

XINGJI JIUDIAN FUWU XIJIE 100 FEN

# 星级大酒店 服务细节

# 100 分

戴玄 / 著

一册在手，星级酒店服务细节不再愁！

讲解深入浅出，具体细致，规范化，可操作；

表格化阐述，  
内容一目了然；

特别增加了服  
务细节百分百经验  
性小结。

SPM

南方出版传媒  
广东经济出版社

XINGJI JIUDIAN FUWU XIJIE 100 FEN

# 星级酒店 服务细节

# 100 分

戴玄 / 著

**SPM**

南方出版传媒

广东经济出版社

— 广州 —

## 图书在版编目 (CIP) 数据

星级酒店服务细节 100 分 / 戴玄著. —广州：广东经济出版社，  
2016. 3

ISBN 978 - 7 - 5454 - 4401 - 8

I. ①星… II. ①戴… III. ①饭店 - 商业服务 IV. ①F719. 2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 011697 号

出版人：姚丹林

责任编辑：蒋先润

责任技编：许伟斌

封面设计：汪要军

出版 发行	广东经济出版社（广州市环市东路水荫路 11 号 11~12 楼）
经销	全国新华书店
印刷	湛江日报社印刷厂（广东省湛江市赤坎康宁路）
开本	787 毫米 × 1092 毫米 1/16
印张	24.25
字数	433 000 字
版次	2016 年 3 月第 1 版
印次	2016 年 3 月第 1 次
印数	1~5 000 册
书号	ISBN 978 - 7 - 5454 - 4401 - 8
定价	52.80 元

如发现印装质量问题，影响阅读，请与承印厂联系调换。

发行部地址：广州市环市东路水荫路 11 号 11 楼

电话：(020) 38306055 37601950 邮政编码：510075

邮购地址：广州市环市东路水荫路 11 号 11 楼

电话：(020) 37601950 营销网址：<http://www.gebook.com>

广东经济出版社新浪微博：<http://e.weibo.com/gebook>

广东经济出版社常年法律顾问：何剑桥律师

• 版权所有 翻印必究 •

## **Contents**

## **目录**

<b>第一章 前厅部服务细节规范 .....</b>	1
<b>(一) 预订服务细节规范 .....</b>	2
1.1 客房预订接待工作规范 .....	2
1.2 婉拒预订工作规范 .....	3
1.3 预订信息输入工作规范 .....	4
1.4 超额预订处理工作规范 .....	5
1.5 VIP 客人预订申请处理工作规范 .....	5
1.6 预订未抵达客人处理工作规范 .....	6
1.7 建立客户档案工作规范 .....	7
1.8 团队房间分配工作规范 .....	7
1.9 散客房间分配工作规范 .....	8
1.10 更改预订服务工作规范 .....	8
1.11 取消预订服务工作规范 .....	9
1.12 电话预订客房服务工作规范 .....	10
1.13 书面预订客房服务工作规范 .....	11
1.14 团队预订客房服务工作规范 .....	11
1.15 担保预订服务工作规范 .....	12
<b>【预订服务细节百分百特别提示】 .....</b>	13
<b>(二) 礼宾服务细节规范 .....</b>	13
1.16 行李处服务员礼仪标准规范 .....	13
1.17 团队入店行李服务工作规范 .....	15
1.18 团队离店行李服务工作规范 .....	16

