

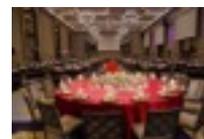
~專業管家饗宴職能~



大綱

1

宴會現況之定義



2

宴會安排之特點



3

宴會企劃



4

如何規劃宴會活動



5

舌尖上的風味



盧碧蓮 STACY LU

STACY0317001@GMAIL.COM

企業經歷:

瑞漾國際有限公司	總經理
瑞鉞投資有限公司	飯店事業群 總經理
倚強科技股份有限公司	管理事業處 總經理
海峽會頂級餐飲會所	副總經理
富立登國際大飯店	協理
高雄國賓大飯店	行銷業務部 資深經理
墾丁悠活渡假村	行銷業務部 經理
國揚建設股份有限公司	董事長室
高雄漢來大飯店	行銷業務部 副理
台北喜來登大飯店	會員俱樂部 主管

學歷：輔仁大學 餐旅管理碩士

專業：餐旅人力資源管理
資訊系統運用
宴會管理
宴會企劃
會議展覽
餐旅行銷
餐旅服務技能
飲料調製

學術經歷：輔仁大學 兼任講師
南亞科技大學 專技助理教授
崇右影藝科技大學 兼任講師
東南科技大學
台北城市科技大學



專業管家 饗宴 職能

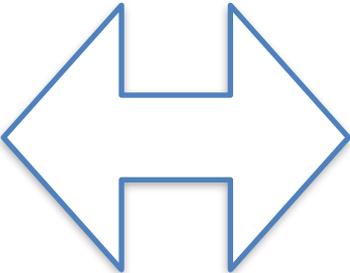


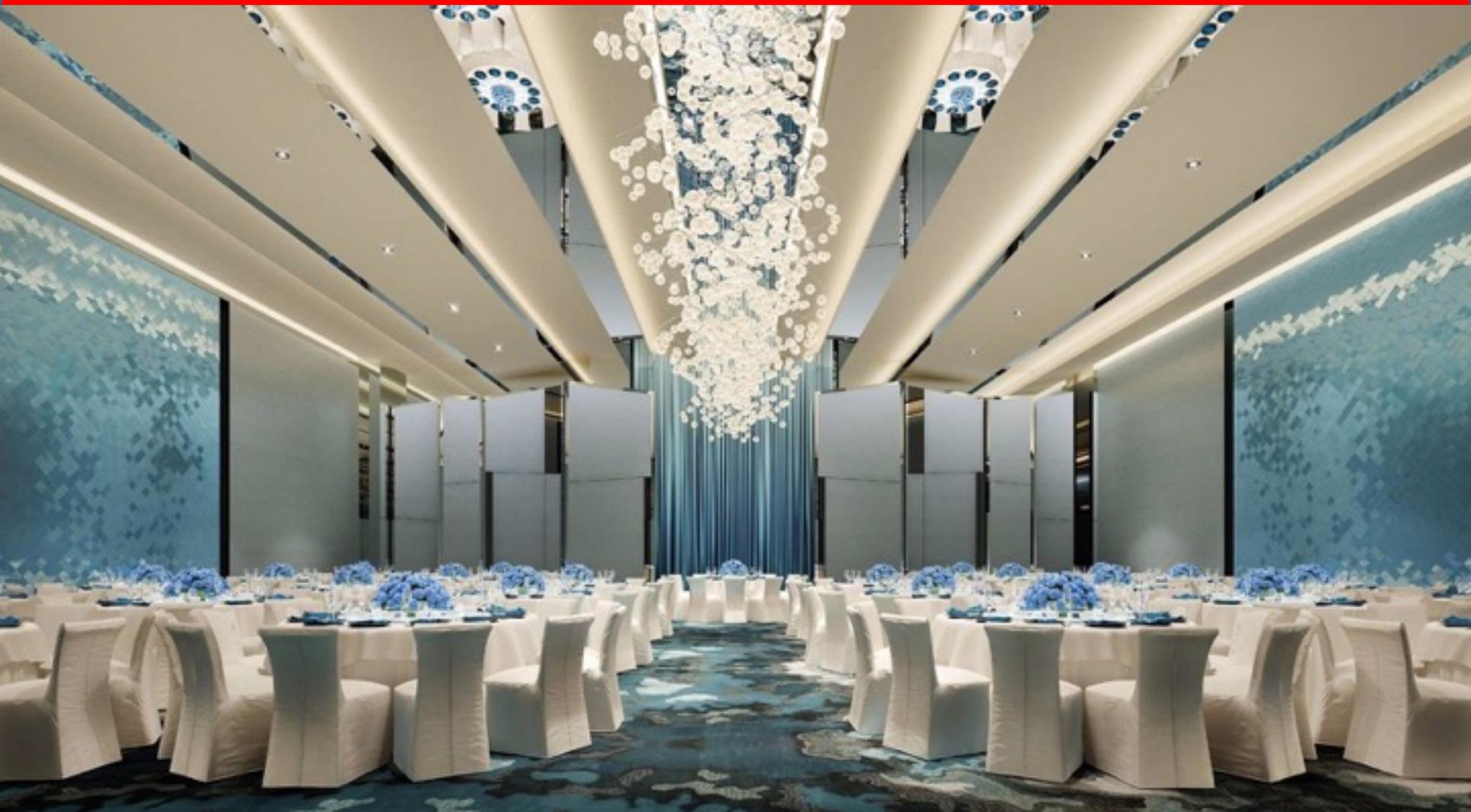
宴會活動規劃及餐酒搭配

分組：請四人一組

歌曲結束前請確認分組

宴會活動規劃及餐酒搭配





宴會

主人為了特定的主題或目的，透過邀請特定之對象，在同一場合以共同餐飲的方式，來進行彼此交誼的過程。超出了個人的飽足與味覺享受的層次

規劃性

宴會的規劃與辦理也是一種專案管理的工作。

分工性

宴會工作必須分工並各司其職，有良好的協調，才有可能達成設定的目標。

程序性

宴會辦理工作應有一定流程

社交性

宴會的主體是人，
宴會提供了人際互動的平台。

(1) 大型宴會 (200人以上)

(2) 中型宴會 (100~200人)

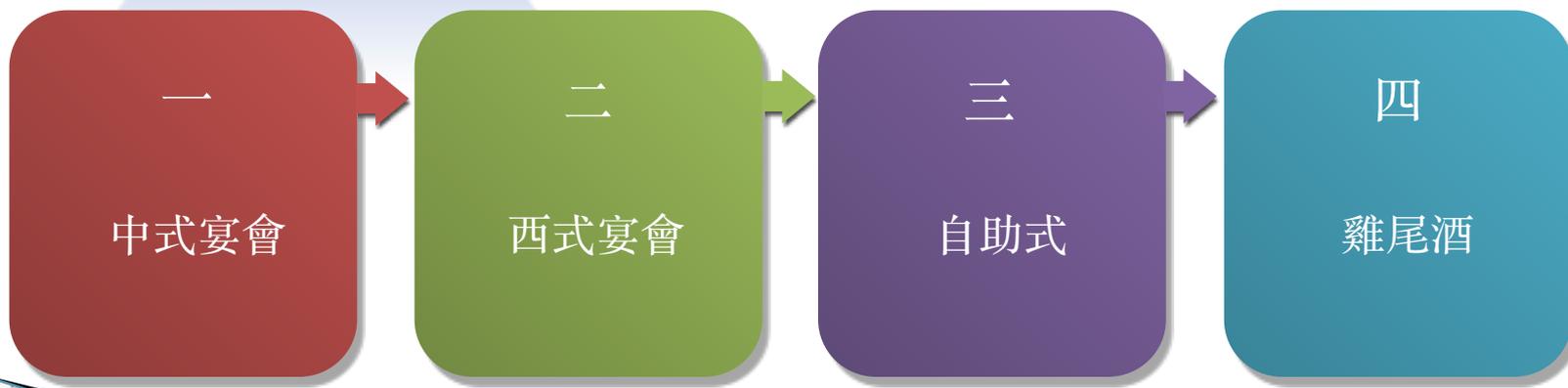
(3) 小型宴會 (100人以下)



