

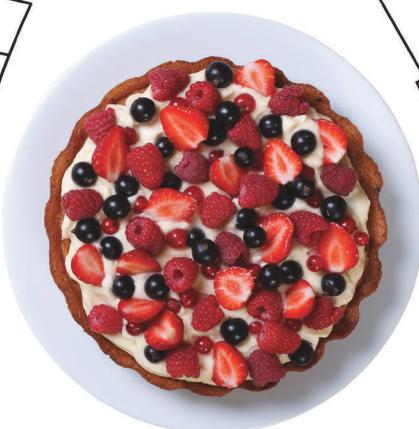
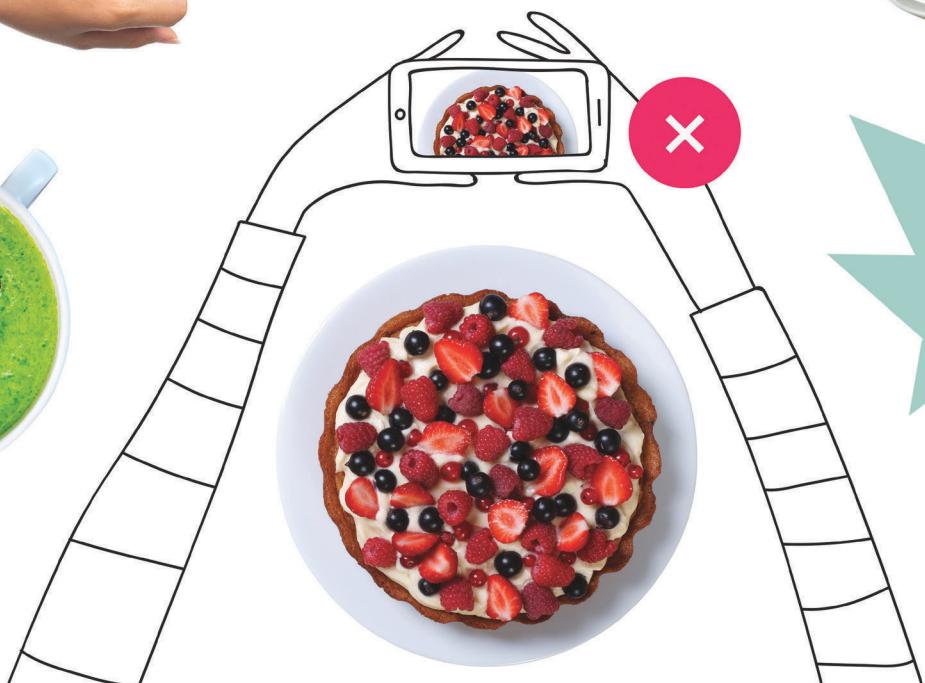
Ю л и а н а Ш е в ч е н к о



Столовый этiquет

дома и в ресторане

Приходите
вовремя!



ШКОЛА ЭТИКЕТА ЮЛИАНЫ ШЕВЧЕНКО



СТОЛОВЫЙ ЭТИКЕТ ДОМА И В РЕСТОРАНЕ

В этой шпаргалке вы найдете самые полезные правила столового и ресторанных 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

ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ СТОЛА

СЛЕВА



СПРАВА



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.

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 очередь бокалов также должна соответствовать очередности подачи блюд.



=

ПЮРЕ

МЮСЛИ

ЙОГУРТ

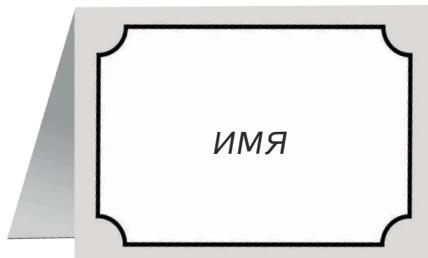
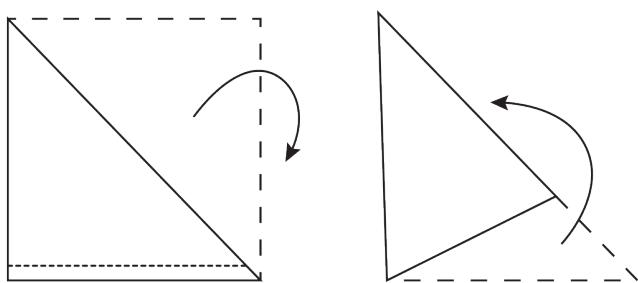
СУП



