# 涉外迎宾礼仪论文范文精选24篇

来源：网络 作者：烟雨迷离 更新时间：2024-06-10

*涉外迎宾礼仪论文范文 第一篇餐桌上的座位顺序招待客人进餐时，必须判断上、下位的正确位置，以下的座位是上位：窗边的席位、里面的席位上、能眺望美景的席位上。安排座位时，请客人先人座;和上司同席时，请上司在身旁的席位坐下，你应站在椅子的左侧，右手...*

**涉外迎宾礼仪论文范文 第一篇**

餐桌上的座位顺序

招待客人进餐时，必须判断上、下位的正确位置，以下的座位是上位：窗边的席位、里面的席位上、能眺望美景的席位上。

安排座位时，请客人先人座;和上司同席时，请上司在身旁的席位坐下，你应站在椅子的左侧，右手拉开椅子，而且不发出声响。

还有，预订场地时，应交待店方留好的位置，不要厕所旁或高低不平的角落。

餐桌礼仪

中华料理一般都使用圆桌，中间有圆形转盘放置料理，进餐时将喜欢的菜夹到面前的小碟子享用。

中华料理的餐桌礼仪基本上很简单、自在，最不受拘束。只要留意以下要点即可。

1.主客优先。主客还未动筷之前，不可以先吃;每道菜都等主客先夹菜，其他人才依序动手。

2.有人夹菜时，不可以转动桌上的转盘;有人转动转盘时，要留意有无刮到桌上的餐具或菜肴。

3.不可一人独占喜好的食物。

4.避免使用太多餐具。中华料理的精神就是边吃边聊，众人同乐，只要遵守基本礼仪，可以尽情地聊天。

餐桌上的话题

如果饭桌上只是低头吃饭，气氛一定很僵。和背景、年龄、性格、嗜好皆不相同的客户，到底要聊些什么?

1.天气、气候。这是英国人的习惯，在火车上遇到同车等人，必定由天气展开话题。

2.嗜好。以国家或人群之分的嗜好是最佳交际话题。

3.新闻报导。仅管每天不同，但是特则新闻几乎都有几万人以上看到过。

4.故乡，出身学校。有可能因而找到同乡，拉近彼此间等距离。

**涉外迎宾礼仪论文范文 第二篇**

餐桌礼仪在中国人的完整生活秩序中占有一个非常重要的地位，他们认为，用餐不单是满足基本生理需要的方法也是头等重要的社交经验。为此，掌握某些中式餐饮规则的知识便显得特别重要了，无论你是主人，抑或只是一位客人，都必须掌握一些规则。

●圆形餐桌颇受欢迎。因为可以坐更多人，而且大家可以面对面坐，一家之主的身份并不像西方长形餐桌上很清楚地通过他的座位而辨认。客人应该等候主人邀请才可坐下。主人必须注意不可叫客人坐在\*近上菜的座位。此为一大忌。

必须等到所有人到齐才可以开始任何形式的进餐活动即使有人迟到也要等。一旦大家就位，主人家便可以做开场白了。进餐期间，主人必须承担一个主动积极的角色敦促客人尽情吃喝是完全合理的。

●一张典型中式餐桌看上去相当空，在西方人眼中尤甚。每张座位前可见放在盘上的一只碗;右面是一组筷子与汤匙，分别放在各自的座上。在正式场合上，会出现餐巾，主要放在膝上。

在正式宴席上，菜式的吃法很像放映的幻灯片，每一次一道菜。令人惊讶的是，米饭不是与菜式同上，不过可以选择同吃。由于菜式各有特色，应该个别品尝，而且一次只从碗中吃一种，不是混合品尝。不可用盘子吃，只能用碗。骨头和壳类放在个别盘中。不干净的盘子必须经常用清洁盘子替换。

●除了汤之外，席上一切食物都用筷子。可能会提供刀\*，但身为中国人，最好用筷子。筷子是进餐的工具，因此千万不可玩弄筷子把它们当鼓槌是非常失礼的做法，更不可以用筷子向人指指点点或打手势示意。当然，绝对不可吸吮筷子或把筷子插在米饭中，这是大忌这正好像葬礼上的香烛，被认为是不吉利的。再有，不可用筷子在一碟菜里不停翻动，应该先用眼睛看准你想取的食物。当你用筷了去取一块食物时，尽量避免碰到其他食物。可能的话，用旁边的公筷和汤匙。吃完饭或取完食物后，将筷子放回筷子座。

●一席中式餐饮如果没有茶便称不上正式了。为此，尽可能贮存不同品种的茶是明智的做法，确保最精明的品味也照顾到。有关茶的问题，应该注意几件关键的事。座位最近茶壶的人应该负责为其他人和自己斟茶斟茶的次序按照年岁，由最长者至最年青者，最后为自己斟。当人家为你斟茶时，礼节上应该用手指轻敲桌子，这样做是对斟茶者表示感谢和敬意。

中国人乃礼仪之帮，民以食为天，用餐岂能没有规矩!虽然说讲不讲究都是一日三餐，但是知道总比不知道好吧!

1、请客要早通知，6：00入席，5：50才叫客人来，不合适。

2、主人家不能迟到;客人应当迟到5-10分钟，这是非常体贴的客人哦，注意掌握，自然宾主皆欢。

3、要是坐圆桌子，对着大门的是主座，或是背靠墙、柜台的;讲究些的饭店，会用餐巾予以区分，餐巾最高大的位置不能随便坐哦，除非你打算好请客喽：

4、主人右手边的是主客，左手边的是次重要的客人;门边面对主人的，自然是跑腿招呼的陪客坐的啦。

5、做客人的不能直接向点菜员吆喝指点，应该乖乖坐等主人家点菜;如果客人确实有严重的忌口或爱好，应当轻轻告诉主人家，主人自然要替他做主，满足客人小小或大大的要求。

6、主人家，不点或少点需要用手抓或握着吃的菜，比如蟹、龙虾腿、排骨等等。一顿饭来上三个这样的菜就没治了。还有什么礼仪可讲!

7、不勉强也不反对别人少量饮酒，无酒不成宴嘛!

8、上酒水上菜了!老外喜欢自夸手艺，国人可不作兴吹嘘自己点的菜，主人家细心观察凉菜上齐、每位杯中都有酒水后，当立即举杯，欢迎开始之类的，转动圆盘或是示意右手边的主客动第一筷。主客可别推让太久哦，大家肚子都饿了，就等你开吃了!吃了的别忘了赞美一下哦。

9、之后的每道菜一上来，虽然服务员与主人还是会转到主客面前，但并不用太拘泥啦，如果正好在我面前，又没人转动圆盘，我也会先夹一小筷子尝尝的!

10、主人家要常常转圆盘，照顾到绝大部分客人;陪客则补充招呼服务一下;客人的手能不碰圆盘而吃完整餐，则宾主又皆欢啦。

11、如果没有服务员分菜或是公筷、公勺，夹菜的时候可要先看好，切不可用自己的筷子在盘中挑来拣去，甚至搅拌!不是每个人都像爱人一样不介意你筷子上的口水的!通常看准了拣距离自己最近的那部分。

12、最好让筷子上的食物在自己的接碟中过渡一下，才送入口中。可以使吃相看起来不是那么急切。

13、食物在口中咀嚼时，切记的大事就是闭紧双唇，以免说话、物体掉落、汁水外溢，以及免得发出骠叽骠叽的倒胃口声响。

14、无论是用餐期间或用餐前后，都应当背部挺直，尽量往后坐椅子而不\*。用餐期间，基本上双手都在桌面以上。

15、一个太好胃口的主人，和正在减肥的客人，不适宜这样的饭局哦。

餐桌上有许多应注意的礼仪，而这些礼仪常被忽视。

(一)就座和离席

1、应等长者坐定后，方可入坐。

2、席上如有女士，应等女士座定后，方可入座。如女士座位在隔邻，应招 呼女士。

3、用餐后，须等男、女主人离席后，其他宾客方可离席。

4、坐姿要端正，与餐桌的距离保持得宜。

5、在饭店用餐，应由服务生领台入座。

6、离席时，应帮助隔座长者或女上拖拉座椅。

(二)香巾的使用

1、餐巾主要防止弄脏衣服，兼做擦嘴及手上的油渍。

2、必须等到大家坐定后，才可使用餐巾。

3、餐巾应摊开后，放在双膝上端的大腿上，切勿系人腰带，或挂在西装领 口。

4、切忌用餐巾擦拭餐具。

(三)餐桌上的一般礼仪

1、入座后姿式端正，脚踏在本人座位下，不可任意伸直，手肘不得靠桌缘，或将手放在邻座椅背上。

2、用餐时须温文而雅，从容安静，不能急躁。

3、在餐桌上不能只顾自己，也要关心别人，尤其要招呼两侧的女宾。

4、口内有食物，应避免说话。

5、自用餐具不可伸入公用餐盘夹取菜肴。

6、必须小口进食，不要大口的塞，食物末咽下，不能再塞入口。

7、取菜舀汤，应使用公筷公匙。

8、吃进口的东西，不能吐出来，如系滚烫的食物，可喝水或果汁冲凉。

9、送食物入口时，两肘应向内靠，不直向两旁张开，碰及邻座。

10、自己手上持刀叉，或他人在咀嚼食物时，均应避免跟人说话或敬酒。

11、好的吃相是食物就口，不可将口就食物。食物带汁，不能匆忙送入口，否则汤汁滴在桌布上，极为不雅。

12、切忌用手指掏牙，应用牙签，并以手或手帕遮掩。

13、避免在餐桌上咳嗽、打喷嚏、怄气。万一不禁，应说声对不起。

14、喝酒宜各随意，敬酒以礼到为止，切忌劝酒、猜拳、吆喝。

15、如餐具坠地，可请侍者拾起。

16、遇有意外，如不慎将酒、水、汤计溅到他人衣服，表示歉意即可，不必恐慌赔罪，反使对方难为情。

17、如欲取用摆在同桌其他客人面前之调味品，应请邻座客人帮忙传递，不可伸手横越，长驱取物。

18、如系主人亲自烹调食物，勿忘予主人赞赏。

19、如吃到不洁或异味，不可吞入，应将入口食物，轻巧的用拇指和食指取出，放入盘中。倘发现尚未吃食，仍在盘中的菜肴有昆虫和碎石，不要大惊小 怪，宜侯侍者走近，轻声告知侍者更换。

20、食毕，餐具务必摆放整齐，不可凌乱放置。餐巾亦应折好，放在桌上。

21、主食进行中，不宜抽烟，如需抽烟，必须先征得邻座的同意。

22、在餐厅进餐，不能抢着付帐，推拉争付，至为不雅。倘系作客，不能抢付帐。未征得朋友同意，亦不宜代友付帐。

23、进餐的速度，宜与男女主人同步，不宜太快，亦不宜太慢。

24、餐桌上不能谈悲戚之事，否则会破坏欢愉的气氛。

先叫一个冷盘以刺激食欲，接著叫一锅清汤，热汤有助增加体温，喝过热汤后便开始品尝主菜，通常按照自己的口味叫主菜，但必要叫一碟十足辣味的菜肴，才算得上为一顿合宜的中式饭，以辣味菜肴配?清淡的白饭，使菜肴辣而温和，白饭淡而香浓;一顿饭的压轴食品是甜点，通常是甜汤，如红豆沙、芝麻糊等，亦有其他种类，如布丁、班戟、雪糕等，同样香甜可口。