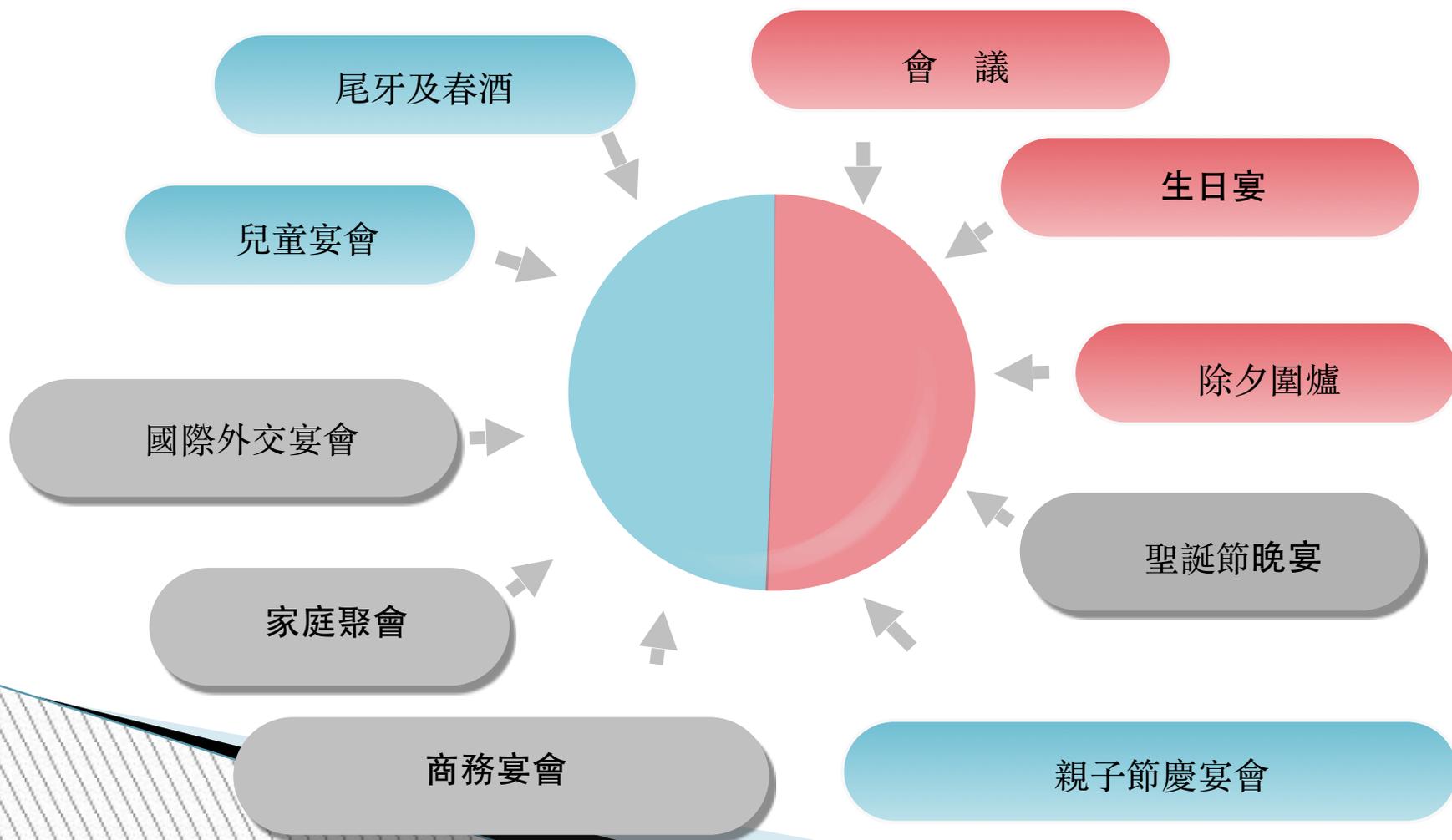
宴會規模



管家 可能規劃到的宴會型態



管家 最有機會安排的宴會型態



管家 須留意的宴會安排要求

1 · 規模和型態需預先確定。

2 · 菜單、酒水之種類數量預先敲定。

3 · 現場動線安排事先確定。

4 · 對要求服務细致周到。

5 · 對宴會場地佈置需講究氣氛氛圍。

宴會形式的差異

- A:正式宴客宴會
- B:牛車擺設宴會
- C:公司自製餐食餐會
- D:自助餐型態餐會
- E:歡樂慶生餐會
- F:稻田餐桌
- G:商務宴會

舉例

雞尾酒會企劃準備工作

1

宴客場地的設計

2

吧台與餐桌以及座位的規劃與設計

3

燈光音響的安排

4

料理以及出餐方式的規劃

5

賓客的邀請

6

工作人員的調度

7

預算 進出動線 車輛安排 現場的掌控.....



管家在規劃宴會時應注意哪些

(一).宴會人員的安排

- 1.人員工作分工
- 2.人員職掌安排

(三).宴會場地的接洽

1. 場地安排
2. 現場佈置
3. 餐食
4. 動線

(二).宴會前的準備

- 1.宴會前之準備項目檢查
2. 宴會前會議之內容

(四).宴會結束後之工作

- 1.各項費用務必先行確認。
- 2.確認好賓客離場的安排
- 3.詢問客人的意見與滿意度





管家在規劃宴會時 注意的要素

宴會對象 邀請人數 宴會形式
宴會場地 活動預算 餐別 菜單 餐酒飲料
邀請方式 動線規劃 宴會流程規劃
場地現況安排 工作人員職掌分工
服務流程規劃
時間進度的掌控
伴手禮規劃.....



