



第六章

会展相关活动礼仪及训练

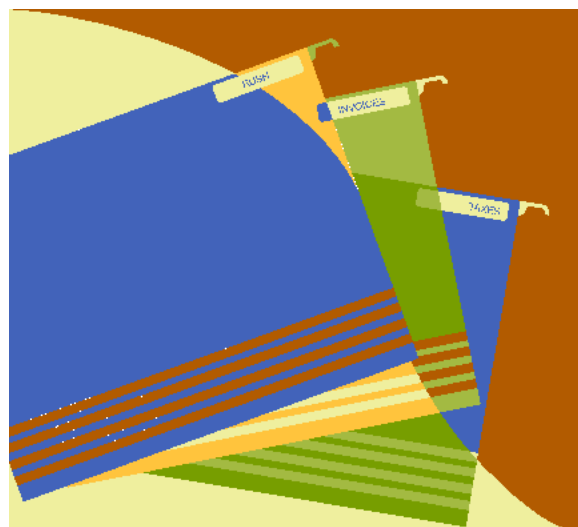
- 
- ◆ **6.1 会展谈判礼仪标准**
 - ◆ **6.2 会展宴请礼仪标准**
 - ◆ **6.3 参观游览礼仪**

6.1 会展谈判礼仪标准



- ◆ 会展谈判是围绕会展活动而展开的商洽活动。
- ◆ 会展中常见的谈判：
 - ◆ ——与参展商进行谈判并签订参展合同
 - ◆ ——与场馆方谈判并签订租赁合同
 - ◆ ——与专业公司谈判并签订搭建承揽合同、外包效劳及工程工程合同