吃的方式

要待热汤变凉一点而入口时又不失汤味，应用汤匙一小口抿出声的饮;至于吃饭，要提起饭碗贴着唇边，用筷子把饭粒推入口里，这是一个最容易的吃饭方法，亦表示喜欢吃那顿饭;若吃饭时不提起饭碗，即表示不满意饭桌上的菜肴。

中式菜肴大多数不会只有一种材料，通常有其他伴菜或配料衬托主菜，以做出色香味俱全的菜肴，例如烹煮猪肉，会以爽脆的绿色蔬菜做伴菜，如芹菜或青椒，衬托粉红色、柔?的猪肉。一顿饭不会只有一款菜肴，通常同时端上两款、甚至四款菜肴，且每款菜肴都要色香味俱全，端上次序则以菜肴的搭配为大前题，通常同类的菜肴会同时端上，不会前后分别端上，总之整顿饭都要讲求协调的搭配。

茶是中国人的日常饮料，汤是他们饭食时的最佳饮料，在特别的日子或场合上，中国人会饮葡萄酒或烈性酒，却不会饮水，这与西方人不同。中国茶是茶楼的主要饮料，虽然有其他饮料供应，但他们认为茶是最提神醒胃的饮料，尤其是吃了油腻的点心，茶有助洗去油腻。每桌都供应一个或两个茶壶，且可不断添饮，客人只需揭开茶壶盖并放在壶顶上，便有侍应前来添滚水;无论同席者的茶杯有多少茶，其中一位都可为别人斟茶，但记著要先为别人斟，最后为自己斟，这才合乎礼仪。茶楼备有不同种类的茶叶，客人可随个人喜好选择。

客人享用完最后一款菜肴时，宴席便正式结束，于是主人家的主角会站立起来，表示宴会到此结束，并会站立门口向每位客人说声晚安，之后跟酒楼经理结账，主人家的其他成员则送客人乘车，挥手道别并目送车子驶离开去。

**涉外迎宾礼仪论文范文 第三篇**

西餐宴会几乎每道菜都要跟一种酒。对于吃什么菜跟什么酒，喝什么酒用什么杯，都有规定。例如：冷盘或海味配烈性酒，用立口杯，喝汤时配淡味雪利酒，用雪利杯;吃鱼时喝白葡萄酒，用白酒杯;食烤肉牛 排以及其他肉类时，饮红葡萄酒，用红酒杯;食野味时，饮红葡萄酒、白葡萄酒;食甜品时，饮白葡萄酒、香槟酒或甜味白酒;食水果时，饮啤酒、白葡萄酒;食任何菜时，都可饮香槟酒。在佐以多种酒时，应注意：度数低的酒，比度数高的酒先饮用;不甜的酒，比甜的、浓的酒先饮用;不甜的白葡萄酒，应比红葡萄酒先用。要避免在吃完甜食或有甜味的食品时，再喝不甜的酒;饭前饮用不甜的雪利酒和鸡尾酒，是比较合适的。

葡萄酒是一种普遍受欢迎的低度酒，酒精含量通常在14—21%之间。按饮用的时间来分，有餐前酒、餐酒和餐后酒之分。按颜色可分为白、玫瑰红、红色三种。白色和玫瑰红配鱼类，用酒类冷凝器冷冻到5—10°c左右喝;红色配肉类，不必冷冻，在17—18°c左右时喝。

葡萄酒杯为高脚杯，喝时用手拿住下面杯脚部分，不要用手包围上壁。要求注酒时，把杯子放在桌上;不想再喝时，只需将右手掌按在杯子上，而不必说“我不再要酒了”之类的话，这不仅限于葡萄酒，对其他的饮料也适用。香槟酒是发泡性葡萄酒的一种，历来受到人们的喜爱，被称为酒中之王。它能够增添宴会的气氛，适宜在餐前喝，适宜配合每一道菜喝，也适宜在餐后喝。饮用香槟酒时，一般要冰冻，适宜温度是2—7°c。

香槟酒的酒杯有两种，一种是高脚开口浅杯，另一种是状似切头的郁金香外形杯。

鸡尾酒源自西方，传说外国人喜欢斗鸡，每当斗鸡得胜时，总喜欢拿一支公鸡的尾巴毛到酒馆饮酒，以表示自己是斗鸡的胜利者。人们便把这种酒称作“鸡尾酒”。现在，鸡尾酒已成为人们所喜爱的饮料。由于它色香俱全，光彩夺目，在欧美各国受到欢迎，本世纪初传入我国。

喝鸡尾酒时，需用鸡尾酒杯，通常是呈倒三角形的高脚玻璃杯，不带任何花纹。因鸡尾酒要保持其冰冷度，所以手应接触其高脚部位，不能直接触摸杯壁，使其变暖而影响酒味。

甜酒一般叫“力乔”，英语叫甘露酒。它是一种含有酒精的饮料，是在白兰地、威士忌、伏特加、葡萄酒、朗姆、金酒中加入一定的“加味材料”，如果皮、砂糖、香料等，经蒸馏、浸泡、熬煮而成。它是传统的餐后酒，有助于消化。

啤酒是种清热、消食的流行饮料，含有丰富的营养价值。饮用啤酒时一般要加以冷冻，以5—10°c为宜。不能太冷，也不能加冰块，这会加速气泡的消失，冲淡香味。同样不加冷冻或温度过高，都将破坏其风味。

**涉外迎宾礼仪论文范文 第四篇**

摘 要：在中国和英国的餐桌上，食物和餐具有很大的不同，人们所崇尚的仪态与餐桌的氛围也不一样。本文将对二者进行比较，并挖掘其背后的原因，给以建议。

关键词：中英;餐桌;礼仪文化

礼仪根植于文化中，与人群相连，它的基础在于尊重，就是说做事情的时候不能只考虑到自己，还要顾及别人的感受。但是有时将心比心未必会产生好的效果，不同的国家有不同的传统，如果不考虑外国的礼仪而草率地使用本国礼仪对待外国友人，就会产生不必要的误会。

中国是一个古老的东方国家，儒家推崇礼乐教化，虽然有道教的调解，但在中国人的脑海里，“礼仪”几乎和“人品”是等同的。《诗经》有云，“人而无仪，不死何为[1]”。即使在现代社会，一个人如果不懂礼貌，做事不合礼仪，也会被说成是“不会做人”。英国是一个看重绅士风度[2]和淑女作风的国家，毫不夸张地说，英国人对礼仪的重视并不低于中国人。但两个同样重视礼仪的国家所重视的礼仪却是有所区别的，这就产生了矛盾。矛盾的解决不是放弃自己来迎合对方，因为礼仪没有高下之分，而是在彼此接触的时候，用对方的生活方式去考虑对方的感受。礼仪并非约束，恰当的礼仪会使彼此关系融洽，双方都会感到舒适。

餐桌是一个非常好的平台，可以很好地加进彼此的了解，增进双方的关系，但是在双方初次见面或者半熟不熟的情况下，礼仪就显得非常重要，尤其是在正式的场合中。在中国和英国的餐桌上，首先食物和餐具就有很大的不同;其次不一样的是人们的仪态与餐桌的氛围。笔者将对二者进行比较，并挖掘其背后的原因，使读者对中英餐桌礼仪文化有个初步的了解。

一、食物与餐具

餐具是由食物决定的，食物是由地理决定的。中国食物多以五谷杂粮为主，牲畜多以劳动力的形式而存在，因为中国人口比较密集，地理上不适合放牧业，而五谷没有肉食鲜美，所以中国人在烹调上下功夫来满足味蕾。烹调过后的食物因为发烫和柔软不适合手抓，所以中国人发明了筷子。司马迁在《史记・宗微子世家》中记载道“纣为象箸”，可以推导出远在商朝，中国人就已经开始使用筷子了。

英国有发达的畜牧业，这是因为当地的海洋气候适宜牧草的生长。作为典型的西方国家，西餐以肉食为主，肉食需要切割，所以英国人多使用刀叉。无论中国还是英国，正确地使用餐具都是餐桌礼仪的第一步。

中国人看重人伦，在餐桌上表现为对老人的敬重上。如果餐桌上有一道鱼，那么鱼头就应该对着老人摆放，表示老年人是德高望重的。在座次方面，老人是坐在上座的，老人的对面则由地位最低的人坐。在老人动筷子之前，大家都是不能夹菜的，食物的第一口由老年人来品尝，这是中国人的尊老敬老的表现。如果餐桌上没有老人，则推崇主人，尊重主人，这是中国人的为客之道。而主人一般会殷勤地招待客人，亲手为客人加食物，这是彼此关系好的表现，也是身为朋友的荣耀。

英国的餐具使用方法是左手拿叉，右手拿刀[3]，因为一般人右手有力，方便切割。刀叉分放两侧表示正在进餐，放在一起表示用餐完毕。正规的西餐会配备整套的刀叉，这时每吃完一道菜就应该换一副刀叉，顺序由外向内使用。英国文化中有崇尚贵族的倾向，繁复的餐具本身就是一种优越感的象征，同时不同的食物使用不同的刀叉也保持了食物味道的纯正。

二、仪态与氛围

与中国人相比，英国人更注重餐桌上仪态的优雅。他们就坐时，身体会坐直，绝不会跷二郎腿或将胳膊肘放在桌面上。在吐鱼刺或骨头的时候，英国人不会直接往外吐，而是用餐巾捂住嘴先吐在餐巾上。英国人在就餐的时候是非常安静的，如果需要交谈，也是悄悄地说话，必要的时候轻轻微笑，绝不会在餐桌上哈哈大笑。而且在喝汤的时候，英国人不会发出声音，咀嚼食物的时候一定会闭上嘴巴，直到嘴里没有食物的时候，才会开口说话。

英国人去高档的西餐厅一定会注重仪表，穿着得体是英国人的常识。女士要穿晚礼服或套装和有跟的鞋子，并且化浓妆，因为西餐厅的光线较暗，淡妆或素颜会让人显得很没有精神。至于男士则必须要打领带，注重整洁。当男女同行的时候，男士要有绅士风度，比如为女士打开餐厅门，让女士走在前面，入座和点酒都以女士为先。

在英国餐厅里不会有人大声吆喝“服务员”，而是耐心地坐在那里等待服务员上来点餐。在就餐的时候，如果需要服务员的帮助，则会用眼神或挥手对服务员示意。而且，英国人即便是就餐时，“对不起”和“谢谢”也是不离口的。

而中国人的餐桌氛围与英国正好相反，中国人认为安静地用餐是主客双方过于拘谨的表现。大家喜欢互相劝酒劝菜，说两句俏皮话，笑声不断，越是放得开，越显得关系好，餐桌上的气氛热闹而亲切。中国人认为真正的朋友之间是不该有太多讲究的，所以中国人在就餐时不怎么注重仪态，只要别出丑态就行。

