主题四学习任务2 中餐宴会服务

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | | 第 周 | **课时** | | 总第 课时 | |
| **授课课题** | | 主题四学习任务2 中餐宴会服务（宴会结束工作） | | | | |
| **授课地点** | | 中餐实训室 | **授课类型** | | 新授实训课 | |
| **授课班级** | |  | | | | |
| **教学方法** | | 任务驱动、问题引导、合作探究、情景实训、模拟演练 | | | | |
| **教学目标** | | 知识目标：掌握中餐宴会宴后服务的程序和要领;  掌握中餐宴会后结束工作的程序和要领;  能力目标：能根据宴后服务的服务要领，为客人提供服务;  能熟练掌握宴会后的结束工作;  素质目标：培养吃苦耐劳的意志力和爱岗敬业的职业观;  培养团队合作意识;  树立以人为本的服务理念。 | | | | |
| **教学重点** | | 能根据宴后服务的服务要领，为客人提供服务;  能熟练掌握宴会后的结束工作; | | | | |
| **教学难点** | | 能根据宴后服务的服务要领，为客人提供服务;  能熟练掌握宴会后的结束工作; | | | | |
| **思政融合** | | 职业精神（培育职业道德、以人为本的服务意识）;健全人格（强化团队互助协作意识）； | | | | |
| **教学资源** | | 教案、视频资源、课件、任务工单中的实训用品 | | | | |
| 教学内容和教学活动设计 | | | | | | |
| **教学环节（时间）** | **教学内容** | | **教师**  **活动** | **学生**  **活动** | | **设计意图** |
| 课前准备 | 结合任务工单自主探究：  1.中餐宴会宴后服务的程序和要领。  2.中餐宴会后结束工作的程序和要领; | | 教师提前将任务发布在学习平台中，并要求课代表提醒学生完成课前任务。 | 学生利用自习时间完成教师任务 | | 培养自主学习的能力，帮助学生初步掌握本课知识。 |
| 导入环节  （5min） | 出示任务案例：酒店宴会厅迎来了李先生预订的“升学宴”接待工作，赴宴人数共60人。宴会氛围热烈，用餐愉快，圆满结束。  问题导向：根据课前预习，你认为中餐宴会的宴后服务及宴会结束工作具体包括哪些内容？ | | 教师规范与整理课前布置的任务。 | 学生展示预习成果，并由学生自评。 | | 检查学生课前预习效果。 |
| 讲解新知  （10min） | 一、宴后服务  1.结账服务  按规定办理结账手续，当客人付现后，服务人员应向客人表示感谢。大型宴会结账工作一般由管理人员负责。  2.打包服务  根据客人的要求，将需要的剩菜分类装入食品盒内。同时告知客人注意低温保存与保存的时间限制，再食时要高温消毒。请客人过目后将食品递交给客人或放在服务台上。  3.送客服务  服务员要提醒客人带好自己的随身物品，主动为其拉开座椅，尤其照顾好重要客人、老弱客人、妇女与儿童离席。使用准确、规范的告别语言，向客人道谢并再见。随送或目送客人至门口，也可视具体情况决定是否列队欢送。  二、宴会后的结束工作  1.用餐宾客离开后，要检查客人有无遗留物品，做到“三清两不留”，即台面清、地面清、工作台清，餐厅中不留食物、不留垃圾。  2.收尾工作结束后，领班要做检查。一般大型宴会结束后，主管要召开总结会。待全部收尾工作检查完毕后，全体工作人员方可离开。 | | 教师讲解、示范宴后服务及宴会结束工作的程序及要领。 | 学生交流，与老师互动，根据老师的引导结合课前预习阐述自己的观点。  学生观看教师示范，明确流程和要领。 | | 培养学生自主分析的能力，提高学生对知识的记忆。渗透以人为本的服务意识。 |
| 课间10分钟休息 | | | | | | |
| 任务设定  （2min） | 8月16日晚，酒店宴会厅迎来了李先生预订的“升学宴”接待工作，赴宴人数共60人。宴会氛围热烈，用餐愉快，圆满结束。请根据中餐宴会服务程序与标准完成宴会结束后的各项工作。 | | 教师发布实训任务，将学生分成小组。 | 完成课前物品准备及分组安排 | | 任务驱动，让学生有职业代入感。 |
| 示范讲解  （5min） | 强调任务工单中的操作程序及标准。  1.送客服务  2.清理台面 | | 教师结合理论知识强调操作要点。 | 学生对理论知识进行回顾，进一步加深理解。 | | 旨在让学生进一步掌握重点，巩固所学，促进知识的进一步内化。 |
| 分组练习  或分组竞赛(15min) | 依据任务工单中的“操作步骤及评价标准”进行送客服务、清理台面实训。 | | 教师对各个小组的操作过程进行巡视指导给予纠正。 | 学生交流与合作学习，及时纠正存在的问题。 | | 营造团结协作的学习氛围，使学生有最佳的求知态度。 |
| 评价(5min) | 依据任务工单中的“任务评价表” | | 教师评价，评出课上练习成绩，评出最优小组。 | 学生完成自评与互评 | | 外部评价与自我评价相结合，强调自我评价和自我反思 |
| 课堂小结  (2min) | 1.宴后服务  2.宴会后的结束工作 | | 教师引导学生对课堂总结后，将知识点做最终概括，强调注意事项。 | 学生进行本次课的课堂总结 | | 对所学内容进行回顾，加深理解 |
| 布置作业  (1min) | 1.以思维导图的形式将本节知识框架呈现  2.完成课后练习题  3.复习中餐宴会分类及其特点的相关内容  4.完成寿宴素材收集 | | 教师布置题目 | 学生完成作业 | | 加深学生对本节知识的印象。 |
| 板书设计 | 任务二 中餐宴会服务（宴会结束工作）  一、宴后服务  二、宴会后的结束工作 | | | | | |
| 教学反思 |  | | | | | |