

# КОРПОРАТИВНЫЙ ЭТИКЕТ ВЪЕЗДНЫХ ПРИЕМОВ

- ❖ Исторически сложилось так, что **приемы** играют важную роль в развитии **деловых контактов и дружеских связей**.
- ❖ Основным содержанием приемов является не прием пищи и дегустация напитков, а **расширение контактов и получение нужной информации** в неофициальной обстановке.
- ❖ В беседах на приемах происходит **взаимный обмен мнениями**, и полезность этого обмена зависит от опыта и дипломатического умения каждого из собеседников.
- ❖ В большинстве случаев посещение приемов — это продолжение служебной деятельности.
- ❖ Многолетняя международная практика установила виды как деловых, так и светских приемов, методы их подготовки, этикет, которого следует придерживаться участникам приемов.

## Виды приемов

Основными видами приемов являются:

- «Завтрак» («Lunch»),
- «Обед» («Dinner»),
- «Обед-буфет» («Buffet Dinner»),
- «Ужин» («Supper»),
- приемы типа «А-ля фуршет»,
- «Коктейль»,
- а также маленькие приемы — кофейный или чайный стол.

Приемы подразделяются на

- **дневные** - «Бокал вина с сыром», «Завтрак»
- **и вечерние – все остальные**,  
а также приемы с
- **рассаживанием за столом** - «Завтрак», «Обед» и «Ужин»
- **и без рассадки.**

Согласно международной практике, наиболее почетными видами приемов являются «Завтрак» и «Обед».

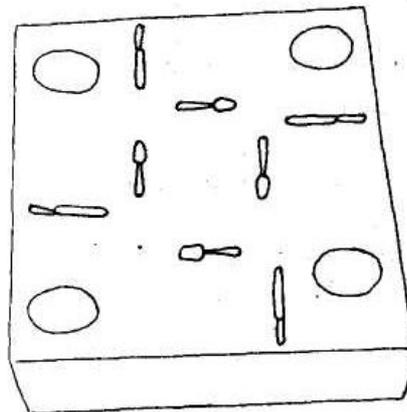
Такие приемы, как **бранч, ужин после театра, пикник, фондю, пивной стол** и т. п. по методам их организации являются комбинацией основных видов приемов.

## ПРИЕМ «ЗАВТРАК»

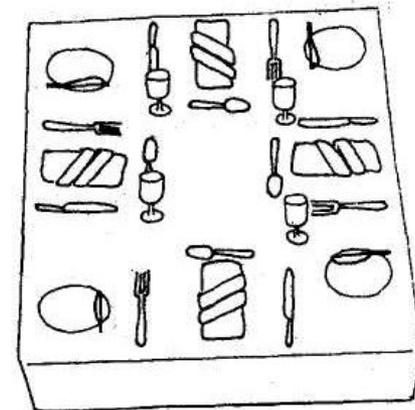
- **«Завтрак»** — почетный вид приема с рассаживанием за столом, устраиваемый в промежутке между 12 и 15 часами.
- Наиболее распространенное время начала «Завтрака» от 12.30 до 13.30.  
**Продолжительность** — час–полтора, из которых 45–60 минут гости проводят за столом, а 15–30 минут — за кофе. Кофе, чай могут быть поданы за тем же столом или в гостиной.
- Столы для приема ставят в виде буквы П или Т. Почетные места за торжественным столом организуют сидящие «лицом» к входным дверям или, если это невозможно, к окнам, выходящим на улицу.
- Столы накрывают **белыми** скатертями и украшают цветами. Белые крахмаленные салфетки кладут на тарелочки для хлеба. Сервировка стола как на торжественном приеме.
- Подают за завтраком **одну–две** холодные закуски, **одно** рыбное или мясное блюдо, **десерт**.
- Во время сбора гостей им предлагается **аперитив**. В конце завтрака подаются чай, кофе. К ним предлагается коньяк и ликер.
- Форма одежды – повседневный костюм или платье

# Сервировка стола для завтрака

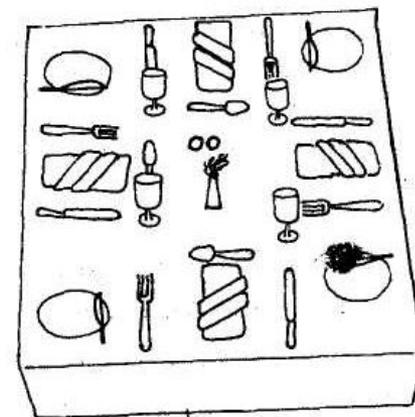
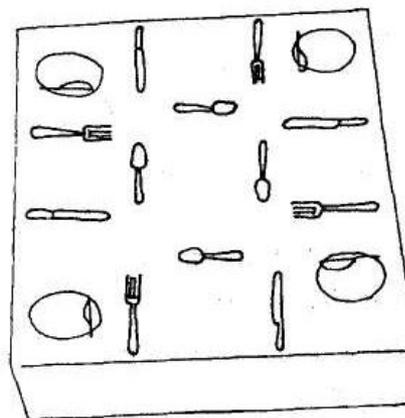
- Сервировка стола для завтрака состоит из пирожковой тарелки, закусочного прибора, чайной ложки, и полотняной салфетки
- В меню завтрака, как правило, включают масло сливочное, поэтому сервировку дополняют ножами для масла.
- Прибор для специй (солонка, перечница) располагают одной подставке с держателем для бумажных салфеток и ставят вдоль оси стола. В центре стола ставят вазу с цветами



