# 中西餐服务礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2025-01-09

*中西餐服务礼仪（精选3篇）中西餐服务礼仪 篇1　　迎候礼仪　　1、微笑问好　　2、帮客人接物　　3、询问预定　　4、拉椅　　引座礼仪　　餐前服务礼仪　　倒茶礼仪:水量一般在3/4左右；女主人先倒茶，女客人后倒茶；茶柄转到客人右手。　　菜单服*

中西餐服务礼仪（精选3篇）

**中西餐服务礼仪 篇1**

　　迎候礼仪

　　1、微笑问好

　　2、帮客人接物

　　3、询问预定

　　4、拉椅

　　引座礼仪

　　餐前服务礼仪

　　倒茶礼仪:水量一般在3/4左右；女主人先倒茶，女客人后倒茶；茶柄转到客人右手。

　　菜单服务礼仪：询问开桌时间；熟悉特色菜和特色；了解常客的饮食习惯；做好记录。

　　敬烟礼仪:点烟工作；换烟缸(一换一，二换一)

　　上下菜服务礼仪

　　☆上菜礼仪:右边上菜；提醒客人上菜；报菜名。

　　☆下菜礼仪:征得客人同意；客人右侧撤下。

　　礼仪送客

　　结账:核对账单；唱歌唱歌付款；当面算清。

　　征求客人意见

　　送客

　　撤台(动作轻拿轻放)

　　西餐服务礼仪

　　1.法国服务特点

　　传统的法国服务是西餐服务中最豪华、最细致、最周到的服务。法国餐厅通常使用法国服务，即扒房。法式餐厅装饰豪华典雅，以欧洲宫殿式为特色，餐具常采用优质瓷器和银器，酒具常采用水晶杯。一般采用手推车或旁桌现场为顾客加热、调味、切菜等服务。服务台的准备在法国服务中非常重要。通常在营业前做好服务台的一切准备。法国服务注重服务程序和礼貌，注重服务表现，注重吸引客人的注意力，服务周到，每个客户都能得到充分的照顾。但是法式服务节奏慢，需要更多的人力，用餐成本高。餐厅检查利用率和餐位周边率相对较低。

　　俄罗斯服务特色

　　2.俄罗斯服务是西餐中常用的一种服务方式。俄罗斯餐桌几乎和法国餐桌一样。然而，它的服务方法不同于法国。俄罗斯服务注重优美优雅的风度，菜肴整洁美观`浅盘端给所有顾客看，让顾客欣赏厨师的装饰和工艺，也刺激顾客的食欲。俄罗斯服务，每张桌子只需要一个服务员，服务方式简单快捷，服务时不需要大空间。因此，它的效率和餐厅空间的利用率都比较高。由于俄罗斯服务使用了大量的银器，服务员将菜肴分发给每一位顾客，使每一位顾客都能得到尊重和周到的服务，从而增加了餐厅的氛围。因为俄罗斯的服务是在大浅盘里分菜，剩下的未分菜可以送回厨房，不必要的浪费。俄罗斯服务的银器投资很大，使用和储存不当会影响餐厅的经济效益。在俄罗斯服务中，最大的问题是最终分配菜肴的顾客看到大银盘里剩下的菜肴很少，总是有一些影响食欲的感觉。

　　三、英式服务又称家庭式服务。服务方法是服务员从厨房把煮好的菜送到餐厅，顾客的主人自己切肉，配上蔬菜。服务员依次把菜送给每一位客人。餐桌上摆放着调味品、沙司和配菜，顾客自己拿走或互相传递。英式服务家庭的.氛围很浓，很多服务工作都是客人自己做的，用餐节奏慢。家庭餐厅在美国很受欢迎，这种家庭餐厅使用英国服务。

**中西餐服务礼仪 篇2**

　　礼仪是人们在社会交往活动中，为了相互尊重，在仪容、仪表、仪态、仪式、言谈举止等方面约定俗成的，有关西餐厅服务员礼仪，欢迎大家一起来借鉴一下！

　　一、法式服务

　　1、法式服务特点

　　传统的法式服务在西餐服务中是最豪华、最细致和最周密的服务。通常，法式服务用于法国餐厅，即，扒房。法国餐厅装饰豪华和高雅，以欧洲宫殿式为特色，餐具常采用高质量的瓷器和银器，酒具常采用水晶杯。通常采用手推车或旁桌现场为顾客加热和调味菜肴及切割菜肴等服务。在法式服务中，服务台的准备工作很重要。通常在营业前做好服务台的一切准备工作。

