# 西餐就餐礼仪常识教案(十一篇)

来源：网络 作者：落梅无痕 更新时间：2024-09-10

*作为一名教职工，就不得不需要编写教案，编写教案有利于我们科学、合理地支配课堂时间。写教案的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是我给大家整理的教案范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。西餐就餐礼仪常识教案篇一要让赞美...*

作为一名教职工，就不得不需要编写教案，编写教案有利于我们科学、合理地支配课堂时间。写教案的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是我给大家整理的教案范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

**西餐就餐礼仪常识教案篇一**

要让赞美成为一种习惯，但是不要让人认为您是在谄媚。您要学会真诚地赞美主人和主人所提供的美食。

温馨提示：不要等到主人问及食物是否美味可口时才开始赞美，而应该在主人询问之前!

适量饮酒

喝酒一定要量力而行，在用餐之中主人除了提供餐酒之外，可能还会提供甜酒、香槟或是餐后酒(利口酒)等，所以每一种酒的饮用量要适当，否则到最后可能会是酩酊大醉，闹出笑话。

温馨提示：如果您不希望其他人为您添酒，您要基本保证杯中的酒原封不动。

供应份量

对于每一道菜，作为客人一般都是只装取其中的一小份。当您用完之后，主人询问您是否需要多装一份时，您的接受会是对主人最真诚的赞美，您同时可以说：“这菜太美味了，谢谢，我想再仔细品尝一点!”如果您礼貌地回绝，您也可以说：“谢谢，我想留点空间，尝尝接下来的甜点!”当然主人也会问及您对菜肴的感受，合不合口味，喜不喜欢等等。

对于餐桌上的葡萄酒，请记住两大原则。第一是千万不要擅自为自己添酒，如果您想多要点葡萄酒，您需要等别人主动给您倒酒，同样的您需要询问您的邻座是否需要更多的葡萄酒。只有当其他人主动要求为您添酒时，您才可以接受，并为自己添酒。第二是千万不要将酒杯添满，所倒的酒量一般不超过酒杯容量的二分之一。

沙拉吃法

沙拉一般都是在主菜之前提供，但是法国人通常都是在主菜之后、奶酪之前提供。注意在吃生菜和其他绿叶蔬菜时，千万不要将叶子切碎，而应该用刀叉将叶子折叠成小方块，然后用叉子叉住，送到嘴里。

奶酪吃法

通常在最后，主人会提供一盘奶酪。一般奶酪都是同面包一起食用，而不是同薄脆饼干。奶酪的切割是非常讲究的，长方体的奶酪要从短边开始切起，正方体的奶酪可以先切成两个长方体或立体三角形，立体三角形的奶酪要从长边开始切割，圆形的奶酪一般都是切成楔形。

**西餐就餐礼仪常识教案篇二**

(一)基本礼仪

1、喝汤、咀嚼绝不出声。这是人和动物的分别。

2. 不在公开场合，大声地发出打嗝声。

3. 不碰撞杯、盘。不要移动餐盘。

4. 刀叉轻放，不发出刮盘声。

5. 讲话时不挥舞刀叉，或用刀叉指着人。

6. 不弯腰埋头吃饭。这模样实在很穷酸相、狼狈。

7. 切食物只切一口大小，并且一口放进嘴里，不要只咬半口。

8. 不要翻看盘底的厂牌名。

9. 每上一道菜，从最外侧的左、右一副刀叉开始使用。

10. 使用放在右前方的杯子，不要拿到别人的杯子。

(二)西餐餐具的使用法则

中餐的餐具只有一双筷子，而西餐餐具却是琳琅满目的一整排。请放轻松，餐具摆放虽然多，但其实只是为四道菜而准备。这四道菜是前菜、汤、鱼、肉，只是餐具全都一并摆出来而已。

1、刀叉摆法：刀叉并拢、刀刃朝内

刀叉的摆法是个信号，藉此告诉侍者什么时候收走盘子。若刀叉置于盘子两侧时，表示仍在进行饮食中，相反地，刀叉平行摆放时，表示用餐完毕。另外一种摆法，在大众化的餐厅用餐时，从头到尾只用一副刀叉，盘子收走了，用过的刀叉还会留在桌上继续吃下一道菜。这时，不要把刀叉直接贴放在桌上，而是将刀口放在叉齿间，并且刀刃朝下。

当你用餐完毕后，可顺手将盘上的刀叉并拢，并且保持刀刃的方向是朝内状态，不仅能使你的桌面变得更为整洁，也让服务生可以方便收拾餐具。

2、公用餐具：双手用，更优雅

当你在餐厅用餐时，会碰到有些菜不做一人份或是食物可相互分享的情况下，如：西班牙海鲜饭或大盘色拉等，这种供多人食用的菜，会附上公叉和母匙。

若在取菜时只用一只手操作匙与叉，其实不雅。那是职业服务生的技巧，一般人不需要会。用双手反而较雅：右手匙在下，左手叉在上。食物盛在匙上，用叉背按压着，再放到自己的盘子里。

