



## **5º Encontro - Etiqueta à Mesa**

Profª Linda Jessica De Montreuil Carmona, Dra.



# Boas maneiras à mesa

- Brandir talheres no ar, falar de boca cheia, soprar para esfriar a sopa não são pecados mortais.
- Mas quando você recebe um cliente importante ou uma pessoa preciosa como contato de negócios para sua empresa, qualquer comportamento pouco ortodoxo à mesa pode trazer consequências nesse relacionamento.

(BRENNAN & BLOCK, 1994).



# Boas Maneiras à mesa



# Boas maneiras à mesa



---

Deve-se comer em silêncio, discretamente. Mas e os almoços executivos? Não foram feitos para discutir negócios?

---

Não se pode falar de boca cheia, é preciso saber quando comer e quando falar. Não começar uma frase e logo em seguida pôr uma garfada de comida na boca.

---

Reservar alguns minutos de silêncio quando um prato é servido para que todos possam prova-lo e depois retomar a conversação pode ser a solução (BRENNAN & BLOCK, 1994).



# Boas maneiras à mesa



- Não enxugue ou esfregue o guardanapo na parte inferior do rosto. Toque levemente. Não agite o guardanapo para desdobra-lo e não o faça tremular. Deixe-o dobrado no colo.
- Sente-se de maneira ereta e mantenha os cotovelos fora da mesa.
- Tenha calma, e não coma de forma apressada. Oferece-se o mesmo número de pratos a todos os convidados, que começam e terminam cada um deles praticamente ao mesmo tempo.

(MITCHELL & CORR, 2002).



Nada de  
"PALITAR"  
os dentes!

## Boas maneiras à mesa

- Não palite os dentes.
- Não é bom deixar a marca de batom nos cálices ou talheres, portanto retire o excesso para evitar as manchas.
- Não acenda cigarros durante as refeições, nem mesmo na seção de fumantes do restaurante, pois afeta as papilas gustativas das pessoas que estão à mesa com você.
- Mantenha fora da mesa bolsas, pastas e quaisquer objetos que não forem ser utilizados na refeição.

(MITCHELL & CORR, 2002).

# Mesa posta





# Como pôr a mesa

- Pratos pequenos (para pão, etc.) ficam à esquerda de cada lugar.
- Facas e colheres à direita.
- Garfos e guardanapos à esquerda.
- Copos e taças à direita.

(MITCHELL & CORR, 2002).







Copos de água



Copo de uísque



Copo de champagne



Copo bordalès



Copo borgonhês



Copo para cognac



Copos de cerveja



Copo de coquetel



Copo para Port e Xerez

R.Q.Cobra (f

# Como pôr a mesa

## Copos:

- O maior é para água. É posto diretamente à frente das facas, à direita.
- O copo pequeno e bojudado, de haste comprida ou ornada, é para vinho branco.
- O médio, para vinho tinto.
- O menor de todos, mais estreito, para um vinho doce ou para o porto.

(BRENNAN & BLOCK, 1994).

# Como pôr a mesa

## Talheres:

- Que garfo usar? Qual faca? Regra geral: prossiga de fora pra dentro.
- A colher de sopa, redonda, fica na ponta, à direita, antes da faca (ou das facas).
- Na ponta direita, pode ser posto um garfo pequeno para entrada.
- Logo depois da colher, em direção ao prato, pode ser posta uma pequena faca, para a manteiga.
- Vem então a tradicional faca para peixe, espatulada e, à esquerda, o garfo para peixe, mais largo e achatado que os demais.

(BRENNAN & BLOCK, 1994).



# Como pôr a mesa

## Talheres:

- Entre os talheres para peixe e o prato ficam os talheres para a carne, que são os maiores do conjunto.
- Os talheres para sobremesa – colher e garfo – devem descansar acima do prato e serem dispostos horizontalmente, o garfo abaixo da colher, com os dentes virados para a direita. A colher, ao contrário, tem o cabo para a direita e a concha para a esquerda.
- Todos os garfos e colheres são postos com a parte côncava para cima. As facas são dispostas com a lâmina voltada para o prato.

(BRENNAN & BLOCK, 1994).

# Como pôr a mesa

## Talheres:

- Retirando um talher, não o coloque novamente sobre a mesa.
- Não “incline” ou apoie os talheres no prato, colocando-os ao lado do mesmo quando não os estiver usando. Certifique-se de que o gume da faca esteja voltado para você.
- O lugar das colheres usadas no café ou chá é no pires, ao lado da xícara.

(MITCHELL & CORR, 2002).



