

SPOTKANIA

– specjalne przyjęcia przy stole II

Etykieta menedżera

dr Anna Pietruszka-Ortyl

Nakrycie stołu:



Stół powinien wyglądać jak dzieło sztuki
– nakrycie, naczynia, dekoracje, świeczniki, kwiaty,
serwetki, bileciki – wszystko w harmonii, emanujące
spokojem i tajemniczym wdziękiem.

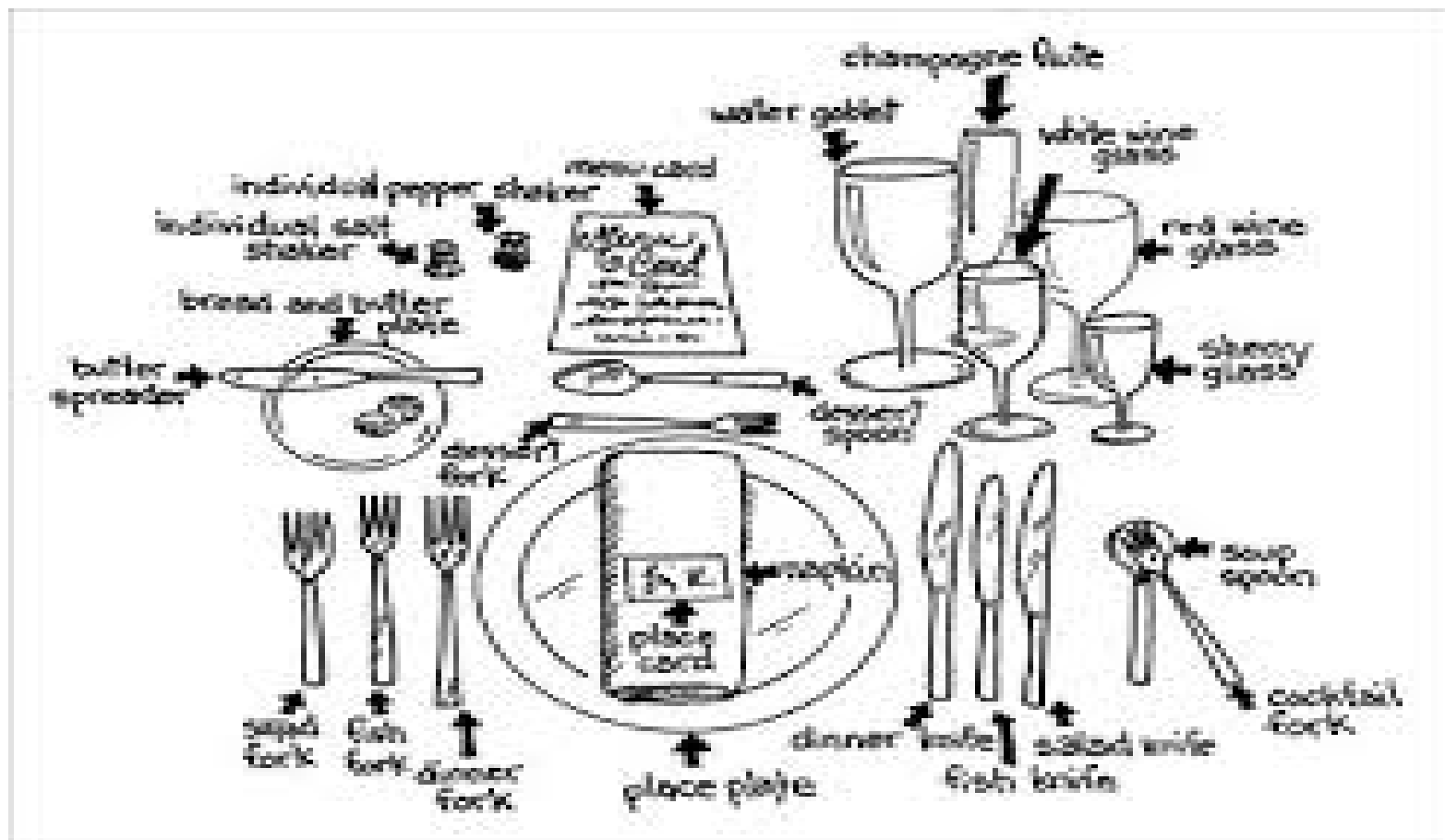
- **Obrus.**
- **Dekoracja stołu.**
- **Przygotowanie miejsca dla gościa.**

