

# 项目一 宴会知识概述

## 任务一 宴会基础知识

### 知识目标

1. 掌握宴会的含义。
2. 掌握宴会的特征。
3. 了解宴会的规格和类型。

### 能力目标

1. 能够描述宴会的特征。
2. 能够根据实际情况分析不同类型的宴会。

## 宴会赏析

### 风云突变的宴会——鸿门宴

出席人物：

刘邦、张良、樊哙、曹无伤、项羽、范增、项庄、项伯

宴会始末：

秦末，刘邦与项羽各自攻打秦朝的部队，刘邦的兵力虽不及项羽，但刘邦先破咸阳，项羽勃然大怒，派英布攻打函谷关。刘邦的左司马曹无伤派人在项羽面前说，刘邦打算在关中称王，项羽听后更加愤怒，下令次日一早让兵士饱餐一顿，击败刘邦的军队。

一场恶战在即。刘邦从项羽的叔父项伯口中得知此事后，惊讶万分。刘邦两手恭恭敬敬地给项伯奉上一杯酒，祝项伯健康、长寿，并约为亲家。刘邦通过感情拉拢说服了项伯，项伯答应为之在项羽面前说情，并让刘邦次日来，见谢项羽。

鸿门宴上，虽不乏美酒佳肴，但暗藏杀机。项羽的亚父范增，一直主张杀掉刘邦，在酒宴上，一再示意项羽发令，但项羽却犹豫不决。范增召项庄舞剑为酒宴助兴，想趁机杀掉刘邦。项伯为救刘邦，也拔剑起舞，掩护刘邦。在危急关头，刘邦的部下樊哙带剑拥盾闯入军门，怒视项羽。项羽见此人气度不凡，问来者为何人，当得知为刘邦的参乘时，即命赐酒，刘邦乘机一走了之。刘邦部下张良入门为刘邦推脱，说刘邦不胜酒力，无法前来道别，现向大王献上白璧一双，并向大将军范增献上玉斗一双。不知深浅的项羽收下了白璧，气得范增拔剑将玉斗击碎。

## 一、宴会的含义

早在农业出现之前，原始氏族部落就在季节变换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，以庆祝自然的馈赠和人的相聚。

中国宴会较早的文字记载，见于《周易·需》中的“饮食宴乐”。随着菜肴品种的不断丰富，宴饮形式向多样化发展，宴会名目也越来越多。人们通过宴会，不仅可以获得饮食与艺术的享受，而且可以增进彼此的关系。

宴会又称燕会、筵宴、酒会，是因习俗或社交礼仪需要而举行的宴饮聚会，是社交与饮食结合的一种形式。宴会上的一整套菜肴席面称为筵席，由于筵席是宴会的核心，因而人们常将这两个词视为同义词。

## 二、宴会的特征

### （一）社交性

社交性是指宴会的社会特征。人们为各种社交目的与感情交流需要而设宴欢聚一堂，如国际交往、国家庆典、亲朋聚会、欢度佳节、红白喜事、钱行接风、酬谢恩情、疏通关系、乔迁置业、商业谈判等。宴会可以商谈共同主题，聚集亲朋好友，品味佳肴美味，满足口腹之福，畅谈心中之事，增进人际了解，深化情感友谊，所以《礼记》有云：“故酒食者，所以合欢也”。人们常在品尝佳肴饮琼浆、促膝谈心交朋友的过程中，疏通关系，增进了解，加深情谊，解决一些其他场合不容易解决的问题，从而实现社交的目的。宴会具有气氛隆重、消费标准高、就餐人数多、讲究服务礼仪、服务标准化等特点。中国宴会历来是在多人围坐、亲密交谈的欢乐气氛中进行的，可以8人、10人，或者12人一桌，其中以10人一桌的形式为主，因为这具有“十全十美”的吉祥寓意。

### （二）规格化

规格化是指宴会的内容特征。宴会十分强调档次与规格，并要求因时选菜、按需配菜、因人调菜、因技烹菜；宴会格局配套、席面美观考究、菜品丰盛多样、菜点制作精美、餐具雅丽精致；宴会场地布置、宴会节奏掌控、员工形象选择、服务程序配合等方面考量周全，使宴会环境优美、风格统一、工艺丰富、配菜科学、形式典雅、气氛祥和、礼仪规范、秩序井然、接待热情、情趣怡然；冷碟、热炒、大菜、甜品、汤品、饭菜、点心、茶酒、水果、蜜脯等，均按一定质量和比例，分类组合，前后衔接，依次推进。

