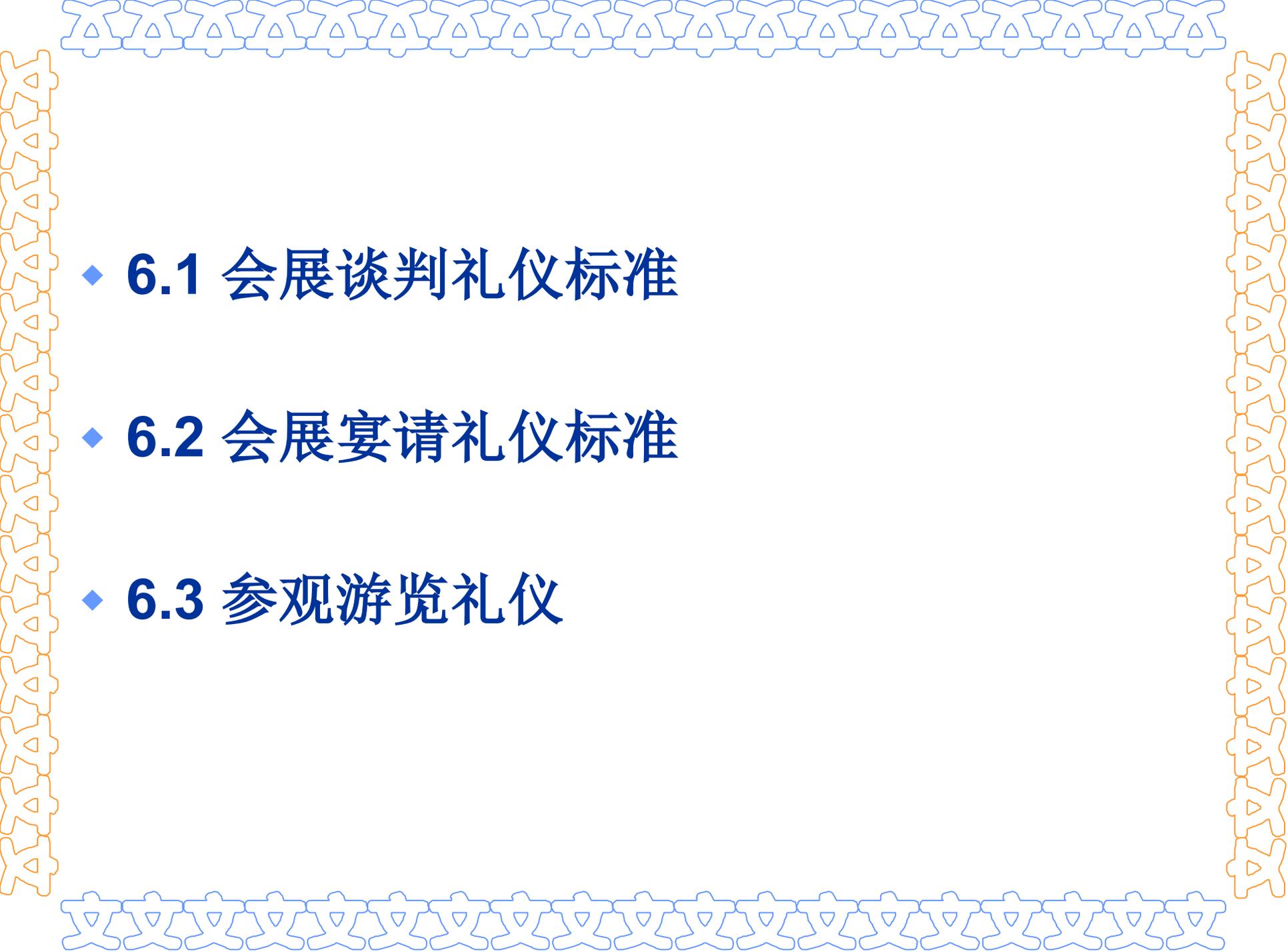




第六章

会展相关活动礼仪及训练

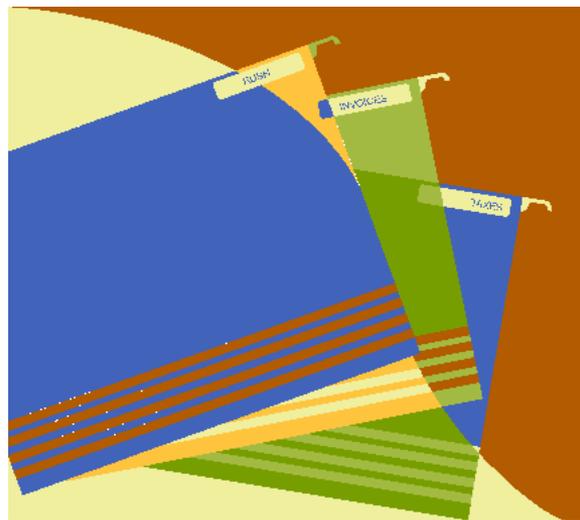
- 
- ◆ **6.1 会展谈判礼仪标准**
 - ◆ **6.2 会展宴请礼仪标准**
 - ◆ **6.3 参观游览礼仪**

