

11. 酒店管理专任教师 岗位试讲内容

注意事项：

1. 每位考生试讲时间为 8 分钟；
2. 试讲统一采用PPT讲授方式（自备U盘，如因U盘打不开课件，责任自负，U盘不能用考生姓名命名）；
3. 试讲的考生在候考室抽签结束后在教案封面填写抽签号提交教案打印件（一式 7 份）给工作人员。教案不能透露任何个人信息，考生不得穿制服、单位工作服或有明显文字或图案标识的服装参加面试，凡透露个人信息的考生，扣减面试成绩的 5%—20%，情节严重的，取消面试成绩。

教学内容：项目 7 主题宴会台面及摆台服务流程设计

任务 7.1 主题宴会台面物品设计

7.1.5 主题宴会台面物品配置设计

1. 中餐主题宴会

教学重点：中餐主题宴会台面物品配置设计，可自备教具及自备案例。

教材信息：教材名称《主题宴会设计与管理实务》（第二版），清华大学出版社，2022.01 出版，王秋明著。

教材封面

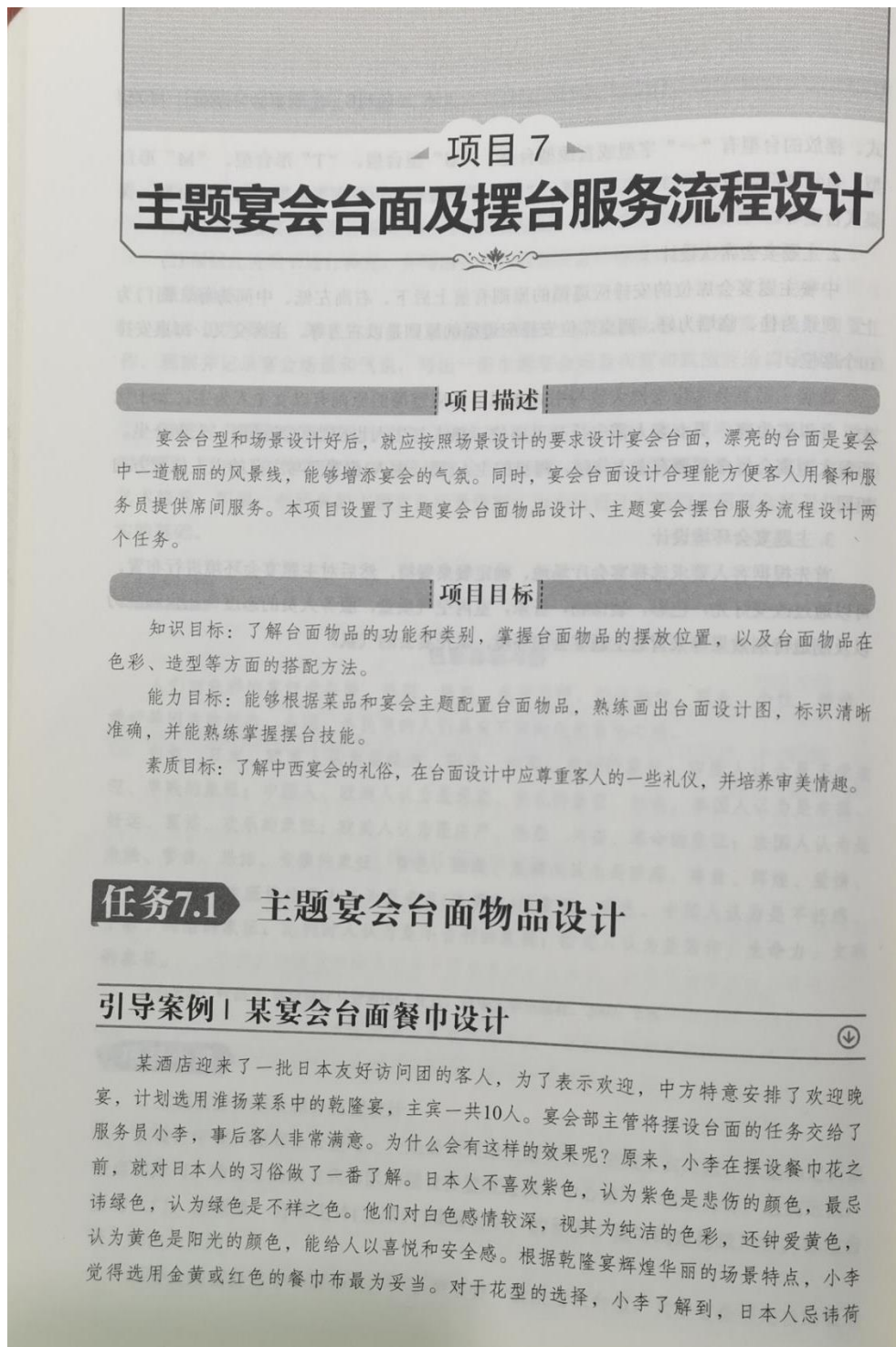


教学内容：项目7 主题宴会台面及摆台服务流程设计

任务7.1 主题宴会台面物品设计

7.1.5 主题宴会台面物品配置设计

1. 中餐主题宴会



花、梅花，且不愿意接受有菊花或菊花图案的东西或礼物。日本人喜欢的图案是松、竹等，他们喜欢乌龟、鹤和龙凤等动物，认为这些动物具有吉祥和长寿的寓意。另外，樱花是日本的国花，日本人喜爱樱花纯洁、清雅的风姿，视樱花为日本民族的骄傲。小李经过深思熟虑，对桌面的餐巾花摆放做了如下安排，如图7-1所示。

根据此案例请回答下列问题：

- (1) 在设计宴会台面的餐巾花时应考虑哪些因素？
- (2) 从此案例中你得到了哪些启示？

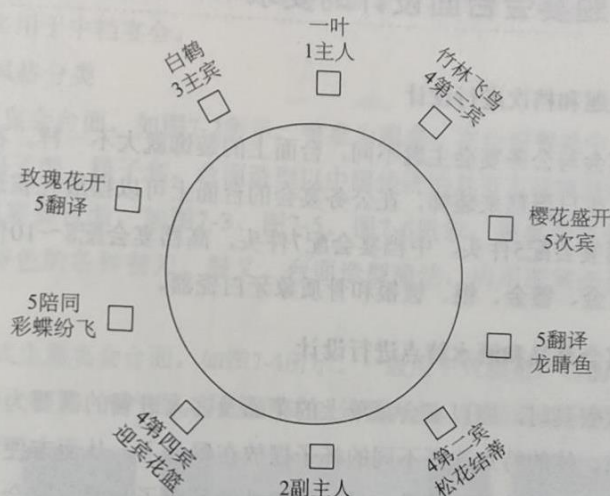


图7-1 桌面的餐巾花

