# 西餐服务礼仪要点

来源：网络 作者：逝水流年 更新时间：2025-06-04

*西餐服务礼仪要点（精选4篇）西餐服务礼仪要点 篇1 1、餐桌上 餐具通常在大家入座前就已经放在每个就餐者的前面，这些餐具包括：底盘，刀叉，餐勺、面包碟，杯子和餐巾。 2、底盘 底盘不直接盛放食物，其功能是装饰品和托盘的结合。 底盘放在就餐者...*

西餐服务礼仪要点（精选4篇）

西餐服务礼仪要点 篇1

1、餐桌上

餐具通常在大家入座前就已经放在每个就餐者的前面，这些餐具包括：底盘，刀叉，餐勺、面包碟，杯子和餐巾。

2、底盘

底盘不直接盛放食物，其功能是装饰品和托盘的结合。

底盘放在就餐者的正前方，侍者上菜时把饭菜及盛菜的盘子放在底盘上;有时，侍者在上第一道饭菜时会把底盘拿走。

3、餐叉、餐刀

餐叉放在底盘的左边，餐刀放在底盘的右边，刀刃朝向底盘，在餐刀的右边放餐勺。

4、餐巾

既可放在底盘上，也可放在餐叉的左边。

5、杯子

杯子的位置在餐刀的前方，杯子中最大的是装水用的高脚杯，次大的是红葡萄酒所用的，而细长的玻璃杯是白葡萄酒所用，视情况也会摆上香槟或雪莉酒所用的玻璃杯。

6、面包碟及黄油刀

这一组放在餐盘的前方或左边。其中，黄油刀跨放在面包碟上。

7、刀叉摆放顺序

刀叉在底盘两边的放置有一定的次序，前菜、汤、料理、鱼料理、肉料理、视你所需而由外侧至内使用。

所以，吃餐前小吃用的刀叉在最外边。

8、吃甜食用的餐具

甜食用的餐具有时要等到后来才送上。这是因为餐具放置还有另一个规则，就是就餐者面前任何一种餐具的数量不能超过3个(杯子例外)。

如果饭菜较多，任何一种餐具需要3个以上时，侍者会在需要时把所需要的餐具临时送上。

9、餐勺把手

在美国，餐勺的把手朝右方，餐叉的把手朝左方;在欧洲，两个把手均朝右方。

10、咖啡和茶所用餐具

多数情况下，喝咖啡和茶所用的餐具最后才摆上。

这时，咖啡杯或茶杯放在一个小碟子上，搅拌咖啡或茶所用的餐勺也放在这个小碟子上。

11、保持位置不变

因为餐具的摆放位置是有讲究的，所以吃饭过程中各种餐具应保持在原来的位置。例如，喝一口酒后应将酒杯放回原处，不过，一旦已使用了餐叉、餐勺或餐刀，不能再将这些餐具直接放在桌上。

西餐服务礼仪要点 篇2

一、吃西餐的六个m

第一个是“menu”(菜单)

当您走进西餐馆，服务员先领您入座，待您坐稳，首先送上来的便是菜单。菜单被视为餐馆的门面，老板也一向重视，用最好的面料做菜单的封面，有的甚至用软羊皮打上各种美丽的花。

如何点好菜，有个绝招，打开菜谱，看哪道菜是以饭店名称命名的，一定可以取之，要知道，哪位厨师也不会拿自己店名开玩笑的，所以他们下功夫做出的菜，肯定会好吃的，一定要点。看菜单、点菜已成了吃西餐的一个必不可少的程序，是种生活方式。”

第二个是“music”(音乐)

豪华高级的西餐厅，要有乐队，演奏一些柔和的乐曲，一般的小西餐厅也播放一些美妙的乐曲。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，要想休息放松一下就听得到，这个火候要掌握好。

第三个是“mood”(气氛)

西餐讲究环境雅致，气氛和谐。一定要有音乐相伴，有洁白的桌布，有鲜花摆放，所有餐具一定洁净。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，这要有选择的，一定要是亲朋好友，趣味相投的人。吃西餐主要为联络感情，很少在西餐桌上谈生意。所以西餐厅内，少有面红耳赤的场面出现。

第五个是“manner”(礼俗)

也称之为“吃相”和“吃态”，总之要遵循西方习俗，勿有唐突之举，特别在手拿刀叉时，若手舞足蹈，就会“失态”。使用刀叉，应是右手持刀，左手拿叉，将食物切成小块，然后用刀叉送入口内。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。”我们中餐以“味”为核心，西餐是以营养为核心，至于味道那是无法同中餐相提并论的。

