

高职高专旅游与酒店管理专业规划教材

主题宴会设计与管理实务

(第二版)

王秋明 著

清华大学出版社
北 京

内 容 简 介

本书包括主题宴会设计与管理概述、宴会部机构形式与人员管理、主题宴会预订与销售、主题宴会菜品与菜单设计、主题宴会酒水及服务流程设计、主题宴会环境设计、主题宴会台面及摆台服务流程设计、主题宴会服务流程设计与管理、主题宴会菜品生产与价格管理9个项目内容。本书第二版结合全国职业院校技能大赛和旅游饭店行业的发展要求对第一版的各个项目内容做了调整,力求反映主题宴会的最新发展动态和创新设计理念,强化学生及从业者的中西餐宴会设计创新能力、餐饮服务与管理的职业技能及综合职业素养。本书内容可操作性强,并配有课件。

本书可作为应用型本科院校、高等专科院校以及成人高等院校的旅游、酒店管理专业学生的参考用书,也可供酒店对其管理人员、服务人员进行业务培训时使用。

本书封面贴有清华大学出版社防伪标签,无标签者不得销售。

版权所有,侵权必究。侵权举报电话:010-62782989 13701121933

图书在版编目(CIP)数据

主题宴会设计与管理实务 / 王秋明 著. —2版. —北京:清华大学出版社, 2017
(高职高专旅游与酒店管理专业规划教材)
ISBN 978-7-302-48116-4

I. ①主… II. ①王… III. ①宴会—设计—高等职业教育—教材 ②宴会—商业管理—高等职业教育—教材 IV. ①TS972.32 ②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 201139 号

责任编辑:施 猛 马遥遥

封面设计:周晓亮

版式设计:方加青

责任校对:曹 阳

责任印制:宋 林

出版发行:清华大学出版社

网 址: <http://www.tup.com.cn>, <http://www.wqbook.com>

地 址:北京清华大学学研大厦 A 座 邮 编:100084

社 总 机:010-62770175 邮 购:010-62786544

投稿与读者服务:010-62776969, c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质 量 反 馈:010-62772015, zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

课 件 下 载: <http://www.tup.com.cn>, 010-62781730

印 装 者:三河市金元印装有限公司

经 销:全国新华书店

开 本:185mm×260mm 印 张:17.75 字 数:388 千字

版 次:2013 年 8 月第 1 版 2017 年 8 月第 2 版 印 次:2017 年 8 月第 1 次印刷

印 数:1~4000

定 价:35.00 元

产品编号:066987-01

第一版前言



在酒店管理专业人才培养方案中,餐饮核心工作能力和会议核心工作能力是高职学生必须掌握的重要核心能力,它集中体现在主题宴会设计与管理的能力上。因此,各高职院校都开设了“主题宴会设计与管理实务”课程并将其作为专业必修课,旨在培养符合酒店需要的精服务、懂营销、会管理的高技能管理人才。在此背景下,编写一本既能反映酒店宴会实际业务,又能从知识、能力、素质方面体现高职教育特色的教材是十分必要的。本教材以宴会部的经营管理活动和运作流程为中心线索,分别介绍了认识主题宴会设计与管理、宴会部机构形式与人员管理、主题宴会预订与销售、主题宴会菜品与菜单设计、主题宴会酒水及服务流程设计、主题宴会环境设计、主题宴会台面及摆台服务流程设计、主题宴会服务流程设计与管理、主题宴会菜品生产与价格管理9方面内容,力求使学生所学知识和技能与工作岗位相适应。本书既可作为高等专科院校以及成人高等院校的旅游、酒店管理专业学生的教材,也可供酒店对其管理人员、服务人员进行业务培训时使用。

本教材具有以下3个特点。

1. 采用项目教学法设计教材体系

本教材采用项目教学法来设计教材体系,形成了围绕宴会部工作需求的新型讲授与训练项目,并按照酒店宴会部实际的典型工作流程设置9个教学项目,以适应理论与实践一体化的单元式教学模式。本教材的理论知识以必需、够用为原则,在每个项目中设置必须完成的几个任务,通过任务中的实训案例,让学生体验主题宴会设计与管理活动的整个过程。同时展示学生独立完成的成果,并进行评价,从而提高学生分析问题和解决问题的能力。

2. 有丰富的训练案例

在典型案例的选取上,一方面力求将酒店主题宴会设计的最新成果融入教材内容中,拓展学生视野,培养学生设计主题宴会的创新能力;另一方面采用贯穿主题宴会设计过程的虚拟情境案例和每个项目中的个别案例相结合的方式,使学生主题宴会设计与管理的能力和单项能力都得到强化。

3. 教材结构新颖

在教材结构的安排上,每个项目都设有项目描述、项目目标(包括知识目标、能力目标、素质目标)、任务、项目小结;每个项目内容都分解为若干个层层递进的任务;每个

任务都包括引导案例、相关知识、实训(包括知识训练、能力训练、素质训练)、小资料,以帮助学生掌握知识和技能,提高职业综合素质,并方便教师教学。

多年的项目教学实践证实,学生能够掌握主题宴会设计的基本原理和方法,能够根据宴会主题填写宴会所需表单,并对主题宴会进行整体设计。通过采用工学交替的方式,学生获得了到酒店参加宴会设计与服务实践的机会,并受到酒店管理人员和老员工的认可。

编者在编写本教材的过程中参阅了大量专著和书籍,在此对相关作者深表谢意。同时也得到了沈阳职业技术学院的领导和老师、沈阳大学职业技术学院的牟昆、辽宁现代服务职业技术学院的张虹薇和吴素君、辽宁林业职业技术学院的阎文实以及清华大学出版社的热情帮助和大力支持,在此一并致谢。

由于编者水平有限,书中的缺点和疏漏在所难免,诚盼使用本教材的读者提出宝贵意见,以便修订完善。反馈邮箱:wkservice@vip.163.com。

编 者

2013年5月

第二版前言



随着我国经济的发展、人们生活水平的提高,各种宴会越来越多,为了满足客人的需要,各家酒店千方百计地创新宴会设计。如今,具有主题宴会设计与管理能力的人才缺乏,可供学习的教材少之又少,因此,我将多年积累的讲授“宴会设计与管理”课程的教学资料,结合亲历酒店宴会部的工作经验和案例,汇聚成一本既能反映酒店宴会实际业务,又能从知识、能力、素质等方面体现高职教育特色的教材,以宴会部的经营管理活动和运作流程为中心线索,将主题宴会设计与管理每项核心工作提炼出来形成宴会设计与管理 workflows 的各个项目,最终形成《主题宴会设计与管理实务》这本书的9项内容。如今,我国高等职业教育的快速发展,特别是全国职业院校技能大赛和全国旅游院校饭店服务技能大赛的多次举办,为主题宴会设计与管理的人才培养和课程教学指明了方向,也深受广大高职高专旅游与酒店专业师生的重视。2013年8月,本书第一版由清华大学出版社推向社会后至今已印刷6次,三年多以来,笔者听到了许多执教者对《主题宴会设计与管理实务》一书的反馈意见,而本人也一直在主题宴会设计的教学研究的不断深化思考、深入实践中总结提高,于是有了今天的这本书。使用者会注意到第二版较第一版在内容方面有了较大的改变,而且修订了第一版的部分错误,内容更加贴近从事主题宴会设计与管理工作岗位的要求。本书既可作为应用型本科院校、高等专科院校以及成人高等院校的旅游、酒店管理专业学生的教材,也可供酒店对其管理人员、服务人员进行业务培训时使用。