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



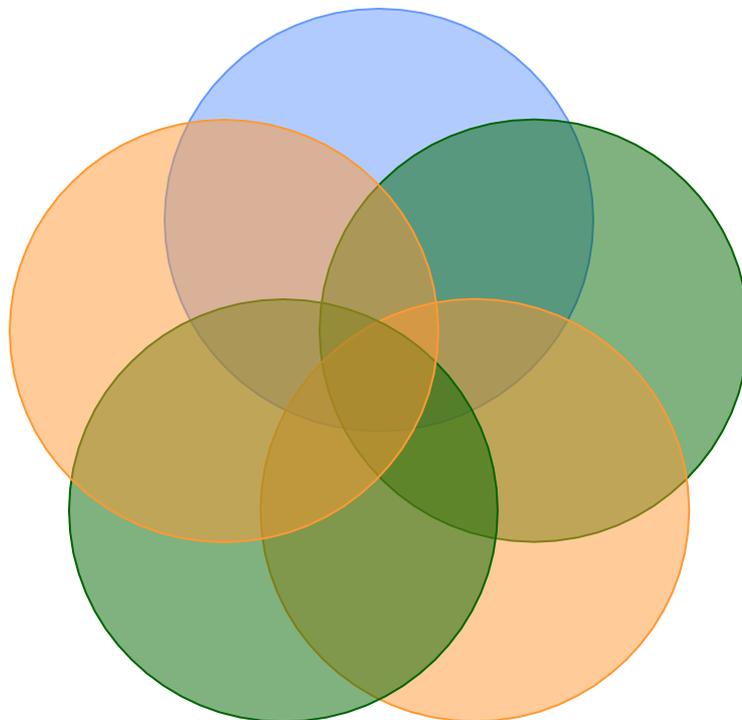
了解
谈判对象情况

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

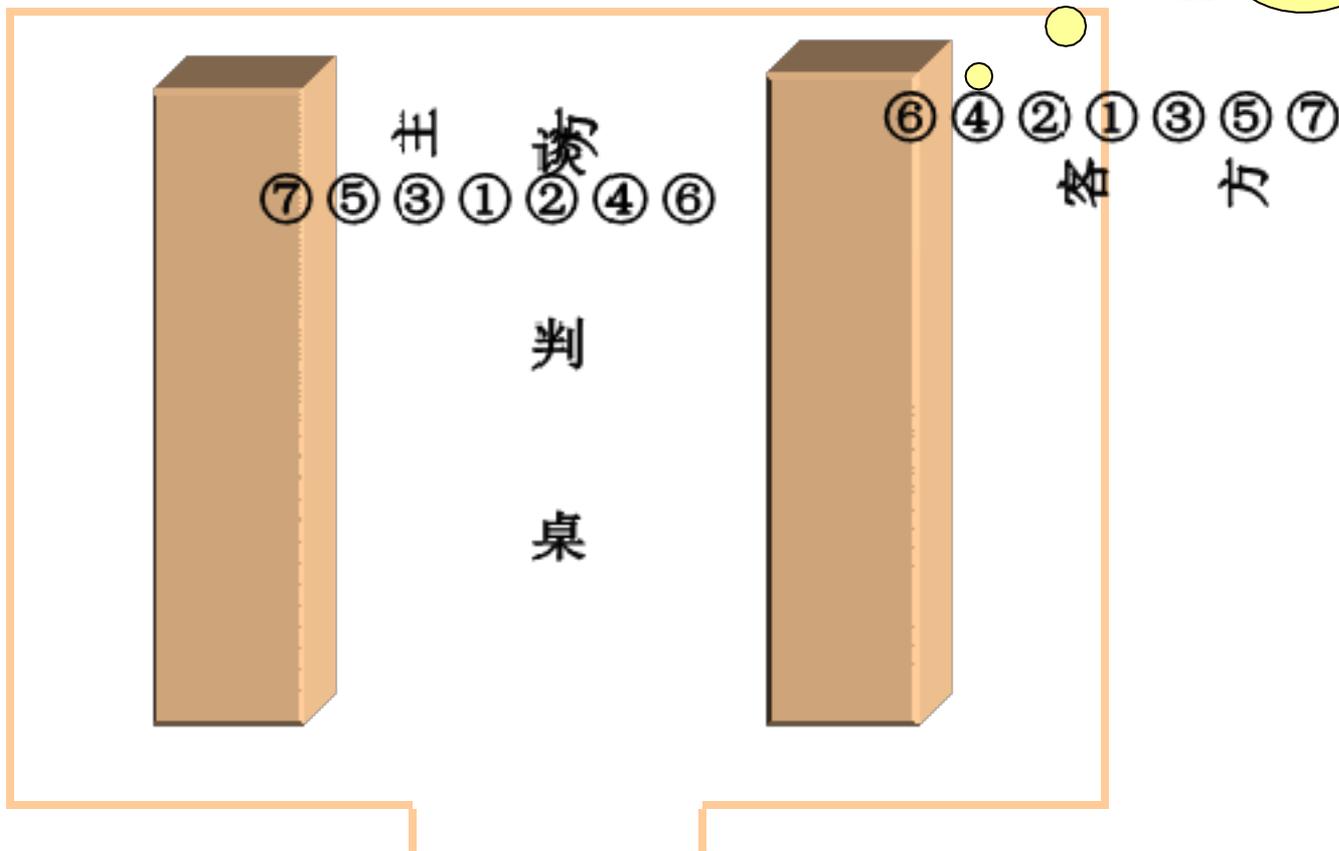
200512/20051219075146.html

