。

如果业务员的领导以及客户是在一起用餐时，那么业务员则要安排主宾和自己领导坐在主宾席，其他客人如客户的太太或者得力助手坐在客户旁边。业务员自己则坐在上菜的位置，待上菜时，可以方便转动菜盘至主宾面前。

同一桌上，位次的高低以离主人的座位远近而定。主宾坐在主人右边，第二主宾坐在主人左边。主人右方第2席是第三，左边是第四，依次类推。

需要注意的是，在安排座次时，不要过于拘泥于这种所谓“座次”的讲究，以免大家觉得过于客套，反而显得生分，从而使用餐变的比较拘束。

用餐的时候主要注意两个方面，一个是要注意敬酒的礼节，一个是要注意自己用餐的礼节。

先谈敬酒

斟酒应一视同仁，让主宾之间的酒水一样满斟酒量：啤酒过

半杯;红酒首次不易倒过多，以一口能喝完为标准，因为第一次碰杯往往都会喝完。

敬酒时，首先先需要向大家举杯敬酒示意一次，之后才是向个人敬酒。向个人敬酒时，应先与主宾碰杯，再按顺序与其他的客人一一碰杯(也可根据客人职位的高低顺序)。如宾客太多，只可举杯示意。切忌不要跳跃正次席次顺序敬酒，也不可只跟主宾不与其他客人敬酒，或者只跟部分人碰杯敬酒。敬酒的时候不要过于客套，要热情、诚恳、并适当说几句情真意切的祝酒词，也不可故意要求不会酒的客人喝酒，或者要求客人过量喝酒，这都是不文明的行为。当然，如果你的客户是个豪爽的东北汉子，那你们就尽管勾肩搭背碰杯尽兴，这时过多的礼节会让客户觉得别扭。

业务员的需了解用餐的礼节：

用餐的礼仪

业务员坐姿端正，不可只顾自己吃东西，一般每上一道菜都要先请主宾品尝，并略做解说，自己不熟悉的也可请服务员加以说明。

自己嘴里有食物，不可张口与人谈话；

不要用自己吃过的筷子给客人夹食物；

说话文明，不影响邻座客人；

喝汤用汤匙，不出声；

嘴角和脸上不可留有食物残余；

不以各种理由强迫对方喝酒，碰杯时不要高过对方杯子；

谈话时不要挥舞筷子；剔牙时用另外一手挡住嘴。

在用餐接近尾声时，业务员出于礼貌要微笑着询问客人是否再要点什么食物，之后才是要求服务员上茶水、水果盘以及买单。

和老板一起出去，关键是要为老板做好后勤事务，绝对不要让老板操一点的心。比如时刻注意客人的酒杯茶杯是不是要添酒添饮料添茶，是不是酒菜不够了，要不要再加，什么时候要买单，记得帮老板看账单，总之一句话，让老板能全身心的投入到陪客户的事情上去，不为琐事分心。

就餐礼仪班会教案篇六

尤其是商务就餐，男士不穿西装也得要至少穿一件休闲西装外套配衬衫。如果你是和客户就餐，尤其是外国客户，最好要更加正式，甚至要打领带。女士的话就要穿正式的西装小礼服了。

在越高档正式的场合，手机都是非常影响注意力的，为了表示正式，还是把手机收起来，钥匙钱包都放在包里，这样看起来更整洁有序。

当晚就餐的邀请者，尤其是女士，一定要事先声明谁是当晚用餐的东家，点菜的时候也要和服务员说，请先让我的客人点菜。这样就不会产生误会了。

如果是一个很有经验的晚餐东家，在入座之前就会把信用卡给服务员了，或者要提前跟餐厅预约。尤其是对女性而言，到一个以男性主导的国家就更要注意了。当然，就餐是谁邀请的，就该谁买单。

