

# 最新五年级语文教研组计划部编版(精选7篇)

做任何工作都应改有个计划，以明确目的，避免盲目性，使工作循序渐进，有条不紊。计划为我们提供了一个清晰的方向，帮助我们更好地组织和管理时间、资源和任务。下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的计划书范文，我们一起来了解一下吧。

## 西餐厅年度工作计划 西餐礼仪篇一

### 1. 喝浓汤时

勺子横拿，由外向内轻舀，不要把勺很重地一掏到底，勺的外侧接触到汤。喝时用嘴唇轻触勺子内侧，不要端起汤盆来喝。汤将喝完时，左手可靠胸前轻轻将汤盆内侧抬起，汤汁集中于盆底一侧，右手用勺舀清。动作非常完美!

### 2. 吃比萨饼或其他饼类时

用刀在盘内切出一块正好适合一口吃掉的大小，叉子叉住送入口中。

### 3. 吃面包时

一手拿面包，一手撕下一小块放入口里，不要拿着整个面包咬。吃西餐时要衣着整洁，坐姿端正，背挺直，脖子伸长。最重要的是手一定要保持干净，指甲修剪整齐。

有人曾将一次礼貌的饮酒程序做了总结：首先，举起酒杯，双目平视，欣赏色彩；其次，稍微端近，轻闻酒香；然后，小啜一口；第四，慢慢品尝；最后，赞美酒好、酒香。

## 西餐厅年度工作计划 西餐礼仪篇二

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。

## 西餐礼仪

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；餐匙时用完，不要放在原处，也不要将其插入菜肴或：直立“与餐具之中。

(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。

## 西餐厅年度工作计划 西餐礼仪篇三

西方人就餐确实非常讲究礼仪，首先我们讲一下西式餐桌礼仪中关于的餐具摆放的知识。西方的餐具以刀叉为主，实行分餐制。

1、刀、叉、汤匙等摆放在盘子旁边，餐桌的中央一般会摆放一些小盘，称为摆饰盘，用来装一般料理。

2、左手边是面包盘和奶油刀，装饰盘对面则放咖啡或吃点心所用的小汤匙和刀叉。

3、餐巾一般置于装饰盘的上面或左边；

4、玻璃杯类的餐具摆放在右上角，便于拿取。一般情况下，不同形状大小的杯子，其用处也各不相同。最大的高脚杯是用来装水的，次大的玻璃杯用来喝红葡萄酒，略显瘦长的玻璃杯用来喝白葡萄酒，喝香槟或雪利酒所用的杯子又有所不同。

### 西式餐桌礼仪之一——入席礼仪

1、西餐入席礼仪十分讲究，宴席的位置一般都早已安排好了。一般情况下，和你同去的先生或女士不会被安排坐在你身边，因为在欧美人看来宴会结交朋友的最佳时机，而熟人聊天

的机会很多。

2、长方形餐桌的上、下方分别为男女主人的座次，男主宾一般安排在女主人的右边，女主宾的座位则在男主人的右边。其它客人的坐法是男女相间。

3、男士在入座时要发扬其绅士风度，帮右手边的女士拉开椅子，待女士坐稳后自己再入座。

4、待大家都落座后，不管遇到什么情况，都要等主人拿餐巾之后方可跟着拿餐巾。擦拭嘴巴时，应该用餐巾的末端顺着嘴唇轻轻压一下，弄脏的部分往内侧卷起。用餐巾纸擦汗或擦鼻涕，以及将口红印在餐巾上是违反餐桌礼仪的。

### 西式餐桌礼仪之一——用餐礼仪

1、欧美人的用餐习惯是用餐盘就餐，桌面上只能存在一道菜，撤去前一道才能上第二道，但餐具根据本次用餐情况全部摆放到就餐人餐盘两侧，从外到里使用。

2、欧美人一般的菜谱是三至五道菜，上菜的顺序一般是第一道菜是开胃浓汤，然后是冷盘，接着才是主菜，最后是甜点。吃饭的时候不能只顾着吃，要多和左右的人交谈。

3、用完甜点后，看到女主人把餐巾放在桌子上站起来，你就可以放下餐巾离开座位了。离开座位时，男士同样要帮身旁的女士拉开椅子。

一般可以多看看这些经典的电影《罗马假日》、《傲慢与偏见》、《公主日记》，里面的礼仪都是最好的示范。

## 西餐厅年度工作计划 西餐礼仪篇四

中西文化是有很大的差异的，而我们的日常生活习惯也是不



一样的，中国人吃中餐，而西方人吃的是西餐，自然我们中国的餐桌礼仪校准就不适合于西餐的场合了，我们现在来学习一下西餐座次礼仪和西餐餐桌礼仪，只有学会了这些才会有用餐是不失礼。