Ułożenie sztućców:

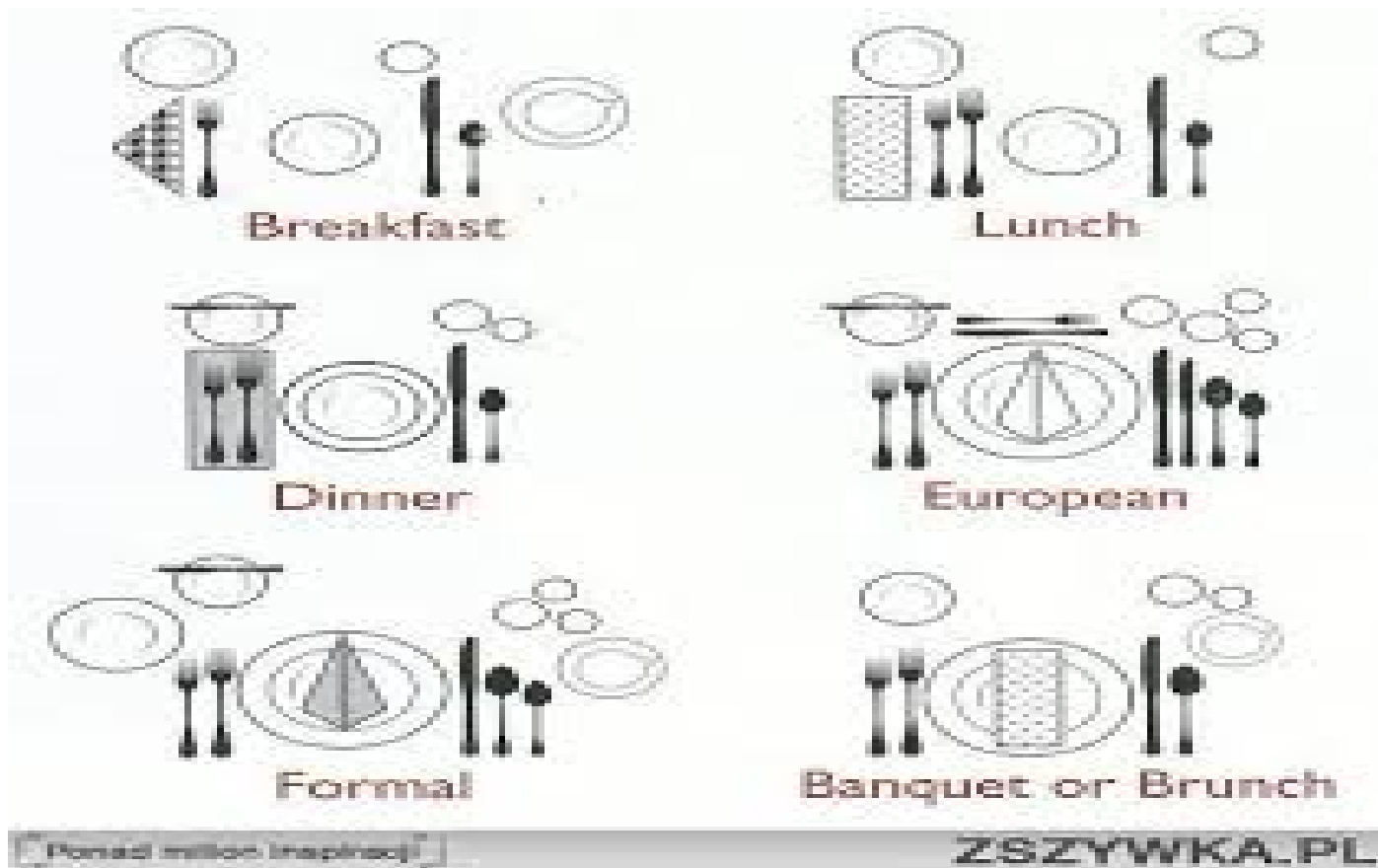


- Zaczynamy od sztućców, które będą użyte na końcu, ponieważ te leżą najbliżej talerza podstawowego, a potem następnie **według odwrotnej kolejności podawanych dań.**
- Najdalej od talerza podstawowego będą leżały sztućce do dania, które będzie podawane jako pierwsze, najprawdopodobniej do przystawki.
- Sztućce układa się po tej stronie, po której będą użyte, czyli noże i łyżki po prawej stronie, a widelce na ogół po lewej (po prawej stronie, oparty o łyżkę, może leżeć widelczyk **do koktajlu z owoców morza**).