不同于英国的aa制，中国人喜欢请客，今天你请，明天我请，请来请去就会有一种“人情”在其中。主人在餐厅里会特别热情地招待客人，而客人一般也不会太见外。因为中国的餐桌是崇尚热闹的，所以在吃饭之余，大家还喜欢做游戏，正如在《红楼梦》中，刘姥姥进大观园与众人一起喝酒行令，是典型中国传统餐桌的写照。现代的餐桌游戏有许多种类，猜拳是比较接地气的一种，其他还有数数字，成语接龙，老虎棒子鸡等等。

如果中英两国都站在自身的立场上去看对方，中国人可能会认为英国人吃饭时好拘谨，而英国人则认为中国人在餐桌上吵吵闹闹没礼貌。其实，中国人并不是不会在餐厅里安静下来，只是中国人追求的本身就是一种热烈的气氛，在这种气氛里，人与人之间开放、包容，带着无限热情的生命力。所以，不是说中国人不懂礼仪，而是按照中国的礼仪，餐桌上本该如此。

三、原因与建议

中国和英国之所以在餐桌礼仪上有这么大的差别，其实是因为两者的价值取向不同。中国人注重集体主义和分享，认为彼此心无芥蒂是最好的相处状态。中国人的人格中有一种坦荡的霸气，不怕外人猜，也没有什么秘密，谁都活得有理。中国人害怕冷清，不喜欢独处，这是因为中国人一向很多，从来都没有独处的必要和机会。这种性格多少有点孩子气，但中国人到老也还是小孩。中年人稍成熟一些，但没有多少成熟的快乐，只有对中年人生的抱怨，中国人是不喜欢成熟的。

英国人没有美国人那么开放，其实整个欧洲人都有一种欧洲气质。这种欧洲气质既进取，又保守。英国崇尚个人价值，但这种个人价值却先被包裹在优雅的生活艺术之中，所以没有显示出一种肆意酣畅的畅快。英国人在餐桌上选择安静地进餐，对朋友的尊重，是出于对私有化的尊重。每一个人都像是一个贵族，礼貌而节制，即使是对待服务员也会给予礼貌的尊重。优雅本身是带有疏离的，英国人却不觉得彼此疏离了，反而认为人与人的相处就该是这样。

笔者所讨论的中国人和英国人只是一般意义上具有某种共性的族群，人和人的差别其实很大，也有喜欢清静的中国人和爱好热闹的英国人。餐桌礼仪是相对的，一般来说在家里吃饭就没有在外面那么讲究，在小餐馆里吃饭和在高档餐厅又很不一样。而就餐者的亲疏远近也决定了礼仪的繁复简约。礼仪是死的，人是活的，虽然文化传统根植于人的血脉，但绝不可以由此而过度保守。所以笔者认为，在中英两国的人就餐时，应该在注重礼仪的基础上学会察言观色。

在餐桌上，不是说对方是哪一国的人就该以哪一国的礼仪去对应，而是你要看对方的态度，他喜欢热闹的时候，你就多说笑，他一声不响了，你安静地吃饭就好。不管是在哪里，识趣又知变通的人总是受欢迎的。

总的来说，中国和英国的餐桌礼仪有许多不一样的地方，从食物和餐具到仪态和氛围。背后是两种价值取向的根本不同。当局者迷，旁观者清。这样参照着来看，两个国家的餐桌礼仪就显得更清晰分明了。你可以选择入乡随俗迎合对方，也可以展示自己的独一无二，让对方感受异国的文化气韵。只要餐桌上的气氛和谐舒畅，选择哪一种礼仪方式都是正确的。

参考文献：

[1] 张明辉主编.诗经赏析[m].呼和浩特：内蒙古人民出版社，20xx，(7)：47.

[2] 蔡颖.浅议英国的绅士文化[j].湖州职业技术学院学报，20xx，(6)

[3] table manners in uk[j].英语画刊，20xx.(5)

**涉外迎宾礼仪论文范文 第五篇**

随着中国加入世界wto与世界的交流也越来越多，作为饮食文化中的餐桌礼仪也受到了越来越多的人的关注。本文以中西餐桌礼仪为出发点，以下是“餐桌上的礼仪论文”希望能够帮助的到您!

现在社会礼仪无处不在，用餐不单是满足基本生理需要――也是头等重要的社交经验。餐桌礼仪在中西方人们的生活秩序中占有一个非常重要的地位。

中西餐在吃的方面都有两方面的礼仪，一是来自自身的礼仪规范，比如说餐饮适量、举止文雅。另一个是就餐时自身之外的礼仪规范，比如说菜单、音乐、环境等。尽管有许多不同，但还是有许多规则是大多数国家通用的。有一种说法，不懂得吃西餐的礼仪，就不算是正宗的现代人。那么中西就餐礼仪终究有些什么差异呢主要有以下几点：

一、预定

在中国吃饭很少有预约的事，一般在大型的，重要的场合才会预约。而在西方越高档的饭店越需要事先预约。预约时，不仅要说清人数和时间，也要表明是否要吸烟区或视野良好的座位。如果是生日或其他特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定时间内到达，是基本的礼貌。

二、着装

中西方在这方面都很有讲究。但在中国，人们在餐馆用餐的穿着可以随便一些，即使是t恤、牛仔裤都可以，只有在重要的宴会上才会穿得隆重些。而吃饭时穿着得体、整洁则是欧美人的常识。去高档的餐厅，男士要穿着整洁的上衣和皮鞋;女士要穿套装和有跟的鞋子。如果指定穿正式服装的话，男士必须打领带。再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅。此外最重要的是手一定要保持干净，指甲修剪整齐。进餐过程中，不要解开纽扣或当众脱衣。

三、入座

入座时如果有主人或招待人员，那么座位应该听候主人或招待人员指派，不要过于礼让。如未定座位，应由尊长坐上座，自己捡低档的座位坐下，不必过于谦恭。当你快要坐下时，切记要用手把椅子拉后一些才坐下，如果用脚把椅子推开，这样就表现出你是一个很粗鲁的人。小姐们若有男友同行时则不必自己动手拉椅子了，因为这是男友的责任。入座时，要坐得端正，双腿靠拢，两足平放在地上，不宜将大腿交叠。双手不可放在邻座的椅背，或把手搁在桌上。

进入西餐厅后，需由侍应带领入座，不可贸然入位。最得体的入座方式是从左侧入座。当椅子被拉开后，身体在几乎要碰到桌子的距离站直，领位者会把椅子推进来，腿弯碰到后面的椅子时，就可以坐下来。手肘不要放在桌面上，不可跷足。不可在进餐时中途退席。如有事确需离开应向左右的客人小声打招呼。用餐时，坐姿端正，背挺直，脖子伸长。上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子保持约一个拳头的距离，两\_叉的坐姿最好避免。记得要抬头挺胸吃，在把面前的食物送进口中时，要以食物就口，而非弯下腰以口去就食物。

四、餐巾

中国的餐厅一般会在客人上桌前在每位客人的水杯里插上一朵用纸制成的小花，便于美观。而西餐餐巾一般用布，餐巾布方正平整，色彩素雅。经常放在膝上，在重礼节场合也可以放在胸前，平时的轻松场合还可以放在桌上，其中一个餐巾角正对胸前，并用碗碟压住。餐巾布可以用来擦嘴或擦手，对角线叠成三角形状，或平行迭成长方形状，拭擦时脸孔朝下，以餐巾的一角轻按几下。污渍应全部擦在里面，外表看上去一直是整洁的。若餐巾脏得厉害，请侍者重新更换一条。离开席位时，即使是暂时离开，也应该取下餐巾布随意叠成方块或三角形放在自己的座位上。暗示用餐结束，可将餐巾放在餐桌上。

五、取食

在中国，大多数餐馆、家宴都使用圆桌，大家围着菜肴而坐，这样不仅体现了团团圆圆的气氛，也取食方便。而在西方国家，大多数是采用的长桌或t型桌，那么难免遇到取食不到的状况。西方的“小盘式”避免了这一点，但有时候尤其是在公共场合下取食时不要站立起来，坐着拿不到的食物应请别人传递。有时主人劝客人添菜，如有胃口，添菜不算失礼，相反主人会引以为荣。对自己不愿吃的食物也应要一点放在盘中，以示礼貌。当参加西式自助餐时，另一次就把食物堆满整个盘子。盘子上满满的食物让人看起来认为你非常贪得无厌。每次拿少一点，不够再去。

六、就餐的方式及禁忌

在中国，筷子是从远古流传下来的餐具，日常生活当中对筷子的运用是非常有讲究的。一般我们在使用筷子时，正确的使用方法讲究得是用右手执筷，大拇指和食指捏住筷子的上端，另外三个手指自然弯曲扶住筷子，并且筷子的两端一定要对齐。在使用过程当中，用餐前筷子一定要整齐码放在饭碗的右侧，用餐后则一定要整齐的竖向码放在饭碗的正中。在就餐时一定要注意。

而在西方多使用刀叉。其基本原则是右手持刀或汤匙，左手拿叉。若有两把以上，应由最外面的一把依次向内取用。刀叉的拿法是轻握刀叉的尾端，食指按在柄上。汤匙则用握笔的方式拿即可。如果感觉不方便，可以换右手拿叉，但更换频繁则显得粗野。吃体积较大的蔬菜时，可用刀叉来折叠、分切。较软的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下。进餐途中想要休息或取面包时，应是刀摆在盘上右侧，叉在左侧，两者呈八字形。要注意的是，刀尖端搁在盘缘不可滑落，而且，刀柄后端碰触到桌面也不行。另一个要注意的是，叉背必须朝上放置。因为，不管进食时叉子如何拿法，叉子内侧朝上放置是用餐完毕的表示。

餐桌礼仪更是一门不可轻视的学问，我们只有在实践中不断运用才能更好地掌握与运用。餐桌礼仪更是一种重要的交际礼仪，本文以中西方餐桌礼仪的差异与对比为出发点，在参考中西方餐桌礼仪的基础上，对中西方餐桌礼仪进行了充分的描写。希望通过此对比可以让英语学习者了解更多关于跨国文化交流中的餐饮文化知识。

参考文献：

[1]赵红群.编著.世界饮食文化.时事出版社.20xx

[2]熊经浴.现代商务礼仪.中国物资出版社.20xx

[3]许力生.跨文化交流入门[m].浙江大学出版社.

[4]姜若愚.张国杰.中外民族民俗.北京旅游教育出版社.20xx

[5]金正昆.商务礼仪.北京大学出版社.20xx

**涉外迎宾礼仪论文范文 第六篇**

1、吃饭前，主人没有安排你的位置前，不要乱坐，如果主人没有刻意安排，让长辈坐下后再坐。主人左右手旁边的位置是宾客位，不要主动去坐。

2、在外吃饭如果餐盘里有公筷和公勺的，不要用自己的筷子。

3、吃进口的东西不要“啪”的吐桌子上，如果要吐骨头，用纸巾，吐手里，包住再放盘子里。

4、嘴巴里面有食物不要说话，如果吃了有味道的食物，说话前自己闻闻臭不臭再说话，如果有味道，吃颗薄荷糖再说话。

5、不要玩手机!不要玩手机!不要玩手机!不管是吃家宴还是外面的宴席!能不能不要拍照!不要拍照!不要拍照!一桌子长辈拿着筷子看着你站起来拿个手机对着菜使劲拍!真的很不礼貌!