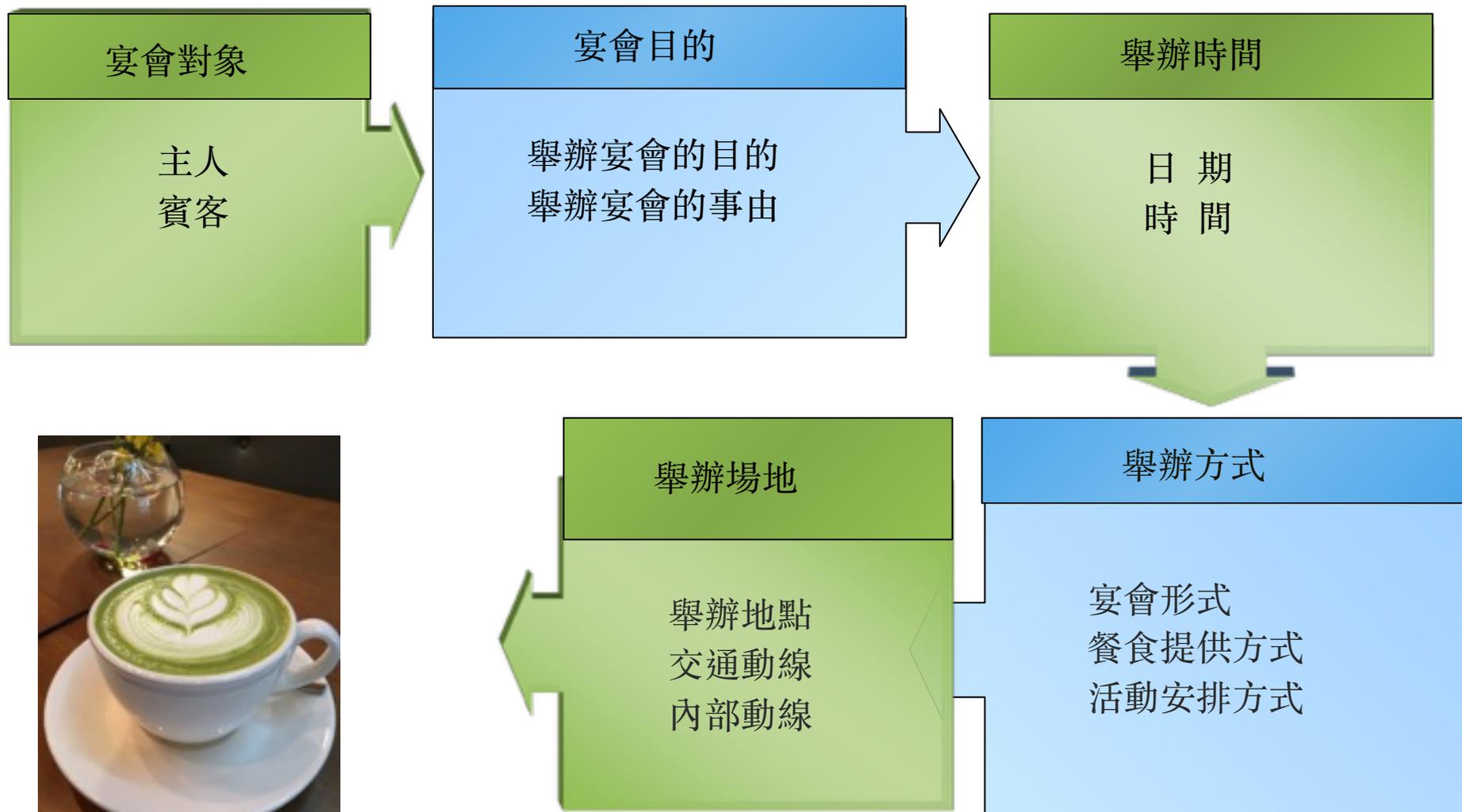
預算規劃

「預算編列」是辦理餐宴工作

中最为重要的一個階段



宴會活動規劃及餐酒搭配



場地安排

宴會舉辦的規模、人數、形式、
菜色與場地等內容
是如何決定宴會場地的**重要關鍵**

依照宴會的形式規模等要素
來決定場地的選擇



宴会動線

.....●

中餐宴會的以圓桌為主，
主桌要和一般桌有所分別

餐桌排列整齊有序，間隔適當，
既方便宴會又方便服務

因此 動線安排十分重要



如何擬定賓客名單



對於「賓客名單」，可分為「主賓」、「對方貴賓」，「主人」與「我方陪賓」等種類。

當擬定賓客名單時，就要先確認設宴的「目的」也必須注意「對等」、「平衡」與「關聯」三項原則

- # 管家必須熟悉主人的親友 在邀請賓客時才不會出錯
- # 管家必須適時提醒主人以免遺漏

管家必須知道的賓客邀請方式

➤ 採取何種方式聯絡較為適當？

- ◆ 偏重私人交誼性質的餐會，用電話通知，甚至用電子信通知邀約即可。
- ◆ 屬於「官宴」、「正式宴會」等等，特別是有邀請外界人士為主的宴會，就要注重禮貌的問題，採用「書面」送達的方式才符合禮儀；
- ◆ 「書面方式」是採用寄送「邀請卡」或「邀請函」的方式邀請，如果是邀請國外賓客為主賓，則需使用對方的語文來印製邀請函邀請。



