

摆放餐具工作计划 西餐餐具的的摆放礼仪常识饮食礼仪(实用5篇)

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！计划怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下是小编收集整理的工作计划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

摆放餐具工作计划 西餐餐具的的摆放礼仪常识饮食礼仪篇一

西餐餐具的的摆放礼仪常识具是根据一道道不同菜的上菜顺序精心排列起来的。座位最前面放食盘（或汤盘），左手放叉，右手放刀。汤匙也放在食盘右边。食盘上方放吃甜食用的匙和叉、咖啡匙，再往前略靠右放酒杯。右起依次是：葡萄酒杯、香槟酒杯、啤酒杯（水杯）。餐巾叠放啤酒杯（水杯）里或放在食盘里。面包盘放在左手，上面的黄油刀横摆在盘里，刀刃一面要向着自己。正餐的刀叉数目要和菜的道数相等，按上菜顺序由外到里排列，刀口向内，用餐时按顺序由外向中间排着用，依次是吃开胃菜用的、吃鱼用的、吃肉用的比较正式的`餐会中，餐巾是布做的。高档的餐厅餐巾往往叠得很漂亮，有的还系上小缎带。注意，别拿餐巾擦鼻子或擦脸。

小瓶装盐和胡椒，可以在每一套餐具中间的前面放一份，可以每两套餐具之间放一个甚至只在餐桌的中心位置放一个，这样就可以共用一套小瓶了。

餐具都摆齐以后，不要忘了餐桌的装饰物，例如蜡烛台或用你的茶壶做个小花瓶等，都可以增添浪漫的气氛。

招待客人时不要把热水放在玻璃杯里，这样既不科学，又不安全，因为玻璃杯容易烫手。所以，热水、热茶等，应该放在瓷杯里，玻璃杯是用来装冰块或是冷水的。

西方喝茶的方式和中国也不一样。中国喝茶方法一般都是把茶叶直接放在茶杯里用开水冲着喝，茶叶仍在杯子里。西方是用袋泡茶或把茶叶先放在茶壶里泡，然后把茶水倒出来喝，茶杯里不留茶叶。

就坐时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不要跷腿，和餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐台上摆好的餐具不要随意摆弄。女主人拿起餐巾时（没女主人就看男主人），表示开始用餐，把餐巾铺在双腿上，如果餐巾很大就对折放腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。

在正规的晚餐，要等女宾放好餐巾后，男士再放餐巾。最好用双手打开餐巾，切忌来回抖动地打开餐巾。不要将餐巾别在领口上、皮带上或夹在衬衣的领口。用餐的时候，头要保持一定高度，不能太低，不能过多地移动头。

就餐期间，如果暂时离开座位，可以把餐巾放在椅子上。千万不要把餐巾放在桌上，否则就意味着你不想再吃，让服务员不再给你上菜。

很多主人并不愿意客人在家里吸烟。如果你想吸烟，可以在上甜点之后，并得到男主人或女主人的允许，去指定的地方吸烟。不要坐在用餐的座位上，让身边的客人和你一同享受“仙境”。

西餐餐具的使用礼仪常识（1）餐具的摆放。西餐餐具主要用刀、叉、匙、盘、碟、杯等，其摆放法为：正面放着汤盘，左手放叉，右手放刀，汤盘前方放着匙，右前方放着酒杯，餐巾放在汤盘上或插在水杯里，面包奶油盘放在前方。

(2) 餐具的使用刀叉：刀叉时人们对于餐刀、餐叉这两种西餐餐具所采用的统称。刀叉的使用方式，有英国式和美国式两种。英国式的使用方法要求就餐者在使用刀叉时，始终用右手持刀，左手持叉，一边切割一边叉着进食。美国式的具体做法是右刀左叉，一鼓作气将要吃的食物切割好，然后再把右手的餐刀斜放餐盘前面，将左手的餐叉换到右手，最后右手持叉进食。注意不要把刀叉摆放成十字型，这在西方人看来是十分令人晦气的图案。餐匙：餐匙分汤匙和甜品匙两种。餐匙各有各的用途，千万不要相互替代，要注意餐匙除了饮汤、吃甜品外，不可以用于其它食物；不要用餐吃在汤、甜品之中搅来搅去；用餐匙取食，不要过满，一旦入口，就要一次用完，不要一点一点吃。餐匙入口时，要以其前端入口，不要将其全部塞进嘴里；餐匙用完时，不要放在原处，也不要将其插入菜肴或：直立“与餐具之中。