1.19	散客入店行李服务工作规范	16
1.20	散客离店行李服务工作规范	17
1.21	换房行李服务工作规范	18
1.22	行李存放服务工作规范	18
1.23	接机服务工作规范	19
【礼宾服务细节百分百特别提示】		20
(三) 前厅接待服务细节规范		20
1.24	总台接待岗位工作规范	20
1.25	总台团队接待工作规范	21
1.26	总台散客接待工作规范	21
1.27	总台接待处常见问题处理规范	22
1.28	前台办理入住登记、验证人员工作规范	23
1.29	预订散客入住服务工作规范	23
1.30	团队客人入住服务工作规范	24
1.31	VIP 客人入住服务工作规范	25
1.32	未预订客人入住服务工作规范	26
1.33	住店客人换房服务工作规范	26
1.34	客人续住服务工作规范	27
1.35	预抵客人信件及传真处理工作规范	28
1.36	客人留物转交服务工作规范	29
1.37	处理转交物品工作规范	29
1.38	钥匙控制工作规范	30
1.39	查询客人房号处理工作规范	31
【接待服务细节百分百特别提示】		32
(四) 前厅话务服务细节规范		32
1.40	处理传真、电传工作规范	32
1.41	处理客人留口信便条工作规范	33
1.42	处理通信邮件工作规范	34
1.43	叫醒服务工作规范	36
1.44	提供特殊服务工作规范	36
1.45	问讯处工作服务工作规范	37
1.46	回答客人问询服务工作规范	38
1.47	查询服务工作规范	38

1.48	留言处理工作规范	39
1.49	前台总机房服务项目标准	40
1.50	回答问讯查询服务工作规范	41
1.51	“免电话打扰”服务工作规范	42
1.52	直拨长途服务工作规范	42
1.53	提供叫醒服务工作规范	43
1.54	寻呼找人服务工作规范	44
1.55	电话总机处工作服务规范	45
1.56	电话业务服务工作规范	45
1.57	接转电话服务工作规范	46
1.58	电话留言服务工作规范	48
1.59	内外线寻呼酒店经理服务工作规范	49
1.60	客人及员工紧急报警处理规范	49
1.61	转接电话及留言服务工作规范	50
【前厅话务服务细节百分百特别提示】		51
(五) 商务中心服务细节规范		51
1.62	商务中心领班一日工作标准流程	51
1.63	商务中心主管一日工作标准流程	52
1.64	会议室出租服务工作规范	53
1.65	电脑与打印机出租服务工作规范	54
1.66	秘书、翻译服务工作规范	54
1.67	开具“付款凭证”工作规范	55
1.68	传真收发服务工作规范	55
1.69	文件打印服务工作规范	56
1.70	复印装订服务工作规范	57
1.71	委托代办服务工作规范	58
1.72	无主取报服务工作规范	60
1.73	商务中心交接班工作规范	61
1.74	飞机票预订工作服务规范	61
1.75	火车票预订工作服务规范	62
1.76	结账工作规范	63
1.77	散客及团体结账工作规范	63
1.78	保险箱服务工作规范	64

1.79	逃账客人管理工作规范	65
1.80	账项争议处理规范	65
【商务中心服务细节百分百特别提示】		66
(六) 前厅突发事件服务细节规范		66
1.81	解决客人需求工作规范	66
1.82	会客登记服务工作规范	67
1.83	客人损坏酒店财物处理工作规范	67
1.84	对客医疗服务工作规范	68
1.85	客人受伤事件处理规范	69
1.86	火警处理工作规范	70
1.87	刑事案件(以偷盗为例)处理工作规范	71
1.88	问讯员应掌握的信息范围标准	72
1.89	客人丢失物品处理规范	73
1.90	客人投诉处理工作规范	74
【前厅突发事件服务细节百分百特别提示】		75

<b>第二章 客房部服务细节规范</b>		77
(一) 客房接待服务细节规范		78
2.1	客房服务员工作规范	78
2.2	VIP房服务工作规范	79
2.3	VIP迎宾服务工作规范	80
2.4	客人迎送服务工作规范	81
2.5	电梯迎接服务工作规范	82
2.6	送客进房工作规范	83
2.7	做夜床工作规范	84
2.8	铺西式床操作规范	85
2.9	铺中式床的操作规范	86
2.10	客房开夜床工作规范	87
2.11	客房报修工作规范	88
2.12	房态更改工作规范	89
2.13	客房接待服务规范	90
2.14	客房房务信息处理工作规范	90
2.15	访客服务工作规范	91

