

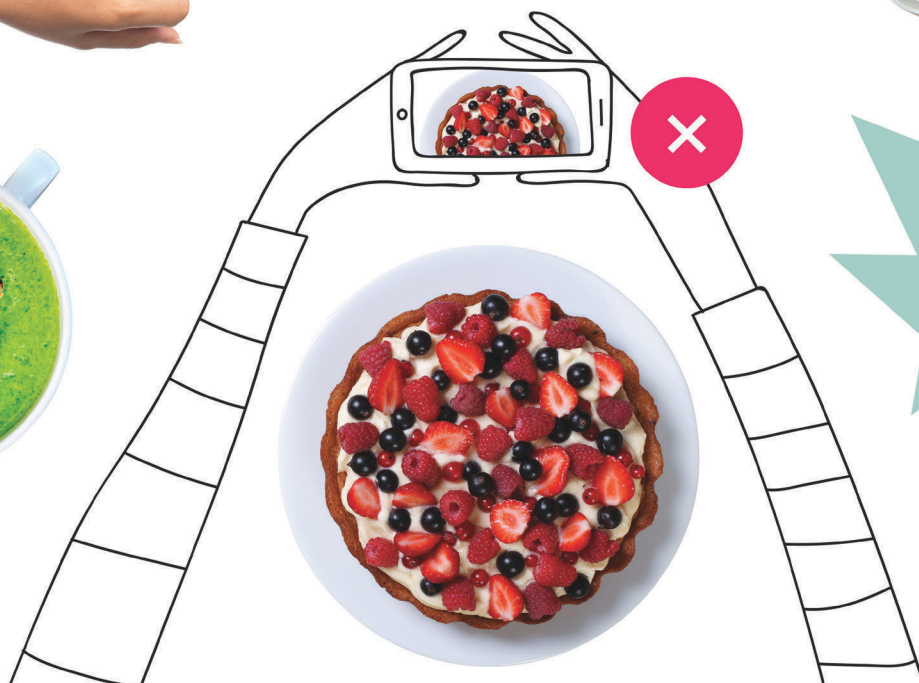
Ю л и а н а Ш е в ч е н к о



СТОЛОВЫЙ ЭТИКЕТ

дома и в ресторане

Приходите
вовремя!



Благодарю!

ШКОЛА ЭТИКЕТА ЮЛИАНЫ ШЕВЧЕНКО



СТОЛОВЫЙ ЭТИКЕТ ДОМА И В РЕСТОРАНЕ

В этой шпаргалке вы найдете самые полезные правила столового и ресторанного этикета, которые помогут вам чувствовать себя комфортно в гостях или ресторане, а также любой прием пищи легко превратить в небольшое торжество. Этикет делает повседневную жизнь красивой, и я хочу поделиться с вами основными этикетными хитростями красивой жизни!

Ваша Юлиана

www.etiquette.su

ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ СТОЛА

СЛЕВА



Все, что берем левой рукой, должно находиться слева: вилки, пирожковая тарелка с ножом для масла, полотняная салфетка. Исключение составляет вилка для морепродуктов, которая всегда лежит справа.

СПРАВА



Все, что берем правой рукой, располагаем справа: ножи, ложки, и питьевую посуду (бокалы, чайные пары ...).



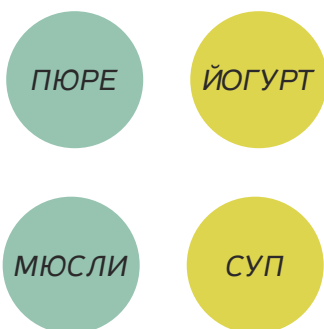
Кладите нож рядом с тарелкой так, чтобы зубчики ножа смотрели в сторону тарелки.



Бокалы выставляют на стол по высоте справа от тарелки, причем самый высокий бокал должен стоять дальше от края стола. Однако очередность бокалов также должна соответствовать очередности подачи блюд.



