

教案：西餐礼仪

主题名称	西餐礼仪		
学情分析	<p>所谓西餐，是指对西方国家餐饮的一种统称，其基本特点是用刀叉进食。我们通常所说的西餐主要包括西欧国家的饮食菜肴，当然同时还包括东欧各国，地中海沿岸等国和一些拉丁美洲如墨西哥等国的菜肴。同学们虽然日常生活用中餐比较多，用西餐比较少，甚至有的同学还从来没有用过西餐，但对西餐有着浓厚的兴趣，渴望掌握这些礼仪规范，应用到实际生活中。</p>		
教学目标	知识目标	能力目标	素质目标
	1.掌握西餐着装礼仪、仪态礼仪； 2.掌握西餐座次礼仪； 3.掌握西餐上菜菜序。	1.能正确排用餐座位； 2.能够正确说出菜序名称； 3.能够在用餐中仪态得体。	1.见多识广，少见多怪，提高个人综合素质； 2.中西方饮食文化差异，做一个世界人
本单元任务	情境描述		任务
	今天有五位德国客人来访，总经理让小刘安排他们在当地的一家西餐厅就餐。为了表示对客人的尊重，一定要严格遵守西餐礼仪规范。德国来访团的团长Stefan先生是来访团最高的领导，小李应当如何安排并陪同进餐？		1. 着装礼仪、仪态礼仪 2. 座次礼仪 3. 上菜菜序
教学重点	着装礼仪、仪态礼仪、座次礼仪、上菜菜序		
教学难点	座次礼仪		
教法与学法	教学方法	翻转课堂	
	学习方法	探究学习，小组讨论，角色扮演	
教学资源	教材讲义	自编教材及讲义	
	课件	《西餐礼仪》	
	资源	1. 图片若干 2. 视频若干（微视频）： 《商务接待吃西餐我该穿什么衣服？》	

	<p>《西餐中的仪态礼仪》 《西餐位次排序》 《西餐的菜序》 《影视剧片段——出大洋相了!》 《影视剧片段——公主的训练》 《影视剧片段——王妃盛装出席》</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">参 考 资 料</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 《商务礼仪》，金正昆主编，陕西师范大学出版社 2. 《商务礼仪》，杨丽主编，清华大学出版社 3. 《商务礼仪》，周朝霞主编，中国人民大学出版社 4. 《商务礼仪》，刘金岩主编，北京师范大学出版社 5. 《现代商务礼仪教程》，徐觅主编，北京邮电大学出版社有限公司 6. 《现代商务礼仪》，吕维霞编著，对外经济贸易大学出版社 7. 《商务礼仪实务与操作》，孙玲著，对外经济贸易大学出版社 8. 《商务礼仪实战》，张永红主编，北京理工大学出版社 9. 金正昆商务礼仪视频 http://video.lkejian.com/university/speech/27046/ http://my.tv.sohu.com/us/156364520/55648914.shtml http://video.baomihua.com/11365999/13020094 http://v.youku.com/v_show/id_XNDcwNTQzMjIw.html 等 10. 周思敏商务礼仪 http://v.pps.tv/play_31BUU8.html 等 11. 全国高校微课教学比赛网 12. 商务礼仪相关视频 http://v.youku.com/v_show/id_XMTQONTI0Nzk2.html?from=s1.8-1-1.2 http://www.fun.tv/vplay/v-4065944/?alliance=152055 https://www.ixigua.com/a6449887751880835597/?utm_source=toutiao&utm_medium=feed_stream#mid=6393441448 http://www.iqiyi.com/w_19rvhbillt.html#vfrm=3-17-5-1 13. 其他网络资源
教学内容与过程	
环节	教学内容
提问 (2')	<p>【师生互动活动】——检验课前预习情况（学生线上线下自主学习）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 商务接待西餐宴请该穿什么衣服？ 2. 西餐宴请中对仪态有什么要求？ 3. 西餐宴请中的位次排序是怎样的？ 4. 一般西餐菜序是什么？ 5. 牛排是主菜还是副菜？ 6. 甜品是什么时候上的？ 7. 用餐中可以大口大口吃吗？ 8. 可以低着头趴在桌子上吃吗？