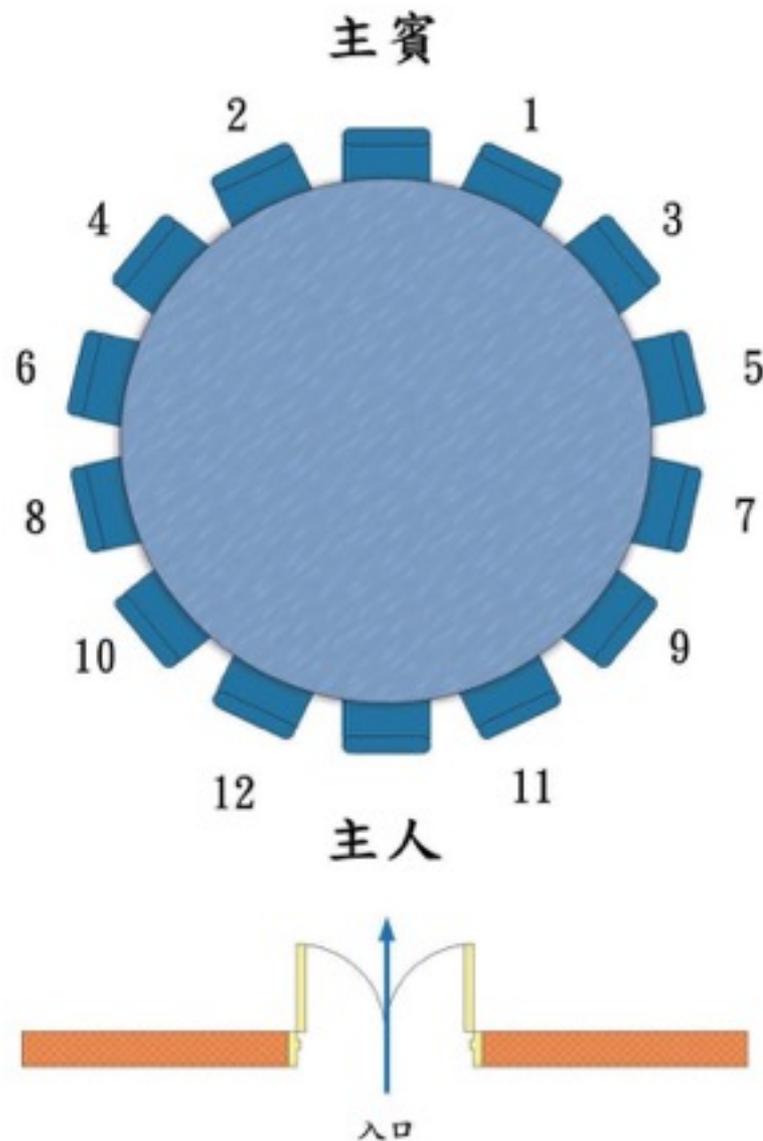
圖片來源：礁溪寒沐酒店

管家須留意的座次安排禮儀

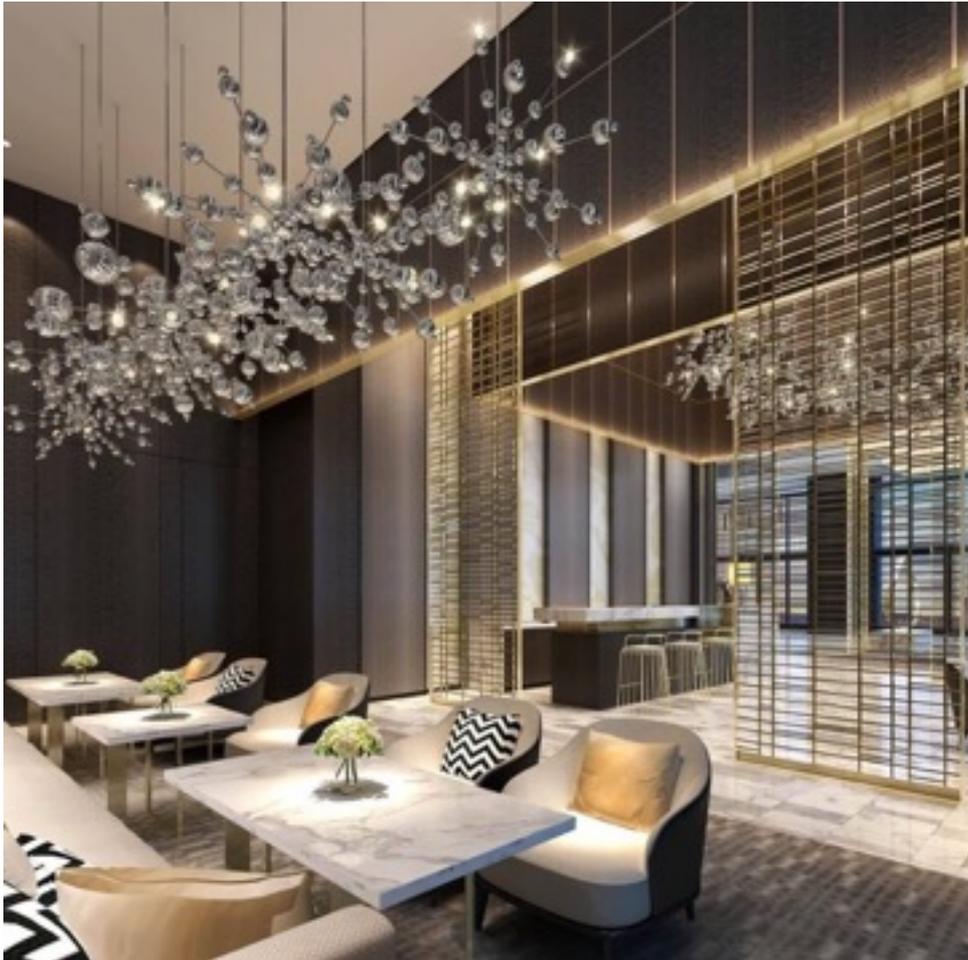
舉例

➤ 圓桌中式排法

- ◆ 主賓地位約與主人相同，甚至可高於主人
- ◆ 可不需運用「交錯原則」
- ◆ 商務餐宴或私人餐宴均適用



燈光、影音設備條件與效果控管



餐宴不只是吃飯這麼單純的事情而已，

而是要讓參加宴會的賓客在享受料理的同時，

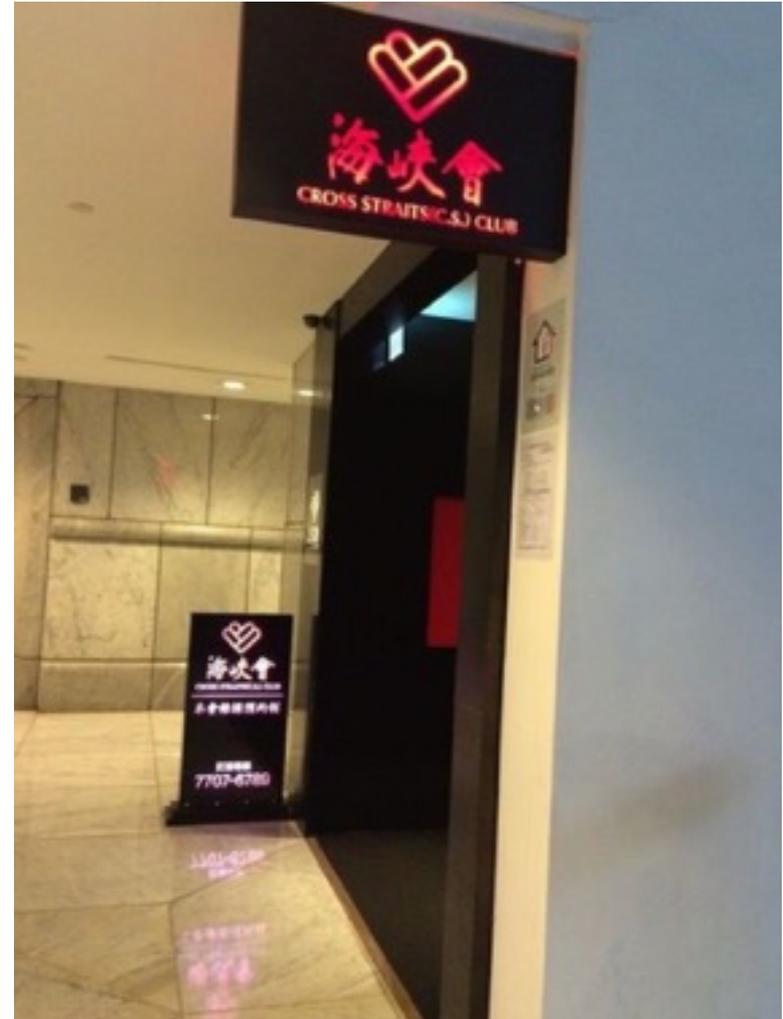
也要有「視覺」與「聽覺」上愉悅的感受。

賓客接待處的設置、入場動線與注意事項

宴會現場的動線，都要仔細勘察並決定最佳動線以及指引，

目的是要給與宴賓客便利與尊重，如果賓客順利達宴會地點，下了車或停好車後，就能看到相關的動線指示將會有助於顧客入場

假如您是受邀客人，主人怎麼安排可以讓您到達宴會廳？



管家 設計菜單時留意事項

菜單
開立
留意
事項

1

針對賓客屬性區別

2

設計主題性

3

客製化特色菜單

4

添加在地文化元素到餐點

宴會活動的規劃

預算規劃

宴會的安排 選擇場地

出席情況的掌握

服務方式的安排

如何擬定賓客名單

邀請方式

座次安排禮儀 現場佈置 動線規劃安排

原則

食物搭配

要把正確的飲品
和適合食物搭在一塊兒

搭配正確

二者的味道就會完美地融合在一起，帶來不同感受

搭配錯誤

就會刺激你的感官，降低你對料理的滿意度以及用餐的樂趣。



原則

在地酒 配 在地料理

- 走進一家美式牛排館，通常會以加州酒來佐餐
- 享用法國料理，一般會選用法國酒

面對一桌台菜、川菜、江浙菜
我們又應如何搭配餐酒呢？



——讓我們繼續看下去



開胃酒

(舉例)