6.1 谈判前的准备礼仪



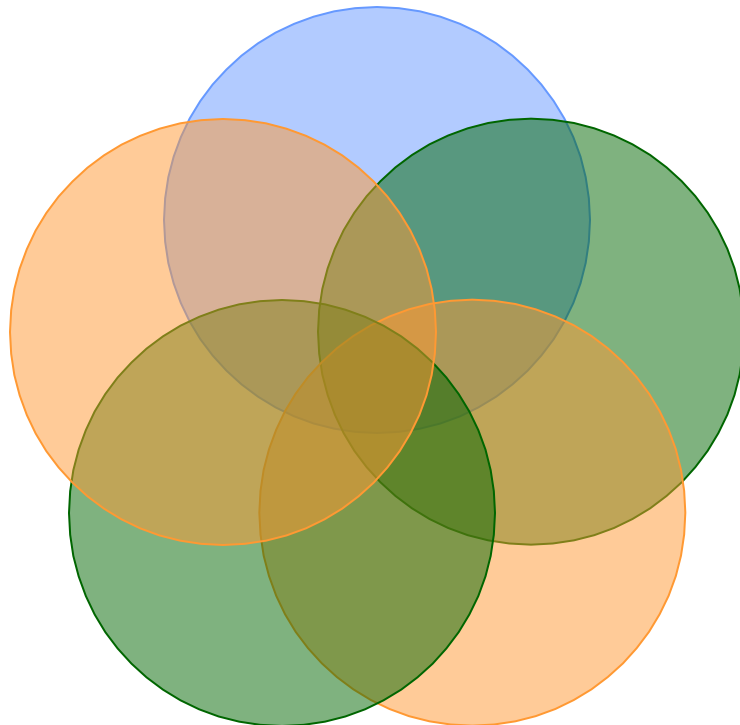
了解
谈判对象情况

安排谈判座次

组建高素质
谈判团队

布置谈判场所

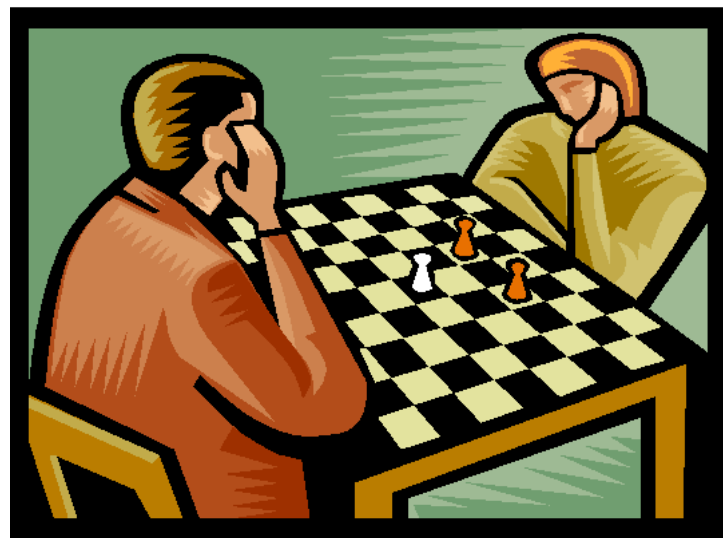
注重
谈判人员的仪表



知己知彼，百战百胜。

了解谈判对象情况

- ◆ 公司资历
- ◆ 业务实力
- ◆ 谈判对手个人情况
- ◆ 谈判主题、内容、议程
- ◆ 谈判文件



谈判人员仪表

- ◆ 谈判人员形象要求

——专业、端庄、自信



谈判场所

◆ 双边谈判

——长方形或椭圆形桌子



谈判桌例如一

◆ 多边谈判

——圆桌



谈判桌例如二

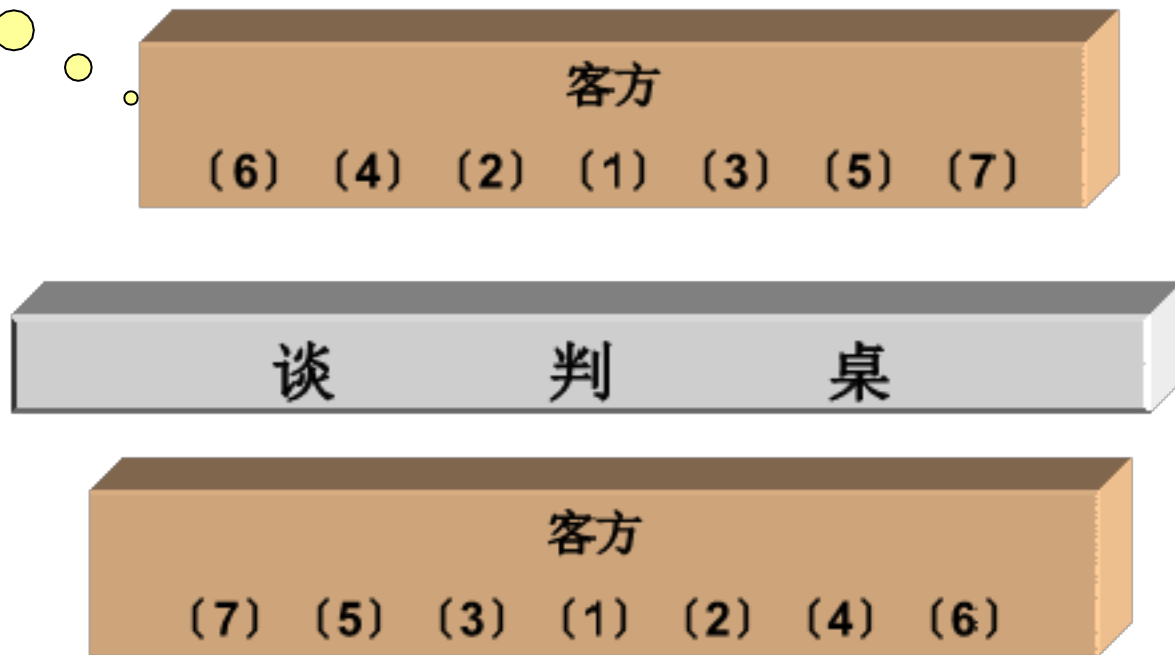
200512/20051219075146.html

安排谈判座次

- ◆ 谈判现场座次安排的国际惯例
- ◆ ——以右为尊，右高左低。
- ◆ ——通常宾主相对而坐，各占一边。
- ◆ ——双方的主谈人是洽谈中的主宾和主人，二者居中相对而坐，其余人员按照职务上下、右高左低的礼仪标准自近而远分别在主谈人两侧就坐。
- ◆ ——要翻译人员安排在仅次于主谈人的位置（即主谈人的右侧座位）就坐。