=

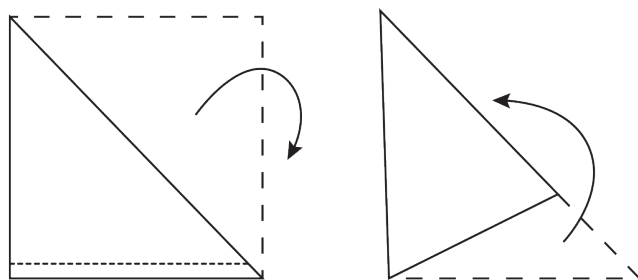


Некоторые блюда, такие как фруктовое пюре, йогурт, мюсли и, конечно, суп едят ложкой. Пудинг и другие желеобразные блюда едят ложкой и вилкой, отрезая кусочек ложкой, а вилкой помогают положить его в ложку.

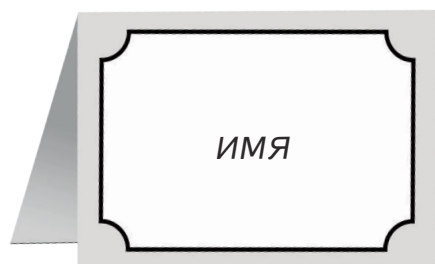
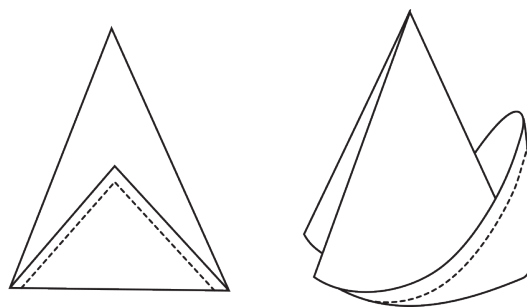


Салфетку кладут слева от приборов, а не под них. Так как за столом в первую очередь вам нужна будет именно салфетка, а потом уже приборы. В случае, если приборы лежат на / в салфетке, нам придется их перекладывать.

Для приемов салфетка может быть свернута в забавные формы, но тогда ее следует разместить непосредственно на сервировочной тарелке.



Посуда и приборы, используемые в сервировке, всегда соответствуют подаваемым блюдам.

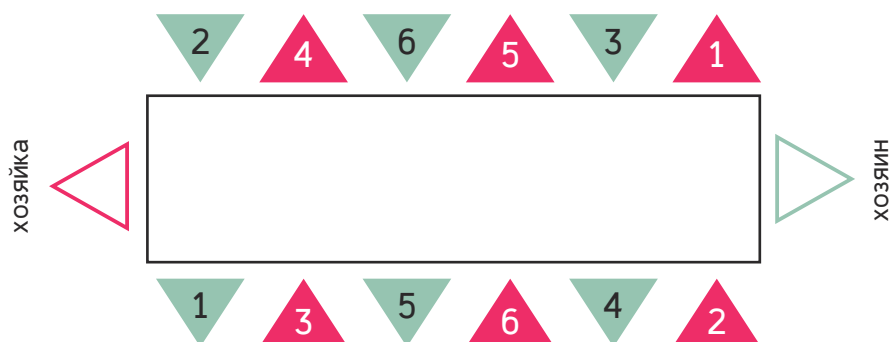


В момент сервировки принято ставить на стол карточки с именами гостей (раскладочные или кувертные карточки). Они означают, что вы заранее продумали кому и с кем будет интересно беседовать. Карточки обычно расположены над сервировочной тарелкой. Имя гостя желательно указывать на обеих сторонах кувертной карточки, чтобы все гости знали, кто присутствует за столом.

РАССАДКА ГОСТЕЙ

- Guests are seated in a chessboard order (never seat a pair next to each other) so that each guest can talk about topics unrelated to household matters and enjoy communication with new people.
- It is necessary to wait until all guests have gathered at the table. The host or hostess should be seated first, then the women, and finally the men.
- A woman is helped to her seat at the table by a man sitting to her left.
- As a sign of respect and appreciation for the invitation, you should wait until the host or hostess has taken the tableware first.
- If you do not like the seating principle, you cannot rearrange the place cards on your own.
- At the table, a man looks after a woman on his right.
- To the right of the hostess and the host sit the guests of opposite sex.