每拿完一次，切记将盘里的食物聚集在中间，把叉和匙的握柄朝向同伴，这样不仅保持盘相美观，同时也方便别人拿取。

(三)不使用餐具的食物吃法

咸点心可用手直接取用，有些食物是不用餐具而用手拿着吃的，称为finger food，通常餐前酒与正餐之前都会先送上这类食物。

finger food的功用是，喝餐前酒之前，先填一下肚子可以保护胃膜。另外，人在空腹的时候，血糖会降低，吃一点东西会使心情沉稳许多。

比较常见的咸点心是canapé，这是小小片的薄面包或是饼干上面放火腿、燻鱼等。一般都是三块，直接用手拿着吃就行了。要一口吃完，不要只咬一半，这样反而不雅哦。

用单手两指掌握点心边缘，面包须用刀涂抹奶油，面包基本上是用手剥下一口就抹一口奶油。但是葡萄面包和德国的黑面包用手剥的话很容易碎，这时就用刀把一片面包切成两半，全部抹上奶油后，直接用手拿着分几口吃。

(四)吃披萨该用刀叉吗

披萨就像我们吃包子、馒头一样，没有明定的规矩，可自由发挥。但是披萨是黏搭搭、软趴趴，很难缠的，如何吃才不会邋遢?

拿坡里式(napoli)披萨是边缘皮厚、中间皮薄，所以直接用手拿着吃是不太方便，可用刀子先切下前半的三角尖，软趴趴的地方用叉子盛着吃;剩下较硬的地方比较好拿，可直接用手拿着吃。

美式披萨就是最常见的那种厚底皮，便于用手直接拿着吃。披萨大都是用马自拉起司(mozzarella)，这种起司黏连着饼，很难扯断，也是用刀叉来帮忙理清“纠缠”。

**西餐就餐礼仪常识教案篇三**

1、跟6人或6人以上的人一起吃饭时，礼貌的做法是等到大约上了50%的菜后再开始吃饭。跟几个人吃饭而已的话，则要等到整桌的菜都上好了，除非饭菜容易变凉，影响食欲，或者大家都坚持让你先动筷子。

2、你可以也应该用刀把大块的莴苣或其它的色拉菜切成小的。没什么比这更糟糕了，假设你试图把大块的莴苣含在嘴里，并且部分还露在外面。(不用太多考虑，这个要根据你的主菜)

3、煎面包的正确方法是撕一块够咬一两口的面包，煎熟然后吃了。重复这样的步骤。不要直接咬一卷面包,或将它只切成一半就放进油锅煎。

4、切肉的时候，正确的做法是切下一块，然后把猪肉放到右边便于拿起来。这种方法被称为“美洲”做法。不把猪肉挪个位置，而是放在左边的话，则被称为“大陆”做法，这绝大多数是欧洲国家的做法。这种做法正慢慢被接受，假设有一天它在良好饮食中被认为是可以接受的话，我也不会感到惊讶的。而且得一次切一块肉。把整快肉切成小块，或者一次切一块以上的肉都是非常俗气的做法。

5、喝饮料前先擦嘴。食物或油脂粘在玻璃杯边缘都是不堪入目的。而且，带着满口的饭喝饮料被公认为是粗鲁的。而且，事后再擦则是下流的。

6、假设在用餐期间离开饭桌，得把餐巾放在椅子上，而不是桌子上。没人愿意看到你那带了污迹的餐巾。并且吃完饭的时候，把餐巾放在盘子左边，或假设你的盘子已经清理干净了的话，则放在中间。

7、当你要把食物或配料传给餐桌上其他人时，从右边或左边传过去，不要越过餐桌传过去。

8、当你不想要把一整块食物吞下去时(比如一块骨头或一块肥肉)，你可以把那块食物弄到嘴边，用叉子(或你正在用的汤勺)把它从嘴里弄到盘子旁边。只有鱼骨头才能直接用手去弄。

9、为了得到服务员的注意，最有礼貌的做法是通过眼神交流。然后，假设他们非常忙碌，忽略了你，你可以把手举到与头齐平的地方，朝他招招手，不过千万不要越过头部。

10、吃饱饭之后，银器的恰当摆放是把他们摆成平行的与盘子交叉，把手朝着右边。澄清一下，末端指向十点和四点的位置 。注意：并非所有懂这些，而且他们还会征求你的意见，看看能否清理盘子。这样至少你显得高贵。