### （三）礼仪性

我国宴会注重礼仪的传统由来已久，世代传承。“夫礼之初，始诸饮食”，礼仪是中国宴会的重要因素，通过宴席可以达到宣扬教化、陶冶性灵的目的。古代许多大宴，都有钟

鼓奏乐、诗歌答奉、仕女献舞和艺人助兴，这均是礼的表现，是对客人的尊重。现代宴会在继承过程中仍保留了许多优雅、合理的礼节与仪式，如发送请柬、车马迎宾、门前恭候、问安致意、献烟敬茶、专人陪伴；入席彼此让座，斟酒杯盏高举，布菜“请”自当先，退席“谢”字出口；注重仪容的修饰，衣冠的整洁，表情的谦恭，谈吐的文雅，气氛的融洽，相处的真诚；规范餐室的布置，台面点缀，上菜程序，菜品命名；嘘寒问暖，尊老爱幼，优待女士，照顾伤残等。此外，在一些重大的宴会中，还要注意尊重主宾所在国家或民族的风俗习惯及宗教感情，可见宴会中的礼仪十分重要。

#### （四）艺术性

宴会中有席单设计的艺术、菜肴组配的艺术、原料加工的艺术、色调协调与搭配的艺术、盛器与菜肴形色配合的艺术、冷拼雕刻造型与装饰的艺术、餐室美化和台面点缀的艺术、服务语言的艺术、着装的艺术等多方面的内容。

### 三、宴会的规格

宴会的规格，又称宴会档次或宴会等级。餐饮行业将宴会分为四种规格，即普通宴会、中档宴会、高级宴会和特等宴会。

#### （一）普通宴会

普通宴会价格较低，多用于民间的婚、寿、喜、庆以及企事业单位的社交活动，食品原材料以禽畜肉品、普通鱼鲜、四季蔬菜和粮豆制品为主，另外有少量低档的山珍海味。普通宴会的制作简易，讲求实惠，油多量大，菜名朴实。

#### （二）中档宴会

中档宴会的价格略高于普通宴会，常用于较隆重的庆典或公关宴会，食品的原材料以优质的禽肉、畜肉、鱼鲜、蛋奶和时令蔬果为主，另外有适量的山珍海味。中档宴会的取料精细，重视风味特色，菜品多由地方名菜组成，餐具整齐，席面丰满，格局较为讲究。

#### （三）高级宴会

高级宴会的价格较高，多用于接待知名人士或外宾、归侨，食品的原材料多取用动植物原料的精华，山珍海味约占40%。高级宴会的菜品调理精细，味重清鲜，餐具华美，菜品的命名雅致，文化气质浓郁，席面丰富多彩。

#### （四）特等宴会

特等宴会的售价高昂，多用于接待显要人物或贵宾，食品的原材料为全国各地著名的特产精品，山珍海味高达60%左右。特等宴会通常配全国知名的美酒佳肴，菜名典雅，盛器名贵，席面隆重。

## 四、宴会的分类

### （一）按菜式分类

按菜式分为中餐宴会和西餐宴会。

（1）中餐宴会是指菜点、饮品以中式菜品和中国酒水为主，使用中国餐具，并按中式服务程序和礼仪服务的宴会。中餐宴会反映了中华民族传统文化的特质，其就餐环境与气氛凸显浓郁的民族特色，是我国目前最为常见的宴会类型。

（2）西餐宴会是指按照西方国家的礼仪习俗举办的宴会，其特点是遵循西方饮食习惯，采取分餐制，以西菜为主，用西式餐具，讲究酒水与菜肴的搭配。

### （二）按宴会的规格和隆重程度分度

按宴会的规格和隆重程度分为正式宴会和便宴。正式宴会包括餐桌服务式宴会、冷餐会（自助餐式）、鸡尾酒会、茶话会。

（1）餐桌服务式宴会特点是礼仪周到，菜品规格要求高，环境考究；宴会中的座位安排和宾客的身份有关；餐具、酒水的摆放有严格的要求；菜单精美，有时会派发请柬。

（2）冷餐会（自助餐式）的特点是举办场地选择余地较大，室内室外均可；场地布置灵活多样，不设主宾，不排席位；菜点一般要求较稳定，以冷食为主；冷餐会举办的时间一般在中午12时至下午2时，或下午5时至晚上9时；宴会的规模、规格比较灵活，可随意根据参与人数和宾客身份而定。