作者在写作本书的过程中参阅了大量专著和书籍,在此对相关作者深表谢意。同时也得到了酒店同行、清华大学出版社的热情帮助和大力支持,在此一并致谢。

限于本人学识水平,书中一定还存在缺点和疏漏,期盼使用本书的读者批评指正。反馈邮箱: wkservice@vip.163.com。

作者

2017年2月

目 录

项目 1 主题宴会设计与管理概述	1	3.2.5 发布主题宴会通知单	48
任务1.1 认识主题宴会	1	3.2.6 主题宴会预订变更与取消	51
1.1.1 主题宴会的基本概念和作用	2	3.2.7 主题宴会预订的资料建档	52
1.1.2 主题宴会的特征和类型	3	项目 4 主题宴会菜品与菜单设计	58
任务1.2 认识主题宴会设计与管理	10	任务4.1 认识主题宴会菜品	58
1.2.1 主题宴会总体设计	11	4.1.1 菜品种类	59
1.2.2 主题宴会设计的操作程序	12	4.1.2 中餐主题宴会菜品的命名	60
1.2.3 主题宴会服务与管理流程	13	4.1.3 中餐主题宴会菜品的烹调特点	60
项目 2 宴会部机构形式与人员管理	17	4.1.4 中国菜系	61
任务2.1 宴会部机构形式	17	4.1.5 外国菜系	63
2.1.1 宴会部经营业务及管理特点	18	4.1.6 中餐主题宴会菜品的特点	64
2.1.2 宴会部机构设置形式	19	4.1.7 西餐主题宴会菜品的特点	65
任务2.2 宴会部人员管理	22	任务4.2 中餐主题宴会菜品设计	67
2.2.1 宴会部岗位工作说明书	23	4.2.1 中餐主题宴会菜品组成	68
2.2.2 宴会部人员管理的内容	29	4.2.2 中餐主题宴会菜品设计	72
项目 3 主题宴会预订与销售	33	4.2.3 中餐主题宴会餐具设计	78
任务3.1 主题宴会预订	33	任务4.3 西餐主题宴会菜品设计	82
3.1.1 主题宴会预订方式	34	4.3.1 西餐主题宴会正餐菜品设计	82
3.1.2 主题宴会预订常用的两种方式的 流程	35	4.3.2 西餐冷餐酒会菜品设计	86
任务3.2 主题宴会销售服务流程	39	4.3.3 西餐鸡尾酒会菜品设计	88
3.2.1 主题宴会洽谈	40	4.3.4 西餐自助餐主题宴会菜品设计	89
3.2.2 接受主题宴会预订	43	任务4.4 主题宴会菜单设计	92
3.2.3 主题宴会跟踪查询	45	4.4.1 认识主题宴会菜单	92
3.2.4 主题宴会预订正式确认与销售	45	4.4.2 主题宴会菜单的种类	94
		4.4.3 主题宴会菜单编制程序	96
		4.4.4 制作书面主题宴会菜单的方法	97