**西餐就餐礼仪常识教案篇四**

应邀

被邀请参加宴会以及接受邀请，是主、客友好关系的体现。是否出席宴会，西方人士常在请柬的右下角书写下列短语，提醒被邀请者：r.s.v.p.(谨请答复);regrets only(因故不能出席，请答复);to remind(“备忘”。已口头商定，不需答复，只起提醒作用)。

如应邀，可在感谢之后表示：“很高兴，接受邀请。”如不能出席，可表示“感谢邀请，但是由于此前另有安排，很遗憾，不能出席。”临时因故不能出席，也应尽早通知对方并表示歉意。

关于出席宴会着装问题，邀请人往往会在请柬的左下角标上如下英文字：

formal(正式服装——指西方国家礼服，其他国家的民族服装，但一般西服不在此列);black tie(黑领结——指晚餐礼服，也称小礼服);suit(套装——指西服，需上下一色并扎领带);informal或casual(便装)。

送花

西方人士喜欢举行家宴招待朋友。赴宴时，客人如能带上一束花或小工艺品、小食品献给女主人，主人会很高兴。如果是大型招待会，根据双方关系，有时送花篮祝贺，提前摆放在招待会现场。

问候

如主人夫妇迎客，客人应先同女主人握手问好，献上花束，再同男主人握手。然后由主人或主方人员引入客厅，同其他来宾见面，服务员会送上饮料或低度数酒类供客人享用。

入座

何时由客厅进入宴会厅，须听从主人安排。如事先未通知座次，很可能在宴会厅门口有座位示意图，客人应自己去找本人的座位位置。入座时应从椅子左方就位，离席时才从右边离开。男宾应帮助右边的女宾挪动椅子，待女宾坐好后，自己再就座。入座就餐时，身体略靠近餐桌。

餐巾

当主人示意就餐开始或拿起餐巾时，客人才可照样去做。餐巾通常是对折，折口朝外，下边一半略长，平铺在双腿上。在中国，可把餐巾一角压在餐盘垫盘之下，使餐巾搭在腿上。这样做的目的，是防止进餐时油渍直接洒落在衣服上，但是忌将餐巾挂在胸前。可用餐巾一角擦嘴角、手指上的油渍，但是忌用餐巾擦刀叉、盘盏以及擦汗、擦脖颈等。进餐时因事暂时离开，应把餐巾放在座椅上或搭在椅背上。如把餐巾放在餐桌上，就说明离去不再返回。宴会结束，收餐巾时也应以主人为先。餐巾收后放在餐盘旁即可。

**西餐就餐礼仪常识教案篇五**

1.预约

在西方，去饭店吃饭一般都要事先预约，在预约时，有几点要特别注意说 清楚，首先要说明人数和时间，其次要表明是否要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。在预定时间到达， 是基本的礼貌。

2.服饰举止

再昂贵的休闲服，也不能随意穿着上餐厅吃饭时穿着得体是欧美人的常识。去高档的餐厅，男士要穿整洁;女士要穿套装和有跟的鞋 子。如果指定穿正式的服装的话，男士必须打领带，进入餐厅时，男士应先开门 ，请女士进入。应请女士走在前面。入座、餐点端来时，都应让女士优先。特别是团体活动，更别忘了让女士们走在前面。

3.入座

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，就可以坐下来了。用餐时，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。两脚交叉的坐姿最好避免。

4.点酒

在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿酒单来。对酒不太了解的人，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒类口味，主调酒师帮忙挑选。主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白色。上菜之前，不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒。

5.了解上菜的次序

正式的全套西餐上菜顺序是：①前菜和汤②鱼③水果④肉类⑤乳酪⑥甜点和咖啡⑦水果，还有餐前酒和餐酒。没有必要全部都点，点太多却吃不完反而失礼。稍有水准的餐厅都欢迎只点前菜的客人。前菜、主菜(鱼或肉择其一)加甜点是最恰当的组合。点菜并不是由前菜开始点，而是先选一样最想吃的主菜，再配上适合主菜的汤。

6.餐巾的使用

点完菜后，在前菜送来前的这段时间把餐巾打开，往内摺三分之一，让三分之二平铺在腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。最好不要把餐巾塞入领口。

**西餐就餐礼仪常识教案篇六**

(1)在当你应邀赴宴时，你对同桌进餐的人和餐桌上的谈话，大概要比对饮食要更感兴趣。因此进餐时，应该尽可能地少一些声响，少一些动作。

(2)女主人一拿起餐巾时，你也就可以拿起你的餐巾，放在腿上。有时餐巾中包有一只小面包;如果是那样的话就把它取也，放在旁边的小碟上。

(3)餐巾如果很大，就双叠着放在腿上;如果很小，就全部打开。千万别将餐巾别在领上或背心上，也不要在手中乱揉。可以用餐巾的一角擦去嘴上或手指上的油渍或脏物。千万别用它来擦刀叉或碗碟。

