



中等职业教育规划教材（项目教学配套）


中餐厅摆台技能实训

（旅游类专业适用）

童霞 主编

以客人为中心

以服务流程为导向

 机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



赠配 视频光盘
助教课件

中等职业教育规划教材（项目教学配套）

中餐厅摆台技能实训

（旅游类专业适用）

主 编 童 霞

副主编 童嘉华

参 编 俞晓敏 耿 阳 徐 岚

童 薇 潘立岩 濮德锁



机械工业出版社

本书根据中职饭店服务与管理专业学生的培养目标和中餐厅的实际工作需要编写而成。全书共分6个训练模块,内容包括:轻托训练、餐巾折花训练、铺台布训练、斟酒训练、中餐摆台训练和餐厅布置训练。书后配有附录,内容为中餐摆台考核训练。本书注重技能操作,力求浓缩精练,突出针对性、典型性、实用性。

本书可作为中职饭店服务与管理专业教材,也可供学生用作学完餐厅基本技能之后提高阶段学习的参考用书,还可作为餐厅中级工技能考核前的综合练习和饭店从业人员的操作技能指导用书。

图书在版编目(CIP)数据

中餐厅摆台技能实训/董霞主编. —北京:机械工业出版社,2007.8
中等职业教育规划教材(项目教学配套)

ISBN 978-7-111-22269-9

I.中... II.董... III.餐厅—装饰—专业学校—教材
IV.TS972.32

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第136235号

机械工业出版社(北京市百万庄大街22号 邮政编码100037)

策划编辑:徐永杰 责任编辑:徐永杰

版式设计:徐永杰 封面设计:张静

责任印制:洪汉军

北京双青印刷厂印刷

2007年9月第1版第1次印刷

184mm×260mm·9印张·158千字

0 001—3 000册

标准书号:ISBN 978-7-111-22269-9

ISBN 978-7-89482-343-4(光盘)

定价:19.00元(含1视频光盘)

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社发行部调换
销售服务热线电话:(010)68326294

购书热线电话:(010)88379639 88379641 88379643

编辑热线:(010)88379182

本社服务热线:(010)68311609

本社服务邮箱:marketing@mail.machineinfo.gov.cn

投稿热线:(010)88379196

投稿邮箱:sbs@mail.machineinfo.gov.cn

封面无防伪标均为盗版

随着我国改革开放的日益深化和不断扩大，旅游业以不断增长的势头迅速发展。目前，旅游企业需要大量的既能掌握相关理论知识又能熟练进行实践操作的人才。因此，培养学生的动手能力和创新能力，开展实践性教学意义重大。在实践教学中，应以培养学生的学习兴趣为动力，以积极参与为前提，以深入讨论为手段，通过具体的实践活动，提高学生实际操作和解决问题的能力。使学生真正意识到，在社会主义市场的大潮中，作为一名旅游专业毕业生，只有能熟练进行实践操作、迅速进入角色，才能胜任工作、赢得社会的承认。

本书积极响应教育部“以能力为本位，以职业实践为主线，以项目课程为主体的模块化专业课程”的号召，在编写过程中力求体现当前旅游职业教学改革的精神，“以学生为中心，以技能为本位”，积极探索符合旅游专业培养目标要求的模块化组合课程。本书适用于饭店服务与管理专业学生在学习完餐厅基本技能之后提高阶段的学习，同时也适用于餐厅中级工技能考核前的综合练习。在掌握相关专业基础知识的同时，提高学生餐厅的操作技能和艺术设计能力，培养能胜任高星级饭店所需的中等专业技能型、实用型人才。

本书在编写过程中力求体现以下特色：

1) 以项目课程为主体，科学系统地阐述了中餐摆台的基本操作技能和艺术设计能力，同时兼顾各模块的系统性。

2) 以提高学生能力为本位。

3) 加强实践能力的培养，提倡“做中学、学中做”。

本书由江苏省扬州职业高级中学童霞任主编，童嘉华任副主编。具体分工如下：童薇编写技能训练模块一，童霞编写技能训练模块二和附录，潘立岩编写技能训练模块三，徐岚编写技能训练模块四和技能训练模块五中的技能训练活动四，濮德锁编写技能训练模块五中的技能训练活动一和活动二、技能训练模块六中的技能训练活动二，耿阳编写技能训练模块五中的技能训练活动三和技能训练模块六中的技能训练活动一，俞晓敏编写