安排谈判座次

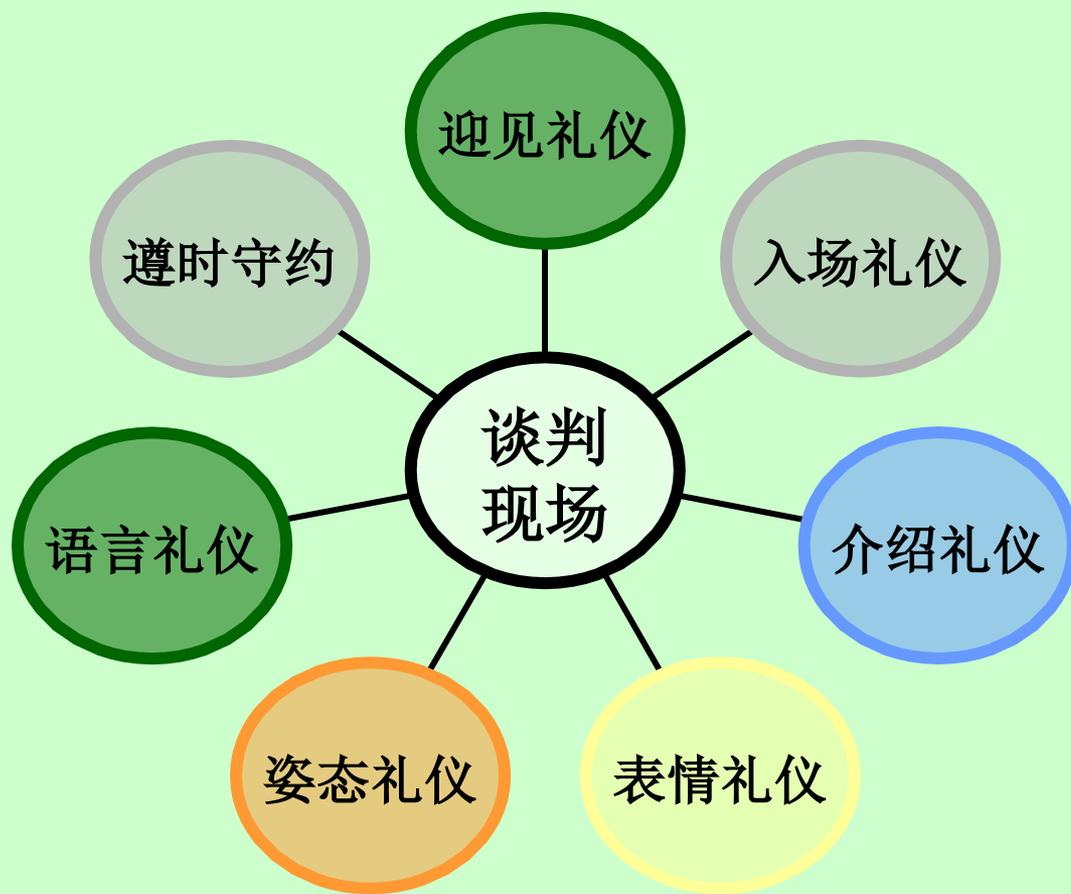
- ◆ 谈判现场座次安排的国际惯例
- ◆ ——以右为尊，右高左低。
- ◆ ——通常宾主相对而坐，各占一边。
- ◆ ——双方的主谈人是洽谈中的主宾和主人，二者居中相对而坐，其余人员按照职务上下、右高左低的礼仪标准自近而远分别在主谈人两侧就坐。
- ◆ ——要翻译人员安排在仅次于主谈人的位置（即主谈人的右侧座位）就坐。

