

# ДЕЛОВЫЕ ПРИЕМЫ

ЧАСТЬ 2

# Основные вопросы

- Формы поведения на приемах.
- Правила рассадки.
- Правила сервировки.

# Приход и уход с приема



# Поведение на приеме

Прием с полным обслуживанием (завтрак, обед, ужин) состоит из трех частей:

- ❖ Аперитив
- ❖ Прием за столом
- ❖ Кофейный стол

# Аперитив



Проводится перед началом приема. Это время предназначено для сбора гостей.

Подаются напитки возбуждающие аппетит.

Гости знакомятся друг с другом.

# Аперитив

На небольшом столике выставляется план рассадки за столом.

Приглашенные на прием знакомятся с планом рассадки, находят свое место, уточняют имена соседей справа и слева.





# Прием за столом





# Рассадка за столом

На приемах типа «Завтрак», «Обед», «Ужин» гости рассаживаются за столом в строго определенном порядке, в соответствии с общепринятыми протокольными нормами:

- Первым самым главным местом считается место справа от хозяйки дома, вторым – слева от хозяина дома (если хозяин и хозяйка сидят за столом рядом друг с другом).
- В отсутствии женщин первым считается место справа от хозяина, вторым – слева от него.
- По мере удаления от хозяйки и хозяина места становятся менее почетными;

# Рассадка за столом

- Особо почетный гость может быть посажен напротив хозяина дома, в этом случае вторым будет место справа от хозяина дома;
- Если хозяйка дома отсутствует, на ее место может быть посажена одна из приглашенных женщин (с ее согласия) или самый почетный гость;

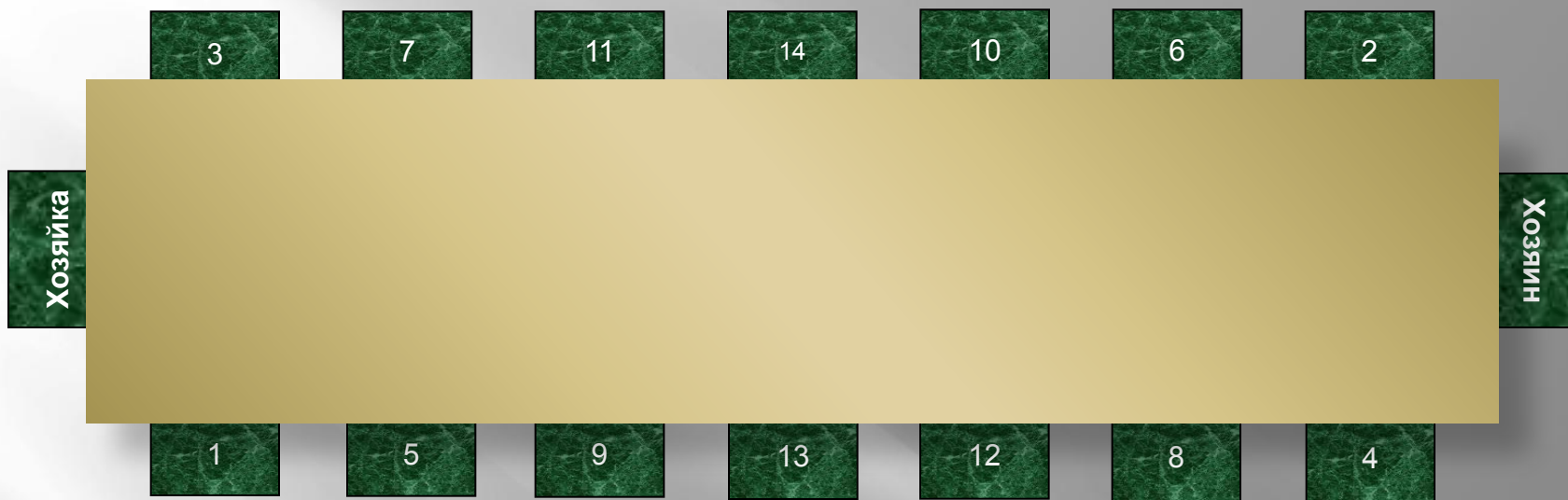
# Рассадка за столом

- Женщину не сажают рядом с женщиной, мужа – рядом с женой;
- Женщин не сажают в конце стола, если на его торце не сидят мужчины;
- Учитывается знание языков рядом сидящих гостей;
- После или во время какого-либо двустороннего совещания или конференции возможна рассадка одной делегации напротив другой. Почетным является место напротив входной двери, а если дверь располагается сбоку, то почетной считается сторона, обращенная к окнам, выходящим на улицу.

