

● 国家中等职业教育改革发展示范学校教材 ●

ZHONGCAN

中餐宴会摆台

主编 殷安全 刘 容



重庆大学出版社

<http://www.cqup.com.cn>

YANHUI BAITAI

中餐宴会摆台

主 编	殷安全	刘 容		
副主编	谭 明	田 方	朱文琼	黄 杰
参 编	陈 燕	李海燕	陈美英	黄素茜
	张 立	谭安庆	王贵兰	赵晓雪
	陈小亚	易小白	彭 景	王寒冰
	常露琼			

重庆大学出版社

内容提要

本书由实训篇、试题篇和附录3部分组成。实训篇包括仪表仪容,托盘,铺装饰布、台布,餐饮用具的摆放,餐巾折花,公用餐具的摆放,菜单及其他装饰物和桌号牌的摆放,拉椅让座,斟酒,综合实训10个项目;试题篇收集了中餐宴会摆台(中职组、行业)技能大赛理论与英语参考试题;附录介绍了全国职业院校技能大赛中职组酒店服务赛项“中餐宴会摆台”分赛项规程、现场评分细则、技术规范、赛项须知,旅游饭店服务技能大赛餐厅服务(中餐宴会摆台)比赛规则和评分标准。

本书可作为中等职业学校高星级饭店运营与管理专业技能实训教材,也可作为技能竞赛选手培训教材。

图书在版编目(CIP)数据

中餐宴会摆台 / 殷安全,刘容主编. —重庆:重庆大学出版社,2014.6

国家中等职业教育改革发展示范学校教材

ISBN 978-7-5624-8214-7

I. ①中… II. ①殷… ②刘… III. ①餐厅—装饰—中等专业学校—教材 IV. ①TS972.32

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第098251号

中餐宴会摆台

主 编 殷安全 刘 容

策划编辑:曾显跃

责任编辑:杨 敬 邓桂华 版式设计:曾显跃

责任校对:谢 芳 责任印制:赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行

出版人:邓晓益

社址:重庆市沙坪坝区大学城西路21号

邮编:401331

电话:(023) 88617190 88617185(中小学)

传真:(023) 88617186 88617166

网址:<http://www.cqup.com.cn>

邮箱:fxk@cqup.com.cn(营销中心)

全国新华书店经销

万州日报印刷厂印刷

*

开本:787×1092 1/16 印张:13 字数:324千

2014年6月第1版 2014年6月第1次印刷

印数:1—1500

ISBN 978-7-5624-8214-7 定价:36.00元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换

版权所有,请勿擅自翻印和用本书

制作各类出版物及配套用书,违者必究

国家中等职业教育改革发展示范学校 建设系列教材编委会

主 任	殷安全					
副主任	谭 明	田 方	车光荣			
	洪 玲	庞 健	甯顺勤			
成 员	程泽友	彭广坤	张 伟	唐华丽	龚兴学	
	代劲松	夏保全	况成伟	何远兴	王兴华	
	李 泉	赵晓雪	刘 容	胡志恒	罗 丽	
	刘 红	文 明	王贵兰	杨德琴	周兴龙	
	邹家林	陶俊全	庞澄刚	李 琼	朱晓峰	

序 言

加快发展现代职业教育,事关国家全局和民族未来。近年来,涪陵区乘着党和国家大力发展职业教育的春风,认真贯彻重庆市委、市政府《关于大力发展职业技术教育的决定》,按照“面向市场、量质并举、多元发展”的工作思路,推动职业教育随着经济增长方式转变而“动”,跟着产业结构调整升级而“走”,适应社会 and 市场需求而“变”,学生职业道德、知识技能不断增强,职教服务能力不断提升,着力构建适应发展、彰显特色、辐射周边的职业教育,实现由弱到强、由好到优的嬗变,迈出了建设重庆市职业教育区域中心的坚实步伐。

