

宴会厅设计公司 上海艺向 池州宴会厅设计

产品名称	宴会厅设计公司 上海艺向 池州宴会厅设计
公司名称	上海艺向装饰工程设计有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市和昌中心A座1007
联系电话	18715079152

产品详情

中餐宴会厅摆台设计时的操作细节：

1、餐巾折花

花型突出主位、整体协调；折叠手法正确、卫生、一次性成形、花型逼真、美观大方

2、公用餐具

公用餐具摆放在正副主人的正上方；按先筷后勺顺序将筷、勺搁在公用筷架上（设两套）公用筷架与正副主人位水杯对间距1厘米，筷子末端及勺柄向右。

3、菜单、花瓶（花篮或其他装饰物）和台卡

花瓶（花篮或其他装饰物）摆在台面正中，朝向主人位；菜单摆放在筷子架右侧，位置一致（两个菜单则分别摆放在正副主人的筷子架右侧）；台卡摆放在花瓶（花篮或其他装饰物）正前方、面对副主人位。

4、托盘

用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于腰部。

宴会厅的桌面布置。

宴会的桌面首先要根据餐桌的大小选择平整、无皱1纹、无破边、无破洞、大小适宜的台布。铺台布时中线鼓缝朝上，对正正副主人，台布中心图案置于桌中央，台布下垂的四角离地面距离相等。采取铺台布的方式有推拉式或撒网式。中餐宴会台型设计中多台宴会的餐台排列，要根据餐厅的形状和大小及赴宴人数的多少安排，桌与桌之间的距离以方便穿行上菜、斟酒、换盘为宜。整个宴会餐桌的布局要整齐，池州宴会厅设计，做到桌布一条线，桌腿一条线。多台宴会应强调会场气氛，做到灯光明亮，通常要设主宾讲话台，麦克风要事先装好。

中餐宴会厅摆台设计时的其它要求：

1、仪表仪容

按规定着装，戴正工号牌，面容整洁，宴会厅设计公司，女服务员淡妆上岗；精神饱满，宴会厅装修设计，面带微笑，站姿规范；动作大方，美观轻巧，不拖不拉；头发梳理整洁，发型符合酒店要求；手、指甲干净，大型宴会厅设计，并要消毒。

2、物品准备

准备宴会摆台需要的桌椅、各种餐具、酒具和物品，桌子不得有破损桌腿要拉平稳定不得摇动，根据宴会人数准备好椅子，椅子要稳没有任何破损，椅背椅面不能松动，餐酒具要多备1/5；所备餐、酒具无残缺、符合卫生标准和宴会使用要求，准备物品时要使用托盘，轻拿轻放。

宴会厅设计公司-上海艺向(在线咨询)-池州宴会厅设计由上海艺向装饰工程设计有限公司提供。上海艺向装饰工程设计有限公司（www.ahyxzsgc.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！