6、一盘子不要连续夹三次。这个意思不是让你一盘菜只能吃两次，限制你。意思是你觉得好吃的菜，吃了两次后，就转给别人分享，是一种礼让。

7、你觉得什么好吃，想推荐给别人，不要用筷子去戳!把盘子转一下，然后和大家说“这个菜不错，大家都尝尝。”就行了。

8、吃完饭，主人没有离席，就不要动。想去上厕所，和左右的客人小声说一句“不好意思，我去洗手间一下”，然后再离开。

9、席上发生意外情况，水洒了或者筷子掉了之类的，不要一惊一乍的，在外面就小声招来服务员帮忙清理就好了，家宴的情况就自己用纸巾擦掉，然后在告知别的客人后离席去洗手间清理。

**涉外迎宾礼仪论文范文 第七篇**

家族的饭菜主要有：

1、家宴——指家族自我过节和各种喜庆活动而设的宴席

2、宾宴——宴请亲戚朋友的宴席

3、便宴——便宴是家常便饭。

饭桌文化：礼、孝、德、让、教

1、“礼”是指饮馔的礼节和礼仪。

它反映了家族的道德观念和风俗习惯构成的礼节、仪式和个人的礼貌要求。家宴、便宴要以“长”（家长、长辈）为主，宾宴要以“客”为主。因此，就构成了许多规矩约束家人，尤其对孩子们的约束更加严格。

礼有形式之礼和待侍之礼。形式之礼是指礼仪的形式和氛围所体现的礼，比如宴请场所的选取、礼仪的档次、环境的营造、用具的准备，都要体现对客人的一种尊重。待侍之礼是指招待客人和侍奉客人的礼节，如宴席的排座是以长为先、师为先、远为先的原则，即按辈分排座，家庭教师要优先入座，远道而来的亲戚朋友要优先入座，对待家境贫穷的亲戚和朋友更要格外照顾，主人在席间与其交流的时光要长些，敬酒次数要多些，并有意识地向客人介绍他们的“绝活”如棋艺、书法、唱功，以获得众人的赞赏和尊重。同时严格要求管家和仆人不准慢待这些人。

虽然每次宴请视客人身份和礼仪风俗的特点，在饭菜种类、质量档次、饭庄的选取上是有区别的，但绝不能让客人挑出“不是”来。在宴请中的祝词、敬酒、交谈、进餐、辞宴的全程中都要注重礼节。

开宴前主人要将重要宾客介绍给大家，并致简明热情的祝词；开宴时主人要亲自斟酒，按顺序向长辈和客人敬酒，不能强求；主动替不胜酒力的客人喝酒，并向客人致意；向宾客敬菜时，要注意客人的饮食爱好，次数不能多，量不能大，否则会让客人尴尬；主人要注意席间相互交流的广泛性，不要热此冷彼，如有女宾，更要注意谈话资料和对女宾的尊重；主人不能先于客人放下碗筷，直到客人表示已吃好方可辞宴；主人要陪主宾，漱口、净手后到另座饮茶。

大户人家做饭时，要求厨师盛盘上菜时盘子四周不能有菜渍，上菜要用双手端盘、端碗，手指不能抠在盘沿和碗边上；盛饭、盛汤，倒茶时不能太满，斟酒要满，但不能溢出；倒茶的动作要规范，切忌将碗盖扣在桌子上，茶壶嘴对着客人；倒茶后要后退一步再转身离去；给客人上烟时要用盘子端给客人，切忌用手递烟，不要用一根火柴给数人点烟，不要在客人面前用嘴吹灭火柴和随意扔掉火柴梗，不准当着客人扫地、掸桌子，尤其不准将茶水泼在地上。

另外，在客人面前，主人不能训斥孩子和仆人；主与客的孩子发生争执，主人要将自我的孩子拉走，不管谁是谁非，都要向对方表示歉意，但不能当着客人面教训自我的孩子，否则客人会感到不自在。

宾宴一般也是不让孩子参加的。记得小时候家宴时，要求孩子们要做到懂规矩、尊敬人、讲礼貌、有教养，有三个不准：吃饭时不准出现喧哗声、碗筷碰击声，更不准用筷子敲桌子敲碗，不准吧唧嘴和出虚恭。二祖母说吃饭时听到吧唧嘴的声音让人作呕，吃饭时出虚恭令人难以忍受。并让吃噎着连续打嗝的孩子主动下桌，不准拖拉椅凳以免发出刺耳的声音，这就是不准出声的要求；二是不准“下嘴”，长辈不动筷子孩子们是不能先夹菜的，不准将嘴填得满满的，不准狼吞虎咽，不准站起身来夹菜，够不到的菜可示意长辈给夹，不准用筷子在菜盘中乱挑乱翻，不准边吃边用双眼紧盯着桌上的菜，不准用筷子指人，不准将不爱吃的东西和口杂牙秽扔在或吐在地上，不准掉饭粒，揭馒头皮和剩饭要将饭碗扒拉干净。最忌讳的，就是孩子将筷子直插在饭碗中；三是绝对不准孩子喝酒。当年两个祖母喜欢和孩子们在一齐乐乐，在饭桌上玩些游戏，输了要出节目，吃完饭还要让孩子们比比谁的饭碗和桌面最干净，席间温馨的气氛十分浓厚。

2、“孝”家宴时讲究要尊重长辈，要尽孝道。

小时候入席时大祖母，二祖母坐在上位，因三祖母瘫痪，不能参加但要给留下位置，以示其在家中的地位。待大祖母发话“都来坐”时，大家才按排行顺序入座，年纪小的孩子们要另桌而食。几位大妈和我母亲只能侍立在家人背后给布菜、斟酒、倒茶、递毛巾。

两位祖母在每次家宴中都要给几个儿媳妇点她们最喜欢吃的菜，以犒劳她们平日的辛苦，在家宴中称犒劳菜。祖母既慈祥又很威严。在饭桌上大家要观察两位老太太的情绪。情绪不好时，务必按规矩办事，敬酒、说个奉承话都不能少，用词要有长次之分，更不能厚此薄彼，因此大家都很谨慎。情绪好时，二老也谈笑风生，拉拉家常夸夸对方的孩子。大祖母此时会发话：“大伙儿在一块就是图个乐，还那么规矩干什么？”这时大伙才会放松，气氛和谐愉快，大人们还要领着各自的孩子到主桌上给老人问好。姐姐会讨老人的欢心，从兜里掏出几粒花生豆或糖块塞到老人手中，二老高兴得合不拢嘴，对外孙女赞不绝口。二祖母更随便一些，会到孩子们桌前逗逗孩子，还让孩子夹点菜喂到自我口中，孩子们也个性高兴。大家就是在活跃融洽的气氛中享受着天伦之乐。

这种“孝”不只是晚辈对长辈的敬、尊，也体现出长辈对晚辈的关爱。因此，晚辈就更加敬重长辈更加孝顺老人，在每个人的心中铸就了真诚的孝道。

3、“德”是一种品行，在家族的饮馔中有“让、度、俭”的要求。

4、“让”是要求大家相互谦让，不要好吃的抢着吃，要先让别人吃，哪怕都被吃光也不能有怨气，要做到让为先；“度”要求喝酒吃饭要有度，不能暴饮暴食，更不能劝酒无度，置人于醉；“俭”是要节俭，不能浪费，尤其要求孩子不能浪费粮食，两位祖母经常嘱咐设宴不要铺张奢侈。宴席结束后，都要将没动过筷子和未曾上过桌的菜带回家。

5、“教”是饮馔方面的家庭教育。透过口传身教，耳濡目染，潜移默化地继承了家族中的老规矩和礼俗，在与家庭教师共同用餐时，祖母总是要求几位教师给孩子“训话”，并根据社会时尚向孩子们提出新的要求，看到不好的现象就去指点一下，让孩子们明白要做什么、不能做什么，寓教于吃中。

有食物在嘴里时，不要说话，等食物进了肚子再开口。一边吃着一边说话的样貌会十分难看。还有吃饭时嘴里千万别发出“啪，啪”的声音，你自我可能没感觉，可坐在你旁边的人务必很难受，但又不好意思向你指出。

餐桌上的话题也很重要，比如政治的话题，国家与国家间的各种问题，宗教问题，其他人的是是非非最好都少说，或尽快地结束此类话题。因为一齐吃饭的人你不了解，说多了会引起争执吵架，结果弄得整个饭桌都不开心。餐桌上的话题要有选取，说话的声音也要轻些，对方能听见就能够了，声音大了会妨碍其它桌上的人，也是没有修养的表现。另外也务必提醒一下，女人到了中年后话会比较多，大家一齐吃饭时，不要一个人在拼命地说或别人说一句就打断别人的话，跟着还否定一句，觉得自我很懂，处处要争。要学会聆听对方说话，尊重别人，思考别人的感受是做人的基本教养。

在餐桌上喝酒劝酒，酒后胡闹，大声喧哗还要非礼的行为那是绝对不就应的。这可不是礼貌的行为。还有更细小的方面，比如，用筷子指来指去，把菜翻来翻去。边吃边弄头发等等在旁人看来都是些很不卫生的动作千万不要发生。

**涉外迎宾礼仪论文范文 第八篇**

外事接待中对谈话也有要求，各国习惯不同，禁忌不同，人常说多说无益，但是不说岂不是冷落了贵客，所以如何说的恰到好处，还需遵循外事接待谈话礼仪。主要要求有以下内容：

外事交往场合谈话时要弄清对方身份，以便自己谈话得体，有针对性。

三人以上在场，不要只谈两人知道的事，冷落其他人。

对外接触谈话要自然、和蔼。对方发言时要注意倾听，不要左顾右盼，总看手表。

说话时不可用过多过大的手势。谈话声音不要过高，以使对方能听清为宜，尤其不要溅出口沫。

谈话时不要总自己讲，让别人有讲话机会，别人讲话，不要随便插嘴，打断别人话头。

对外谈话要实事求是，自己不知道的事不要随便答复，无把握的事不要允诺，应言而有信。

不要议论第三者的事情。不要交头接耳，讥笑他人，如所谈事情不便让旁人知道，则应寻找适当的时机再说。

不要谈疾病等不愉快的事情，一般不要询问对方履历，谈及时，要十分客气，如对方不讲，不要追问。不要询问妇女的年龄，是否已婚。

对方讲话如未听清楚，可以再问一遍，发现对方对我讲话有误解，应进一步解释。

社交场合，应按本人身份，主动交际。但如别人在个别谈话，不要凑前旁听，若有事需与某人谈话，应待别人说完。有急事找，则应先打招呼，表示歉意。

**涉外迎宾礼仪论文范文 第九篇**

餐桌摆设

日常饭食的摆设是在各座席摆上一个饭碗、一双筷子、一只汤匙、一碟调味酱，用饭后通常会给客人一条热毛巾，代替纸巾抹手及抹嘴巴。所有菜肴同时端上餐桌中央，各人用自己的筷子直接从各碟共享的菜肴夹取食物;汤水一大锅的端上，各人同饮一锅汤。客人用饭时绝对可以来一招「飞象过河」，夹取放在远处的菜肴。由於中国人喜欢全体共享菜肴，他们的餐桌大多数是圆形或方形，而不是西方人多用的长形餐桌。

