



中等职业学校以工作过程为导向课程改革实验项目
酒店服务与管理专业核心课程系列教材



中餐宴会服务

王利荣 主编



高等教育出版社
HIGHER EDUCATION PRESS



中等职业学校以工作过程为导向课程改革实验项目
酒店服务与管理专业核心课程系列教材



中餐宴会服务

Zhongcan Yanhui Fuwu

王利荣 主编

李岩 主审



高等教育出版社·北京
HIGHER EDUCATION PRESS BEIJING

内容简介

本书是北京市教育委员会实施的“北京市中等职业学校以工作过程为导向课程改革实验项目”的酒店服务与管理专业核心课程系列教材之一,依据北京市教育委员会与北京教育科学研究院组织编写的酒店服务与管理专业教学指导方案、中餐宴会服务专业核心课程标准,并参照相关国家职业标准和行业职业技能鉴定规范编写而成。

本书主要内容包括婚庆宴会服务、庆典宴会服务、商务宴会服务、国宴服务四个单元。通过前三个单元的工作任务,学习宴会服务的知识和技能,形成宴会服务的职业能力,养成宴会服务职业规范,提高宴会服务意识。第四个单元是选修单元,拓展宴会服务的范围和规格。

本书可作为酒店服务与管理专业教材,也可作为餐饮企业、酒店员工培训及相关人士的学习参考用书。

图书在版编目(CIP)数据

中餐宴会服务 / 王利荣主编. —北京: 高等教育出版社, 2013. 11

ISBN 978 - 7 - 04 - 038592 - 2

I. ①中… II. ①王… III. ①中式菜肴 - 餐馆 - 商业服务 - 中等专业学校 - 教材 IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 242232 号

策划编辑 王江华 责任编辑 邢燕波 封面设计 张雨薇 版式设计 马敬茹
责任校对 刘娟娟 责任印制 朱学忠

出版发行	高等教育出版社	咨询电话	400 - 810 - 0598
社 址	北京市西城区德外大街 4 号	网 址	http://www.hep.edu.cn
邮政编码	100120		http://www.hep.com.cn
印 刷	北京玥实印刷有限公司	网上订购	http://www.landaco.com
开 本	787mm × 1092mm 1/16		http://www.landaco.com.cn
印 张	19	版 次	2013 年 11 月第 1 版
字 数	360 千字	印 次	2013 年 11 月第 1 次印刷
购书热线	010 - 58581118	定 价	35.50 元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换

版权所有 侵权必究
物 料 号 38592 - 00

北京市中等职业学校工作过程导向 课程教材编写委员会

主任：吴晓川

副主任：柳燕君

委员：（按姓氏拼音字母顺序排序）

程野冬 陈 昊 鄂 甜 韩立凡 贺士榕
侯 光 胡定军 晋秉筠 姜春梅 赖娜娜
李怡民 李玉崑 刘 杰 吕良燕 马开颜
牛德孝 潘会云 庆 敏 苏永昌 孙雅筠
田雅莉 王春乐 王 越 谢国彬 徐 刚
严宝山 杨 帆 杨文尧 杨宗义 禹治斌

酒店服务与管理专业教材编写委员会

主任：田雅莉

副主任：万 辉 张慧敏

委员：邓昕雯 林 静 汪珊珊 陈立华 王利荣

许 宁 李 岩

编写说明

为更好地满足首都经济社会发展对中等职业人才需求，增强职业教育对经济和社会发展的服务能力，北京市教育委员会在广泛调研的基础上，深入贯彻落实《国务院关于大力发展职业教育的决定》及《北京市人民政府关于大力发展职业教育的决定》文件精神，于2008年启动了“北京市中等职业学校‘以工作过程为导向’课程改革实验项目”，旨在探索以工作过程为导向的课程开发模式，构建理论实践一体化、与职业资格标准相融合，具有首都特色、职教特点的中等职业教育课程体系和课程实施、评价及管理的有效途径和方法，不断提高技能型人才培养质量，为北京率先基本实现教育现代化提供优质服务。

历时五年，在北京市教育委员会的领导下，各专业课程改革团队学习、借鉴先进课程理念，校企合作共同建构了对接岗位需求和职业标准，以学生为主体、以综合职业能力培养为核心、理论实践一体化的课程体系，开发了汽车运用与维修等17个专业教学指导方案及其232门专业核心课程标准，并在32所中职学校、41个试点专业进行了改革实践，在课程设计、资源建设、课程实施、学业评价、教学管理等多方面取得了丰富成果。