作为涪陵中职教育排头兵的涪陵区职业教育中心,在中共涪陵区委、区政府的高度重视和各级教育行政主管部门的大力支持下,以昂扬奋进的姿态,主动作为,砥砺奋进,全面推进国家中职教育改革发展示范学校建设,在人才培养模式改革、师资队伍建设、校企合作、工学结合机制建设、管理制度创新、信息化建设等方面大胆探索实践,着力促进知识传授与生产实践的紧密衔接,取得了显著成效,毕业生就业率保持在 97% 以上,参加重庆市、国家中职技能大赛屡创佳绩,成为全区中等职业学校改革创新、提高质量和办出特色的示范,成为区域产业建设、改善民生的重要力量。

为了构建体现专业特色的课程体系,打造精品课程和教材,涪陵区职业教育中心对创建国家中职教育改革发展示范学校的实践成果进行总结梳理,并在重庆大学出版社等单位的支持帮助下,将成果汇编成册,结集出版。此举既是学校创建成果的总结和展示,又是对该校教研教改成效和校园文化的提炼与传承。这些成果云水相关、相映生辉,在客观记录涪陵职教中心干部职工献身职教奋斗历程的同时,也必将成为涪陵区职业教育内涵发展的一个亮点。因此,无论是对该校还是对涪陵职业教育,都具有十分重要的意义。

党的十八大提出“加快发展现代职业教育”,赋予了职业教育改革发展新的目标和内涵。最近,国务院召开常务会,部署了加快发展现代职业教育的任务措施。今后,我们必须坚持以面向市场、面向就业、面向社会为目标,整合资源、优化结构,高端引领、多元办学,内涵发展、提升质量,努力构建开放灵活、发展协调、特色鲜明的现代职业教育,更好

适应地方经济社会发展对技能人才和高素质劳动者的迫切需要。

衷心希望涪陵区职业教育中心抓住国家中职示范学校建设契机,以提升质量为重点,以促进就业为导向,以服务发展为宗旨,努力创建库区领先、重庆一流、全国知名的中等职业学校。

是为序。

项显文

2014年2月

前言

职业技能竞赛是发现人才、培养人才的重要途径,是优秀技能型人才才艺展示的平台,是对学生专业知识与技能的检测,是衡量一所学校办学质量的一项重要指标。普通中学有高考,职业学校有技能大赛,可见技能大赛在职业学校有着十分重要的地位。目前虽然各级各类技能大赛众多,但由于参加高级别的竞赛有很严格的人数限制,绝大多数学生对竞赛规程及竞赛项目评分标准知之甚少,为了让更多的学生了解、学习国赛规程及要求,促使学生在理论知识和专业技能上高标准、严要求,编者在行业企业需求调研的基础上,参考了各级“中餐宴会摆台”技能竞赛规程及标准,编写了本书,供中等职业学校高星级饭店运营与管理专业技能实训和技能竞赛选手培训使用。

本书由实训篇、试题篇和附录三部分组成,实训篇共 10 个项目,对中餐宴会摆台赛项的竞赛内容及规程标准,利用文字说明与图片展示的方式进行了详细的介绍;试题篇收集整理了中餐宴会摆台(中职组、行业)技能大赛理论与英语测试参考题;附录收集了全国职业院校技能大赛中职组酒店服务赛项“中餐宴会摆台”分赛项规程,全国职业院校技能大赛中职组酒店服务赛项“中餐宴会摆台”分赛项现场评分细则,全国职业院校技能大赛中职组酒店服务赛项“中餐宴会摆台”分赛项技术规范,全国职业院校技能大赛中职组酒店服务赛项须知,旅游饭店服务技能大赛餐厅服务(中餐宴会摆台)比赛规则和评分标准。在编写过程中紧扣全国职业院校技能大赛(中职组)酒店服务赛项“中餐宴会摆台”分赛项规程标准,充分体现“做中学”“学中做”的教学理念,力求突出本书的实用性。