- Na prawo w skos ustawiamy kieliszki- znów w odwrotnej kolejności do ich użycia. Najdalej kieliszek do czerwonego wina, następnie do białego, najbliżej kieliszek do wytrawnego sherry. Z tyłu za rzędem kieliszków stawiamy kieliszek do szampana. Jeszcze brakuje nam gobletu do wody – ten powinien stać za kieliszkiem do czerwonego wina.
- Po lewej stronie, za rzędem widelców mamy jeszcze talerzyk na pieczywo i masło, na którym **pionowo lub poziomo** (obie formy są przyjęte) ułożony jest nóż.

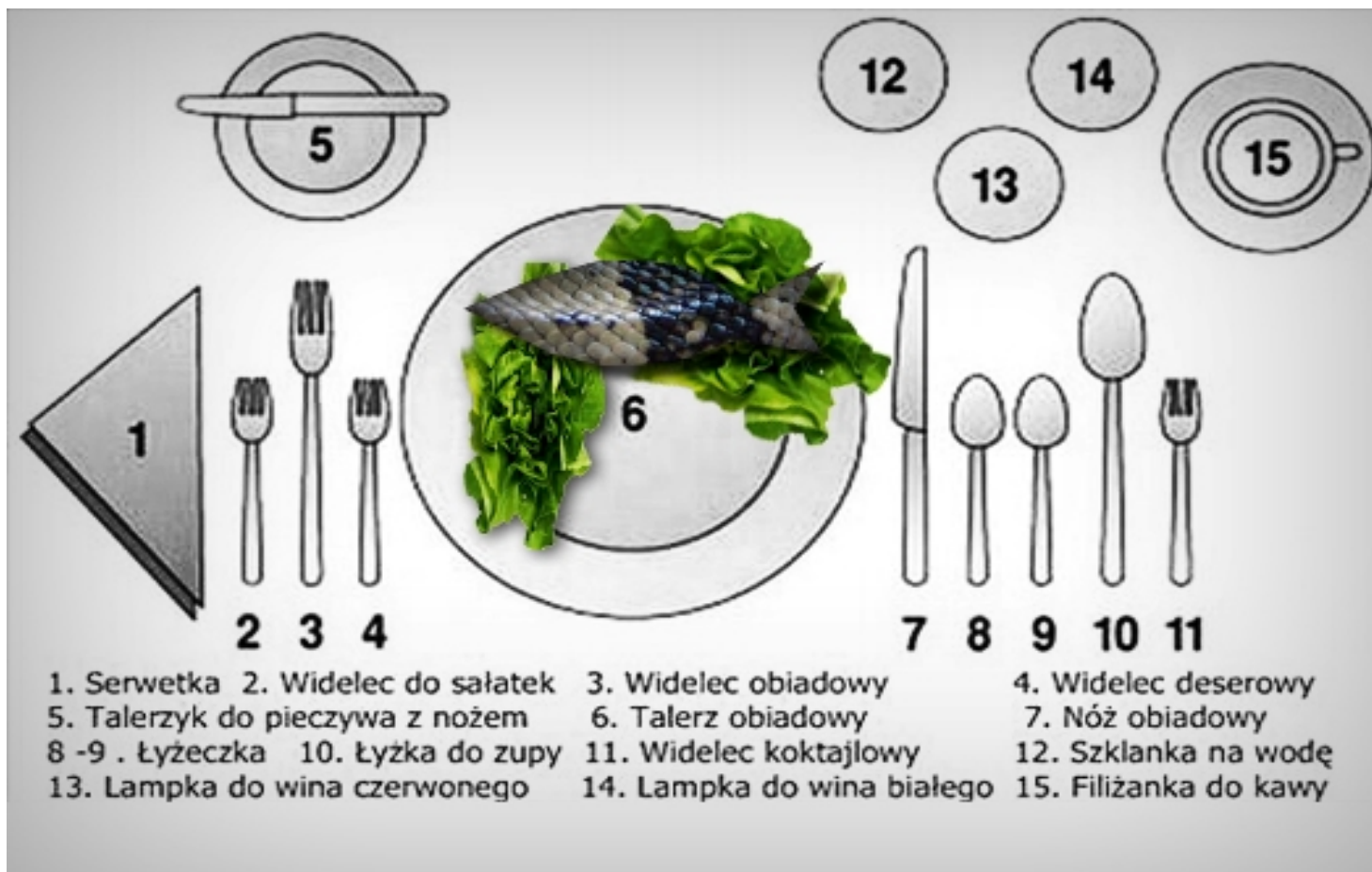
Ułożenie sztućców:



Ułożenie sztućców:



Ułożenie sztućców:



Ułożenie sztućców:



Zaplanowanie menu:



Przy planowaniu menu trzeba wziąć pod uwagę wiele czynników:

- **Narodowość.**
 - **Pora roku.**
 - **Różnorodność potraw.**
-
- **Przy planowaniu menu ważna jest zasada różnorodności i naprzemienności.**
 - Dania gorące powinny być serwowane na przemian z zimnymi, smażone z gotowanymi, ciężkostrawne z lekkimi.
 - Nie możemy też podawać dwóch takich samych smaków kolejno.
 - Dobrze jest również na jednym przyjęciu nie podawać tych samych dodatków.
 - Ważne jest też, żeby dania były urozmaicone kolorystycznie.

Menu indywidualne i kartonik z nazwiskiem:

MENU:

- Menu to nie tylko dania zaplanowane na przyjęcie, ale także **karta z wypisanymi daniami, która powinna znajdować się przed każdym gościem.**
- To indywidualne menu kładziemy na prostokątnie złożonej serwetce, umieszczonej na talerzu podstawowym. Oprócz wypisanych dań i napojów menu może zawierać informację na temat miejsca, czasu i rodzaju przyjęcia.

<p>Menu *****</p> <p>Koktajl z krewetek *</p> <p>Krem z brokułów *</p> <p>Sola w sosie ogórkowym, ryż kolorowy, surówka z pora *</p> <p>Sorbet cytrynowy *</p> <p>Pierś z kurczaka w bukiecie z jarzyn *</p> <p>Lody ze świeżymi owocami</p> <p>*****</p>

Menu indywidualne i kartonik z nazwiskiem:

KARTONIK Z NAZWISKIEM:

- Na oficjalnych przyjęciach przy stole wszystkie miejsca powinny być wyznaczone i oznaczone kartonikiem z imieniem i nazwiskiem gościa.
- Jeżeli zapraszamy utytułowanych gości, tytuły możemy umieścić przed nazwiskiem.
- Kartoniki służą nie tylko do oznaczenia miejsca gościa, aby łatwo można je było odnaleźć, ale także do informacji dla pozostałych gości, aby wiedzieli, z kim prowadzą rozmowę.

Pan
Jan Kotoski

Pan
Prof. Jan Kotoski

RODZAJE SERWISU:



Serwis w stylu francuskim:

- **dania są podawane z półmiska**, kelner podchodzi od lewej strony gościa i ten nakłada sobie sam, używając odpowiednich sztućców,
- do typowych dań głównych podawana jest łyżka i widelec,
- łyżkę bierzemy do prawej ręki, a widelec do lewej,
- nakładamy sobie łyżką, a widelec służy tylko do przytrzymywania,
- po nałożeniu sobie na talerz, odkładamy sztucce na półmisek w taki sposób, żeby następnej osobie było wygodnie po nie sięgać, czyli uchwyt łyżki powinien być skierowany w prawą stronę, a widelca w lewą,
- częstym błędem gości przy serwowaniu z półmiska jest usiłowanie nałożenia sobie dania, manipulując jedną ręką łyżką i widelcem.