技能训练模块六中的技能训练活动三。

在本书的编写过程中，笔者参阅了国内外同行的有关著作和研究成果，得到了有关部门、学校领导、专家和教师的大力支持和帮助，在此表示衷心的感谢。

由于编者水平有限，本书难免有不妥或疏忽之处，诚请同行专家和读者批评指正。

编者



前言

技能训练模块一 轻托训练	1
技能训练活动 轻托的操作程序	1
技能训练模块二 餐巾折花训练	13
技能训练活动一 餐巾折花基本技法训练	13
技能训练活动二 中餐宴会餐巾花摆设能力训练	25
技能训练活动三 中餐宴会餐巾花选择和摆设能力训练	34
技能训练模块三 铺台布训练	39
技能训练活动 台布铺设的方式方法	39
技能训练模块四 斟酒训练	45
技能训练活动一 徒手斟酒练习	45
技能训练活动二 托盘斟酒练习	54
技能训练模块五 中餐摆台训练	60
技能训练活动一 中餐零点摆台能力训练	60
技能训练活动二 中餐团队包餐摆台能力训练	71
技能训练活动三 中餐一般宴会摆台能力训练	77
技能训练活动四 中餐宴会花式摆台能力训练	88
技能训练模块六 餐厅布置训练	96
技能训练活动一 场景的布置练习	96
技能训练活动二 宴会桌次席位安排练习	106
技能训练活动三 插花练习	112
附录 A 中餐摆台考核训练	125
技能训练活动 中餐宴会摆台考核练习	125
参考文献	138

轻托训练

正确使用托盘是每一位服务员在工作中必须掌握的一门服务技术。为了提高服务质量和效率，托送物品等服务活动都要使用托盘，所以，要求餐厅服务员一定要做到“物不离盘”。使用托盘时要求讲究卫生、起运方便、稳重安全。正确地掌握和使用托盘，不仅体现出餐厅服务的规范化，也显示出服务人员的文明操作。

技能训练活动 轻托的操作程序



情景设置

××饭店中餐厅。晚餐开餐时间。

正值晚餐客人进餐高峰时间，餐厅内座无虚席，服务员、传菜员都在紧张地工作。服务员小王正在为一桌的客人撤换骨碟，突然，餐厅里的灯全部熄灭了，顿时一片漆黑，餐厅工作人员马上向客人们道歉，告诉客人不要惊慌，可能是供电系统的暂时事故。而正在撤换骨碟的小王，在灯光熄灭的瞬间，正为一位客人进行撤换，骨碟中有菜汁，灯一灭小王一走神，左手的托盘一歪，菜汁洒在了客人的后背上，由于餐厅漆黑一片，此事客人未发觉，小王也不知道。

餐厅经理马上打电话询问维修部门发生了什么事，又吩咐服务员取出备用蜡烛。很快，客人们的餐桌上都点上了蜡烛，餐厅里烛光闪闪另有一番情趣。客人们在烛光下，边吃边谈，好像没有受到停电的影响，经理此时又逐一地向各餐桌客人未示歉意。当走到小王刚才曾撤换骨碟的那个餐桌时，一位客人叫住经理，指着后背上的菜汁对经理说：“这



是刚才服务员洒的。”经理借着烛光一看，果然是有色的菜汁渍。经理忙向客人道歉，又叫服务员取来湿毛巾为客人擦拭，菜汁是擦掉了，但是白衣服上的一块污迹还是非常显眼。客人看到擦不干净，对此表示不满。餐厅经理又对这位客人说：“实在对不起，由于餐厅出现暂时停电的特殊情况，以及服务员操作疏忽，弄脏了您的衣服，这完全是我们的责任。如果方便，请您将外衣脱下，我们立刻把它送到洗衣店去洗，洗净后还给您，您意下如何？”客人表示同意，并告诉经理，他是住店的客人，住 501 房间。