怎样叫一顿中式饭

先叫一个冷盘以刺激食欲，接著叫一锅清汤，热汤有助增加体温，喝过热汤后便开始品尝主菜，通常按照自己的口味叫主菜，但必要叫一碟十足辣味的菜肴，才算得上为一顿合宜的中式饭，以辣味菜肴配清淡的白饭，使菜肴辣而温和，白饭淡而香浓;一顿饭的压轴食品是甜点，通常是甜汤，如红豆沙、芝麻糊等，亦有其他种类，如布丁、班戟、雪糕等，同样香甜可口。

吃的方式

要待热汤变凉一点而入口时又不失汤味，应用汤匙一小口抿出声的饮;至於吃饭，要提起饭碗贴著唇边，用筷子把饭粒推入口里，这是一个最容易的吃饭方法，亦表示喜欢吃那顿饭;若吃饭时不提起饭碗，即表示不满意饭桌上的菜肴。

中国人很少在日常用饭时喝酒，但酒在他们的盛宴上则担当重要的角色。在宴会开始时，主人家必先向客人祝酒，这时客人的饮酒兴致便油然而生，啤酒或汽水都可用来祝酒，要先为别人添酒或汽水，后为自己添加，才合乎礼仪，且要添至近乎满泻为止，以表示尊重对方及彼此友谊，而主人家要尽情灌醉客人，才算合乎礼仪。若你不想饮酒，应在宴会开始时便表明，以免出现尴尬的场面。

宴席结束

客人享用完最后一款菜肴时，宴席便正式结束，于是主人家的主角会站立起来，表示宴会到此结束，并会站立门口向每位客人说声“晚安”，之后跟酒楼经理结账，主人家的其他成员则送客人乘车，挥手道别并目送车子驶离开去。

中式菜肴大多数不会只有一种材料，通常有其他伴菜或配料衬托主菜，以做出色香味俱全的菜肴，例如烹煮猪肉，会以爽脆的绿色蔬菜做伴菜，如芹菜或青椒，衬托粉红色、柔的猪肉。一顿饭不会只有一款菜肴，通常同时端上两款、甚至四款菜肴，且每款菜肴都要色香味俱全，端上次序则以菜肴的搭配为大前题，通常同类的菜肴会同时端上，不会前后分别端上，总之整顿饭都要讲求协调的搭配。

茶是中国人的日常饮料，汤是他们饭食时的最佳饮料，在特别的日子或场合上，中国人会饮葡萄酒或烈性酒，却不会饮水，这与西方人不同。中国茶是茶楼的主要饮料，虽然有其他饮料供应，但他们认为茶是最提神醒胃的饮料，尤其是吃了油腻的点心，茶有助洗去油腻。每桌都供应一个或两个茶壶，且可不断添饮，客人只需揭开茶壶盖并放在壶顶上，便有侍应前来添滚水;无论同席者的茶杯有多少茶，其中一位都可为别人斟茶，但记著要先为别人斟，最后为自己斟，这才合乎礼仪。茶楼备有不同种类的茶叶，客人可随个人喜好选择。

**涉外迎宾礼仪论文范文 第十篇**

称呼：与外宾相见，首先遇到的是称呼问题。通常对男子称呼‘先生’（Mr.），对已婚妇女称‘夫人’（Mrs.），对未婚女子称‘小姐’（Miss）。如果不知她是否已婚，可称‘小姐’或‘女士’（Ms.）。

介绍：与外宾相见时如果需要介绍，可由第三者进行，也可以由自己介绍。要把对方的职衔介绍出来。介绍的顺序是把身份低、年纪轻的介绍给身份高、年纪大的，把男子介绍给女子。

握手：许多国家相互见面，特别是初次见面时要握手。依照惯例，握手时主人先向客人伸手，地位高的人先向地位低的人伸手，女士先向男士伸手。女士握手时可以不脱礼服手套。在人多的情况下，不要交叉握手。握手时，要显得自然大方，面带微笑，两眼应注视对方。

致意：如果在同一个场合多次见面，可以点头致意。男士与女士见面，如果女士不主动握手，男士可以点头致意。

**涉外迎宾礼仪论文范文 第十一篇**

1、接待准备

外事接待单位为圆满完成接待任务，一般需要专门接待小组，全面负责一切接待事宜。接待工作首先应了解来访者的基本情况，弄清代表团的国别、名称、成员名单、来访目的等内容。如需要根据客人要求预定宾馆或返程机票，还应索取来宾护照的复印（传真）件。

掌握了以上情况后，再制定一份周密的（中外文）书面接待活动日程安排(表)，包括迎送、会见、会谈、签字仪式、宴 请、参观游览、交通工具、餐寝时间、陪同人员等详细内容。日程安排应尽量事先征询来宾意见，还要考虑来宾的风俗习惯和宗教信仰。日程安排印制妥当后，要让来宾抵达后及时人手一份。

2、外事接待-迎送礼仪

迎宾时，外宾下飞机（车、船）后，礼宾人员应主动将迎宾人员姓名、职务一一介绍给来宾，迎宾人员随即与来宾握手表示欢迎。如遇外宾主动与我方人员拥抱时，我可做相应表示，不要退却或勉强拥抱。如需献花，应安排在迎宾的主要领导人与客人握手之后进行。所献鲜花忌用菊花、杜鹃花、石竹花或黄色花朵。

乘车时，应先请客人从右侧上车，陪同主人再从左侧上车。待外宾与陪同人员全部上车后，再驱车去宾馆。途中，陪同人员应择机将有利于对外宣传宜昌的事物，如沿途所见的欢迎标语、人文景观等向外宾介绍。

迎送注意事项：

迎送身份高的客人，事先在机场（车站、码头）安排贵宾休息室，准备饮料。安排汽车，预定住房。如有条件，在客人到达之前将住房和乘车号码通知客人。如果做不到，可印好住房、乘车表，或打好卡片，在客人刚到达时，及时发到每个人手中，或通过对方的联络秘书转达。这既可避免混乱，又可以使客人心中有数，主动配合。

指派专人协助办理入出境手续及机票（车、船票）和行李提取或托运手续等事宜。重要代表团，人数众多，行李也多，应将主要客人的行李先取出（最好请对方派人配合），及时送往住地，以便更衣。 客人抵达住处后，一般不要马上安排活动，应稍作休息，起码给对方留下更衣时间。

3、外事接待-会见礼仪

接见一方的安排人，应主动将会见时间、地点、主方出席人、其它具体安排及有关注意事项通知对方。如有合影，还要事先编好合影图，一般主人居中，按礼宾顺序，主人右手为上，主客双方间隔排列，两端均由主方人员把边。

会见前，主人应在门口迎候客人，可以在大楼正门迎候，也可以在会客厅迎候。如果主人不到楼门口迎候，则应由工作人员在大楼门口迎接，引入会客厅。会见结束，主人应送客人至车前或在门口握别，目送客人离去。

领导人之间的会见，除陪见人和必要的译员、记录员外，其他工作人员安排就绪后均应退出。谈话过程中，旁人不要随意进出。安排宾主座次时，主宾坐在主人的右边，译员、记录员安排坐在主人和主宾的后面。其他外宾按礼宾顺序在主宾一侧就座，主方陪见人在主人一侧就座，座位不够可在后排加座。

4、外事接待-会谈礼仪

会谈一般是指双方就重大问题进行意见的交换和商讨。会谈由主谈人主持，其他人员未经主谈人许可，不得随便发表意见。如有不同看法，可写条子递给主谈人，供主谈人参考。如主谈人请大家做补充发言，其他人可按主谈人的谈话口径做适当补充，但不能提出与主谈人意见相反的看法。

5、外事会谈礼仪

会谈通常用长方形、椭圆形或圆形桌子，宾主按各人名牌所示相对而坐以正门为准，主人占背面一侧，外宾面向正门。主谈人座位居中。

外事接待-国旗悬挂礼仪

国旗是国家的象征，是民族的尊严。涉外活动中，我们往往通过悬挂国旗表示对本国的热爱和对他国的尊重。国际交往中，一个主权国家内悬挂他国国旗有着一些公认的通行惯例。

悬挂双方国旗，以右为上，左为下。两国国旗并挂，以正面为准，右挂客方国旗，左挂本国国旗；汽车上挂旗，驾驶员左手为主方，右手为客方。双方对座会谈时，主客双方分别在各自主谈人桌上用旗架悬挂本国国旗。国旗不能倒挂，也不能反挂。

6、签字仪式

签字仪式基本上是双方参加会谈的全体人员，一般均由更高的领导人出席签字仪式。 签字仪式座次要求：双方参加签字仪式的人员进入签字厅，签字人入座，助签人分别站在签字人外侧，其他人员分主客各一方按身份顺序排立于各自的签字人座位之后。

签字时，由助签人协助翻揭文本，指明签字处，本方保存的文本上签毕后，由助签人互相传递文本，再在对方保存的文本上签字，签妥后由双方签字人交换文本，相互握手。有时备有香槟酒，签字后，共同举杯庆贺。

**涉外迎宾礼仪论文范文 第十二篇**

餐饮礼仪问题可谓源远流长。据文献记载可知，至少在周代，饮食礼仪已形成一套相当完善的制度，特别是经曾任鲁国祭酒的孔子的称赞推崇而成为历朝历代表现大国之貌、礼仪之邦、文明之所的重要方面。

中国餐桌礼仪

餐桌礼仪在中国人的完整生活秩序中占有一个非常重要的地位，他们认为，用餐不单是满足基本生理需要的方法也是头等重要的社交经验。为此，掌握某些中式餐饮规则的知识便显得特别重要了，无论你是主人，抑或只是一位客人，都必须掌握一些规则。

●圆形餐桌颇受欢迎。因为可以坐更多人，而且大家可以面对面坐，一家之主的身份并不像西方长形餐桌上很清楚地通过他的座位而辨认。客人应该等候主人邀请才可坐下。主人必须注意不可叫客人坐在\*近上菜的座位。此为一大忌。

必须等到所有人到齐才可以开始任何形式的进餐活动即使有人迟到也要等。一旦大家就位，主人家便可以做开场白了。进餐期间，主人必须承担一个主动积极的角色敦促客人尽情吃喝是完全合理的。

●一张典型中式餐桌看上去相当空，在西方人眼中尤甚。每张座位前可见放在盘上的一只碗;右面是一组筷子与汤匙，分别放在各自的座上。在正式场合上，会出现餐巾，主要放在膝上。

