



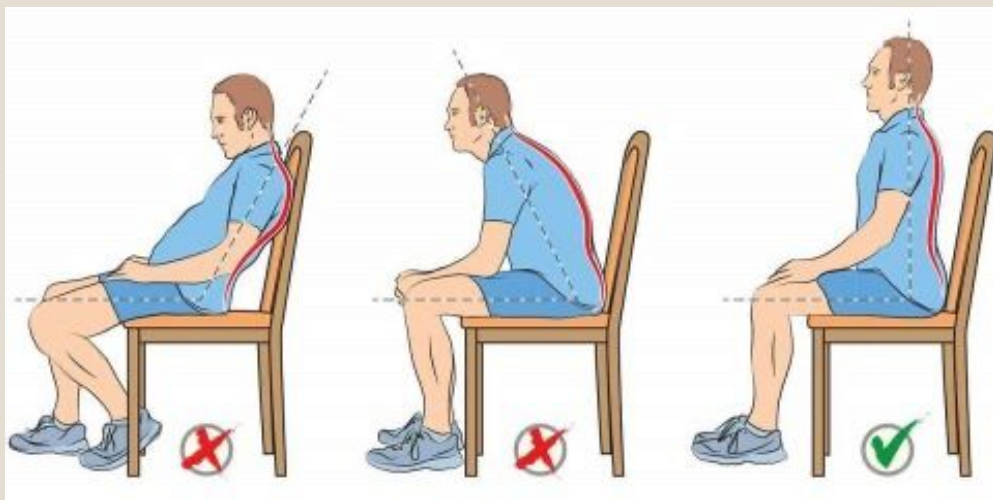
ЭТИКЕТ ЗА СТОЛОМ

Раданович Диана, ОБ18-9



Рассадка гостей.

Традиционной считается следующая рассадка: хозяин мероприятия (виновник торжества) садится во главе стола, места рядом с ним предназначаются для самых почетных и старших гостей, а молодежь и дети сидят на другом конце стола.



Как правильно сидеть за столом.

Согласно правилу этикета за столом в процессе приема пищи необходимо держать спину ровно. Однако делать это нужно так, чтобы не вызывать дискомфорта.

Ладони можно положить на край стола или опустить на колени, а вот локти стоит держать прижатыми к бокам.

Общие правила этикета за столом.

- не стоит разговаривать с собеседником чересчур громко;
- не нужно чересчур далеко отводить вилку или ложку ото рта;
- нельзя чавкать или издавать какие-нибудь другие звуки во время еды;
- категорически не рекомендуется есть поспешно.
- Прибор, которым вы начали пользоваться, **не должен больше прикасаться к столу**. Класть его следует на край тарелки, но не на скатерть.

