

# Sztuka podawania i jedzenia potraw

*Etykieta menedżera*

dr Anna Pietruszka-Ortyl

# *Zasady zajmowania miejsc na przyjęciu:*

- ZASADA PRECEDENCJI. W myśl tej zasady najważniejszy gość - najwyższy rangą lub gość honorowy – **zajmuje pierwsze po prawej ręce gospodarza**.
- **Należy pamiętać o tym, aby z miejsca dla najważniejszego gościa widoczne było wejście na salę.**
- Drugie miejsce to miejsce po lewej ręce gospodarza.
- Jeśli gości jest niewielu i nie ma współgospodarza, kolejni goście o coraz niższej randze siadają na przemian po prawej i po lewej stronie gospodarza, zajmując coraz dalsze miejsca.
- **Jeśli w przyjęciu uczestniczy więcej osób jako gospodarze, gość honorowy może siedzieć naprzeciw gospodarza.**



## Zasady dotyczące przyjęć zasiadanych, w których uczestniczą osoby towarzyszące:

- W przypadku tego rodzaju przyjęć przy stole drugą co do ważności **zasadą jest rozsądzenie kobiet – KOBIECY NIE POWINNY SIEDZIEĆ OBOK SIEBIE,**
- Idealne rozsądzenie gości zakłada rozdzielenie również mężczyzn, co w efekcie daje **naprzemienne rozmieszczenie gości obojga płci.**
- Jeśli jest to niemożliwe – mniejszym odstępstwem od zasad będzie posadzenie dwóch mężczyzn obok siebie.
- Następna co do ważności zasada dotyczy **rozsądzenia par małżeńskich.**
- **Małżonkowie traktowani są jako goście o równej wobec siebie randze, niezależnie od faktycznej pozycji.** Jeżeli gościem honorowym jest prezydent miasta, jego żona będzie pierwsza w hierarchii wśród kobiet, niezależnie od tego, jaki zawód reprezentuje.



## Zasady dotyczące przyjęć zasiadanych, w których uczestniczą osoby towarzyszące:

- Postępowanie według wszystkich zasad daje liczba gości równa **wielokrotności czterech plus dwa ( $n \times 4 + 2$ )**.
- **Gospodarze zawsze siedzą naprzeciwko siebie.**
- **Gościom zagranicznym przy równych stanowiskach przyznaje się pierwszeństwo przed krajowymi.**
- **Tłumacz zajmuje zawsze niższe od miejsca osoby, której ma tłumaczyć. Tłumacz gospodarza lub gospodyni siada z ich lewej strony.**



# Uniwersalne zasady dotyczące każdego ułożenia miejsc podczas przyjęcia biznesowego:

- Goście zajmują miejsca zgodnie z zasadami precedencji.
- Gospodarze wyznaczają ważność miejsc: im bliżej gospodarza lub gospodyni, tym lepsza pozycja.
- Przy rozsadzaniu gości panuje reguła prawej ręki: miejsce po prawej stronie gospodarza jest lepsze niż miejsce po lewej stronie.
- Najlepsze miejsce dla gościa – mężczyzny – znajduje się po prawej stronie gospodyni (podczas przyjęć z osobami towarzyszącymi).
- Najlepsze miejsce dla gościa – kobiety – znajduje się po prawej stronie gospodarza (podczas przyjęć z osobami towarzyszącymi).



# Uniwersalne zasady dotyczące każdego ułożenia miejsc podczas przyjęcia biznesowego:

- Podczas przyjęć z osobami towarzyszącymi pary małżeńskie będą siedziały oddzielnie, a kobiety i mężczyźni na przemian.
- Podczas spotkań biznesowych bez osób towarzyszących dwie kobiety lub dwaj mężczyźni MOGĄ siedzieć obok siebie.
- Gość honorowy ma wyznaczone miejsce, z którego widoczne jest wejście.
- Liczba gości powinna zgadzać się z liczbą miejsc przy stole.
- Na jedno miejsce przeznaczona jest minimum 80 cm.
- Odległość pomiędzy gośćmi nie może być przesadnie duża, goście muszą mieć łatwość prowadzenia rozmowy bez podnoszenia głosu.
- Na spotkaniu biznesowym, w którym bierze udział większa liczba gospodarzy, goście i gospodarze siedzą na przemian, zgodnie z rangą i statusem.