2.16 会客服务工作规范 .....	91
2.17 重要客人会见服务工作规范 .....	92
<b>【客房接待服务细节百分百特别提示】 .....</b>	<b>93</b>
<b>(二) 客房清洁服务细节规范 .....</b>	<b>93</b>
2.18 客房杯具消毒工作规范 .....	93
2.19 客房送茶服务工作规范 .....	94
2.20 客房清扫工作规范 .....	95
2.21 客房清洁服务工作规范 .....	96
2.22 走客房清扫工作规范 .....	99
2.23 住人房清洁整理工作规范 .....	100
2.24 清扫空房工作规范 .....	101
2.25 挂有“请勿打扰”牌的客房处理工作规范 .....	101
2.26 客房物品清洁工作规范 .....	102
2.27 客房检查工作规范 .....	103
<b>【客房清洁服务细节百分百特别提示】 .....</b>	<b>105</b>
<b>(三) 客房部系列服务细节规范 .....</b>	<b>105</b>
2.28 对客饮料服务工作规范 .....	105
2.29 客人离店服务工作规范 .....	106
2.30 洗衣服务工作规范 .....	107
2.31 看护婴儿服务工作规范 .....	108
2.32 对客小服务工作规范 .....	110
2.33 客房小整理工作规范 .....	111
2.34 客房服务中心工作规范 .....	111
2.35 财产物料管理工作规范 .....	113
2.36 工作服收调、报损及保管工作规范 .....	114
2.37 布件收调、报损及保管工作规范 .....	115
2.38 水洗工作规范 .....	117
2.39 干洗工作规范 .....	117
2.40 熨烫工作规范 .....	118
<b>【对客系列服务细节百分百特别提示】 .....</b>	<b>119</b>
<b>(四) 公共区域清洁服务细节规范 .....</b>	<b>119</b>
2.41 大堂清洁工作规范 .....	119
2.42 公共区域清洁工作规范 .....	121

2.43	公共卫生间清洁工作规范 .....	121
2.44	后台区域清洁保养工作规范 .....	122
2.45	地毯、沙发清洁工作规范 .....	123
2.46	绿化布置、养护及清洁工作规范 .....	123
【公共区域清洁服务细节百分百特别提示】 .....		124
(五) 客房设备与物品服务细节规范 .....		125
2.47	客房用品配备规范 .....	125
2.48	客房卫生达标标准 .....	126
2.49	客房酒水服务工作规范 .....	127
2.50	工作间设备配置标准规范 .....	127
2.51	洗衣房工作设备用品管理规范 .....	128
2.52	客房服务工作安全标准 .....	128
2.53	客人遗留物品处理工作规范 .....	130
2.54	客人报失物品处理工作规范 .....	131
2.55	对客租借物品服务工作规范 .....	132
2.56	床保养工作规范 .....	132
2.57	沙发保养工作标准规范 .....	133
2.58	木质家具保养工作规范 .....	134
2.59	客房床上布件选购标准规范 .....	134
2.60	客房卫生间毛巾的选购规范 .....	135
2.61	室内分体式空调操作规范 .....	136
2.62	分体式空调保养工作规范 .....	136
2.63	小冰箱的清洁保养工作规范 .....	137
2.64	吸尘器使用和维护标准规范 .....	138
2.65	使用消毒剂工作规范 .....	139
2.66	清洁浴缸工作规范 .....	139
2.67	客房抹尘工作规范 .....	140
【客房相关物品操作服务细节百分百特别提示】 .....		142
(六) 客房部安全管理服务细节规范 .....		142
2.68	客房防火工作规范 .....	142
2.69	客房防盗工作规范 .....	144
2.70	客房部各环节安全工作规范 .....	146
2.71	客房楼层安全保卫工作规范 .....	148