维修工很快修复了照明电路，餐厅又恢复了灯光通明的景象。此时客人们进餐已经接近尾声，餐厅经理再一次向客人致歉。第二天，餐厅经理委派一名领班，特洗干净的衣服给 501 房间的客人送去并再次向他表示歉意。

分析：在遇到餐厅停电的事故时，服务员首先要保持镇定，尽快取出照明用具。菜汁洒在客人的衣服上，这种情况在餐厅里时有发生。餐厅服务员要想避免此类情况发生，首先需要练就手上托盘的过硬技术，其次提供上菜、撤换餐具等服务时要有礼貌地提醒并示意客人。

技能训练目标



通过技能训练，使学生掌握轻托方式的操作，能熟练地进行轻托行走并能灵活自如地运用轻托技能为客人服务。

技能训练准备



1. 全班分为 5 个训练小组，每组由一名同学负责。
2. 以组为单位完成学习心得。
3. 训练时间安排：4 学时。

相关理论知识



轻托时盘内运送的物品质量轻轻，一般在 5kg 以下。

知识链接

轻托又叫胸前托，通常使用大、中、小圆托盘或小方托盘，是专门用来为宾客斟酒、派小吃、传菜或托送较轻的物品。

托盘的分类：

- 1) 按制作托盘的材料分为木制托盘、金属托盘、胶木托盘。
- 2) 按托盘的大小分为大托盘、中托盘、小托盘。
- 3) 按托盘的形状分为圆形托盘、正方形托盘、长方形托盘。

托盘的选择：

- 1) 大、中型圆托盘和中、小型方托盘通常用于斟酒、送菜、展示饮品等。
- 2) 大、中型方托盘通常用于装送菜点、盘碟等较重物品。
- 3) 小圆托盘通常用于递送账单、信件等。

1. 理盘

托盘每次使用前，要将其洗擦、消毒，如图 1-1 所示。



图 1-1

2. 装盘

轻托时要根据物品的形状、体积、质量以及物品使用的先后次序进行合理的装盘。

装盘三原则：内重外轻；内高外低；先上桌的在上在外、后上桌的在下在内，

小技巧

使用金属制托盘可在盘内垫上经过消毒的茶巾或专用盘布。

如图 1-2 所示。



图 1-2

盘内的物品要排放整齐，可摆成弧形或横竖成行。

3. 起托

略弯腰，将左手臂自然弯成 90° ，左手与工作台面平齐，掌心向上，五指分开，用右手将托盘平稳地拉至左手中，以大拇指指端到手掌的掌根部位和其余四指托住盘底，手掌自然形成凹形，掌心不与盘底接触，用右手扶住托盘边，协助左手将托盘托起，直起身体。待托盘平稳后，松开右手，如图 1-3 所示。



图 1-3

4. 托盘操作要领

左手臂自然弯成 90° ，掌心向上，五指分开，以大拇指指端到手掌的掌根部位和其余四指托住盘底，手掌自然形成凹形，掌心不与盘底接触，平托于胸前。手指随时根据盘上各侧面的轻重变化而作相应的调整，以使托盘平稳，如图 1-4 所示。



图 1-4

5. 轻托行走

轻托行走要求：轻托行走时要头正肩平，上身挺直，两眼注视前方，步履轻快，托盘随着走路的节奏自然摆动，切忌僵硬死板，否则托盘中的汤汁、酒水容易外溢，如图 1-5 所示。