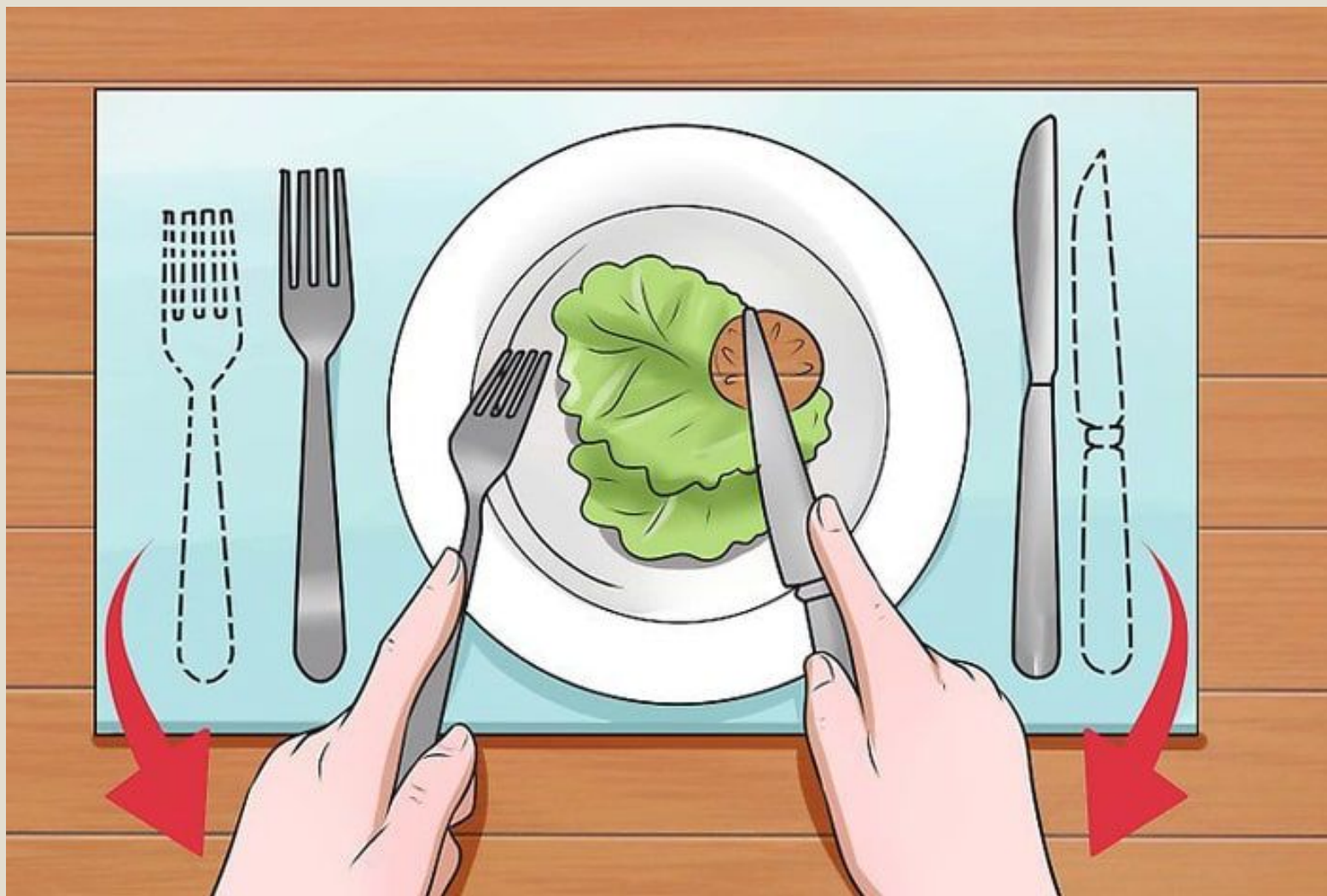


Если вы нечаянно уронили прибор, **не стоит лезть за ним под стол.** Попросите официанта или хозяина мероприятия подать вам **новый.**



**Не следует сразу
нарезать всю
порцию
на тарелке
на мелкие
кусочки.**

Считается, что так
блюдо быстрее
остывает и теряет
свои вкусовые
качества. Будет
правильнее
отрезать
по одному кусочку
и сразу класть
в рот.



Как правильно держат приборы.

Вилку следует держать зубцами вниз, таким образом накалывая на нее кусочки еды (а не зачерпывая, как ложкой, кроме тех случаев, когда блюдо мягкое, например пюре). Указательные пальцы располагаются вдоль ручек вилки и ножа, остальные пальцы обхватывают концы ручек. Это называют «методом скрытой ручки».

Правила этикета в ресторане.

- Мужчина обязан всегда пропускать женщину вперед. Если же в ресторан пришло несколько мужчин или женщин, то все они находятся в одинаковых условиях или равняются на организатора встречи.
- Если за обедом встречается группа людей, и кто-то из них опаздывает, то по правилам этикета компания может подождать опоздавшего 15 минут. Более продолжительный период ожидания уже считается признаком неуважения к собравшимся гостям.
- Если в ресторане ужинает мужчина и женщина, тогда мужчина должен взять меню и предложить даме те или иные блюда. Женщина обязана участвовать в выборе блюд, иначе это будет считаться дурным тоном.
- Во время общения в ресторане не стоит громко разговаривать или смеяться. Однако если такое все же произошло, то вполне уместно извиниться перед остальными посетителями и впредь вести себя сдержанно. Если же кто-то из посетителей ведет себя неадекватно, следует сказать об этом официанту или администратору, а не самому пытаться утихомирить буяна.

Правила этикета в ресторане.

- Начинать трапезу уместно только тогда, когда официант обслужил всех гостей. При этом человек, блюдо которого еще не готово, может предложить другим приступить к ужину, что вполне нормально.
- Помните, что в ресторане ни в коем случае нельзя заниматься своей внешностью: вытирать платком лицо, поправлять прическу, пудриться и т. д. Для этих целей вы можете отойти в туалет и там привести себя в порядок. Интересен факт, что перед трапезой женщина должна аккуратно удалить помаду с губ.
- Согласно правилам этикета за столом, едок не должен дуть на горячий суп или с недовольством ковыряться вилкой в салате. Кроме этого некультурно фотографировать блюда или делать с ними селфи.
- Если во время еды вам попала косточка или какой-либо другой несъедобный предмет, его нужно ложкой поместить на салфетку или тарелку.
- Наполняйте бокалы с вином меньше чем наполовину.
- Масло сливочное и оливковое нужно отрезать или отливать в свою тарелку из общего сосуда. Также следует намазывать не весь кусок хлеба, а тот который сможете положить себе в рот.