谈判桌竖式摆放

右为上座

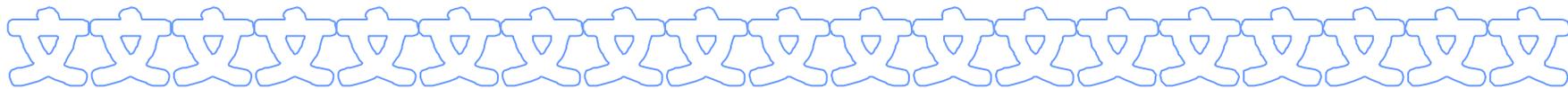
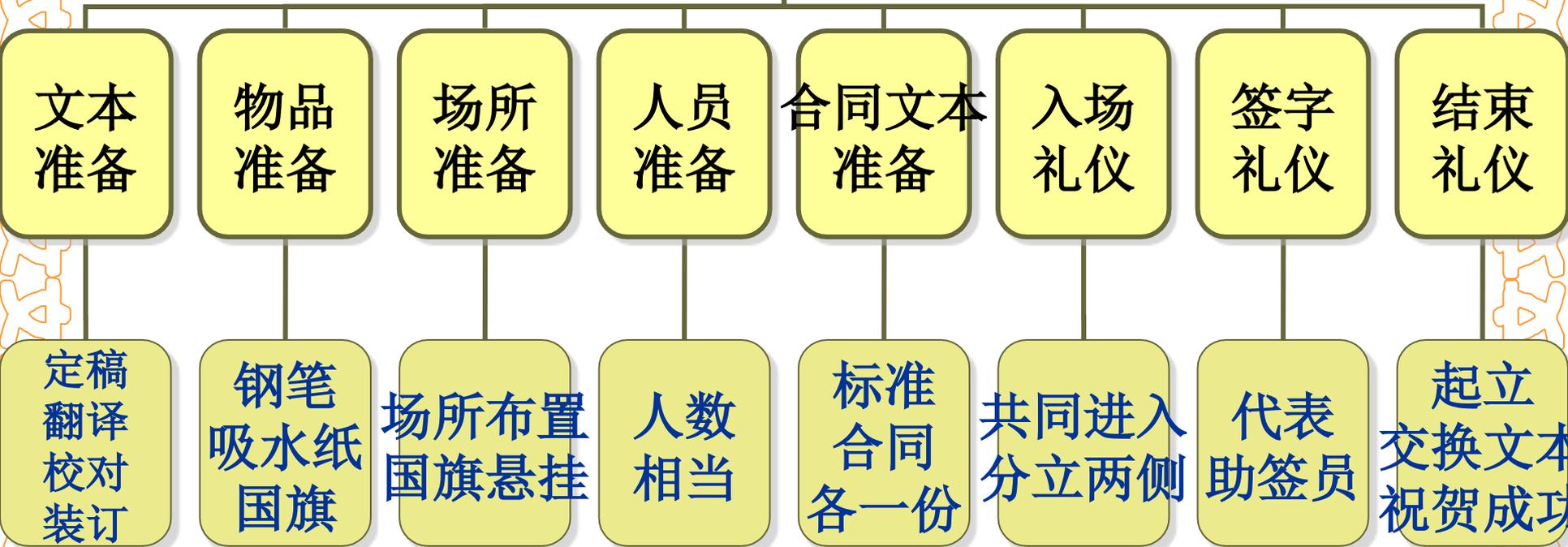