为了进一步深化和推动课程改革，推广改革成果，北京市教育委员会委托北京教育科学研究院全面负责17个专业核心课程教材的编写及出版工作。北京教育科学研究院组建了教材编写委员会和专家指导组，在专家和出版社编辑的指导下有计划、按步骤、保质量完成教材

编写工作。

本套教材在编写过程中，得到了北京市教育委员会领导的大力支持，得到了所有参与课程改革实验项目学校领导和教师的积极参与，得到了企业专家和课程专家的全力帮助，得到了出版社领导和编辑的大力配合，在此一并表示感谢。

希望本套教材能为各中等职业学校推进课程改革提供有益的服务与支撑，也恳请广大教师、专家批评指正，以利进一步完善。

北京教育科学研究院

二〇一三年七月

前言

宴会服务是星级酒店餐饮服务的重要组成部分，也是我国餐饮文化中的重要部分，随着我国餐饮业的迅猛发展，餐饮市场对从业人员的素质要求也日益提高。本书在编写过程中，贯彻“以服务为宗旨，以就业为导向”的职业教育要求，以工作过程为导向的课程开发模式，按照中餐宴会服务工作流程，以典型工作任务为引领，体现学生自主、理论与实践一体化学习。

本书分为四个单元，每个单元由六个工作任务组成，每个任务由任务描述、任务目标、任务探究、任务实践、检测评价、任务拓展、学习小结和知识链接组成，还有小贴士、服务技巧和问题思考等知识、技巧及职业素养的拓展内容。本书体例新颖、图文并茂，注重学生自主学习，具有以下特点：

1. 工作过程导向

教材以宴会服务工作过程为导向，以宴会主题为载体，选取四个典型的中餐宴会服务实例展开。每一个学习单元都是一个完整的宴会服务过程，以重复的工作过程，承载循序渐进的宴会服务知识和技能，体例与形式新颖，实用性强。

2. 工作任务引领

以真实的宴会工作任务引领，使学习场景化，将专业知识与技能有机整合到具体的工作任务中，在完成的过程中，学习与工作同时进行，实现“做中学、学中做”，理论实践一体化的学习，促进学生综合职业能力的发展。

3. 注重自主学习

通过宴会任务探究、实践等设计，帮助和指导学生主动参与学习，便于学生自学和训练。任务拓展设计有助于满足不同层次学生的需求，并且有重点地拓宽学生知识视野，补充宴会服务相关的内容。检测评价与国家职业资格考核同步，学习小结采用顺口溜的形式，通俗易懂。

本书由王利荣担任主编，负责本书的统稿和修改。刘秋月任副主编，赵晓瑾、吴颖、刘畅、陈立华老师负责本书具体单元的编写，本书在编写过程中得到了企业专家的指导和支持，在此表示感谢。

由于编者水平有限、经验不足，书中难免存在不足之处，敬请专家和读者批评指正。

编者

2013年8月

目录

单元一

婚庆宴会服务 001

- 任务一 初识婚宴服务方案 003
- 任务二 婚宴摆台工作 015
- 任务三 婚宴迎宾服务 035
- 任务四 婚宴上菜服务 047
- 任务五 婚宴席间服务 058
- 任务六 婚宴结束工作 074

单元二

庆典宴会服务 084

- 任务一 明确庆典宴会服务
方案 086
- 任务二 庆典宴会布置 095
- 任务三 庆典宴会餐前服务 110
- 任务四 庆典宴会特殊菜肴
服务 120
- 任务五 庆典宴会席间针对性
服务 133
- 任务六 庆典宴会结束工作 145

单元三

商务宴会服务 154

- 任务一 领会商务宴会服务方案 ... 156
- 任务二 商务宴会餐台设计与
布置 168
- 任务三 商务宴前 VIP室服务 184
- 任务四 商务宴会分菜服务 192
- 任务五 商务宴会席间个性化
服务 216
- 任务六 商务宴会结束工作 230

单元四

国宴服务 238

- 任务一 解读国宴服务方案 240
- 任务二 国宴餐台设计与摆放 249
- 任务三 国宴迎宾服务 258
- 任务四 国宴菜肴服务 267
- 任务五 国宴席间服务 276
- 任务六 国宴结束工作 284