(4)正餐通常从汤开始。在你座前最大的一把匙就是汤匙，它就在你的右边的盘子旁边。不要错用放在桌子中间的那把匙子，因为那可能是取蔬菜可果酱用的。

(5)在女主人拿起她的匙子或叉子以前，客人不得食用任何一道菜。女主人通常要等到每位客人都拿到菜后才开始。她不会像中国习惯那样，请你先吃。当她拿起匙或叉时，那就意味着大家也可以那样做了。

(6)如果有鱼这道菜的话，它多半在汤以后送上，桌上可能有鱼的一把专用叉子，它也可能与吃肉的叉子相似，通常要小一些，总之，鱼叉放在肉叉的外侧离盘较远的一侧。

(7)通常在鱼上桌之前，鱼骨早就剔净了，如果你吃的那块鱼还有刺的话，你可以左手拿着面包卷，或一块面包，右手拿着刀子，把刺拨开。

(8)如果嘴里有了一根刺，就应悄悄地，尽可能不引起注意地用手指将它取出，放在盘子边沿上，别放在桌上，或扔在地下。

西餐礼仪中的忌讳

1、使用餐具最基本的原则是由外至内，完成一道菜后侍奉收去该份餐具，按需要或会补上另一套刀叉。

2、吃肉类时(如牛扒)应从角落开始切，吃完一块再切下一块。遇到不吃的部分或配菜，只需将它移到碟边。

3、如嘴里有东西要吐出来，应将叉子递到嘴边接出，或以手指取出，再移到碟子边沿。整个过程要尽量不要引别人注意，之后自然地用餐便可。

4、遇到豆类或饭一类的配菜，可以左手握叉平放碟上，叉尖向上，再以刀子将豆类或饭轻拨到叉子上便可。若需要调味料但伸手又取不到，可要求对方递给你，千万不要站起来俯前去取。

5、吃完抹手抹嘴切忌用餐巾大力擦，注意仪态用餐巾的一角轻轻印去嘴上或手指上的油渍便可。

6、就算凳子多舒服，坐姿都应该保持正直，不要靠在椅背上面。进食时身体可略向前靠，两臂应紧贴身体，以免撞到隔壁。

7、吃完每碟菜之后，如将刀叉四边放，又或者打交叉乱放，非常难看。正确方法是将刀叉并排放在碟上，叉齿朝上

西餐刀叉拿法之吃西餐的六个m

如何品味西餐文化，研究西餐的学者们经过长期的探讨和总结认为：吃西餐应讲究以下6个“m”。

第一个是“menu”菜谱

当您走进咖啡馆或西餐馆时，服务员会先领您入座，待您坐好后，首先送上来的便是菜谱。菜谱被视为餐馆的门面，老板也一向重视，采用最好的材料做菜谱的封面，有的甚至用软羊皮打上各种美丽的花纹，显得格外典雅精致。

如何点好菜?这里介绍一点经验之谈，那就是打开菜谱后，看哪道菜是以店名命名的，这道菜可千万不要错过。因为那家餐馆是不会拿自己店的名誉来开玩笑的，所以他们下功夫做出的菜，肯定会好吃的，这道招牌菜大家一定要点。

另外要特别说明的一点是，不要以吃中餐的习惯来对待西餐的点菜问题：即不要对菜谱置之不理、不要让服务员为你点菜。在法国，就是戴高乐、德斯坦总统吃西餐也得看菜谱点菜的。因为看菜谱、点菜已成了吃西餐的一个必不可少的程序，是一种优雅生活方式的表现。

第二个是“music”音乐

豪华高级的西餐厅，通常会有乐队，演奏一些柔和的乐曲，一般的西餐厅也播放一些美妙典雅的乐曲。但，这里最讲究的是乐声的“可闻度”，即声音要达到“似听到又听不到的程度”，就是说，要集中精力和友人谈话就听不到，在休息放松时就听得到，这个火候要掌握好。

第三个是“mood”气氛

吃西餐讲究环境雅致，气氛和谐。一定要有音乐相伴，桌台整洁干净，所有餐具一定要洁净。如遇晚餐，要灯光暗淡，桌上要有红色蜡烛，营造一种浪漫、迷人、淡雅的气氛。第四个是“meeting”会面

也就是说和谁一起吃西餐，这是要有选择的。吃西餐的伙伴最好是亲朋好友或是趣味相投的人。吃西餐主要是为联络感情，最好不要在西餐桌上谈生意。所以在西餐厅内，氛围一般都很温馨、少有面红耳赤的场面出现。