在正式宴席上，菜式的吃法很像放映的幻灯片，每一次一道菜。令人惊讶的是，米饭不是与菜式同上，不过可以选择同吃。由于菜式各有特色，应该个别品尝，而且一次只从碗中吃一种，不是混合品尝。不可用盘子吃，只能用碗。骨头和壳类放在个别盘中。不干净的盘子必须经常用清洁盘子替换。

●除了汤之外，席上一切食物都用筷子。可能会提供刀\*，但身为中国人，最好用筷子。筷子是进餐的工具，因此千万不可玩弄筷子把它们当鼓槌是非常失礼的做法，更不可以用筷子向人指指点点或打手势示意。当然，绝对不可吸吮筷子或把筷子插在米饭中，这是大忌这正好像葬礼上的香烛，被认为是不吉利的。再有，不可用筷子在一碟菜里不停翻动，应该先用眼睛看准你想取的食物。当你用筷了去取一块食物时，尽量避免碰到其他食物。可能的话，用旁边的公筷和汤匙。吃完饭或取完食物后，将筷子放回筷子座。

●一席中式餐饮如果没有茶便称不上正式了。为此，尽可能贮存不同品种的茶是明智的做法，确保最精明的品味也照顾到。有关茶的问题，应该注意几件关键的事。座位最近茶壶的人应该负责为其他人和自己斟茶斟茶的次序按照年岁，由最长者至最年青者，最后为自己斟。当人家为你斟茶时，礼节上应该用手指轻敲桌子，这样做是对斟茶者表示感谢和敬意。

用餐对于家居生活是头等大事，体现个人素质和品味。

**涉外迎宾礼仪论文范文 第十三篇**

在外事礼仪中关注形象是非常重要的一个原则。有一位著名的公共关系专家讲到，在国际交往中，形象是一种效益，形象是一种宣传，形象是一种教养，形象是一种服务。形象其实就是一个教养的问题，也是一个规范的问题。

形象问题不仅仅是个人的容貌问题，还涉及到其它一些问题。比如说：在外事交往中非常重要的一点就是要干净、整洁。古人曾经讲过：衣不必华服，唯整洁为要。在外事接待中，一定要注意自己的服饰礼仪，这不仅是个人风度的体现，也是我国民族精神的展示：同时，还是对客人的尊重、礼貌之需。在涉外社交场合，服饰可以分为便装和礼装两种。

仪表：注重个人的仪容仪表、仪态举止、谈吐、着装等。从仪容仪表说，要求整洁干净：脸、脖颈、手都应洗得干干净净；头发按时理、经常洗；指甲经常剪；注意口腔卫生，不当众嚼口香糖；经常洗澡、换衣服，消除身体异味。

仪态：要从站、坐、行以及神态、动作等方面严格要求自己，优美的站姿给人以挺拔、精神的感觉；所谓站有站相、座有座相，仪表要端庄，举止要文明，姿势要端正。站时不要东倚跷靠；坐时不要跷二郎腿、晃腿；坐姿要端正挺直、大方得体。

服饰：服装应整洁大方。男士着西服，着西服时须系领带，夏季可穿硬领短袖衬衫系领带或质地较好的短袖敞领衫；女士应按季节与活动性质的不同，可穿西装、民族服装、中式上衣配长裙或长裤、旗袍或连衣裙等，夏季也可穿长、短袖衫配裙子或长裤。参加正式外事活动，不能穿茄克衫、牛仔裤、超短裙、旅游鞋、布鞋、长筒靴。

谈吐、语言：比如，语音、发音是不是标准，语速是不是适当，音调是不是恰当，在公共场合下，国际交往中讲究说话声音低一点、低一点、再低一点，这样即是一种教养也是对他人的一种尊重，社会公德问题。另外交谈时不能用手或刀叉匙筷子指着对方。

**涉外迎宾礼仪论文范文 第十四篇**

教学目标：让学生在情境实践活动中亲身体验，学会就餐的基本礼仪，培养学生文明就餐的意识和习惯。

教学重点：知道怎样是文明用餐

教学难点：把学到的用餐礼仪运用到生活中去。

教师：课件，餐盘，筷子

学生：收集文明用餐的好习惯

教学过程：

(一)导入新课

师：孩子们，我们每天都在吃饭，但是你真的会吃饭吗，老师在课下做了一个调查，了解到很多孩子根本就不会吃，老师把一些同学的吃相拍了下来，那请孩子们和老师一起来分析他有哪些不文明的举止。我们一定要仔细看哟! 看录像。

师生逐一分析照片中不文明的举止。从而引出本课

(二)讲授

师：那刚才我们共同分析了这些同学在餐桌上的不文明的举止，同学们表现得非常棒，老师以你们为骄傲。我们小学生正是养成良好行为习惯的最佳阶段，文明就餐也是体现我们文明素养的一个方面，今天，这节课就请大家和老师一起来学习餐桌礼仪(板书课题)，在生活中，你知道哪些用餐礼仪呢?

学生举手回答，教师做总结归纳： 生活中用餐礼仪

(1)吃饭之前，先把手洗干净。

(2)入座时应请长辈先坐，自己才可入座。

(3)入座后姿势端正，脚踏在本人座位下

(保持上身挺直，双手自然摆放在桌面边缘，整个用餐过程都不能趴在桌上，脚踏在本人座位下。用胳膊肘支在桌面上和用手托下巴都是不好的做法。)

模拟练习的用餐姿势。先请一、二位同学到台前用餐盘练习用餐的姿势，一人练习，大家评议，全员练习。

(4)就餐要文雅，要细嚼慢咽。

(5)不要挑食，不要剩“碗底”，更不要独食，父母给自己做好吃的，也要让父母先尝或给他们留部分。

(6)正确使用筷子，不要敲筷、扔筷、插筷、舞筷。

筷子是中国人吃饭的主要工具，我们握筷姿势应规范，吃饭时需要使用其他餐具时，我们就先把筷子放下。不要用筷子叉取食物放进嘴里，或用舌头舔筷子上粘的东西，这些都是很不文明的哟!用筷子敲打碗盘桌面，用筷子指点别人，这也不应该。

正确使用筷子(禁忌)(幻灯片播放)

迷筷不能拿着筷子犹豫不决夹哪些菜;

架筷不能高抬手越过别人正在夹菜的筷子去夹远处的菜;

探筷不能用筷子在碗盘里翻找;

滴筷不能在夹汤汁多的菜肴时用筷子拉抖掉汤汁;

插筷不要把筷子竖插放在食物上面;

敲筷不能用筷子敲打碗的边缘;

塞筷不能夹着多种菜肴一次性塞进口中;

空筷不能夹起了食物，不吃又放回去;

舔筷不能用舌头去舔筷子;

指筷不能一边说话，一边像指挥棒似的舞着筷子，或指着别人。

(7)切不可口对着热汤吹气;喝汤不能发出响声。

(8)口含食物不要与别人交谈。

问学生口含食物有什么危害?

(9)吃饭时要精神集中。

在学校就餐礼仪

师：大家想一想在学校我们就餐时应该怎样做才是文明就餐呢?学生举手回答，教师做总结归纳：

(1)、吃饭前要先洗好手和饭盒，在老师的指导下有秩序地进行排队打饭。

(2)、坐在指定的座位上，两脚自然并拢，双腿自然平放，坐姿自然，背直立。

(3)、要安静、文明进餐。

(4)、饭、菜、汤要吃净;不偏食、不挑食。

(5)、吃完后，要轻声慢步地到洗碗台排队洗碗，洗净后在放回自己的座位上，碗、碟轻拿轻放，摆放整齐 文明就餐礼仪辨析

师：同学们用自己的行动告诉大家，我们已是文明就餐的小天使了。现在我要请我班的“智慧星”出题考考同学们。

智慧星(1)放学啦，张宏高高兴兴地回到家，一进门就嚷嚷着：“妈妈，我饿啦!”此时，妈妈正在厨房忙活着，爸爸在书房看书。张宏见餐桌上已经摆放了好几样他最喜欢的菜，有红烧排骨，还有烤鸡，于是张宏就自顾自地大吃起来。等妈妈招呼着全家人坐下一起吃饭的时候，张宏却说：“我吃饱啦!”边说边离开了餐桌。请同学们想一想：张宏的行为文明吗?

智慧星(2)今天，舅舅请李君去吃自助餐。哇，菜可真多呀!这可把第一次去吃自助餐的李君忙坏了，他飞快地跑去拿了餐盘，便迫不及待地装起菜来。每样菜看起来都那么好吃，李君不一会就把餐盘装满了，可他还不满足，一个劲地往餐盘里加菜。餐盘里的菜堆得像小山一样高。当盘子里再也堆不下菜时，李

君这才艰难地端着餐盘回到座位。请同学们想一想：李君的行为文明吗?

智慧星(3)今天是王鹏奶奶的寿宴，长寿面当然是少不了的，那么，王鹏在吃面条的时候又该注意哪些礼仪呢?

智慧星(4)小明到阿姨家做客，小明见到了很久没见的表弟，表弟一直和他大声讲话，可小明却让表弟吃好了饭再聊天。表弟不乐意了，责怪小明假正经，生气地不理睬小明了。小明这样做文明吗?为什么? 出示餐桌礼仪儿歌：

文明就餐好

饭菜已摆上，用餐讲礼貌。

先请长辈坐，自己再坐好。

不要高声语，碗筷别乱敲。

细嚼又慢咽，偏食可不好。

饭菜不浪费，文明就餐好。

(指名学生读，同桌互读，再拍手齐读儿歌。)

师：同学们读得真好，在吃饭的时候，如果我们讲文明懂礼貌，那么人人都会喜欢我们，夸奖我们的。 文明用餐礼仪展示

师：同学们，我们学习了餐桌礼仪，接下来我们来做一个小观众，我们班有三位同学想把他们懂得的餐桌礼仪给大家展示一下，让我们以热烈的掌声欢迎他们上台，下边的观众一定要仔细看，认真听啊!

让学生评价表演，表演中有哪些文明用餐的好习惯。

老师对学生的评价做总结。

(三)小结

出示教师寄语：

同学们，细微之处可以看出一个人的内涵。就餐事小，但是可以以小见大。人的最基本的素质就体现在此。文明就餐，从我做起，从身边的小事做起，注意就餐过程中的点点滴滴。一个舒心的笑容，一个谦让的动作，一句真诚的道歉都能让我们感受到自己的举手之劳就能给他人带来无限的帮助和温暖。让我们一起努力，创造一个温馨，祥和的就餐环境吧!

