

# СТОЛОВЫЙ ЭТИКЕТ

# Что необходимо учитывать и соблюдать

- Приступать к еде только после того, как это сделал пригласивший человек или главная персона за столом.
- Не размахивайте салфеткой, а аккуратно положите её на колени, сгибом к себе.
- Сидеть прямо, локти держите дальше от стола, если некуда деть руки- положите на колени. Ни в коем случае не разваливайтесь на стуле.

- Хлеб и булочки отламывайте небольшими кусочками, не макайте хлеб в тарелке.
- Ничего нельзя брать руками, кроме хлеба.
- Не выплёвывайте косточки или еще что-нибудь в ладонь.
- Не размахивайте руками во время еды и не расставляйте локти в стороны.
- Дамскую сумочку повесит на спинку стула слева от себя, портфель - поставить на пол. Нельзя класть бумагу на стол держите их в руках.
- Во время еды не рассматривайте в упор партнера.
- Если вы хотите выйти из-за стола, достаточно извиниться, если кто-то выходит из-за стола – не спрашивайте, куда.
- Ешьте в среднем темпе, вы должны начинать и заканчивать вместе со всеми.
- Если случайно облили соседа, не пытайтесь вытереть чем попало – тихо извинитесь, предложите оплатить чистку или просто предложите свою салфетку.
- За столом не приятно говорить о здоровье – хорошем или плохом, если нужно принять таблетку – примите, нет необходимости объяснять, зачем и почему.

# Как правильно есть некоторые блюда.

- Апельсины – очистите от кожуры при помощи ножа и ешьте дольки руками. Если сервированы кусочками – вилкой.
- Ананас, арбуз – ешьте ложкой, если фрукты поданы маленькими кусочками, и вилкой, если нарезаны кружочками.
- Спагетти. Если спагетти маленького размера – ешьте только вилкой, если длинные -возьмите вилкой, поместите в ложку, которую не обходимо держать в правой руке на блюде, скрутите и сразу отправляйте в рот.
- Соленья, редис- маленького размера или целого вида положите к себе в тарелку из главного блюда пальцами и ешьте с помощью пальцев.

# Основные рекомендации

- Сначала необходимо разослать приглашения.
- Зарезервируйте место, побывав в ресторане на кануне.
- Обязательно продумайте кто и где сидят.
- Обычно служащие ресторана спрашивают, хотите ли вы заказать напитки из бара.
- Заказать обед вам поможет знание меню данного ресторана.
- Пусть сначала официант запишет пожелания гостей, а затем хотите этого или нет, закажите тоже самое.
- Обязательно проверьте, соответствует ли принесенная еда заказанным блюдам.
- Не забудьте про десерт.
- Не менее важно во время делового обеда правильно рассчитаться за него.
- Необходимо с каждым из гостей попрощаться за руку и поблагодарить за участие в обеде.
- Когда все ушли, поблагодарите метродотеля и оставьте для себя несколько минут чтобы сделать заметки.

# Фуршет



- Фуршет-это самый дорогой и сложный по типу приём. Обычное время проведения – от 17-00 до 20-00.
- Мужчины – смокинг, фрак если нет этого, то подойдёт тёмно – серый или тёмно – синий костюм современного покроя.
- Дамы в этом случае обязаны быть в вечерних платьях.

# Шведский стол

- Несколько проще, чем «фуршет», так как можно есть сидя.
- Вы должны сами выбирать то, что вам нравится, и класть себе на тарелку.
- По этикету к столу принято подходить 3-4 раза, каждый раз накладывая пищу в чистую тарелку.