(四) 西餐的进餐礼仪

(1) 准时赴宴。不能迟到，也不要太早到。

(2) 女士优先。入席时男士为身边的女士拉开椅子，进餐时也要随时照顾女士。(3) 在西方家庭中，餐巾常塞在领口，但在宴会上，餐巾应平铺在自己并拢的大腿上。餐毕离席后，可随意搁在餐桌上。

(4) 吃肉才，有英式吃法和美式吃法两种。

(5) 谈话时，无需将刀叉放下。若放下，会被理解为吃完那道菜了。在这个西餐深入中国的社会，我们应该把握好西餐礼仪，一展现我国任命的素质与优雅，给西方国家的人民好的印象，有助于推进中国与西方国家的友好交往。作为大学生的我们更是需要学习西方的文化和礼仪，这是我们的使命和任务。

摆放餐具工作计划 西餐餐具的的摆放礼仪常识饮食礼仪篇二

摆台是宴请活动中必不可少的一个礼仪程序，它是指根据不同的民族习俗，按照一定的规范在席桌上摆置不同的餐具、酒具和宴席必需的其他器具。以下是本站小编为大家整理的关于餐具的摆放礼仪，供大家参考！

中式餐和西式餐是我国宴请活动中最普遍的形式，但中式餐和西式餐受不同民族习俗的影响以及用餐餐具的不同，摆台规范自然迥异；而西式餐又有法式、英美式和国际式之分；况且不同的宴请规格和形式对餐具的摆置也有不同的要求。因此，熟练掌握其中的规则和规律至关重要，稍有疏漏和差错，就可能使一次正规的宴请礼仪上显得不伦不类，甚至破坏宴请的气氛。

我们先来认识一下中式餐和西式餐所用的各种餐具和酒具。中式餐的用具主要有各种规格的圆盘、条盘、汤碗，以及饭碗、调羹、筷子等。酒具多用50克以下的瓷杯或玻璃杯。中式餐具多用瓷器制，也有银器、铜器或其他质地的餐具。西式餐的餐具相对比较多样。常见的西式餐具有叉、刀、匙，又有糕饼叉、海鲜叉、甜点叉、餐叉等；刀有黄油刀、鱼刀、甜点刀、餐刀、肉排刀等；匙有冰茶匙、服务匙、甜点匙、汤匙、咖啡匙等。另外还有专用餐具，如龙虾叉、蜗牛叉、蚝叉、蜗牛夹钳等。

常用的西式酒具有香槟酒杯，分浅碟形香槟酒杯、空心脚秀香槟酒杯和郁金香形香槟酒杯；葡萄酒杯，分红葡萄酒杯和白葡萄酒杯；鸡尾酒杯分大口杯和V形杯；自兰地酒杯也有大小之分。对中西式餐具和酒具有了概要的了解以后，我们便要熟悉各式餐具和酒具的摆台了。

公关人员熟悉摆台，一是可以对宴请活动作出指导，二是在

赴宴时遇有不合规范的摆台可以自我调整和灵活应变，以免到时不知所措而有失风度。

中式餐的摆台因餐具简单，变化较少，相对容易些，具体摆台

方式见下图：

其中每人所用的酒杯数目和种类应与上酒的品种数相吻合。餐巾应叠成方形平放在餐碟上或叠成花形插在水杯中。公筷、公勺应在主人面前放置一套。酱油、醋、烟缸和牙签等也应在餐台上酌情放置。有时宴请外国宾客时，除放置筷子外，还应摆上刀叉，一桌数份。

不论是英美式、法式、国际式摆台，还是宴会摆台，其基本要领是，垫盘正中，盘前横匙，叉左刀右，先外后里，刀尖向上，刀口朝盘，主食靠左，饮具在右，一些专用餐具、以及烟缸和调料瓶等，可视需要酌情放置。酒杯的数目和种类应根据上酒的品种而定，通常是从左至右起依次放置烈性酒杯、葡萄酒杯、香槟酒杯、啤酒杯。

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。

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。

摆放餐具工作计划 西餐餐具的的摆放礼仪常识饮食礼仪篇三

中西餐的摆台是宴请活动中必不可少的一个礼仪程序，它是指根据不同的民族习俗，按照一定的规范在席桌上摆置不同的餐具、酒具和宴席必需的其他器具。由于它直接关系到用餐过程，所以不能有半点疏忽。下面跟着本站小编一起来看看中式餐和西式餐的餐具摆放礼仪。