项目5 主题宴会酒水及服务流程

设计101

任务5.1 认识主题宴会酒水..... 101

5.1.1 酒水分类 102

5.1.2 酒水属性 104

5.1.3 中餐主题宴会酒水种类 106

5.1.4 西餐主题宴会酒水种类 109

5.1.5 中西餐宴会用茶 110

5.1.6 其他酒水知识 113

任务5.2 主题宴会酒水设计..... 115

5.2.1 主题宴会酒水与菜品的搭配 规律 116

5.2.2 主题宴会酒水与酒水的搭配 规律 118

5.2.3 主题宴会酒菜搭配方法 118

任务5.3 主题宴会酒水用具设计..... 122

5.3.1 主题宴会酒具设计 123

5.3.2 主题宴会茶具设计 126

5.3.3 主题宴会选用酒水用具应注意的 问题 127

任务5.4 主题宴会酒水服务流程设计... 128

5.4.1 主题宴会酒水服务流程 129

5.4.2 西餐宴会鸡尾酒调制服务流程... 132

5.4.3 主题宴会冰水服务流程 135

5.4.4 主题宴会茶水服务流程 135

5.4.5 西餐主题宴会餐后咖啡、酒服 务流程 136

项目6 主题宴会环境设计140

任务6.1 主题宴会台型与服务流程 设计..... 140

6.1.1 认识宴会厅 142

6.1.2 中餐主题宴会台型设计 143

6.1.3 中餐自助餐主题宴会台型设计 ... 147

6.1.4 西餐主题宴会正餐台型设计 147

6.1.5 西餐鸡尾酒会台型设计 150

6.1.6 西餐冷餐酒会台型设计 151

6.1.7 西餐自助餐主题宴会台型设计... 152

6.1.8 主题宴会不同台型的摆放流程... 153

任务6.2 主题宴会席次设计..... 156

6.2.1 主题宴会席次安排原则 157

6.2.2 中餐主题宴会席位设计 157

6.2.3 西餐主题宴会席位设计 160

任务6.3 主题宴会环境设计流程..... 163

6.3.1 根据客人要求选择宴会厅场地 .. 164

6.3.2 确定餐桌餐椅 165

6.3.3 主题宴会环境布置 165

6.3.4 主题宴会布展应注意的事项 170

6.3.5 搬运宴会厅主题宴会桌椅的流程 设计 170

6.3.6 搬运、安放主题宴会舞台的流程 设计 171

6.3.7 摆放主题宴会签到台的流程 设计 172

6.3.8 摆放新闻发布会台型的流程 设计 172

6.3.9 摆放签字仪式台型的流程设计 .. 172

项目7 主题宴会台面及摆台服务 流程设计.....176

任务7.1 主题宴会台面物品设计..... 176

7.1.1 主题宴会台面物品设计的 意义 177

7.1.2 主题宴会台面设计的要求 178

7.1.3 主题宴会台面种类 179

7.1.4 主题宴会台面物品种类 182

7.1.5 主题宴会台面物品配置设计 182

任务7.2 主题宴会摆台服务流程设计... 189

7.2.1 中餐主题宴会摆台服务流程 设计 191

7.2.2 西餐主题宴会正餐摆台服务流程 设计 196

7.2.3 中西合璧主题宴会摆台服务流程设计	199	8.2.4 主题宴会服务中的特别注意事项	225
7.2.4 自助餐主题宴会摆台服务流程设计	201	8.2.5 会议及会议茶歇服务流程设计	229
7.2.5 西餐冷餐酒会摆台服务流程设计	202	任务8.3 西餐主题宴会服务流程设计	235
7.2.6 课桌式会议摆台服务流程设计	202	8.3.1 西餐主题宴会前的准备工作	236
7.2.7 会议茶歇台摆台服务流程设计	203	8.3.2 西餐主题宴会就餐服务流程设计	237
7.2.8 服务接手台摆台服务流程设计	203	8.3.3 西餐自助餐主题宴会服务流程设计	240
项目8 主题宴会服务流程设计与管理	206	8.3.4 西餐鸡尾酒会服务流程设计	242
任务8.1 中餐主题宴会服务的准备与检查	206	项目 9 主题宴会菜品生产与价格管理	248
8.1.1 中餐主题宴会的准备工作	207	任务9.1 主题宴会菜品生产管理	248
8.1.2 中餐主题宴会的全面检查工作	216	9.1.1 主题宴会食品原料采购管理	249
任务8.2 中餐主题宴会服务流程设计	220	9.1.2 主题宴会食品原料验收与储存管理	251
8.2.1 中餐主题宴会开宴前的准备工作	221	9.1.3 主题宴会食品原料加工管理	252
8.2.2 中餐主题宴会就餐前进行的活动	221	任务9.2 主题宴会产品价格管理	256
8.2.3 中餐主题宴会就餐服务流程设计	221	9.2.1 主题宴会产品成本管理与控制	257
		9.2.2 主题宴会产品定价	263
		参考文献	270

项目 1

主题宴会设计与管理概述

项目描述

从事主题宴会的设计与管理工作，首先应对宴会产品及宴会管理的相关业务有所了解。本项目包括两个任务，即认识主题宴会和认识主题宴会设计与管理。

项目目标

知识目标：理解宴会的基本概念，了解宴会在酒店经营中的作用，深刻理解宴会的基本特点，掌握各种类型宴会的特征。

能力目标：能够正确地了解宴会的特征，能够熟悉宴会管理业务的流程，能够根据宾客要求判断宴会的类型，能够根据宴会主题概括宴会名称。

素质目标：理解宴会这种产品的生产是一个系统工程，需要运用各方面的知识，做大量细致的工作；同时要密切配合其他部门、与宴会部的全体工作人员紧密协作。所以要树立全局观念，发扬吃苦耐劳、团队协作的精神，同时要了解各地、各民族的饮食习惯、风土人情、礼仪礼节、兴趣爱好和禁忌等。

任务1.1 认识主题宴会

引导案例 | 致辞时出菜



某四星级酒店里，富有浓郁民族特色的宴会厅热闹非凡，三十余张圆桌座无虚席。主桌上方临时张挂了一条横幅，上书“庆祝××集团公司隆重成立”。来此赴宴的都是商界名流，由于来宾人数多、品位高，餐厅上自经理下至服务员，从早上就开始布置会场、调试音响、布置餐台，宴会前30分钟所有工作就绪，迎宾员、服务员均已到位。

宴会开始，酒店内秩序井然，一切照常进行。按预先的安排，上完“红烧海龟裙”这道菜后，主办方代表要祝酒讲话。只见主办方代表和主宾离开座位，走到话筒前。值台员

已在客人杯中斟满酒水。主办方代表、主宾身后站着一位漂亮的女服务员，手中的托盘托着两杯酒。主办方代表和主宾简短而热情的讲话很快便结束了，服务员及时递上酒杯。正当宴会厅内所有来宾起身准备举杯祝酒时，从厨房里走出一列身着白衣的厨师，他们手中端着刚出炉的烤鸭向各个方向走去。客人不约而同地将视线转向这支移动的队伍，热烈欢快的场面就此被破坏了，主办方代表不得不再一次提议全体干杯，但此刻的气氛已大打折扣——来宾们的注意力已转移到厨师现场切烤鸭上去了。

资料来源：姜文宏，王焕宇. 餐厅服务技能综合实训[M]. 北京：高等教育出版社，2006：126.

根据案例回答下列问题：

- (1) 这是一个什么类型的宴会？这种宴会会有什么特点？
- (2) 为什么此次宴会中途的气氛会大打折扣？因此造成的不良影响是什么？
- (3) 是什么原因造成了这种局面？如何预防这类事情的发生？

案例分析：这是一个公司成立庆典宴会。它的特点是宴会活动围绕成立庆典主题展开，服务礼仪和环境布置考究，服务形式可繁可简，宴会程序和规格都是固定的。

在宴会流程中，一般是主办方代表主宾致辞讲话后，会场全体来宾开始举杯祝酒，然后开始上菜。在此案例中，宴会服务员没有按照宴会服务流程设计的出菜时间出菜，而是提前出菜，这必然会分散大家的注意力，破坏宴会的气氛，影响宴会的顺利进行。

造成这种局面的原因是，服务员不熟悉宴会服务流程的具体步骤，没有按照宴会现场领班或主管的统一指令进行操作，领班或主管与服务员之间缺乏及时的沟通。要预防此类问题的发生，就要对服务员进行服务流程培训，按大型宴会要求，在有人致辞时，除了做好本案例中已介绍的程序外，还需要通知厨房，这期间不能出菜，即使菜已做好，也应采取措施保温。宴会厅内不准有人随便走动，也不可讲话或发出其他声音，以显示酒店对参加宴会主宾的尊重。在客人发表演讲或祝酒讲话时，服务员通常应站立两旁，保持端正的姿势，与他人一同聆听。应加强领班或主管对宴会现场的及时督导，预防此类事情发生。

通过分析，我们可以深刻认识到宴会具有细致性与不可逆转的基本特征，因而要更加懂得宴会设计与管理的的重要性。

相关知识

1.1.1 主题宴会的基本概念和作用

1. 主题宴会的基本概念

宴会是人们为了达到一定的社交目的，以一定的接待规格、礼仪程序和服务方式，按

一定规格组合一套菜点和酒水来宴请宾客的高级餐饮聚会。每一个宴会都是有目的、有主题的，所以宴会又称为主题宴会。

宴会召开是有目的、有计划的，在宴会进行的过程中既有餐饮活动又有社交活动和娱乐活动。宴会这种聚餐活动与餐饮部的零点餐饮活动相比，其在规模、菜式、礼仪规格、服务方式、组织管理等方面都应达到最高级别。它体现了酒店的服务质量水平，体现了酒店的管理水平，也体现了酒店的信誉。

宴会有不同的名称：筵席、宴席、筵宴、酒宴、燕饮(古时“宴”与“燕”通用)、会饮、酒席、酒会、招待会和茶话会。称谓虽不同，但含义大体相同。

2. 主题宴会的作用

主题宴会是餐饮产品的最高等级形式，在酒店经营项目中占有重要地位。

(1) 主题宴会是酒店经济收入的重要来源。宴会规格高，参加人数多，菜品、服务方式统一，具有规模效益，所以宴会营业收入高，利润也很丰厚，一般占酒店餐饮产品收入的70%以上。正因如此，一些酒店、宾馆、酒楼在做好多种经营的同时，不计成本大搞宴会促销活动，以促进酒店经济效益的提高。