　　法式服务注重服务程序和礼节礼貌，注重服务表演，注重吸引顾客的注意力，服务周到，每位顾客都能得到充分的照顾。但是法式服务节奏缓慢，需要较多的人力，用餐费用高。餐厅窨利用率和餐位周围率都比较低。

　　2、法式服务方法

　　（1）法式服务的摆台。

　　法式服务的餐桌上先铺上海绵桌垫，再铺上桌布，这样可以防止桌布与餐桌间的滑动，也可以减少餐具与餐桌之间的碰撞声。摆装饰盘，装饰盘常采用高级的瓷器或银器等。将装饰盘的中线对准餐椅的中线，装饰盘距离餐桌边缘1~2厘米。装饰盘的上面放餐巾。装饰盘的左边放餐叉，餐叉的左边放面包盘，面包盘上放黄油刀。装饰盘的右边放餐刀，刀刃朝向左方。餐刀的右边常放一个汤匙。餐刀的上方放各种酒杯和水杯。装饰盘的上方摆甜品的刀和匙。

　　（2）传统的二人合作式的服务

　　传统的法式服务是一种最周到的服务方式，由两名服务员共同为一桌顾客服务。其中一名为经验丰富的正服务员，另一名是助理服务员，也可称为服务员助手。服务员请顾客入座，接受顾客点菜，为顾客斟酒上饮料，在顾客面前烹制菜肴，为菜肴调味，分割菜肴，装盘，递送帐单等。帮助服务员现场烹调，把装好菜肴的餐盘送到顾客面前，撤餐具和收拾餐台等。在法式服务中，服务员在顾客面前作一些简单的菜肴烹制表演或切割菜肴和装盘服务。

　　而她的助手用右手右侧送上每一道菜。通常，面包、黄油和配菜从顾客左侧送上，因为它们不属于一道单独的菜肴。从顾客右侧用右手斟酒或上饮料，从顾客右侧撤出空盘。

　　（3）上汤服务

　　当顾客点汤后，助理服务员将汤以银盆端进餐厅，然后把汤置于熟调炉上加热和调味，其加工的汤一定要比顾客需要量多些，方便服务。当助理服务员把热汤端给顾客时，应将汤盘置于垫盘的上方，并使用一条叠成正方形的餐巾，这条餐巾能使服务员端盘时不烫手，同时可以避免服务员把大拇指压在垫盘的上面，汤由正服务员从银盆用大汤匙将汤装入顾客的汤盘后，再由助理服务员用右手从顾客右侧服务。

　　（4）主菜服务

　　主菜的服务与汤的服务大致相同，正服务员将现场烹调的菜肴，分别盛入每一位顾客的主菜盘内，然后由助理服务员端给顾客。如服务员为顾客服务牛排时，助理服务员从厨房端出烹调半熟的牛肉、马铃薯及蔬菜等，由正服务员在顾客面前调配作料，把牛肉再加热烹调，然后切内并将菜肴放在餐盘中，正服务员这时应注意顾客的表示，看他要多大的牛排。同时，应该配上沙拉，服务员应当用左手从顾客左侧将沙拉放在餐桌上。

　　二、俄式服务

　　1、俄式服务特点

　　俄式服务是西餐普遍采用的一种服务方法。俄式服务的餐桌摆台与法式的餐桌摆台几乎相同。但是，它的服务方法不同于法式。俄式服务讲究优美文雅的风度，将装有整齐和美观菜肴的大浅盘端给所有顾客过目，让顾客欣赏厨师的装饰和手艺，并且也刺激了顾客的食欲。俄式服务，每一个餐桌只需要一个服务员，服务的方式简单快速，服务时不需要较大的`空间。因此，它的效率和餐厅空间的利用率都比较高。由于俄式服务使用了大量的银器，并且服务员将菜肴分给每一个顾客，使每一位顾客都能得到尊重和较周到的服务，因此增添了餐厅的气氛。由于俄式服务是大浅盘里分菜，因此，可以将剩下的，没分完的菜肴送回厨房，从而不必要的浪费。俄式服务的银器投资很大，如果使用和保管不当会影响餐厅的经济效益。在俄式服务中，最大的问题是最后分到菜肴的顾客，看到大银盘中的菜肴所剩无几，总有一些影响食欲的感觉。

　　2、俄式服务的方法

　　（1）分发餐盘。

　　服务员先用右手从顾客右侧送上相应的空盘，开胃菜盘、主菜盘、甜菜盘等。注意冷菜上冷盘，即未加热的餐盘，热菜上热盘，即加过温的餐盘，以便保持食物的温度。上空盘依照顺时针方向操作。