案例分析：在设计宴会台面餐巾花时，应考虑客人的爱好，以及所属国家或地区的民族习俗、风土人情，还要考虑突出主人位等因素。在本案例中，在餐巾花的花型选择上，应选择日本客人喜欢的花卉，同时应紧扣宴会的主题。此宴会主题是欢迎日本客人，副主人位选择孔雀开屏，日本宾客座位除了选择他们喜欢的白鹤、竹林、松花花卉外，还选择了迎宾花篮、樱花盛开等以表示主人的热情。

从此案例中可以看出，台面餐巾花设计的花形、台布颜色会直接影响整个宴会的环境气氛，宴会服务员必须具备一定的餐饮文化礼仪方面的知识。

相关知识

7.1.1 主题宴会台面物品设计的意义

根据宴会主题和宴会菜品设计台面的物品具有非常重要的意义。通过设计台面物品，

就餐前欣赏。在开宴上菜时,需先撤掉桌上各种装饰物,再把餐位用品分给客人,让客人在进餐时使用,且四周摆设座椅。这种台面既可供客人就餐,又可供客人欣赏,可以说是食用台面与观赏台面的综合体,多用于中高档宴会。

另外,主题宴会台面根据摆放的餐台形状,可分为圆桌台面、方桌台面、转台台面、“一”字形台面、“T”形台面、“M”形台面;根据每位客人面前所摆的小件餐具的件数,可分为7件头台面、8件头台面、9件头台面、10件头台面;根据台面造型及其寓意,可分为迎宾台面、百鸟朝凤台面等;根据宴会的菜品名称,可分为全鱼席、海参席、燕窝席、饺子席等。

7.1.4 主题宴会台面物品种类

主题宴会台面物品按照用途可分为以下三类。

1. 公共物品

主题宴会台面上的公共物品包括台布、台裙、转台、公用筷架、公用筷子、公用勺、台号牌、烛台、蜡烛、烟灰缸、酱醋壶、椒盐瓶、菜单、牙签筒、装饰花瓶、桌旗。

2. 餐位用品

主题宴会台面上的餐位用品包括筷子、筷子架、口汤碗、汤勺、饭碗、骨碟、味碟、酒杯(水杯或啤酒杯、红酒杯、白酒杯)、口布、席次卡、餐刀、餐叉、面包盘、毛巾碟。

3. 装饰用品

主题宴会台面上的装饰用品包括台心装饰,比如装饰花、雕刻物品、盆景、果品、面塑。

7.1.5 主题宴会台面物品配置设计

1. 中餐主题宴会

1) 中餐主题宴会台面物品配置(以10人台面为例)