Схема рассадки гостей на неофициальном приеме



- ▼ Мужчины (в порядке официального старшинства)
- ▲ Женщины (в порядке официального старшинства)

- ▼ 1 Самый важный гость
- ▲ 1 Самая важная гостья



САЛФЕТКА

- Салфетка в сервировке может находиться на пирожковой тарелке, на сервировочной или вместо нее, а также слева от тарелки.
- Хозяин или хозяйка будут первыми, кто должен взять салфетку и положить ее на колени.
- Разворачивают салфетку перед подачей первого блюда не над столом, а на коленях.
- Перед тем, как передавать кому-либо блюдо, вытрите ваши пальцы.
- Промокните ваши губы перед тем, как выпить напиток, чтобы избежать следов от остатков пищи на губах или помады на бокале. Губную помаду желательно удалить с губ до момента рассадки гостей за столом. Либо вы можете воспользоваться водостойкой помадой, не оставляющей следов.
- Если вам необходимо выйти из-за стола преждевременно, извинитесь и оставьте салфетку слева от тарелки. Оставлять салфетку на сидении стула, где до вас сидело огромное количество человек, не гигиенично!
- Салфетка должна оставаться у вас на коленях на протяжении всего приема пищи и любого послеобеденного разговора, пока вы не покинете стол. Вы кладете ее обратно на стол только по завершению трапезы.
- Для того, чтобы обозначить конец трапезы, хозяин или хозяйка первыми кладут салфетку на стол слева от тарелки или вместо нее. После остальные гости должны сделать то же самое.
- Не пытайтесь выложить использованную салфетку красиво. Просто положите ее произвольно на стол.

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

- Столовые приборы кладут на стол в порядке подачи блюд согласно меню. Первыми используются приборы, лежащие дальними от тарелки.
- Во время еды, как только вы взяли в руки какой-либо столовой прибор, держите его параллельно тарелки, не размахивайте им и не держите по направлению вверх.
- В момент разговора положите столовые приборы на тарелку в положении «Пауза» так, чтобы приборы не касались стола.
- За один раз можно отрезать только один кусок от блюда. В противном случае несколько нарезанных кусочков остынут на тарелке преждевременно. Это позволит вам сохранить эстетику на столе и препятствует образованию горы с едой у вас на тарелке. Нарезать кусочки еды лучше начиная с ближнего края.
- Держите нож в правой руке и вилку в левой руке, когда намереваетесь отрезать кусочек еды. Указательные пальцы должны быть на верхней части вилки и ножа.
- Все что можно съесть, отрезав ребром вилки, едят без ножа. В этом случае вилку держат в правой руке зубцами вверх или вниз.
- Если одновременно вы используете и вилку и нож, вилка должна располагаться исключительно в левой руке зубцами вниз.
- Раскладывать приборы на столе в момент сервировки лучше в белых хлопковых перчатках. Это позволит избежать отпечатков пальцев на приборах, и они будут сиять чистотой.

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Столовая ложка: для первых блюд.
Столовые вилка и нож: для вторых блюд



Нож для стейка

Закусочные вилка и нож:
для горячих и холодных
закусок



Нож для масла



Вилка и нож для рыбы:
для горячих рыбных блюд



Десертная ложка: для бульонов,
каш и десертов. Десертные вилка
и нож: для пирогов, тортов и
фруктов, которые нужно резать.