　　（2）运送菜肴。

　　菜肴在厨房全部制熟，每桌的每一道菜肴放在一个大浅盘中，然后服务员从厨房中将装好的菜肴大银盘用肩上托的方法送到顾客餐桌旁，热菜盖上盖子。站立于顾客餐桌旁。

　　（3）分发菜肴

　　服务员用左手以胸前托盘的方法，用右手操作服务叉和服务匙从顾客的左侧分菜。分菜时以逆时针方向进行。斟酒、斟饮料和撤盘都在顾客右侧。

　　三、 美式服务

　　1、美式服务特点

　　美式服务是简单和快捷的餐饮服务方式，一名服务员可以看数张餐台。美式服务简单，速度快，餐具和人工成本都比较低，空间利用率及餐位周转达率都比较高。美式服务是西餐零点和西餐宴会理想的服务方式，广泛用于咖啡厅和西餐宴会厅。

　　（1）美式服务的餐桌上先铺上海绵桌垫，再铺上桌布，这样可以防止桌布与餐桌音质的滑动，也可以减少餐具与餐桌之间的碰撞声。桌布的四周至少要垂下30厘米。但是，台布不能太长，否则，影响顾客入席。有些咖啡厅在台布上铺上较小的方形台布，这样，重新摆台时，只要更换小型的台布就可以了，可以节约大台布的洗涤次数。同时，也起着装饰餐台的作用。通常，每两个顾客使用糖盅、盐盅和胡椒瓶各一个。

　　（2）将叠好的餐巾摆在餐台上，它的中线对准餐椅的中线，餐巾的底部离餐桌的边缘1厘米。两把餐叉摆在餐巾的左侧，叉尖朝上，叉柄的底部与餐巾对齐。在餐巾的右侧，从餐巾向外，依次摆放餐刀、黄油刀、两个茶匙。刀刃向左，刀尖向上，刀柄的底部朝下，与餐巾平行。面包盘放在餐叉的上方。水杯和酒杯放在餐刀的上方，距刀尖1厘米，杯口朝下，待顾客到餐桌时，将水杯翻过来，斟倒凉水。

　　2、美式服务方法

　　在美式服务中，菜肴由厨师在厨房中烹制好，装好盘。餐厅服务员用托盘将菜肴从厨房运送到餐厅的服务桌上。热菜要盖上盖子，并且在顾客面前打开盘盖。传统的美式服务，上菜时服务员在顾客左侧，用左手从顾客左边送上菜肴，从顾客右侧撤掉用过的餐盘和餐具，从顾客的右侧斟倒酒水。目前，许多餐厅的美式服务上菜服务从顾客的右边，用右手，顺时针进行。

　　四、 英式服务

　　英式服务又称家庭式服务。其服务方法是服务员从厨房将烹制好的菜肴传送到餐厅，由顾客中的主人亲自动手切肉装盘，并配上蔬菜，服务员把装盘的菜肴依次端送给每一位顾客。调味品、沙司和配菜都摆放在餐桌上，由顾客自取或相互传递。英式服务家庭的气氛很浓，许多服务工作由顾客自己动手，用餐的节奏较缓慢。在美国，家庭式餐厅很流行，这种家庭式的餐厅采用英式服务。

　　五、 综合式服务

　　综合式服务是一种融合了法式服务、俄式服务和美式服务的综合服务方式。许多西餐宴会的服务采用这种服务方式。通常用美式服务上开胃品和沙拉；用俄式或法式服务上汤或主菜；用法式或俄式服务上甜点。不同的餐厅或不同的餐次选用的服务方式组合也不同，这与餐厅的种类和特色，顾客的消费水平，餐厅的销售方式有着密切的联系。

　　六、自助式服务

　　自助式服务是把事先准备好的菜肴摆在餐台上，顾客进入餐厅后支付一餐的费用，便可自己动手选择符合自己口味的菜点，然后拿到餐桌上用餐。这种用餐方式称为自助餐。餐厅服务员的工作主要是餐前布置，餐中撤掉用过的餐具和酒杯，补充餐台上的菜肴等。