中式餐的摆台因餐具简单，变化较少，相对容易些，具体摆台

其中每人所用的酒杯数目和种类应与上酒的品种数相吻合。餐巾应叠成方形平放在餐碟上或叠成花形插在水杯中。公筷、公勺应在主人面前放置一套。酱油、醋、烟缸和牙签等也应在餐台上酌情放置。有时宴请外国宾客时，除放置筷子外，还应摆上刀叉，一桌数份。

不论是英美式、法式、国际式摆台，还是宴会摆台，其基本要领是，垫盘正中，盘前横匙，叉左刀右，先外后里，刀尖向上，刀口朝盘，主食靠左，饮具在右，一些专用餐具、以及烟缸和调料瓶等，可视需要酌情放置。酒杯的数目和种类应根据上酒的品种而定，通常是从左至右起依次放置烈性酒杯、葡萄酒杯、香槟酒杯、啤酒杯。

中式餐和西式餐是我国宴请活动中最普遍的形式，但中式餐和西式餐受不同民族习俗的影响以及用餐餐具的不同，摆台规范自然迥异；而西式餐又有法式、英美式和国际式之分；况且不同的宴请规格和形式对餐具的摆置也有不同的要求。因

此，熟练掌握其中的规则和规律至关重要，稍有疏漏和差错，就可能使一次正规的宴请礼仪上显得不伦不类，甚至破坏宴请的气氛。

我们先来认识一下中式餐和西式餐所用的各种餐具和酒具。中式餐的用具主要有各种规格的圆盘、条盘、汤碗，以及饭碗、调羹、筷子等。酒具多用50克以下的瓷杯或玻璃杯。中式餐具多用瓷器制，也有银器、铜器或其他质地的餐具。西式餐的餐具相对比较多样。常见的西式餐具有叉、刀、匙，叉有糕饼叉、海鲜叉、甜点叉、餐叉等；刀有黄油刀、鱼刀、甜点刀、餐刀、肉排刀等；匙有冰茶匙、服务匙、甜点匙、汤匙、咖啡匙等。另外还有专用餐具，如龙虾叉、蜗牛叉、蚝叉、蜗牛夹钳等。

常用的西式酒具有香槟酒杯，分浅碟形香槟酒杯、空心脚秀香槟酒杯和郁金香形香槟酒杯；葡萄酒杯，分红葡萄酒杯和白葡萄酒杯；鸡尾酒杯分大口杯和V形杯；白兰地酒杯也有大小之分。对中西式餐具和酒具有了概要的了解以后，我们便要熟悉各式餐具和酒具的摆台了。

公关人员熟悉摆台，一是可以对宴请活动作出指导，二是在赴宴时遇有不合规范的摆台可以自我调整和灵活应变，以免到时不知所措而有失风度。

摆放餐具工作计划 西餐餐具的的摆放礼仪常识饮食礼仪篇四

西餐的一个特点就是餐具多：各种大小杯子、盘子、银器具等。餐具用法也比较复杂。下面是小编为大家搜集整理的西餐餐具的的摆放礼仪常识文章内容。

刀叉在盘子上放成汉字的八字，刀刃朝内，不能朝外，叉子虱朝

上，齿朝下。这就是告诉服务生和别人，我这个菜没吃完。千万不要把它并排放，如果刀叉并排，刀刃朝内，叉齿朝上，代表的意思就是不吃了，收掉。

餐刀的拿法：

食指要按在柄背上。宴席上最正确的拿刀姿势是“手握住刀柄，拇指按着柄侧，食指压在柄背上。”有人会把食指伸到刀背上，这种方法并不正确。除了咬紧牙根用力才能切断的菜肴，或刀太钝之外，食指都不能伸到刀背上。也有人会伸直小指拿刀，尤其是女性。或许当事人以为这种姿势才优雅，其实是错误的。

刀、叉等银器类皆称为cutlery。刀、叉又分为肉类用、鱼类用、前菜用、甜点用，而汤匙除了前菜用、汤用、咖啡用、茶用之外，还有调味料用汤匙。调味料用汤匙即是添加调味料时所使用的汤匙，多用于甜点或是鱼类料理。如今所使用的餐具依料理的变化而不断变化。