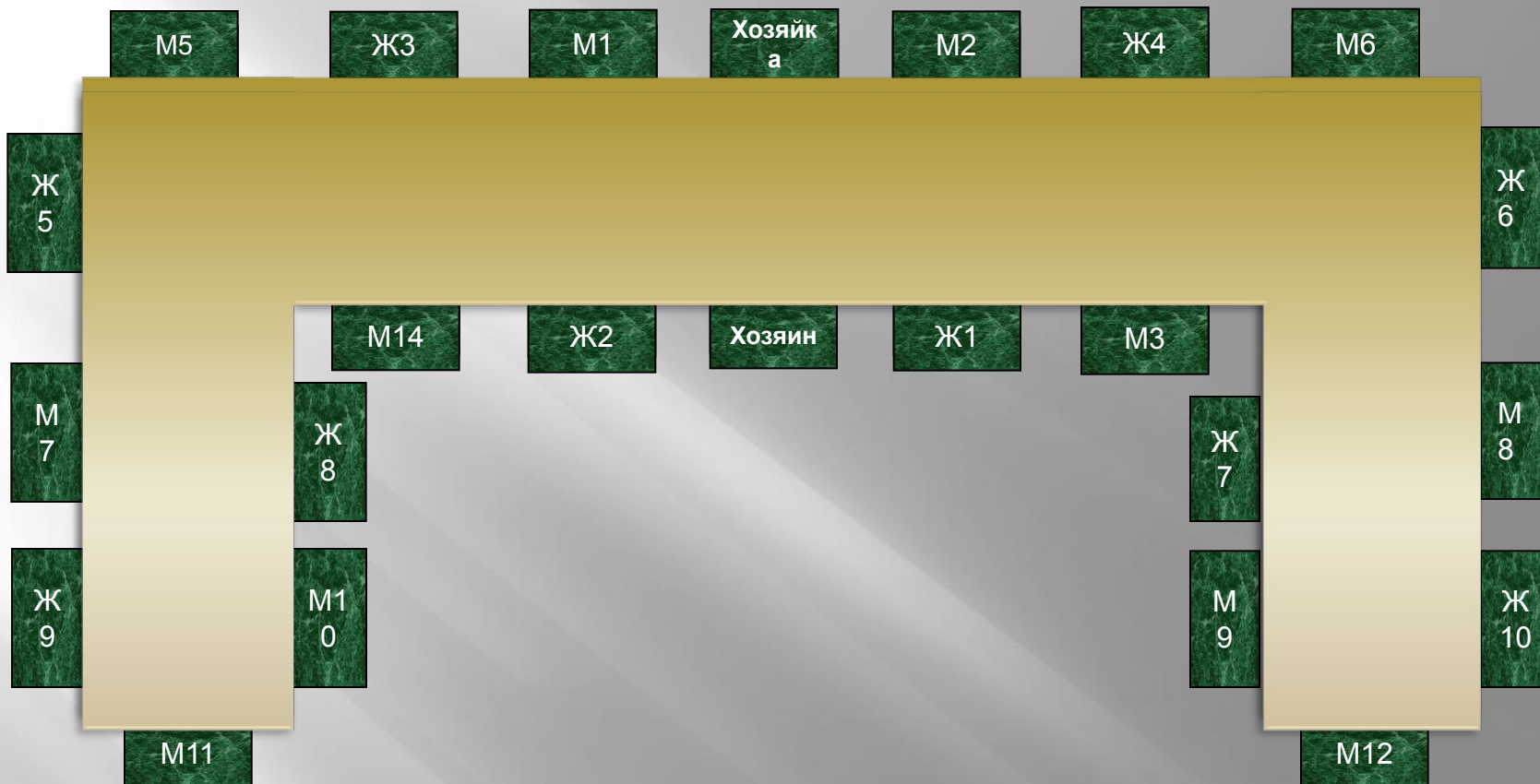
# Наиболее распространенные схемы рассадок



