

[Login](#) | [Register](#)
[See Our Communities ...](#)**EMPLOYERS
POST JOBS HERE****SEARCH**[▶ ADVANCED SEARCH](#)[Home](#) > [Career Resources](#) > [Interviews](#) > [Industry Updates](#) > [Hotel & Catering](#)

Hotel & Catering

高級餐飲業款客小秘笈



與人共膳時保持餐桌禮儀，不但能給旁人留下良好印象，亦是尊重對方的表現。除了客人外，服務員亦要熟悉禮儀和款客技巧，以便設身處地瞭解客人的想法及需要，這點對高級餐飲業的從業員尤其重要，因為不少客人可能鮮有光顧高級餐廳，未必熟習嚴謹的禮儀要求，要是服務員能從旁協助，不但可以避免出現尷尬場面，亦能讓客人感到賓至如歸，對餐廳留下正面評價。

跟一般食肆的最大分別，是高級餐廳通常會對客人的衣著設有規定（dress code），以配合餐廳的氣氛和環境，及體現客人對其他顧客的尊重，可算是用餐的基本禮儀。

高級餐廳的dress code通常分為三種：第一種是Formal，客人應穿著禮服或西裝出席；第二種是Smart Casual 或 Upscale Casual，要穿得稍為端莊但不用穿著西裝，不過也不要穿牛仔褲或運動服，有些餐廳則會特別註明不能穿人字拖鞋或沙灘涼鞋；第三種是Casual，客人可以穿便服。

在接受訂位時，服務員應提醒客人有關餐廳的服飾規定。而為方便不符合穿著要求的客人，有些高級餐廳會備有西裝外套或者西褲供客人借用。

此外，高級餐廳亦講求無微不至的服務，所以服務員要細心留意客人的需要，並解讀每一個微妙的表情和動作。舉例說，如果客人的餐巾掉在地上，服務員要主動拾起，因為高級餐廳裡，客人是不會彎身的。另外，因應不同菜式的需要，桌面會放有很多餐具，各有不同的用途。如果客人用錯了，服務員便要在下一道菜前悄悄補回。就算簡單如飲用水，服務員亦要緊記客人進餐前點的是哪一種，是暖水、熱水、室溫水，還是冰水。要是水杯裡的水只剩下三分之一，便要主動添加。

服務人員貼心的服務，能令客人安心愉快地享受一頓美味的高級晚餐。贏得客人衷心的讚美，也許會比小費來得更滿足呢！

讀者如有興趣深入認識餐飲業從業員須具備的款客之道，或學習餐桌禮儀，可以考慮報讀香港浸會大學持續教育學院開辦的「[款待社交禮儀](#)」課程。

文：
陳懿君(Pansy Chan)

Jobs You Might Be Interested In

- ★ **Graduate Trainee (For Degr...**
EGL Tours Company Limited
- ★ **Welcome Desk Officer**
Metropark Hotel Wanchai Hong Kong
- ★ **Business Development Execu...**
Metropark Hotel Wanchai Hong Kong

[MORE](#)

More Articles

[Most Recent](#) [Most Viewed](#) [Keyword](#)☒ This column ☐ All articles

關愛中建造社會凝聚力
麗悅酒店獲「商界展關懷」標誌

香港麗悅酒店獲頒「商界展關懷」標誌，酒店總經理Ms Anita Chan表示，「我們有責任為個社會加點愛的元素，藉以培育整個社群、每一個人以及共建美好居住地.....」

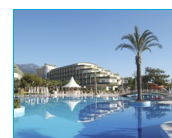
Rating ★★★★★



「港式西餐」四部曲－餐
飲

別以為「絲襪奶茶」真的與襪子有關。「絲襪奶茶」的紅茶是經過棉線網過濾，一來可濾走茶渣，二來使紅茶更香滑；將紅茶再加上淡奶.....

Rating ★★★★★



逾萬酒店房落成 四年內
徵5000新血
香港酒店業協會看好
夥...

香港酒店業協會主席陳覺威透露，今年年底將有達5000間酒店房落成，至2017年將再有5000間推出市場。「多開一萬間酒店房，至少需多5000人入行。」.....

Rating ★★★★★



火辣辣墨西哥菜

想起墨西哥菜（Mexican Cuisine），不其然會想起那種辣得令人面紅耳赤的感覺，正正是因為味道不及其他菜色般普遍，一直都未能掀起大熱，故通常被視為小菜菜色.....

Rating ★★★★★

「港式西餐」四部曲－甜點

吃完西餐，再品一款甜點，相信不少女士都會拍手稱好。港式甜點足以將人們享受美食的滿足感和幸福

香港浸會大學持續教育學院「款待社交禮儀」課程兼職導師

齊雪青 (Christine Qi)

香港浸會大學持續教育學院學術統籌主任，主力設計旅遊及款待服務業進修課程

以上內容及資料僅屬個別作者的個人意見，並不代表www.CTgoodjobs.hk的立場。CTgoodjobs對因以上人士張貼之資訊內容所帶來之損失或損害概不負責。

Rate this:

Share



◀ 職場普通話：爆笑點菜篇

品味中餐（下集） ▶



提升到頂點。甜點的魅力究竟何在呢.....

Rating ★★★★★



百變意大利粉

相信大家對Pasta（意大利粉，簡稱「意粉」）一點都不陌生，而意粉在主要食糧中可說是「大家族」，其族譜成員多不勝數.....

Rating ★★★★★



「港式西餐」四部曲（上）－前菜及主菜

西餐的風味加上茶餐廳的元素，中西合璧的「港式西餐」，算得上是一個不錯的選擇，讓你大快朵頤.....

Rating ★★★★★



世界飲食大觀 各地別具特色的沙律

隨著飲食文化不斷改變，世界各地都有出品別具特色的沙律，如印尼沙律加多加多（Gado-gado），新加坡亦有傳統的新加坡沙律（Rojak Salad）.....

Rating ★★★★★



職業普通話：悲劇＝杯具？慘劇＝餐具？

人生就像茶几，上面擺滿了杯具（悲劇）；人生就像餐桌，上面擺滿了餐具（慘劇）；生活是自己的杯具（悲劇），別人眼裡的洗具（喜劇）。

Rating ★★★★★



中國飲食「四大發明」：粥、粉、麵、飯

「粥」的確是東方人餐桌上的主食之一，而「粥」文化南北也有不同呢。以下的問題與粥有關，你能答對嗎？

Rating ★★★★★

1 2 3 4 5 6 7 ▶▶

Free Subscription

Email

CTgoodjobs.hk

The leading recruitment media in Hong Kong

Enquiry (852) 2156 2666
Email info@CTgoodjobs.hk

COMMUNITIES

HR
Graduate
Retail
NGO
Hotel & Catering

JOB SEEKERS

Find Jobs
My Account
Job Alert
Resources

EMPLOYERS

Post a Job
Search Candidates
Advertise with Us

GET IN TOUCH



DOWNLOAD MOBILE APPS