RODZAJE SERWISU:



Serwis w stylu angielskim:

- **dania podawane są przez kelnerów z półmisek;** kelnerzy podchodzą do gości od lewej strony i nakładają gościom porcję,
- dania przy takim serwisie są już pokrojone, wyporcjowane,
- **gość może zasygnalizować kelnerowi ilość, jakiej sobie życzy;** jeżeli danie na półmisku składa się z wielu elementów, może powiedzieć, czego kelner ma nie nakładać, a co może być w większej ilości,
- nie wypada całkowicie odmówić nałożenia na talerz czegokolwiek, nawet jak nic nam nie odpowiada.

RODZAJE SERWISU:

Serwis w stylu rosyjskim:

- **najtrudniejszy dla gościa, ponieważ gość będzie miał za zadanie nie tylko nałożyć sobie samemu, ale danie na półmisku będzie nie wyporcjowane,**
- **czasem tak są serwowane całe prosięta, dziczyzna, większy drób,**
- **jest to bardzo rzadki rodzaj serwisu**



RODZAJE SERWISU:



Serwis w stylu amerykańskim:

- **polega na serwowaniu dań wyporcjowanych już na talerzach, które podaje kelner,**
- **poza Ameryką kelner podchodzi z PRAWEJ strony, w Ameryce Z LEWEJ,**
- **z prawej serwowane są napoje i zbierane brudne naczynia.**

SERWOWANIE NAPOJÓW W RESTAURACJI:

- Wszystkie napoje podawane są OD PRAWEJ STRONY GOŚCIA.
- Kelner podaje wina i inne napoje w taki sposób, aby nie dotykać butelką kieliszka.
- **Przy serwowaniu wina kelner podchodzi najpierw do gospodarza i nalewa do jego kieliszka odrobinę wina, aby ten dokonał AKCEPTACJI przed podaniem gościom.**
- AKCEPTACJA CZĘSTO MYLONA JEST Z DEGUSTACJĄ – gospodarz powinien ocenić, czy dane wino nadaje się do spożycia.



PRZEBIEG AKCEPTACJI WINA:

Gospodarz:

- **ogląda korek,**
- **sprawdza, czy podane wino ma odpowiedni zapach,**
- **weryfikuje, czy wino jest klarowne,**
- **ocenia, czy wino nie jest zepsute,**
- **może poprosić któregoś gości o akceptację.**



Jak dobrać wina do dań.

- Zgodnie z kolejnością serwowania dań,
- Najpierw podajemy wina wytrawne, potem słodkie; najpierw białe, potem czerwone; najpierw lekkie, potem ciężkie,
- Wytrwane sherry zwykle towarzyszy przystawce i zupie,
- Białe wytrawne wina podawane są do ryb,
- Czerwone wytrawne do mięs i serów,
- Słodki szampan pijemy do słodkich deserów.

Zbieranie brudnych naczyń.

- Brudne naczynia są zbierane zawsze Z PRAWEJ STRONY. Bez względu na rodzaj serwisu, bez względu na to, czy naczynie jest po jedzeniu czy po napojach.
- Podawanie czystych naczyń zawsze odbywa się z LEWEJ STRONY GOŚCIA.

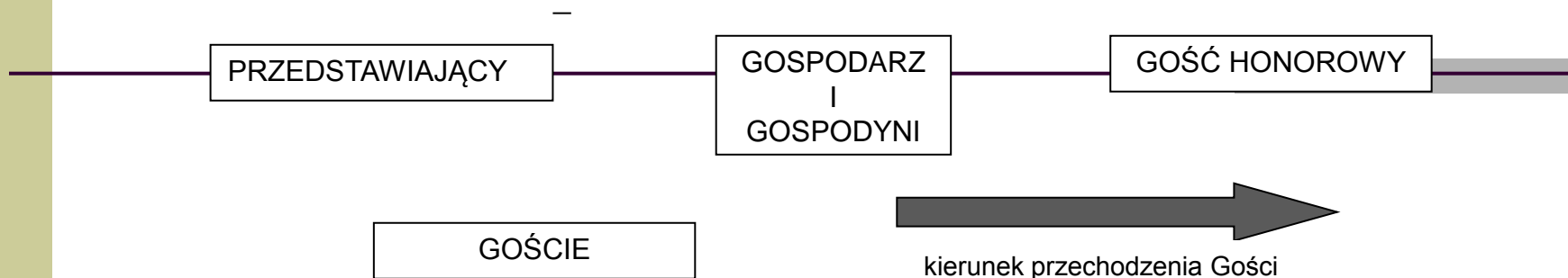


Aperitif :