西式的座次也是很讲究礼仪的，西餐是要根据餐桌的情况来安排的客人的座次的，我们常说的西餐一般用的是长桌。

西餐餐桌礼仪是要按照宴会的座次，客人的社会地位来安排的，女宾客的座次都是根据自己的丈夫的地位来定的。

也就是这么说，西餐座次是按类别进行分坐的，有男女分坐的情况，有夫妇分坐的情况，也有华洋分坐的情况。

西餐餐桌的席次是按照以下的情况进行排位的，右高左低，在同一个餐桌上，客人们的席位是按离主人的远近期而定。

如果是主人的男女一起并肩坐在于一个桌子上，座次就应该是男左女右，右席就是尊女性，如果男女分桌，坐于右席的是女主位。

## 西餐厅年度工作计划 西餐礼仪篇五

- 1、使用刀叉进餐时，从外侧往内侧取用刀叉，要左手持叉，右手持刀。
- 2、将食指伸直接住叉子的背部；刀子除了与叉子同样拿法外，还可以用拇指与食指紧紧夹住刀柄与刀刃的接合处。可依食物，选择较容易进餐的方法。
- 3、以叉子压住食物的左端，固定，顺着叉子的侧边以刀切下约一口大小的食物后，然后用叉子送入口中。注意，将刀子拉回时不可用力，而是在往前压下时用力，这样才能利落地将食物切开。

4、使用刀时，刀刃不可向外。进餐中放下刀叉时，应将刀叉左右分开，分别放在餐盘边上。刀刃朝向自身，表示还要继续吃。每吃完一道菜，将刀叉并拢放在盘中。如果是谈话，可以拿着刀叉，无需放下。不用刀时，也可以用右手持叉，但若需要作手势时，就应放下刀叉，千万不可手执刀叉在空中挥舞摇晃，也不要一手拿刀或叉，而另一只手拿餐巾擦嘴，也不可一手拿酒杯，另一只手拿叉取菜。要记住，任何时候，都不可将刀叉的一端放在盘上，另一端放在桌上。

5、当盘子内的细碎食物聚集时，可利用刀子挡着，再以叉子靠近舀起。

6、如有淋上调味酱的食物了，也可以利用刀子刮取调味酱，再以汤匙或调味酱用汤匙将食物与调料一起送入口中。

## 西餐厅年度工作计划 西餐礼仪篇六

### >吃西餐时所遵循的西餐礼仪

1、刀叉：手握叉子时不要像握大提琴那样，或像握麦克佩斯夫人的匕首那样。另外，不要手握刀叉在空中飞来舞去用以强调说话的某一点，也不要将刀叉的一头搭在盘子上，一头放在餐桌上。刀叉一旦拿起使用，就不能再放回原处。刀子放在盘子上时，刀刃朝里，头在盘子里，刀把放在盘子边缘上。

2、餐巾：不要拿餐巾去用力擦脸的下部，要轻轻地沾擦。不要抖开餐巾再去折叠，不要在空中像挥动旗子那样挥动餐巾。餐巾应放在大腿上，如果离开餐桌，要将餐巾放在椅子上，并把椅子推近餐桌。注意动作要轻。用餐结束时不要折叠餐巾；否则，不了解情况的服务生可能会再给别的客人使用。用餐结束时要将餐巾从中间拿起，轻轻地放在餐桌上盘子的左侧。