6.1.2 谈判现场礼仪



6.1.3 谈判后的签约礼仪

签约礼仪



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

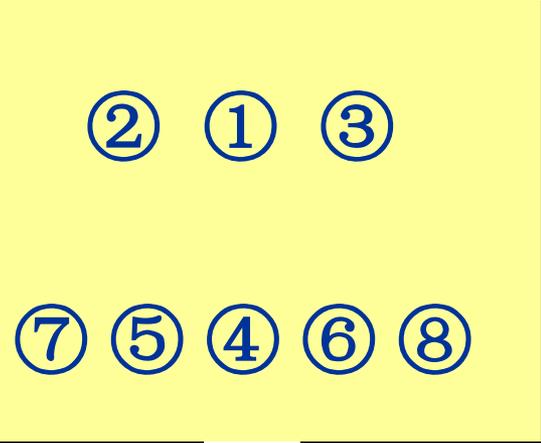
邀请函的发放

其他准备事宜

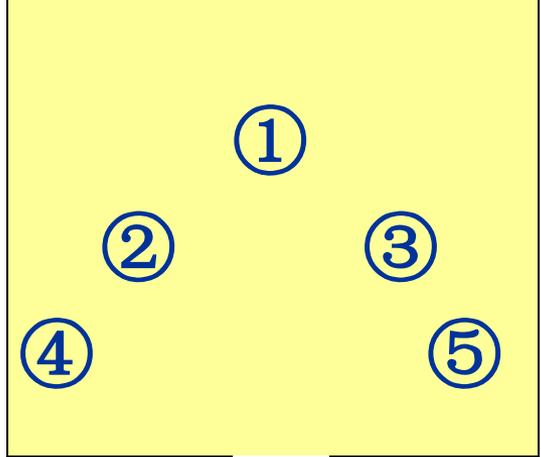
- 桌次安排
- 座次安排
- 菜单设计
- 卫生准备
- 环境准备

〔1〕 中餐桌次排列礼仪

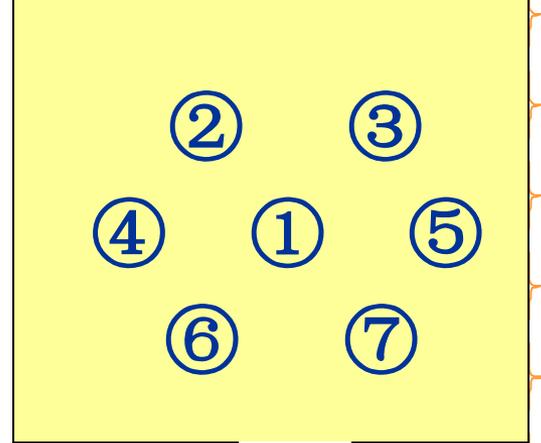
- ◆ 按国际惯例，中餐座次排列的礼仪原那么为：
- ◆ 桌次——桌次的上下也由离主桌位置远近而定：近为高，远为低；平行者以右为高。
- ◆ 座次——居中为上；以远为上；以右为上的原那么。