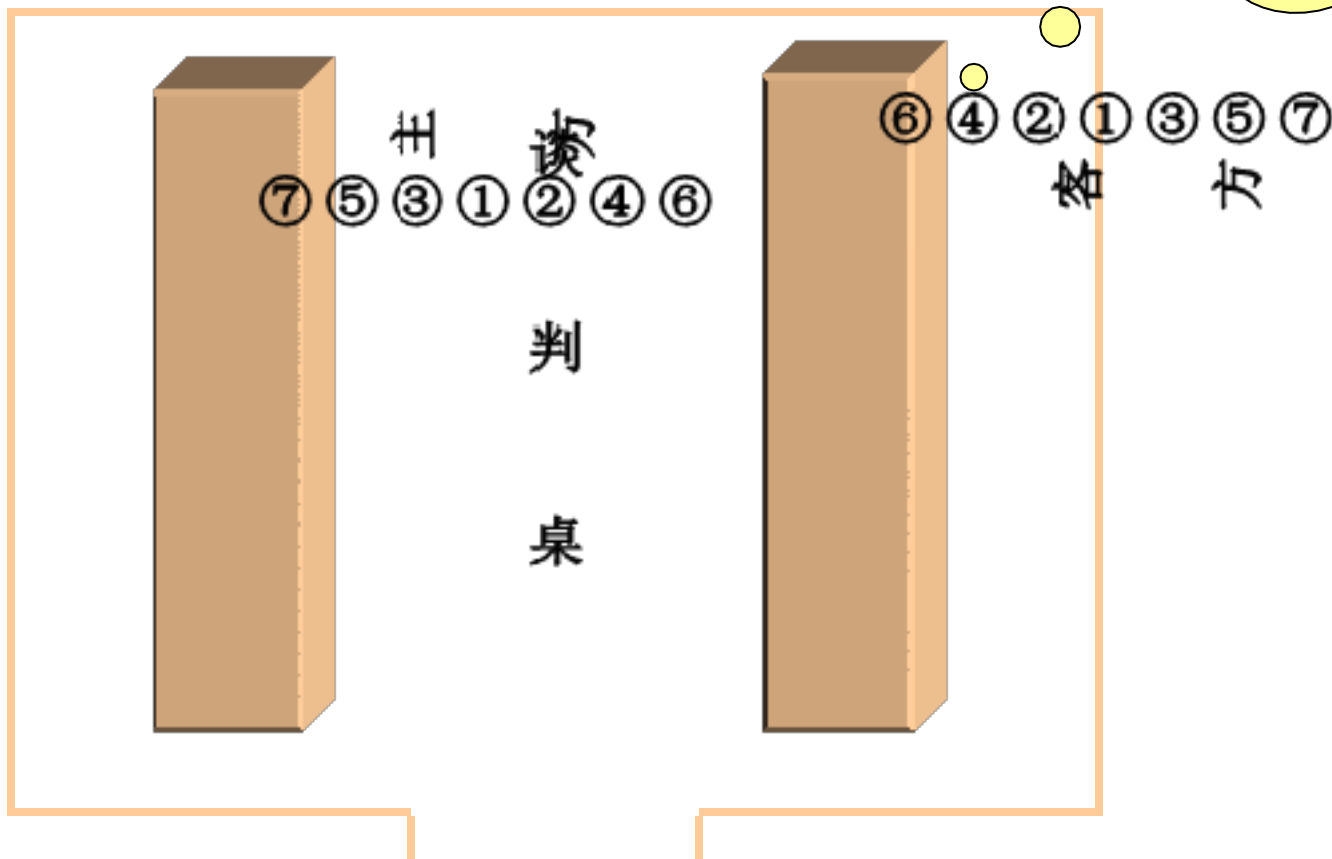
谈判桌横式摆放

面门为上

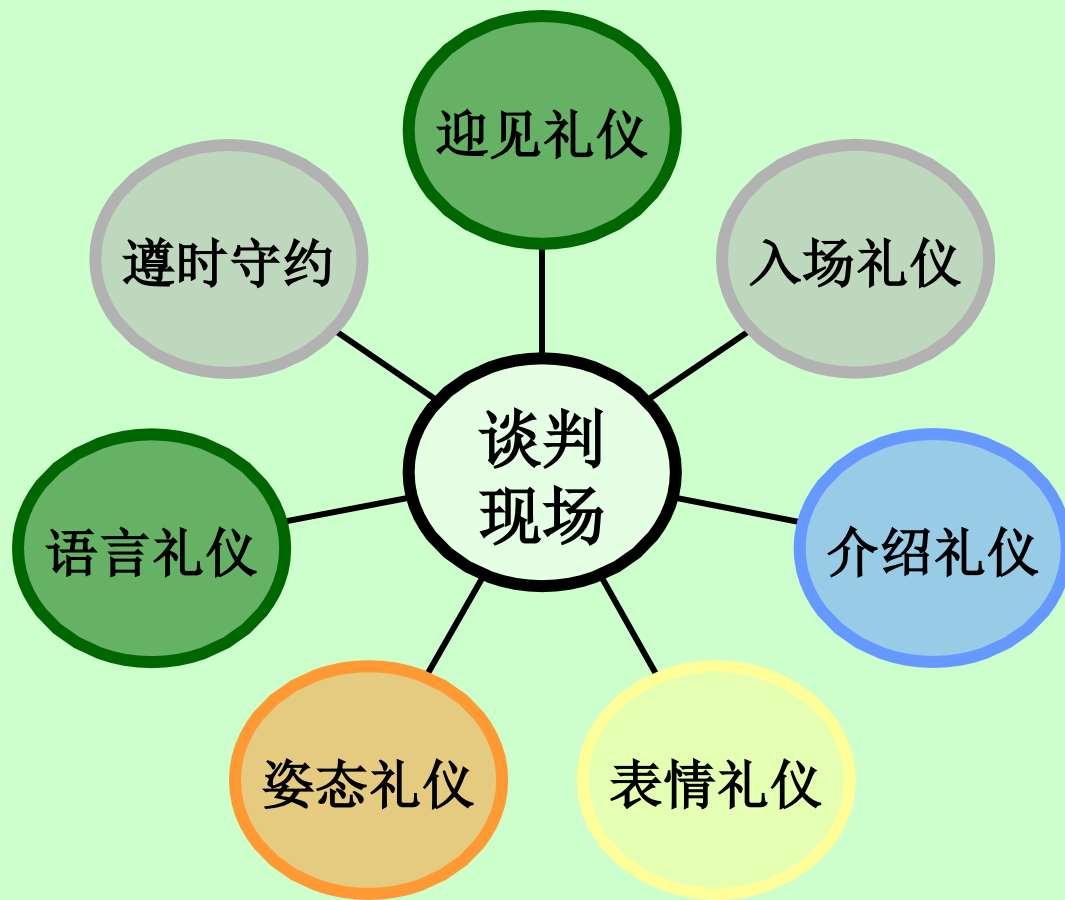


谈判桌竖式摆放

右为上座



6.1.2 谈判现场礼仪



6.1.3 谈判后的签约礼仪

签约礼仪

文本准备

定稿
翻译
校对
装订

物品准备

钢笔
吸水纸
国旗

场所准备

场所布置
国旗悬挂

人员准备

人数相当

合同文本准备

标准合同
各一份

入场礼仪

共同进入
分立两侧

签字礼仪

代表
助签员

结束礼仪

起立
交换文本
祝贺成功



6.2 会展宴请礼仪标准



会展宴请的意义

- ◆ 会展宴请是一种隆重、正式的餐饮活动，其意义有：
- ◆ ——表达欢送之意、感谢之情、渲染喜庆气氛及合作意向
- ◆ ——搭建沟通感情、交流信息、贸易合作的桥梁

