

# 2023年小饭桌工作总结(通用6篇)

总结，是对前一阶段工作的经验、教训的分析研究，借此上升到理论的高度，并从中提炼出有规律性的东西，从而提高认识，以正确的认识来把握客观事物，更好地指导今后的实际工作。总结书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇总结呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

## 小饭桌工作总结篇一

- 1、 应等长者坐定后，方可入座。
- 2、 席上如有女士，应等女士座定后，方可入座。如女士座位在隔邻，应招呼女士。
- 3、 用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席。
- 4、 坐姿要端正，与餐桌的距离保持得宜。
- 5、 在饭店用餐，应由服务生领台入座。
- 6、 离席时，应帮助隔座长者或女上拖拉座椅。

### (二) 香巾的使用

- 1、 餐巾主要防止弄脏衣服，兼做擦嘴及手上的油渍。
- 2、 必须等到大家坐定后，才可使用餐巾。
- 3、 餐巾应摊开后，放在双膝上端的大腿上，切勿系人腰带，或挂在西装领口。
- 4、 切忌用餐巾擦拭餐具。

### (三) 餐桌上的基本礼仪

- 1、入座后姿式端正，脚踏在本人座位下，不可任意伸直，手肘不得靠桌缘， 或将手放在邻座椅背上。
- 2、用餐时须温文而雅，从容安静，不能急躁。
- 3、在餐桌上不能只顾自己，也要关心别人，尤其要招呼两侧的女宾。
- 4、口内有食物，应避免说话。
- 5、自用餐具不可伸入公用餐盘夹取菜肴。
- 6、必须小口进食，不要大口的塞，食物末咽下，不能再塞入口。
- 7、取菜舀汤，应使用公筷公匙。
- 8、吃进口的东西，不能吐出来，如系滚烫的食物，可喝水或果汁冲凉。
- 9、送食物入口时，两肘应向内靠，不直向两旁张开，碰及邻座。
- 10、自己手上持刀叉，或他人在咀嚼食物时，均应避免跟人说话或敬酒。
- 11、好的吃相是食物就口，不可将口就食物。食物带汁，不能匆忙送入口， 否则汤汁滴在桌布上，极为不雅。
- 12、切忌用手指掏牙，应用牙签，并以手或手帕遮掩。
- 13、避免在餐桌上咳嗽、打喷嚏、呕气。万一不禁，应说声“对不起”。

14、喝酒宜各随意，敬酒以礼到为止，切忌劝酒、猜拳、吆喝。

15、如餐具坠地，可请侍者拾起。

16、遇有意外，如不慎将酒、水、汤计溅到他人衣服，表示歉意即可，不必恐慌赔罪，反使对方难为情。

17、如欲取用摆在同桌其他客人面前之调味品，应请邻座客人帮忙传递，不可伸手横越，长驱取物。

18、如系主人亲自烹调食物，勿忘予主人赞赏。

19、如吃到不洁或异味，不可吞入，应将入口食物，轻巧的用拇指和食指取出，放入盘中。倘发现尚未吃食，仍在盘中的菜肴有昆虫和碎石，不要大惊小怪，宜俟侍者走近，轻声告知侍者更换。

20、食毕，餐具务必摆放整齐，不可凌乱放置。餐巾亦应折好，放在桌上。

21、主食进行中，不宜抽烟，如需抽烟，必须先征得邻座的同意。

22、在餐厅进餐，不能抢着付帐，推拉争付，至为不雅。倘系作客，不能抢付帐。未征得朋友同意，亦不宜代友付帐。

23、进餐的速度，宜与男女主人同步，不宜太快，亦不宜太慢。

24、餐桌上不能谈悲戚之事，否则会破坏欢愉的气氛