

SPOTKANIA

– specjalne przyjęcia przy stole

Etykieta menedżera

dr Anna Pietruszka-Ortyl

Terminologia dworska:



- Śniadanie nazywa się po francusku **déjeuner**, co znaczy „przerwanie czczości”, podobnie jak w języku angielskim **break-fast**.
- Król Słońce wyznaczał pory dnia i szybko cała arystokracja zaczęła nazywać **śniadaniem (déjeuner) posiłek jedzony w południe, a posiłek jedzony wieczorem – obiadem (dîner)**.
- Dwór musiał wstawać wcześniej od króla. Aby nie osłabnąć z głodu, dworzanie zjadali po wstaniu **petit déjeuner**. Ta terminologia pozostała wszędzie tam, dokąd sięgała dworska kultura.
- We francuskojęzycznej Szwajcarii, gdzie rytm dnia wyznaczały kury i krowy, posiłek jedzony w południe nadal nazywa się **dîner**.
- Terminologia dworska obowiązuje przy wszelkich zaproszeniach. Zapraszając gości na posiłek o godzinie **12** czy **14**, **zaprasza się zawsze na śniadanie** (i podaje się **déjeuner dînatoire**), a zapraszając na **19** czy **20**, zaprasza się na obiad.
- **Lunch jest posiłkiem dla pracowników najemnych i dlatego ludzi z towarzystwa nigdy się na lunch nie zaprasza.**
- Kolacją (fr. *souper*) w terminologii „zaproszeniowej” jest tylko **posiłek po wieczornym koncercie, spektaklu teatralnym czy innym wydarzeniu artystycznym**. *Souper* pod względem menu jest skróconym obiadem (zupa, ryba, mała potrawa mięsna z dodatkami, deser).

RODZAJE POSIŁKÓW:



Pierwsze śniadanie (zwane *petit déjeuner* lub *café complet*):

- pieczywo, masło, dżem, kawa z mlekiem itp.,
- jada się często w łóżku,
- jeśli stanowi ono kontynuację kolacji we dwoje, to serwuje się do niego zwyczajowo po ćwiartce (0,2l) szampana na głowę → jest to tzw. **śniadanie szampańskie**.

Drugie śniadanie:

- jeśli na drugie śniadanie nie ma ciepłych potraw, to jest to **śniadanie kontynentalne**,
- jeśli z ciepłych potraw jest tylko **jajko na miękko**, to jest to **śniadanie kontynentalne poszerzone** → odmianą śniadania kontynentalnego poszerzonego jest **śniadanie wiedeńskie** (jajko po wiedeńsku, masło, dżem, miód, pieczywo, melange).
- jeśli ciepłych potraw jest więcej, to jest to **śniadanie angielskie**,
- **najobfitsze są śniadania amerykańskie** (obowiązkowo z wodą lodową) .
- **na drugie śniadanie NIE PODAJE SIĘ ALKOHOLU I NIE ZAPRASZA SIĘ GOŚCI.**

RODZAJE POSIŁKÓW:

Śniadanie robocze:

- WYJĄTEK DOTYCZĄCY SERWOWANIA ALKOHOLU I ZAPRASZANIA GOŚCI,
- przykładowe menu: **pieczywo, masło, wędliny, sałatki, ryby w galarecie, dodatki** (np. grzybki, korniszony), **ciepła potrawa** (jajka na bekonie), **kawa i kawałek ciasta**,
- do śniadania roboczego podaje się **porter**,
- **ubiór: garnitur konferencyjny lub strój miejski**,
- **DO WSZYSTKICH ŚNIADAŃ PIJA SIĘ KAWĘ Z MLEKIEM LUB ŚMIETANKĄ.**



RODZAJE POSIŁKÓW:



Brunch:

- brunch to zbitka słów *breakfast i lunch*, **typowa godzina rozpoczęcia: 11 – 12**,
- podaje się jedzenie na zimno i *chafing dishes*, czyli potrawy na ciepło serwowane z bemara metodą bufetową,
- brunch urządza się często na następny dzień po balu jako **poprawiny**,
- strój: *dinner jacket*,
- z trunków podaje się szampan, koktajle typu *pick me up* i lekkie wina.