3. 咀嚼：嚼东西时嘴要闭紧，无论你有什么惊人的妙语，时机多么恰到好处，只要嘴里有食物，绝不能开口说话。不能为了着急说话而马上将食物吞下，要保持细嚼慢咽的姿势，将食物咽下后会意地露出笑容，以转达你内心的活动：刚才完全可以有妙语出口，只是口中有食物。
4. 坐姿：要牢记你妈妈的话，坐立要直，不要将胳膊肘支在餐桌上。如果手放在什么位置都不自在，放在大腿上。
5. 面包：面包上抹黄油尤其要注意，将面包掰成可以一口吃下的小块，临吃前在小块上抹黄油，不要图方便将整个面包上都抹上黄油。
6. 速度：切忌速度过快，无论你是在ritzcarton还是在格尔蒂的greasepit酒店用餐，大口吞咽食物不仅有害健康，而且也不雅观，尤其是和他人共同进餐时，这么做会显得失礼。共同进餐时大家的量应该一样，并保持同时开始同时结束的速度，别人都开始品味甜食了而你还在喝汤是不可取的。
7. 剔牙：如果塞了牙，切忌在餐桌上剔牙，如果的确忍受不住，找个借口去洗手间，你可以在那里剔个够。
8. 口红：将口红留在餐具上是不可取的，工作用餐尤其如此。如果没有随身携带纸手帕，进酒店时可以顺便到洗手间去一趟，或到吧台去取块纸餐巾。
9. 吸烟：即使在吸烟区用餐，用餐期间吸烟也不可取，吸烟会影响他人的食欲，而且和整个气氛也不和谐，应该等到用餐结束后再吸烟，还应记住：不要用盘子当烟灰缸。
10. 物品：女用手提包及男用手提箱这类东西不要放在餐桌上，钥匙、帽子、手套、眼镜、眼镜盒、香烟等物品都不要放在餐桌上。总之，凡是和用餐无关的东西都不能放在餐桌上。

□□□返回目录

## 西餐厅年度工作计划 西餐礼仪篇七

在刀叉使用之前，先将餐巾拿下，在餐桌下对折并开口朝外平铺于大腿上，不要在餐桌上抖动、对折餐巾，这样不卫生礼貌。若要用餐巾擦拭，就拿取上面一层，不要将整个餐巾拿上餐桌来擦拭。如果是宾主的关系，需等主人拿取餐巾后才开始使用。

刀叉的用法主要分为美式(american style)与欧式(continentalsyle/european style)□

美式的刀叉用法：就餐时，左手拿叉，右手拿刀，轻握尾端，食指按在柄上，用叉固定食物，用刀轻轻切割；切下一口大小的食物后，刀刃朝内，在食盘的上半部放下刀具，换右手拿叉进食，用握笔的方式且叉齿朝上。

欧式的刀叉用法：就餐时，与美式相同，左手拿叉，右手拿刀，轻握尾端，食指按在柄上，用叉固定食物，用刀轻轻切割；切完一口大小的食物后，不用放下刀具，继续用左手拿叉，叉齿朝下进食。可以用刀具帮助叉子拾取食物。整个就餐过程中都可以不用放下刀叉，不管是咀嚼食物或是与他人交谈。

美式与欧式的刀叉用法差别主要就在用餐之时。在英国，当然欧式的刀叉用法更为普遍，因为欧洲人认为频繁地更换左右手拿叉略显粗野。

中途若想放下刀叉交谈或休息，可将刀叉交叉放置于食盘的下半部，刀在下，刀刃朝内，叉在上，叉齿朝下。

若要起身离开，将椅子后移，餐巾轻轻放在椅子上，不能把餐巾放在餐桌上离开。返回时，轻轻将餐巾拿起放在腿前坐

下。

就餐完毕，将刀叉并排放于食盘中间，或者朝向时钟十点二十的方向放置，刀刃朝内，叉齿朝下。餐巾放于食盘左侧。

在就餐完毕之前，刀叉、汤匙和餐巾一旦使用后就不能直接放在餐桌上，只有当吃完之后，餐巾才能放餐桌上。

## 西餐厅年度工作计划 西餐礼仪篇八

第一，要了解菜序。

吃菜的时候，应该按照什么顺序去吃，必须首先予以明确。标准的自助餐餐序应该是这样：先吃冷菜，再喝汤，然后吃热菜，接着吃水果，再以喝饮料结束。

第二，要排队就餐。

用自助餐时，你一定要首先巡视一下全场。如果自助餐场地不是很大，那么你最好先按照一定的方向走上一圈，做到用餐前心中有数：这个现场能提供什么东西？冷的有什么？热的有什么。就餐时一定要依次排队，按照统一的方向跟着大家一块行动。

第三，要多次少取。

多次少取，是自助餐现场取菜最基本的礼数。你把所有的菜统统放在一只盘子里，既不好看，也会影响味道。有经验的人在吃自助餐时总是专攻一项，比如吃冷菜时专门选择冷菜，或者只取一样菜肴，可以吃完了再去取，一而再再而三是不失礼的。