Вилка
для торта



Ложка
чайная

Ложка
кофейная

ПОСУДА



Бокалы: для воды и холодных напитков



Кружка: для горячих сладких напитков



Кофейная пара



Чайная пара



Бокал для вина и шампанского



Миска: для каш



Бульонница: для бульонов и супов-пюре



Суповая чаша: для бульонов и супов



Салатник



Пирожковая/десертная тарелка: для хлеба, пирожков/десертов



Суповая тарелка: для заправочных и прозрачных супов/бульонов

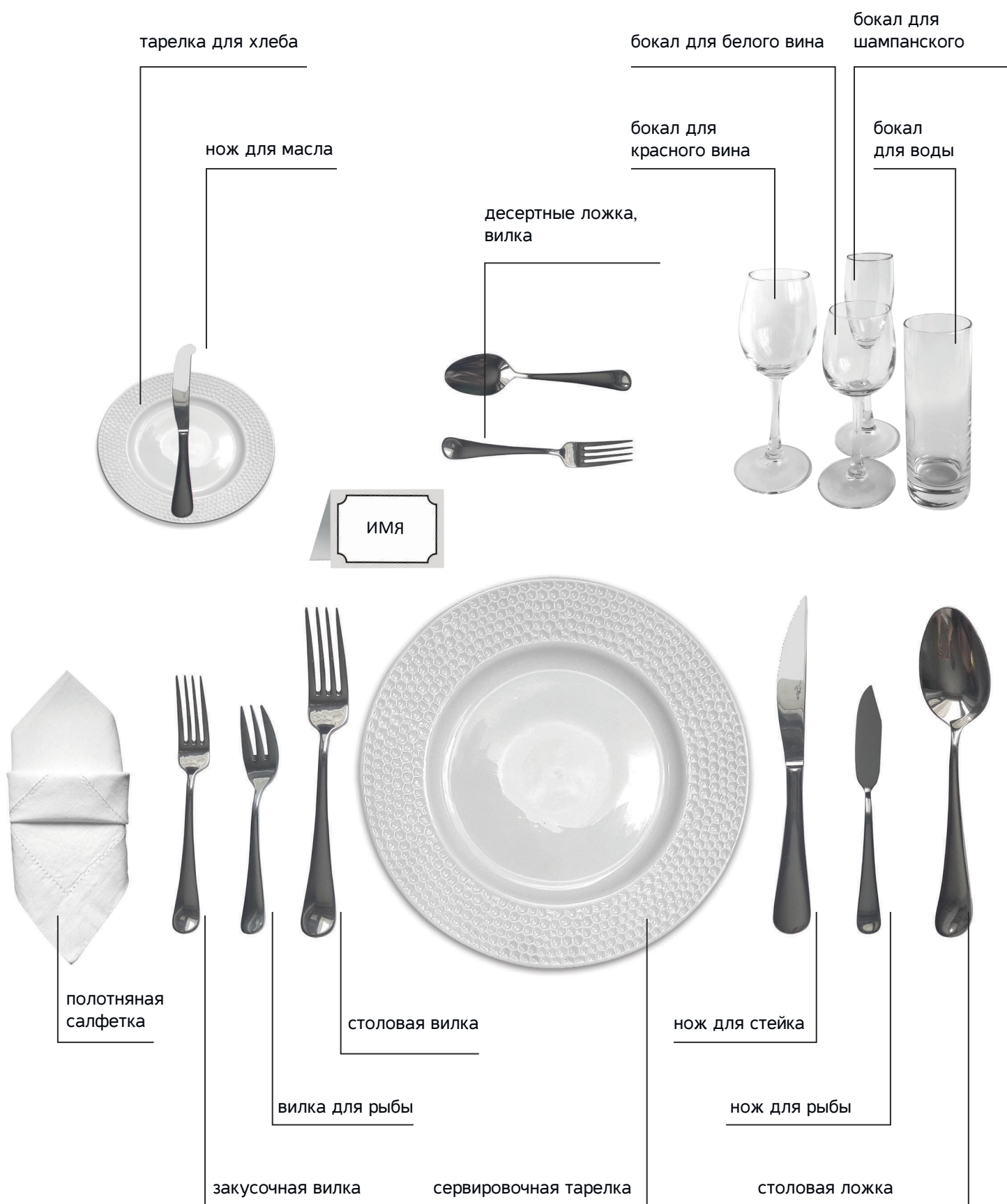


Закусочная тарелка: для горячих и холодных закусок



Тарелка для основного блюда
Тарелка сервировочная для декора

СХЕМА СЕРВИРОВКИ СТОЛА



Меню согласно сервировки:

1. закуска; 2. суп; 3. рыба с белым вином ; 4. мясо с красным вином; 5. десерт с шампанским.