**中西餐服务礼仪 篇3**

　　西餐服务经过多年的发展，各国和各地区都形成了有自己的特色。西餐的服务常采用的方法有法式服务、俄式服务、美式服务、英式服务和综合式服务等。

　　一、法式服务

　　1、法式服务特点

　　传统的法式服务在西餐服务中是最豪华、最细致和最周密的服务。通常，法式服务用于法国餐厅，即，扒房。法国餐厅装饰豪华和高雅，以欧洲宫殿式为特色，餐具常采用高质量的瓷器和银器，酒具常采用水晶杯。通常采用手推车或旁桌现场为顾客加热和调味菜肴及切割菜肴等服务。在法式服务中，服务台的准备工作很重要。通常在营业前做好服务台的一切准备工作。法式服务注重服务程序和礼节礼貌，注重服务表演，注重吸引客人的注意力，服务周到，每位顾客都能得到充分的照顾。但是，法式服务节奏缓慢，需要较多的人力，用餐费用高。餐厅窨利用率和餐位周围率都比较低。

　　2、法式服务方法

　　（1）法式服务的摆台。

　　法式服务的餐桌上先铺上海绵桌垫，再铺上桌布，这样可以防止桌布与餐桌间的滑动，也可以减少餐具与餐桌之间的碰撞声。摆装饰盘，装饰盘常采用高级的瓷器或银器等。将装饰盘的中线对准餐椅的中线，装饰盘距离餐桌边缘1~2厘米。装饰盘的上面放餐巾。装饰盘的左边放餐叉，餐叉的左边放面包盘，面包盘上放黄油刀。装饰盘的右边放餐刀，刀刃朝向左方。餐刀的右边常放一个汤匙。餐刀的上方放各种酒杯和水杯。装饰盘的上方摆甜品的刀和匙。

　　（2）传统的二人合作式的服务

　　传统的法式服务是一种最周到的服务方式，由两名服务员共同为一桌客人服务。其中一名为经验丰富的正服务员，另一名是助理服务员，也可称为服务员助手。服务员请顾客入座，接受顾客点菜，为顾客斟酒上饮料，在顾客面前烹制菜肴，为菜肴调味，分割菜肴，装盘，递送帐单等。帮助服务员现场烹调，把装好菜肴的餐盘送到客人面前，撤餐具和收拾餐台等。在法式服务中，服务员在客人面前作一些简单的菜肴烹制表演或切割菜肴和装盘服务。而她的助手用右手右侧送上每一道菜。通常，面包、黄油和配菜从客人左侧送上，因为它们不属于一道单独的菜肴。从客人右侧用右手斟酒或上饮料，从客人右侧撤出空盘。

　　（3）上汤服务

　　当客人点汤后，助理服务员将汤以银盆端进餐厅，然后把汤置于熟调炉上加热和调味，其加工的汤一定要比客人需要量多些，方便服务。当助理服务员把热汤端给客人时，应将汤盘置于垫盘的上方，并使用一条叠成正方形的餐巾，这条餐巾能使服务员端盘时不烫手，同时可以避免服务员把大拇指压在垫盘的上面，汤由正服务员从银盆用大汤匙将汤装入顾客的汤盘后，再由助理服务员用右手从客人右侧服务。

　　（4）主菜服务

　　主菜的服务与汤的服务大致相同，正服务员将现场烹调的菜肴，分别盛入每一位客人的主菜盘内，然后由助理服务员端给客人。如服务员为顾客服务牛排时，助理服务员从厨房端出烹调半熟的牛肉、马铃薯及蔬菜等，由正服务员在客人面前调配作料，把牛肉再加热烹调，然后切内并将菜肴放在餐盘中，正服务员这时应注意客人的表示，看他要多大的牛排。同时，应该配上沙拉，服务员应当用左手从客人左侧将沙拉放在餐桌上。

　　二、俄式服务

　　1、俄式服务特点

　　俄式服务是西餐普遍采用的一种服务方法。俄式服务的餐桌摆台与法式的餐桌摆台几乎相同。但是，它的服务方法不同于法式。俄式服务讲究优美文雅的风度，将装有整齐和美观菜肴的大浅盘端给所有顾客过目，让顾客欣赏厨师的装饰和手艺，并且也刺激了顾客的食欲。俄式服务，每一个餐桌只需要一个服务员，服务的方式简单快速，服务时不需要较大的空间。因此，它的效率和餐厅空间的利用率都比较高。由于俄式服务使用了大量的银器，并且服务员将菜肴分给每一个顾客，使每一位顾客都能得到尊重和较周到的服务，因此增添了餐厅的气氛。由于俄式服务是大浅盘里分菜，因此，可以将剩下的，没分完的菜肴送回厨房，从而不必要的浪费。俄式服务的银器投资很大，如果使用和保管不当会影响餐厅的经济效益。在俄式服务中，最大的问题是最后分到菜肴的顾客，看到大银盘中的菜肴所剩无几，总有一些影响食欲的感觉。