中餐桌次排列一



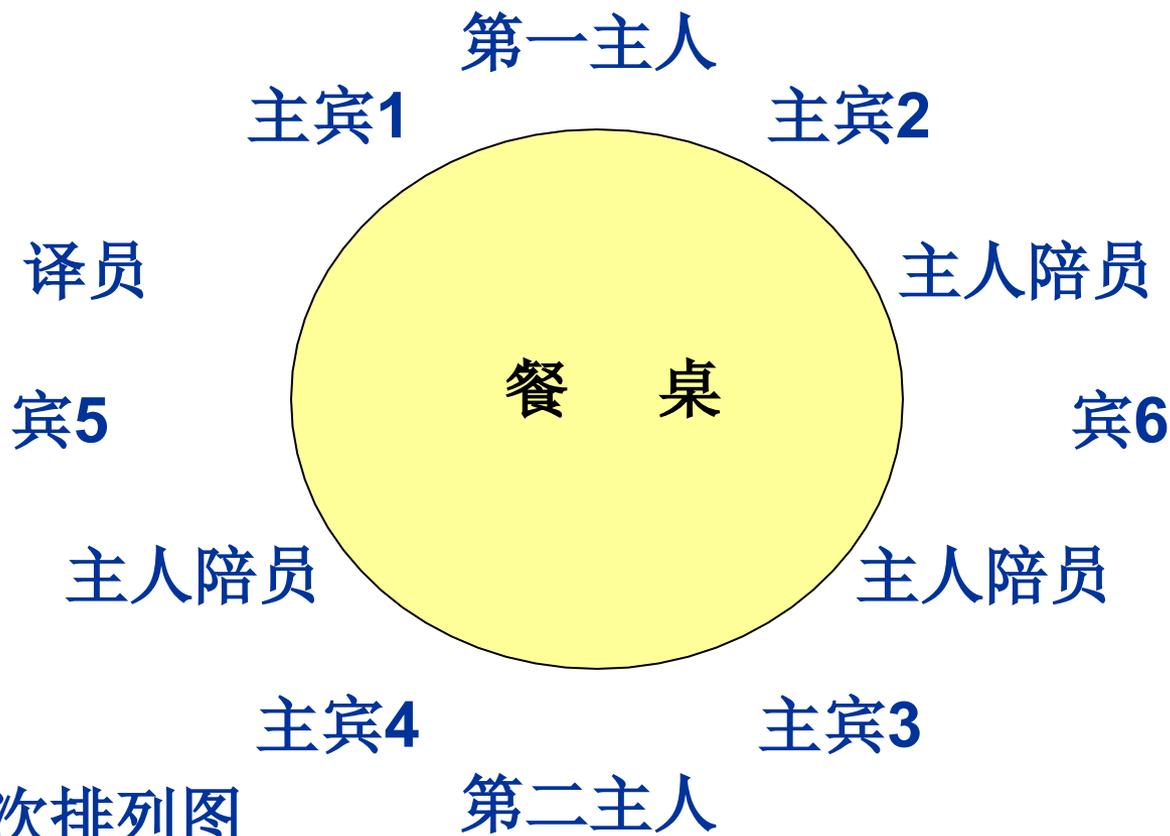
中餐桌次排列二



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

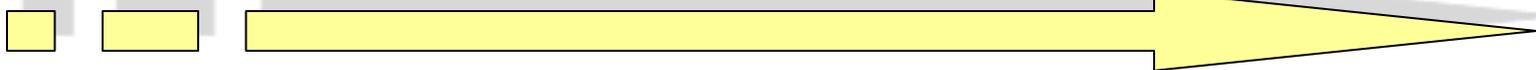
- ◆ 参加自助餐时穿着可相对随意。
- ◆ 自助餐期间按效劳人员要确保食品及饮料的持续供给，做到及时添加点心、菜肴和饮料，保证有足够的餐具，并且要注重食物的保暖。
- ◆ 在自助餐中，将所有食物清楚标明标签，以方便宾客取食。

