

鸡尾酒会服务



完成的任务

1、关于鸡尾酒会，你知道哪些？

时间、着装、氛围、吃的、喝的、适应的宴会。
。 。 。 。 。

2、鸡尾酒会服务流程



时间:

鸡尾酒举办的时间比较灵活，一般均在正餐前后举办，上午9:00~11:00，下午3:00~5:00或4:00~6:00比较适合，有的在正式宴会开始之前，举办鸡尾酒会，目的是一方面等待客人到齐，一方面先来者之间相互交流，加深友谊。



着装：不必像正式宴请那样穿正装，只要做到端庄大方、干净整洁即可。

氛围：气氛活跃而无拘无束。与会者不分贵贱高低，可以广泛交际，自由选择自己喜食的酒水和食品。来去自由。立式进餐，只设少量桌椅。



小吃

三明治、面包、小香肠、炸春卷、点心等各种小吃，以牙签取食。饮料和食品由服务员用托盘端送，也有一部分放置在小桌上。







西餐之家



宴会策划与服务









武汉光明万丽酒店



甜品



提拉米苏蛋糕



芝士蛋糕







Strawberry Bonnets
苺のボンネット

Green tea Fondant
Strawberry Sauce
抹茶のフワッパン
苺のV-S

Strawberry





58同城



酒水供应

- 1、软饮料：摆设不带含酒精的饮料。例如果汁、汽水、矿泉水及混合饮料。
 - 2、啤酒、鸡尾酒
 - 3、国产酒（白酒）：例如茅台酒、五粮液酒等，少量（最多4至5种）
 - 4、烈性酒和开胃酒：例如：金酒、威士忌、白兰地、朗姆酒、伏特加
- 豪华酒吧使用的酒水没有固定的形式，只要客人需要，都得办到，尽最大努力满足客人的要求。



适应面广，简便易行

鸡尾酒会适应面广，如婚礼酒会、开张酒会、欢迎酒会、招待酒会、产品介绍酒会、庆祝庆典酒会、签字仪式、乔迁、祝寿等酒会。对于服务部门来说，应针对不同的主题，配以不同的装饰、酒食品种。

在举办过程中，比正式宴会、自助餐会等宴会在菜肴制作上、服务上要简单，易于操作。



知识链接

-  鸡尾酒会服务流程
-  筹备酒会注意事项
-  用餐礼仪
-  交际方式



一、鸡尾酒会的背景知识介绍

(一) 鸡尾酒会（cocktail party）定义

鸡尾酒会的形式较活泼、简便，便于人们交谈，不需要像宴会那样复杂和拘束，酒会以酒水为主，略备小吃，不设或少设座椅，仅置小桌或茶几以便宾客随意走动。宾客到达酒会可以来去自由，不受约束。

近年来，国际上各种大型活动前后往往都要举办鸡尾酒会。



餐前鸡尾酒会：在正餐前举行，目的方便宾客相互间认识与交流。时间一般是**45**分钟左右。

餐后鸡尾酒会：在用餐时不谈有关工作上的事情，要谈工作的客人可在餐后鸡尾酒会进行交谈。

纯鸡尾酒会：可在任何时间、地点举行，酒水、食品可简可繁，简单的酒会可只提供一杯饮料，时间可在半小时左右；而复杂的酒会，单食品就有**20到30**种，时间可在**2**小时左右。



（二）鸡尾酒会的特点

1. 不受时间限制

尽管鸡尾酒会和正餐后酒会在请帖上会约定固定的时间,但实际上,参加酒会的人员不受时间限制,迟到、早退不失礼,来去自由,不受约束,减去很多繁文缛节,因而很受欢迎

2. 不限衣着

参加酒会,不必像正式宴请那样穿正装,只要做到端庄大方、干净整洁即可。

3. 自选菜肴



4. 不设座椅, 站立进餐

鸡尾酒会一般不设主宾席、不设座椅, 仅置小桌。有的在餐厅或鸡尾酒会场所周边设少量的桌椅, 供老年者或自愿坐者使用, 大多数客人站立进餐, 随便走动。与会者不分贵贱高低, 可以广泛交际, 自由选择自己喜食的酒水和食品, 气氛活跃而无拘无束。

5. 自由交际



6.形式灵活

鸡尾酒举办的时间比较灵活，一般均在正餐前后举办，上午9:00~11:00，下午3:00~5:00或4:00~6:00比较适合，有的在正式宴会开始之前，举办鸡尾酒会，目的是一方面等待客人到齐，一方面先来者之间相互交流，加深友谊。



二、鸡尾酒会服务流程

(一) 鸡尾酒会前的准备工作

1. 宴会厅的设计

(1) 搞好宴会厅的清洁卫生。

(2) 按主办者的主办目的和要求设计布置酒会会标。并以盆景花草装饰宴会厅。
鸡尾酒会与冷餐酒会最主要的区别是不设餐台。



2.吧台设计

鸡尾酒会的吧台设计与冷餐酒会大致相同，其间的区别一是吧台数量，鸡尾酒会一般是每50位客人设置一个吧台；二是酒水数量，鸡尾酒会一般按每人每小时3.5杯左右的标准准备酒水数量（每杯220~280ml左右）。