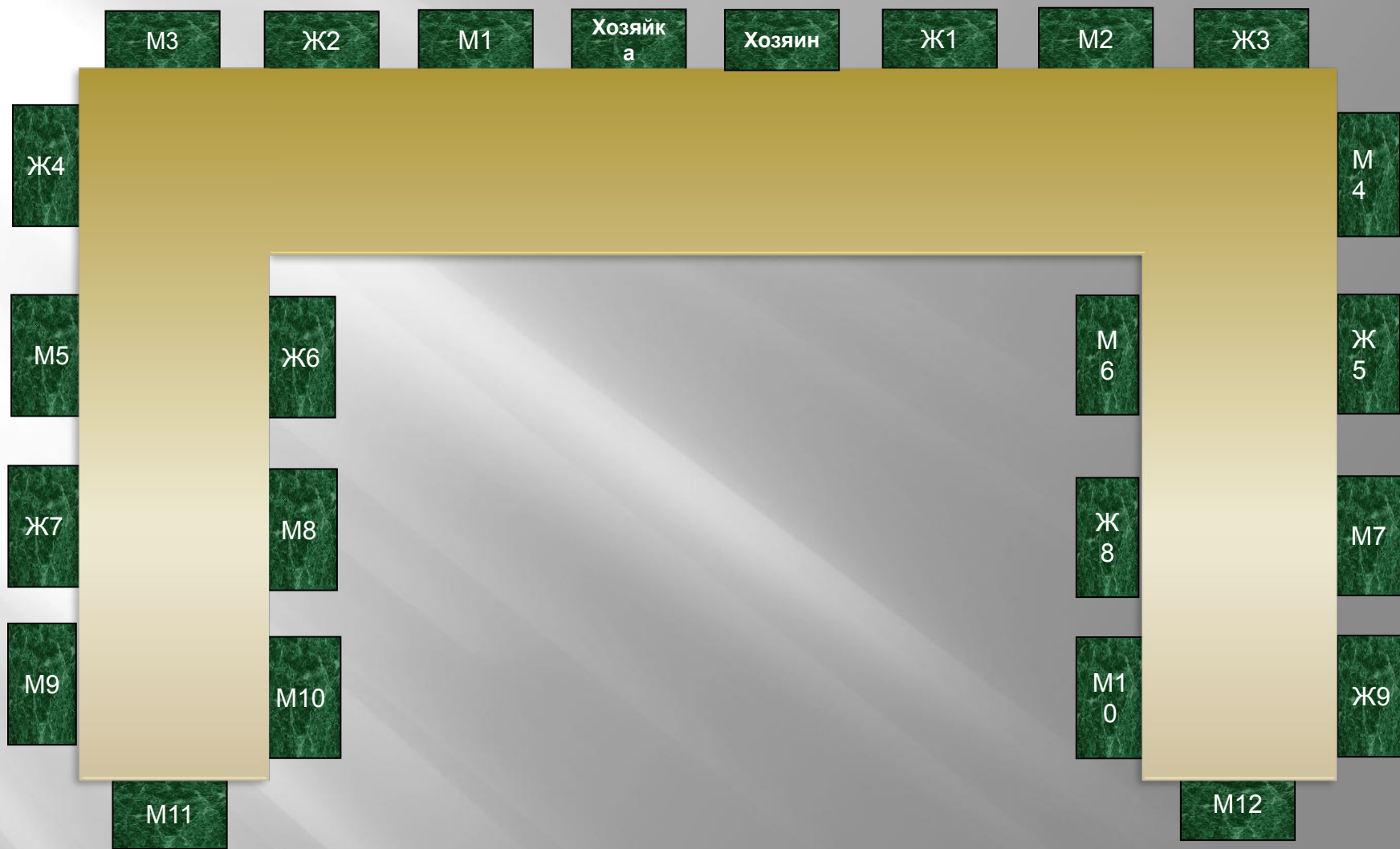
Присутствуют только мужчины;  
Хозяин предлагает главному гостю место за столом  
напротив себя.



Прием с женщинами;  
Хозяин и хозяйка занимают места за торцами стола.