图 1-5

小知识

托盘行走的 5 种步伐

常步：按照正常的步速和步距迈步行走，要求步速均匀，步距适中。

快步：运送热菜时运用的步子，步速快一些，步距大一些，但不能表现为奔跑。

碎步：运送汤类菜肴时运用的步子，步速较快，步距较小。

垫步：运送菜肴时在狭窄的过道或突然遇到障碍或靠近席边需要减速时运用的步子。行走时前脚前进一步，后脚跟进一步。

巧步：运送物品时遇到意外时灵活处理的步子。

轻托上下楼梯行走要求：上身稍前倾，双臂自然摆动。行走速度比地面稍快些，眼睛平视，用眼睛的余光观察台梯。用力均匀，身体不要跳跃式上

下楼梯，如图 1-6 所示。



图 1-6

轻托行走注意事项：

1) 行走时，托盘应随着走路的节奏自然摆动，但注意不能让其上下摆动幅度过大。

2) 用轻托的方式给宾客斟酒、上菜、撤换餐具等服务时，左手应向后自然延伸，打开在椅子外侧，不可将托盘越过宾客的头顶。打开时要随时保持托盘的平衡，勿使托盘翻掉而将酒水泼撒在宾客的身上，以免发生意外，如图 1-7 所示。



图 1-7

3) 随着托盘中物品的质量的不断变化，左手手指应不断地在盘底移动，以掌握好托盘的重心而保持托盘平衡。



小提示

不可以拇指向上按住托盘边托盘，这样显的不美观，不礼貌。



小技巧

要想保持托盘的平衡，不管托盘在胸前还是打开在椅子外侧时，都应使左小臂、掌根、五指指端保持同一水平线平行于地面。

知识链接

托盘向后转身时，应用身体护住托盘，从右转至后方。

持空托盘行走的姿势应保持端庄自如，可以保持托物时的基本姿势，也可将托盘握与手中，夹在手臂与身体一侧，但绝不允许手拎托盘行走。

6. 卸盘

右手扶住盘边，略弯腰，左手与工作台面平齐，将托盘一端搁在台面上，用左手掌根将托盘平稳地推至台面上，松开双手，直起身体，如图 1-8 所示。



图 1-8

不要在没有放好托盘之前就急于取出上面的东西，那样容易造成托盘打翻、物品落地的后果。

知识链接

托盘方式根据盘内物品的质量分为轻托和重托。

盘内运送的物品质量在 5kg 以上时使用重托方式。目前国内饭店一般不使用重托方式为客人服务。

重托程序：

(1) 理盘：每次使用托盘前，应将其洗擦、消毒。

(2) 装盘：重托的特点是重，因此，要求物品质量分布均匀，托盘内的物品要摆稳，物品之间留有一定间隔。

(3) 托盘操作要领：用双手将托盘一边移至边台外，右手扶住托盘的边，左手伸开五指，用全掌托住盘底。在掌握好平衡后，用右手协助将托盘起至胸前，向上转动手腕，将托盘稳托于肩上。盘底不触肩，盘前不近嘴，盘后不靠发。右手自然下垂摆动或扶住托盘的前内角。