Śniadanie obiadowe (*déjeuner dinatoire*):

- rozpoczyna się ono o tej samej godzinie, co brunch, **ale jest to przyjęcie przy stole**, a nie przy bufecie,
- typowe menu to: **przekąski, barszcz, przystawka** (na przykład **potrawa z jaj, grzyby suszone**), ryba gotowana (lub na przykład *vol-au-vent* z drobiu), **pieczone, deser (lub ser), kawa**,
- przy śniadaniu obiadowym kawę pije się w jadalni (bez przechodzenia do salonu),
- z trunków podaje się wódki, porter (lub wina) i likiery do kawy,
- strój: żakiet.

RODZAJE POSIŁKÓW:

Aperitif i koktajl:

- aperitif urządza się w godzinach pomiędzy 11 a 13, a koktajl pomiędzy 17 a 20, **często z okazji jakiegoś wydarzenia, które chce się świętować w szerokim gronie,**
- na tych przyjęciach oprócz drinków serwuje się **tylko małe przekąski** (od sześciu do ośmiu na gościa) i **przegryzki** (*snacks*), A NIE ROZBUDOWANY ZIMNY BUFET,
- NIE PODAJE SIĘ PIWA ANI KAWY!,
- możliwość zaproszenia dużej liczby gości → przyjmuje się wskaźnik 1m² na osobę,
- **całe przyjęcie powinno trwać tylko 2 godziny,**
- nie trzeba przychodzić punktualnie, gość musi się przywitać z gospodarzami, wypić parę drinków, pogawędzić z innymi gośćmi i wyjść (**czas pobytu 20-40 minut**).



Herbatka:

herbatki dzielimy na *low tea* i *high tea*,

- ***high tea*** to solidny, 3-daniowy, mięsny posiłek **na zimno popijany herbatą, spożywany przy stole jadalnianym** → idealne pokrzepienie dla ***low classes*** po powrocie z ciężkiej, fizycznej pracy najemnej,
- ***low tea*** wynaleziony ponoć przez diuszęsę Bedford (1783-1857), **serwowany na niskich stoliczkach w salonie** → forma przyjęcia dla ***high classes***,
- obok tej 3-daniowej wersji spotyka się wersję **2-daniową (*scones* plus ciasteczka), czyli *light low tea***, a także wersję **1-daniową (*same scones*)**, zwaną ***cream low tea***.



Herbatka:



- klasyczne angielskie menu *full low tea*: sandwiczki, młeczne bułeczki (*scones*) z konfiturami z truskawek i gęstą śmietaną (*clotted cream*), stanowiącą specjalność Devonshire i przypominającą w smaku i konsystencji mascarpone, oraz ciasteczka,
 - **wszystkie 3 dania serwuje się w jednym rzucie na 3-piętrowej paterze** (sandwiczki na dole) – dania te powinny być przygotowane jako *fingerfood* (do jedzenia palcami, na jeden kęs, mikroskopijne rozmiary),
 - **konfitury i śmietanę serwuje się w osobnych naczyniach**
- po przełamaniu bułeczki nakłada się na nią łyżeczką serwingową najpierw konfitury, a na to nieco śmietany,



Herbatka:



- **główną rolę odgrywa jednak herbata** → powinno się podać dwie herbaty do wyboru: jedną **chińską**, jedną **indyjską**, parzone w czajniczkach,
- **nie podaje się osobno czajniczka z esencją i czajniczka z wrzątkiem; wszelkie herbaty parzone w saszetkach są WYKLUCZONE!**,
- **do herbat INDYJSKICH można podać MLEKO** (ale nie śmietankę),
- **MIF (*Milk in First*)**,
- **do herbaty podaje się tylko biały cukier; słodzić można TYLKO herbaty czarne, NIGDY zielone czy białe (zgroza!),**
- **herbatka jest raczej damską imprezą, ale dżentelmeni też mogą brać w niej udział.**

RODZAJE POSIŁKÓW:



Linner:

- to połączenie lunchu i dinneru,
- jest to przyjęcie **przy stole** urządzone **w tych samych godzinach**, co herbata (między 15 a 17),
- podaje się od 3 do 5 dań.