是一種以蒸餾酒或釀造酒為基酒，再配以果汁、汽水、礦泉水、利口酒等輔助酒水



香 檳

1

對於佐餐的需求，香檳與氣泡酒是唯一不會出錯的搭配。

2

舉凡魚蝦蛤貝等海鮮、甚至是青菜豆腐等素菜，氣泡酒皆可搭配，

3

香檳與氣泡酒雖然不一定是單一菜餚的滿分伴侶，卻通常也不會完全不搭，甚至於一般涼拌小菜、傳統小吃，氣泡酒也都適合。

葡萄酒

原則

沒有葡萄酒的餐桌，就有如沒有音樂的舞池

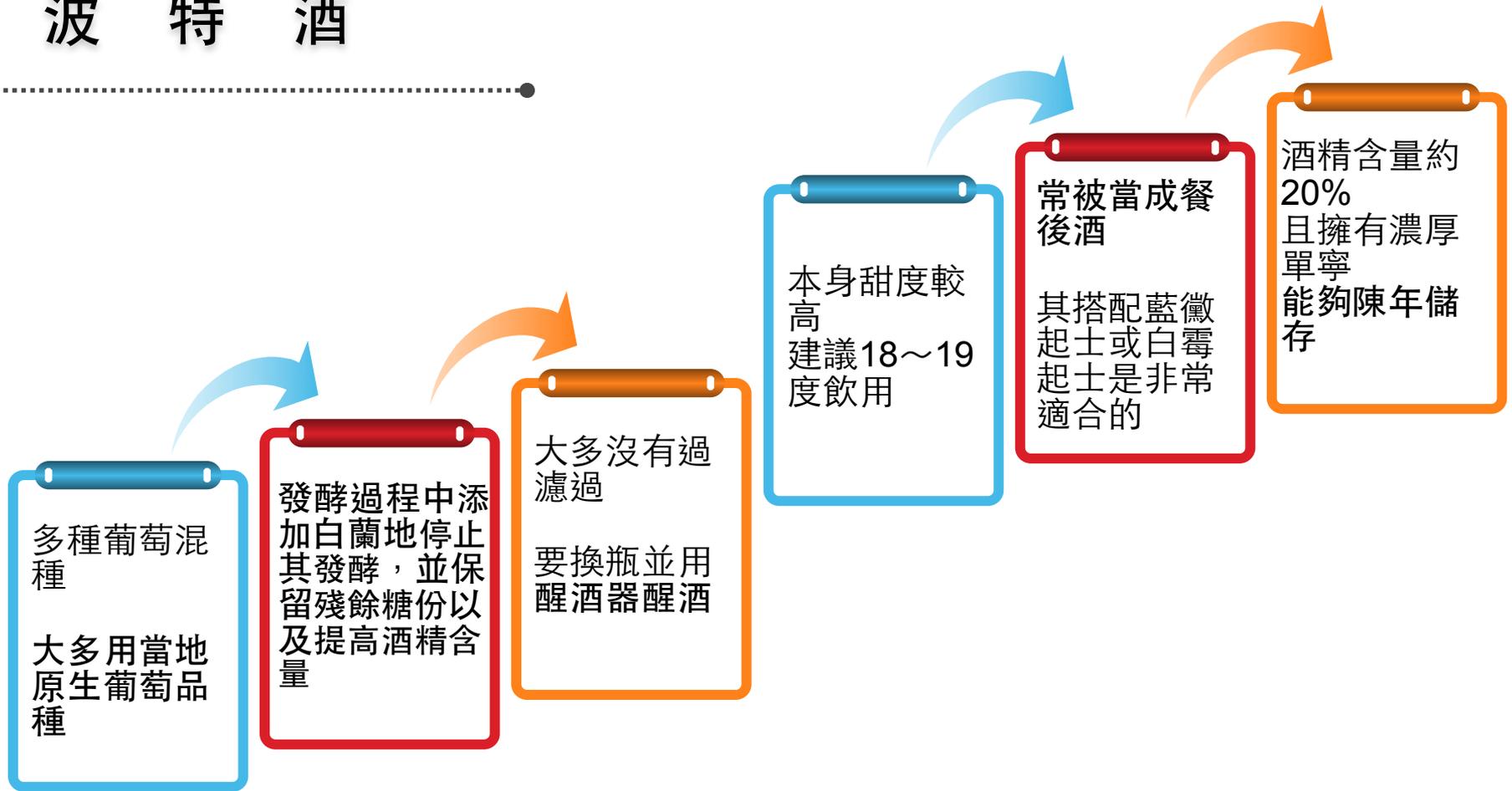
白酒搭配重口味肉類，無法凸顯白酒細緻的香氣與口感，反倒是帶有單寧的紅酒跟肉類的風味更能相得益彰

海鮮料理遇到紅酒，會讓原本鮮甜的海鮮出現腥味，紅酒也會出現類似鐵鏽的不良口感，且變得更加酸澀，若以白酒搭配海鮮則更為適當

品 飲

見，聞，嚐，飲

波特酒



甜白酒 (dessert wine)