（3）鸡尾酒会盛行于欧美，在我国通常被称为酒会，其特点是提供的菜肴饮品以酒水为主，尤其是鸡尾酒等混合调制饮料，再配以少量小食；酒会形式简单灵活；酒会举行时间灵活；形式较为自由，便于就餐者的接触交谈。

（4）茶话会是各类社团组织、单位或部门在节假日或需要之时而举行的一种以饮茶、吃点心为主的欢聚或答谢的宴席形式。其基本特点是场地、设施要求简单；饮品以茶为主，略备茶点、水果；茶叶、茶具的选择精细讲究；应用越来越广泛。

便宴形式比较自由、灵活，菜肴可根据宴会人员安排高低丰简。

### （三）按菜品构成特征分类

按菜品构成特征分为仿古宴会、风味宴会、全席宴、素宴。

（1）仿古宴会是指将古代较具特色之宴会融入现代文化而产生的宴会形式。对古代宴会进行挖掘、整理、吸收、改进、提高和创新。

（2）风味宴会是指宴会菜、原料、烹调技法和就餐与服务方式具有较强的地域性或民族性的宴会。

（3）全类宴会是指宴会的所有菜品均以一种原料，或者以具有某种共同特性的原料为主料烹制而成，如全羊、全鸭、全鱼、满汉全席等。

（4）素席是指菜品均由素食菜肴组合而成的宴会，如寺院素菜、商业素菜等。

#### （四）按宴会的性质与主题分类

宴会按其性质与主题可分为公务宴会、国宴、商务宴会、亲情宴会。

（1）公务宴会是指政府部门、事业单位、社会团体及其他非营利性机构或组织因公务事项举办的宴会。其特点是接待活动围绕宴会的公务活动主题开展；讲究礼仪，注重环境设计；有固定的程序和规格。

（2）国宴是指国家领导人为国家重大庆典，或为外国元首、政府首脑到访举行的正式宴会。其特点是政治性强，礼节特殊而隆重；宴会环境高贵，气氛热烈庄重；格局设计要体现本国特色，又要考虑来宾的宗教信仰和饮食习惯。

（3）商务宴会主要是指各类企业和营利性机构或组织因商务目的而举行的宴请活动。

（4）亲情宴会主要以个体与个体之间的情感交流为主题。其目的在于表示友好、联络感情、沟通信息等，如庆贺、答谢、送行、接风洗尘、宣传等，主要包括以下三类。

婚宴是人们在举行婚礼时，为宴请前来祝贺的宾朋而举办的喜庆宴会，它的特点是：在布置上要求富丽堂皇，氛围要庄严神圣、吉祥喜庆，在菜式的选料与道数上要符合当地的风俗习惯，菜名要求花哨吉祥，要满足主人追求体面的目的。