第五个是“manner”礼俗

这一点指的是“吃相”和“吃态。既然是吃西餐就应遵循西方的习俗，勿有唐突之举，特别是在手拿刀叉时，若手舞足蹈，就会“失态”。

刀叉的拿法一定要正确：应是右手持刀，左手拿叉。用刀将食物切成小块，然后用叉送入口内。一般来讲，欧洲人使用刀叉时不换手，一直用左手持叉将食物送入口内。美国人则是切好后，把刀放下，右手持叉将食物送入口中。但无论何时，刀是绝不能送物入口的。西餐宴会，主人都会安排男女相邻而坐，讲究“女士优先”的西方绅士，都会表现出对女士的殷勤。

第六个是“meal”食品

一位美国美食家曾这样说：“日本人用眼睛吃饭，料理的形式很美;吃我们的西餐，是用鼻子的，所以我们鼻子很大;只有你们伟大的中国人才懂得用舌头吃饭。”

**西餐就餐礼仪常识教案篇七**

开始用餐之后，您千万不能埋头苦干只顾着吃饭，西方人在用餐时对于餐桌上的交流非常重视。西餐厅用餐礼仪有哪些，我们来看看。

学会赞美主人

要让赞美成为一种习惯，但是不要让人认为您是在谄媚。您要学会真诚地赞美主人和主人所提供的美食。

温馨提示：不要等到主人问及食物是否美味可口时才开始赞美，而应该在主人询问之前!

适量饮酒

喝酒一定要量力而行，在用餐之中主人除了提供餐酒之外，可能还会提供甜酒、香槟或是餐后酒(利口酒)等，所以每一种酒的饮用量要适当，否则到最后可能会是酩酊大醉，闹出笑话。

温馨提示：如果您不希望其他人为您添酒，您要基本保证杯中的酒原封不动。

供应份量

对于每一道菜，作为客人一般都是只装取其中的一小份。当您用完之后，主人询问您是否需要多装一份时，您的接受会是对主人最真诚的赞美，您同时可以说：“这菜太美味了，谢谢，我想再仔细品尝一点!”如果您礼貌地回绝，您也可以说：“谢谢，我想留点空间，尝尝接下来的甜点!”当然主人也会问及您对菜肴的感受，合不合口味，喜不喜欢等等。

对于餐桌上的葡萄酒，请记住两大原则。第一是千万不要擅自为自己添酒，如果您想多要点葡萄酒，您需要等别人主动给您倒酒，同样的您需要询问您的邻座是否需要更多的葡萄酒。只有当其他人主动要求为您添酒时，您才可以接受，并为自己添酒。第二是千万不要将酒杯添满，所倒的酒量一般不超过酒杯容量的二分之一。

沙拉吃法

沙拉一般都是在主菜之前提供，但是法国人通常都是在主菜之后、奶酪之前提供。注意在吃生菜和其他绿叶蔬菜时，千万不要将叶子切碎，而应该用刀叉将叶子折叠成小方块，然后用叉子叉住，送到嘴里。

奶酪吃法

通常在最后，主人会提供一盘奶酪。一般奶酪都是同面包一起食用，而不是同薄脆饼干。奶酪的切割是非常讲究的，长方体的奶酪要从短边开始切起，正方体的奶酪可以先切成两个长方体或立体三角形，立体三角形的奶酪要从长边开始切割，圆形的奶酪一般都是切成楔形。

温馨提示：如果您实在不知道该如何切奶酪，可以仔细观察主人或是其他的客人是怎么切割的。

以上就是在用餐过程中应该注意的细节，用餐之后当然您不能像去餐馆吃饭一样，结完帐就拍大腿走人，您应该主动向主人提出帮忙收拾餐桌、清洗盘子等，敬请关注家庭西餐礼仪之用餐后，看看吃完饭了该为主人做点什么。

**西餐就餐礼仪常识教案篇八**

表达谢意

用餐后您要告诉主人，您可以这么说：“非常感谢可以同您一起共进晚餐，也非常感谢您美妙高超的手艺，同您在一起我感到非常轻松快乐!”如果在被邀请后的几天，您能够通过电话或是邮件的方式，再次表达您的谢意，那就更加完美了。

主动提供帮助

用餐之后客人都应该主动提出帮忙收拾餐桌、清洗餐具等要求，主人愿不愿意让您参与是一回事，您愿不愿意参与是一回事，但是无论怎么样，您要想主人表达您的心意。主人对于您的主动协助会心存感激，一般也都会接受您的协助，当然如果您非常幸运的话，主人也会拒绝您的请求。

回请

如果您有固定的住所，您需要在接下来的一两个月内回请主人，以表达您的谢意和敬意。如果您没有这么做的话，曾经邀请您的人会觉得您是一个非常粗鲁无礼的人。很有可能在您回请之前，别人再也不会邀请您参加任何的宴会。