2.72 客房突发事件处理工作规范 .....	149
【客房安全管理细节百分百特别提示】 .....	152

<b>第三章 中餐部服务细节规范 .....</b>	153
<b>(一) 中餐部迎宾服务细节规范 .....</b>	154
3.1 餐厅领位服务工作规范 .....	154
3.2 餐前接待服务工作规范 .....	155
【中餐迎宾服务细节百分百特别提示】 .....	156
<b>(二) 中餐部餐前准备服务细节规范 .....</b>	156
3.3 铺台工作规范 .....	156
3.4 摆台工作规范 .....	157
3.5 托盘使用规范 .....	158
3.6 餐巾折花工作规范 .....	161
3.7 餐巾折叠工作规范 .....	162
【中餐餐前准备服务细节百分百特别提示】 .....	164
<b>(三) 中餐部就餐服务细节规范 .....</b>	164
3.8 斟酒水服务工作规范 .....	164
3.9 对客点酒水服务工作规范 .....	166
3.10 中餐甜食和水果的服务工作规范 .....	166
3.11 食品、酒水推销工作规范 .....	167
3.12 中餐上菜服务工作规范 .....	167
3.13 餐厅跑菜工作规范 .....	170
3.14 分菜服务工作规范 .....	171
3.15 餐盘撤换工作规范 .....	172
3.16 加位和撤位服务工作规范 .....	173
3.17 餐厅撤台工作规范 .....	173
3.18 对客香烟服务工作规范 .....	174
3.19 席间香巾服务工作规范 .....	174
【客人就餐服务细节百分百特别提示】 .....	175
<b>(四) 中餐部厨房服务细节规范 .....</b>	176
3.20 切配工作规范 .....	176
3.21 厨房划菜工作规范 .....	177
3.22 标准食谱制定工作规范 .....	178

3.23	冷菜加工出品规范 .....	178
3.24	厨师长检查工作规范 .....	179
3.25	面团制作规范 .....	179
3.26	制馅工作规范 .....	180
3.27	点心加工出品操作规范 .....	180
<b>【中餐厨房服务细节百分百特别提示】 .....</b>		<b>181</b>
<b>(五) 中餐部餐后服务细节规范 .....</b>		<b>181</b>
3.28	结账服务工作规范 .....	181
3.29	对客打折服务工作规范 .....	183
3.30	被退回菜肴处理规范 .....	183
<b>【客人就餐后服务细节百分百特别提示】 .....</b>		<b>184</b>
 <b>第四章 西餐部服务细节规范 .....</b>		<b>185</b>
<b>(一) 西餐部餐前准备服务细节规范 .....</b>		<b>186</b>
4.1	西餐厅对客服务工作规范 .....	186
4.2	铺台工作规范 .....	188
<b>【西餐前准备服务细节百分百特别提示】 .....</b>		<b>189</b>
<b>(二) 西餐部就餐服务细节规范 .....</b>		<b>189</b>
4.3	餐食摆放服务工作规范 .....	189
4.4	西餐菜品服务工作规范 .....	190
4.5	斟酒服务工作规范 .....	192
4.6	对客点酒水服务工作规范 .....	192
4.7	俄式服务工作规范 .....	193
4.9	法式服务工作规范 .....	193
4.10	美式服务工作规范 .....	194
4.11	开胃菜服务工作规范 .....	196
4.12	汤类服务工作规范 .....	196
<b>【西餐部就餐服务细节百分百特别提示】 .....</b>		<b>197</b>
<b>(三) 西餐部厨房服务细节规范 .....</b>		<b>197</b>
4.13	厨房切配工作规范 .....	197
4.14	厨房炉灶操作工作规范 .....	198
4.15	厨房冷菜工作规范 .....	199
<b>【西餐部厨房服务细节百分百特别提示】 .....</b>		<b>200</b>