# Trudne sytuacje:

- *Co zrobić, gdy ktoś z gości potwierdził przyjście, ale nie pojawił się na spotkaniu?*
- *Co zrobić, gdy ktoś z gości potwierdził przyjęcie zaproszenia, ale na kilka dni przed imprezą odwołuje przybycie?*
- *Co zrobić, gdy zapraszamy kogoś z osobą towarzyszącą, a potwierdza przyjście tylko jedna osoba?*





## ***Pozycje sztućców:***

- Widelce i łyżki mogą być układane w dwóch pozycjach: **po angielsku** („**twarzą do góry, czyli łyżka wnętrzem czerpaka w górę, a widelec ostrzami do góry**”) albo **po francusku (na odwrót)**.
- Fritsche twierdzi, że „po francusku” układali łyżki chłopci, na znak, że się już najedli.
- Układanie po francusku stosuje się często wtedy, gdy na sztućcach jest wygrawerowany herb (herby graweruje się na ręczce po stronie „twarzowej”).
- Gospodarz, układając sztućce tak, aby herby nie były widoczne, podkreśla w ten sposób swoją skromność. Herb na nożu powinien być wtedy dostosowany do francuskiego sposobu układania, czyli wygrawerowany tak, aby nie był widoczny, gdy nóż leży po prawej stronie zwrócony ostrzem do talerza.
- Na zabytkowych sztućcach herb nie zawsze jest tak umieszczony.
- **Nawet gdy sztućce były ułożone po francusku, to odkłada je się na talerz w pozycji angielskiej.**



# *Nakładanie na widelec:*

*Są dwa sposoby nakładania jedzenia na widelec:*

- Twarde kęsy (np. po ukrojeniu) nabija się na widelec i wprowadza do ust, trzymając widelec częścią wypukłą do góry. Miękkie części dania nakłada się na grzbiet widelca i tak wprowadza do ust. Taki sposób jest bardzo elegancki, ponieważ wymusza on nakładanie maleńkich kęsów.
- Twarde kęsy nabija się na widelec i wprowadza do ust, trzymając widelec częścią wypukłą do góry. Miękkie natomiast nakładane są na wklęsłą stronę widelca i tą też stroną wprowadzane do ust.



## *Nabieranie na łyżkę:*

- Zupę nabiera się od siebie, wypełniając łyżkę mniej więcej do dwóch trzecich pojemności, aby uniknąć rozlewania i pochłapania się.
- Przy innych potrawach jedzonych łyżką (np. lody) nakłada się przede wszystkim ruchem do siebie.
- Anglicy nie uznają innego jedzenia zupy jak tylko bokiem łyżki.
- Cały kontynent, wzorujący się na Francuzach, woli jednak wkładać łyżkę największą stroną, czyli dzióbkiem.





## ***Mowa sztuców:***

- **NAJWAŻNIEJSZA ZASADA:** raz podniesione sztuce nie mogą w żadnym przypadku ponownie dotknąć obrusa
- **ODKŁADANE SZTUCY WYSTĘPUJĄ W ROLI FLAG SYGNAŁOWYCH**
  - **Łyżkę** po zjedzeniu zupy odkładamy na talerz leżący pod talerzem na zupę. Łyżeczkę od kawy – na spodek. Nie zostawiamy łyżki w talerzu czy filiżance.
    - Jeśli daną potrawę je się tylko łyżką, to sygnałem „proszę o dokładkę” jest odłożenie łyżki równolegle do krawędzi stołu, a łyżka ułożona skośnie oznacza „skończyłem, proszę nie dokładać”.

## ***Mowa sztućców:***

- **Odłożenie sztućców na krzyż na talerzu (nóż zawsze ostrzem do siebie) znaczy „przerwa, proszę nie zabierać talerza”,**
- **a gdy talerz jest pusty, znaczy „proszę o dokładkę”.**



## ***Mowa sztućców:***

- **Odłożenie sztućców na talerzu po prawej stronie na skos oznacza „proszę zabrać talerz” niezależnie od tego, czy jest on pusty, czy nie.**



# *Sztuka podawania i jedzenia potraw:*

## **ZUPA:**

- **Zupa czysta** – bulion lub barszcz – powinna być podana w filiżance z dwoma uchami.
- Do jedzenia używamy łyżki okrągłej, którą prowadzimy do ust bokiem.
- Łyżki z czystym barszczem lub bulionem nie wkładamy całej do ust – wystarczy ją przechylić.
- Na dowód, iż dana zupa czysta bardzo nam smakuje, możemy jej resztę wypić bez używania łyżki, podnosząc filiżankę do ust za prawe ucho.
- Jedząc zupę nie nabieramy pełnej łyżki, tylko około dwóch trzecich, żeby zupa się nie wylewała.
- Nie powinniśmy pochylać się nad talerzem.
- Jeżeli przerywamy jedzenie zupy czystej, łyżkę odkładamy na talerz spodni filiżanki. Po zjedzeniu także odkładamy łyżkę na talerz.