当然如果您在国外没有固定的住所，那另当别论。不过，您也应该在合适的时候选择一家餐馆，邀请曾经邀请过您的人一起到餐馆就餐。

回请时，您也要注意，曾经邀请您的人是如何热情款待您的，您需要以同样的方式来款待别人。

家庭西餐礼仪从赴餐前、用餐前、用餐中到用餐后所应该注意的细节到此就总结完了，可能针对不同国家的人，需要区别对待，但是基本上的所遵循的规范要求是相同的。这些细节的注意，也只有用心去练习，用心去体味才能做到真正的“得心应手”，表现自然。

**西餐就餐礼仪常识教案篇九**

1：在西方，去饭店吃饭一般都需要事先预约，在预约时，有几点要特别注意说清楚，首先要说明人数和时间，其次要表明是否吸烟区或视线良好的座位。如果是生日或其它特别的日子，可以告知宴会的目的和预算。在预定的时间到达，是基本的礼貌

2：餐厅吃饭时穿着得体是欧美人的常识。上高档的餐厅，男士要穿整洁，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，进入餐厅时，男士应该先开门，请女士进入。应该女士走在前面。入座，餐点端来时，都应让女士优先。特别是团体活动，更别忘了让女士们走在前面

3：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，就可以坐下来了。用餐时，上臂和背部要靠到椅背，腹部和桌子保持越一个拳头的距离。两脚交叉的坐姿最好避免

4：正式的全套餐点上菜顺序是:①菜和汤 ②鱼肝油③水果④肉类⑤乳酪 ⑥甜点和咖啡 ⑦水果，还有餐前酒和餐酒。没有必要全部都点， 点太多却吃不完反而失礼。稍有水准的餐厅都不欢迎只点前菜的人。前菜、主菜(鱼或肉择其一)加甜点是最恰当的组合。点菜并不是由前菜 开始点，而是先选一样最想吃的主菜，再配上适合主菜的汤

5：点酒时不要硬装内行。在高级餐厅里，会有精于品酒的调酒师拿酒单来.对酒不大了解的人，最好告诉他自己挑选的菜色、预算、喜爱的酒 类口味，请调酒师帮忙挑选。 主菜若是肉类应搭配红酒，鱼类则搭配白酒。上菜之前,不妨来杯香槟、雪利酒或吉尔酒等较淡的酒

6：餐巾在用餐前就可以打开。点完菜后，在前菜送来前的这段时间把餐巾打开，往内摺三分之一，让三分之二平铺在腿上，盖住膝盖以上的 双腿部分。最好不要把餐巾塞入领口

7: 用三根手指轻握杯脚。酒类服务通常由服务员负责将少量酒倒入酒杯中，让客人鉴别一下品质是否有误。只须把它当成一种形式，喝一小 口并回签good。接着，侍者会来倒酒，这时，不要动手去拿酒杯，而应把酒杯放在桌上由侍者去倒。正确的握杯姿势是用手指轻握杯脚。为避 免手的温度使酒温增高，应用大拇指、中指、食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定

8:喝酒的方法。喝酒时绝对不能吸着喝，而是倾斜酒杯，像是将酒放在舌头上似的喝。轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但 不要猛烈遥晃杯子。此外，一饮而尽，边喝边透过酒杯看人，都是失礼的行为。不要用手指擦杯沿上的口红印，用面巾纸擦较好

9:喝汤也不能吸着喝。先用汤匙由后往前将汤舀起，汤匙的底部放在下唇的位置将汤送入口中。汤匙与嘴部呈45°角较好。身体上的半部略 微前倾。碗中的汤剩下不多时，可用手指将碗略微抬高。如果汤用有握环的碗装，可直接拿住握环端起来喝

10:面包的吃法。先用两手撕成小块，再用左手拿来吃的原则。吃硬面包时，用手撕不但费力而且面包屑会掉满地，此时可用刀先切成两半， 再用手撕成块来吃。避免像用锯子似割面包，应先把刀刺入另一半。切时可用手将面包固定，避免发出声响

11:如何使用刀叉。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

12:略事休息时，如果吃到一半想放下刀叉略作休息，应把刀叉以八字形状摆在盘子中央。若刀叉突出到盘子外面，不安全也不 好看。边说话边挥舞刀叉是失礼举动。用餐后，将刀叉摆成四点钟方向即可