Cocktail prolongé:

- to przyjęcie bufetowe,
- obok **drinków** i **zimnych przekąsek** na gości powinno czekać **ciepłe danie główne** i **deser**,
- rozpoczyna się zwykle o **17** i trwa do **22**,
- strój: **smoking**.



RODZAJE POSIŁKÓW:



Cendrillon czyli „Kopciuszek”:

- mały bal (*black tie* wystarczy),
- rozpoczyna się o **19 lub 20**,
- punktualnie o północy wszyscy znikają jak kopciuszki → gospodarz ma prawo zamordować tych, którzy tego nie robią,
- prawdziwy bal (dwie orkiestry, dyskoteka, ruletka) wymaga około 40 osób personelu i przekracza możliwości techniczno-organizacyjne większości prywatnych rezydencji; bale takie zwykle zaczynają się o **22** (na przykład **Opernball** w Wiedniu).

Nightcap, czyli podkurek:

- ostatni drink po trudach dnia (*nightcap* znaczy szlafmyca, ale po niemiecku drink ten nazywa się *Schlaftrunk*, a nie *Schlafmütze*).

I tak – od szampańskiego śniadania po podkurek – mija dzień.

Święta:

- w kalendarzu jest wiele pięknych świąt,
- każde święto przenosi nas w obszar czasu mitycznego,
- świętuje się także dary natury – są to imprezy tematyczne poświęcone na przykład:
 - szparagom (sezon do św. Jana),
 - rakom (raki podaje się na czerwonym obrusie, czerwone są także serwety),
 - matiesom (w czerwcu),
 - dziczyźnie (na św. Huberta) ,
 - gęsiom (na św. Marcina).



Burns Supper:



- rocznicę urodzin szkockiego barda Roberta Burnsa (25.I) świętuje każdy, kto ma choćby kroplę szkockiej krwi w żyłach,
- generalnym punktem uroczystego przyjęcia są ***haggis***, czyli baranie żołądki nadziewane wątrową, sercem i płuczkami (do tego purée z rzepy i z ziemniaków),
- *haggis* wnoszone są przy dźwiękach kobz i oklaskach zebranych,
- mistrz ceremonii recytuje odę do *haggis* Burnsa i w odpowiednim momencie rozcina barani żołądek,
- wiersze Burnsa i kunsztowne oracje na cześć kobiet przeplatane są ciętymi odpowiedziami pań, aż na koniec wszyscy, stojąc ze splecionymi rękami, śpiewają pieśń Burnsa *Auld Lang Syne* („Kto raz przyjaźni poznał moc”),
- KILT OBOWIĄZKOWY
- Polski wzór tartanu → Polacy jako osobny klan, mają własny wzór zaprojektowany przez znanego eksperta Davida McGilla.



Pępkówka:



- Przyjęcie wydawane z okazji narodzin potomka.
- Jako aperitif serwuje się zgodnie ze starym zwyczajem pępkówkę, czyli wódkę zaprawianą goździkami.
- Pępkówka jest takim, usuwającym wątpliwości, rytualnym potwierdzeniem ojcostwa, dalekim echem obrzędu zwanego przez etnologów KUWADĄ, występujących wśród wielu ludów pierwotnych.