二、西餐厅服务礼仪座次安排

1、座位有尊卑。一般而言，背对门的位置是最低的，由主人坐，而面对门的位子是上位，有最重要的客人坐。

2、长型桌排列时，男女主人分坐两头，门边是男主人，另一端女主人，男主人右手边是女主宾，女主人右手边是男主宾，其余依序排列。

3、桌子是t型或门字型排列时，横排中央位置是男女主人位，身旁两边分别是男女主宾座位，其余依此排列。

4、西餐排位，通常男女间隔而坐，用意是男士可以随时为身边的女士服务。

西餐服务礼仪要点 篇3

1)头盘。

西餐的第一道菜是头盘，也称为开胃品。开胃品的内容一般有冷头盘和热头盘之分，常见的品种有鱼子酱、鹅肝酱、熏鲑鱼、鸡尾杯、奶油鸡酥盒、焗蜗牛等。因为是要开胃，所以开胃菜一般都有特色风味，味道以咸和酸为主，而且数量少，质量较高。

2)汤。

和中餐不同的是，西餐的第二道菜就是汤。西餐的汤大致可分为清汤、奶油汤、蔬菜汤和冷汤等4类。品种有牛尾清汤、各式奶油汤、海鲜汤、美式蛤蜊汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤、法式焗葱头汤。冷汤的品种较少，有德式冷汤、俄式冷汤等。

3)副菜。

鱼类菜肴一般作为西餐的第三道菜，也称为副菜。品种包括各种淡、海水鱼类、贝类及软体动物类。通常水产类菜肴与蛋类、面包类、酥盒菜肴品都称为副菜。因为鱼类等菜肴的肉质鲜嫩，比较容易消化，所以放在肉类菜肴的前面，叫法上也和肉类菜肴主菜有区别。西餐吃鱼菜肴讲究使用专用的调味汁，品种有鞑靼汁、荷兰汁、酒店汁、白奶油汁、大主教汁、美国汁和水手鱼汁等。

4)主菜。

肉、禽类菜肴是西餐的第四道菜，也称为主菜。肉类菜肴的原料取自牛、羊、猪、小牛仔等各个部位的肉，其中最有代表性的是牛肉或牛排。牛排按其部位又可分为沙朗牛排(也称西冷牛排)、菲利牛排、“t”骨型牛排、薄牛排等。其烹调方法常用烤、煎、铁扒等。肉类菜肴配用的调味汁主要有西班牙汁、浓烧汁精、蘑菇汁、白尼斯汁等。

禽类菜肴的原料取自鸡、鸭、鹅，通常将兔肉和鹿肉等野味也归入禽类菜肴。禽类菜肴品种最多的是鸡，有山鸡、火鸡、竹鸡，可煮、炸、烤、焖，主要的调味汁有黄肉汁、咖喱汁、奶油汁等。

5)蔬菜类菜肴。

蔬菜类菜肴可以安排在肉类菜肴之后，也可以和肉类菜肴同时上桌，所以可以算为一道菜，或称为一种配菜。蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。和主菜同时服务的沙拉，称为生蔬菜沙拉，一般用生菜、西红柿、黄瓜、芦笋等制作。沙拉的主要调味汁有醋油汁、法国汁、干岛汁、奶酪沙拉汁等。

沙拉除了蔬菜之外，还有一类是用鱼、肉、蛋类制作的，这类沙拉一般不加味汁，在进餐顺序上可以作为头盘。

还有一些蔬菜是熟的，如花椰菜、煮菠菜、炸土豆条。熟食的蔬菜通常和主菜的肉食类菜肴一同摆放在餐盘中上桌，称为配菜。

6)甜品。

西餐的甜品是主菜后食用的，可以算做是第六道菜。从真正意义上讲，它包括所有主菜后的食物，如布丁、煎饼、冰淇淋、奶酪、水果等。

7)咖啡、茶。

西餐的最后一道是上饮料，咖啡或茶。喝咖啡一般要加糖和淡奶油。茶一般要加香桃片和糖。

西餐服务礼仪要点 篇4

一、入座

进入西餐厅后，由服务生带领入坐，不可冒然入位。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。

二、用餐时的`基本礼仪

喝汤、咀嚼绝不出声。

不在公开场合，大声地发出打嗝声。

不碰撞杯、盘。不要移动餐盘，不许和同伴交换餐点。

刀叉轻放，不发出刮盘声。

讲话时不挥舞刀叉，或用刀叉指着人。

不弯腰埋头吃饭。这模样实在很穷酸相、狼狈。

切食物只切一口大小，并且一口放进嘴里，不要只咬半口。

不要翻看盘底的厂牌名。

每上一道菜，从最外侧的左、右一副刀叉开始使用。

使用放在右前方的杯子，不要拿到他人的杯子。

三、西餐餐具的摆放

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。

摆在中央的称为摆饰盘或称展示盘Show Plate，餐巾置于装饰盘上面或左侧。

盘子右边旁摆刀、汤匙，左边摆叉子。可依用餐顺序、前菜、汤、料理、鱼料理、肉料理、视你所需由外侧至内使用。

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，而细长的玻璃杯是白葡萄酒所用，视情况也会摆上香槟或雪莉酒所用的玻璃杯。

面包盘和奶油刀置于左手边，装饰盘对面放咖啡或吃点心所用的小汤匙和刀叉。

四、西餐餐具的使用法则

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，也让服务生能方便收拾餐具。

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Share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，同时也方便他人拿取。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！