西餐进餐时女士手提包的位置

在欧美，女士入座后，通常会直接把手提包放在脚边的地板上。由于她们对手提包的处理是如此，所以，把手提包放置桌上，对他们来说，是很失礼的行为。

因此，除了晚装的小手包，其他手提包不能放在餐桌上。

那么，手提包应该放在那里呢?可能有很多人不习惯把手提包放在地板上，这时，你可以把手提包放在背后和椅子之间或大腿上(餐巾下)。

若是邻座没有人，也可以放置在椅子上，或挂在皮包架上。

**西餐就餐礼仪常识教案篇十**

入座

进入西餐厅或晚宴现场时，由服务生带领入坐，切勿冒然入位。男士或服务生可帮女士拉开椅子协助入座，一般由椅子左侧入座。座位的安排于离出口最远的位置为上位。

西餐的座次以男女主人为中心，男女主人面对面坐，女主人面向门的方向。第一位入座的是贵宾的女伴，坐在男主人右边，贵宾则坐在女主人的右边。男女客人分开坐。

餐具摆放

西餐的餐具摆放颇有讲究，特别是正式的场合。非正式场合则为简化版。这里，我们着重讲正式宴会摆盘总原则。每样东西摆放要有几何原则，中心的餐具要在正中间，餐具之间的几何距离要相等，视觉上要平衡。

1、盐或胡椒调味品(salt and pepper);

2、面包和牛油碟(bread dish and butter knife)放在左边，位于餐叉上方。牛油刀(butter knife)，放在牛油碟的对角线位置，刀把向右，刀刃向里;

3、沙拉叉(salad fork)如果沙拉是第一道送上的菜，则应摆放在最左边;

4、鱼叉(fish fork);

5、 肉叉(meat fork)一般为体积最大的餐叉，其他较小的叉子被摆放在它的左边或右边，根据被使用的顺序而调整;

6、餐巾(napkin)摆放在 service plate 或 show plate 的盘中央;

7、肉餐刀(meat knife)餐刀一般放在餐盘的右侧，与叉子原则一样，根据使用顺序摆放;

8、鱼肉刀(fish knife);

9、色拉刀(salad knife);

10、汤勺(soup spoon)摆放位置依菜式顺序而定;

11、点心匙及点心叉(dessert spoon and fork)摆放在主盘上方;

12、水杯(water glass)玻璃杯摆右上角，最大的是装水用的高脚杯，次大的是红葡萄酒所用的，其次是白葡萄酒所用;

13、白酒杯(white wine glass);

14、红酒杯(red wine glass);

15、香槟杯(champagne glass)视情况也会摆上细长的玻璃杯，是香槟或雪莉酒所用的玻璃杯。

刀叉用法

刀刃始终向着餐盘。餐桌上的餐具不要超过三种，如超过，则可在上第四道菜前再摆放。甜品匙和甜品叉可在上甜品时再摆放。

西餐进餐时一般以右手拿刀，左手拿叉(如果用左手拿叉不方便，也可以使用右手)。用餐中，有事而离席时，宜把刀叉摆成八字型挂放在餐盘上。

离席时记得说一句「excuse me」，离开时顺手把餐巾折好放在左手餐盘旁，记得把带有食物污渍的那一面折在里面。用餐结束后，则是平行的斜放在盘上一侧。

**西餐就餐礼仪常识教案篇十一**

一、用餐前

首先，我们说一下用餐前的礼仪，也就是关于提前预定。尽管现在大部分中级餐厅已经由随来随坐取代了提前预定，但是如果餐厅接受的话提前预约还是个明智之举，其优势在于不仅能保证在你期望的时间内有位子，同时也是和餐厅讨论你需要特殊餐食的绝佳时机。因为在了解此次就餐用于庆祝的不同场合之后，餐厅会更加知道如何准备，举止得体。比如，餐厅对于严肃的商务午餐提供的服务与周年纪念日、订婚或者60岁生日聚会时提供的服务是截然不同的。当然，如果你不得不取消预订也没有问题，但应尽早告知餐厅，这样可以最大程度上减少不便。

二、用餐时

其次就是用餐时应当注意的一些礼仪，这其中有很多应当注意的地方，我们将其细分成5个小点进行概括。

1、等待入席

参加宴会时往往会出现早于主人到达的情况，在等待的过程中需要注意以下三点：

第一，直接点喝的是不礼貌的。在等待时可以点一杯水，当宴会主人到了之后，他们会为你提供喝的，这时候才可以点自己想喝的东西。

第二，等待时出于礼貌，应当站起来迎接到达的客人。如果一群人在入席前聚集在酒吧间，入席时，应当请女士走在你前面，并帮助她们入座。当然通常服务员会这样做，并帮助你也坐下。

第三，入席后，不要随意把物品(如电话、钥匙、钱包等)放在桌子上，同时手机也要调成静音，最重要的是要把全部注意力放在宴会主人身上，不要被电话及短信等分心。

2、点餐礼貌

当所有人都入席之后，餐厅员工会与你打招呼，并把餐巾放在你的腿上，详细介绍餐厅特色及其他菜单外的菜品。点餐的过程中如果你是被带出去吃饭的客人，请不要点菜单上最昂贵的菜品。点餐时多咨询下主人意见，试着点些和其他客人同价位的菜品。同样，如果你的主人、客户及老板只点了一道菜，那么你也不要点多。