寿宴时人们为纪念出生日祝愿健康长寿而举办的宴会，一般为长者举办，菜品要突出健康长寿之意。

佳节宴是指人们为了欢庆法定的节日，沟通感情而举办的宴会，如春节、中秋节等。

## 任务二 宴会设计认知

### 知识目标

1. 掌握宴会设计的含义。
2. 掌握宴会设计的基本要素。
3. 掌握宴会设计的程序。

### 能力目标

1. 能够描述宴会设计的含义与基本要素。
2. 能够根据实际情况设计宴会的流程。

### 宴会赏析

#### 暗藏玄机的宴会——煮酒论英雄

出席人物：

曹操、刘备、关羽、张飞、赵云、许褚、张辽

宴会始末：

东汉末年，曹操挟天子以令诸侯，势力强大；刘备虽为皇叔，却势单力薄，为防曹操谋害，不得不在住处的菜园种菜，亲自浇灌，以为韬晦之计。

一天，刘备正在浇菜，曹操派人请刘备入府。曹操说：“刚才看见园内枝头上的梅子青青的，想起‘望梅止渴’之往事，恰逢煮酒正熟，故邀你到小亭一会。”刘备来到小亭，只见已经摆好了各种酒器，盘内放置了青梅，于是就将青梅放在酒樽中煮酒，二人对坐，开怀畅饮。酒至半酣，突然阴云密布，大雨将至，曹操大谈龙的品行，又将龙比作当世英雄，请刘备说说当世英雄是谁，刘备装作胸无大志的样子，说了几个人，都被曹操否定。曹操单刀直入地说：“当今天下的英雄，只有你和我两个！”刘备一听，非常吃惊，手中拿的筷子也不知不觉地掉到地上。正巧突然下大雨，雷声大作，刘备灵机一动，从容地低下身拾起筷子，说是因为害怕打雷，才掉了筷子。曹操此时才放心地说：“大丈夫也怕雷吗？”刘备说：“连圣人对迅雷烈风也会失态，我还能不怕吗？”刘备经过这样的掩饰，使曹操认为自己是个胸无大志、胆小如鼠的庸人，曹操从此再也不疑心刘备了。

## 一、宴会设计的含义

宴会设计是指酒店宴会部受理客人的宴会预订后，根据宴会规格要求，编制出宴会组织实施计划的书面材料，包括从宴会准备到宴会结束全过程中组织管理的内容和程序。

## 二、宴会设计的基本要素

宴会设计一般包含以下六方面。

### （一）宴会场景设计

宴会场景设计是指对宴会举办场地进行选择和利用，并对内部环境进行艺术加工和布置的创作。宴会场景设计的基本要求如下。

（1）充分利用自然资源，善于借景，让天地日月、湖光山色、海滩风光作为宴会背景，达到佳肴与美景共赏的效果。

（2）科学优化宴会布局，研究台形、餐桌、间距、席位等基本要素，做到突出主桌、主位，松紧适宜，方便客人进餐和敬酒，便于服务员穿行服务。

（3）注重环境氛围营造，充分利用绿色植物、工艺品、灯光等元素，凸显宴会主题，营造宴会的意境，同时讲究场景整体协调。

### （二）宴会台面设计

宴会台面设计是根据宴会主题，对宴会台面用品进行合理搭配、布置和装饰，从而形成完美台面组合形式的艺术创作。台面的主要构成要素有中心装饰物、餐具用具和棉织用

品。台面设计务必做到突出宴会主题、营造宴会氛围、构建优美画面、方便客人使用。

### （三）宴会菜单设计

宴会菜单设计是对宴会菜肴、菜名及菜单表现形式的安排与策划。宴会菜单设计的总体要求是要诠释宴会主题，增强客户的记忆。宴会菜单设计主要包括以下两方面。

（1）宴会菜点设计。宴会菜点设计要了解客人，投其所好，突出重点，尽显风格，合理搭配，增加情趣。例如，在某中餐馆吃饭，服务员会送上一碟“幸运饼干”，其中会包含一张纸条，有时是一个预测命运的签文，有时是一句祝福语，有时是人生格言，有时是运势预言，很有乐趣。

（2）宴会菜名设计。宴会菜名设计要凸显主题，寓意深刻。菜单形式设计方面，菜单材料、形状、大小、款式都可以发生变化，要拓宽思路，增强艺术性与纪念性。例如，为儿童生日宴设计的菜单，酒店可以将菜单形式设计为带有卡通元素的宣传页，并且可以让孩子们将菜单带回家，引起他们的兴趣，使其下次还会选择这家酒店。

### （四）宴会服务设计

宴会服务设计是对服务规范、服务方式、服务表演的策划。

（1）服务规范：服务先后顺序、时间安排及服务要求。

（2）服务方式：服务人员站姿、走姿、手势、动作、上菜方式、服务操作等。

（3）服务表演：服务作为一种艺术的展示，如餐前秀、茶艺秀、出菜秀、派菜秀、厨艺秀、调酒秀等。服务表演一定要有观赏价值，如出菜秀设计需要借助道具，利用科技，运用灯光，营造气氛，创造记忆。服务人员对菜肴的介绍要简洁流畅，声情并茂，借景抒情，表达美好祝愿，使宾客倍感尊贵。