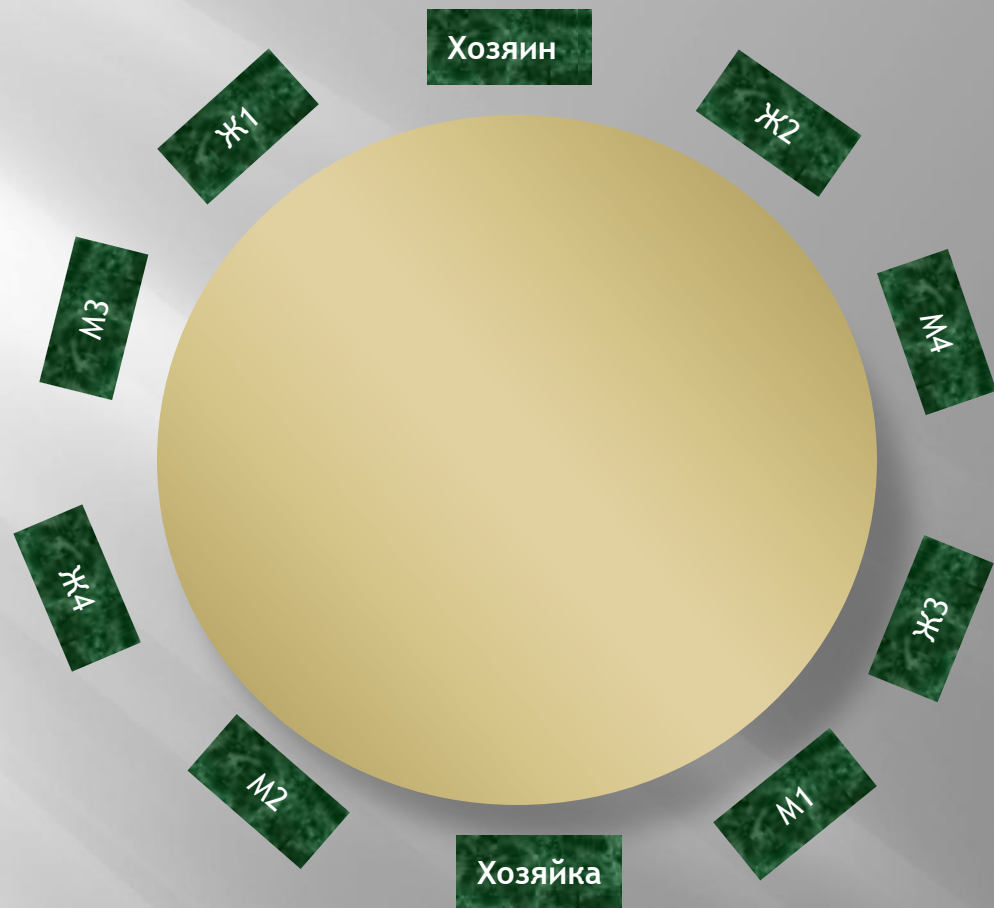


Прием с женщинами;  
П-образный стол;  
Хозяин и хозяйка сидят напротив друг друга.



За П-образным столом хозяйка и хозяин сидят рядом.





Принципы рассадки за круглым столом те же, что и за прямоугольным.

Круглый стол удобен, когда положение участников приема более или менее одинаково.

# Тосты

На приемах с рассадкой тосты произносятся, как правило, в конце приема, когда налито шампанское.

На других видах приемов тосты произносятся не раньше чем через 10-15 минут после начала приема.

Первым официальный тост произносит хозяин приема, с ответным тостом выступает главный гость. *Остальные присутствующие от каких-либо публичных выступлений на приемах воздерживаются.*







## Правила ответного тоста:

- 1) благодарность за гостеприимство
- 2) что-либо по существу собрания
- 3) здравица в честь хозяев, народа, правительства, страны, организации или фирмы.

# Кофейный стол



По окончании трапезы хозяйка встает, за ней поднимаются все остальные. Мужчины помогают дамам выйти из-за стола, отодвигая стулья. Все присутствующие, возглавляемые хозяйкой и главным гостем, переходят в гостиную, где подается кофе, коньяк, ликеры.

На столы выставляются пепельницы, что означает, что присутствующим можно курить.



# СЕРВИРОВКА СТОЛА



# Куверт



Место каждого гостя за столом, отмеченное картой с его именем, имеет персональное назначение. Каждому гостю должна отводиться определенная часть территории стола прямо напротив стула, который также считается персональным.

Расстояние от края стола до тарелки составляет не менее 1,5-2 см. обычно гостевое место за столом занимает в длину не менее 60 см и не более 80 см, а в глубину - до 40 см, то есть расстояние между центрами соседних кувертов должно составлять примерно 60-80 см.

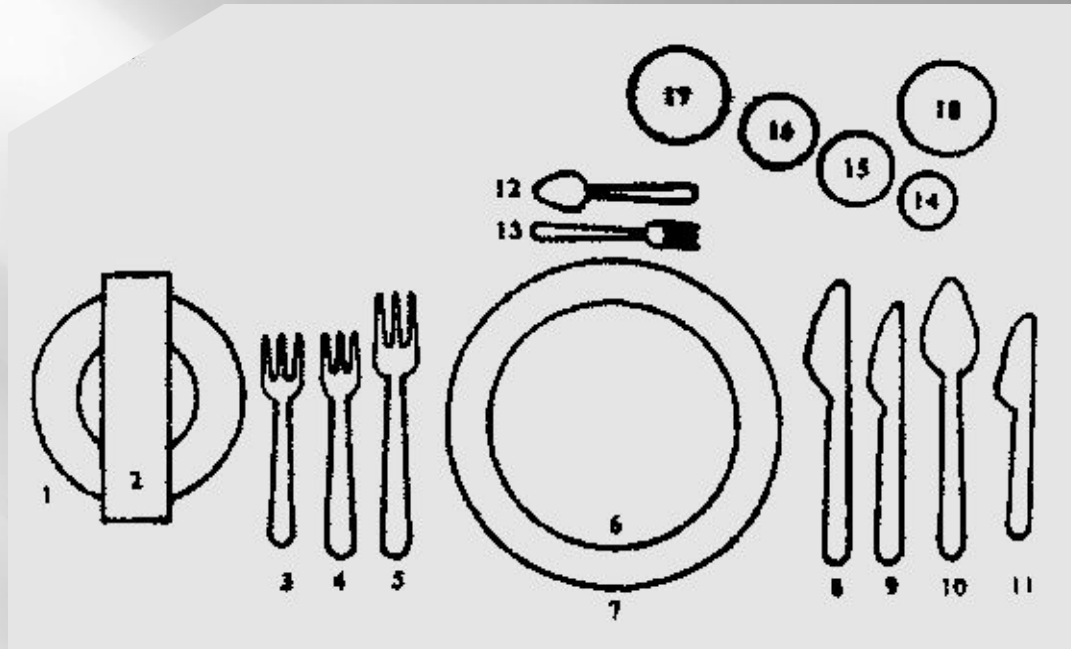
На этом пространстве размещаются все столовые приборы и посуда, предназначенные одному человеку.