ЯЗЫК СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

ПАУЗА



Я буду продолжать употреблять это блюдо, не убирайте тарелку и приборы!

ЗАКОНЧИЛ ТРАПЕЗУ



Трапеза завершена, можете убрать тарелку и приборы.



КАК ПРАВИЛЬНО ДЕРЖАТЬ СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



Как держать вилку



Как держать ложку



Как держать вилку и нож



Как держать вилку и нож для рыбы

ОБСЛУЖИВАНИЕ ЗА СТОЛОМ

- Блюда подаются с левой стороны, а убираются с правой стороны.
- Напитки подаются, наливаются и убираются справа от вас.
- Слева сметают со стола крошки.
- Справа заменяют столовые приборы.
- Когда вам подают еду с большого блюда, возьмите вилку в левую руку, а ложку в правую. Положите себе небольшую порцию.
- Для семейной трапезы, где все сидят за одним столом, вся пища должна быть передана каждому, прежде чем кто-либо начнет есть.
- Передавать еду следует сидящему по правую руку от вас. Все блюда должны идти по кругу и вернуться на то место откуда были взяты.
- Перед подачей десерта лишнюю посуду и приборы убирают со стола и сметают крошки с помощью салфетки в специальный совок. После этого приносят приборы и посуду для десерта.
- в ресторане не помогайте официанту ухаживать за вами: не передвигайте приборы и посуду, не отклоняйтесь в момент уборки со стола. Вам следует продолжать беседу, пока официант выполняет свою работу.

ТОНКОСТИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ЭТИКЕТА



КОСТИ И КОСТОЧКИ

- Кости, семена, косточки, хрящи и другие остатки еды кладите на край вашей обеденной тарелки, незаметно переместив их языком в кулачок или на прибор, которым вы едите. После этого положите их на тарелку.



СУП

- Есть суп следует ложкой от себя. Таким образом брызги окажутся не на вашей одежде, а попадут прямиком в тарелку.
- Для того, чтобы доесть остатки супа, дома уместно наклонить тарелку с супом от себя; в ресторане оставьте суп в тарелке и не наклоняйте ее.
- Когда суп подается в суповой тарелке, оставьте ложку в тарелке во время паузы и когда вы уже закончили.
- Когда суп подается в суповой чаше, бульоннице или глубокой миске, кладите ложку на подстановочную тарелку под посудой с супом.
- Нельзя хлебать суп или дуть на него, подождите пока блюдо остынет самостоятельно.

- Добавляйте за раз только один или два крекера в ваш суп. Не погружайте в блюдо сразу весь запас крекеров.
- Когда вы едите суп из чашки с одной ручкой, вы можете выпить оставшийся бульон после того, как съели все ингредиенты.



РЫБА

- Если рыбу подали целиком, отделите ножом и вилкой голову и хвост.
- Снимите кожу рыбы, предварительно сделав продольный надрез ножом для рыбы. Отделите филе, съешьте его, после чего удалите хребет и можете приступать к оставшейся части филе.
- Нож для рыбы держат как карандаш.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК



- Коктейль из креветок, как правило, едят небольшой вилкой для морепродуктов.
- Если подается лимон, вы можете взять его вилкой и выжать сок правой рукой.
- Мокните креветки в соус и ешьте вилкой за один или два укуса.
- Если подают большие креветки, вы можете положить их на блюдце под бокал для коктейля и разрезать их вилкой или даже ножом.



ХЛЕБ И БУЛОЧКИ

- Если хлеб или блюдо находятся недалеко от вас, предложите его сидящему слева от вас, затем возьмите кусок для себя и предложите его человеку справа от вас, который затем передаст его по кругу.
- Не режьте хлеб. Вместо этого, оторвите левой рукой и намажьте маслом такой кусочек, который сможете красиво съесть за один раз. Не мажьте маслом кусок выпечки наперед.
- Если у вас нет отдельной пирожковой тарелки, просто поместите хлеб на левую сторону тарелки, стоящей перед вами.
- Не держите хлеб в воздухе, не откусывайте его.