(1) 公共物品。包括台布一条,台裙(装饰布)一条,转台一个,台号牌一个,装饰物一个,公筷架两个,公共勺两只,公筷两双,菜单两本(或每人一张),酱醋壶各一个,牙签筒一个(或每人一袋牙签)。

(2) 餐位用品。垫底盘(装饰盘)每人一个,骨碟每人一个,味碟每人一个,口汤碗每人一个,汤勺每人一只,筷子架每人一个,筷子、筷子套每人一双,长柄勺每人一只,餐巾(口布)每人一块,水杯每人一个,红葡萄酒杯每人一个,白酒杯每人一个,火柴4盒,

席位卡每人一个，毛巾碟每人一个，水果叉每人一个。

(3) 装饰用品。台心装饰物一个(或摆放雕刻物品、盆景、果品、面塑)。

2) 中餐主题宴会设计的主题创意说明的结构举例

中餐主题宴会设计的主题创意说明应围绕宴会主题进行，根据主题创意设计台面物品。一般应写出一份中餐主题宴会设计的主题创意书面说明，其内容一般包括主题名称、主题内涵、主题宴会设计、主题宴会菜单设计、主题宴会服务流程设计等。主题宴会菜单设计、主题宴会服务流程设计分别在项目4、项目8中举例说明。下面是一份以“合家团圆”为主题的除夕宴会说明。

“合家团圆”除夕宴会设计主题创意说明

一、主题名称

“合家团圆”除夕宴。

二、主题内涵

在中国的传统节日中，除夕是一年当中最重要的节日。“除夕团圆宴”在中国春节是必不可少的家宴，已经成为合家欢乐、团圆庆祝的必要饮食活动。在每年的除夕之夜，骨肉团聚、儿孙绕膝、灯红酒绿、共话团圆，是中国人几千年来延续已久的风俗习惯，就连久居异国他乡的华人也是如此。此外，团圆宴也是人们借助饮食活动来表达华夏民族群体文化心理的一种方式，充分表现出家庭成员的互敬互爱，子女对父母的感激之情。“团圆宴”是年节文化的载体，它承载的是数千年华夏民族“年文化”的文明积淀与文化蕴涵，表现出中华民族特有的民族凝聚力。许多诗人都有吟咏守岁的诗句，孟浩然写道：“续明催画烛，守岁接长筵。”把守岁的乐趣写得活灵活现。

三、主题宴会设计

1. 主题创意

除夕是合家团圆的喜庆日子，红颜色、火光、响声是除夕不可缺少的三要素。因此，围绕主题整体台面应以中国人最喜爱的中国红为主色调，以金色为辅助色。金色台布上摆放白色餐具，口布花型为盘花，花型为红色的蜡烛和皇冠，餐桌花是悬挂的大红灯笼，周围挂满小红灯笼，形成一个大家庭团圆的造型。周围椅套选用中国红。背景音乐选用《万事如意》等经典歌曲，营造出除夕夜热烈欢快的气氛。当午夜钟声穿过夜色传到千家万户时，迎接美好明天的时刻到来了。人们满怀美好向往和期望，迈向了实现梦想的新起点。主题设计规格与餐桌比例恰当，即餐位餐具间距规范，整体具有一定界域，餐桌花直径为36~50cm，高度为28cm，确保不影响就餐客人餐中交流。

2. 台面用品设计

“合家团圆”除夕宴餐台台面如图7-9所示。

(1) 台布。除夕团圆宴以红色为主色调，底布为红色，象征热烈和喜庆。台布为金

色,象征辉煌。

(2) 餐巾。餐巾为红色。餐巾折花都是盘花,主人位花型是蜡烛,其他餐位花型是皇冠,预示全家守岁到凌晨迎接新年的朝阳。

(3) 餐桌花。在餐台中央摆上红灯笼,灯笼圆的外形寓意团圆美满。除夕夜的灯火通宵不熄是驱除邪恶、祈求平安的象征。红灯笼下面悬挂小灯笼,象征一年12个月幸福美满。全家围坐在餐台旁吃着美味佳肴,共同迎接新年的钟声敲响,享受亲情带给我们的温馨和祥和。现场悬挂灯笼,用毛笔写上“合家团圆”4个字,贴在转盘上。