正式西式料理的套餐中，常依不同料理的特点而配合使用各种不同形状的刀叉，并不是一开始就全部摆出来的。说到全套，很容易使人联想到在餐桌上摆满银器的画面，而如今大都是以点用2-3道单品料理的方式为主流。所以，在餐桌上摆满银器的正式用餐摆设，可能只能在喜宴上才能看得到了。使用一组的刀与叉的情况渐少，仅吃2-3道前菜的人越来越多，而刀叉也并不随之变换，大都是以一组刀叉吃接着送上的前菜。而那种在刀叉上摆着的刀与叉(或汤匙)，并放置于餐盘右侧的餐厅也日渐增加。肉类料理所使用的刀的形状，不论是哪一家餐厅大致上都一样，不过鱼类料理所使用的刀，往往依各餐厅而有所不同。尤其是与肉类料理用刀的宽度相同的鱼类料理用刀有逐渐增加的倾趋势，且比这宽度更宽的也很常见，也有一些刀幅更宽并在刀刃部分加上豪华装饰的鱼类料理用刀。

此外，还有餐厅以调味料汤匙代替鱼类料理用刀。刀叉就像是中国的筷架一样。有时是刀与叉(或汤匙)两只为一组放置在刀叉架上;有时是将刀、叉、汤匙三只为一组，放置在刀叉架上;有时是刀与叉(或汤匙)两只为一组的放置其上，使刀的刀刃部与叉子的前部不会碰触到桌巾。

常用西餐餐具的摆放及使用礼仪。吃牛排一定得用刀叉，如果用筷子，那就得夹上一大块往嘴里送，这种吃法既不方便，也不优雅;同样，如果手拿刀叉来吃中餐，特别是吃那些切得很精细的菜，那一定也会很别扭。中餐和西餐相比，两者之间显而易见的差别，大概就是一个用筷子，一个是用刀叉。筷子在中国古代叫“箸”，《礼记》有“饭黍无以为箸”之句，可见，在殷周时代中国人就开始使用筷子了。中国人使用筷子似乎较多地传承了农耕文化的传统。古时候，中国人的食物结构大多以五谷和菜蔬为主，而能吃到较多肉的，恐怕大多是有权有势的人，所以在古代，人们称“食肉者”为“在位者”。《史记》曹刿论战中就有“食肉者鄙，未能远谋”这样的名句。这些颗粒状和根茎叶类的食物用筷子就很适合。而西方人的饮食似乎太多地保留了游牧民族的色彩。大块的奶酪和大块的肉，这样的食物用刀叉取食自然很方便。筷子轻便灵活，似乎更能体现一种智慧和艺术，而刀叉则厚重沉实，似乎也能显示一种力量和勇气。

也许这是造物主的安排吧，在人类进入文明社会的初期，就让东西方人在吃饭抄什么家伙上各行其道，至于随后产生的东西方饮食文化差异，恐怕多少与此有些关系吧。

中餐讲究刀工，不论是蔬菜还是肉类，都要求切得很精细，不是成丝，就是成块或成粒，这样不但可以把菜做得入味、好看，而且用筷子夹起来也方便。而西餐做肉，不论是猪、牛、羊肉或是鱼肉、火鸡等，都喜欢弄成整块形状的，有时连端上桌的香肠也是整条的，这当然是为方便进餐时刀叉的运用。

中餐盛菜的器皿十分丰富，有盘，有碟，有碗，有钵，有锅仔，有铁板，有时还选用了竹篮、木架等器具，平常我们在一些中餐馆吃饭时，光看桌上摆放的器皿，就是一件愉悦的事。而西餐大都用盘盛食，在西餐馆里吃饭，有时换掉的盘子就有一大叠，但换来换去还是盘子唱主角，因为只有用盘子，刀叉才有用武之地，而习惯于用筷子的人则不受这样的限制。

中餐多用圆桌，西餐多用条桌，中餐实行聚餐制，而西餐实行分餐制。中餐的这个传统与古代中国人重视家庭观念有关，但也跟筷子的方便使用有联系。大家围坐在一起，每人只需一双筷子在手，就可以运用自如，既可以自己享用，又可以为同桌的客人亲友送菜(当然，这得用公筷)，其味也美，其情也浓。在这种情景下如果把筷子换成刀叉，桌上岂不成了刀光剑影、寒光闪闪的“鸿门宴”了。