(4) 重托行走：在使用重托托运菜点和餐后收拾餐具时，姿态要正确，对盘中堆物大小、轻重要调度适当，分档安放，较高的和质量重的物品靠里放。具体要求如下：

1) 平：就是托送时掌握好平衡，平稳轻松。行走时保持盘内平、肩平、动作协调。

2) 稳：就是装盘要合理稳妥，不要在盘内装力所不能及的物品。托盘时不晃动，行走时不摇摆，转动灵活不碰撞，使人看了有稳重、踏实的感觉。

3) 松：就是在手托重物的情况下，动作表现要显得轻松自如，上身保持正、直，行走自如。

技能训练步骤



1. 流程框图

轻托托盘操作练习→轻托平地行走练习→轻托上下楼梯练习→轻托障碍行走练习→轻托桌边打开托盘练习

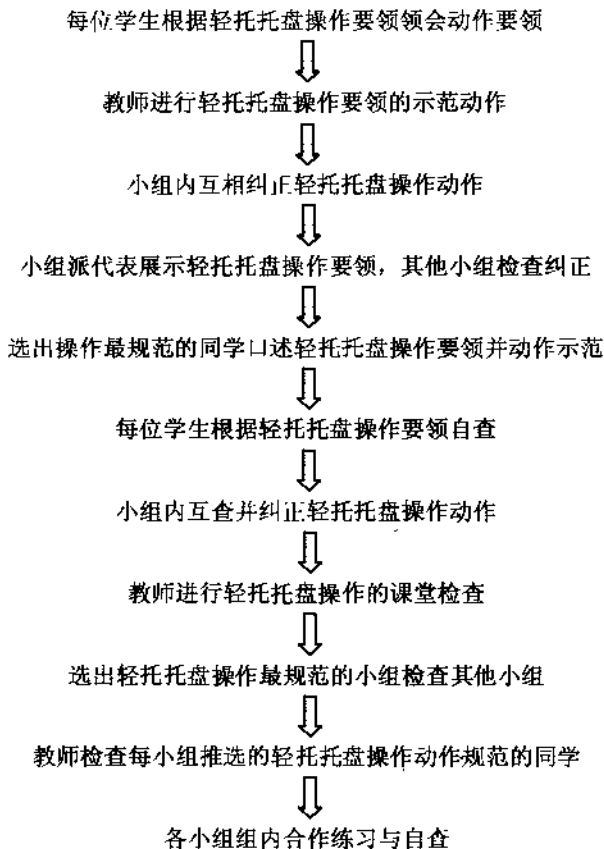
2. 具体训练步骤指导

(1) 轻托托盘操作的练习。

要求：按轻托操作程序进行理盘→装盘→起托→托盘→托盘站立。检查托盘操作动作的准确性。

注意：轻托时手掌的形状成凹形；左手臂自然放松；手掌、手指不要僵硬。

步骤：

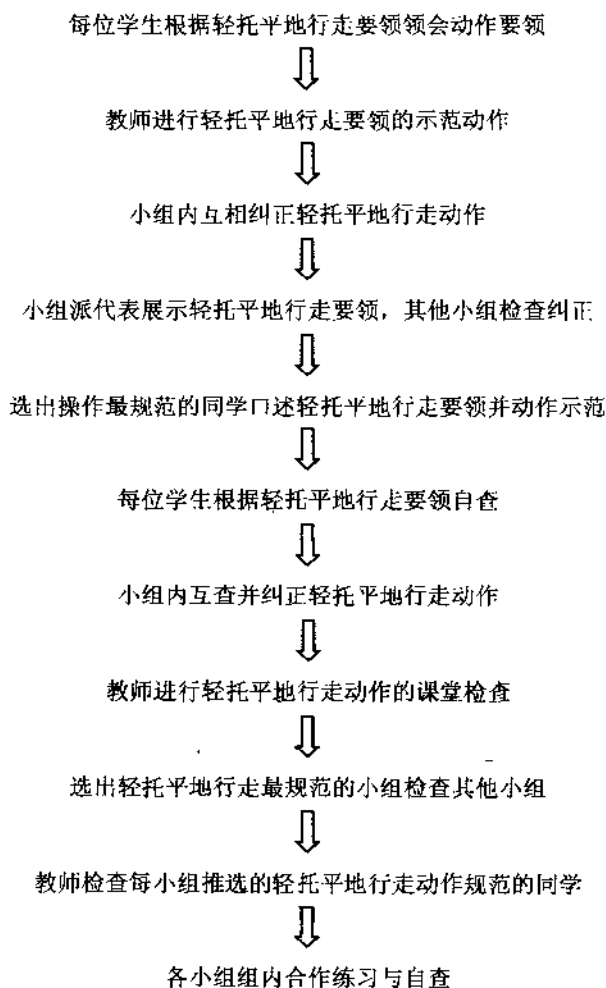


(2) 轻托平地行走的练习。

要求：按轻托操作程序进行理盘→装盘→起托→托盘→托盘站立→轻托平地行走。检查轻托托盘操作手势是否正确，轻托行走走姿是否正确、优美。

注意：托盘随着走路的节奏自然摆动；走姿步伐适中、姿态优雅。

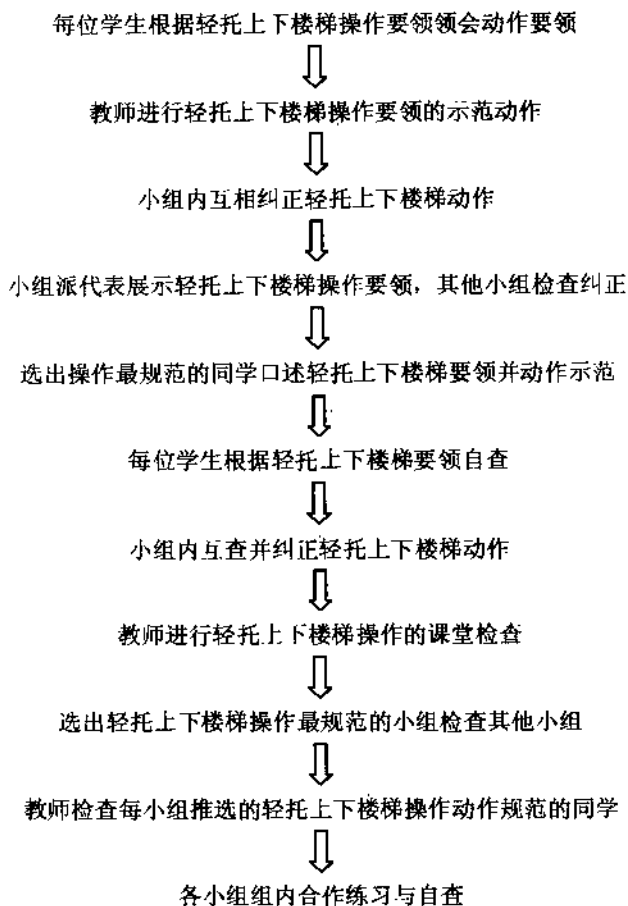
步骤：



(3) 轻托上下楼梯的练习。