6.2.1 宴请的种类

按宴请时
间划分

早餐
中餐
晚宴

正式宴会
招待会
工作餐

按宴请形
式划分

按宴请菜式
划分

中餐

西餐

6.2.2 中餐礼仪标准

- 1) 中餐是指宴请时的菜点饮品以中式菜品和中国酒水为主，使用中国餐具，并按中式效劳程序和礼仪效劳。

中式宴会厅例如



中餐特点

- ◆ 以植物性食料为主
- ◆ 以热食、熟食为主
- ◆ 使用筷子
- ◆ 聚食制，常用圆桌，表达了团圆、喜庆的寓意

2) 中餐准备礼仪

- ◆ 中餐宴请准备阶段首先需要关注



宴请的名义

宴请的对象及人数

宴请的时间

宴请的场所

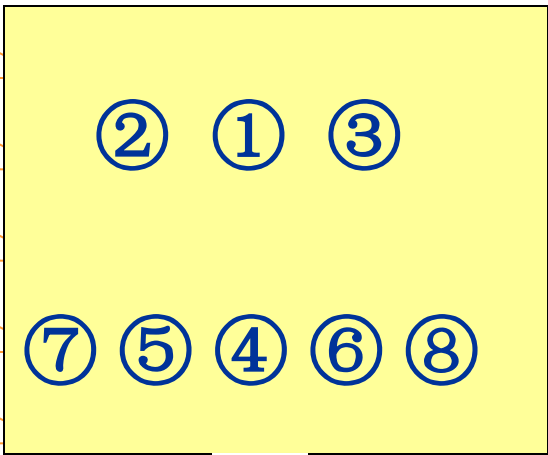
邀请函的发放

其他准备事宜

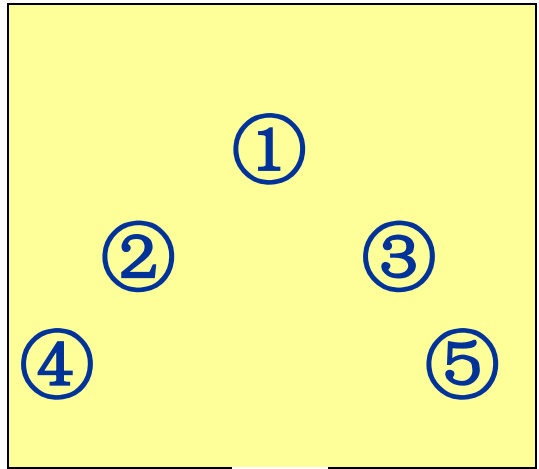
- 桌次安排
- 座次安排
- 菜单设计
- 卫生准备
- 环境准备

〔1〕 中餐桌次排列礼仪

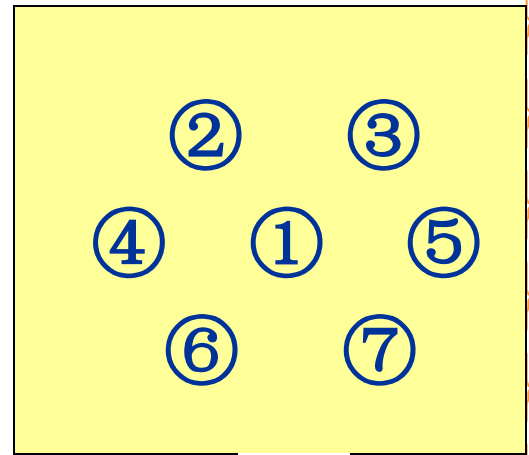
- ◆ 按国际惯例，中餐座次排列的礼仪原那么为：
- ◆ 桌次——桌次的上下也由离主桌位置远近而定：近为高，远为低；平行者以右为高。
- ◆ 座次——居中为上；以远为上；以右为上的原那么。