б



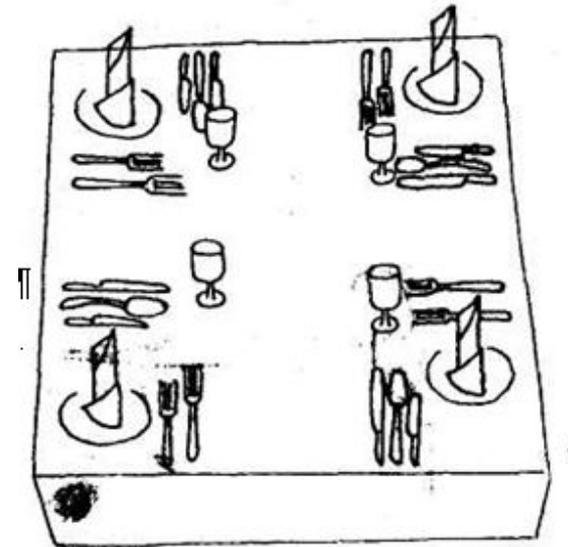
в



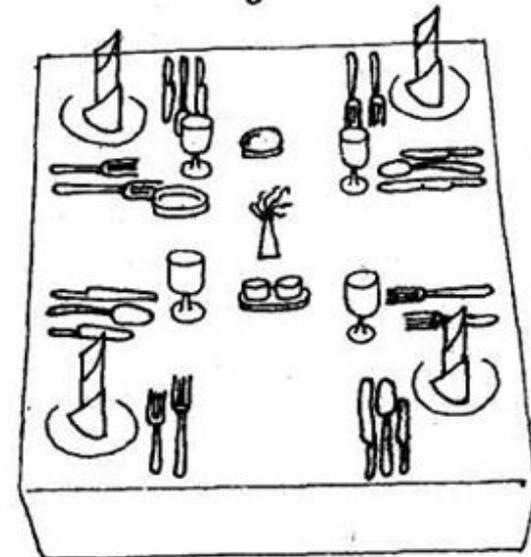
д

# Сервировка стола для бизнес-ланча

- **Сервировка стола для бизнес-ланча** состоит из пирожковой тарелки, столового прибора (нож, ложка, вилка), закусочного прибора, фужера, полотняной салфетки, прибора со специями (солонки, перечницы), вазы с цветами



а



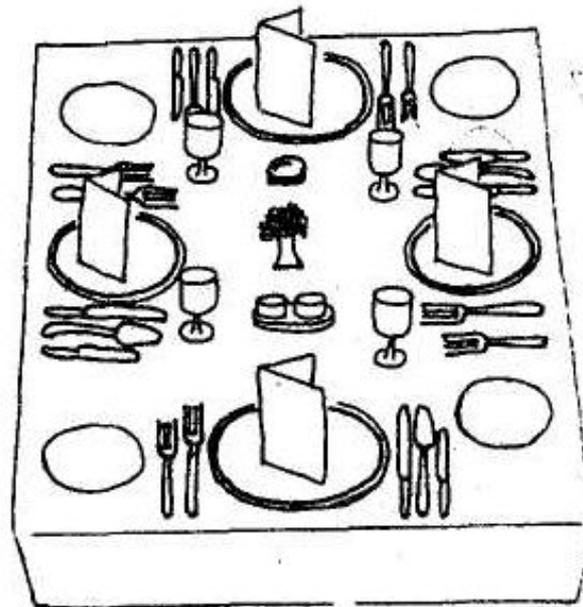
## ПРИЕМ «ОБЕД»

- «Обед» — это **наиболее почетный** вид приема с рассаживанием за столом.
- Обычно начинается в промежутке между **19 и 21** часами.
- Столы ставят в виде буквы П или Т.
- Холодные закуски – только по одному рыбному и мясному блюду и овощные салаты. После холодных закусок подают бульон с гренками или суп, затем – какое-либо мясное блюдо. Могут быть два горячих кушанья, одно из них рыбное, которое подают перед горячим мясным блюдом с приготовленными по-разному овощами.
- Обед заканчивают десертом, а перед этим убирают всю посуду, столовые приборы и рюмки, которые были предназначены для предыдущей еды.
- На десерт можно подавать желе, кремы, различные сладкие блюда, ягоды со сливками. В заключение приема подается чай или кофе.