САЛАТ

- Листья салата желательно не резать. Уместнее с помощью ножа смять лист салата и наколоть его в несколько слоев на вилку. После чего его съедают.

БУМАЖНЫЕ САЛФЕТКИ

- Все функции бумажной салфетки в ресторане выполняет полотняная салфетка.
- Бумажные салфетки допустимы на фуршетах, пикниках или в домашних условиях.



ЧАШИ ДЛЯ ОМОВЕНИЯ ПАЛЬЦЕВ

- Они представляют собой маленькие миски с теплой водой и кусочками цитруса или цветами. Подаются они к столу перед десертом или блюдом, которое употребляется руками.
- Ставят чаши непосредственно перед гостем.
- Слегка окуните пальцы одной руки в воду, а затем вытрите их салфеткой. Повторите то же самое с пальцами другой руки.



ПАКЕТИРОВАННЫЙ ЧАЙ

- Предложите гостю на выбор несколько сортов чая.
- Чай заваривают в индивидуальном заварочном чайнике, даже если он — пакетированный.
- Пока чай настаивается, подается отдельный чайник с кипятком.
- Если вы все же завариваете пакетированный чай в чашке, оставьте использованный пакетик и его упаковку на специальном блюде для чайных пакетиков до того, как вы сделаете первый глоток.
- Для того, чтобы убрать излишки жидкости из пакетика, приподнимите его за нитку и прижмите к стенке кружки ложкой, удаляя лишнюю жидкость.
- Лимон из чашки с чаем доставать не принято.

КАК ДОСТОЙНО ПРЕОДОЛЕТЬ НЕЛОВКОСТЬ ЗА СТОЛОМ

- Если вы в ресторане уронили на пол столовый прибор - не поднимайте его, просто попросите официанта принести вам новый.
- Когда вы находитесь в гостях, поднимите упавший прибор самостоятельно и попросите новый.
- Если салфетка упала с ваших колен – попросите новую у хозяйки или официанта. В ресторане упавшую салфетку самостоятельно не поднимают.
- В ресторане немедленно сообщите официанту, что пролили или уронили что-либо на пол, чтобы никто не поскользнулся и не упал. Будучи в гостях, предупредите хозяйку о произошедшем и сразу же предложите помочь. Если кусок пищи или пролитый напиток не представляет риска и не пачкает ковер, просто оставьте его на уборку после трапезы.
- Если вы пролили что-то на гостя, извинитесь и предложите салфетки или другую помощь, но не начинайте исправлять свою ошибку самостоятельно-предоставьте это ему/ей.
- Любые фикции тела следует рассматривать как неприличные. Ни присутствующие, ни нарушитель порядка не должны комментировать произошедшее.
- Если кто-то хочет удалиться в уборную, он или она должны покинуть стол тихо, просто сказав всем: «Извините!». Исключение составляют дети в ресторане, когда они должны получить разрешение одного из родителей и подождать, пока кто-то из взрослых их сопроводит.
- Можно тихо протереть нос за столом, если вам посчастливилось иметь с собой носовой платок. Но никогда не используйте бумажную или полотняную салфетку. Также, если вам необходимо высморкаться, из-за грубых звуков, это должно быть сделано вне стола. Если вы чувствуете приступ кашля, также покиньте стол, пока приступ не утихнет.
- Для случайного кашля или чиха, прикрывайте рот платком. Если его нет в наличии, используйте салфетку, но ни в коем случае не руку.
- Если гость случайно испачкался, незаметно сообщить ему об этом должен гость, с которым он пришел. Если этого не происходит, тогда кто-либо из гостей желательно того же пола.