本书参考学时为 80 学时。其中项目一,仪表仪容 4 学时;项目二,托盘 6 学时;项目三,铺装饰布、台布 6 学时;项目四,餐饮用具及摆放 6 学时;项目五,餐巾折花 12 学时;项目六,公用餐具的摆放 2 学时;项目七,菜单及其他装饰物和桌号牌的摆放 2 学时;项目八,拉椅让座 2 学时;项目九,斟酒 6 学时;项目十,综合实训 20 学时。试题篇中餐宴会摆台(中职组、行业)专业理论测试参考题训练 6 学时,中餐宴会摆台专业英语测试参考题训练 6 学时。中餐宴会摆台国赛规程标准学习 2 学时。

本书由重庆市涪陵区职业教育中心殷安全、刘容任主编,重庆市涪陵区职业教育中心谭明、田方,重庆市璧山县职业教育中心朱文琼、重庆涪陵饭店黄杰任副主编。实训篇:项目一,由重庆市涪陵区第一职业中学陈燕编写;项目二、三、五、八及附录,由重庆市涪陵区职业教育中心刘容编写;项目四、六、七,由重庆市璧山县职业教育中心朱文琼编

写;项目九,由重庆市合川区职业教育中心李海燕编写;项目十,由重庆市石柱县职业教育中心陈美英编写。试题篇:中餐宴会摆台技能大赛(中职组)专业理论测试参考题及答案由重庆市黔江区职业教育中心黄素茜编写,中餐宴会摆台技能大赛(行业)理论参考题及答案由重庆金科两江大酒店张立、涪陵饭店谭安庆、重庆市黔江区职业教育中心黄素茜编写,中餐宴会摆台专业英语测试参考题及答案由重庆市涪陵区职业教育中心王贵兰、赵晓雪、陈小亚编写。图片拍摄及剪辑由重庆市涪陵区职业教育中心刘容、易小白、彭景、常露琼和重庆航天职业技术学院王寒冰完成。

本书在编写过程中得到了行业专家的指导,也参考了大量的资料,在此表示感谢!由于编者水平有限,书中难免存有疏漏之处,敬请使用本书的教师和广大读者批评指正。

编者

2014年2月

目 录

技能篇

项目一 仪容仪表	2
项目二 托盘	12
项目三 铺装饰布、台布	21
项目四 餐饮用具的摆放	30
项目五 餐巾折花	41
项目六 公用餐具的摆放	73
项目七 菜单及其他装饰物和桌号牌的摆放	78
项目八 拉椅让座	86
项目九 斟酒	90
项目十 综合实训	110

试题篇

一、中餐宴会摆台技能大赛(中职组)专业理论测试参考题	118
(一) 中职组试题	118
(二) 行业试题	129
二、中餐宴会摆台专业英语测试参考题	135
(一) 情境应答	135
(二) 英译中	137
(三) 中译英	140
(四) 英语情境对话	143
三、参考答案	152

附 录

一、全国职业院校技能大赛中职组酒店服务赛项“中餐宴会摆台”分赛项规程	178
二、全国职业院校技能大赛中职组酒店服务赛项“中餐宴会摆台”分赛项现场 评分细则	183
三、全国职业院校技能大赛中职组酒店服务赛项“中餐宴会摆台”分赛项技术规范	188
四、全国职业院校技能大赛中职组酒店服务赛项须知	191
五、旅游饭店服务技能大赛餐厅服务(中餐宴会摆台)比赛规则和评分标准	193
参考文献	198

技能篇

中餐宴会摆台技能篇涵盖了仪容仪表、托盘、铺装饰布、台布、餐饮用具的摆放、餐巾折花、公用餐具的摆放、菜单及其他装饰物和桌号牌的摆放、拉椅让座、斟酒、综合实训 10 个项目,通过实训,学生能按程序规范、熟练、安全文明地进行中餐宴会摆台,具备参加职业技能大赛酒店服务类中餐宴会摆台赛项的基本技能。