Правила этикета в ресторане.

- Чтобы избавиться от не прожевываемого куска, нужно поднести салфетку к губам и незаметно избавиться от него.
- Согласно правилам этикета за столом руками можно есть следующие блюда: рыбу, птицу, выпечку, фрукты и овощи.
- Не забывайте, что приборы ни в коем случае, если вы ими уже пользовались, нельзя класть на стол. Только на тарелку, в не зависимости будете вы ими еще пользоваться или нет.
- Сигналом к забору официантом тарелки послужат правильно сложенные приборы на ней.



Уносить не надо



Пауза



Пауза



Пауза



С нетерпением жду
следующее блюдо



Закончил трапезу



Закончил трапезу



Закончил трапезу



Блюдо просто
превосходно



Блюдо
не понравилось

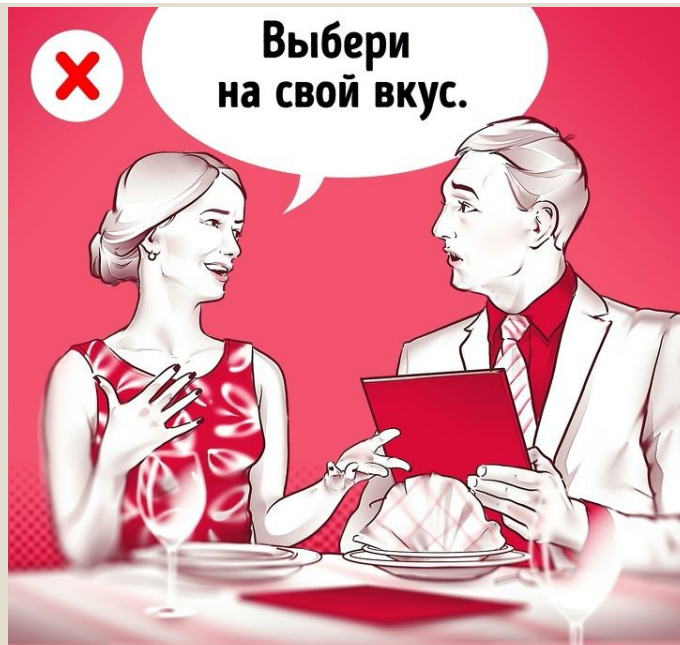


Обслуживание
не понравилось

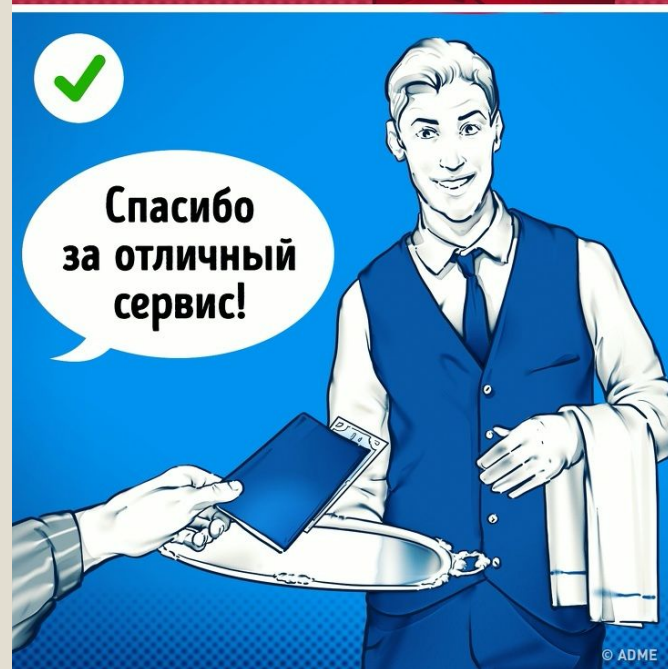


Принесите
жалобную книгу

Сигналом к забору
официантом
тарелки послужат
правильно
сложенные
приборы на ней.



ЭТИКЕТ НА СВИДАНИИ



Культура чаевых



СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!