- zanim wszyscy goście się zbiorą, przygotowany jest aperitif (15-20 minut), który wypełnia chwilę oczekiwania na niepunktualnych gości,
- gospodarze w oddzielnej sali witają przybyłych gości, dokonują prezentacji i zachęcają do rozmowy i nawiązywania kontaktów,
- wtedy podaje się aperitif – może to być campari z tonikiem lub sokiem, wytrawny wermut, gin z tonikiem lub sok pomidorowy albo grejpfrutowy,
- napoje powinny służyć zaostreniu apetytu, dlatego **nie należy podawać likierów, słodkich koktajli, słodkich soków i win.**

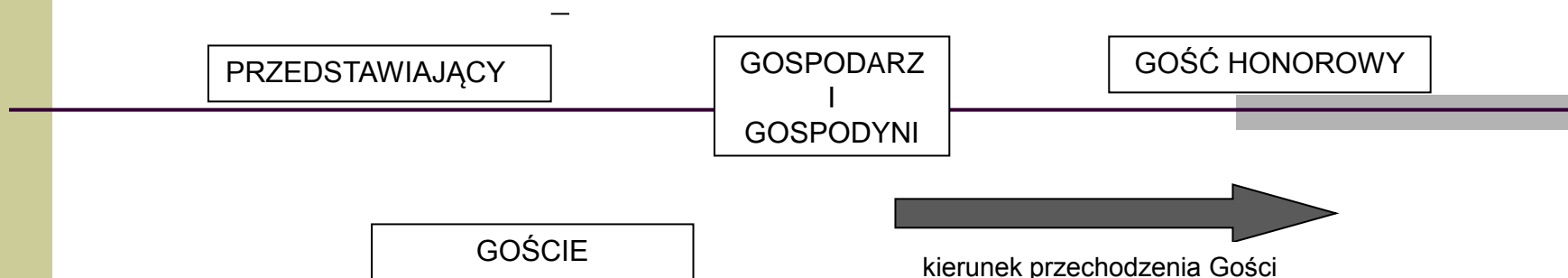


Orszak powitalny:



- Pierwszy w orszaku stoi szef, za nim gospodarz, a następnie gość honorowy.
- Do orszaku powitalnego podchodzi orszak gości.
- Gość wita się najpierw z szefem protokołu, wymienia swoje imię, nazwisko i firmę, po czym przechodzi do gospodarza.
- Szef protokołu przedstawia gospodarzowi gościa, wymienia nie tylko jego imię, nazwisko i firmę, ale **również stanowisko**.
- Po przywitaniu się gościa z gospodarzem gość przechodzi dalej, aby przywitać się z gościem honorowym. Teraz **gospodarz dokonuje prezentacji**.
- Szef protokołu w tym czasie wita się już z kolejnym gościem.

Orszak powitalny:



- Jeśli w orszaku powitalnym jest więcej osób, goście, przechodząc dalej, nie są już przedstawiani, robią to sami, tak jak na początku podczas powitania z szefem protokołu.
- Szef protokołu powinien mieć dobrą dykcję i być doskonale przygotowany do swej roli, poznając imiona, nazwiska i stanowiska wszystkich gości przed przyjęciem.
- Zamienianie kilku słów między kimś z orszaku gości a orszakiem powitalnym jest jak najbardziej dopuszczalne, jeśli orszak gości nie jest długi. Jeśli natomiast wiele osób stoi w kolejce, trzeba pamiętać o tych ostatnich.
- Goście, czekając w kolejce, mogą częstować się napojami, jeśli są serwowane, jednak dobrze jest odstawić kieliszek, jeśli orszak powitalny jest już blisko.