**涉外迎宾礼仪论文范文 第十五篇**

饭桌上的文化，就是“饮馔文化”的通俗叫法。在老北京，不一样的家庭或家族在社会、经济、习惯、环境的影响下，构成了有自家特色的饭桌文化，众多家族在饭馔方式上有“家宴”、“宾宴”和“便宴”――家宴是指家族自我过节和各种喜庆活动而设的宴席；宾宴是宴请亲戚朋友的宴席；便宴是家常便饭。老北京饭桌上各种礼仪十分讲究，在漫长的岁月中逐渐折射出老北京的价值观念，自觉或不自觉地构筑了具有“礼”、“孝”、“德”、“教”为资料的饭桌文化。

“礼”是指饮馔的礼节和礼仪。它反映了家族的道德观念和风俗习惯构成的礼节、仪式和个人的礼貌要求。家宴、便宴要以“长”（家长、长辈）为主，宾宴要以“客”为主。因此，就构成了许多规矩约束家人，尤其对孩子们的约束更加严格。

礼有形式之礼和待侍之礼。形式之礼是指礼仪的形式和氛围所体现的礼，比如宴请场所的选取、礼仪的档次、环境的营造、用具的准备，都要体现对客人的一种尊重。待侍之礼是指招待客人和侍奉客人的礼节，如宴席的排座是以长为先、师为先、远为先的原则，即按辈分排座，家庭教师要优先入座，远道而来的亲戚朋友要优先入座，对待家境贫穷的亲戚和朋友更要格外照顾，主人在席间与其交流的时光要长些，敬酒次数要多些，并有意识地向客人介绍他们的“绝活”如棋艺、书法、唱功，以获得众人的赞赏和尊重。同时严格要求管家和仆人不准慢待这些人。

虽然每次宴请视客人身份和礼仪风俗的特点，在饭菜种类、质量档次、饭庄的选取上是有区别的，但绝不能让客人挑出“不是”来。在宴请中的祝词、敬酒、交谈、进餐、辞宴的全程中都要注重礼节。

开宴前主人要将重要宾客介绍给大家，并致简明热情的祝词；开宴时主人要亲自斟酒，按顺序向长辈和客人敬酒，不能强求；主动替不胜酒力的客人喝酒，并向客人致意；向宾客敬菜时，要注意客人的饮食爱好，次数不能多，量不能大，否则会让客人尴尬；主人要注意席间相互交流的广泛性，不要热此冷彼，如有女宾，更要注意谈话资料和对女宾的尊重；主人不能先于客人放下碗筷，直到客人表示已吃好方可辞宴；主人要陪主宾，漱口、净手后到另座饮茶。

大户人家做饭时，要求厨师盛盘上菜时盘子四周不能有菜渍，上菜要用双手端盘、端碗，手指不能抠在盘沿和碗边上；盛饭、盛汤，倒茶时不能太满，斟酒要满，但不能溢出；倒茶的动作要规范，切忌将碗盖扣在桌子上，茶壶嘴对着客人；倒茶后要后退一步再转身离去；给客人上烟时要用盘子端给客人，切忌用手递烟，不要用一根火柴给数人点烟，不要在客人面前用嘴吹灭火柴和随意扔掉火柴梗，不准当着客人扫地、掸桌子，尤其不准将茶水泼在地上。

另外，在客人面前，主人不能训斥孩子和仆人；主与客的孩子发生争执，主人要将自我的孩子拉走，不管谁是谁非，都要向对方表示歉意，但不能当着客人面教训自我的孩子，否则客人会感到不自在。

宾宴一般也是不让孩子参加的。记得小时候家宴时，要求孩子们要做到懂规矩、尊敬人、讲礼貌、有教养，有三个不准：吃饭时不准出现喧哗声、碗筷碰击声，更不准用筷子敲桌子敲碗，不准吧唧嘴和出虚恭。二祖母说吃饭时听到吧唧嘴的声音让人作呕，吃饭时出虚恭令人难以忍受。并让吃噎着连续打嗝的孩子主动下桌，不准拖拉椅凳以免发出刺耳的声音，这就是不准出声的要求；二是不准“下嘴”，长辈不动筷子孩子们是不能先夹菜的，不准将嘴填得满满的，不准狼吞虎咽，不准站起身来夹菜，够不到的菜可示意长辈给夹，不准用筷子在菜盘中乱挑乱翻，不准边吃边用双眼紧盯着桌上的菜，不准用筷子指人，不准将不爱吃的东西和口杂牙秽扔在或吐在地上，不准掉饭粒，揭馒头皮和剩饭要将饭碗扒拉干净。最忌讳的，就是孩子将筷子直插在饭碗中；三是绝对不准孩子喝酒。当年两个祖母喜欢和孩子们在一齐乐乐，在饭桌上玩些游戏，输了要出节目，吃完饭还要让孩子们比比谁的饭碗和桌面最干净，席间温馨的气氛十分浓厚。

“孝”家宴时讲究要尊重长辈，要尽孝道。

小时候入席时大祖母，二祖母坐在上位，因三祖母瘫痪，不能参加但要给留下位置，以示其在家中的地位。待大祖母发话“都来坐”时，大家才按排行顺序入座，年纪小的孩子们要另桌而食。几位大妈和我母亲只能侍立在家人背后给布菜、斟酒、倒茶、递毛巾。

两位祖母在每次家宴中都要给几个儿媳妇点她们最喜欢吃的菜，以犒劳她们平日的辛苦，在家宴中称犒劳菜。祖母既慈祥又很威严。在饭桌上大家要观察两位老太太的情绪。情绪不好时，务必按规矩办事，敬酒、说个奉承话都不能少，用词要有长次之分，更不能厚此薄彼，因此大家都很谨慎。情绪好时，二老也谈笑风生，拉拉家常夸夸对方的孩子。大祖母此时会发话：“大伙儿在一块就是图个乐，还那么规矩干什么？”这时大伙才会放松，气氛和谐愉快，大人们还要领着各自的孩子到主桌上给老人问好。姐姐会讨老人的欢心，从兜里掏出几粒花生豆或糖块塞到老人手中，二老高兴得合不拢嘴，对外孙女赞不绝口。二祖母更随便一些，会到孩子们桌前逗逗孩子，还让孩子夹点菜喂到自我口中，孩子们也个性高兴。大家就是在活跃融洽的气氛中享受着天伦之乐。

这种“孝”不只是晚辈对长辈的敬、尊，也体现出长辈对晚辈的关爱。因此，晚辈就更加敬重长辈更加孝顺老人，在每个人的心中铸就了真诚的孝道。

“德”是一种品行，在家族的饮馔中有“让、度、俭”的要求。

“让”是要求大家相互谦让，不要好吃的抢着吃，要先让别人吃，哪怕都被吃光也不能有怨气，要做到让为先；“度”要求喝酒吃饭要有度，不能暴饮暴食，更不能劝酒无度，置人于醉。“俭”是要节俭，不能浪费，尤其要求孩子不能浪费粮食，两位祖母经常嘱咐设宴不要铺张奢侈。宴席结束后，都要将没动过筷子和未曾上过桌的菜带回家。

“教”是饮馔方面的家庭教育。透过口传身教，耳濡目染，潜移默化地继承了家族中的老规矩和礼俗，在与家庭教师共同用餐时，祖母总是要求几位教师给孩子“训话”，并根据社会时尚向孩子们提出新的要求，看到不好的现象就去指点一下，让孩子们明白要做什么、不能做什么，寓教于吃中。

在礼、孝、德、教的影响下，孩子们养成了较好的饮食习惯，进而构成了礼重形式、孝重心理、德重行为、教重继承的饭桌文化，而这些，也是老北京文化的一个缩影。

**涉外迎宾礼仪论文范文 第十六篇**

关键词：中西方;餐桌礼仪;比较;差异

中西文化历来是世界文化的两大派系。而饮食文化在其中占有非常重要的地位，餐桌礼仪文化又是构成饮食文化的一个重要角色。每一个国家，每一个地区的人民都在饮食中自觉不自觉地透露着自身深刻的文化背景。当我们进入21世纪，就要不可避免的参与跨国文化交际，饮食文化正是国际文化交流中非语言交流的重要部分。世界之大，各地文化风俗、人文地理都不相同，而我们通过分析中西方餐桌礼仪文化的差异，能提高外语学习者对西方文化、语言的了解，以便交际。

1、餐桌礼仪方面的差异

座位安排、餐具、进餐方式等都直接反映了当地人的社会生产模式与文化取向。现代社会礼仪无处不在，用餐不单是满足基本生理需要，也是一种社交经验。而中西方在餐桌礼仪方面的要求也有许多差别，同时了解中西方餐桌礼仪能有效避免失礼于人。

就餐气氛的差异

西方人的饮食讲究是一人一份的分餐制。西方人一上餐桌就会静静的享受自己的盘中餐，即使要分享食物，也会用小盘分好，各自食用。进餐时与客人交谈的音量保持对方能听见的程度即可。咀嚼食物时不要说话，即使有人与你讲话也要等咽下食物之后再回答。而中国人则相反，一坐上餐桌，往往会滔滔不绝，互相夹菜，互相劝酒，以显出彼此的热情与关心。这种闹从某种程度上反应了人们内心的愉悦，温馨和睦，一团和气。中国人餐桌上的闹与西方餐桌上的静就从根本上反映出了其文化的差异。

座位排序的差异

中西方人在正式宴会上都讲究座位的安排。在中餐餐桌上常用圆桌，一般情况下，坐北朝南或者正对门厅的座位为上座，两边为偏座。通常是让年长者、位高权重者或主宾坐上座，男女主人或陪客者坐下座，与上座相对，其余客人则按重要程度做偏座。在中国，长期占统治地位的是儒家文化与思想，所以长幼有序，男尊女卑作为了排座的标准。总之，在中国，左为尊，右为次;上为尊，下为次;中为尊，偏为次。而在西方正相反，右为尊，左为次。西方餐桌常用长桌，男女主人分别坐两端，客人位于两旁。以男女主人的右手为上，按男女主宾和一般客人的次序安排座位。在安排上将尊重女性、女士优先作为排座标准。

餐具的差异

西方人用餐习惯使用刀叉，中国人用筷子。这两种不同的餐具不仅带来了进食习惯的差异，还影响了东西方人的生活观念。西方国家由于受狩猎文化的影响，喜欢争强好胜，乐于冒险。在他们看来，食物是人们暴力之下的产物，金属的刀叉代表着一种进攻，一种强硬。同时，西方的分吃折射出西方人的独立，强调个性的尊重与平等。中国是筷子的发源地，其历史可追溯到新石器时代晚期。用餐时只有把两根筷子一起配合，才能运用自如，准确无误，这体现了中国文化和谐统一的精神。筷子带来的合餐制，也突出了中国人牢固的家庭观念。在使用餐具时中西都有不同的规范。比如中餐进餐时不能用筷子向人指指点点，更不能把筷子插在米饭中。西餐中使用刀叉时要左手拿叉右手拿刀，进餐中需要放下刀叉时应摆成“八”字型，分别放置在餐盘边上，刀刃朝向自己，表示还要继续用餐。用餐结束后，将叉子背面向上，刀刃与叉子并拢，平行放置于餐盘中。

进餐礼仪的差异

西餐进餐礼仪传达的是一种对‘美’的精神追求，不但要求食物的味美，而且更要享受进餐的过程。不但要衣着整齐，坐姿端正，还应轻言细语，耳边通常还伴随着柔美的音乐。在进餐过程中，人们不允许在喝汤时发出声响，不允许吸烟和劝酒。不能用自己的餐具替他人取菜，不要将盘子里的食物全部切好后再用，不能将骨头或者不吃的食物放在台布上，应该放在盘子的一角。中餐的进餐礼仪体现一个‘让’的精神，入席后所有的人都会等待主人，只有当主人请大家用餐时，才开始动筷子，而主人一般要先给主宾夹菜，请其先用。新菜上来的时候，客人们也会相互夹菜，以示关心。

餐桌上离席的礼仪

西方人用餐的时候基本上都不会开手机，除非有非常重要的事情，而且手机铃声都会很小声，有电话来你要先跟大家说“对不起”然后起身离席出去听电话。用餐结束时，人们首先将腿上的餐巾拿起，随意叠好，再放回餐桌的左侧，然后起身离座。用餐后，须等男、女主人离席后，其他客人才能离开，告别时还要向主人致谢，更为正式的，回家后还可再以电话或致谢卡致谢。吃中餐时，接听电话虽然也是不礼貌的表现，但是中国人对此细节并不太在意，手机响了直接出去接或者就在座位上接。用餐结束后会等主人来宣布结束，感谢宾客们前来用餐。在主人和主宾离开座位后，其它客人才慢慢离开。

2、结论

中西餐桌礼仪文化的不同是中西民族文化差异的重要组成部分，随着经济全球化及信息交流的加快，中西餐桌礼仪文化将在碰撞中不断融合，在融合中相互补充。我们只有多了解中西方文化，深入去探索文化差异，将二者合理有机的融合，才能真正适应我国当代社会的礼仪文化体系，以及消除在跨文化交际中由于文化障碍而产生的误解，这对我国文化的传播、文明的发展已经国际地位都有较好的促进作用。

参考文献：

[1]玛格丽特·维萨.餐桌礼仪:文明举止的起源、发展与含义[m].刘晓媛,译.北京:新星出版社,20xx.

