

Nucleus  
新核心

初职教育专业技术学本丛书

丛书主编 沈 立 全桂红  
本册主编 周颖芳 范 莹

CANTING  
FUWU

# 餐厅服务

上海市长宁区初级职业技术学校  
组织编写



上海交通大学出版社

SHANGHAI JIAO TONG UNIVERSITY PRESS

## 内容提要

本书分为三个部分：单一技能篇、基础技能篇和拓展技能篇。单一技能篇是入门篇章，通过仪表仪容、餐具的识别等单一技能的学习和掌握，为下两个篇章打下扎实的基础。基础技能篇主要包括餐巾折花、铺台、斟酒、上菜服务等，涵盖了上海市鉴定中心初级餐厅服务员的考核内容。拓展技能篇涉及宴会铺台、托盘斟酒、分菜服务。这部分内容是上海市鉴定中心中级餐厅服务员的考核内容。此外还介绍了15个多色餐巾花造型，让学生进行探究学习。内容的安排由浅入深，层次分明。

本书图文并茂，可作为餐饮行业服务人员的培训教材。

## 图书在版编目（CIP）数据

餐厅服务：专业技术学本 / 上海市长宁区初级职业

技术学校组编. — 上海：上海交通大学出版社，2014

（新核心特殊教育专业技术学本丛书）

ISBN 978-7-313-11755-7

I. ①餐… II. ①上… III. ①饮食业—商业服务—特殊  
教育—教材 IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字（2014）第157794号

## 餐厅服务（专业技术学本）

组 编：上海市长宁区初级职业技术学校

出版发行：上海交通大学出版社

地 址：上海市番禺路951号

邮政编码：200030

电 话：021-64071208

出 版 人：韩建民

印 制：绍兴市越生彩印有限公司

经 销：全国新华书店

开 本：787mm×1092mm 1/16

印 张：11.5

字 数：174千字

印 次：2014年8月第1次印刷

版 次：2014年8月第1版

书 号：ISBN 978-7-313-11755-7/F

定 价：56.00元

版权所有 侵权必究

告读者：如发现本书有印装质量问题请与印刷厂质量科联系

联系电话：0575-88657126

# **新核心·初职教育专业技术学本丛书**

**丛书主编** 沈 立 全桂红

**丛书编委会** 周颖芳 王 玥 乔 悅 宋永川

苏晓平 邵志明 于忠美 王丹平

郭天旻 范 莹 施光宇 李 峰

颜 明

**本册主编** 周颖芳 范 莹

**编 者** 王 玥 徐 叶 金 花 李 铭 童锡凤 陈红英

**主 审** 皮 采



# 目 录

## Contents

### 第一部分 单一技能篇

#### 一、仪容仪表

- |            |    |
|------------|----|
| 1. 站姿..... | 8  |
| 2. 坐姿..... | 10 |

#### 二、托盘

- |         |    |
|---------|----|
| 托盘..... | 14 |
|---------|----|

#### 三、识别餐具

- |              |    |
|--------------|----|
| 1. 识别餐具..... | 18 |
| 2. 识别酒具..... | 20 |

#### 四、擦拭餐具

- |                   |    |
|-------------------|----|
| 1. 玻璃类餐具的擦拭.....  | 24 |
| 2. 不锈钢类餐具的擦拭..... | 26 |
| 3. 瓷器类餐具的擦拭.....  | 28 |

### 第二部分 基本技能篇

#### 一、餐巾折花

- |                  |    |
|------------------|----|
| 1. 餐巾折花基本技法..... | 34 |
| 2. 杯花——植物篇.....  | 38 |
| (1) 冰玉水仙.....    | 40 |
| (2) 亭亭玉立.....    | 42 |
| (3) 二叶璧花.....    | 44 |
| (4) 水上睡莲.....    | 46 |

|                 |     |
|-----------------|-----|
| (5) 马蹄花开.....   | 48  |
| (6) 枯木逢春.....   | 50  |
| (7) 鸡冠花开.....   | 52  |
| (8) 仙人合掌.....   | 54  |
| (9) 艳丽牡丹.....   | 56  |
| (10) 海螺藏花.....  | 58  |
| 3. 杯花——动物篇..... | 60  |
| (1) 长尾雉鸡.....   | 62  |
| (2) 海鸥翱翔.....   | 64  |
| (3) 四尾金鱼.....   | 66  |
| (4) 飞蝶探花.....   | 68  |
| (5) 彩蝶纷飞.....   | 70  |
| (6) 和平幼鸽.....   | 72  |
| (7) 三尾金鱼.....   | 74  |
| (8) 云雀欢唱.....   | 76  |
| (9) 鸵鸟漫步.....   | 78  |
| (10) 仙鹤长鸣.....  | 80  |
| 4. 盘花.....      | 82  |
| (1) 王公冠冕.....   | 84  |
| (2) 祝寿蜡烛.....   | 86  |
| (3) 三明治花.....   | 88  |
| (4) 领带折巾.....   | 90  |
| (5) 玫瑰花开.....   | 92  |
| (6) 翻领衬衣.....   | 94  |
| (7) 企鹅迎宾.....   | 96  |
| (8) 日本和服.....   | 98  |
| (9) 主教圣帽.....   | 100 |
| (10) 星形扇面.....  | 102 |

