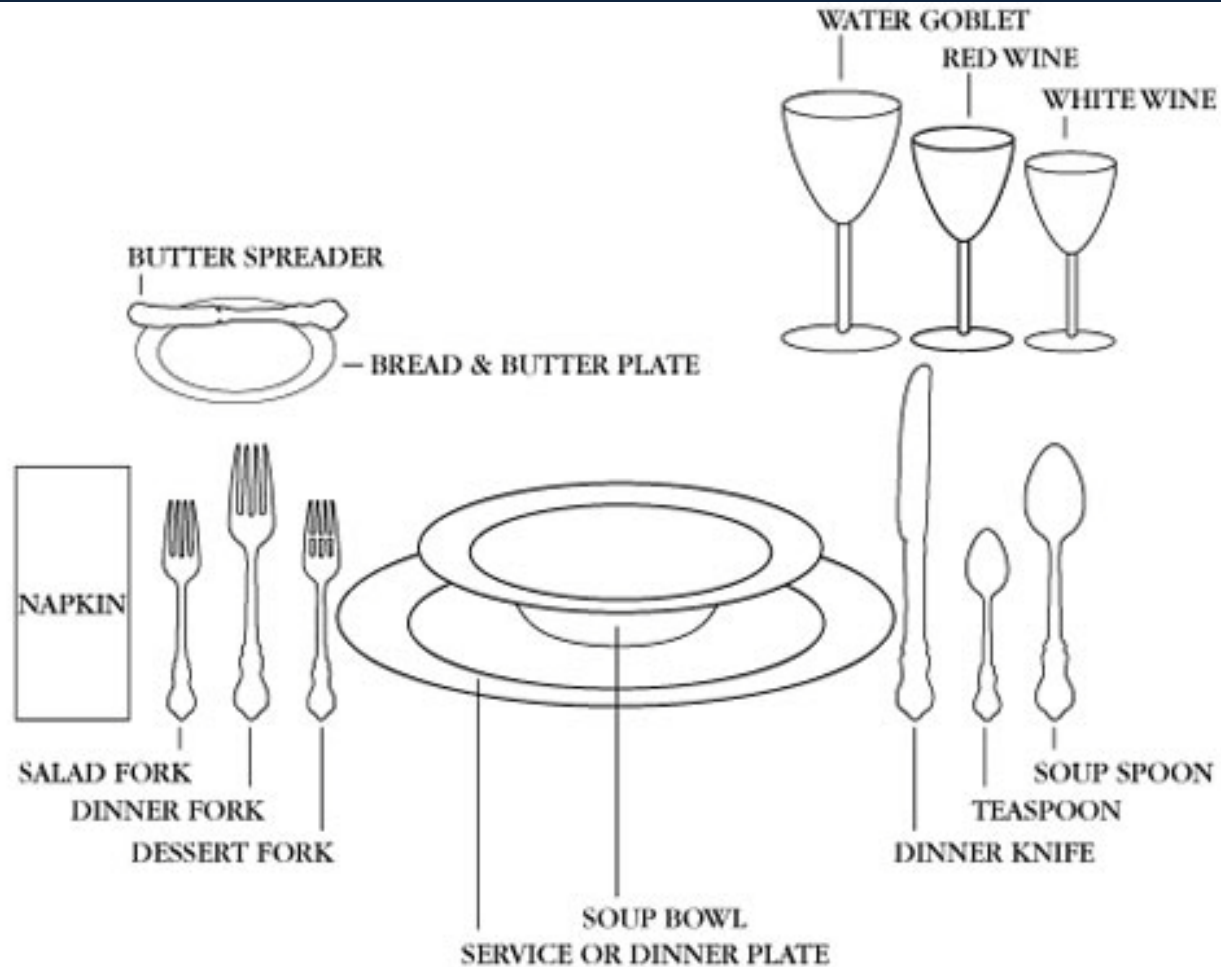


# งานเลี้ยง

- งานเลี้ยงรับรองทั่วไป (Reception)
  - Cocktail
- อาหารกลางวัน (Lunch/Luncheon)
  - พิธีการมากกว่า Reception น้อยกว่า Dinner
- งานเลี้ยงอาหารค่ำ (Dinner)
  - พิธีการมาก การจัดโต๊ะ การแต่งกาย