我们中国人发明的筷子的确是对人类文明的一大贡献。西方人看到中国人轻松自如地使用筷子，总会赞叹这是一种艺术创造。同样，西方人对自己的餐具也好像是钟爱有加，的确，刀叉在西方不但是一种餐具，有的还镶金嵌银做成了一种艺术品。这当中因为有的是名师设计，所以也就成了一种价值不菲的收藏品。

具是根据一道道不同菜的上菜顺序精心排列起来的。座位最前面放食盘(或汤盘)，左手放叉，右手放刀。汤匙也放在食盘右边。食盘上方放吃甜食用的匙和叉、咖啡匙，再往前略靠右放酒杯。右起依次是：葡萄酒杯、香槟酒杯、啤酒杯(水杯)。餐巾叠放啤酒杯(水杯)里或放在食盘里。面包盘放在左手，上面的黄油刀横摆在盘里，刀刃一面要向着自己。正餐的刀叉数目要和菜的道数相等，按上菜顺序由外到里排列，刀口向内，用餐时按顺序由外向中间排着用，依次是吃开胃菜用的、吃鱼用的、吃肉用的比较正式的餐会中，餐巾是布做的。高档的餐厅餐巾往往叠得很漂亮，有的还系上小缎带。注意，别拿餐巾擦鼻子或擦脸。

小瓶装盐和胡椒，可以在每一套餐具中间的前面放一份，可以每两套餐具之间放一个甚至只在餐桌的中心位置放一个，这样就可以共用一套小瓶了。

餐具都摆齐以后，不要忘了餐桌的装饰物，例如蜡烛台或用你的茶壶做个小花瓶等，都可以增添浪漫的气氛。

招待客人时不要把热水放在玻璃杯里，这样既不科学，又不安全，因为玻璃杯容易烫手。所以，热水、热茶等，应该放在瓷杯里，玻璃杯是用来装冰块或是冷水的。

西方喝茶的方式和中国也不一样。中国喝茶方法一般都是把茶叶直接放在茶杯里用开水冲着喝，茶叶仍在杯子里。西方是用袋泡茶或把茶叶先放在茶壶里泡，然后把茶水倒出来喝，茶杯里不留茶叶。

就坐时，身体要端正，手肘不要放在桌面上，不要跷腿，和餐桌的距离以便于使用餐具为佳。餐台上摆好的餐具不要随意摆弄。女主人拿起餐巾时(没女主人就看男主人)，表示开始用餐，把餐巾铺在双腿上，如果餐巾很大就对折放腿上，盖住膝盖以上的双腿部分。

在正规的晚餐，要等女宾放好餐巾后，男士再放餐巾。最好用双手打开餐巾，切忌来回抖动地打开餐巾。不要将餐巾别在领口上、皮带上或夹在衬衣的领口。用餐的时候，头要保持一定高度，不能太低，不能过多地移动头。

就餐期间，如果暂时离开座位，可以把餐巾放在椅子上。千万不要把餐巾放在桌上，否则就意味着你不想再吃，让服务员不再给你上菜。

很多主人并不愿意客人在家里吸烟。如果你想吸烟，可以在上甜点之后，并得到男主人或女主人的允许，去指定的地方吸烟。不要坐在用餐的座位上，让身边的客人和你一同享

受“仙境”。

(1) 餐具的摆放。西餐餐具主要用刀、叉、匙、盘、碟、杯等，其摆放法为：正面放着汤盘，左手放叉，右手放刀，汤盘前方放着匙，右前方放着酒杯，餐巾放在汤盘上或插在水杯里，面包奶油盘放在前方。

(2) 餐具的使用 刀叉：刀叉时人们对于餐刀、餐叉这两种西餐餐具所采用的统称。刀叉的使用方式，有英国式和美国式两种。英国式的使用要求就餐者在使用刀叉时，始终用右手持刀，左手持叉，一边切割一边叉着进食。美国式的具体做法是右刀左叉，一鼓作气将要吃的食物切割好，然后再把右手的餐刀斜放餐盘前面，将左手的餐叉换到右手，最后右手持叉进食。注意不要把刀叉摆放成十字型，这在西方人看来是十分令人晦气的图案。 餐匙：餐匙分汤匙和甜品匙两种。餐匙各有各的用途，千万不要相互替代，要注意餐匙除了饮汤、吃甜品外，不可以用于其它食物；不要用餐吃在汤、甜品之中搅来搅去；用餐匙取食，不要过满，一旦入口，就要一次用完，不要一点一点吃。餐匙入口时，要以其前端入口，不要将其全部塞进嘴里；餐匙时完后，不要放在原处，也不要将其插入菜肴或：直立“与餐具之中。