(4) 餐具酒具。整套餐具以白色为主。与主色调相配的是9寸金边白瓷垫盘、7寸骨碟、调味碟、口汤碗、汤勺,筷架为陶瓷白色,筷套为中国红色。

(5) 椅套。选用中国红色,与主色系颜色相一致。

(6) 菜单。菜单为屏风立式菜单,菜单名称为烫金字,背景图案为红色灯笼,字体为行楷,字号为2号字,与主题一致。菜单整体设计与餐台主题相统一,外形有一定的艺术性。



图7-9 “合家团圆”除夕宴餐台台面

3. 员工服装及妆容

女服务员服装是中式红色工装旗袍。要求面部及发型干净、整齐,化淡妆,以塑造良好的职业形象。整体形象要求美观、大方、新颖、颜色搭配协调、饰物选择合理,并突出岗位要求,充分展示职业形象与风采。

4. 背景音乐

选用女歌手张也的《万事如意》作为背景音乐,以突显除夕人们对合家团聚、万事如意的美好期盼。选配风格应统一,音乐剪辑得当、有感染力。

四、主题宴会菜单设计

本部分内容已在4.2.2中餐主题宴会菜品设计中的“3.中餐主题宴会菜品设计举例”中阐述,兹不赘述。

五、宴会服务流程设计

(1) 迎宾服务。提前半小时,迎宾员按标准站姿站好,把指示牌等引导物品摆放在指定位置。保安人员就位,准备迎接客人。

- (2) 餐前服务。准备好毛巾、茶水、口布、酒水以及相关用品。
- (3) 席间服务。按照上菜顺序及要求及时上菜, 尽量避免出现任何失误。及时为客人斟倒酒水、更换餐具等, 及时为客人提供服务。
- (4) 餐后服务。提醒客人拿好个人贵重物品, 帮客人穿外套, 为客人提行李等。待客人全部离开, 收拾好餐厅卫生, 检查好一切设备, 无问题后离开。

六、宴会安全设计

为了就餐客人的安全着想, 本酒店特地准备了以下安全应急预案。

- (1) 如有醉酒客人, 我们为客人准备了小型休息室。
- (2) 如有意外碰伤客人, 我们为客人准备了小型医疗包。
- (3) 如遇酒店停电, 我们为客人准备了发电机等。
- (4) 如遇到火灾, 有秩序地引导客人从安全通道口撤离。
- (5) 如发生地震, 引导客人向安全地方转移或者躲在桌椅下。

2. 西餐主题宴会

1) 西餐主题宴会台面物品配置(以“一”字形台面26人为例)

(1) 公共物品。台布若干条(适合5.4m长桌), 台裙一条, 烛台两个, 蜡烛若干根, 台心装饰物一个(或两个), 台号牌一个, 菜单两本(或每人一张), 椒盐瓶两套, 牙签盅两个, 糖奶盅、糖夹各一个, 牛奶壶、咖啡壶各一个, 牙签筒一个, 台式国旗一面。

(2) 餐位用品。垫底盘每人一个, 餐盘每人一个, 餐巾每人一条, 餐刀(主菜刀、鱼刀、开胃品刀)每人各一把, 餐叉(主菜叉、鱼叉、开胃品叉)每人各一只, 汤匙、甜品勺、甜品叉每人各一只, 面包盆每人一个, 黄油刀每人一把, 黄油碟每人一只, 水杯、红葡萄酒杯、白葡萄酒杯每人各一只, 水果刀叉每人各一个, 席位卡每人一个。

(3) 装饰用品。台面装饰物一个或两个, 桌旗一条。

2) 西餐主题宴会台面创意设计说明的结构举例

西餐主题宴会台面创意设计说明的架构和中餐主题宴会设计的主题创意说明相似。下面是一份以“康乃馨之约”为主题的母亲节宴会说明。

“康乃馨之约”母亲节主题宴会台面创意设计说明

一、主题名称

“康乃馨之约”母亲节主题宴会。

二、主题内涵

母亲节作为一个感谢母亲的节日, 最早出现在古希腊, 是每年的一月八日。而现代的母亲节源于美国, 是每年5月份的第二个星期日。母亲节就像子女和母亲之间的一个约定, 出门在外的儿女为母亲庆祝节日, 捧着象征母爱的康乃馨, 回家和母亲欢聚一堂, 陪伴母亲度过一个难忘、温馨的母亲节之夜, 即为“康乃馨之约”, 以表达对母亲的无限热爱。