

“鼎盛诺蓝杯”第十一届全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛赛项点评

餐厅服务（西餐宴会摆台）

点评人：王培来

一、仪容仪表

部分选手表情过于严肃；发型不够整齐，松乱且碎发过多；服装不够规范、挺括，出现着中式旗袍、短袖衫等情况；部分女选手未穿丝袜，穿凉鞋，鞋跟过细，在现实工作中不适用，易疲劳，崴脚；男选手应穿深色商务袜，袜口不宜过低。

二、西餐宴会规范

（1）对餐具的认知，展示盘宜使用直径 28-33 厘米的浅平盘，色彩不宜过于艳丽，应准确识别不同餐具的用途，如甜品勺通常为椭圆头，尺寸较小，汤勺通常为圆头，尺寸较甜品勺大，不可混淆。

（2）酒具认知，葡萄酒杯宜采用水晶材质，杯壁较薄，通透性好，便于鉴赏葡萄酒颜色与通透性，较薄的杯子有助于提升酒的口感，形状多为郁金香型杯。白葡萄酒杯通常要比红葡萄酒杯容量小，红葡萄酒通常富含单宁，需要较大的杯子使单宁充分与空气接触，香气更容易散发。比赛中有不少选手选用的红白葡萄酒杯大小无区别。

（3）餐具与菜肴的搭配，西餐讲究吃什么菜用什么餐具，如果菜单中有法式焗蜗牛，而台面餐具摆放的是色拉刀叉显然是不合适的。

（4）椒盐瓶的使用，应注意区别胡椒瓶多孔，盐瓶少孔，摆放时左椒右盐。

（5）操作的先后顺序，最大的问题出现在斟酒环节，即斟酒时假定客人已经在座，但不少选手斟完酒后，才拉椅定位或套椅套，显然与实际服务场景不符。

(6) 关于桌旗的使用，如果使用桌旗，一定是有必要或为了烘托气氛，但不少桌面的桌旗不平整，下摆卷曲，而且影响到桌面杯子摆放时的平稳，已经失去了使用桌旗的意义。

(7) 卫生的重要性，主要问题出现在杯子的卫生和餐具的卫生方面，显然不少选手只是将杯子或餐具摆放上桌面，而在上场前的准备工作中没有关注杯子的卫生状况和餐具的卫生状况，个别选手甚至将脏污明显的黄油碟摆上了餐桌；其次，操作过程中手接触刀叉的位置容易在刀叉柄上留下明显指印，托盘中未使用干净垫布，而是直接将刀叉放在托盘上。

(8) 西餐铺设台布时不宜使用撒网及抖铺方式。

(9) 所用布草的材质宜选择纯棉或棉麻材质，不宜使用过于轻薄的材质或化纤面料。

(10) 台面所有用品用具应协调一致，玻璃器皿、瓷器、金属餐具、公用物品材质、档次应统一。

(11) 用于擦拭瓶口的服务巾应搭在左手腕上部，用于擦拭瓶口及在斟完酒后，将酒瓶由右手转至左手，瓶口斜靠在服务巾上，右手示意请客人品尝酒水的动作。

(12) 西餐宴会主题的选择，对于凸显愉悦、欢庆、团聚等氛围的西餐宴会而言，在主题选择上不宜选用鬼怪、忧伤等选题，不是所有西方的节日都可用于宴会主题。

部分台面创意空洞、主题不明，色彩混乱无美感，个别台面布置甚至没有任何与主题相关的元素。

建议参赛院校应该在比赛训练、模拟、进场、准备等各个环节注意培养学生的独立工作能力、应变能力，要知道，在实际工作中很多情况需要服务人员独立面对、灵活处理。