# Сервировка стола для обеда

- включает сервировочную, закусочную и пирожковую тарелки, столовый и закусочный приборы, фужер, полотняную салфетку, прибор со специями (солонку, перечницу), вазу с цветами
- Официант расставляет на столе сервировочные тарелки (справа правой рукой), затем берет в левую руку стопку закусочных тарелок и мелкую столовую тарелку со столовыми и закусочными ножами, столовыми ложками в полотняной салфетке, сложенной конвертом.
- Справа правой рукой официант ставит закусочную тарелку на сервировочную и на расстоянии 2 см от края стола кладет столовый нож, столовую ложку и закусочный нож. При этом официант движется вдоль стола по часовой стрелке.
- Сервировку пирожковыми тарелками, столовыми и закусочными приборами официант осуществляет, держа стопку пирожковых тарелок и мелкую столовую тарелку с вилками в правой руке и продвигаясь вдоль стола против часовой стрелки, сервировку стола фужерами, а в некоторых случаях и рюмками для вина — осуществляют с подноса, застеленного полотняной салфеткой справа правой рукой. Размещение на столе предварительно сложенных полотняных салфеток производят также с подноса.



Сервировка стола.

## ПРИЕМ «УЖИН»



Праздничная сервировка стола.

- Прием «Ужин» **начинается в 21 час и позднее.**
- Это прием с рассаживанием за столом.
- От приема «Обед» отличается лишь временем его начала. Кроме того, на этом приеме, как правило, не подают суп.
- Форма одежды указывается в приглашении — темный костюм, смокинг или фрак; для женщин — вечернее платье.

## ПРИЕМ «ОБЕД-БУФЕТ» («шведский стол»)

- Организация такого приема **довольно простая**, поскольку не связана с размещением гостей за столом.
- Сервируя стол в виде буфетной стойки «по-шведски», его помещают **у стены** или посередине комнаты, накрывают широкой скатертью, свешивающейся почти **до пола**.
- На середину стола ставят холодные закуски, холодные соусы, хлеб, различные салаты, печенье, кондитерские изделия,



- прохладительные напитки, соки, минеральную воду.
- По краям стола (**20 см от края**) рядами или треугольниками ставят рюмки, бокалы, закусочные тарелки располагают стопкой. Ножи - справа от тарелок группами, вилки - слева
- Участники приема подходят к столу, берут **левой рукой** салфетку, на которую ставят тарелку с предварительно положенными на нее ножом и вилкой, а затем накладывают на тарелку кушанья. Правой рукой берут бокал с вином, соком или каким-либо другим напитком.
- Вина, коктейли и другие спиртные напитки выставляются на **буфетных стойках и столах**, за которыми стоят официанты.

## ПРИЕМ «КОКТЕЙЛЬ»



- Прием начинается между **17 и 18 часами**, продолжительность 2 часа.
- Прием проходит стоя.
- На приглашении указывается время начала и окончания приема (например: 17.00–19.00).
- Гости могут приходить и уходить в любой час указанного времени.
- Нормальным считается пребывание на приеме до 1,5 часов.
- Официанты разносят налитые в бокалы коктейли. Иногда устраивается **бар-буфет** со спиртными напитками.
- На коктейльном столе **нет ни тарелок, ни вилок,**

есть только деревянные или пластмассовые **одноразовые палочки**, которые воткнуты в разнообразную закуску, поданную на больших подносах. Могут быть и мини-вилочки, с помощью которых берут канапе или фрукты из коктейля.

- В качестве закуски подают **канапе** с различными солеными маслами, кремами, паштетами, рыбой, мясом; слоеные или сладкие мини-пирожные, печенье, а также фаршированные яйца, соленый и сладкий миндаль, орехи, фрукты. В конце приема гостям можно предложить кофе.

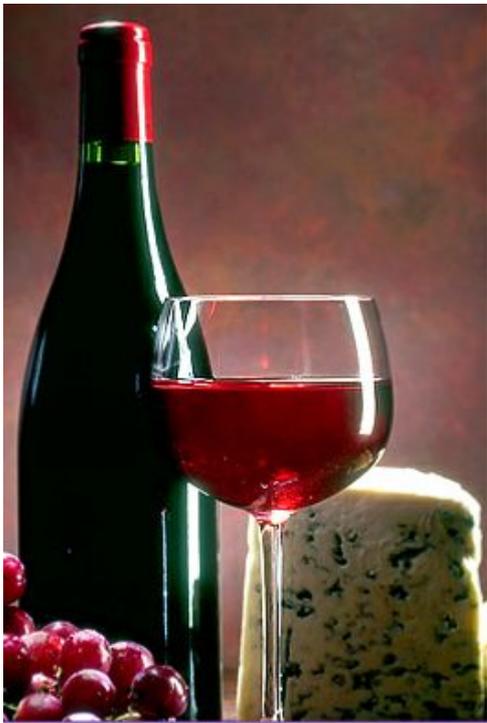


Маленькое, прекрасно сшитое, изысканного силуэта элегантное платье для коктейля из дорогого шелка.