(四) 西餐部扒房服务细节规范 .....	200
4.16 扒房服务工作规范（含奶酪、雪茄服务） .....	200
【西餐部扒房服务细节百分百特别提示】 .....	201

<b>第五章 酒水部服务细节规范 .....</b>	<b>203</b>
5.1 大堂吧服务工作规范 .....	204
5.2 咖啡、茶、巧克力奶服务工作规范 .....	205
5.3 酒吧调酒操作规范 .....	206
5.4 对客饮料服务工作规范 .....	206
5.5 餐后酒服务工作规范 .....	207
5.6 对客调酒服务工作规范 .....	207
5.7 对客送酒服务工作规范 .....	208
5.8 对客冰茶服务工作规范 .....	208
5.9 对客冰咖啡服务工作规范 .....	209
5.10 对客英国茶服务工作规范 .....	210
5.11 酒水领用工作规范 .....	210
【酒水部服务细节百分百特别提示】 .....	211

<b>第六章 宴会部服务细节规范 .....</b>	<b>213</b>
6.1 餐厅接听电话工作规范 .....	214
6.2 宴会开餐前准备工作规范 .....	214
6.3 宴会摆台服务工作规范 .....	215
6.4 宴会出菜服务工作规范 .....	216
6.5 中式宴会预订工作规范 .....	217
6.6 中餐宴会铺台操作规范 .....	217
6.7 中餐宴会服务工作规范 .....	220
6.8 西式宴会摆桌服务工作规范 .....	222
6.9 西式宴会过程服务工作规范 .....	222
6.10 酒会服务工作规范 .....	223
6.11 西餐宴会服务工作规范 .....	224
6.12 大型会议服务工作规范 .....	225
【宴会服务细节百分百特别提示】 .....	228

<b>第七章 送餐部服务细节规范</b>	229
7.1 送餐准备工作规范	230
7.2 订餐服务工作规范	230
7.3 外卖服务工作规范	231
7.4 客房送餐服务工作规范	232
【送餐服务细节百分百特别提示】	234
<b>第八章 康乐部服务细节规范</b>	235
<b>(一) KTV 服务细节规范</b>	236
8.1 KTV 厅房设备设施布置规范	236
8.2 KTV 服务工作规范	236
8.3 KTV 服务注意事项	238
8.4 KTV 包厢的桌面服务工作规范	239
8.5 KTV 包厢果品服务工作规范	240
8.6 KTV 突发事件处理规范	240
8.7 歌舞厅服务工作规范	254
【KTV 服务细节百分百特别提示】	255
<b>(二) 酒水饮料服务细节规范</b>	255
8.8 酒吧工作规范	255
8.9 酒品服务工作规范	257
8.10 香槟、红酒服务工作规范	261
8.11 咖啡厅服务工作规范	262
8.12 咖啡厅礼仪规范	263
8.13 咖啡厅应急事件处理规范	265
8.14 咖啡厅经理日常检查工作规范	267
8.15 茶餐厅服务工作规范	268
8.16 茶艺员礼仪规范	272
8.17 茶餐厅应急事件处理规范	273
【酒水饮料服务细节百分百特别提示】	275
<b>(三) 多功能厅服务细节规范</b>	275
8.18 多功能厅会议服务工作规范	275
8.19 多功能厅婚典工作规范	276
8.20 多功能厅服务员工作规范	277