凱達酒莊—1825年

凱達單一葡萄園
陳年晚收甜白酒

採用晚收方式所釀造的甜白酒款，呈現稻金般色澤，附有濃郁香甜芬芳且有蜂蜜葡萄乾味道，酸度和甜度均衡適中，有著淡淡的桂陳皮香味，適合搭配甜點及起士

搭配餐後甜品、水果、果乾、雪糕、巧克力.....等



冰酒 (dessert wine)

1

除了甜，還有很巧妙的酸度，更加平衡，冰酒可以搭配奶酪，也可以搭配鵝肝或牡蠣，會給料理帶來一些不一樣的感受。

2

一般來說為5~10度最好 7°C左右的酒溫最為恰當，可降低冰酒的甜膩，也不至於太冰，可保存一星期以上。

3

冰酒最適合搭配以水果製成的派、蛋糕或是慕斯。至於巧克力甜點則最好選用紅冰酒。冰酒搭配甜點有一條原則就是這個甜品一定不能比冰酒更甜，否則冰酒喝起來就會又酸又澀了

4

冰酒最好倒在玻璃杯裏，用甜酒杯或白酒杯，以小口小口的飲用最佳 這樣它可以暴露在空氣中，充分散發自身的香味。可以使杯子保持冷卻，但不要加冰，因為冰在融化時會破壞酒味。

5

冰酒能獨自飲用，與主菜搭配則更好。

香甜酒 利口酒(Liquer)

萃取

原料中的香味提煉出來的階段，例如將蒸餾酒與植物進行再蒸餾或浸泡，使酒液帶有原料的香氣

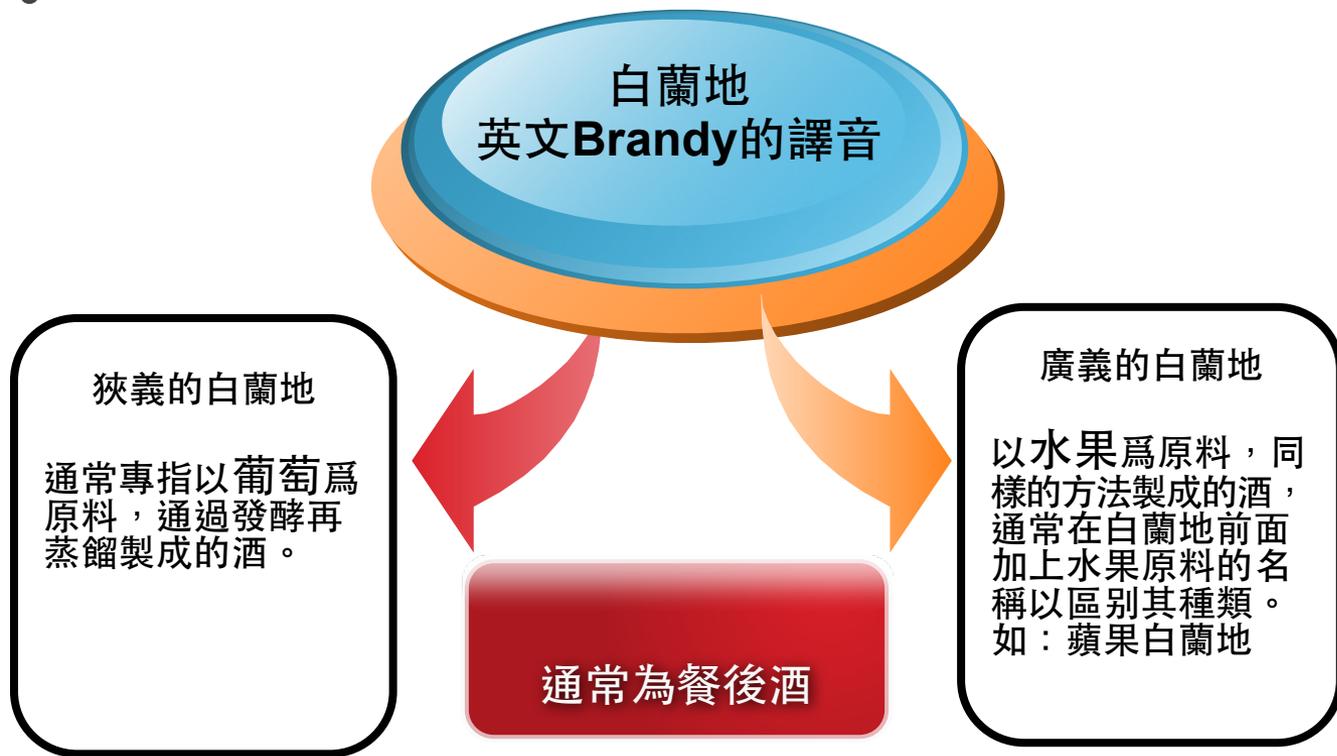
調和

將酒液加入一定比例的糖、色素與香料，成份與比例都是不外傳的商業機密

熟成

將酒液陳放，最後過濾雜質即可裝瓶。

白蘭地



Q & A

Thank You !