(2) 主题宴会是提高酒店声誉、增强酒店竞争力的有效途径。宴会活动涉及面广，接待管理的好坏、服务质量的高低，均对酒店声誉影响较大，这也是酒店在行业中是否有竞争力的具体体现。所以宴会接待管理工作需要一批高素质、具有专业知识和技能酒店员工和管理能力强的管理人员。成功的高标准宴会，可在一定程度上代表一个酒店烹饪、服务、管理的最高水平，可以迅速提高酒店的声誉，树立品牌形象，增强酒店的竞争力。

(3) 主题宴会是推进餐饮文化创新、提高烹饪技艺的良好机会和形式。宴会销售以高档餐饮产品为主，花色品种多，技术要求复杂，原材料成本高。每一场宴会的举办，都要根据办宴主题、饮食习惯、环境氛围、宴会流程、菜式流行趋势等需求来进行。宴会销售的特殊性及其个性化的服务为餐饮文化的发展奠定了基础，同时也对酒店产品提出了挑战。这就促使酒店的厨师必须将继承传统与发扬创新精神相结合，研究更多饮食产品的花色品种和风味特点，不断探索、创新饮食产品的制作工艺，提高烹饪技艺，从而满足不同类型客人多层次消费需要。

1.1.2 主题宴会的特征和类型

1. 主题宴会的特征

主题宴会既不同于零点餐饮，又有别于普通的聚餐。它具有聚餐式、规格化、目的性、广泛性和细致性这5个鲜明的特征。

(1) 聚餐式。所谓聚餐式,是指宴会的形式。宴会的形式就是多人围坐在一起聚餐。中餐宴会多用圆桌,一桌通常有8人、10人或12人不等,一般10人一桌最为常见,因为这意味着“十全十美”。在宴会上一般有主人、副主人、主宾、副主宾、陪客、随从之分,围绕主宾大家在同一时间、同一地点品尝同样的菜肴,享受同样的服务。

根据宴会的这种基本特征,酒店管理者必须高度重视宴会的接待管理工作,因为它是在短时间内,在众人面前展示酒店的各种产品、服务质量、管理水平的活动。要扩大酒店的影响力,提升竞争力,酒店管理者必须做好宴会的方案设计,对宴会各方面工作做到心中有数。

(2) 规格化。所谓规格化,是指宴会的内容。它要求礼仪程序井然,环境优雅,气氛隆重热烈,菜点设计合理、组合协调,烹饪制作精良,餐具精致整齐,整体布置恰当,席面设计考究,服务方式规范,形成一定的格局和规程。

根据宴会的这个特点,酒店应在平时加强对管理人员和基层员工的各方面知识和技能的培训,提高员工素质,树立团队协作意识。只有这样才能在宴会上表现出高质量的管理水平和服务水平。

(3) 目的性。所谓目的性,是指宴会社交活动的重要形式。人们设宴都有明显的目的,如国际交往、国家庆典、亲朋聚会、红白喜事、钱行接风、疏通关系、酬谢恩情、乔迁置业、商业谈判以及欢度佳节等。总之,人们相聚在一起,通过品佳肴、谈心事来疏通关系,增进彼此了解,加深情谊,从而实现社交目的。

根据宴会的这个特点,酒店在举办宴会活动时,必须围绕宴会主题进行环境布置,设置台型、台面,制作菜点,配备酒水,设计服务方式,播放背景音乐和席间音乐,执行服务流程,这样才能烘托宴会气氛,达到让客人满意、宴会成功的目的。

(4) 广泛性。所谓广泛性,是指宴会管理涉及面广。大型宴会管理过程复杂,涉及酒店内部各部门、各环节。如原材料的采购、菜品生产、酒水搭配、灯光控制、音响调试、收入核算、安全卫生等,需要各部门互相配合才能完成接待工作。

根据这个特点,酒店应在平时教育员工要有顾全大局、舍小家保大家的精神。

(5) 细致性。所谓细致性,是指宴会实施方案设计得要详细。宴会接待管理是一个系统工程,实施的过程不可逆转。必须对宴会中的每一个环节作细致、周密的组织和安排,即使是在某一个细节方面出现差错,往往也会导致整个宴会的失败,或者留下无法弥补的遗憾。

根据这个特点,酒店管理者应认真做好开宴前的准备工作,对各个环节进行全面检查,及时纠正错误。

2. 主题宴会的类型

1) 按宴会的菜式分类

(1) 中餐宴会。在中餐宴会上，多人围坐在圆桌旁用餐，食用中餐菜肴，饮中餐酒水，使用中餐餐具，并采用中餐服务。在环境布置、台型设计、台面物品摆放、菜品制作风味、背景音乐选取、服务流程设计、接待礼仪的繁简和隆重程度等方面，都能反映中华民族的传统饮食习惯和饮食文化特色。中餐宴会形式多种多样，如根据宴会性质和目的，可分为国宴、公务宴、商务宴、婚宴等类型；根据菜品的档次，可以分为高档宴会、中档宴会和一般宴会。

(2) 西餐宴会。即按照西方国家宴会形式举办的宴会。宴会的桌面以长方形为主，采用分餐制，食用西餐菜肴，饮西餐酒水，使用西餐餐具，如刀、叉等各式餐具，采用西餐服务方式。西餐宴会讲究酒水与菜品的搭配、酒水与酒水的搭配，讲究宴会环境的优雅，通常台面采用蜡烛光，以此营造宴会气氛。西餐宴会在环境布置、台型设计、台面物品的摆放、菜肴制作风味、服务方式上都有鲜明的西方特色。目前，西方国家的宴会形式主要有正餐宴会、自助餐会、冷餐酒会和鸡尾酒会等。

(3) 中西合璧宴会。即中餐宴会与西餐宴会两种形式相结合的一种宴会。宴会菜品既有中餐菜肴又有西餐菜肴，酒水既有中餐酒水也有西餐酒水，所用餐具既有中餐的筷子、勺，也有西餐的各式刀、叉，服务方式主要根据中西菜品而定。这种宴会给人一种新奇、多变的感觉，各地常常采用这种宴会形式来招待中外客人。

(4) 鸡尾酒会。即采用具有欧美传统特色的集会交往方式的一种宴会。鸡尾酒会形式较轻松，一般不设座位，没有主宾席，客人可随意走动，以便于客人间广泛接触、自由交谈。鸡尾酒会可作为晚上举行的大型中、西餐宴会，婚、寿、庆功宴会及国宾宴会的前奏活动；或与记者招待会、新闻发布会、签字仪式等活动结合举办。鸡尾酒会以饮为主，以食为辅，除各种鸡尾酒外，会场还备有其他饮料，但一般不准备烈性酒。举行酒会的时间较为灵活，中午、下午、晚上均可。