Платье для коктейля.

## ПРИЕМ «БОКАЛ ВИНА С СЫРОМ»(Cheese and wine party)



Бокал вина с сыром.

- Предлагается гостям не только сыр, но и другие закуски, хотя сыр все же должен доминировать.
- Сыр лучше класть большими кусками, иначе он быстро высохнет, сервируется ножами для сыра
- Сыр должен быть комнатной температуры, к нему предлагаются различные хлебцы. Рядом ставится масло. Хорошо, если на столе будут находиться также свежие и сухие фрукты, орехи. Можно расположить маринованные овощи, блюда с редисом, оливками, различными видами паштетов, фаршированные яйца и т. п.

- Буфетный стол или столы лучше располагать в центре помещения.
- Фрукты, особенно виноград, овощи, листочки петрушки и салата служат хорошим декоративным материалом при оформлении стола.
- Сыра расходуется примерно 200 г на человека

## ПРИЕМ «А-ЛЯ ФУРШЕТ»

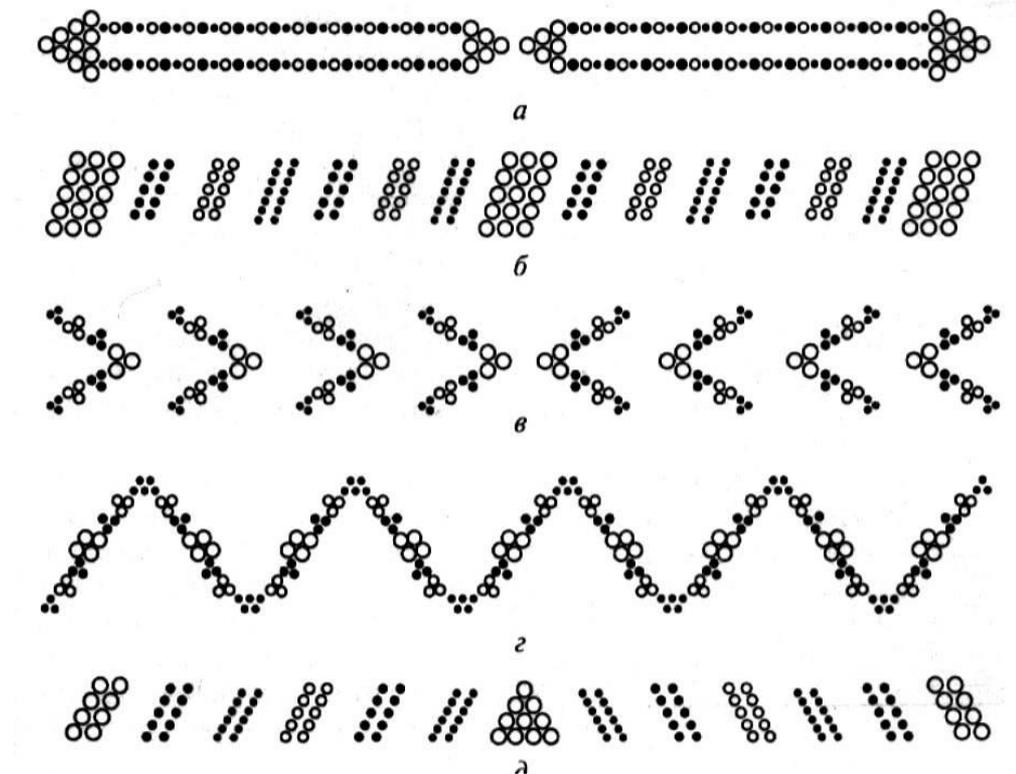


- Прием «А-ля фуршет» (от французского *a la fourchette* — с вилкой) проводится в те же часы, что и прием «Коктейль» (17.00–19.00 или 18.00–20.00) и проходит стоя.
- Во время приема на столе должна быть закуска, которую можно **есть только вилкой**, не используя ножа.
- Отличие состоит в том, что на фуршетных приемах напитков подается не меньше, а закусок предлагается значительно больше.
- В большом помещении можно накрыть несколько столов «а-ля фуршет» (**каждый на 6–8 человек**).
- После холодных закусок подают запеченную еду. Можно также подавать горячие сосиски, маленькие котлеты. После горячей закуски гостей угощают десертом – сыром с фруктами, желе, мороженым.

