

ICS 03.100.01
A 12
备案号：52342—2016



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 11143—2015

餐饮分餐服务操作规范

Standard operating procedures for individually-plated dining service

2015-11-09 发布

2016-09-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准负责起草单位：青岛邳大厨酒店服务有限公司、山东省标准化研究院。

本标准主要起草人：原静、赵红红、孙玉亭、曲发川、邳吉和、颜丽、祁晓丹。

餐饮分餐服务操作规范

1 范围

本标准规定了餐饮分餐的分餐形式、分餐服务要求、餐具更换要求。
本标准适用于饭店、餐馆等餐饮服务机构的分餐服务。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

分餐 **separate dinner**

服务人员或宾客通过使用公用餐具分配菜点,使用各人餐具进食的就餐方式。

3 分餐形式

3.1 桌前分餐形式

服务员上菜时,在每道菜中放置公用勺、叉等餐具,由宾客自助进行取餐;或根据菜肴的不同,由饭店或餐馆厨房或服务人员实施分餐;或有厨师现场制作进行分餐的形式。

3.2 自助餐形式

由饭店或餐馆提供不同品种的菜肴、饮品及主食,由宾客自主选择就餐的形式。

4 分餐服务要求

4.1 采用桌前分餐形式时,其服务操作规范见表1的规定。

表1 桌前分餐服务要求

项 目		要 求
准备用品		根据定餐人数、菜品内容准备需分餐的器皿、刀、叉、勺等相应餐具。
展示菜品		派菜前向宾客报菜名并展示菜品,介绍菜品特色及营养价值。
自助方式	a) 派菜分菜法	1) 摆台要求:骨碟、茶碟、茶碗、汤碗、汤勺等餐具的摆放应符合正餐宴会摆台要求; 2) 每个餐桌上配备公筷、公勺,并摆放于正副主人前; 3) 派菜姿势:服务人员左手垫上餐巾将菜盘托起,右手拿派菜用的叉勺,右腿在前,腰部微弯,上身略向前倾,呼吸均匀; 4) 从主宾右侧开始,按顺时针顺序绕台进行,依次将菜品分派到宾客面前的相应的器皿内,同时向宾客介绍菜品特色及营养价值; 5) 派菜时要掌握好分量,做到分配均匀,不应从宾客盘中向外拨菜; 6) 根据宾客人数多少进行分菜,如有特殊要求宾客可根据喜好进行分菜; 7) 分餐后剩余的菜品应放回餐桌。