(5) 茶话会。即由各类社团组织、单位或部门在节假日或需要时举行的宴会活动。茶话会主办方通常会邀请各界人士同欢同庆，相互祝贺、致谢，会场形式简单，伴有演出，气氛轻松随意，食物以茶水、点心、小吃、水果为主。

(6) 自助餐宴会。自助餐宴会也称冷餐会、冷餐酒会，是在西方国家较为流行的一种宴会形式。现在中国也有中餐自助餐宴会、中西合璧自助餐宴会。它的特点是以冷菜为主，以热菜、酒水、点心、水果为辅。会场有设座和不设座之分，讲究菜台设计，所有菜点在开宴前全部陈设在菜台上。自助餐式宴会适合在节假日或纪念日聚会，展览会的开幕、闭幕，各种联谊会、发布会，迎送宾客等场合举行。自助餐宴会规格可根据主客身份或宴请人数而定，隆重程度可高可低，可在室内或庭院里举行。主、客可以自由活动，多

次取食，方便与会人士的广泛接触。举办时间一般在中午或晚上。

2) 按宴会规格分类

宴会规格通常视主人、客人、主要陪客的身份而定，同时参考过去相互接待时的礼遇标准，以及现在相互间关系的密切程度等因素而定。

(1) 正式宴会。它一般指在正式场合举行的宴会。宾主均按身份安排席次就座。对环境气氛、使用餐具、酒水、菜肴的道数及上菜程序、服务礼仪和方式、菜单设计都有严格的规定。席间一般都有致辞和祝酒，有时也安排乐队演奏席间音乐。正式宴会有国宴、公务宴会、商务宴会等。国宴是正式宴会中规格最高的一种。

国宴是国家元首或政府首脑为国家的重大庆典，或为外国元首、政府首脑来访而举行的正式宴会，是接待规格最高、礼仪最隆重、程序要求最严格、政治性最强的一种宴会形式，也是规格最高的公务宴会，一般在晚上举行。国宴设计既要体现民族自尊心、自信心、自豪感，又要考虑兄弟国家的宗教信仰和风俗习惯，还要体现民族之间的平等、友好、和睦气氛。国宴环境布置讲究，厅内要求悬挂国旗，设乐队演奏国歌及席间音乐，菜单和坐席卡上均印有国徽。

正式宴会出席者的身份高，代表性强，宾主均按身份排位就座，席间有致辞和祝酒，礼仪要求十分严格。常见的有欢迎宴会、国庆招待会、迎春茶话会。

(2) 便宴。即非正式宴会。便宴较随便、亲切，一般不讲究礼仪程序和接待规格，对菜品的道数也没有严格要求，宜用于日常友好交往，如在家中招待客人的便宴。西方人喜欢采用家宴的形式，以示亲切友好，我国文化界的一些名人也喜欢这种宴请形式。

3) 按宴会性质和举办目的分类

(1) 公务宴会。即政府部门、事业单位、社会团体以及其他非营利性机构或组织因交流合作会议、庆典庆功、祝贺纪念等公务事项接待国际、国内宾客而举行的宴会。宴会活动围绕主题展开，讲究礼仪和环境布置，服务形式可繁可简，宴会程序和规格都是固定的。

(2) 商务宴会。即各类企业和营利性机构或组织为了一定的商务目的而举行的宴会。商务宴会是所有宴会中最为复杂的一种，商务宴会的宴请目的非常广泛，有的想通过宴会探视对方虚实，获取商务信息；有的为加强感情交流，达成某项协议；有的为消除某些误会，相互达成共识。在宴会设计中，注意厅房、餐具、台面、菜肴都要有特点。当客人谈话陷入不融洽的局面时，要有转移话题的题材。宴会座位要求舒适，饭菜可口，服务要求减少打搅且到位。

(3) 婚宴。即人们举行婚礼时为宴请前来祝贺的亲朋好友而举办的宴会。婚宴在环境布置方面要求富丽堂皇，在菜品的选料与道数方面要符合当地的风俗习惯，菜名要求寓意吉祥如意，要满足主人追求祥和的目的。不同文化层次、不同出身的客人，对婚宴有不同的要求，档次差异非常大。其中，新婚宴、金婚宴以及钻石婚宴最为隆重。在民间有种说法：1年为纸婚；2年为布婚；3年为皮婚；4年为丝婚；5年为木婚；6年为铁婚；7年为铜

婚；8年为电婚；9年为陶婚；10年为锡婚；11年为钢婚；12年为亚麻婚；13年为花边婚；14年为象牙婚；15年为水晶婚；20年为瓷婚；25年为银婚；30年为珍珠婚；35年为玉婚；40年为红宝石婚；45年为蓝宝石婚；50年为金婚；60年以上为钻石婚。

(4) 生日宴会。即人们为纪念出生日和祝愿健康长寿而举办的宴会。常见的有满月酒、成人礼、生日宴、六十大寿宴、六十六大寿宴、七十大寿宴、八十大寿宴等。寿宴在菜品选择方面要突出健康长寿的寓意，用分生日蛋糕、点蜡烛、吃长寿面、唱生日歌这些活动烘托气氛，祝贺生日宴会主角生日快乐。

(5) 家庭、朋友聚餐宴会。朋友聚餐宴会是一种宴请频率最高的宴会，公请、私请朋友聚餐宴会都有，形式要求多样，追求餐厅装饰新颖。宴会的组办者喜新厌旧心理强烈，对酒店的特色要求较高。常见的有嘉年华会、同学聚会、行业年会等形式。家庭成员在一起聚餐的形式更加灵活，应体现浓烈的亲情以及合家欢乐的氛围。

(6) 答谢宴会。即为了对曾经得到的帮助或对即将得到的帮助表示感谢而举行的宴会。这类宴会的特点是为了表达自己的诚意，宴会要求高档、豪华，就餐环境要求优美、清静。常见的有谢师宴、答谢宴、升迁宴、金榜题名宴等形式。

(7) 迎送宴会。即主人为了欢迎或欢送亲朋好友而举办的宴会。菜品一般根据宾主饮食爱好而设定。环境布置突出热情喜庆气氛，体现主人对宾客的尊重与重视。

(8) 纪念宴会。即人们为了纪念重大事件或与自己密切相关的人、事而举办的宴会。这类宴会在环境布置上突出纪念对象的标志，如照片、实物、作品、音乐等，来烘托思念、缅怀的气氛。

4) 按宴会规模分类

按参加宴会的人数和宴会的桌数，可分为小型宴会、中型宴会和大型宴会。10桌以下的为小型宴会；10~30桌的为中型宴会；30桌以上的为大型宴会。传统中餐宴会一般1~2桌为宴席，3桌以上为宴会。

5) 按宴会菜品的主要用料分类

按宴会菜品用料，可分为全羊宴、全鸭宴、全鱼宴、全素宴、山珍宴等。这类宴会的所有菜品均用一种原料，或以具有某种共同特性的原料为主料，每道菜品在配料、调料、烹饪方法、造型等方面各有变化。