第四，要送回餐具。

通常提倡用完自助餐之后，自己送回自己所用过的餐具。

第五，要利己利他。

自助餐礼仪中还强调自我照顾和照顾他人。不要只吃不说，任何宴会，吃饭只是形式，社交才是真正的内容。在吃东西时不要发出声音，现场不能吸烟，当众不能化妆。此外，在自助餐上还要善于照顾好别人，适当地介绍菜肴但不能向别人摊派菜肴。

这里还要接受几个概念：分餐、自取、适量、打包。这里要强调吃完自助餐请别打包。

**分餐：**自助餐实行的是“分餐制”。取菜前每个人应准备好自己的餐具、食盘。取菜时，应用公用的餐具将食物放入自己的食盘内，不要用自己的餐具取菜。

**自取：**在取食品的时候还要遵循一个原则，就是：只取自己的！有些好客的主人看到好菜（诸如大虾之类）不禁会多取一些给同桌的其他人，反而令同伴尴尬。至于中餐中的劝酒劝吃的做法，也可暂时停用一次，改日请吃涮羊肉时再举杯不迟。

**适量：**参加自助餐会，应遵循“多次少缺的原则，取食时要量力而行，每次取餐少取一点，品尝之后，如感觉不错可以再取，反复去也不会引起非议，当然前提是吃完盘内的食物再去，避免“多吃多占”。

**打包：**无论如何都不要将自助餐打包，外带食物回去，即便是不用付费的内部自助餐会也要遵守这一点。其实，自助餐在很大程度上具有商务活动功能，与其他客人进行交往才是首要的事情，吃东西往往处于次要地位。

亲，学会了吗？下次去吃自助西餐，要秀一秀哦。

## 西餐厅年度工作计划 西餐礼仪篇九

负责咖啡厅全面营运管理，具有相对的人事权及经营权。保证日常事务正常开展，及时与老板保持联系。

### 外场主管当班流程

- 2、熟悉各岗位的操作程序及要点，制定适合本咖啡厅的计划，安排工作并监督执行。
- 3、搞好员工培训工作，掌握员工思想动向，执行纪律要公正严明，保持公平和一贯性。
- 4、监督营业区的环境卫生管理，搞好餐具、食品卫生管理和安全防火管理工作。
- 5、编制和熟悉各种报表，随时查阅各种管理表格，以分析影响营业额的因素，找出其中原因，解决其问题。
- 6、搞好顾客关系，解决并处理宾客投诉，及突发事件。
- 7、研究餐饮市场的动态和顾客的要求，有针对性地开发产品和改善服务。与厨师长、领班及台吧长一起进行菜单的筹划和确定菜肴和饮品的价格，不断推出新的品种。
- 8、计划和组织促销活动，扩大餐品及饮品销售渠道，增加营业收入。

要满足宾客的需求，必须要有满意的员工，而满意的员工很大程度上要依赖管理人员的管理。

- 1、提前15分钟到达咖啡厅，整理个人仪容仪表；仔细检查昨日打烊情况；开启灯具、空调、排风开关；仔细阅读昨天

晚班值班人员留言并签字确认；确定服务员的工作岗位及当天厨房例汤及沽清情况。

2、规定员工提前15分钟到达；整理个人仪容仪表，着工装；

3、提前5分钟点名，点名时如仪容仪表不符合标准应视为迟到。开班前会议，总结经验，弥补不足。表扬先进，调动员工积极性，给予当日的区域划分，并分配员工按指定区域打扫卫生，安排各个区域的服务员做好备餐柜的准备工作；检查各包厢呼叫器。

4、检查卫生情况及准备情况；1) 卫生检查应仔细。注意角落和桌面、厕所等。如有不合格，应让负责该区域的服务生在规定时间内做好，并视情况予以处理。

2) 检查桌面应放之物品是否按规定摆放整齐、完备；摆放物品是否干净。摆放物如：台卡、烟缸、纸巾等。

3) 检查每个备餐柜所备东西是否备齐，是否摆放规范且一目了然，所备物品是否达到卫生标准。所备物品包括：柠檬水、水杯、餐布、餐具、烟缸、托盘、纸巾、纸巾夹、抹布、打火机、开瓶器、笔等。完成准备工作，定岗定位，保持迎客状态。