Kolejność wchodzenia do sali i zajmowanie miejsca przy stole.

- Kiedy goście zbiorą się w hallu, nadchodzi moment wejścia na salę.
- Pierwszeństwo ma gość honorowy, który wchodzi prowadzony przez gospodarza, następnie wchodzi pozostali goście, a na końcu gospodarze.
- Jeśli gospodarzy jest więcej, wchodzi według rangi.
- Jeżeli przyjęcie jest z osobami towarzyszącymi, goście i gospodarze wchodzi parami, przy czym pierwsza para to gość honorowy z osobą towarzyszącą, ostanía – gospodarze.
- Jeśli wśród gości jest para prezydencka, wówczas prezydent wchodzi w towarzystwie gospodyni w pierwszej parze, a żona prezydenta wraz z gospodarzem w drugiej parze.



Trzy zasady zajmowania miejsca przy stole:

- Gościom nie wypada siadać wcześniej od gospodarzy.
- Siadając, należy podejść do miejsca od prawej strony.
- Należy siadać z gracją.



Co zrobić z torebką:

- Jeśli jest duża, najlepiej położyć ją na podłodze.
- Gdy torebka jest mała, w zależności jakie jest krzesło, możemy ją odłożyć z tyłu (będzie wymuszała wówczas prawidłową postawę), lub z boku, gdy zamiast krzeseł są pełne fotele,
- Zawsze możemy położyć torebkę na kolanach, a dopiero na nią serwetkę,
- NIGDY NIE KŁADZIEMY NA STOLE.



Siedzenie, postawa, ułożenie rąk i nóg.:

- Zajmujemy całe siedzenie krzesła, a nie tylko krawędź.
- Podczas jedzenia nie nachylamy się nad talerzem, a podczas rozmowy – nad sąsiadem.
- Dłonie opieramy na stole. Nie kładziemy na nim całych rąk aż po łokcie, jest to bardzo nieeleganckie.
- Łokcie powinny być stale przy tułowi, także w trakcie jedzenia.
- Nogi, mimo że ich nie widać, pozostają oparte pełnymi stopami o podłogę. Możemy ewentualnie skrzyżować je na wysokości kostek.



ZACHOWANIE PRZY STOLE - ZASADY:

- Rozmawiaj na tyle cicho i spokojnie, aby być dobrze słyszonym tylko przez najbliższych sąsiadów.
- Nie rozpychaj się łokciami.
- Jedz w miarę bezgłośnie.
- Jedz powoli. Gospodarz i tak dostosuje tempo do wolno jedzących gości.
- Nabieraj maleńkie kęsy
- Nie rozmawiaj z pełnymi ustami.
- Jeśli chcesz skorzystać z wykałaczki, wyjdź do toalety.
- Jeśli chcesz sięgnąć po coś na stole, co znajduje się dalej – poproś sąsiada o podanie ci tego.



ZACHOWANIE PRZY STOLE - ZASADY:

- Jeśli musisz kichnąć, to staraj się wyjść. Jeśli nie zdążysz, staraj się stłumić odgłos kichania i użyj CHUSTECZKI (NIE SERWETKI).
- Nie poprawiaj włosów przy stole, nie drap się.
- Nie wycieraj potu z twarzy serwetką.
- Jeśli chcesz wstać na moment od stołu, przeproś osobę, z którą akurat rozmawiasz, i wyjdź, nie podając przyczyny.
- Wstając na chwilę od stołu, odkładamy serwetkę na siedzenie krzesła. Jest to informacja dla kelnera, że zamierzamy wrócić.