6) 按宴会菜式风格分类

(1) 仿古式宴会。即将古代非常有特色的宴会与现代餐饮文化融合而产生的宴会形式。如仿唐宴、孔府宴、红楼宴、满汉全席等。这类宴会继承了我国历代宴会的形式、宴会礼仪、宴会菜品制作的精华，在此基础上进行改进创新。仿古式宴会增加了宴会的花色品种，传播了中华文化。

(2) 风味式宴会。风味式宴会将具有某一地方特色的风味食品用宴会的形式来表现，具有明显的地域性和民族性，强调正宗、地道。常见的有粤菜宴、川菜宴、鲁菜宴、苏菜

宴、徽菜宴、闽菜宴、浙菜宴、湘菜宴等。

实训

知识训练

- (1) 解释主题宴会的概念。
- (2) 主题宴会的基本特征对宴会管理有哪些启示?
- (3) 主题宴会按性质和举办目的的不同可分为哪些类型? 各有哪些特点?
- (4) 主题宴会按菜式的不同可分为哪些类型? 各有哪些特点?

能力训练

案例1-1: 2013年4月6日, 某大饭店宴会部预订员小李接到A公司的预订电话。来电者称, 该公司将于5月20日晚在此酒店宴会厅举行大约有260人参加的周年庆典, 并举行中餐晚宴。

以小组为单位, 根据案例中的有关宴会预订信息讨论并回答下列问题。

- (1) 这是一个什么类型的宴会? 这种宴会会有什么特点?
- (2) 为此宴会设计恰当的主题和名字(字数在10个左右)。

案例1-2: 2016年全国职业院校技能大赛中餐主题宴会设计赛项的接待方案创意设计主题题库中有以下十个主题宴会。

主题一: 纽约爱乐乐团来当地演出交流, 当地政府在其下榻酒店设宴宴请。

主题二: 雀巢公司中国区负责人一行到某地工厂视察工作, 工厂负责人在其入住的某酒店设宴宴请。

主题三: 某城市预申报某项国际级体育赛事, 该赛事组委会委员对该城市进行考察, 当地政府在其下榻的酒店设宴款待。

主题四: 某协会举办绿色环保高峰论坛, 世界各国的专家学者齐聚一堂, 当地政府设宴款待主要嘉宾。

主题五: 某地举行历史科学大会, 世界各国学者齐聚一堂, 当地政府设宴款待主要嘉宾。

主题六: 国外某知名企业奖励优秀员工到中国旅游度假, 该公司中国区域负责人设宴款待。

主题七: 某石油集团到当地的某五星级酒店举行年终总结大会, 公司高层领导宴请先进个人和销售能手。

主题八: 某对老夫妇的子女设宴为其庆祝钻石婚, 请针对此次宴请设计接待方案。

主题九: 中方某企业与外方企业成功签署战略合作协议, 特设庆祝晚宴。

主题十: 某地政府与国外某城市缔结友好城市20周年, 该国外城市代表到国内考察并

参加庆祝活动，当地政府举行晚宴予以接待。

请你判断以上每个主题宴会是哪种类别的宴会。

素质训练

以小组为单位，搜集带有主题宴会名称的宴会图片，每个小组在公务宴会、商务宴会、婚宴、生日宴、寿宴、满月宴、朋友聚餐宴、答谢宴、迎送宴会、纪念宴会中任选两种宴会类型。小组同学通过案例讨论、主题宴会图片搜集，了解宴会的主题，集思广益，概括宴会的名称。在此过程中，小组同学要相互分享图片资料，以此培养学生之间的团结协作精神。

小资料

筵席的由来

筵席是一个历史术语，它的本义是铺地的坐具。《周礼·春官·司几筵》有云：“司几筵掌五几、五席之名物，辨其用，与其位。”“五席”即菹席(水草席)、缛席(丝织席)、次席、蒲席(蒲草席)、熊席(熊皮席)五种席子。室内坐具除“席”之外，还有“筵”。唐代学者贾公彦在《周礼·春官·司几筵》中指出：“凡敷席之法，初在地者一重即谓之筵，重在上者即谓之席。”筵多用蒲、苇等粗料编成，与席的区别是：筵大席小，筵长席短，筵精席细，筵铺在地面，席放置于筵上。若筵与席同设，则一示主人富有，二示主人对客尊重。此后，“筵席”一词逐渐由宴饮的坐具引申为整桌酒菜的代称，一直沿用至今。筵席必备酒，故又称“酒席”。筵席是多人聚餐活动时食用的成套肴馔及其台面的统称。中国筵席分类具体如表1-1所示。

表1-1 中国筵席分类表

分类依据	筵席名称举例
按照地方风味分类	京菜席、鲁菜席、苏菜席、川菜席、湘菜席等
按照菜品数目分类	十大碗席、三蒸九扣席、四喜四全席、五福捧寿席等
按照头菜原料分类	燕窝席、海参席、熊掌席、三蛇席等
按照烹制原料分类	山珍席、海味席、水鲜席、菌笋席等
按照主要用料分类	全凤席、全羊席、全鱼席、蛇宴、蟹宴、饺子宴等
按照时令季节分类	春令筵席、秋令筵席、冬令筵席、端午宴、中秋宴等
按照风景名胜分类	长安八景宴、洞庭君山宴、羊城八景宴、西湖十景宴等
按照文化名城分类	荆州楚菜席、开封宋菜席、洛阳水席、成都田席等
按照民族分类	蒙古族全羊席、朝鲜族狗肉宴、白族乳扇宴等
按照名特原料分类	长白山珍宴、黄河金鲤宴、广州三蛇宴、昆明鸡枞宴等
按照人名分类	东坡宴、官保席、谭家席、大千席等
按照八珍分类	草八珍席、禽八珍席、山八珍席、水八珍席等

(续表)

分类依据	筵席名称举例
按照等级、档次分类	特档筵席、高档筵席、中档筵席、普通筵席等
按照环境、厅房布置分类	田园风光席、皇家宫廷席、山城景色席、湖上船舫席
按照餐饮文化分类	东坡席、三国宴、红楼宴、满汉全席、民族席、孔府家宴、药膳宴等
按照席面布置分类	孔雀开屏宴、万紫千红席、百鸟朝凤席、返璞归真席等
按照宗教信仰分类	清真宴、全素宴等

资料来源: <http://wenku.baidu.com/>.