6.2.5 赴宴人员礼仪

尽快答复

着装高雅

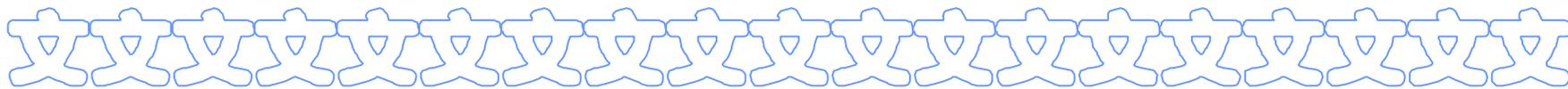
准时赴宴



恰当入座

外套礼仪

宴会辞别

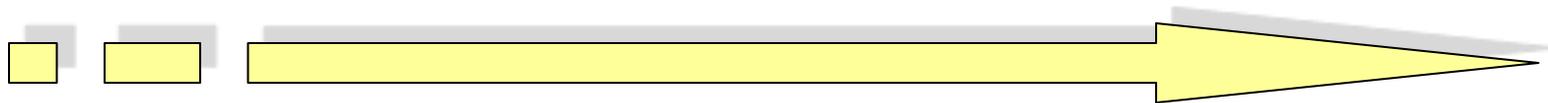


6.2.6 宴会进行时的礼仪

宴会致辞

席间敬酒

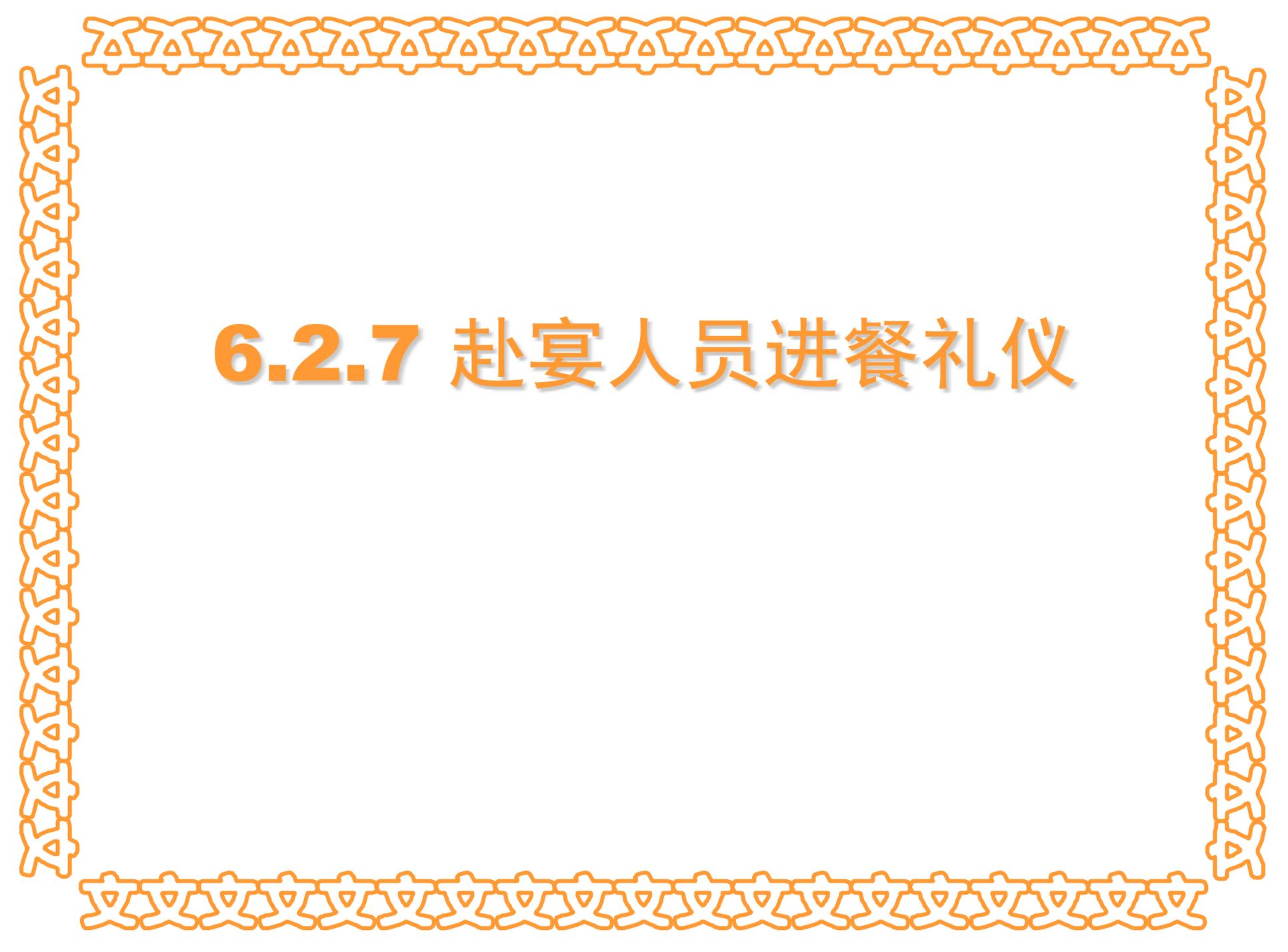
热情交谈



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>