# *Sztuka podawania i jedzenia potraw:*

## **ZUPA:**

- **Inne zupy** jemy łyżką owalną, nabierając ruchem od siebie i odsączając spływającą spodem kroplę o brzeg talerza.
- Inne zupy jemy przodem łyżki, gdyż z przodu taka łyżka jest celowo węższa (szkoła francuska).
- Resztę zupy najlepiej pozostawić na talerzu. Jeżeli nie, talerz przechylamy od siebie.
- Jeżeli zupę jemy z talerza i chcemy w trakcie jedzenia odłożyć łyżkę, zostawiamy ją w talerzu. W talerzu pozostawiamy też łyżkę po zakończeniu posiłku.
- **Barszcz z krokietem.** Barszcz jemy łyżką a krokiet widelcem trzymany w prawej ręce. Aby ukroić kawałek krokietu odkładamy łyżkę na talerzyk spodni. Jeżeli krokiet jest zbyt twardy do pokrojenia samym widelcem – prosimy kelnera o wymianę krokietu a nie nóż.



# *Sztuka podawania i jedzenia potraw:*

## **MIĘSA:**

- **Drób**, podobnie jak inne mięsa jemy nożem i widelcem.
- Jedzenie drobiu rękoma dopuszczalne jest jedynie na pikniku. Wyjątek stanowi drobne ptactwo, przy jedzeniu którego nie obędzie się bez użycia rąk.
- **Stek** – sztucce to trójzębny widelec i ostro zakończony nóż ząbkami – umożliwia on łatwe krojenie bez „piłowania”.



# *Sztuka podawania i jedzenia potraw:*

## **RYBY:**

- Jeżeli rybę podano w całości, musimy oddzielić skórę, płetwy i kręgosłup.
- Zaczynamy od oddzielenia głowy i płetw – wszystko co niejadalne odkładamy na brzeg talerza.
- Następnie nożem trzymanym jak pióro oddzielamy płaty ryby od kręgosłupa.
- **Łosoś, węgorz** – ich mięsa są tak twarde, że podajemy do nich sztucce (nóż i widelec) jak do mięsa.



# *Sztuka podawania i jedzenia potraw:*

## **OWOCE MORZA:**

- **Koktajl z owoców morza** serwowany jest w pucharku podanym na talerzyku. Powinien być jedzony widelczykiem. Widelczyk odkładamy na talerzyk, na którym znajduje się pucharek. Nigdy nie zostawiamy widelczyka w pucharku.
- **Krewetki** w koktajlu jemy widelczykiem, natomiast w nieprzetworzonej formie w pancerzykach jemy rękoma. Pancerzyk odkładamy z boku na talerzyk.
- **Ślimaki** – powinny być podane do nich szczypce, którymi ujmujemy ślimaka w skorupce, oraz mały dwuzębny widelczyk, którym wydobywamy z niej zawartość.
- **Małże** jemy specjalnym widelczykiem w kształcie przypominającym łyżeczkę. Taki widelczyk może być zastąpiony pustą już małżą.





# *Sztuka podawania i jedzenia potraw:*

## **OWOCE MORZA:**

- **Homary** wymagają dużej ilości sztućców: noża i widelca (do twardego mięsa), kleszczy (do rozłupywania szczypiec, cienkiego, dwuzębego widelczyka (pozwala wydobyć mięso ze szczypiec i innych odnóży gdy homar jest duży).
- Do homara podaje się miseczkę z wodą oraz miseczkę z sokiem z cytryny.
- Duży homar może być przekrojony wzdłuż przy serwowaniu.
- Aby zjeść szczypce homara, rękami odrywamy je od niejadalnego tułowia, miażdżymy kleszczami i wydobywamy mięso specjalnym widelczykiem.
- Podobnie wydobywamy mięso z pozostałych odnóży.



# Sztuka podawania i jedzenia potraw:

## OWOCE MORZA - sztućce:

	<i>nóż do dania głównego</i>	P
	<i>widelec do dania głównego</i>	L
	<i>łyżka do dania głównego, zup</i>	P
	<i>nóż do przystawek</i>	P
	<i>widelec do przystawek</i>	L
	<i>łyżka do przystawek, upi. musi</i>	P
	<i>nóż do ryb</i>	P
	<i>widelec do ryb</i>	L
	<i>szczypinca do ślimaków</i>	L
	<i>widelec do ślimaków</i>	P
	<i>nóż do masła</i>	P
	<i>widelczyk do ciast</i>	P
	<i>łyżeczka do kawy</i>	P
	<i>szczypinca do homarów</i>	P
	<i>widelec do homarów</i>	P
	<i>łyżka do sorbetów</i>	P
	<i>widelec do ostrzyg</i>	P
	<i>łyżka do grejfruta</i>	P
	<i>nóż do grejfruta</i>	P
 ręka prawa  ręka lewa		