# Os sete pratos

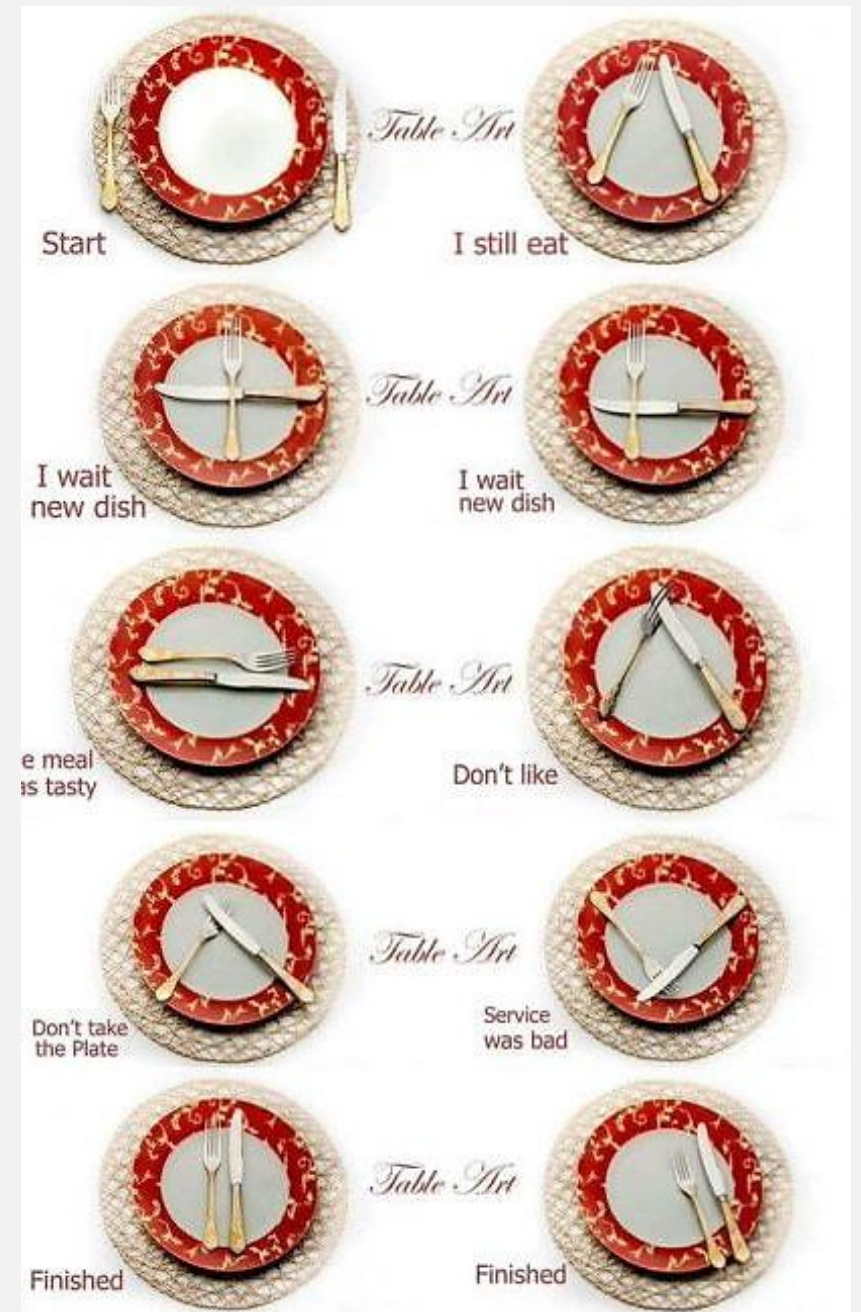
- O número de talheres disponíveis vai indicar-lhe o número de pratos previstos e a regra geral é começar de fora para dentro.
- Em um jantar bastante formal, com sete pratos, a ordem é a seguinte: sopa, peixe, *sorbet*, um prato de carne ou ave, salada, sobremesa e café.
- Os pratos são servidos pela esquerda e retirados pela direita. Serve-se o vinho pela direita.

(MITCHELL & CORR, 2002).

# Os sete pratos

- Ao finalizar cada prato, demonstre ao garçom da seguinte forma: visualize um mostrador de um relógio no seu prato e coloque a faca e o garfo na posição 10h20, com as pontas em 10 e os cabos em 20.
- Quando quiser fazer uma pausa na refeição, o garfo e a faca devem ficar cruzados sobre o prato, o garfo por cima, com os dentes voltados para baixo. A faca deve estar na posição 10h20. Já os dentes do garfo devem indicar 02h00 e o cabo 8h00, formando um “V” invertido.

(MITCHELL & CORR, 2002).





# Referências

- CORR, John; MITCHELL, Mary. **Tudo sobre etiqueta**. São Paulo: Manole, 2002.
- BRENNAN, Lynne; BLOCK, David. **Etiqueta no mundo dos negócios**. São Paulo: Siciliano, 1994.