随着中西方文化交流的不断深入，西餐已经逐步进入中国人的生活。不论你是否喜欢，都会随时遇到吃西餐的机会。享用西餐，人们一是讲究吃饱，更重要的是享受用餐的情趣和氛围。西餐十分注重礼仪，讲究规矩，所以，了解一些西餐方面的知识是十分重要的。



【学生回答】:

一、着装礼仪

1. 非常正式场合，男士要穿黑色或燕尾服、与燕尾服面料相同的长裤、纯白色硬胸棉质衬衫、白色可拆卸硬翼领、白色领结、白色低领口马甲、黑色丝质短袜或长袜、黑色宫廷鞋。女士要穿着下摆及地的长裙（如舞会裙），裙装常被要求为白色。

2. 比较正式的场合，男士着晚礼服，前襟领子是黑缎面的，配白衬衫、黑领结、黑腰带、黑袜子和黑鞋。女士着晚礼服，需要是长至脚踝或及膝的晚礼服，搭配小包和高跟鞋。项链、耳环等首饰一定要闪亮，戴手镯而不是手表。

3. 鸡尾酒会，男士要着深色西装。女士着裙装或裤装，裙装以长裙为好，用料要讲究，例如天鹅绒、丝绸缎子之类。搭配闪亮的首饰，要穿高跟鞋。

4. 一般的商务场合，男士着深色西装。女士可着短裙套装或长裤套装。

一、着装礼仪		
场合	男士	女士
非常正式	白色领结、马甲和燕尾服	舞会晚礼服
正式	正式晚礼服	晚礼服
鸡尾酒会	西装	长裙或长裤
商务	西装	短裙套装或长裤套装

日常生活中去西餐厅虽没有商务场合规矩那样严苛，需要正装出席，但是依然要衣着整洁不夸张，落落大方，不挽袖子、撸胳膊等。

二、仪态礼仪

(一) 基本的仪态礼仪

1. 入座：左侧入座，男士帮女士入座

2. 上身端正：就座时，身体要端正，如果是有椅背的椅子，不要把背靠在上面，要立腰、挺胸、上身自然挺直。

3. 身体离餐桌一拳的距离

4. 肘不上桌面：双手应放在腿上，不要用手托腮或双臂肘放在桌上，双脚并拢自然正放或稍微倾斜。

5. 小口吃

6. 不要随意玩弄桌上任何餐具

7. 吃甜点不要用手拿

8. 如有任何问题，悄悄请侍应生帮忙处理，不要自行其事

9. 不要满嘴食物讲话

（思政元素：见多识广，少见多怪，提高个人综合素质）

（二）其他注意事项

1. 不要把手机、钱包或钥匙放在餐桌上：平常跟朋友聚会可以随便点，但去高档西餐厅你千万要记住这点。因为这些都是非常影响注意力的东西，为了对就餐同伴表示尊重，最好把手机等物收入包中。

2. 如果是你请客，记得让客人先点菜：如果是你邀请别人一起用餐，特别是女性，一定要事先和各位同伴说今天这餐是你来做东。点菜的时候也要告诉侍者：“请让我的客人先点菜”，以避免误会。

3. 和就餐同伴点一样数量的菜：这样能保持同样的就餐步调，避免尴尬。

4. 如果是你请客，记得早点准备买单：一个有经验的东家会事先预定好餐厅，提早赶到 15-20 分钟，或者在入座前将信用卡拿给侍者。如果你是客人，也该在约定时间到达，不要迟到。