Serwetki:

- Zaraz po zajęciu miejsc przy stole powinniśmy wziąć ze stołu serwetkę i położyć ją sobie na kolanach, **jednak pierwszy robi to gospodarz**, a dopiero po nim wszyscy goście i współgospodarze.
- Jeśli na serwetce leży kartonik menu, **odkładamy go na wolne miejsce na stole ponad sztucami PO LEWEJ STRONIE**.
- Serwetka na ogół leży przed gościem na talerzu podstawowym lub może być przygotowana po lewej stronie.
- Serwetki ułożone są w różne formy, z których najbardziej elegancką formą jest ułożenie w prostokąt.
- Kiedy bierzemy serwetkę, rozkładamy ją dopiero **POD STOŁEM**.
- Jeśli serwetka jest duża, nie rozkładamy jej całej, tylko kładziemy na kolanach złożoną na pół. Krawędź złożenia skierowana jest do nas.
- Po skończonym posiłku, jeśli naczynia zostały już uprzątnięte, odkładamy serwetkę przed sobą, a jeśli nie – to po prawej stronie.
- Nie odkładamy serwetki elegancko złożonej, nie zwijamy jej też w kłębek. Serwetkę z kolan bierzemy za środek złożonej krawędzi i odkładamy tak, jak nam się ułoży.
- Ta samo odkładamy ją na siedzenie, kiedy na chwilę wstajemy od stołu.

Kto pierwszy zaczyna jeść?:

- Nie wypada zacząć jeść przed gospodarzem.
- Podczas przyjęcia tylko pierwsze danie jest rozpoczynane przez gospodarza.
- Każde kolejne może zacząć którykolwiek z gości.
- Musimy poczekać, aż wszyscy goście będą mieli już nałożone dania.
- Od tej zasady można odstąpić przy daniach gorących, żeby podczas czekania na innych nasza porcja nie wystygła. Dobrze jest wtedy zaczekać przynajmniej na gości siedzących w pobliżu.



Rola gospodarza przy stole:

- Gospodarze przez cały czas trwania przyjęcia dbają, by wszystko odbywało się **sprawnie, elegancko, bez żadnych kolizji, uchybień i w dobrej atmosferze.**
- Obserwują, co się dzieje na Sali, wyłapują ewentualne niezadowolenie czy braki i starają się natychmiast reagować.
- Utrzymują kontakt z obsługą kelnerską, sygnalizują czasem tylko wzrokiem, czasem skinieniem głowy, że niezbędna jest pomoc.
- Zabawiają rozmową najbliższych siedzących gości.
- Utrzymują właściwe tempo przyjęcia – to gospodarz ułożeniem swoich sztuczków daje kelnerom sygnał do zbierania naczyń i zmiany dania.

Prowadzenie rozmowy przy stole:

- Na przyjęciach przy stole nie prowadzi się jednej ogólnej rozmowy. **Rozmawiamy tylko z gościem po prawej i gościem po lewej stronie.**
- Nie poruszajmy przy stole problemów zdrowotnych ani związanych z dietą.
- Poświęćmy mniej więcej tyle samo czasu sąsiadowi z prawej, co z lewej strony. Kiedyś zasada – przy zmianie dania następowała zmiana partnera rozmowy.
- Nawet jeśli nasz sąsiad jest mało atrakcyjnym rozmówcą, trzeba zrobić wszystko, żeby poczuł, że tak nie jest.



Sztuka wznoszenia toastów:



- **Nic tak nie uświetni przyjęcia jak uroczyste toasty.**
- **Nie powinno się pić za swoje zdrowie.** Jeśli gospodarz wzniesie toast na cześć gościa honorowego, to ten, żeby sięgnąć po kieliszek, wznosi toast w rewanżu.
- **Oszczędność czasu.** 3 x B: „Begin, Be brief, Be seated” (zaczynij, pospiesz się i usiadź). **Dobry toast powinien być serdeczny, ciekawy i krótki.** Może być zabarwiony humorem, ale absolutnie pozbawionym złośliwości.
- **Kto i kiedy wznosi toast?**
- Pierwszy toast gospodarz na początku przyjęcia, dziękując za przybycie i życząc smacznego.
- Drugi toast też gospodarz na cześć gościa honorowego – czyni to pod koniec przyjęcia, przed przystąpieniem do jedzenia deseru. Na ten toast odpowiada gość honorowy, rewanżując się gospodarzowi.
- Można zastąpić nieśmiałego gospodarza.
- **Toasty wnosimy, stojąc** i trzymając kieliszek w ręku. Nie trzeba stukać w kieliszek łyżką lub widelcem, aby skupić uwagę gości.

Dziękuję za uwagę

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