4) 安排早班人员在10：40吃中午饭，吃饭时间30分钟。检查餐后仪容仪表及精神状态。15：00~16：00时间段内应安排员工进行当日的第二次卫生。16：30之前应再次补充备餐柜应备之物品，保证晚班正常营运。

5、在营运过程中，应不定时巡视整个营业场所，追踪员工的工作情况，解决营运中出现的客诉及一些突发事件等。分析营运中出现的不足，了解顾客的需求。

6、与晚班人员交接：



1) 早班主管应用30分钟时间进行班后会议（包括协助员工交接）。早班主管应就早班情况在交接本上留言，双方签字确认。

1、提前30分钟到达，整理个人仪表，与早班主管进行交接，并在交接本上签字确认。安排员工提前15分钟到。

2、根据实际情况开启门头灯及外招牌，18：30开招牌灯，调节室内灯光。20：00调光，安排点烛台。

3、营运追踪，做好高峰时段的协调工作。

4、23：00以后可根据实际情况安排员工轮休、吃宵夜。

5、00：30关招牌灯，安排打烊工作，清理地面、桌面、死角、厕所卫生。下班前开例会，总结当天工作情况。

6、毕后，仔细检查打烊情况，做好交接留言并签字。关闭电灯入空调、排气扇，锁门后方可离开。

7、另：根据实际情况，调整人员上中班，因中班人员不参与早、晚做卫生。上班时间延长半小时，加上吃饭时间共延长1小时。

## 服务员职责

1、服从主管安排，为客人提供热情、周到的服务。

2、于班前提前15分钟签到，整理个人仪容仪表，等候开班前会。

3、保持轻松愉悦的心情，不得将个人情绪带入工作中，工作中始终面带微笑。

4、详细了解本咖啡厅的设施、设备，熟悉酒水本内容及和种

饮品的口味特征、服务方式，以便更好地为客人服务。

5、服务中严格按照服务流程，并灵活处理服务中遇到的问题。适当向客人推销，增加营业额。

6、工作中应有团结协作精神，互相帮助。 迎宾员职责

1、具有高度的责任心，良好的职位形象。

2、对顾客微笑服务、彬彬有礼。为每位顾客拉门、致好，对来者有迎声，对离者有送声。

3、熟悉、牢记每位顾客之姓名，可与其做短暂交流。

4、迎领顾客上座，与区域服务员做好交接。 收银员职责

1、记录现金收入和记帐收入，为客人结帐，微笑、礼貌服务。

2、每笔收入均输入电脑。

3、顾客已付帐单上要盖“现金收讫”。

4、每日现金上交财务经理或存入保险箱。

5、每月销售汇部，按联单号登记，做好日报表，现金和记帐交接清楚。作好周报表及月报表。

6、做好清洁卫生工作。

厨房职责

1. 厨师长负责厨房生产的管理，计划和组织工作，根据生产要求安排工作班次，搞好厨房员工的培训、成绩评估，激励员工工作。

2. 厨房员工不得无故迟到早退，处理办法与其他员工一致，有事要先请示领导。

3. 厨房员工要注意个人卫生，保持厨房内卫生，上下班要做彻底打扫，工作时随时清理。4. 厨房员工要做到不在工作场所吸烟、打逗、饮酒、着工装在店堂走动。

5. 厨房员工要注意设备及器皿的保护，如有损坏要上报。注意保养及维护厨房中的烹调和加工设备，6. 厨房员工要与厨师长及店长筹划菜单，开发新菜品，确定菜品价格，负责制定标准菜谱，控制成本，保证质量。

7. 应该让外场每一位员工知道每道餐的基本特色及味道，及每道餐的服务要点；每天应告知外场领班当天所推特殊菜品及当天所缺菜品。

8. 每天检查厨房原材料是否充足，及时填写申购单。检查冰箱里的食品质量，本着先进先出的原则，变质物品绝对不能拼盘而出。

## 1、库管

a□负责收货出货，对采购采回货物要严格验收，保证质量及原物料的新鲜，收货入库必须打入库单。

b□对入库物料进行科学分类，存入登记，根据本咖啡厅实际情况保持适量的库存□c□注意原辅料的保持期，本着“先进先出”的原则，先到期的先用□d□其它部门领物料必须填写领料单。

e□库房必须每周、月填写盘存报表。库房的各类物资必须帐物相符，如有不实，照价赔偿。

## 2、采购

## 1、吧台长

- 5) 及时通达上级指示及工作，配合上级做好管理工作
- 9) 负责吧台报表的填制，控制饮品成本，保证出品质量。
- 10) 负责安排吧台内的卫生情况，每周一次大扫除必须彻底。每月一次吧台原材料盘点，如实填写盘存报表。
- 11) 根据当地实际情况研制新饮品。