ОБЯЗАННОСТИ ГОСТЕПРИИМНОГО ХОЗЯИНА

- Убедитесь, что вы приезжаете в ресторан раньше гостей, таким образом вы можете проконтролировать готовность стола к трапезе и приветствовать гостей лично.
- Вы можете подождать гостей в холле или у вашего стола.
- Если вы ждете гостей за столом, не кладите салфетку на колени и не заказывайте напиток. Гостям будет приятно увидеть красиво сервированный стол, когда они приходят к вам.
- Дайте возможность вашим гостям сделать заказ первыми, а затем выберите что-нибудь соответствующее заказанному. Если на встрече гость заказал только салат, вы тоже должны отказаться от супа, главного блюда и десерта, а заказать только салат.
- Находчивый хозяин оплачивает мероприятие заранее или просит не приносить счет к столу, а оплачивает его после ухода гостей. Объясните вашим гостям, что вы уже обо всем позаботились!
- Счет в ресторане всегда оплачивает приглашающая сторона.
- Будучи приглашенной в ресторан, девушке следует иметь при себе денежные средства достаточные, чтобы самостоятельно оплатить свой счет. Однако следует учитывать, что приглашенная девушка ничем не обязана мужчине, так как вложения в данное мероприятие обоюдны: мужчина оплачивает счет и ухаживает за гостями; а девушка, в свою очередь, создает приятную атмосферу и следит за своей привлекательностью (делает прическу и макияж, маникюр и подбирает одежду).

- В ресторане все организационные моменты, включая общение с официантом, на себя берет мужчина. Следовательно, войдя первой в ресторан, гостя останавливается у дверей и далее следует уже за мужчиной.

ОБЯЗАННОСТИ ЖЕЛАННОГО ГОСТЯ

- Сделайте комплимент хозяину его выбору ресторана, а если вас пригласили в дом - сервированному столу или блюдам. Если на трапезу пригласили кейтеринг, вы можете сделать комплимент выбору еды или прекрасному украшению стола.

- На следующий день после мероприятия отправьте благодарственное письмо, адресованное пригласившему лицу. А также в течение шести месяцев вы должны направить ответное приглашение.
- Не отказывайтесь от дегустации блюд, предлагаемых вам. Обязательно попробуйте немного от каждого блюда.
- Не приходите в гости с пустыми руками. Принесите вкусный гостинец - что-то, чем можно угоститься после вручения.
- Не задерживайтесь дольше указанного времени окончания мероприятия и не приходите заблаговременно.

ОШИБКИ, КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ИЗБЕГАТЬ ЗА СТОЛОМ



- Не кладите на обеденный стол клатчи, мобильные телефоны и другие предметы, не имеющие отношения к сервировке.
- Для сумок и клатчей в ресторанах принято подавать специальный стульчик. Если его нет, вы можете оставить клатч на стуле позади себя. Большие сумки или портфели ставьте на пол рядом с вами.
- Всегда лучше поднести еду к губам, чем нырять в тарелку.
- В гостях обычно все вовлекаются в одну беседу, общаясь через стол. Это возможно, если вам не приходится говорить слишком громко. Если стол длинный, а гостей много, при первой перемене блюд принято общаться с соседом справа; после подачи следующего блюда, переключите свое внимание на соседа слева.
- Не говорите о диетах, деньгах, религии, здоровье и семье. Можно общаться на любые

позитивные темы, которые не могут принизить самооценку или обидеть собеседника.

- Никогда не принимайте лекарства, не используйте зубочистку, не поправляйте макияж за столом.
- Не отодвигайте вашу тарелку в знак того, что вы закончили есть.
- Не жестикулируйте со столовым прибором в руке.
- Не смешивайте еду на тарелке.
- Ешьте небольшими кусочками, чтобы в любой момент присоединиться к разговору.
- Подождите, пока вы полностью не прожуете и не проглотите пищу, только после этого пейте и принимайтесь за следующий кусок.
- Не кладите руки на спинку своего стула или стула соседа.
- Не прикрывайте рукой бокал с напитком в знак, что вам больше не следует наливать. Лучше позвольте наполнить ваш бокал, но не выпивайте его содержимое.
- Если вам нужна помощь официанта, достаточно встретиться с ним глазами.
- Счет в ресторане оплачивает тот, кто произнес фразу «Я Вас приглашаю!». Если вы не намерены угощать кого-либо, скажите иначе: «Не хотите ... (выпить кофе)?».

**ШКОЛА ЭТИКЕТА
ЮЛИАНЫ ШЕВЧЕНКО**



www.etiquette.su

+7 (926) 5385521