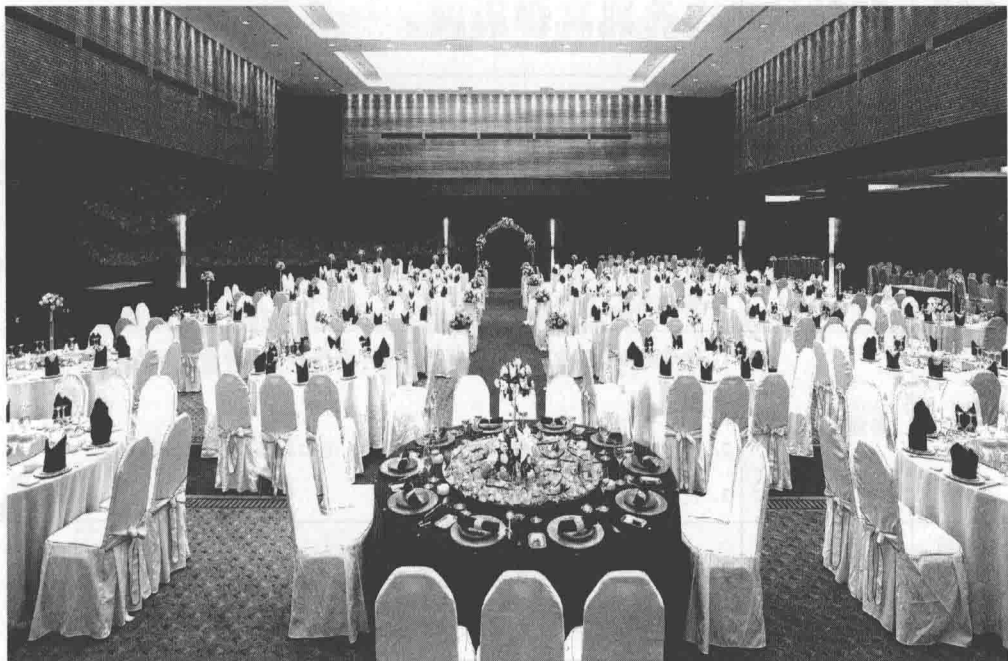
参考文献 292

单元一

婚庆宴会服务

婚庆宴会是星级酒店常见的宴会类型之一。婚宴通常是婚礼的组成部分，是人们在举行婚礼时为宴请前来祝贺的亲朋好友和祝愿婚礼美满幸福而举行的宴会。不同地区和民族的客人对婚宴的要求也有所不同。布置婚宴时要突出喜庆吉祥的气氛，考虑地区和民族的风俗习惯。宴会服务要规范到位，增进宴会的喜庆气氛，以此来表达对新人的美好祝福。

本单元是宴会服务的基础单元，侧重学习中餐宴会服务的基础知识和基本技能，领略宴会服务的职业规范，体会中餐宴会的基本文化内涵。婚庆宴会的服务可以拓展到一般婚庆宴会以及酒店中同类性质的生日宴会等服务。本单元是初步体验宴会服务的单元。





单元目标

1. 初识婚宴服务方案，能够正确理解方案各项要求。
2. 初识宴会厅岗位工作，能够按照工作流程做好婚宴各项工作。
3. 初步掌握中餐宴会摆台标准和要求，会做婚宴摆台工作。
4. 初步掌握宴会迎宾服务标准，会做婚宴迎宾服务工作。
5. 基本掌握宴会上菜服务要求，会做婚宴上菜服务工作。
6. 初步掌握宴会席间服务内容和要求，会做婚宴席间服务工作。
7. 了解宴会结束工作要求，会做婚宴结束工作。
8. 在婚宴服务的过程中，能够初步灵活进行宴会服务。