任务1.2 认识主题宴会设计与管理

引导案例 | 领取宴会厅钥匙的流程



某酒店制定了运营程序标准,其中规定的领取宴会厅钥匙的方法和标准如表1-2所示。

表1-2 领取宴会厅钥匙的方法和标准

方法	标准
1. 早班员工上班换工服后,需到保安部领取宴会厅钥匙,打开宴会厅所有厅门,开始一天的工作	1. 工服以及员工仪容仪表必须符合酒店规定
2. 当班员工提前15分钟到达保安部	2. 宴会厅工作人员要求提前10分钟到岗
3. 领取钥匙时,先盘点钥匙数量,核对前一天返还的钥匙数量;核对无误后,填写保安部提供的“钥匙领取表”后方可将钥匙带走离开	3. 必须严格盘点、核对钥匙数量,防止钥匙丢失;必须如实填写保安部提供的“钥匙领取表”,明确责任

根据案例请回答下列问题:

(1) 该酒店早班员工在领取钥匙前为什么要换好工服?

(2) 如果不按照规定的方法操作,会出现什么后果?

案例分析: 领取钥匙是宴会厅早班员工上班后的第一项工作,员工上班必须身着相应岗位的工服是酒店管理员工的基本制度。只有身着工服,才能证明他是当班员工,他才有资格到保安部领取宴会厅钥匙。这也是宴会厅早班员工履行岗位职责的体现。

如不按照这种程序方法操作,任何员工都可以随意领取钥匙打开宴会厅的门,那么宴会厅的设施设备等物品的安全就无法得到保障;一旦出现问题就无人承担责任,甚至还会导致员工间互相推诿责任,结果受损失的还是酒店。

一般来说,宴会开始前半小时,必须做好宴会的一切准备工作。宴会厅早班员工必须提前15分钟领取钥匙,提前10分钟到岗,准备工作。员工领取钥匙要填写保安部提供的“钥匙领取表”,说明员工与保安部之间进行了钥匙交接,用书面形式证明钥匙的领取,能够明确钥匙的保管责任人。

从这个案例可以看出,宴会服务与管理必须要制定流程,这样才能提高效率、明确责任。

相关知识

1.2.1 主题宴会总体设计

宴会是一种众人聚会的社交活动,涉及酒店的许多部门和岗位。宴会的工作比较繁杂,如果没有计划和统一安排,各部门工作人员很有可能各行其是,缺乏协调性,造成无序状态。所以必须事先对宴会做好策划和设计,才能保证宴会的顺利进行。宴会设计必须根据宾客的要求突出宴会主题,同时利用酒店的现有物质条件和技术条件突出酒店在菜点、酒水、服务方式、娱乐、场景布局或台面方面的特色,为宾客营造一个安全舒适、美观温馨的就餐环境。同时,宴会设计还要符合现代宴会发展的趋势,还应该考虑酒店的经济效益。宴会设计的内容主要包括以下8个方面。

1. 主题宴会的议程设计

按照主人宴请的目的、宴会的形式、宴会的内容,预估宴会持续的时间;根据确定的宴会时间编制宴饮、敬酒、会见、采访、合影、演讲、歌舞表演、颁奖、展示、背景音乐和席间音乐等活动的先后顺序、限定的时间及各项活动的程序。一般宴会前的鸡尾酒会需持续45~60分钟,宴会一般持续1~1.5小时,自助餐会一般需1小时,茶话会一般需1.5~2小时。

2. 主题宴会的菜品与菜单设计

科学、合理地设计宴会菜肴及菜肴组合是宴会设计的核心。设计菜谱要以人均消费标准为前提,以顾客需求为中心,以本单位物资和技术条件为基础。内容包括各类食品的构成、营养设计、味道设计、视觉设计、质地设计、原料设计、烹调方法设计、数量设计、风味设计等。

3. 主题宴会的酒水设计

根据宴会主题、宾客要求和饮食习俗选配酒水。酒水与菜点、酒水与酒水的搭配,以

及酒水服务程序,都是酒水设计的内容。

4. 主题宴会的台面设计

台面设计要烘托宴会气氛,突出宴会主题,提高宴会档次,体现宴会水平。在进行台面设计时,应根据客人的进餐目的和主题要求以及菜品和进餐需要将各种餐具和桌面装饰物进行组合造型。

5. 主题宴会的场景设计

根据宴会厅在酒店的位置,对宴会厅外的走廊、前厅、酒店大门前空地、停车场进行装饰设计。对宴会厅内的场地,从天花板、地面、窗帘、台布,到舞台背景墙、墙面装饰画、装饰花、绿色植物、餐桌、台面等都要进行设计,要用色彩、灯光、装饰物、背景音乐营造宴会厅场景和气氛,渲染和衬托宴会主题。

6. 主题宴会的台型与席次设计

根据参加宴会的人数,确定餐桌类型和数量;根据宴会厅的面积,设计餐桌摆放的整体造型,突出主桌,突出主宾席区;对主人、副主人、主宾、副主宾、陪客、随从都要进行席次安排设计。

7. 主题宴会的服务流程设计

对整个宴饮活动的程序安排、服务规范与方式等进行设计。内容包括接待程序与服务程序、服务人员的行为举止与礼仪规范、席间乐曲演奏与助兴娱乐等。

8. 主题宴会的安全设计

对宴会在进行中可能出现的各种不安全因素进行预防和设计。内容包括顾客人身与财物安全设计、食品原料安全设计和服务过程安全设计等。

1.2.2 主题宴会设计的操作程序

1. 了解宾客需要

通过宾客的宴会预订,获取有关宾客的姓名、联系电话,宴会的举办时间、地点、规模、类型、形式,标准菜品口味,酒水选择,有无特殊要求,宴会场景要求,宴会设备要求等信息,并对这些信息进行整理,记录在宴会预订日记簿上。

2. 确定宴会主题

根据在预订时获得的信息分析宾客的心理需求。对于一些细节问题还需要宾客到宴会

厅实地考察，酒店应将举办宴会的一些规定和政策告知宾客，双方相互沟通达成一致意见后，酒店销售部应与宾客签订宴会合同。宾客交纳一定数额的订金后，意味着酒店正式承办这次宴会并确定了此次宴会的主题。

3. 制定设计方案

根据宾客的要求和酒店宴会厅的各种条件，宴会部对宴会全过程进行设计，并针对宴会的流程和环节设计一个草案，上交宴会部主管领导审核，同时征求主办方负责人的意见，经过修改后，最终制定正式的宴会设计方案。

4. 下达正式设计方案

宴会部以宴会通知单的形式将正式设计的流程方案下发给有关部门各一份。一般情况下，与宴会有关的部门主要有主管宴会部的酒店副总经理、餐饮部、市场销售部、工程部、厨房、管事部、保安部、客房部、财务部、花房、人力资源部、前厅部、酒吧等。

1.2.3 主题宴会服务与管理流程

主题宴会服务与管理流程包括如下7个步骤。

- (1) 受理预订。包括了解信息，对预定人员的安排，签订宴会合同。
- (2) 计划组织。包括人员组织配备，策划主题宴会并形成设计方案。
- (3) 执行准备。包括下达宴会设计方案，做好人、财、物的组织准备。
- (4) 全面检查。包括对宴会前各阶段的大量准备工作的全面检查。
- (5) 组织实施。包括宴会开始的宾客接待，宴会现场的服务督导，宴会结束后的结账送客。
- (6) 结束总结。包括宴会撤台整理，总结、整理此次宴会的有关资料。
- (7) 整理归档。建立主题宴会客史档案，包括此次宴会的预订资料，菜单，宴会厅台型图、台面图、席次图，宴会场景设计说明书，宴会议程、服务流程设计方案，服务人员名单，宴会营业收入及分类，服务人员对宴会的反馈意见，客人对宴会的反馈意见，特殊情况及处理，领班或主管对宴会的书面总结。

实训

知识训练

- (1) 为什么要对主题宴会进行设计？
- (2) 主题宴会设计包括哪些内容？
- (3) 主题宴会设计的操作步骤有哪些？

(4) 主题宴会服务管理流程包括哪些步骤?