项目一

仪容仪表

项目描述

规范得体的仪容仪表是中餐宴会摆台选手必须具备的基本素质。该项目涵盖了妆容、工装、站姿、坐姿、走姿、手势等内容,通过实训,学生仪容仪表符合旅游酒店行业的基本要求及岗位要求,能按全国职业院校技能大赛中职组酒店服务赛项“中餐宴会摆台”分赛项规程标准展示仪容仪表。

实训目标

- ①掌握中餐宴会摆台仪容仪表的基本要求。
- ②能规范地展示仪容仪表。

实训准备

1. 知识准备

- ①什么是仪容、仪表、仪态?
- ②查询全国职业院校技能大赛中职组酒店服务赛项“中餐宴会摆台”分赛项仪容仪表规程标准。

2. 实训器材

化妆品、工装、工牌号、穿衣镜、椅子等。

3. 劳动组织

4人一组,组长1人,记录员1人。

实训要求

- ①训练时自然、优美、大方、微笑。
- ②训练结束,按“7S”管理整理实作现场。

训练 1

仪容仪表

(1) 仪容仪表的概念

仪容是指人的容貌;仪表是指人的外表,包括容貌、姿态、个人卫生、服饰。仪容仪表是一个人精神面貌的外观体现,是“门面”,是“招牌”。

(2) 酒店员工仪容仪表要求

对于酒店服务员来说,良好的仪容仪表不仅代表了个人形象,更是酒店形象的象征,所以,对酒店服务员的仪容仪表要求非常严格,其总体要求如图 1.1 所示。

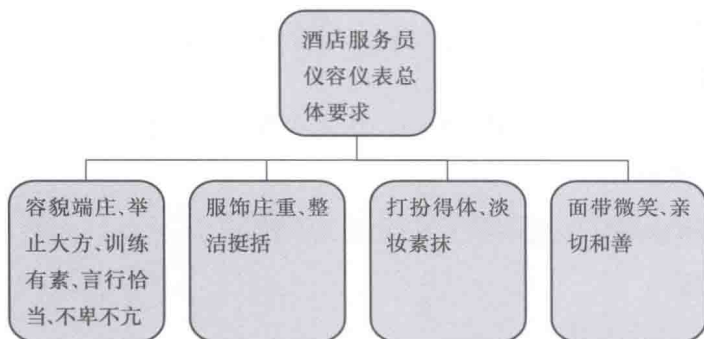


图 1.1 仪容仪表总体要求

(3) 仪容仪表实训

1) 头发的梳理

①男服务员:前不过眉,侧不过耳,后不及领。不留怪异发型、不染发,如图 1.2 所示。

②女服务员:前不遮眉,后不过领,长发应盘起。不留怪异发型,不染发,如图 1.3 所示。



图 1.2 男服务员头发的要求



图 1.3 女服务员头发的要求

2) 妆容的整理

- ①女服务员淡妆上岗,不得浓妆艳抹。
- ②男服务员每天修面,不留鬓角和胡须。



图 1.4 工装的穿着

3) 工装的穿着

工装的穿着如图 1.4 所示。

①按规定着装,着装整洁,凡有污迹、开线、缺扣子等现象要立即更换。

②穿好工作服后按要求佩戴帽子、领带、领结、丝巾等。

③男服务员:黑鞋,擦亮,深色袜子。

④女服务员:黑鞋,擦亮,鞋跟高限 3 ~ 4.5 cm,肉色丝袜。

4) 饰品的佩戴

①女服务员应佩戴酒店统一发放的发网、发套、发卡、头花等,且佩戴在正确的位置上。

②工作时间只许佩戴手表和结婚戒指,但款式不可过分夸张。

5) 工牌号的佩戴

工作牌应端正佩戴于左胸前正上方,如图 1.5 所示。

6) 手部的清洁

- ①短指甲,不得涂指甲油。
- ②双手无油腻、无异味。

7) 精神面貌的检查

调整心情,保持微笑,如图 1.6 所示。



图 1.5 工牌号的佩戴



图 1.6 精神面貌

训练 2

仪 态

(1) 仪态的概念

仪态是指人们在交际活动中的举止所表现出来的姿态和风度,包括日常生活和工作中的举止。

(2) 酒店员工仪态要求

自然、优美、大方、真诚。

1) 站姿

站姿要求:站如松。抬头、挺胸、收腹、头正肩平、目光平视前方、嘴微闭,面带微笑,双臂自然下垂,如图 1.7 所示,或在体前交叉,右手放在左手背上,如图 1.8 所示,以保持随时可以提供服务的姿态。