• В конце приема подают кофе. Гости обслуживают **себя сами**. Стоящие за столом официанты лишь сменяют тарелки, пополняют опустевшие блюда, наливают напитки и накладывают мороженое.

# Сервировка стола для фуршета

- Под основную скатерть перед сервировкой кладется мягкая фланелевая ткань для лучшей впитываемости пролитых напитков и во избежание лишнего боя.
- Юбка по цвету отличается от основной скатерти. Начинают сервировку с расстановки стеклянной или хрустальной посуды. Стекло расставляют «змейкой», «елочкой», группами.



*Варианты расстановки посуды из стекла для банкета-фуршета:*

*а – в два ряда, б, д – группами, в – «елочкой», г – «змейкой»*

- Затем расставляются закусочные тарелки стопками по 8 -10 штук. Расстояние между стопками 1,5-2м, 1,5 -2см от края стола.
- За стопками закусочных тарелок ставят также стопками (по 4-6 штук) пирожковые и десертные тарелки. Затем раскладываются приборы группами. Ножи закусочные располагают справа от тарелок, вилки - слева. Если ножи не используются, то вилки кладутся справа. Вилки кладут столько же сколько и тарелок, ножей - меньше. Закусочные приборы выкладывают рядом со стопкой десертных тарелок. Полотняные салфетки, сложенные вчетверо, кладут на стопку с закусочными тарелками или за ними. Вместо полотняных салфеток могут использоваться бумажные. В промежутках между рюмками ставятся вазы с фруктам.

## ПРИЕМ «ЧАЙ»

Кроме организации торжественных приемов, международная практика позволяет устраивать встречи и в **менее официальной обстановке** — за чайным или кофейным столами.

Такие маленькие приемы проводятся не только среди деловых людей, но и на самом высоком уровне.

**На кофе, как правило, приглашают с 17 до 19 часов, на чай можно приглашать и немного позже — до 20.** Форма одежды на приеме — повседневный костюм или платье.