能力训练

案例1-2: 某酒店宴会厅每日工作流程

- (1) 提前10分钟到岗, 早班人员领取部门钥匙。
- (2) 签到, 查阅前日交接班记录并签字, 查阅当日任务单所列活动。
- (3) 根据任务单所列活动检查相关宴会/会议区域布局, 按照宴会厅每日工作明细核对。
- (4) 相关服务人员在宴会/会议开始前10分钟站位迎接主办人。
- (5) 客人到达后同主办人确认宴会/会议摆设是否合乎要求。
- (6) 向客人做自我介绍。
- (7) 介绍会议室内部设施情况, 如灯光、空调控制等。
- (8) 在宴会/会议进行过程中提供全程服务。
- (9) 会议期间的茶歇——提前15分钟准备完毕。
- (10) 会议午休——确认客人返回时间, 翻新会议摆台。
- (11) 宴会/会议结束前30分钟根据任务单项目打印账单。
- (12) 宴会/会议结束后, 询问客人对宴会/会议的服务是否满意, 并邀请主办人填写意见卡。
- (13) 宴会/会议结束后协助客人将所用展品撤离酒店——详见宴会/会议布展流程。
- (14) 宴会/会议结束后立即清理设施物品, 先清理公用走廊内的物品, 再将物品分类放回库房。
- (15) 根据次日任务单摆设宴会/会议现场。
- (16) 摆设结束, 经确认无误后锁门。
- (17) 工作结束后整理办公室、库房。
- (18) 认真填写交接班记录和Logbook。
- (19) 检查宴会区域, 确保所有门都已经锁好。
- (20) 将部门钥匙归还保安部。

按照宴会服务管理流程的步骤对案例1-2中的工作内容进行补充, 写出完整的宴会部日常服务和管理工作流程设计方案(要求800字以上)。

素质训练

通过编写宴会服务与管理流程, 能够更加了解宴会厅工作的细致性、全面性。培养学生遵守主题宴会服务与管理流程来工作的意识, 促使学生严格要求自己, 并培养学生对待宴会工作一丝不苟的工作态度, 只有这样才能减少差错、避免失误, 提高工作效率。

小资料

主题宴会起源

宴会源于社会及宗教发展的朦胧时代。早在农业出现之前,原始氏族部落就在季节变化的时候举行各种祭祀、典礼仪式,这些仪式往往有聚餐活动。农业出现以后,因季节的变换与耕种和收获的关系更加密切,人们也要在规定的日子里举行盛宴,以庆祝自然的更新和人的更新。关于中国宴会较早的文字记载,可见于《周易·需》中的“饮食宴乐”。《诗经》中也有许多宴饮诗,著名的篇章如《鹿鸣》《行苇》《四牡》《皇皇者华》此外。《国风》中也有相关记载。这些内容在活动中常被谱成曲在宴会上演唱。还有《湛露》《鸳鸯》《鳧鷖》《公刘》等篇章也很有名。当时的人们通过饮宴活动来达到宣传教化、抨击腐朽、交流感情等目的,所以研究中国宴会史,《诗经》不可不读。此外,《周礼》中的“天官”“地官”“春官”记有王室宫廷饮食机构对宴饮的管理与分工。《仪礼》中有各种宴饮的相关礼仪规定。《礼记·内则》中的“曲礼”“月令”“礼器”“乡饮酒义”“燕义”各篇,也有对不同时期、不同场合、不同对象的宴饮饌肴制作法度的记述。随着烹饪技术和饮食文化的不断发展,菜肴品种不断丰富,宴饮形式日益多样化,宴会名目也越来越多,我国现代主要有以下名宴。

1. 开国第一宴

开国第一宴以淮扬菜为主,菜肴包括7道冷菜(4荤、3素)、6道热菜(4荤、2素)、1道汤和甜食八宝饭。酒水为茅台和黄酒。

我国国宴规格为:1组冷菜、6菜1汤、3道点心、1道主食加1道水果。改革后是1组冷菜、4菜1汤、2道中点、1道西点、1道主食加1道水果。

2. 中华第一宴

2001年10月21日,亚太经合组织第九次领导人非正式会议在上海科技馆4楼举行。本次宴饮的特点是采用中餐西吃的形式,即纯西餐的菜单结构,纯中餐的菜肴制作。此外,菜名藏头诗也是本次宴饮的一大特色。

3. 世界中餐第一宴

2001年9月16日,第六届世界华商大会在中国南京召开,本次大会的宴会地点为南京国际展览中心2楼。本次宴会现场设置400多张圆桌,主桌有100~150人。菜品规格为6菜1汤。

项目小结

1. 宴会的概念及作用

宴会是人们为了达到一定的社交目的,以一定的接待规格、礼仪程序和服务方式,按一定规格组合一套菜点和酒水以宴请宾客的高级餐饮聚会。宴会在酒店经营项目中占据重

要地位。

2. 宴会的特征

宴会具有聚餐式、规格化、目的性、广泛性和细致性这5个鲜明的特征。

3. 宴会的分类

按宴会的菜式分类,可分为中餐宴会、西餐宴会、中西合璧宴会、鸡尾酒会、茶话会、自助餐式宴会;按宴会规格分类,可分为正式宴会和便宴;按宴会性质和举办目的分类,可分为公务宴会、商务宴会、婚宴、生日宴会、朋友聚餐宴会、答谢宴会、迎送宴会、纪念宴会;按宴会规模分类,可分为大型、中型、小型宴会;按宴会菜品的主要用料分类,可分为全羊宴、全鸭宴、全鱼宴、全素宴、山珍宴、饺子宴等;按宴会菜式风格分类,可分为仿古式宴会和风味式宴会。

4. 主题宴会总体设计内容

宴会总体设计内容包括宴会的议程设计、菜品菜单设计、酒水设计、台面设计、宴会场景设计、宴会台型与席次设计、服务流程设计、安全设计8个方面。

5. 主题宴会设计的操作程序

宴会设计的操作程序包括了解宾客需求、确定宴会主题、制定设计方案、下达正式设计方案4个环节。

6. 主题宴会服务与管理流程

主题宴会服务与管理流程包括受理预订、计划组织、执行准备、全面检查、组织实施、结束总结、整理归档7个步骤。