# *Sztuka podawania i jedzenia potraw:*

## **DESERY:**

### ■ **Dwa sposoby serwowania lodów.**

- **Wraz z owocami na talerzu** – wówczas łyżeczka do lodów nad talerzem trzonkiem do prawej oraz widelec (nad nią) trzonkiem w lewo.
- Podczas takiego serwowania lodów sztucze mogą być wniesione przed podaniem deseru – wnoszone są na talerzu wraz z miseczką z wodą do opłukania dłoni, po prawej łyżka i po lewej widelec.
- Wówczas gość powinien przełożyć sztucze z talerza na stół – łyżkę na prawo, widelec na lewo, a miseczkę z wodą na lewo w skos.
- **Deser lodowy jemy łyżką trzymaną w prawej dłoni i pomagamy sobie widelcem trzymanym w lewej dłoni.**
- Jeżeli nie chcemy korzystać z widelca, możemy zjeść lody samą łyżką.
- Sztucze po zakończeniu jedzenia deseru odkładamy tak samo jak nóż i widelec, przy czym miejsce noża zastępuje wtedy łyżka.
- **Jeżeli lody zaserwowane są w pucharku, to niepotrzebny jest widelczyk. Do takiego deseru podana jest mała łyżeczka (płasko zakończona).**
- **Tort/ciasto tortowe** zjadamy małym widelczykiem. Jedzenie ciasta łyżeczką jest błędem.



# *Sztuka podawania i jedzenia potraw:*

## **OWOCE jako forma deseru:**

- **Koktajl owocowy.** Powinien być podany w pucharku i zjedzony małą łyżeczką. Jeżeli zbyt duże kawałki, których nie możemy pokroić łyżeczką – rezygnujemy z deseru.
- **Arbuz (melon).** Serwowany w plasterkach na płytkim talerzu i zjadany widelcem.
- **Pomarańcze** – obrane, pokrojone zjadamy widelcem.
- **Truskawki** jemy rękoma trzymając za szypułkę, którą odkładamy na brzeg talerza.
- **Winogrona** jemy rękoma najpierw odcinając nożyczkami lub urywając rękoma kiść, którą przekładamy na swój talerz i dopiero z niej obrywamy owoce.



# *Sztuka podawania i jedzenia potraw:*

## **INNE POTRAWY:**

- **Pieczyno.** Jeżeli podane jest jako dodatek do innych dań (np. przystawki lub zupy), nakładamy je na talerzyk do pieczywa, na który nakładamy również masło. Tartinki jemy w całości, duże kanapki możemy pokroić nożem i widelcem.
  - **Salatka.** Jemy nożem i widelcem.
- **Karczochy** jemy rękami odrywając liście i maczając w sosie. Całych liści się nie jada, jedynie te części bliskie nasady. Resztki odkładamy na talerz. Jeżeli sos jest podany dla wszystkich gości w jednym naczyniu, odpowiednią część nakładamy sobie na talerz i z niej korzystamy. Po dotarciu do serca karczocha zjadamy go nożem i widelcem.



# Faux-pas przy stole:



- Przesiadanie się w trakcie przyjęcia, żeby porozmawiać z kimś, na kim nam bardziej zależy.
- Patrzenie komuś w talerz.
- Zajmowanie się sąsiadem/sąsiadką tylko z jednej strony.
- Negatywne komentarze pod adresem serwowanych dań.
- Oblizywanie noża.
- Wycieranie potu z twarzy serwetką.
- Wycieranie nosa w serwetkę.
- Wkładanie serwetki za kołnierz koszuli lub za dekolot.
- Niewłaściwe, mylące obsługę odkładanie sztućców.
- Kładzenie brudnych sztućców na stół i opieranie ich o talerz.
- Opieranie się łokciami o stół.
- Dłubanie w zębach przy stole.
- Gestykulowanie, zwłaszcza ze sztućcami.
- Siorbanie, mlaskanie i wszelkie odgłosy wydawane podczas jedzenia są niedopuszczalne i mogą zepsuć innym apetyt.

Dziękuję za uwagę

dr Anna Pietruszka-Ortyl  
Katedra Zachowań Organizacyjnych  
pok. 517 paw. U; tel. 12/2935180;  
[pietrusa@uek.krakow.pl](mailto:pietrusa@uek.krakow.pl)