# Варианты сервировки





# Пример полной сервировки стола для одного человека



1 - тарелочка для хлеба, 2 - салфетка, 3 - малая вилка для закусок, 4 - вилка для рыбных блюд, 5 - большая обеденная вилка для мясных блюд, 6 - закусочная тарелка, 7 - подставная тарелка, 8 - большой обеденный нож для мясных блюд, 9 - рыбный нож, 10 - столовая ложка для супа, 11 - малый нож для закусок, 12 - десертная ложка, 13 - десертная вилка, 14 - рюмка для крепких алкогольных напитков, подаваемых к закуске, 15 - рюмка для сухого белого вина, подаваемого к рыбным блюдам, 16 - рюмка для сухого красного вина, подаваемого к мясным блюдам, 17 - бокал для шампанского, подаваемого к десерту, 18 - бокал для минеральной воды

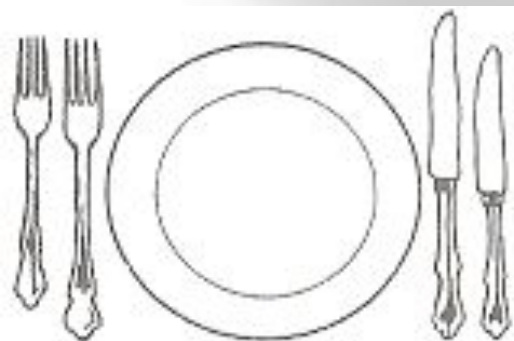


Рис.1

Сервировка стола для простой трапезы с ножами и вилками для закуски и главного блюда



Рис.2

Сервировка стола для трапезы с супом и десертом

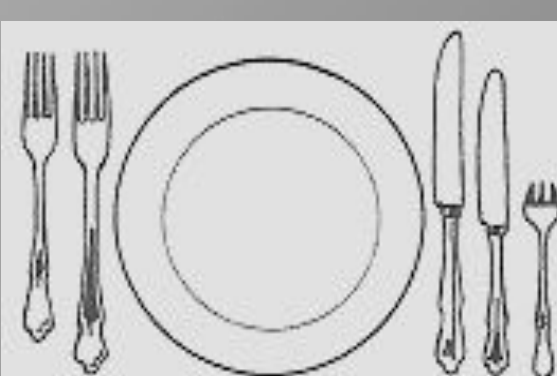


Рис.3

Вилки для даров моря всегда кладут справа от тарелки, после ножа

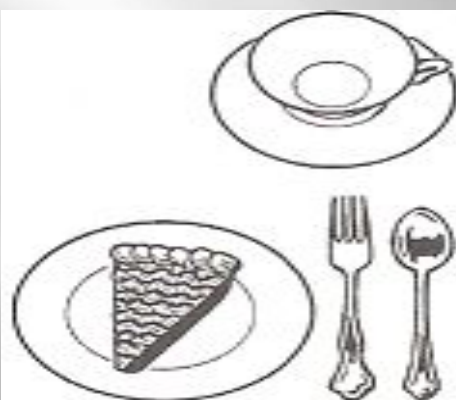


Рис.4

Когда нож не требуется, например, для пирога и кофе, вилку кладут справа от тарелки, перед ложкой



Ложки для напитков кладут справа от всех приборов. Маленькие кофейные ложки должны лежать на кофейных блюдах



Рис.5



Рис.6

Нож для масла должен лежать на каждой пирожковой тарелке в том же положении, что и нож для основного блюда

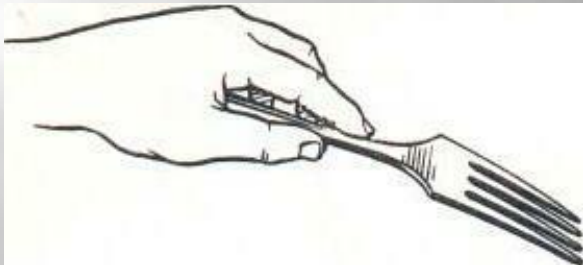
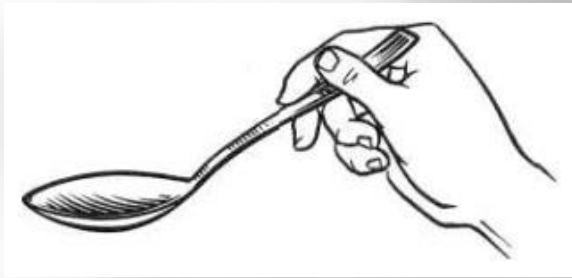


# Найдите ошибки сервировки





# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ



# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ

- При использовании ложки её подносят ко рту, не наклоняясь над тарелкой.
- Чтобы с ложки не капало, её не следует переполнять .



# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ

Если еда прервана,  
столовые приборы  
кладут на край тарелки  
(ручками на стол)



После окончания еды,  
столовые приборы  
кладут на тарелку  
крест-накрест или  
параллельно друг  
другу.







# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ САЛФЕТКАМИ

- Салфетку не следует оставлять нетронутой. То, что человек ею не пользуется, выдает, что он неряха.
- Салфетку следует развернуть после того, как свою развернёт хозяин.



# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ САЛФЕТКАМИ

- Салфеткой не вытираются, ею просто промокают рот.
- Если еда закончена, салфетку оставляют справа от тарелки, если вам надо покинуть стол ненадолго – слева.
- Ни в коем случае нельзя бросать салфетку в тарелку.



# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ САЛФЕТКАМИ

- Салфетку складывают вдвое и кладут на колени сгибом к себе.
- Салфетку не заправляют ни за пояс, ни за воротник.
- Пальцы вытирают верхней половиной салфетки, не снимая ее с колен.
- Мужчина кладёт салфетку на левое колено.





# Салфетка

Размер столовых салфеток различен в зависимости от назначения.

На официальные и домашние приемы сервируют салфетки размером от 35x35 до 50x50 см (реже 60x60).

К фуршетному, коктейльному и десертному столу подаются салфетки размером 35x35 см.

к чаю и кофе подают салфетки размером 35x35 см., они могут быть цветными и иметь бахрому, и обязательно должны быть подрублены.



# Салфетка

Для торжественных приемов подходят только тканевые салфетки. Они должны подходить по тону к скатерти и сервизу.



Тканевыми салфетками, как правило, губы не вытирают: их кладут на колени. В этом случае на стол ставят бумажные салфетки. Иногда на торжественных приемах сервируют только тканевыми салфетками. Тогда их используют и для защиты одежды, и для вытирания губ.

# Салфетка

Фигурно сложенную салфетку чаще всего кладут на подстановочные или закусочные тарелки, реже хлебную тарелку слева от приборов, тогда она, как правило, имеет специальное салфеточное кольцо.

Салфеточное кольцо может быть выполнено из любых материалов - металла, пластмассы, дерева, керамики и т.д.; роль салфеточного кольца может выполнить даже обычная ленточка.

Оригинальные кольца — из бусин, бантов, полосок тканей и кожи, даже из живых трав и цветов — станут «изюминкой» оформления стола.





# Столовая салфетка (правила пользования)

В начале трапезы салфетку необходимо развернуть, сложить вдвое и положить на колени сгибом к себе. Не нужно откладывать салфетку в сторону.

Первой за столом берет салфетку хозяйка, при ее отсутствии - хозяин.

При выходе из-за стола салфетку надо положить, не сворачивая, слева от тарелки.



# Каждому напитку свой бокал



Бокал для красного вина

Бокал для белого вина

Бокал для хереса

Бокал для шери



Бокал для вина "Бордо"

Бокалы для розового вина

Бокал для бургундского вина



Бокал для шампанского

Бокал для шампанского в форме кубка

Бокал для шампанского в форме чаши

# Каждому напитку свой бокал



Рюмка для мартини

Рюмка для коктейля в форме чаши

Рюмка для ликера в форме чаши

Рюмка для ликера в виде усеченного конуса

Рюмка коньячная в форме кубка



Бокал для минеральной воды

Бокал для пива в форме тюльпана

Стопка для виски

Стопка для водки

Фужер для вина



Бокал для грога

Бокал для пунша в форме чашки

Бокал для кофе по-ирландски

# Как правильно держать бокал



Бокал белого вина или шампанского следует держать за ножку, так как это охлажденные напитки.

Бокал красного вина берут ближе к основанию.



# Столовые приборы

- все приборы делятся на индивидуальные (основные) и общие (вспомогательные).

**Индивидуальные приборы** предназначены для приема блюд, общие - для раскладывания их.

К индивидуальным приборам относятся *закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый.*



**Столовый прибор** - вилка, нож и ложка - используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд. Ложку и вилку используют также для раскладки блюд при отсутствии специального прибора.

**Закусочный прибор** - вилка и нож. Отличается от столового прибора меньшим размером, применяется при подаче холодных блюд и закусок. Нож может иметь зубчатое острие.

**Рыбный прибор** - вилка с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей и нож с коротким и широким лезвием в виде лопаточки – подается к горячим рыбным блюдам. Если нет рыбного ножа, то к горячему блюду из рыбы можно подавать рыбные или обычные столовые вилки.

**Десертный прибор** - по размеру несколько меньше закусочного, применяется при подаче сладких блюд, фруктов. Десертную ложку подают к яичнице-глазунье, ягодам с молоком или сливками, а также к бульону в чашке. Иногда вилка бывает с тремя зубцами, один из которых заострен и расширен.

**Фруктовый прибор** - состоит из вилки и ножа. Нож меньше десертного, с заостренным концом, перочиннообразный, вилка - с двумя зубцами. Фруктовые приборы используют для сервировки, если к столу подают яблоки, груши, ананасы, апельсины, а также арбузы, дыни. К консервированным фруктам и фруктовым салатам достаточно одной вилки.

