

第十三届全国旅游院校服务技能（饭店服务） 大赛西餐宴会摆台赛项点评

点评人：匡家庆 西餐宴会摆台裁判组长

一、总体感受

第十三届全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛各赛项的特点是重技能、重规范、重结果，重点展现选手的操作规范和技能展现。

本次大赛西餐宴会摆台赛项有以下特点：高度重视，积极参与、认真准备、亮点不多。

各参赛院校的师生高度重视本次大赛，能不受疫情影响，积极训练，认真准备，以良好的精神面貌和较好的技能水平参与大赛，在西餐宴会服务赛项均设计了主题并很好的进行了展示，但是，优秀的、特点鲜明的主题不多。

二、存在的不足与建议

1. 仪容仪表方面

（1）选手服装休闲化、不合身等现象比较普遍

这几年大家受到世赛、国赛西餐休闲餐服务比赛内容的影响较大，忽视了本次大赛是西餐宴会服务的特点，在选手服装方面关注不够，有些选手马夹、裤子明显偏短，衣服肥大不合身，不能体现西餐宴会服务的庄重、规范的特点。

（2）仪态方面做得不到位

操作表演化是个老生常谈的问题，虽然比以前有了很大进步，但是仍然比较明显。

部分选手表情管理能力不足，微笑不到位、机械化，有笑意没笑容，有笑容不亲和。

2. 操作节奏控制有待加强

选手不能很好的掌握操作节奏，容易受旁边选手的影响，慢的被带慢，快的被带乱。

操作的手法、步法、身法等设计不到位，训练不到位，表现不到位，无法展现西餐宴会服务应有的端庄、典雅。

（1）手法方面。表现在餐具拿捏方法不正确，影响餐具的卫生；展示盘不是西餐拿法等，托盘在操作时打不开等。

关于白手套的使用时机掌握的不对，应该在铺完台布、拉完椅之后，摆放餐具之前带上白手套，这样摆放餐具时就不会将手指纹落在餐具上。有些选手从准备工作时就戴手套，摆餐具时手套已经脏了，起不到应有的作用。

（2）步法方面。操作的步伐需要设计，以体现西餐服务的特点，有些选手操作时阔步前行，步步生风。

（3）身法方面。包括托盘行走的走姿、摆放餐具时的体态、斟酒时的手势等，都不够舒展、洒脱。尤其是斟酒，大部分选手的手臂是弯曲的，主要是害怕滴酒，显得比较难看。

3. 关于主题创意设计

(1) 主题选择忽视了主题元素的提炼和运用，中心装饰物和主题之间的关联度不够，台布、口布的颜色、口布花型等不能很好地表达主题；少数台面缺乏主题设计和创意，只是简单堆砌一些物品。

(2) 中国元素运用到西餐宴会摆台中

这是一个很好的尝试，将中国文化与西餐服务结合，有利于宣传和推广中国文化，增强文化自信，但是如何处理好中国文化元素在西餐宴会设计中的运用，还需要进一步思考，不能生搬硬套，更不能胡乱堆砌，在运用设计时既要突出中式文化的高雅、喜庆、热闹，又要考虑到西餐服务讲究的优雅、含蓄之美，这之间的融合，需要老师们进一步深思和研究。

(3) 要正确处理好台面的均衡性和美观性

西餐宴会摆台既要有主题，又不能缺少基本的西餐用具，在各种餐器具、摆台物品的选择方面既要兼顾主题，又要兼顾台面的整体均衡性和美观性，做到点线面的有机结合。例如，中心装饰物要求主体高度不超过 30 厘米，那么在选择烛台时就要注意它的高度，不能高出中心装饰物太多，否则就会使得台面不均衡，不美观；中心装饰物整体体量的大小也要和餐台的尺寸相匹配，装饰物过大，过小都不适合，不好看；口布花的选择是表现主题的重要元素，花型与主题要相呼应，折叠要美观等等，这些都是体现整个台面美感的重

要内容。

为了更好地提高选手训练水平，建议在以后的教学和训练中进一步加强操作动作、操作流程、操作规范、操作节奏等的设计，以提高训练水平和成绩。

以上建议仅供参考，谢谢。