　　2、俄式服务的方法

　　（1）分发餐盘。

　　服务员先用右手从客人右侧送上相应的空盘，开胃菜盘、主菜盘、甜菜盘等。注意冷菜上冷盘，即未加热的餐盘，热菜上热盘，即加过温的餐盘，以便保持食物的温度。上空盘依照顺时针方向操作。

　　（2）运送菜肴。

　　菜肴在厨房全部制熟，每桌的每一道菜肴放在一个大浅盘中，然后服务员从厨房中将装好的菜肴大银盘用肩上托的方法送到顾客餐桌旁，热菜盖上盖子。站立于客人餐桌旁。

　　（3）分发菜肴

　　服务员用左手以胸前托盘的方法，用右手操作服务叉和服务匙从客人的左侧分菜。分菜时以逆时针方向进行。斟酒、斟饮料和撤盘都在客人右侧。

　　三、美式服务

　　1、美式服务特点

　　美式服务是简单和快捷的餐饮服务方式，一名服务员可以看数张餐台。美式服务简单，速度快，餐具和人工成本都比较低，空间利用率及餐位周转达率都比较高。美式服务是西餐零点和西餐宴会理想的服务方式，广泛用于咖啡厅和西餐宴会厅。

　　（1）美式服务的餐桌上先铺上海绵桌垫，再铺上桌布，这样可以防止桌布与餐桌音质的滑动，也可以减少餐具与餐桌之间的碰撞声。桌布的四周至少要垂下30厘米。但是，台布不能太长，否则，影响顾客入席。有些咖啡厅在台布上铺上较小的方形台布，这样，重新摆台时，只要更换小型的台布就可以了，可以节约大台布的洗涤次数。同时，也起着装饰餐台的作用。通常，每两个顾客使用糖盅、盐盅和胡椒瓶各一个。

　　（2）将叠好的餐巾摆在餐台上，它的中线对准餐椅的中线，餐巾的底部离餐桌的边缘1厘米。两把餐叉摆在餐巾的左侧，叉尖朝上，叉柄的底部与餐巾对齐。在餐巾的右侧，从餐巾向外，依次摆放餐刀、黄油刀、两个茶匙。刀刃向左，刀尖向上，刀柄的底部朝下，与餐巾平行。面包盘放在餐叉的上方。水杯和酒杯放在餐刀的上方，距刀尖1厘米，杯口朝下，待顾客到餐桌时，将水杯翻过来，斟倒凉水。

　　2、美式服务方法

　　在美式服务中，菜肴由厨师在厨房中烹制好，装好盘。餐厅服务员用托盘将菜肴从厨房运送到餐厅的服务桌上。热菜要盖上盖子，并且在顾客面前打开盘盖。传统的美式服务，上菜时服务员在客人左侧，用左手从客人左边送上菜肴，从客人右侧撤掉用过的餐盘和餐具，从顾客的右侧斟倒酒水。目前，许多餐厅的美式服务上菜服务从顾客的右边，用右手，顺时针进行。

　　四、英式服务

　　英式服务又称家庭式服务。其服务方法是服务员从厨房将烹制好的菜肴传送到餐厅，由顾客中的主人亲自动手切肉装盘，并配上蔬菜，服务员把装盘的菜肴依次端送给每一位客人。调味品、沙司和配菜都摆放在餐桌上，由顾客自取或相互传递。英式服务家庭的气氛很浓，许多服务工作由客人自己动手，用餐的节奏较缓慢。在美国，家庭式餐厅很流行，这种家庭式的餐厅采用英式服务。

　　五、综合式服务

　　综合式服务是一种融合了法式服务、俄式服务和美式服务的综合服务方式。许多西餐宴会的服务采用这种服务方式。通常用美式服务上开胃品和沙拉；用俄式或法式服务上汤或主菜；用法式或俄式服务上甜点。不同的餐厅或不同的餐次选用的服务方式组合也不同，这与餐厅的种类和特色，顾客的消费水平，餐厅的销售方式有着密切的联系。

　　六、自助式服务

　　自助式服务是把事先准备好的菜肴摆在餐台上，客人进入餐厅后支付一餐的费用，便可自己动手选择符合自己口味的菜点，然后拿到餐桌上用餐。这种用餐方式称为自助餐。餐厅服务员的工作主要是餐前布置，餐中撤掉用过的餐具和酒杯，补充餐台上的菜肴等。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找