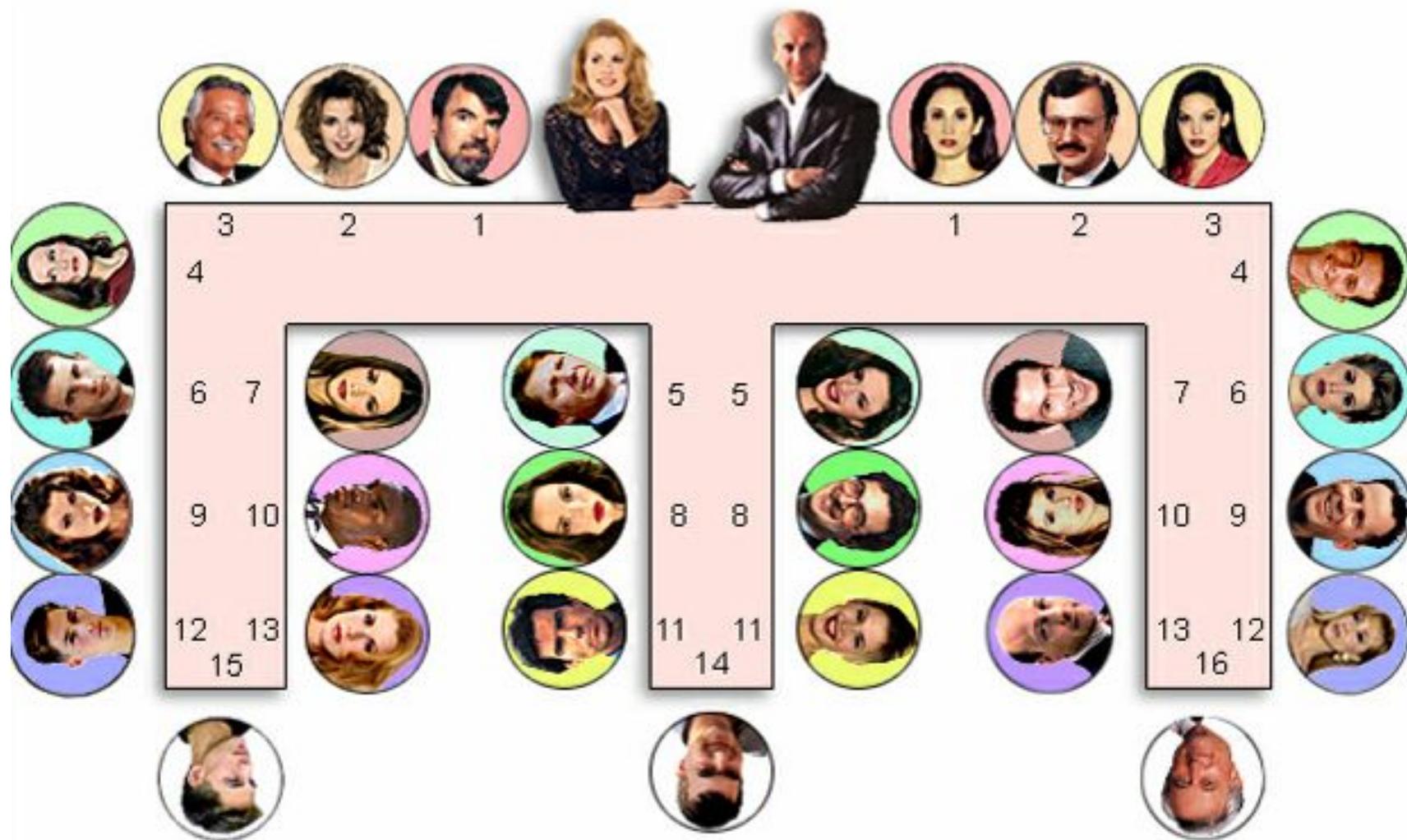


## **ПРИЕМ С РАССАЖИВАНИЕМ**

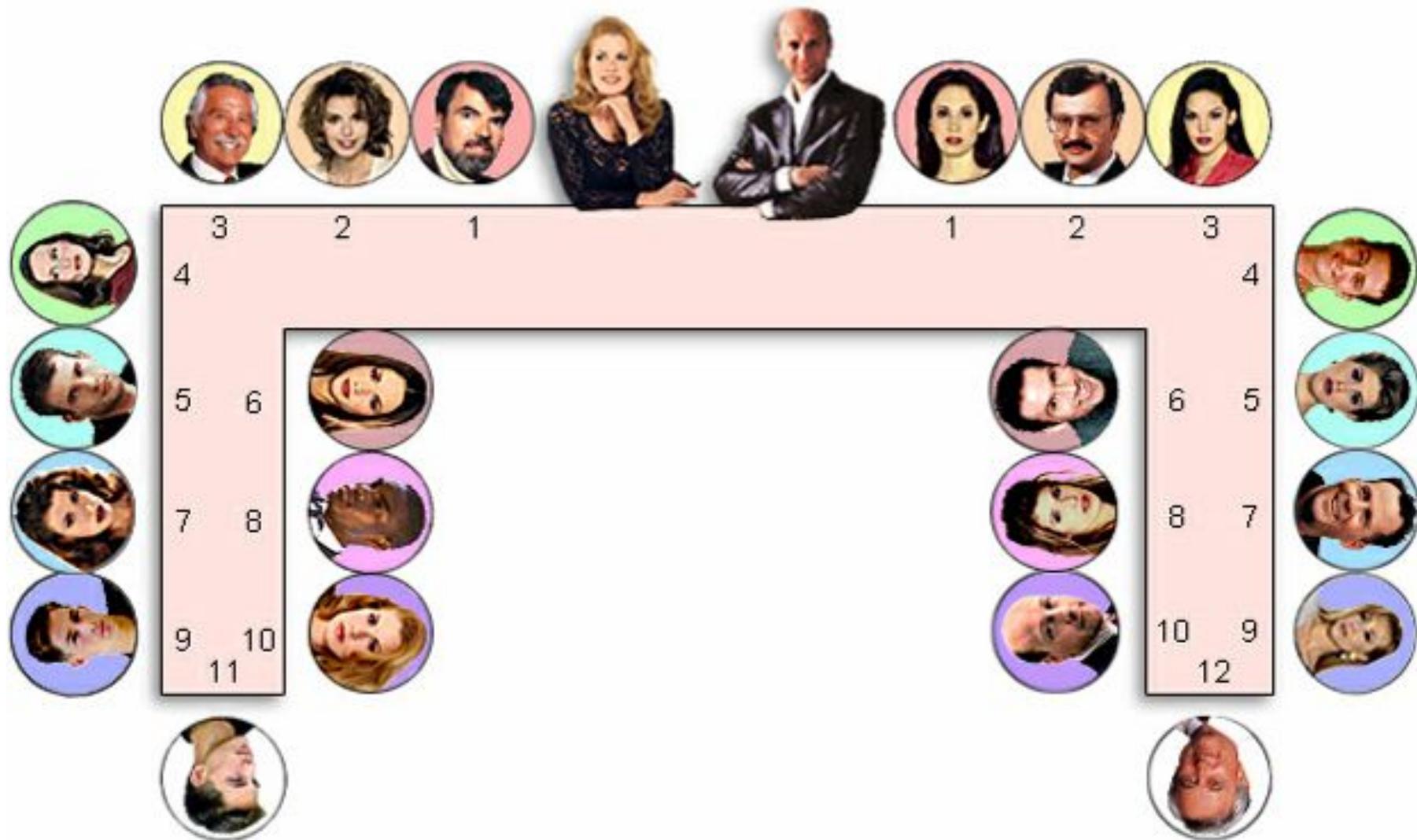
- Международная практика выделяет три вида приемов, которые проводятся с рассаживанием за столом: «Завтрак», «Обед», «Ужин».
- На этих приемах гости рассаживаются за столом в соответствии с их социальным статусом или дипломатическим рангом.
- Самое почетное место на мужском приеме — справа от хозяина, а на смешанном приеме, когда присутствуют как мужчины, так и женщины — справа от хозяйки дома. Далее идут места слева от хозяйки и хозяина. По мере удаления от хозяйки и хозяина места становятся менее почетными.