[2]冯玉珠.宴之道:职场宴请细节攻略[m].北京:中央编译出版社,20xx.

[3]陈弘美.中式、西式、日式餐桌礼仪实用知识[m].北京:世界图书出版公司,20xx.

**涉外迎宾礼仪论文范文 第十七篇**

一、接待客人要热情

说到热情，也许有人会讲，这是老生常谈，一些秘书工作的教科书上早已写明：接待客人要热情，要做到起立迎接，笑脸相待，问声您好，送上茶水，亲切交谈，圆满答复。不错，这些程序是从工作实践中总结出来的，是完全可行，非常必要的。而且，这些每个人都会做，每个人都做了，但是，这些固定的程序，很容易使我们接待时不假思索地，机械地为完成这些程序做一系列动作。(如大的酒店宾馆的礼仪服务员，那种欢迎光临，请慢走等礼仪是必要的，也是很机械的)。我认为，作为一名办公室的工作人员，特别是负责接待的人员除了上述的接待程序，接待礼仪外，还必须用一颗诚挚的心，很热情，很和谐地接待客人。要把这些从工作实践中总结出来的程序与接待工作人员的素质、效率、文明礼仪、服务技巧结合，很自然地完成。使来访者丝毫不感到做作，不感到有接待程序在，使客人感到家庭的温暖，有种宾至如归的亲切感。(客人风尘仆仆可先洗脸)。(第一印象)

二、接待客人要周到

做好接待工作，光有热情是不够的，还必须精心安排，为客人提供周到的服务。所谓精心安排，就是要事先制订出详细的接待计划，而服务周到则是以满腔的热忱，高效的工作将接待计划付诸实施。

1、在制订接待计划时，要做到情况清楚。

首先要了解客人来访的目的和要求，如学习、座谈的内容，参观、拜访的具体地点和人物。

二是要掌握来访客人的基本情况。(如来访的人数、职务、性别、年龄、民族、逗留的时间以及来访的客人与本部门的人员有无联系。对于这些情况都要做到心中有底，这是制订好接待计划的基础)。

2、在制订接待计划时，要做到精心安排。

一是要安排好迎送人员。要按照对等的原则进行，可根据对方主要领导的职务及来访的人数，安排本单位1-2位对等或略高于对方级别的领导同志及具体负责此项接待工作的同志迎送，也可由本地区、本部门、本单位办公室负责人作为全权代表参加迎送。

二是要安排好迎送车辆，要考虑到来访客人的职务，人数及所携物品的情况，适当安排车辆，要注意留有余地。

三是要安排好学习，参观的活动。这是接待计划的主要部份。主要包括两方面内容：一是学习座谈活动。二是参观、考察活动。

关于学习座谈活动的安排，可从以下因素考虑：

a、确定座谈会的次数，主要内容，如需准备材料，要事先通知有关部门准备好。

b、根据座谈会的主要内容及对方参加的人员，确定本单位参加人员，并事先协调好。

c、安排出每次座谈会的确切时间，并根据参加的人数，确定每次座谈会的地点。

关于参观、考察活动，可从五个方面考虑：

a、确定参观、考察点和陪同人员，并要事先予以协调好。

b、参观、考察一般安排为：介绍情况、简要座谈、实地参观、考察。

c、参观、考察活动的安排要紧凑，要有详细日程，对重要的参观考察活动或点上的情况不了解时，均要事先去一次，即常说的“踩点”，以便安排的参观考察日程准确，可行。

四是要做好食宿安排。食宿安排不仅仅是为客人提供生活条件和服务保障的活动，而且是一种文化交流活动，是来宾了解、认识接待地的文化历史和地方特色的重要途径，是接待工作中不可缺少的关键部分。

住宿的安排。接待宾馆招待所的选择，应注意以下几个方面：

①有利公务、方便公务活动。包括宾馆环境的选择。

②符合和体现接待标准。③宾馆的设施、设备和服务要安全、卫生、舒适，可信赖的公务接待氛围。④宾馆的形象和品牌是当地物资、政治、精神文明协调发展的一个缩影。

餐饮的安排。餐饮安排，尤其是宴席安排，既要严格执行公务接待宴请的标准，又要保证饮食卫生、营养，并且有鲜明的地方特色(如游南洞庭时在撂刀口可安排鱼席系列，野菜绿色饮食系列等)满足来宾通过“吃”了解当地的经济、风俗、饮食文化特色，让客人感到接待的特与新。在餐饮的安排上要立足于本土资源，“土”出精品，出特色。越是民族的，越是世界的。

三、接待客人要严谨。

关于严谨，要注意两个问题：

一是政策性。对一些政策性较强或敏感问题，不要冒然答复，更不要依据自己的想法，看法信口开河，夸夸其谈。对这些问题，要严格按政策办事，按规定的统一口径答复。对一些不成熟或有不同看法的经验，试点单位要将情况如实告诉对方，不要只谈一面之词。

二是保密性。要树立严格的保密观念，对一些需要保密的问题，要做到守口如瓶，如客人提及这方面的问题，要婉言回绝。

**涉外迎宾礼仪论文范文 第十八篇**

吃不仅是人的生理需要，还是一种文化行为。因此，深刻理解吃的心理性、社会性，对于塑造完美的餐饮接待礼仪，提高接待部门的餐饮接待水平，有着十分重要的意义。

餐饮接待礼仪，不仅体现在来宾席次、座次的安排上，整个餐饮接待活动中的各个环节、各个方面，都有一定的礼仪要求。尤其是宴请，更加重视礼仪。中国在先秦时期即将各种宴会通称为“礼”。在《仪礼》中就记载有士冠礼、士昏礼、士相见礼、乡饮酒礼、乡射礼、宴礼、大射礼、聘礼、公食大夫礼等。这些不同的“礼”对宴会的仪式和内容都各有详细的规定。例如，一次“乡饮酒礼”，从谋宾、戒宾、陈设、速宾到迎宾、拜赐等就有24项程序，筵席的规格、档次，饮食品种，乃至馔肴在筵席上的陈列方式等，也有一定的礼数，参与者必须熟知和践行方能无过。今天的宴会礼仪，自然不像古代那样复杂烦琐，但宴会仍然是各种交际接待活动中普遍为人们所重视的正式、隆重的形式之一。

在接待工作中，要坚持正确健康导向，坚持热情、节俭、务实接待，反对铺张浪费，弘扬文明、健康、科学的饮食方式，并以此涵盖和贯通餐饮接待礼仪的各个方面和环节。

1.注重食品安全、卫生

食品安全、卫生是第一位的，也是最基本的礼仪要求。所有食品、菜肴、饮粥、面点、小吃、饮料等，都必须符合安全、卫生的要求，营养搭配合理。重要接待任务应有公安、卫生防疫等部门参加，对工作人员要进行安全保密教育并提出服务要求，对食品进行检验检疫。同时注重菜肴的色、香、味、形等感官性状，以味为本。

2.尊重客人的食好、食法和饮食禁忌

“礼者，敬人也。”待人的敬意，应当怎样表现，不应当怎样表现，关键是要以客人为中心。在餐饮接待中，尤其要注意尊重客人的食好、食法和饮食禁忌。

3.突出地方特色

突出地方风味、饮食民俗，对于增加客人之于餐饮接待的新颖、快乐体验，使客人留下美好、难忘的印象，以及节约餐饮成本，都具有重要意义。但是，突出地方特色，必须恰到好处。切忌想当然、自我中心，因为，有时你认为最有地方特色、最好吃的菜肴，客人未必喜欢吃。在菜肴的配比上，要注意特色菜肴、中性菜肴的合理比例。

4、整洁的就餐环境

就餐环境尤其是宴请环境，应宽敞整洁、空气流通、庄重大方、布局合理。中餐宴会通常用圆桌设席，西餐宴会则多用长方桌。需在宴会厅内悬挂欢迎横幅时，一般挂在主桌(主位)后方的墙上。可以少量点缀鲜花、刻花等。现在人们愈来愈注重宴会主题设计。通过就餐环境和厅台的艺术设计和美化，突出宴会主题，营造强烈的视觉印象餐饮接待礼仪餐饮接待礼仪。如安排有乐队演奏席间乐，不要离得太近，乐声宜轻。宴会休息厅通常放小茶几或小圆桌，与酒会布置类同，如人数少，也可按客厅布置。

5.敬酒不劝(逼)酒

“无酒不成宴”。敬酒，既要体现主人的热情好客，又要坚决反对在公务接待中强行劝酒和逼酒。在接待用餐使用酒水时，原则上应使用当地生产的酒水。

6.分餐与合餐的选择

工作餐和宴会，是接待用餐的两大类型。工作餐以吃饱吃好为准，一般不备酒水。宴会是一种礼遇形式。宴会除了中式宴会，还有20世纪初由欧美国家传入的冷餐酒会、鸡尾酒会等西餐宴会形式。冷餐酒会，又称冷餐会、自助餐等。

传统用餐形式是合餐制，大家围成一桌，采用合餐应实行分菜。中式自助餐，既有西式自助餐自在随意、不受拘束、适宜广泛交际等特点，在菜点设置上则多选用中式菜点，因此深得人们的喜爱。

7.注意接待服务礼仪

工作人员既要表现出热情、真诚，又要掌握好一定的尺度。做到热情周到、文明规范。

领导吃饭接待席位、桌次安排和场地布置

1.席位的安排

正式宴会一般均排席位，也可只排部分客人的席位，其他人只排桌次或自

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找