Zaproszenie:



Przewodniczący Stowarzyszenia Miast Polskich
ma zaszczyt zaprosić
Pana
Jana Kowalskiego
na uroczysty obiad
2 maja 2015 roku o godzinie 20"

Smoking
R. S. V. P.
61 / 568 38 22

Pałac Książęcy w Szczecinie
Sala lustrzana

- Gości możemy zapraszać telefonicznie lub listownie, ale najlepiej będzie, jeśli skorzystamy z obu form – **uzgodnienie telefoniczne potwierdzone pisemnym zaproszeniem.**
- Powinniśmy w pierwszej kolejności zdecydować, czy będziemy zapraszać gości z osobami towarzyszącymi.
- Należy przyjąć założenie, że **nie wszyscy potwierdzą przybycie.**
- **Zaczynamy zapraszać od gościa honorowego**, któremu proponujemy przynajmniej dwa terminy.
- **Po potwierdzeniu przez gości honorowych jednego z terminów, możemy zapraszać pozostałe osoby, proponując im konkretną datę.**
- Zaproszenie pozostałych gości powinno nastąpić przynajmniej **na 3 tygodnie przed przyjęciem.**

Zaproszenie –

po ustnym (telefonicznym) zaproszeniu przygotowujemy **pisemne**,
na którym powinny znaleźć się wszystkie niezbędne informacje:

1. kto zaprasza,
2. imię i nazwisko (ew. tytuły) gościa wraz z informacją dotyczącą osób towarzyszących,
3. rodzaj przyjęcia,
4. z jakiej okazji,
5. gdzie,
6. kiedy,
7. proponowany strój,
8. informacja, czy oczekujemy potwierdzenia (P.M., R.S.V.P., En cas d'empêchement)
 - P.M. (pro memoria – dla pamięci) – jeżeli wcześniej uzyskaliśmy telefonicznie potwierdzenie przybycia,
 - R.S.V.P. (repondez s'il vous plait – proszę o odpowiedź) i numer telefonu – jeżeli to jedyna forma zaproszenia i oczekujemy potwierdzenia,
 - En cas d'empêchement (w razie niemożności przybycia) i numer telefonu. Wtedy dzwonimy do gospodarzy tylko w przypadku odmowy.

**W przypadku informacji „En cas d'empêchement” brak naszego kontaktu
oznacza potwierdzenie przyjęcia zaproszenia.**

ZAPROSZENIA:

- Zaproszenia mogą być **wydrukowane** lub **napisane ręcznie czarnym tuszem** albo **czarnym atramentem**.
- Można także połączyć obie formy: **na wydrukowanym zaproszeniu wypisujemy ręcznie tylko nazwiska gości**.
- Zaproszenia piszemy w **trzeciej osobie**.

*Z okazji wizyty Prezesa OH & M Co.
Pana Olafa Jonsa
Przewodniczący Stowarzyszenia Biznesmenów
Jan Nowak z małżonką
mają zaszczyt zaprosić
Pana
Zbigniewa Kowalskiego z osobą towarzyszącą
na przyjęcie
5 września 2015 o godzinie 20"*

*Smoking
R. S. V. P.
61 / 568 38 22*

*Stowarzyszenie Biznesmenów
Wrocław, ul. Komandorska 9
Sala bankietowa*

POTWIERDZENIE PRZYJĘCIA ZAPROSZENIA:

- Goście zaraz po otrzymaniu zaproszenia powinni potwierdzić przybycie lub odmówić.
- Jeżeli jest to zaproszenie wraz z osobą towarzyszącą, a nasz partner/partnerka nie ma wolnego terminu lub na odwrót osoba towarzysząca ma czas, a my mamy termin zajęty, powinniśmy odmówić.
- Ta zasada nie ma zastosowania w przypadku przyjęć na stojąco. Partner może reprezentować nieobecnego gościa.



ETYKIETA MENEDŻERA
dr Anna Pietruszka-Ortyl

Dziękuję za uwagę

dr Anna Pietruszka-Ortyl
Katedra Zachowań Organizacyjnych
pok. 517 paw. U; tel. 12/2935178;
pietrusa@uek.krakow.pl