## 二、铺台

|                   |     |
|-------------------|-----|
| 1. 中餐宴会铺台台型图..... | 106 |
| 2. 中餐零点摆台.....    | 108 |

## 2 餐厅服务

|                |     |
|----------------|-----|
| 3. 西餐零点摆台..... | 110 |
|----------------|-----|

### 三、斟酒

|                |     |
|----------------|-----|
| 1. 中餐徒手斟酒..... | 114 |
| 2. 西餐徒手斟酒..... | 116 |

### 四、上菜服务

|               |     |
|---------------|-----|
| 1. 上中菜服务..... | 120 |
| 2. 上西菜服务..... | 122 |

## 第三部分 拓展技能篇

### 一、铺台

|                |     |
|----------------|-----|
| 1. 中餐宴会摆台..... | 128 |
| 2. 西餐早餐摆台..... | 130 |

### 二、斟酒

|             |     |
|-------------|-----|
| 中餐托盘斟酒..... | 134 |
|-------------|-----|

### 三、分菜服务

|               |     |
|---------------|-----|
| 1. 分让式分菜..... | 138 |
| 2. 旁桌式分汤..... | 140 |
| 3. 转台式分汤..... | 142 |

|                  |     |
|------------------|-----|
| 四、双拼餐巾折花造型 ..... | 144 |
|------------------|-----|

### 五、酒水知识

|             |     |
|-------------|-----|
| 1. 中国酒..... | 156 |
| 2. 外国酒..... | 162 |

|              |     |
|--------------|-----|
| 六、茶叶知识 ..... | 166 |
|--------------|-----|

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 七、餐厅常用礼貌服务用语 ..... | 170 |
|--------------------|-----|

|         |     |
|---------|-----|
| 后记..... | 177 |
|---------|-----|

Nucleus

**新核心** 初职教育专业技术学本丛书

丛书主编 沈 立 全桂红

本册主编 周颖芳 范 莹

CANTING  
FUWU

# 餐厅服务

(专业技术学本)

上海市长宁区初级职业技术学校

组织编写



上海交通大学出版社  
SHANGHAI JIAO TONG UNIVERSITY PRESS

# 前 言

## *Preface*

每个孩子都是金子，我们要充分挖掘每个孩子的潜在能力，用爱实现他们融入社会的希望和展现自我的梦想。作为一所对有特殊教育需要学生开展初级职业技术教育的学校，1998年始，上海市长宁区初级职业技术学校致力于支持式课程的开发和实施，帮助每个学生掌握一技之长，自食其力，并最大限度地支持其终身发展，提升幸福感，有尊严地实现社会融合。作为支持式课程中专业技术课程的持续发展，我们期望通过本丛书的编写和使用，进一步体现对学生学习专业技术的支持性。

本系列丛书突出实用性、补偿性、基础性、发展性等特点，邀请相关行业的专家参与丛书的编审工作，分为《中式烹饪》、《中式面点》、《餐厅服务》、《花卉园艺》四册。依据学生的学习特点，精选了适应与实用相结合的专业技术类课程内容，作为学生从事该领域的基本技能。本丛书既考虑到学生发展的规律，又考虑到职业发展的要求，还兼顾学生个体的特点，强调专业学习的科学性和发展性，促进学生最大限度地实现有效学习。每册将参加市职业鉴定中心初级鉴定考核的技能编入基本技能篇，将超越初级的技能或是增强学习兴趣的其他技能编入拓展技能篇，为了支持学生更好地掌握基本技能和拓展技能，通过总结教学实践经验，将部分技能学习的基本功或是需要反复训练的技能编入了单一技能篇。通过核心技能数量化、模糊技能具体化、抽象技能直观化、平行技能序列化、单元技能体系化，打破传统的教学模式，把学生需要学习和掌握的各种单元技能分解成为一个个小的模块来进行学习，通过分技能的逐步掌握，最终完成整体单元技能的学习和拓展技能的探究学习。