8.21	看护婴儿服务工作规范	278
8.22	桑拿浴室服务工作规范	279
8.23	浴场收银工作规范	281
8.24	桑拿浴场应急问题处理规范	285
8.25	修剪指甲服务工作规范	289
【多功能厅服务细节百分百特别提示】		290
(四) 健身房服务细节规范		290
8.26	健身房服务工作规范	290
8.27	健身器材操作与维护工作规范	292
8.28	健身房卫生管理规范	293
8.29	健身房吧台服务工作规范	294
8.30	健身房应急问题处理规范	295
【健身房服务细节百分百特别提示】		297
(五) 游泳池服务细节规范		297
8.31	游泳池服务工作规范	297
8.32	游泳池服务员工作规范	298
8.33	游泳馆更衣间服务工作规范	299
8.34	救生员工作规范	300
8.35	溺水事故应急处理规范	300
8.36	游泳馆财物管理工作规范	301
8.37	游泳馆设备设施布局规范	301
8.38	池水卫生维护工作规范	302
8.39	游泳池设备设施维护工作规范	303
8.40	游泳池突发事件处理规范	304
【游泳池服务细节百分百特别提示】		305
(六) 球类等娱乐活动服务细节规范		306
8.41	台球室工作规范	306
8.42	台球室服务员工作规范	306
8.43	网球场服务工作规范	309
8.44	保龄球馆服务工作规范	310
8.45	保龄球馆卫生管理规范	311
8.46	壁球房服务工作规范	313
8.47	棋牌室服务工作规范	314

8.48 游戏机室服务工作规范 .....	315
8.49 高尔夫球场服务工作规范 .....	317
8.50 球童服务工作规范 .....	318
【球类娱乐服务细节百分百特别提示】 .....	320
<b>第九章 公关营销部服务细节规范 .....</b>	<b>321</b>
<b>(一) 公关服务细节规范 .....</b>	<b>322</b>
9.1 旅游团队接待工作规范 .....	322
9.2 政府代表团、商务散客接待工作规范 .....	322
9.3 长住客订房接待工作规范 .....	323
9.4 接待重要客人（VIP）工作规范 .....	324
9.5 接待客户参观工作规范 .....	325
9.6 新客户拜访工作规范 .....	326
9.7 拟订拜访计划工作规范 .....	327
9.8 大型活动安排工作规范 .....	328
9.9 与旅行社信函往来处理规范 .....	328
9.10 重点宾客公关接待等级划分及接待标准 .....	329
9.11 公关突发事件处理工作规范 .....	331
9.12 重点宾客公关接待工作规范 .....	332
9.13 团队推销工作规范 .....	333
9.14 团队预订更改、取消工作规范 .....	335
9.15 团队接待工作规范 .....	335
【公关服务细节百分百特别提示】 .....	336
<b>(二) 营销服务细节规范 .....</b>	<b>336</b>
9.17 销售访问工作规范 .....	336
9.18 长住客房销售工作规范 .....	337
9.19 长包房入住前工作规范 .....	338
9.20 长包房包租期间工作规范 .....	339
9.21 长包房终止合同工作规范 .....	340
9.22 商务市场销售代表促销访问工作规范 .....	340
9.23 电话推销工作规范 .....	342
9.24 旅行社销售代表销售工作规范 .....	343
9.25 会议销售工作规范 .....	343

9.26	客用印刷品制作工作规范	345
9.27	客户档案建档工作规范	346
9.28	“生活委托书”填写及操作规范	346
9.29	组织新闻发布会工作规范	348
9.30	销售访问工作规范	348
9.31	客户维护工作规范	350
9.32	销售代表工作规范	352
9.33	大中型促销活动操作规范	353
9.34	广告促销操作规范	355
9.35	酒店宣传册制作工作规范	355
9.36	参加展览会、博览会工作规范	356
9.37	赞助活动工作规范	358
9.38	商务客户推销工作规范	359
9.39	会议客户推销工作规范	359
9.40	会议客户预订更改、取消服务工作规范	360
9.41	长住客户推销工作规范	361
9.42	宴会预订推销工作规范	363
9.43	电话业务工作规范	364
9.44	业务信函工作规范	364
9.45	宴请客户工作规范	364
9.46	拍摄重要资料的工作规范	365
9.47	开业庆典活动工作规范	365
9.48	展销会活动工作规范	368
9.49	参观活动工作规范	369
【营销服务细节百分百特别提示】		371

**第一章 >>>**

## **前厅部服务细节规范**