# Как правильно класть приборы на тарелку



Если вы прерываете еду, то прибор не должен больше касаться скатерти



В других случаях приборы должны лежать на тарелке таким образом

Скрещенные вилка (зубцами вверх) над ножом:  
"Прошу повторить"

Скрещенные вилка (зубцами вниз) над ножом:  
"Пауза в еде" (т.е. не убирать)

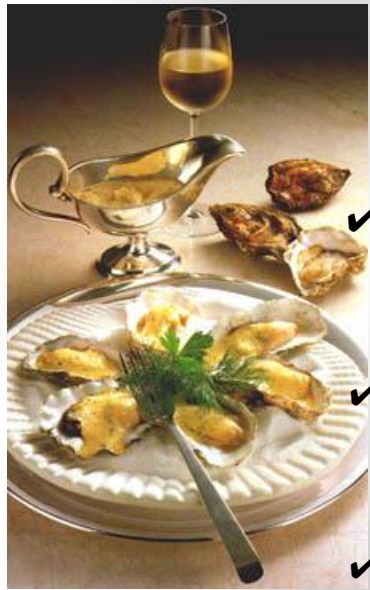
Скрещенные нож над вилок:  
"Еда не понравилась" (т.е. убрать)



Если еда окончена, то нож и вилку кладут параллельно на правую сторону



# Застольные манеры



- ✓ Не придерживают тарелку руками, а после еды не отодвигают ее от себя;
- ✓ Не разрезают все сразу ножом, чтобы потом пользоваться только вилкой;
- ✓ Нож не используется как лопатка для накладывания гарнира;
- ✓ Не держат указательный палец на лезвии ножа;
- ✓ Не намазывают весь кусок хлеба, а только тот кусочек, который можно съесть сразу;
- ✓ Не принято выбирать с общего блюда лучший кусок - надо взять тот, что ближе. Так поступают всегда - и когда блюдо подносят гостю с правой стороны, и когда гость берет еду с общего блюда, находящегося на столе;
- ✓ Не следует капризничать и говорить, что это вы не едите, а это не можете и т. д.

# Застольные манеры

- ✓ Не следует стучать столовыми приборами о тарелку во время еды или со стуком класть их на стол.

- ✓ Не следует слишком низко наклоняться над тарелкой

Неприлично есть с ножа;

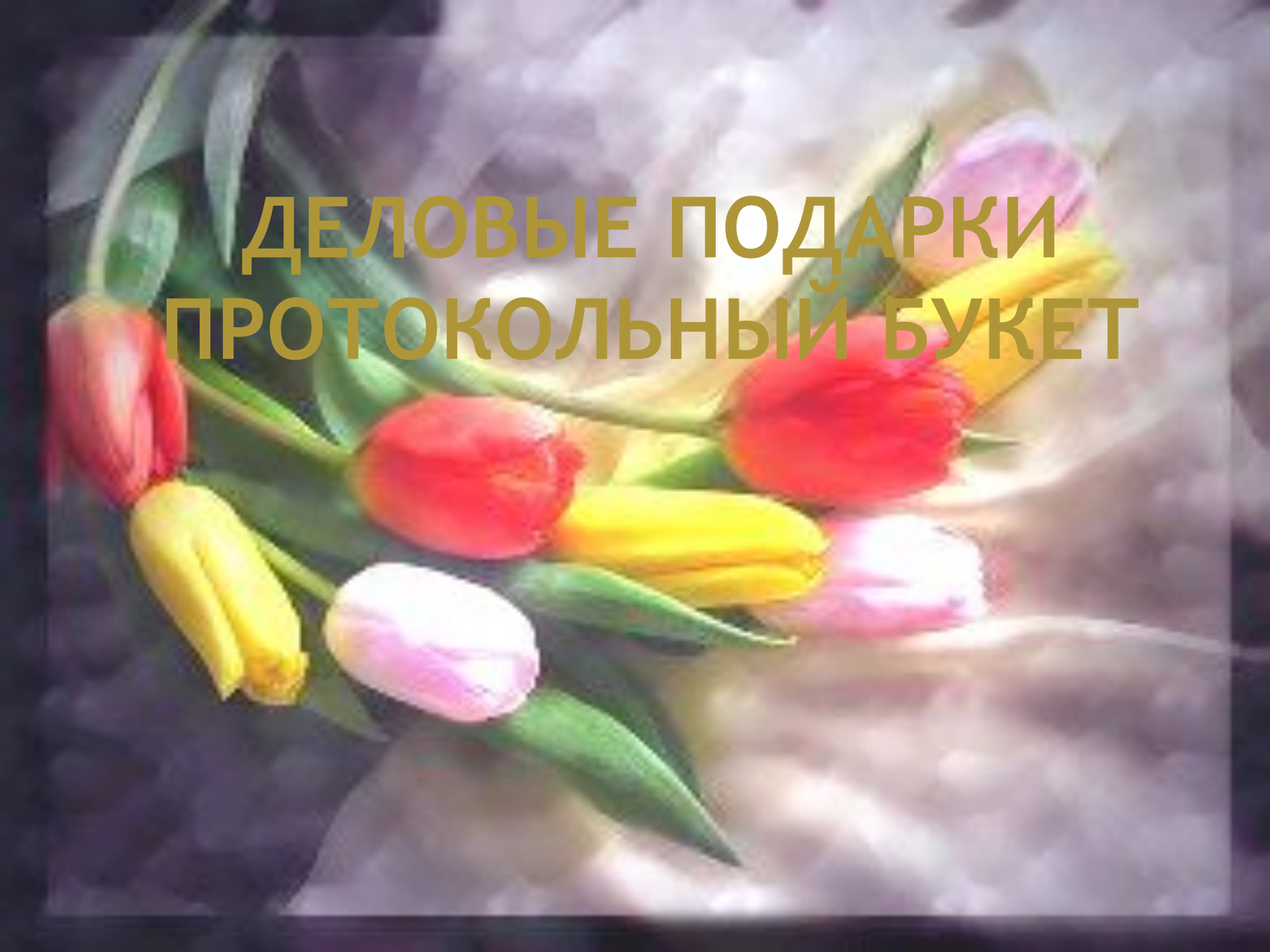
Не следует накладывать на вилку еду с помощью ножа.