要求：按轻托操作程序进行理盘→装盘→起托→托盘→托盘站立→轻托平地行走→轻托上下楼梯。检查轻托托盘操作手势是否正确，上下楼梯走姿是否正确、轻松。

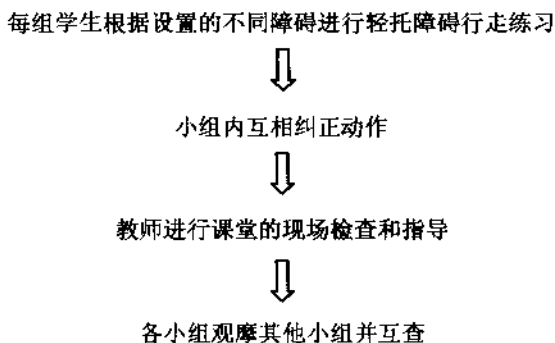
步骤：



(4) 轻托障碍行走的练习。

要求：按轻托操作程序进行理盘→装盘→起托→托盘→托盘站立→障碍行走。检查轻托托盘操作手势是否正确，走姿是否灵活、平稳，障碍行走是否灵活、平稳。

步骤：



(5) 轻托桌边打开托盘的练习。

要求：按轻托操作程序进行理盘→装盘→起托→托盘→托盘站立→轻托行走后将托盘内的物品放至指定的客位。检查轻托托盘操作手势是否正确，身体姿态是否正确、优美，托盘是否平稳。

注意：要随时调整托盘的平衡，托盘的左手应向后自然延伸；左手手指应不断地移动，以掌握好托盘的平衡，身体的重心按取物放在左脚、放物放在右脚的原则进行控制。

步骤：

每组学生根据设置的不同情况进行轻托摆放练习



小组内互相纠正动作



教师进行课堂的现场检查和指导



各小组观摩其他小组并互查

技能训练注意事项



1. 以小组为一单位进行训练，进行小组交流比赛，技能动作最规范的小组负责检查其他小组的技能操作。
2. 训练时注意安全原则。
3. 训练中要注意合作，在合作训练中培养学生的团队合作精神。

技能训练评价



轻托能力评价评分表，见表 1-1。

表 1-1 轻托能力评价评分表

考评人		被考评人	
考评地点			
考评内容			
	内 容	分值/分	实际得分/分
考评标准	轻托托盘操作练习：托盘操作手势正确	10	
	轻托平地行走练习：托盘操作手势正确、走姿正确优美	20	