### **Основные правила**

- первыми по правую и левую руку от хозяйки сажают представителей сильного пола; хозяина окружают дамы. Затем места чередуются: рядом с женщинами сажают мужчин, и наоборот
- женщину не сажают с женщиной и на торцы стола, если там не сидит мужчина
- мужа никогда не сажают рядом с женой
- два иностранца из одной страны также не сидят вместе
- если прием деловой, то последние места за столом занимают сотрудники фирмы-устроителя приема, но не женщины.



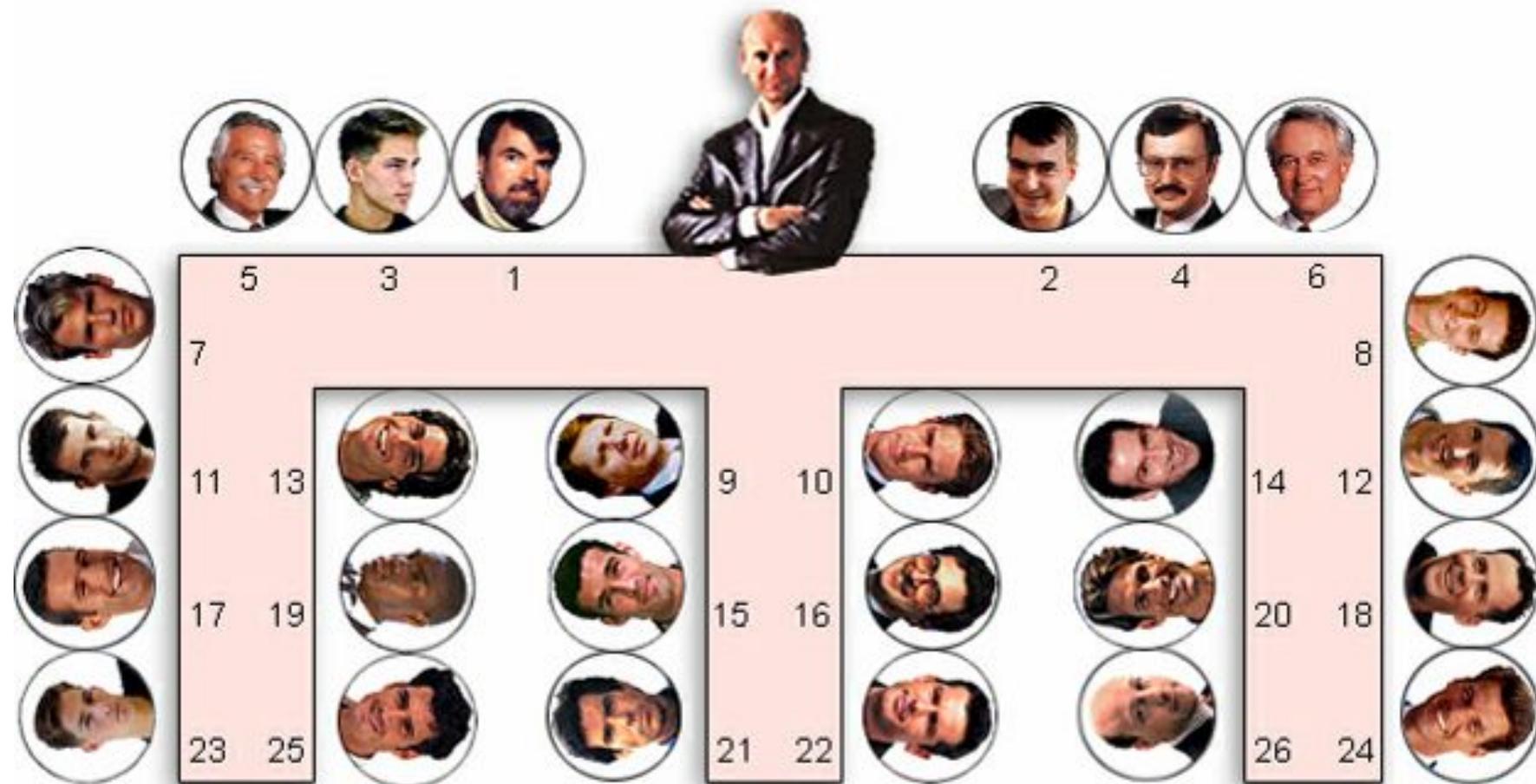
Смешанный прием за столом в виде буквы «Т».