职业标准

婚庆宴会服务职业标准

工作内容		职业标准
婚宴服务		<ol style="list-style-type: none"> 1. 在 20 分钟之内完成中餐宴会摆台，做到动作准确、程序规范。 2. 正确、规范地完成婚宴各项服务工作
宴会前的准备工作	婚宴摆台工作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 宴会用品准备齐全，摆放协调，洁净、卫生、无破损。 2. 摆台达到操作卫生、规范的标准
宴会中的服务工作	婚宴迎宾服务	<ol style="list-style-type: none"> 1. 准确规范地使用礼貌用语，热情、规范地微笑迎宾。 2. 为宾客提供规范的拉椅让座、茶水服务
	婚宴上菜服务	<ol style="list-style-type: none"> 1. 上菜流程和标准正确。 2. 正确选择上菜位置，上菜动作规范、准确，准确报菜名，简单介绍特点。 3. 规范摆放，操作安全
	婚宴席间服务	<ol style="list-style-type: none"> 1. 准确选择斟酒位置，采用标准姿势和顺序为客人斟酒；斟酒量恰当，操作安全。 2. 按卫生及规范撤换餐酒具、整理餐台、毛巾服务，正确及时。 3. 正确及时处理宴会一般问题
宴会后的服务工作	婚宴结束工作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 礼貌送客。 2. 按要求收拾餐台

工作情境

某酒店宴会厅接到一份婚宴预订单，男方张先生是北京本地人，女方李小姐家乡在外地，两人都是公司职员，预订6月8日举办一场约100人参加的中式婚宴，宴请亲朋好友与同事，要求按照当地习俗举办，突出婚礼的喜庆、热闹和浪漫。请你根据宴会预订单，与宴会厅的同事一起为客人提供优质的婚庆宴会服务吧。

工作流程

任务一	任务二	任务三	任务四	任务五	任务六
初识婚宴服务方案	婚宴摆台工作	婚宴迎宾服务	婚宴上菜服务	婚宴席间服务	婚宴结束工作
					

任务一 初识婚宴服务方案

任务描述

宴会厅接到张先生与李小姐举办婚宴的通知单，为了做好此次宴会接待工作，宴会厅经理根据宴会通知单的要求制订了宴会服务方案，对宴会的布置、宴会服务、人员分工等进行了详细的计划和安排，并对此次宴会工作进行布置，宴会厅员工认真领会了方案的项目和要求。作为宴会厅的新员工，请你初步认识婚宴服务方案吧。

任务目标

1. 初步了解婚宴通知单及服务方案各个项目内容和要求。
2. 了解婚宴特点，能够说出婚宴服务方案项目和要求。



任务探究

宴会厅是酒店餐饮部的重要部门之一，宴会厅是受宾客委托，组织各种类型的宴会、酒会、会议、婚礼、展示等活动的场所，并根据客人的要求制定菜单、布置厅堂，为宾客提供完整的宴会服务。酒店大宴会厅通常由是一个大厅为主，几个不同风格的小厅与之相连或相对独立，一般用隐蔽式的活动板墙调节其大小。大宴会厅由大厅、门厅、衣帽间、贵宾室、音像控制室、家具储藏室、公共化妆间、厨房等构成。

一、认识宴会

宴会是人们在饮食生活中常见的社会活动形式，人们通过组织和参加宴会活动，不仅能够繁荣地区经济，促进社会交流，还能够弘扬饮食文化，塑造酒店的形象。

（一）宴会的含义

宴会是在普通用餐基础上发展而成的一种高级用餐形式，是指宾、主之间为了表示欢迎、祝贺、答谢、喜庆等目的而举行的一种隆重、正式的餐饮活动。

（二）宴会的特征

现代宴会是一种正式的聚餐宴饮形式，是人们为了一定的社交目的而采取的一种正式的、隆重的、讲究礼仪形式的餐饮活动。宴会具有四个重要的特征：

1. 聚餐式

聚餐式是宴会形式上的一个重要特征。作为宴会，它是众人聚食的一种进餐方式。完整意义上的宴会，在形式上，是众人围桌而食，多席同室而设，每桌有主宾、主人、陪同和翻译之分。主人以丰盛的菜点、热情的接待、浓郁的气氛来烘托宴会的热烈，达到聚餐的目的。

2. 社交化

社交化是宴会功能上的一个重要特征。在政府、社团、单位、公司和个人之间进行的交往中，运用这种交际方式来表示欢迎、答谢、庆祝等。人们也经常在宴会中疏通关系，增进了解，从而实现社交目的。这也是宴会自产生以来几千年来长盛不衰，普遍受欢迎的一个重要原因。