中餐桌次排列一



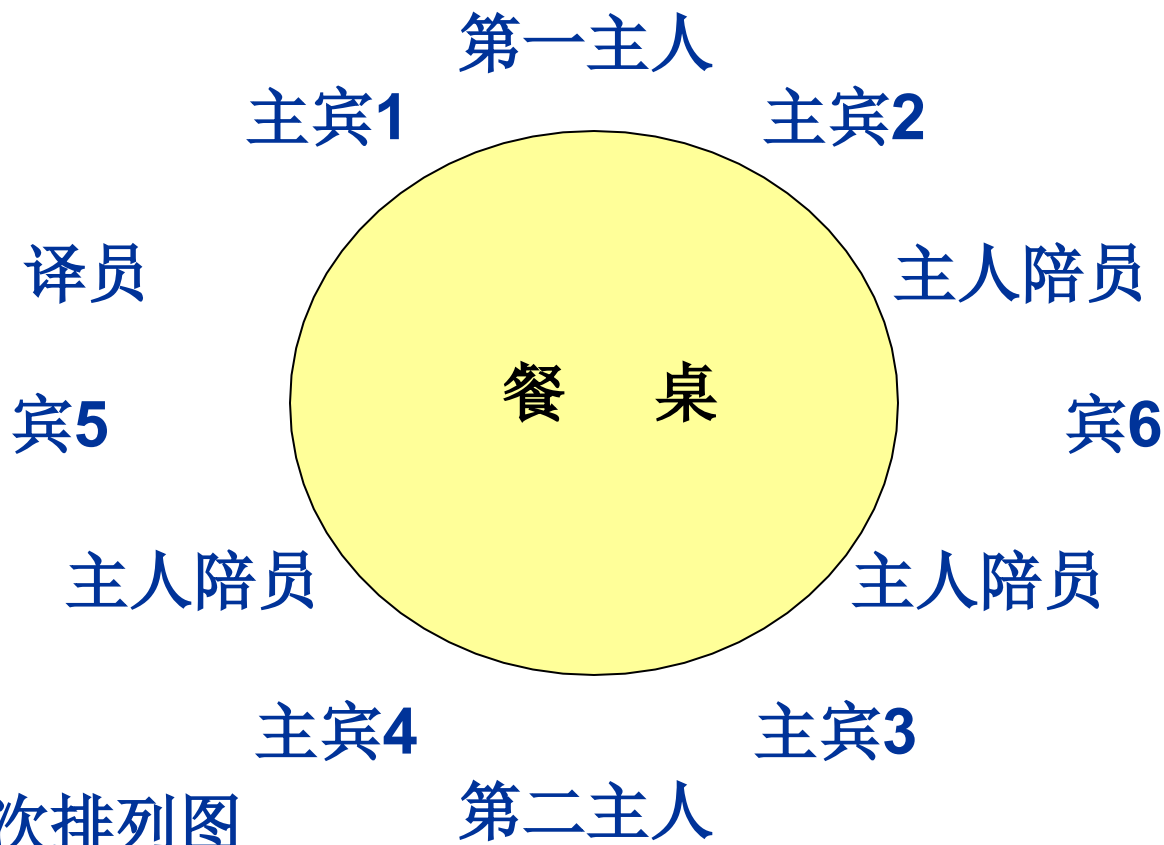
中餐桌次排列二



中餐桌次排列三



2) 中餐座次排列礼仪



中餐座次排列图

第二主人

〔3〕 菜单设计及安排



- ◆ 选择富有当地特色的菜肴及饭店。
- ◆ 充分考虑及照顾各方面的参与者，不提供令与会者不能接受的食物。
- ◆ 确保食物口味的协调、平衡和对饮食习惯的尊重。
- ◆ 午餐采用清淡、简便的自助餐的方式，不应提供酒精饮料。
- ◆ 如晚间无会议安排，那么可安排丰富精致的菜肴。
- ◆ 如果会展活动规模大，用餐人数多，菜单应考虑烹调时间、菜肴保温和效劳保温时间。