Смешанный прием за маленьким столом в виде буквы «П».



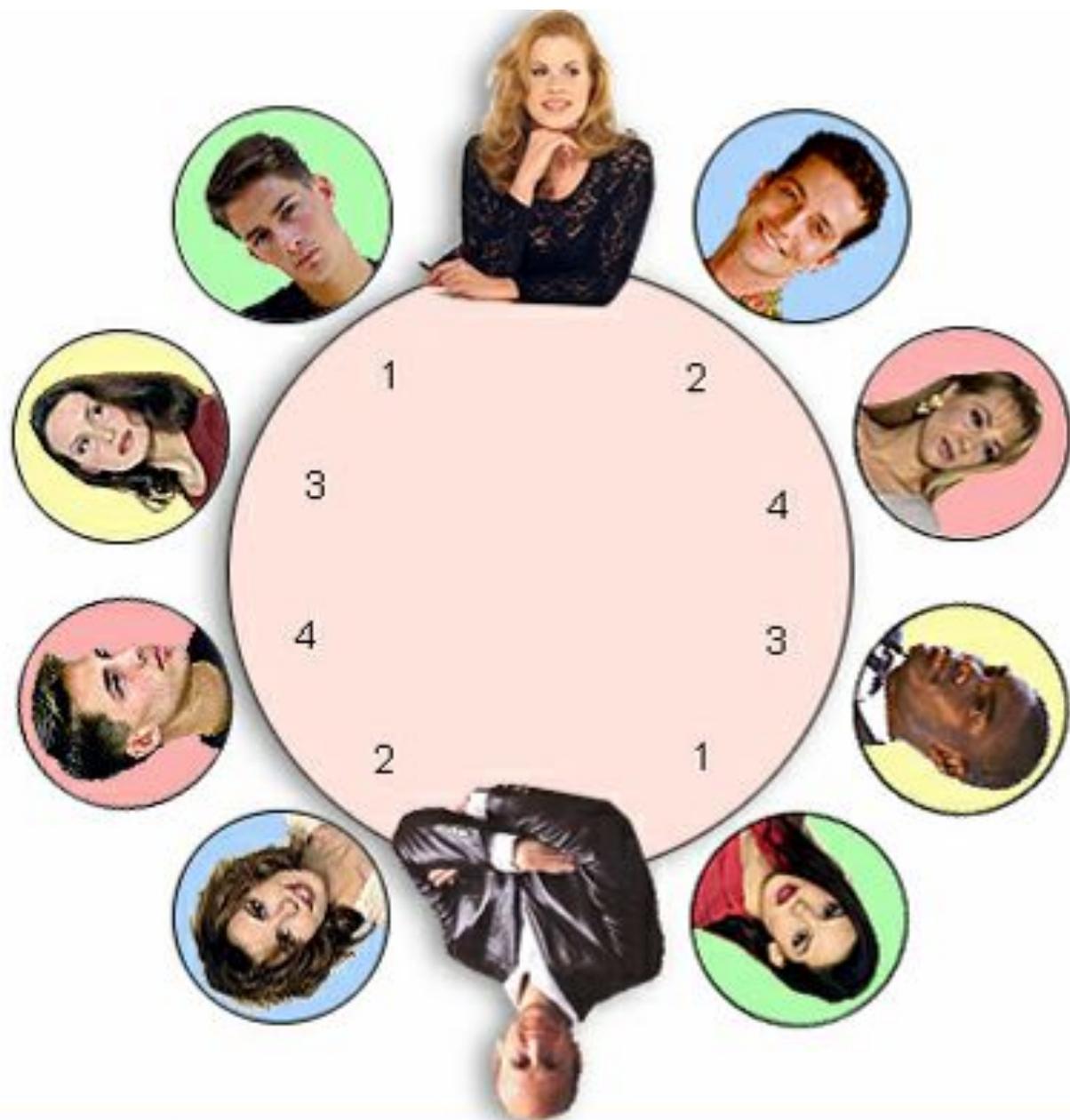
Смешанный прием за маленьким прямоугольным столом.



Мужской прием за столом в виде буквы «Т».



Смешанный прием за большим прямоугольным столом.



Смешанный прием за круглым столом.