(四) 西餐的进餐礼仪

(1) 准时赴宴。不能迟到，也不要太早到。

(2) 女士优先。入席时男士为身边的女士拉开椅子，进餐时也要随时照顾女士。(3) 在西方家庭中，餐巾常塞在领口，但在宴会上，餐巾应平铺在自己并拢的大腿上。餐毕离席后，可随意搁在餐桌上。

(4) 吃肉才，有英式吃法和美式吃法两种。

(5) 谈话时，无需将刀叉放下。若放下，会被理解为吃完那道

菜了。在这个西餐深入中国的社会，我们应该把握好西餐礼仪，一展现我国任命的素质与优雅，给西方国家的人民好的印象，有助于推进中国与西方国家的友好交往。作为大学生的我们更是需要学习西方的文化和礼仪，这是我们的使命和任务。

摆放餐具工作计划 西餐餐具的的摆放礼仪常识饮食礼仪篇五

中国是传承千年的古国，素有礼仪之邦的称号，而其中在用餐上更是非常的讲究，细致到餐具的摆放上面，礼仪知识也是非常之多的，祖宗们制定下来的规矩，是万万不能忘了的，想要更好的了解餐具的摆放，就跟本期的中国饮食文化一起来看看吧！

第一托：骨碟、勺垫、瓷勺；第二托：葡萄酒杯、白酒杯；第三托：筷架、筷子、公用餐碟、公用勺、公用筷和牙签桶；第四托：叠好的餐巾花；第五托：烟灰缸。

中餐里餐、酒具的摆放也有规则，摆骨碟时将餐具码好放在垫好餐巾的托盘内，左手端托盘，右手摆放。从正主人席位开始按照顺时针方向依次摆放。摆放时要求花纹（字头、店徽）要对正，协调一致，碟与碟之间距离要相等，碟边距桌边1厘米。摆勺垫、瓷勺时勺垫摆在骨碟前方，瓷勺摆在勺垫的中央，瓷勺柄朝右，勺垫距碟边1厘米。摆酒具时葡萄酒杯应对正骨碟中心，葡萄酒杯底边距勺垫 1厘米；白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，杯与杯上口处距离1厘米。酒具的花纹要正对客人；摆放时拿杯座，不能拿杯口。

此外，中餐的主角——筷子，也有规则，筷架应放在骨碟的右侧，注意图案摆正，如果是动物图型，头一律朝左。将带筷套的筷子放在筷架上，筷子套的图案及文字要朝上对正。

筷子末端距离桌边1厘米。公用碟、公用勺、公用筷应放置在正、副主人席的正前方，碟边距葡萄酒杯底托3厘米，碟内分别横放公用勺和公用筷，筷子放在靠桌心一侧，勺放在靠近客人一侧，勺柄朝左，筷柄朝右，成为对称型。公用勺和公用筷之间距离1厘米；筷子出餐碟部分两侧相等。

中餐具摆放还有一些细枝末节不容忽视，牙签桶应摆在公用碟的右侧，不出筷柄末端，不出公用碟的外切线。将叠好的餐巾花插在水杯中，摆在葡萄酒杯的左侧，三套杯应横向成为一条直线，水杯的上口距离葡萄酒杯口1厘米。烟灰缸从正主人席位右侧开始，每隔两个座位摆放一个，烟缸前端应在水杯的外切线上。烟缸一般有三个架烟孔，其中一个架烟孔朝前桌心，另外两个朝向两侧的客人。把火柴摆放在靠桌心侧，火柴盒的封面朝上，火柴磷面向里。

10人以下摆放2张菜单，摆在正、副主人席位的右侧，菜单底部距桌边1厘米。12人以上摆4张菜单，摆成十字型。大型宴会应摆放台号，一般摆放在每张餐台的下首。台号要朝向宴会厅的入口处，使客人一进餐厅就能看到。

摆台完毕应再检查一遍有哪些物件摆得不够规范，并做适当调整。