

ЭТИКЕТ ЗА СТОЛОМ

Застольный этикет: определение

- **Этикетом называется свод правил поведения, принятый в какой-либо среде. Если говорить о правилах поведения за столом, то они разные не только у разных народов, но и в разных социальных пределах общества, даже в одной семье.**



Точность - вежливость королей

- Приглашенный по каким-то причинам не явиться, или вдруг выясняется, что он не сможет присутствовать, следует предупредить хозяина как можно раньше.
- На официальных приемах, банкетах, торжественных посиделках, не опаздывать более 5-10 минут.
- Если вы незнакомы, хозяева должны вас представить.
- Если вы опоздали более 15 минут, то лучше извиниться перед гостями.

Пожалуйста к столу

- Гостию хозяева должны предложить лучшее место.
- Если по какой-либо причине гостю необходимо расположиться в другом месте, во время еды будет галантно предложить ему другое место, причем удобнее всего расположиться будет со стороны справа.
- Если за столом садится хозяйка, за ней - хозяйка. В некоторых случаях хозяйка садится за собой.
- Если гость не облакачиваясь на стул, а садясь под прямым углом к столу.



Закуски

- Если вы хотите положить закуски себе, мужчина может сделать это, сидящей рядом дамой. Наиболее изящно это сделать способом: взять в левую руку блюдо с закусками, а правую руку положить к тарелке дамы так, что край тарелки будет у края тарелки, взять в правую руку тарелку с закуской.
- При приеме закусок следует мысленно оценивать количество тарелок, которые вы берете с числом гостей.
- Не следует живо перебирать куски. Это неприлично.
- Не следует брать огурцы и помидоры, если вы не едите их. Блюдо целиком.
- Не следует мочить хлеб или бутерброды. Хлеб или бутерброды следует брать в салфетке. Если вы берете кусок хлеба, то берите его с краю, а не с середины.

Супы



- Сначала удостоверьтесь, не слишком ли горяч бульон.
- Зачерпните ложкой небольшое количество бульона и осторожно поднесите ложку вплотную к губам - этого достаточно, чтобы определить температуру.

Лучше сразу ограничиться количеством, необходимым для одного глотка.

Подают суп справа и от себя.

Ложку, доньшком держатся края тарелки, чтобы не пролить.

Сосуды
супа

Рыбные блюда

- Рыбному блюду дан особый статус, который подчеркивает его ценность и пользу для здоровья.



МЯСО И ПТИЦА



...емых способа:

...начала и до конца
...отя ими не совсем
...стей.

...лько если к
...ницы для
...монным
...личие
...ую
...а

Десерты

- Полужидкие десерты (желе, кисели, кремы) и мороженое подают в специальных вазочках (креманках), которые ставят на маленькие плоские тарелки. Едят такие десерты чайной ложкой.
- Апельсин принято очищать следующим образом. Сначала следует срезать кожицу со стороны плодоножки. Затем делают вертикальные надрезы. В результате апельсин должен выглядеть как цветочный бутон с "лепестками" из кожицы.
- Клубнику обычно сервируют в вазочках, предварительно нарезав венчики. Эту ягоду едят чайной ложкой.
- Вишню или черешню нарезают из общей тарелки порциями либо ложкой, держа ягоду за плодоножку.
- Гранатовый сок принято пить из стакана.

Сервировка стола

- ...ия к сервировке стола:
...е виду и поводу застолья,
...еню и правильное
...предметов сервировки.
- ...от стол скатертью,
... безупречно чистой и
...ьно, чтобы концы
...мерно со всех
...на 25-30 см, а
...вать ножки
- ...ки.



Сервировка стола



- Глубокая тарелка стоит для основного блюда. Десертная тарелка подается позже по мере необходимости. Столовые приборы расположены таким образом, чтобы не запутаться в применении: нож и вилка лежат рядом с главным блюдом соответственно, десертная тарелка лежит за спиной в противоположном направлении.

Деловая встреча

- В ресторанах существуют загородные рестораны и клубы, где предприниматели, имеющие дело в сфере, способствующей заключению сделок, принимают своих партнеров по бизнесу. В таких заведениях, досконально зная потребности своих партнеров, они обеспечивают обстановку уюта и комфорта, создавая необходимый ореол гостеприимства.
- Если вы не хотите идти в ресторанов или вы решили пойти в ресторане, то вам самим необходимо позаботиться о встрече и быть уверенным, что **ваши гости не приняты**. Поэтому заранее сообщите о встрече с меню и выберите место, которое подходит ВАШИМ

Основные требования для проведения деловой встречи?

- Требования к еде - безупречны.
- Для power lunch не должно быть музыки и шумной публики.
- Эстетической и национальной кухни. Кроме того, организовав деловые переговоры за столом, не ставьте своей целью удивить партнера экстра-классом.
- Если вы идёте с коллегой, никогда не подавайте виду, что вас что-то удивило в наборе блюд (то ли роскошь, то ли излишняя, но неуместная изюминка), - воспринимайте все как само собой разумеющееся.
- Если вы идёте вдвоём, не забудьте взять с собой папку с деловыми бумагами (если вы двое, потому что должно быть место для сервировки, но и для деловых бумаг и документов в ходе беседы).
- Если вы идёте с посетителями, не забудьте взять с собой стулья, находящийся в комнате, чтобы посетители будут вас видеть и слышать (не хотите наблюдать все происходящее, также слушать перезвон приборов);
не забудьте взять с собой салфетки (перебранка кухонных работников неожиданно выбегают из кухни, чтобы привлечь к себе внимание);
не забудьте взять с собой корту; не забудьте взять с собой часы, чтобы не помешать беседе.
не забудьте взять с собой зонт, чтобы не мешать беседе.
не забудьте взять с собой зонт, чтобы не мешать беседе.

Поведение во время делового застолья

- Для деловой встречи для экономии времени "семеро ждут", а начинают есть, по предложению инициатора. Когда принесли двум-трем присутствующим. Ближайший слева от женщины, может подать ей закуску. На деловой встрече чаще женщина берет еду сама, но подача еды происходит от мужчины (если этого не делает женщина).
- По истечению времени, указанным в приглашении трапезы не задерживайте. Об окончании Power lunch: женщина просит официанта подать счет.

Расчет

- Если участники делового застолья четко определены, то за приглашенных расплачивается инициатор встречи. Лучше это сделать заранее. Если этого не сделали, то, **получив счет от официанта, не платить за себя и расплатиться, даже если вы с чем-то не согласны; заплатить за собой, а потом разбираться.** Можно ко времени приглашения своего помощника, который оплатит и возможной конфликтной ситуации. Если кто живет в своей стране; иностранные гости и так расходов за границей. Если начальник, участвовали и его сотрудники (из специалистов), то за них расплачивается

- Если в обращении руководства не понять, что они не имеют права поставщиков фирмы. Мы платим за себя, когда будут на приглашения или поставщиками... Если фирма будет применять "правила игры с работы". Если отношения, свободу приглашения, будет платить (между равными).

- Если все приглашения. Если приглашения. Если приглашения.

Выводы

В хорошем застолье - не
возможное владение
или грамотное
но приятное
беседа и

ного аппетита!