Нельзя отправлять столовую ложку целиком в рот. Есть надо с левого края ложки.

Если в тарелке остается немного супа, то можно наклонить тарелку от себя и, таким образом доесть суп. Но лучше вообще немного оставить;

- ✓ неприлично прихлебывать с чайной или кофейной ложечки, пробуя на вкус, и тем более наливать чай в блюдце.





**ДЕЛОВЫЕ ПОДАРКИ  
ПРОТОКОЛЬНЫЙ БУКЕТ**

# Сувениры



Во время первой встречи подарки преподносят хозяева, а не гости.

При последующих встречах обмен подарками носит взаимный характер.

Во время официальных приемов памятными сувенирами обмениваются после того, как произнесены торжественные речи.

В ходе делового сотрудничества подарки преподносятся после подписания договора/ контракта или во время прощания сторон.

Памятные сувениры могут быть переданы курьером, в этом случае к подарку прилагают визитную карточку.

# Этикетные нормы вручения и получения подарков

Если вы получили дорогой подарок, в ответ вы должны преподнести равноценный подарок. Не следует принимать подарок, если он очень дорогой и вы не в состоянии сделать ответный равнозначный жест.

Согласно нормам этикета следует ответить: «Благодарю Вас. Я не могу себе этого позволить», не объясняя причин. Вас поймут правильно.

# Протокольный букет



- Форма букета: округлая, напоминает полусферу
- Высота не больше 60 см
- Диаметр 60 см.
-

# Принципы подбора материала

- сезонность
- предпочтения
- ранг, статус
- пол
- событие



# Требования к составлению букета

Композиция должна быть читаемой, одинаковой со всех сторон, поэтому не допускаются односторонние букеты

Главным условием является монохромность  
однородность букета

Основные цвета:

- кремовые
- красные
- лососевые
- оранжевые
- розовые пастельные,  
ближе к кремовым





Цветочные букеты необходимы для создания благоприятной атмосферы через следующие средства:

- ✓Цвет
- ✓Форма
- ✓Фактура
- ✓Движение

Весна

Цвет: много цвета, бело-салатовый, нежно-желтый, сиреневый, розовый, небесно-голубой  
Форма: много бутонов, много свободного пространства, создающего ощущение воздуха  
Фактура: воздушность, прохладность, нежная, беспокойная в движении  
Движение: составляющие букета растения стремятся вверх



Цвет: насыщенные, тяжелые цвета  
Форма: цветы максимально распущенные, ягоды  
Фактура: спокойная, гладкая  
Движение: от центра чуть вниз с натеканием

Лето

Цвет: максимальная насыщенность, яркость  
Форма: преобладание распустившихся цветов над бутонами  
Фактура: сочетание спокойных и беспокойных  
Движение: много уставшее от солнца, но смотрит вверх



Присутствие рождественской и новогодней теме



# Цветы, которые рекомендуется использовать в протокольных букетах

- Розы должны иметь бутон раскрытой сложной формы, на прямом не очень толстом стебле, чтобы не увеличивать вес букета
- Герберы, среднего размера, сложной махровой формы
- Астры
- Орхидеи
- Антуриумы
- Тюльпаны, махровой формы
- Фрезии



# Цветы, которые не рекомендуется включать в букет

- С резким запахом
- Хризантемы
- Гипсофилу
- Полевые цветы, занесенные в красную книгу
- Цветы с пыльниками, которые могут окрасить руки и одежду
- Цветы, у которых осыпаются лепестки
- Цветы, которые отвечают принципу сезонности, но цветут на каждой клумбе в парке (гладиолусы, астры в сентябре, тюльпаны, нарциссы - в мае)
- Горшечные растения

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