吧台服务员要根据宴会预订的酒水情况备好各种酒水、冰块、调酒用具和酒水用具



3. 摆放餐桌

在宴会厅内摆放数量适宜的小型餐桌（方桌或圆桌），应注意餐桌之间的距离要适宜，以便客人和服务人员行走。同时在宴会厅四周摆放少量座椅，以方便需要者使用。



4. 摆放小吃

在酒会开始前半小时左右在餐桌上摆放各种干果和小吃，同时摆上牙签筒（鸡尾酒会上客人用牙签取食）、餐巾纸、花瓶、烟灰缸等。



(二)迎接客人

酒会开始时，引位员站在门口迎接客人，向客人问好，对客人的光临表示欢迎

用计数器统计客人人数

服务员、酒水员在规定的位罝站好，迎接客人并问好



（三）酒会中的服务

鸡尾酒会服务过程中各岗位服务员（除餐台服务员）的工作与冷餐酒会基本相同。稍有不同的是鸡尾酒会是在开始后才陆续送上热菜热点，摆放在餐桌上由客人用牙签或点心叉取食（或由餐桌服务员巡回托送）。



1.酒品饮料服务

(1)各种酒品饮料由服务员托让（鸡尾酒由宾客在酒台直接向调酒师点单，现点现调）

由于宾客是立餐，流动性大，因此服务员在让酒时的姿势必须规范，用一只手托拖拖盘，另一只手随时准备向前伸展，护住托盘。让酒水时，必须精神集中，注意下前后左右，主动将酒品饮料送给客人。行走时如宾客过多、拥挤，确实不能通过时，要客气的对宾客说“对不起，请让一下”，待宾客让开时通过，绝不能用手拉宾客而强行通过。在酒品饮料设计中，大型鸡尾酒可作为特饮在酒会中出现。



- (2)当宾主祝酒时托让酒水一定要及时，如有香槟酒，要保证祝酒时人手一杯香槟酒。
- (3)托让酒水要注意配合，服务员不要同时进入场地。又同时返回，造成场内无人服务
- (4)要有专人负责回收空酒杯，以保持桌面清洁。让酒水的服务员不要边让酒水边收空杯，那样很不卫生。但有时宾客会把刚用过的酒杯主动放在服务员的托盘上而另换饮料，遇到这种情况，也不必制止宾客，以免造成误会



2.上菜服务

- (1)在酒会开始前半小时把各种干果摆在小桌上，前十分钟把各种面包摆在小桌上。
- (2)酒会开始后，陆续上各种热菜热点，并随时注意撤回各种空盘。由于酒会的桌面小，冷、热食品较多，服务中要抓紧时间清理桌面保持桌面清洁
- (3)在酒会结束前，给每张小桌上摆放一盘香巾，香巾的数量不少于该桌宾客数



3.小吃服务

- (1) 让小吃的服务员最好跟在酒水服务员的后面，以便宾客取食下酒
- (2) 要注意多让距小桌较远的宾客，特别是坐在厅堂两侧的女宾和年老体弱者
- (3) 酒会结束，仍有宾客未离开时，应留有专人继续服务



（四）酒会的结束工作

- （1）各岗位服务人员热情、礼貌地列队送客。
- （2）收台检查。
- （3）整理宴会厅，使其恢复至酒会前的原状。
鸡尾酒会服务的注意事项与自助餐相同。



三、筹备酒会注意事项

接待人员在筹备酒会时，应仔细谨慎，尽量考虑周全，做到不失礼节，让来宾感觉轻松自如，方便自在。因此在筹备酒会时，接待人员要着重考虑的方面（见图10-1）。

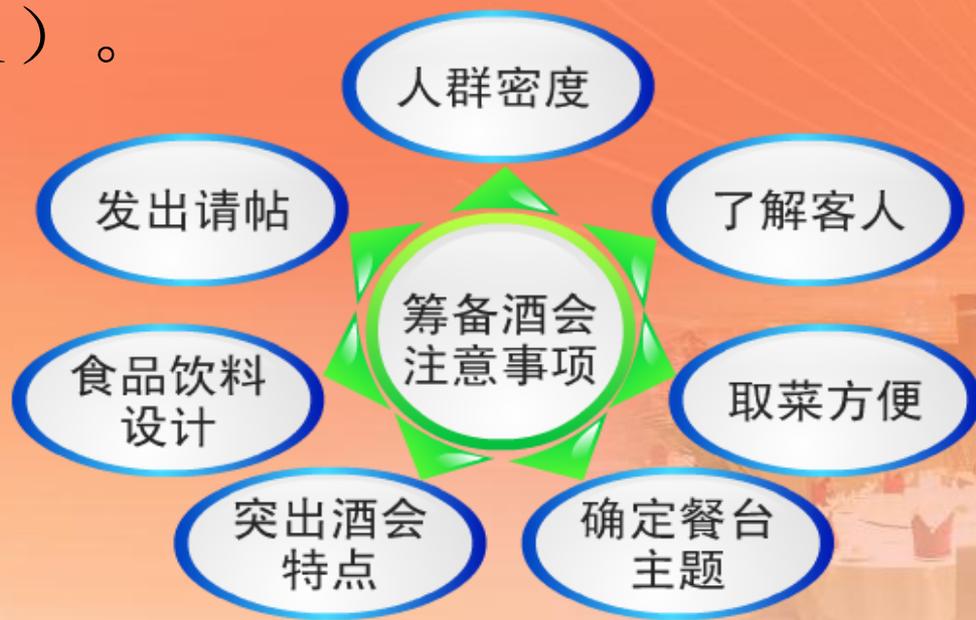


图10-1 筹备酒会注意事项



筹备酒会注意事项



四、鸡尾酒会用餐礼仪

嘉宾在参加酒会时，既要了解酒会形式松散的特点，又要认真对待参加酒会所必备的礼仪，酒会的用餐礼仪（见图10-2）。



图10-2 酒会用餐礼仪



交际方式

从某种意义上说，酒会的交际意义远远大于酒会的饮食意义。展示个人魅力，促进社交成功，是酒会的主要目的之一。因此，酒会上交际时也要讲究适当的礼仪原则，以免事与愿违，因自身失礼而造成孤立。