(4) 卫生准备

- ◆ 宴请活动应注重餐厅、餐具的卫生、消毒情况，不能让就餐者出现健康问题。

〔5〕 环境准备

- ◆ 宴请活动应根据主题进行宴请环境的布置，宴请环境一般应隆重、喜庆而有序。



宴会厅环境例如
://

6.2.3 西餐礼仪标准



1) 西餐的定义及特点

- ◆ 西餐是中国人对西方国家餐饮的一种统称。
- ◆ 西餐宴请是指宴请时的菜点饮品以西餐菜品和西洋酒水为主，使用西餐餐具，并按西式效劳程序和礼仪效劳。
- ◆ 西餐讲究选料精细和营养搭配，环境一般比较讲究情调，布局较别致、高雅。

2) 西餐准备礼仪

- ◆ 西餐位次排列的国际礼仪惯例：
——以女士优先、以右为尊、以近为上、面门为上、男女交叉排列。

:///
[res_detail-htx-id-92651.shtml](#)



(1) 西餐座次排列礼仪



西餐的座次排列

〔2〕 餐具使用及摆放

- ◆ 餐具主要有刀、叉、匙、盘、碟、杯等。
- ◆ 餐具的摆放是根据上菜先后顺序从外到内摆放。
- ◆ 有的菜用过后，会撤掉一局部刀叉。

(2) 餐具使用及摆放

- ◆ 餐巾可以用来擦嘴或擦手，拭擦时脸孔朝下，以餐巾的一角轻按几下。
- ◆ 不要用餐巾擦拭餐具、桌子，不要用餐巾擦眼镜、抹汗，否那么会有看不起主人之意。



article.php?id=3018

6.2.4 自助餐礼仪标准



://=80

1) 自助餐定义及特点

- ◆ 自助餐原意是冷餐会、酒会，是指自己到餐台上自选、自取食品及饮料的吃法。
- ◆ 自助餐以取食自由、菜品多样、荤素搭配、营养均衡、时间不限等特点成为人们喜爱并流行的一种餐饮活动。
- ◆ 会展活动期间，无论是会议餐还是招待会，或是大型宴请，往往会采用自助餐的形式。

2) 自助餐准备礼仪

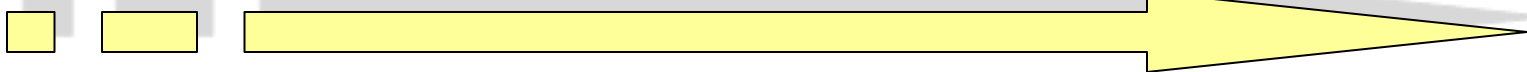
- ◆ 参加自助餐时穿着可相对随意。
- ◆ 自助餐期间按效劳人员要确保食品及饮料的持续供给，做到及时添加点心、菜肴和饮料，保证有足够的餐具，并且要注重食物的保暖。
- ◆ 在自助餐中，将所有食物清楚标明标签，以方便宾客取食。

6.2.5 赴宴人员礼仪

尽快答复

着装高雅

准时赴宴



恰当入座

外套礼仪

宴会辞别

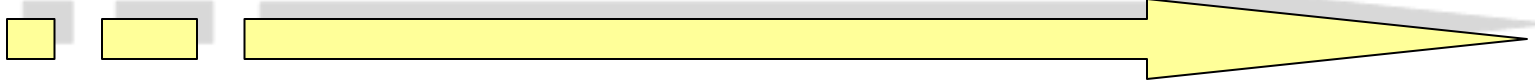


6.2.6 宴会进行时的礼仪

宴会致辞

席间敬酒

热情交谈



适时结束

礼貌话别





6.2.7 赴宴人员进餐礼仪

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/796121241111011003>