# การจัดโต๊ะอาหาร



# หลักการใช้เครื่องมืออุปกรณ์

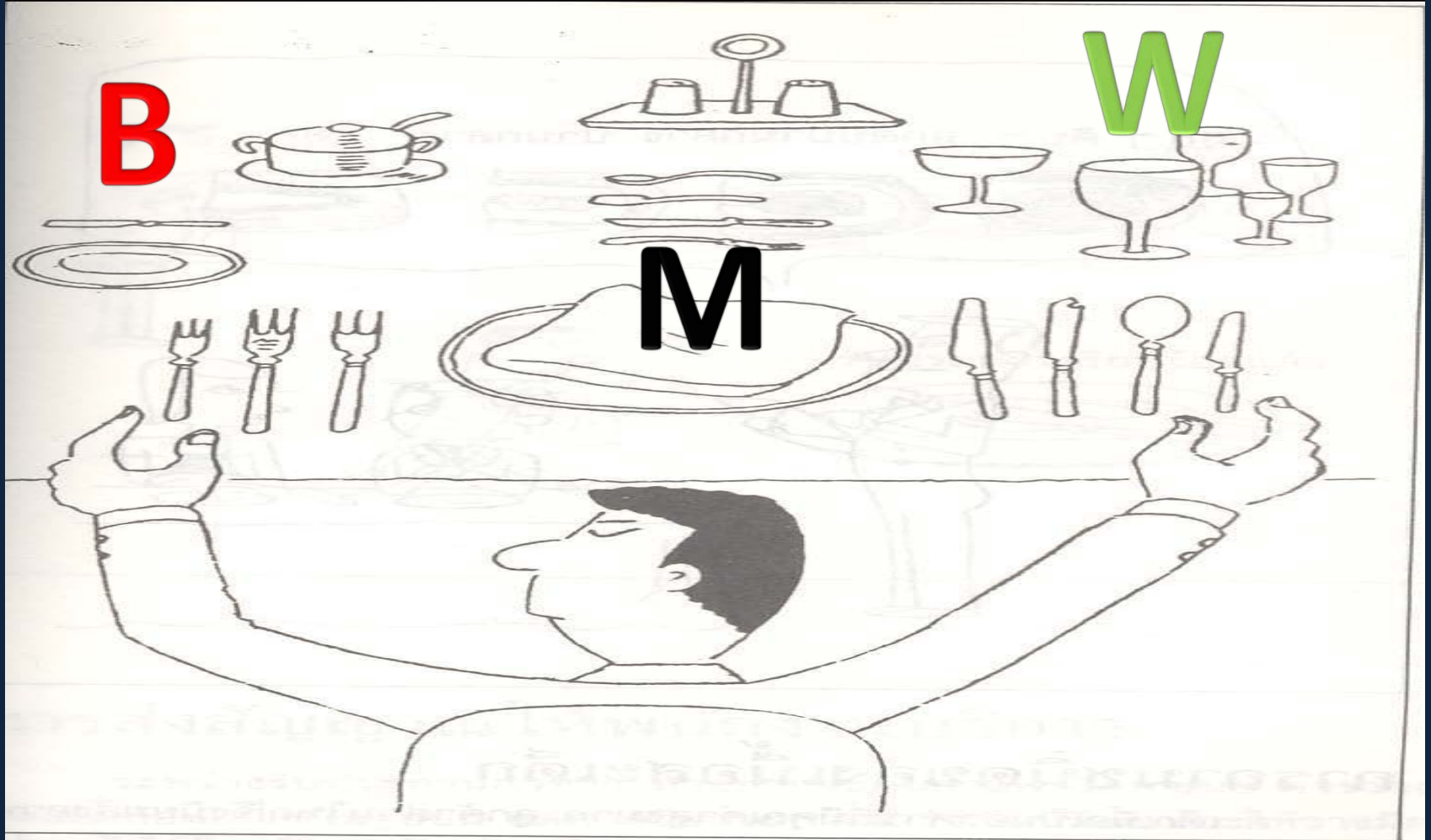
การรับประทานอาหารให้เริ่มต้นตามลำดับการเสิร์ฟ โดยให้หยิบอุปกรณ์เครื่องมือ ที่อยู่นอกสุดเข้าหาในสุด เรื่อยไปจนหมดรายการอาหารที่จัดไว้ และพึงใส่ใจระวังเสมอว่า ขนมหึงด้านซ้าย อาหารอยู่ตรงกลาง และเครื่องดื่มอยู่ด้านขวามือ

**Bread Meal Water**

# BMW



# BMW



# มารยาทบนโต๊ะอาหาร

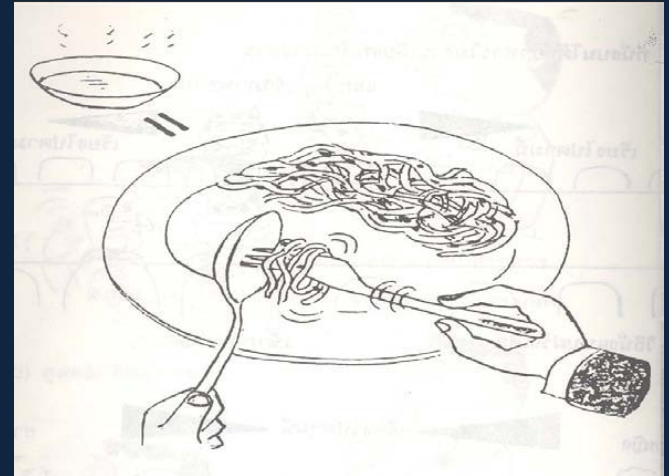
## เสร็จแล้วทำอย่างไร



# มารยาทบนโต๊ะอาหาร

การรับประทานสปาเก็ตตี้หรือ  
มักโรนี

- ใช้ช้อนช่วยกับส้อม แต่จะ  
ตัดเป็นท่อนแล้วรับประทาน  
ไม่ได้ และห้ามรับประทาน  
เสียดัง



# กิจกรรมารยาทที่ควรระวัง

- ไม่คุยเสียงดังหรือค่อยเกินไป
- ไม่ทำเสียงที่ไม่น่าอภิรมย์
- ไม่ **แคะ แคะ เกา** (โต๊ะอาหารตะวันตกไม่มีไม้จิ้มฟัน)
- ให้นำอาหารมาหาปาก อย่างนำปากไปหาอาหาร
- อย่าใช้มีดนำอาหารเข้าปาก **โดยเด็ดขาด**
- ไม่เป่าซุ๊ป/น้ำแกง น้ำชา กาแฟ
- ไม่วางสิ่งของเครื่องใช้ส่วนตัวไว้บนโต๊ะอาหาร
- อย่าเอื้อมหยิบของข้ามโต๊ะ