告诉侍酒师你喜欢什么样的酒，你在喝的是什么，或是指着酒单上的某一款酒给侍酒师大概你打算消费酒的价位的范畴。服务生推荐的时候也就会按着这个价位来推荐了。还有就是不要假装自己是一个葡萄酒鉴赏家，否则让懂的人一看就觉

得很傻。开酒后先尝一下，90%的情况味道应该都不错。

礼节就是因为这瓶酒为你打开了，所以即使你不喜欢你也要留下。当然如果这瓶酒很难喝，或是有问题了，那你一定要礼节的告诉服务员去退掉。

现在所有的人都开始拍食物了，只要你不影响其他客人，低调的拍照是没问题的。不过要是和客户就餐，建议还是不要拍照，当然，如果客户希望拍照，那你当然可以允许他们拍摄。

要等到就餐的东家把餐巾放到腿上之后，你才能开始就餐，如果你想要站起，餐巾要放在座椅上。当你就餐完毕，餐巾要放在左手边，不需要特别折叠，但是要尽量整齐放置。当然这也要等当晚的东家做完了，你再做。

尤其是跟你不是特别熟的人就餐就更不要这么分享，或者是在一个正式的商务就餐情况下。如果要是跟你的好朋友一起就餐，你可以用自己的面包盘盛一些自己盘中的食物传给对方。

最好是用眼神交流，如果服务员没看到，你可以举起右手食指来引起他的注意。

如果你和别人就餐而你需把不好的菜退回，你得要告诉大家先吃不要等你。当然如果我是当晚的东家，我就只能将就食用，即使菜品没有做成我期待的样子，至少不能让客人等着我。

这样已避免尴尬，而且双方就餐节奏也可以保持一致。注意就餐的时候不要吃的过快，吃几口停顿一下。尤其是你做东的时候，否则会让客人感到你在赶时间。

我们管这个叫做“无声的服务”召唤。当你吃完了之后，把

刀叉放在盘子10：20的角度。叉子要正面朝上。

在主菜吃完之前都不要谈商务的事宜，而且也不要再在就餐过程中抱怨同事和工作。

应该经常用餐巾擦手和嘴，切一块肉吃一块，面包不要举在空中，应该放在面包盘里，喝酒的时候要看着酒不要往外看。坐直身体，胳膊和手肘不要放在餐桌上。

就餐礼仪班会教案篇七

节假日到亲朋好友家去做客，难免会被邀请留下用餐。对方也会展示自己最好的厨艺，我们也经常会吃得忘乎所以。但是对于特别爱吃的“好菜”，千万要打消想多要一份的念头，因为如果有多余的一份，当然不成问题。如果没有的话，徒然造成主客双方都不好意思。

吃鱼、虾或者蟹的时候，经常需要动手，嘴巴上也难免会留下一些痕迹。这时，千万要勤用餐巾纸擦拭嘴巴和手指，否则看起来实在不太雅观，有时甚至会倒胃口。

吃东西时要小口小口的吃，吞咽时嘴巴要合拢，如此才不会制造声响，干扰别人。喝汤十分容易发出声响。用汤匙舀汤，若入口前要吹凉汤匙里的汤，也请小声吹气。

做客的时候，往往人会很多，桌子也会比较大，吃饭时难免会有菜在对面而够不着，这时千万不要探起身子去夹。最好的办法是请最靠近你的人帮你传递过来，接到东西后，不要忘了说声谢谢。取菜时，分量要适中，即使是你最喜欢的食物。