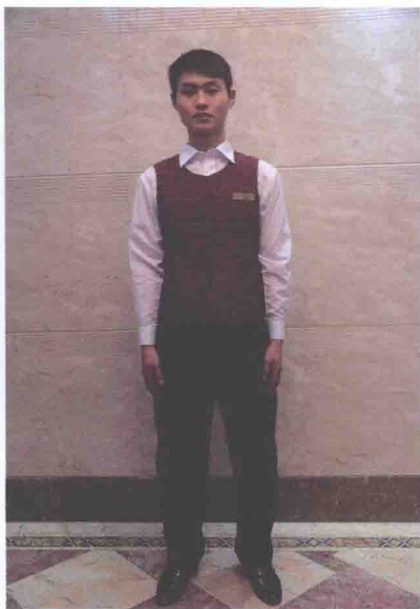


图 1.7 男服务员站姿

①女服务员两手交叉放在脐下,脚呈“丁”字步,两脚夹角 30° 左右,或脚尖分开成“V”字形,开度一般在 50° 左右,身体重心落在两脚之间,如图 1.8、图 1.9 所示。



图 1.8 女服务员站姿



图 1.9 “V”字形站姿

②男服务员站立时,双脚与肩同宽,双臂自然下垂(在背后或体前交叉均可),如图 1.10、图 1.11 所示。



图 1.10 双臂自然下垂



图 1.11 双手背后交叉

2) 坐姿

坐姿要求:坐如钟。优美的坐姿给人以端庄、文雅、稳重之感。

①入座前。从座位左侧进入,走到座位前,首先应转身,右脚向后挪半步,左脚再跟上。女服务员如果穿的是裙装,入座时应用手沿大腿外侧后部轻轻地把裙子向前拢一下。

②入座。坐下后,上身正直,头正目平,面带微笑,腰背稍靠椅背。两手相交放在腹部或两腿上,或者放在两边座位扶手。男子两膝盖间的距离以一拳为宜;女子两膝盖并拢,不能分开。应坐椅子一半或 2/3 处入座,如图 1.12、图 1.13 所示。



图 1.12 女子入座



图 1.13 男子入座

- ③起身。起立时右脚向后收半步,用力蹬地,起身站立,右脚再收回与左脚靠拢。
- ④离座。从座位左侧离开。离座后采用基本站姿,站好再走。动作轻缓,避免弄响座椅。
- ⑤坐姿禁忌。前俯后仰或抖动腿脚,跷二郎腿或拍打扶手,脚放在椅子、沙发扶手或茶几上等。

3) 走姿

走姿要求:行如风。酒店工作人员行走时要走得大方得体、灵活,给客人一种动态美的享受。

①站立。按站姿要求站立。

②起步。上身略向前倾 $3^{\circ} \sim 5^{\circ}$,身体重心放在前脚掌上。

③行走。目视前方,上体正直,挺胸收腹立腰,重心稍向前倾,双肩平稳,双臂以肩关节为轴前后自然摆动。步速适中,男服务员步幅在 40 cm 左右为宜,女服务员步幅在 35 cm 左右为宜。女服务员行走时应尽量在一条直线上,也就是通常所说的“一字步”。男服务员行走时,两脚跟交替前进在一线上,也就是通常说的“二条平行线”,两脚尖稍外展,如图 1.14、图 1.15 所示。



图 1.14 女服务员行走



图 1.15 男服务员行走