4. 不要跟侍酒师说你想买多少钱的酒：你只要说你喜欢什么样的酒，或在酒单上指出一款自己可以接受的价格的酒，侍酒师就会根据这个价格范围来推荐酒款了。

5. 不要退酒：如果你不喜欢点的酒，不要跟侍者说要退酒，这是礼节，毕竟他们已经为你开瓶了。不过，如果酒本身有问题，你可以跟侍者说明情况，要求退掉或换另外的酒。

6. 不要朝侍者大声呼叫：有什么问题要找侍者时，先用眼神示意，如果对方没有注意到，可以抬起右手，用微微举起的食指来吸引他们的注意。

案例分析：

刘小姐和张先生在一家餐厅用餐，张先生点了海鲜大餐，刘小姐点了烤羊排。主菜上桌，两个人的话匣子也打开了。正在聊天的时候，张先生发现由一个鱼刺塞在牙缝中，让他很不舒服。张先生想，用手掏太不雅观了，所以决定用舌头舔，添也添不出来，还发出啧啧渣渣的声音，好不容易将鱼刺弄出来了，就随手放在餐巾上。之后又往餐巾上吐了几个虾壳。刘小姐对这些不是很计较，可这时张先生打了一个喷嚏，餐巾上的鱼刺虾壳随着风势飞出去，其中的一些正好落在刘小姐的羊排上。接下来，刘小姐话少了很多，羊排也不吃了。张先生的失礼之处？

【小组演练】:

每个小组演练西餐座次排序

【小组点评】:

其他小组对演练小组进行点评。

【教师点评】:

【学生回答】

三、座次礼仪

按照国际惯例，桌次高低以离主桌位置远近而定，右高左低；同一桌上，席位高低以离主人的座位远近而定。

(一) 基本原则

1. 女士优先：在西餐礼仪里，往往体现女士优先的原则。排定用餐席位时，一般女主人为第一主人，在主位就位。而男主人为第二主人，坐在第二主人的位置上。

2. 以右为尊：排定席位时，以右为尊是基本原则。就某一具体位置而言，按礼仪规范其右侧要高于左侧之位。在西餐排位时，男主宾要排在女主人的右侧，女主宾排在男主人的右侧，按此原则，依次排列。

3. 面门为上：按礼仪的要求，面对餐厅正门的位子要高于背对餐厅正门的位子。

4. 交叉排列：西餐排列席位时，讲究交叉排列的原则，即男女应当交叉排列，熟人和生人也应当交叉排列。在西方人看来，宴会场合是要拓展人际关系，这样交叉排列，用意就是让人们能多和周围客人聊天认识，达到社交目的。



(二) 就座方式

就座西餐的位置排法与中餐有一定的区别，中餐多使用圆桌，西餐则以长桌为主。

(1) 法式就座方式。主人位置在中间，男女主人对坐，女主人右边是男主宾，左边是男次宾，男主人右边是女主客，左边是女次客，陪客则尽量往旁边坐。

(2) 英美式就座方式。桌子两端为男女主人，若夫妇一起受邀，则男士坐在女主人的右手边，女士坐在男主人的右手边，左边则是次客的位置，如果是陪同客尽量往中间坐。

日常生活中，如果男女二人同去餐厅，男士应请女士坐在自己的右边，还得

注意不可让她坐在人来人往的过道边。若只有一个靠墙的位置，应请女士就座，男士坐在她的对面。如果是两对夫妻就餐，夫人们应坐在靠墙的位置上，先生则坐在各自夫人的对面。如果两位男士陪同一位女士进餐，女士应坐在两位男士的中间。如果两位同性进餐，那么靠墙的位置应让给其中的年长者。

【学生回答】:

四、上菜菜序

西餐在菜单的安排上与中餐有很大不同。以举办宴会为例，中餐宴会除近 10 种冷菜外，还要有热菜 6—8 种，再加上点心甜食和水果，显得十分丰富。而西餐虽然看着有 6、7 道，似乎很繁琐，但每道一般只有一种。

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或热头盘之分，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，所以开胃菜一般都具有特色风味，味道以咸和酸为主，而且数量较少，质量较高。



2. 汤

与中餐有极大不同的是，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、美式蛤蜊周打汤、意式蔬菜汤、俄式罗宋汤、法式焗局葱头汤。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、酥盒菜肴品均称为副菜。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，品种有鞣汁、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、