3. 规格化

规格化是宴会内容上的一个重要特征。宴会讲究规格和气氛，有别于一般的日常便饭、大众便餐、零餐点菜。要求格调高，讲气氛，讲排场，服务工作周到细致。在菜肴组成上有着严格的要求，冷菜、热菜、大菜、汤羹、甜品、主食、水果、酒水等，均须按一定的比例和质量要求，合理搭配、分类配合。

4. 礼仪性

宴会接待上有注重礼仪的特征。我国宴会注重礼仪由来已久，世代传承。“夫礼之初，始诸饮食”，宴会礼仪是赴宴者之间相互尊重的一种礼节仪式，也是大家共同遵守的习俗，内容广泛。遵循宴会的各种礼仪规范，才能力求达到宴会的整体和谐统一。

(三) 按宴会菜肴样式分类

按宴会菜肴样式分类，宴会可以分为中式宴会、西式宴会、中西结合宴会三种。

1. 中式宴会

中式宴会是指菜点饮品以中式菜品和中国酒水为主，使用中式餐具，并按中式服务程序和礼仪服务的宴会，见图 1-1-1。这种宴会反映了中华民族的传统文化气息，其就餐环境与气氛也突出浓郁的民族特色，是我国目前最常见的宴会类型，具有以下几个基本特点：

- (1) 宴会菜点以传统菜系菜肴为主。
- (2) 餐具用具、就餐环境、台面设计、就餐气氛等反映中华民族饮食文化气息。
- (3) 服务程序和服务礼仪都符合我国宴会习俗和规范要求。
- (4) 宴会适应面广。

2. 西式宴会

西式宴会是指菜点饮品以西餐菜品和外国酒水为主，使用西式餐具，并按西式服务程序和礼仪服务的宴会，见图 1-1-2，其基本特征有：



图 1-1-1



图 1-1-2

- (1) 宴会菜式以欧美菜式为主，饮品以洋酒为主。
- (2) 宴会的餐具用具、就餐环境、台面设计、就餐气氛等突出西洋风格，餐桌多为长方形桌。
- (3) 服务程序和服务礼仪都严格遵循西餐服务规范要求。

(4) 根据菜式和服务方式不同,可分为法式、俄式、英式、美式宴会等。

3. 中西结合宴会

中西结合宴会中式宴会与西式宴会两种形式结合的宴会,取中式、西式两种宴会之长,近两年颇为流行,是中西饮食文化交流的产物,有冷餐会、鸡尾酒会、自助餐会等,不受传统宴会的约束,现在常常采用中西合璧的形式来招待客人,这种宴会具有以下特征:

(1) 宴会菜肴有中餐也有西餐,还有中西混合的菜肴,以中式酒水为主,也有欧美流行酒水。

(2) 宴会布置上中西结合,突出主题。

(3) 用餐形式上,客人可以用筷子,也可以用刀叉,可以站立饮食,自主选择食物。

(4) 服务方式上中西两种方式结合,相互交叉,融为一体。

(5) 宴会形式多样。

二、婚宴

(一) 认识婚宴

婚宴通常是婚礼的组成部分,是人们在举行婚礼时为宴请前来祝贺的亲朋好友和祝愿婚礼美满幸福而举行的宴会,见图1-1-3。设计婚宴时要突出喜庆吉祥的气氛,考虑地区和民族的风俗习惯。婚宴遵从仪式习俗,新人通过举办婚宴向人们表明婚姻的合法性,并以此感谢宾客对婚礼仪式的见证和祝福,同时通过婚礼仪式使男女双方意识到婚姻的神圣和社会角色转换时需要承担的责任;通过举办婚宴,展示新人的身份地位,传递个人形象,调解人际关系等。



图1-1-3

中式婚宴要注重渲染整个婚宴过程中的喜庆、浓重、欢乐、祥和的氛围，以传统色彩红色来衬托中式婚宴的气氛；西式婚宴，要着重从细节上体现婚宴的浪漫、典雅，特色的装饰和高级的婚宴用品更能衬托婚宴的格调；有些前卫、时尚的婚宴是中西结合的婚宴，以欢乐派对的形式体现婚宴的欢快、时尚，让参加婚宴的宾客感受婚礼的独特、差异性的效果，强烈的视觉冲击更能衬托婚宴的气氛。