礼貌在西餐礼仪中是至关重要的，因此无论是餐厅员工，还是食物和酒的侍者都要礼貌相待，也要记得间歇性的感谢服务生的帮助。如果对菜单有疑问可以咨询侍者，引起他们注意的最好方式是与他们目光接触，谨慎地示意你需要他们的帮忙。直接举起手或者点击手指都是不礼貌的方式。同样，关照邻桌客人也是基本的礼貌，确保你和你的客人在席间不要太吵闹或者说脏话，以免影响他人就餐。如果上菜时有客人离席了，出于礼貌应该等他回来后大家再开始吃。当然，如果主人允许开始的话是没有问题的。

3、就餐常识

点餐完毕之后就进入正式的就餐环节中了，这一环节有许多细节需要注意。

第一，面包会放在桌子中间或者你的盘子旁边，可以随时吃。吃面包时，可直接用手掰开一半，用黄油刀切下一块黄油，把黄油放到你的侧盘里，在你的侧盘里把黄油涂抹在面包上。这里需要注意的是，刀不是用于切面包的。

第二，喝汤时，应该用汤匙的外沿顺着碗的近侧到远侧舀取，从汤匙的边缘吸吮一小口，而不是整个汤匙都放在嘴里。

第三，如果是共享的配菜，出于礼貌要先招待客人，然后再自己享用。分菜时一定要使用公用餐具，最好是请服务员代你为客人服务。

第四，如果你需要桌子对面的东西，可以请靠近的人帮忙递给你，而不是越过他人自己够取。如果餐巾或者餐具掉到地上了，请服务员为你更换一个，不要继续使用。

第五，当离席去往卫生间或者接听重要电话时，适当的为自己找个说辞，比如“对不起，出去一会儿”或“抱歉”。

第六，用餐时还有一些小的细节需要注意，包括吃东西时不要说话，咀嚼食物时不要张着嘴巴，吃东西时不能发出很响的声音，不要把你的餐巾当作餐巾纸，不要舔你的刀，因为这些都是非常不礼貌的行为。

4、饮酒礼仪

葡萄酒是西餐中不可或缺的部分，而葡萄酒从选酒到试酒再到喝酒，这其中也有一些需要注意的地方。

(1)选酒

置身高档的餐厅点葡萄酒，通常在场会有个侍酒师帮你选到最适合的酒。而且，侍酒师能成功地帮助你选取搭配美食的最佳款酒，如果你采纳他们的专业意见，将会毋庸置疑地享受一次食物与葡萄酒的绝美搭配经历。因为著名高档的餐厅通常会有比较全面的葡萄酒单，涵盖多种不同年份的同一款酒，信息多达100多页。这样的清单是非常艰巨恼人的，如此状况下，侍酒师的帮助就显得必不可少了。

(2)试酒

一旦主人(或者是谁主张点葡萄酒的)点完葡萄酒，侍酒师会选择适当的玻璃器具放置到餐桌上，在你入座位置右侧刀的位置靠上些。然后他们会把葡萄酒拿来送至点酒人处，确定是否有误。

确认完毕后，侍酒师将会取下软木塞，向点酒者提供一小口份量的葡萄酒。这样的举动并不是为了让点酒者品尝下是否喜欢此款酒，而是为了检查酒的状态，以及酒的味道是没有缺陷的。

(3)喝酒

试酒满意之后，侍酒师就可以围绕餐桌倒酒了，倒酒顺序客人要先于主人。通常酒杯内只倒入1/3量的酒，这是为了便于客人摇晃酒杯时没有任何外溢，完全闻到葡萄酒的香气。

在高档餐厅内，侍酒师和服务员会在用餐期间为你填满酒杯，所以尽量避免自己填满。如果发现杯子空了，可以通知负责员工，提醒他们要续杯。当然对于休闲餐厅和酒吧你可以自己随意续杯。

5、其他事项

除了以上用餐中需要注意的礼仪之外，还有一些具体的建议。

如果你带孩子一同去餐厅，最好让他们保持安静乖巧，不要四处乱跑或者打打闹闹。因为无论是对他们还是对于端着食品和饮料的服务员来说，都是极其危险的，同时也会打扰到其他客人。

饥肠辘辘的到达餐厅可不是个明智之举，最好能悠闲地享受美食，感受用餐的氛围，融入席间的交流，如果你肚子饿的咕咕叫那是无法全神贯注的。还有保持与他人相同的节奏，不要吃的太快。

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