为了保障学生的学习效果和教学质量，我们开始了专业技能精致化教学的实证研究，建立了学生学习支持服务系统，在精心开发系列丛书的过程中，坚持“图文并茂，动静结合”的原则，形成配套的专业学习资源库、配套课件和辅助视频。为

了更好地帮助学生学习和掌握专业技能，采用图解的方法介绍技能学习，每一个动作技能均配有分步骤的操作图片，采用“工作分析步骤”的方法，适应学生的个体差异，降低学生学习技能的难度，把特定的、复杂的学习行为或技能分解成为一个个简单的步骤，由步骤到较为完整的程序，并依次将其串联起来，再配合上其他有效的教学策略和辅助方法，循序渐进。

本丛书是基于学生又为了学生的校本专业技术学本，是中国职业技术教育学会2008—2009年度科研规划项目优秀成果一等奖的主要成果之一，在编写过程中，得到了市教委教研室、市教科院相关专家的悉心指导，在此表示衷心的感谢。作为初职学生使用的专业技术学本丛书的编写是一项探索性工作，欢迎使用者对丛书提出宝贵意见和建议，以便今后修订时补充更正。

丛书编委会

# 第一部分 单一技能篇



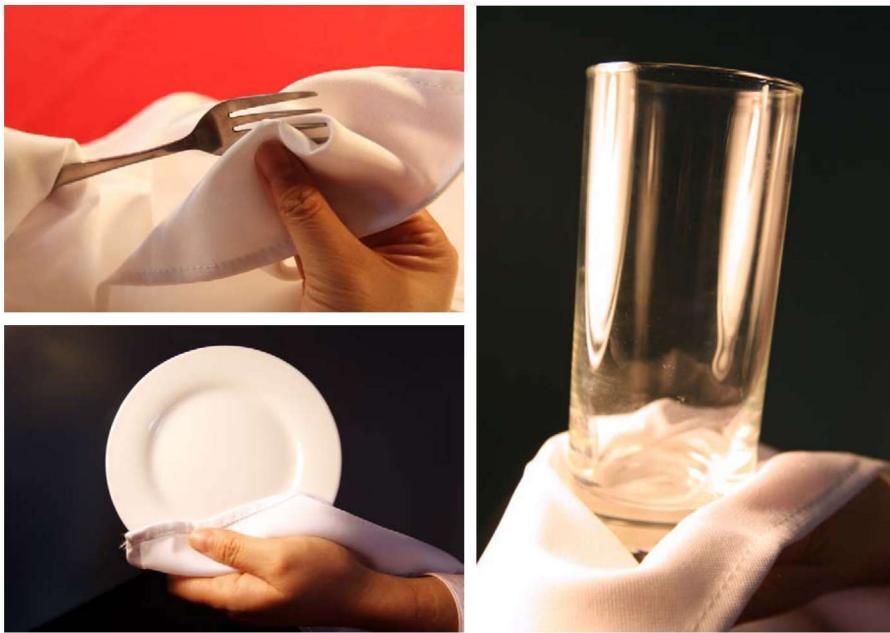
仪表仪容



托盘



识别餐具



擦拭餐具

yí róng yí biǎo

# 一、仪容仪表



男式站姿



女式站姿



男式坐姿



女式坐姿

zhàn zī

# 1. 站姿



侧放式站姿



前腹式站姿



前腹式站姿侧面

侧放式站姿男女服务员通用。脚掌分开呈V字型，脚跟靠拢，两膝并严，双手放在腿部两侧，手指稍弯曲，呈半握拳状。

女服务员常用的站立姿势。脚掌分开呈V字型，脚跟靠拢，两膝并严，双手相交放在小腹部。



丁字式站姿

限女服务员使用的站立姿势。一脚在前，将脚跟靠于另一脚内侧，两脚尖向外略展开，形成斜写的一个“丁”字，双手在腹前相交，身体重心在两脚上。



后背式站姿

男服务员常用的站立姿势。两腿稍分开，两脚平行，比肩宽略窄些，双手在背后轻握放在后腰处。



后背式站姿

zuò zī

## 2. 坐姿



基本式坐姿

上身保持正直，两腿相靠或稍分，与肩同宽，两手自然放于两膝上。



基本式坐姿

胸部自然挺直，立腰收腹，肩平头正，目光平视，双手自然摆放在腿上。

### 双腿斜放式坐姿

女服务员着裙时使用，身体坐在椅子的2/3处，双腿并拢斜放，两手相交或轻握放于腿上，胸部自然挺直，立腰收腹，肩平头正，目光平视。