## 2、咖啡师

- 1) 早班到岗后打开所有电器设备，检查设备是否工作正常，如发现有不妥处及时报告上级。2) 检查杯具卫生，有无破损情况。
- 3) 做好营业前准备工作，检查每天所需物品是否充足，如有不足需马上领入或写申购单交予采购员。
- 4) 细心做好交接班工作，交待好早班的问题及吧台物品不足下午需补进。
- 5) 晚班人员做好每日销售情况，清点吧台所存物品是否充足，如发现不足及时写在交班本上告知早班补进、申购。
- 6) 搞好个人卫生及吧台内卫生，注意个人仪容仪表。
- 7) 负责各种饮品的制作，按规定使用各种器具拿取原物料，不得使用手抓取。根据点单特殊要求饮料，保证出品质量。熟练各种器具的操作，动作优美。
- 8) 严格按照饮品配方制作饮品，控制成本，杜绝浪费，节约水、电、气；晚班结束时，关掉水、电、气开关。

9) 不得偷拿吧台内物品或利用职务之便偷吃东西。不得将私人物品带入吧台内和在吧台内吃东西。

10) 将每日销售报表及酒水单交财务人员。

## 西餐厅年度工作计划 西餐礼仪篇十

tenderloin(嫩牛柳)

又叫菲力，是牛脊背上最嫩的肉，煎成3成熟，5成熟和7成熟都可以。

rib-eye(肋眼牛排)

瘦肉和肥肉兼而有之，由于含一些肥膘，味道比较香，最好煎至3分熟。

sirloin(西冷牛排)

含一定肥油，外延带一圈白色肉筋，口感韧度强，适合年轻人和牙口好的人，建议不要煎的过熟。

t-bone(t骨牛排)

呈t字型，是牛背上的脊骨肉，t型一边肉多一边肉少，量多的是肋眼，量少的是菲力。

very rare steak

牛排内部为血红色而且温度不高。

一分熟牛排(rare)

牛排内部为血红色且保持一定温度。

### 三分熟牛排(medium rare)□

切开牛排见断面仅上下两层呈灰褐色，期间的70%的肉为红色且带有大量的血水，这种熟度最能品尝牛排的鲜美。

### 五分熟牛排(medium)□

切开牛排50%呈红色，带有少量血水。

### 七分熟牛排(medium well)□

切开牛排中央 只有一条较窄的红线，肉中血水已近干。

### 全熟牛排(welldone)□

切开后无血汁流出，切口呈现粉红色。

切牛排。

从牛排左端开始切(左叉右刀)，切的时候不能太用力，否则容易与盘子相撞发出声音，在西餐厅这是非常不好，甚至粗鲁的行为。牛排的正确使用方法是切一块吃一块，全部切完会导致肉汁流失，温度下降，影响口感。

蘸酱汁。

首先将酱钵拿到盘子边上，用勺子取用两勺放在盘子内侧，取用时注意不要酱汁滴到桌布上。不要直接浇在牛排上，会影响口感，切一口蘸一下。将勺子放在酱钵侧边递给下一个人。

吃牛排。

吃牛排的时候和吃的别的东西一样，嘴中有东西的时候尽量

不要说话，也不要拿刀叉做手势。

点缀蔬菜。

放在牛排旁边的蔬菜不仅是为了装饰，同时也是基于营养均衡的角度来搭配的，如果因为实在不爱吃，最好也全部吃完哦！

用餐完毕。

吃完后，刀叉呈平行状态竖放在盘中央，刀刃朝内，叉齿向上，服务人员看到就会收走。

牛排;牛肉不宜与板栗、田螺、红糖、韭菜、白酒、猪肉同食。

牛排+红糖：不利于营养的吸收；

牛排+白酒：容易上火

牛排+板栗：呕吐

牛排+韭菜：中毒

牛排+猪肉：性味有所抵触

牛排+田螺：不宜消化、腹胀

鸡蛋：鸡蛋不宜与糖同煮；与糖精、红糖同食会中毒；与鹅肉同食损伤脾胃；与兔肉、柿子同食导致腹泻；同时不宜与甲鱼、鲤鱼、豆浆、茶同食。