翻转课堂——
上菜菜序
(10')

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、可炸、可烤、可焖，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，也可以与肉类菜肴同时上桌，所以可以算为一道菜，或称之为一种配菜。蔬菜类菜肴在西餐中称为沙拉。与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，在进餐顺序上可以做为头盘食用。还有一些蔬菜是熟食的，如花椰菜、煮菠菜、炸土豆条。熟食的蔬菜通常是与主菜的肉食类菜肴一同摆放在餐盘中上桌，称之为配菜。

6. 甜品

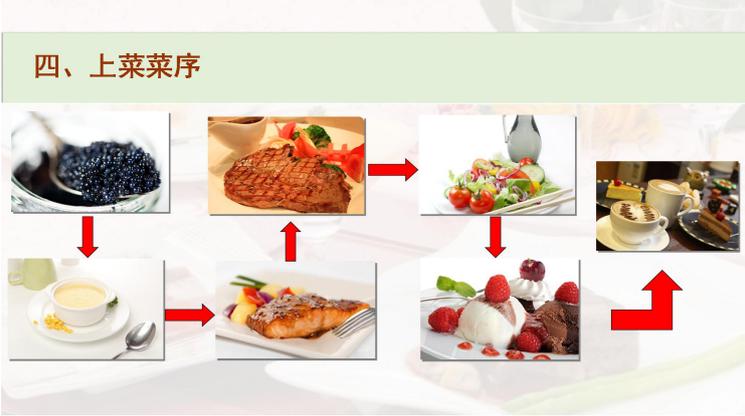
西餐的甜品是主菜后食用的，可以算做是第六道菜。从真正意义上讲，它包括所有主菜后的食物，如布丁、煎饼、冰淇淋、奶酪、水果等等。

7. 咖啡、茶

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

（思政元素：中西方饮食文化差异，做一个世界人）

正式的全套餐点没有必要全部都点，点太多却吃不完反而失礼。稍有水准的餐厅都不欢迎只点前菜的人。前菜、主菜（鱼或肉择其一）加甜点是最恰当的组合。点菜并不是由前菜开始点，而是先选一样最想吃的主菜，再配上适合主菜的汤。

	
<p>总结 (3')</p>	<p>随着中西方文化交流的不断深入，西餐已经逐步进入中国人的生活。不论你是否喜欢，都会随时遇到吃西餐的机会。享用西餐，人们一是讲究吃饱，更重要的是享受用餐的情趣和氛围。西餐十分注重礼仪，讲究规矩，所以，了解一些西餐方面的知识是十分重要的。如果我们不注意，用餐中会出现很多失礼之处。只要我们在日常生活中多加注意，掌握了这些礼仪规则，就能礼貌得体。给客人留下良好的个人印象和企业形象。</p> 
<p>教学 评价</p>	<p>同学们虽然日常生活中中餐比较多，用西餐比较少，甚至有的同学还从来没有用过西餐，但对西餐有着浓厚的兴趣，渴望掌握这些礼仪规范，应用到实际生活中。正式的场合，再好的休闲装也不能作为西餐宴请的着装选择；用餐中，时刻保持上身端正，不能随意玩弄桌上任何餐具；知道尊位在哪里，找到自己的座位；能够得体地点餐等等，这些都是要注意的问题。通过让同学们课前线上线上自主学习，课堂采用翻转课堂的形式，让同学们先演练，然后找出问题，后面老师再详细讲解，解析大量图片、视频，帮助同学们掌握重点和难点内容。同时让课堂生动有趣，提高学生学习兴趣。</p>
<p>预习任 务与课 后作业</p>	<p>吃西餐要用到哪些餐具？ 怎样使用刀叉？ 刀叉怎样摆放，服务生就会撤掉餐盘？ 餐巾放在哪里？ 餐巾有什么含义？ 汤匙的用法和中餐相同吗？</p>