传统婚宴环境的布置一定要突出喜庆、祥和、热闹，我国素有婚礼“不闹不发、大闹大发”的说法，在婚宴过程中，穿插诙谐的结婚趣话、婚宴俗语和婚宴小品，让精心设计的一些新人喜庆游戏把婚宴气氛引到喜庆热烈的氛围中。餐具应选用红色、金色的圆盘、圆碗，用红色的桌布、红漆筷。过去还比较忌讳摔破餐具、茶具、酒具。

（二）婚宴菜单

婚宴菜单设计是婚宴的重要组成部分，一般来说设计婚宴菜单要遵循一定的原则。

1. 菜肴的道数

婚宴菜肴数目为双数，通常以八个菜象征发财，以十个菜象征十全十美，以十二个菜象征月月幸福。

2. 菜肴的命名

婚宴菜肴应尽量选用吉祥用语以寄托对新人美好的祝愿，从心理上愉悦宾客，烘托气氛。比如红枣桂圆莲子花生羹我们可以取名为早生贵子等，吉祥的名称能够取得烘托气氛、愉悦宾客、祝福新人的效果。

3. 菜肴的设计

婚宴菜单在设计的过程中应遵照因人配菜的原则。在婚宴菜单的时候应先了解宾客的民族、宗教、职业、嗜好和忌讳，灵活掌握搭配出宾客满意的菜单。根据新人职业、爱好的不同可设计出别具特色的菜单以愉悦宾客。



小贴士

台湾旅日棒球手张志家先生婚宴菜单设计

婚宴菜品全部以棒球为主题，宴席过程中选择张志家的歌曲“那一天”为背景音乐，并制作了“新人成长回顾”在婚宴进行过程中播放，让所有宾客一起参与这对新人相识、相恋到决定相守的浪漫情史。整个婚宴均按照精心别致的设计进行，十分成功，被人称为“棒球界的世纪婚礼”。

菜品如下：西武/中华（日本棒球队的队名）烛光拼、志家/明生（新人名字）龙凤

卷、球孔牵红线、满场飞点翅、鱼耀中华、中继投手扒刺参、世棒珍宝拼、球中玉环、札幌乌骨人参鸡、前进雅典映双辉、花团奥运红圆汤、游击甜果等。

4. 菜品的选择

婚宴菜品原料的选择一定要根据习俗,注意禁忌。婚宴的菜式一般不受菜系流派的限制,原料不要求十分名贵,但要分量稍多,口感适合,尽量与酒水相配。传统婚宴菜品中原料必须有鸡,象征吉祥喜庆;必须有鱼,象征年年有余,而且一般作为压轴的荤菜来上席;通常要有大枣、花生、桂圆、莲子,取其谐音,祝福新人早生贵子。婚宴中的大部分菜肴以红色调为主,给宾客带来喜庆的感觉,一般有“酱红、棕红、橘红、胭脂红”等。

三、婚宴通知单

酒店宴会厅通常根据宴会通知单进行宴会布置和服务,重要宴会或大型宴会要制订详细的宴会服务方案,按照方案进行宴会的各项服务工作,见表1-1-1。

表 1-1-1 某酒店婚宴通知单

宴会名称: <u>百年好合中式婚庆宴会</u>		预订编号: <u>81</u>
宴会单号: RRO No: 13-678	发出日期: 2012.12.6	批准: 吴经理
公司名称: 张先生		宴会销售员: 梅小芳
通讯地址: 北京市丰台区		
电话号码: 88665566 13316687161	联系人: 张晓飞	
传真号: 60103456	贵宾:	
邮箱: zxf@sohu.com	日期: 2013.6.8	
时间: 中午 12:30	保证人数: 100人	
地点: 牡丹厅	预计人数: 100人	
场地布置时间: 2013年6月7日 下午	付款方式: 现金	
费用: 场租 3 000元; 食品 120元/位, 酒水自带; 免收服务费		
厨房/餐类	宴会服务	
宴会类别: 中式婚庆午宴	指示牌: 有	
宴会价格: 120元/位	签到台: 一个	
就餐时间: 12:30(典礼后)	宴会厅布置: 协助婚庆公司布置厅堂	
特殊要求: 注意出品及上菜速度快些	台型: 宴会厅正面两桌为主桌(大桌), 四桌为一排, 共两排	
	餐台: 红色台布、红色椅套、金色丝带	