总的来说，服务设计必须达到规范性、针对性、系统性、情感性、艺术性、灵活性的基本要求。

### （五）音乐与活动设计

音乐与活动设计是指设计宴会的席间活动，可以安排文艺表演，也可以安排自娱自乐。音乐与活动设计的基本要求是赏心悦目、轻松活泼、丰富多彩、恰到好处。音乐设计要与宴会的主题相符合，与宴会的进程保持一致，符合与宴者的欣赏水平，同宴会的场景相协调。

### （六）应急预案设计

应急预案设计是对可能发生的突发事件进行预估，并确定相关责任及处理程序与方法。必要时，还可以进行实地演练。

## 三、宴会设计的程序

宴会的程序分为四个阶段，即预订阶段、准备阶段、进行阶段和结束阶段，这四个阶

段又可细分为受理预订、计划组织、执行准备、全部检查、宴前接待、开宴服务、结账送客、整理结束等环节。

### （一）预订阶段

在客人订餐时，服务人员应向客人了解所有与宴会有关的要求，如举行宴会的日期、参加宴会的人数、宴会的形式、每人消费的标准、所需提供的额外服务和物品、客人特殊口味要求等。如果客人决定预订，可将这些信息直接记入宴会登记本，这样可以防止与其他宴会混淆。

对未确定的宴会，服务人员要与举办者保持联系，了解有关进展情况。对已预订宴会的举办者同样需要保持联系，以便及时了解人数、日期的变更信息，如果客人取消预订，则应平和地了解取消的原因。

预订大型宴会和高档宴会，酒店必须与客户签订合同，合同中要明确双方的权利和义务，所有经双方同意的特殊项目都要记入合同。签订合同后，酒店通常应收取一定比例的预付金，假如举办者临时取消宴会，则根据合同规定将全部预付金或部分预付金退还客人。各餐厅收取预付金及退回预付金的数目不同，一般由餐厅根据情况确定。

### ◆◆ 知识链接 ◆◆

#### 宴会预定工作中“八知三了解”

“八知”：知主人身份或主办单位，知宴会标准，知开餐时间，知菜式品种，知宴客国籍，知邀请对象，知烟、糖、酒、饮，知结账方式。

“三了解”：了解宾客风俗习惯，了解宾客生活忌讳，了解宾客特殊要求。

### （二）准备阶段

接受宴会预订后，宴会部应根据宴会的人数、要求、标准做好准备工作，并以宴会通知单和工作程序的形式通知有关部门。

宴会通知单是安排厨房人员和服务人员工作的依据，可根据合同制定，有些规定很细的合同复印件也可作为宴会通知单使用，但应将价格抹去。对于大型宴会和高规格宴会，还应画出宴会的场地安排图，并在宴会前召集所有的宴会服务人员和厨师长开会，介绍宴会程序，安排任务，使所有工作人员都了解相关情况，包括特殊菜肴的制作过程和上菜技艺。这样可以防止宴会服务过程中出现手忙脚乱的情况，确保宴会有条不紊地进行。各项准备工作完成后，宴会经理应逐项检查，及时发现并处理存在的问题。

### （三）进行阶段

宴会开始后，厨师便可按照宴会通知单开始菜肴的烹制工作，服务员上菜时要按照菜单的顺序。对于大型宴会，上菜的时间要听从宴会负责人的统一安排，以免错上、漏上或各桌进餐速度不一致。上菜的速度与节奏必须掌握好，太快会显得仓促忙乱，客人享受不到品尝的乐趣，太慢则可能使宴会中断，造成尴尬的局面。服务人员每上一道菜都应向客

人介绍菜名和烹制方法，如客人有兴趣则可简单介绍与地方名菜相关的民间故事。有些特殊的菜肴应介绍食用方法，并在介绍前将菜肴放在转台上展示其造型，使客人能够领略菜肴的色、香、味、形，边介绍边转台，让所有客人都看清楚。

#### （四）结束阶段

宴会结束后，宴会负责人应以文字形式征询客人的意见，这将加深经营者与客人之间的感情，为进一步合作奠定基础。通过客人的负面反馈可以了解餐厅需要改进的地方，正面反馈则可增强餐厅的信心。宴会部每月应制作一份详细的业务表，它有助于统计与分析宴会的收入和成本，并可作为今后宴会预算的依据，还要建立客源档案系统，为今后的业务提供历史资料，如某企业的周年庆典日、某老板生日等，这样宴会销售人员便可有目的地进行推销。