就餐礼仪班会教案篇八

大家下午好。

孔子云：“不学礼，无以立。”今天就由林老师来给大家讲解在校就餐礼仪的一些注意事项。

(1) 去往餐厅途中及在餐厅内，切勿冲跑以避免撞伤他人；

(2) 养成饭前洗手的习惯；

(3) 排队打饭过程中切勿高声喧哗、嬉戏打闹；

(4) 当你打好饭回到自己班级的时候，请你学会双手端餐盘。避免汤汁溅脏自己或他人的衣物。若是不小心弄脏，请学会说对不起。

(5) 在就餐过程中，请孩子们谨记“食不言”。别让自己因边吃饭边说话而消化不良或打嗝，也别让你的口沫弄脏他人的食物。

(6) 不吃他人餐盘里的食物。所谓“病从口入”，请孩子们养成不与他人共用餐具、食物的习惯，更不能用手抓他人餐盘里的食物。

(7) 切忌吃饭时跷腿或坐姿不雅。作为女生，一来这是很不礼貌的行为；二来影响血液循环而容易造成静脉曲张等慢性病。

(8) 当你用完餐请养成收拾餐盘和餐桌的习惯。

德国著名文学家歌德有句话说得好：“一个人的礼貌就是一面照出他的肖像的镜子。”可见文明礼仪对一个人的评价占据了多大的分量。希望我们的女孩子们能恪守礼仪的方方面面，时时讲礼貌、事事讲文明，向他人展示出最好的自己。

就餐礼仪班会教案篇九

对于我们来说，可能第一次去西餐厅吃饭，都会觉得不自在，大多是因为不太了解有关西餐的用餐礼仪。

西餐礼仪表示用餐完毕

用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

1、刀叉：手握叉子时不要像握大提琴那样，或像握麦克佩斯夫人的匕首那样。另外，不要手握刀叉在空中飞来舞去用以强调说话的某一点，也不要将刀叉的一头搭在盘子上，一头放在餐桌上。刀叉一旦拿起使用，就不能再放回原处。刀子放在盘子上时，刀刃朝里，头在盘子里，刀把放在盘子边缘上。

2、餐巾：不要拿餐巾去用力擦脸的下部，要轻轻地沾擦。不要抖开餐巾再去折叠，不要在空中像挥动旗子那样挥动餐巾。餐巾应该放在大腿上，如果离开餐桌，要将餐巾放在椅子上，并把椅子推近餐桌。注意动作要轻。用餐结束时不要折叠餐巾；否则，不了解情况的服务生可能会再给别的客人使用。用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

3、咀嚼：嚼东西时嘴要闭紧，无论你有什么惊人的妙语，时机多么恰到好处，只要嘴里有食物，绝不能开口说话。不能为了着急说话而马上将食物吞下，要保持细嚼慢咽的姿势，将食物咽下后会意地露出笑容，以转达你内心的活动：刚才完全可以有妙语出口，只是口中有食物。

4、坐姿：要牢记你妈妈的话，坐立要直，不要将胳膊肘支在餐桌上。如果手放在什么位置都不自在，放在大腿上。

5、面包：面包上抹黄油尤其要注意，将面包掰成可以一口吃下的小块，临吃前在小块上抹黄油，不要图方便将整个面包上都抹上黄油。

6、速度：切忌速度过快，无论你是在ritzcarton还是在格尔蒂的greasepit酒店用餐，大口吞咽食物不仅有害健康，而且也不雅观，尤其是和他人共同进餐时，这么做会显得失礼。共同进餐时大家的量应一样，并保持同时开始同时结束的速度，别人都开始品味甜食了而你还在喝汤是不可取的。

7、剔牙：如果塞了牙，切忌在餐桌上剔牙，如果的确忍受不住，找个借口去洗手间，你可以在那里剔个够。

8、口红：将口红留在餐具上是不可取的，工作用餐尤其如此。如果没有随身携带纸手帕，进酒店时可以顺便到洗手间去一趟，或到吧台去取块纸餐巾。

9、吸烟：即使在吸烟区用餐，用餐期间吸烟也不可取，吸烟会影响他人的食欲，而且和整个气氛也不和谐，应该等到用餐结束后再吸烟，还应该记住：不要用盘子当烟灰缸。

10、物品：女用手提包及男用手提箱这类东西不要放在餐桌上，钥匙、帽子、手套、眼镜、眼镜盒、香烟等物品都不要放在餐桌上。总之，凡是和用餐无关的东西都不能放在餐桌上。