宴会往往能给餐厅带来较高的利润，如果餐厅的宴会业务较多，则需要设置专门的宴会经理负责相关工作。宴会经理应具备财务控制、员工组织以及按照费用标准安排最佳菜单和服务标准的能力。精心计划和预测，对可能发生的问题做到心中有数，是宴会成功的关键。宴会经理应将所有需要检查的问题以表格形式列出，然后按表格逐项检查，并将宴会程序中所有的细节告诉员工，因为大家心中有数比一人心中有数更有利于办好宴会。

### ◆◆ 知识链接 ◆◆

#### 宴会预订员的岗位职责

- (1) 负责各种形式的宴会、会议的接待和商谈，并安排和落实。
- (2) 根据宴会预订的详细记录，编制和填写客情预报表及宴会通知单，并分别送至有关部门和各餐饮营业点。
- (3) 认真接受营销部下发的团队接待通知单，同时根据通知单上的信息，详细填写客情预报表并送至有关部门和营业点。
- (4) 建立宴会预订档案，做好贵宾、大型活动档案的管理工作。
- (5) 与客人建立良好关系，定期联络新老客户，加强促销。
- (6) 熟悉熟客、大客户的个人喜好，能准确给予建议；掌握酒店各种活动的详细信息，准确回应客人的电话咨询，维护酒店的良好形象。
- (7) 熟记酒店部门、领导、协议单位的电话，并能准确报出联系人的姓氏及职务，负责协调部门内各个岗点，力争团结、高效。
- (8) 接待前来订餐的客人或电话，服务热情周到，耐心、认真、细致地回答他们的问题，使客人感到亲切。
- (9) 协助宴会经理制订大型活动计划，并制订客户回访计划，按计划定时回访客户，对客人的意见和建议，及时汇集成册、上报给宴会经理。
- (10) 完成上级交办的其他各项任务，对宴会经理负责。



## 案例分析

北京某大酒店的餐饮部接洽了一单总数达 60 桌的婚宴，每桌餐费标准为 2 000 元，收入总额达 120 000 元。这次婚宴是由王先生为其弟操办的，兄弟两人平时关系比较好。餐饮部十分重视这次婚宴，在拟定菜单、商谈价格、试菜、制作方式方面不断进行调整，直到客人满意，历时 20 多天。各方面的条件都谈妥后，按酒店惯例，王先生交纳了 30% 的订金，并在菜单及协议书上签名确认。

宴会在酒店风尚厅如期举行，为增加喜庆气氛，酒店特别聘请了经验丰富的婚礼司仪。当晚各个环节都进展顺利，只有司仪的一句台词“请一对新人向双方父母鞠躬，以感谢他们的养育之恩”引起了麻烦。这句话是婚礼习惯语，讲出来本身并没有错，但由于司仪对新郎家世不了解，因此，此话一出便掀起了轩然大波，使原本喜庆的气氛顿时变得凝重起来。原来，新郎自幼父母双亡，兄弟俩相依为命、感情甚笃，王先生是以兄长名义担任弟弟主婚人的。在听到司仪的这句话后，他马上变了脸。

当婚礼结束准备结账时，王先生声称按家乡风俗习惯，宴会当晚不能马上埋单，要过“三”，即三天后才埋单。经过向上司请示及对客户的了解，餐饮部同意了对方的付款方式。第二天，王先生来电大发雷霆，斥责酒店和司仪安排欠妥，并表示拒绝付账。舒总监见此十分棘手，便马上和司仪一同致电向客人承认失误，诚恳道歉，并表示在王先生方便的时候亲自登门拜访，当面致歉。经过一番努力后，王先生情绪才稍有好转，但仍表示付账的事情还得拖几天，他实际上对此事还一直耿耿于怀。经过长达两个多月的马拉松式的催款和无数次低声下气的道歉，酒店才终于使王先生付清了全部款项。

结合本案例，分析以下问题：

- (1) 宴会服务准备工作的重要性体现在哪些方面？
- (2) 什么是宴会预订工作中的“八知三了解”？