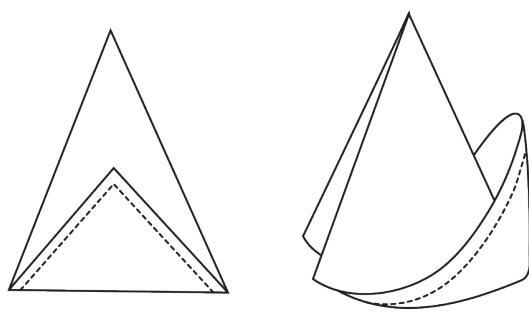
Некоторые блюда, такие как фруктовое пюре, йогурт, мюсли и, конечно, суп едят ложкой. Пудинг и другие желеобразные блюда едят ложкой и вилкой, отрезая кусочек ложкой, а вилкой помогают положить его в ложку.

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.

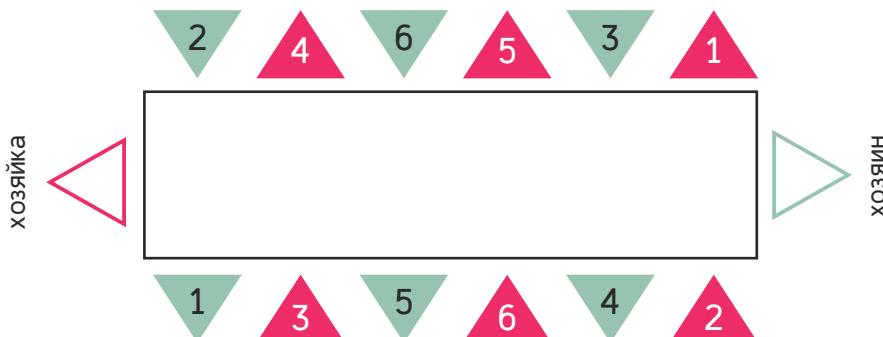


В момент сервировки принято ставить на стол карточки с именами гостей (рассадочные или кувертные карточки). Они означают, что вы заранее продумали кому и с кем будет интересно беседовать. Карточки обычно расположены над сервировочной тарелкой. Имя гостя желательно указывать на обеих сторонах кувертной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

РАССАДКА ГОСТЕЙ

- Гостей рассаживают в шахматном порядке (причем пару никогда не посадят рядом) для того, чтобы каждый гость мог пообщаться на отвлеченные от бытовых дел темы и получить удовольствие от общения с новыми людьми.
- Необходимо выждать, пока все гости соберутся к столу. Хозяин или хозяйка должны сесть первыми, затем садятся женщины и, наконец, мужчины.
- Занять свое место за столом женщина помогает мужчине, сидящему слева от женщины.
- В знак уважения и признательности за приглашение, вы должны дождаться, пока хозяин или хозяйка возьмут в руки столовые приборы первыми.
- Если вам не понравился принцип рассадки, вы не можете переставлять рассадочные карточки самостоятельно.
- За столом мужчина ухаживает за женщиной справа от него.
- По правую руку от хозяйки и хозяина сидят почетные гости противоположного пола.

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 непроизвольно 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, торты 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



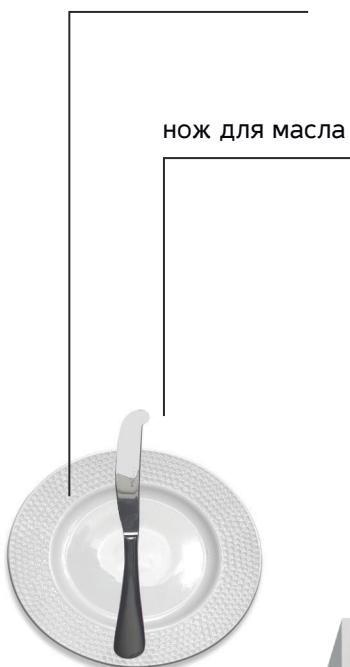
Закусочная тарелка:
для горячих и
холодных закусок



Тарелка для основного блюда
Тарелка сервировочная
для декора

СХЕМА СЕРВИРОВКИ СТОЛА

тарелка для хлеба



нож для масла

бокал для белого вина

бокал для красного вина

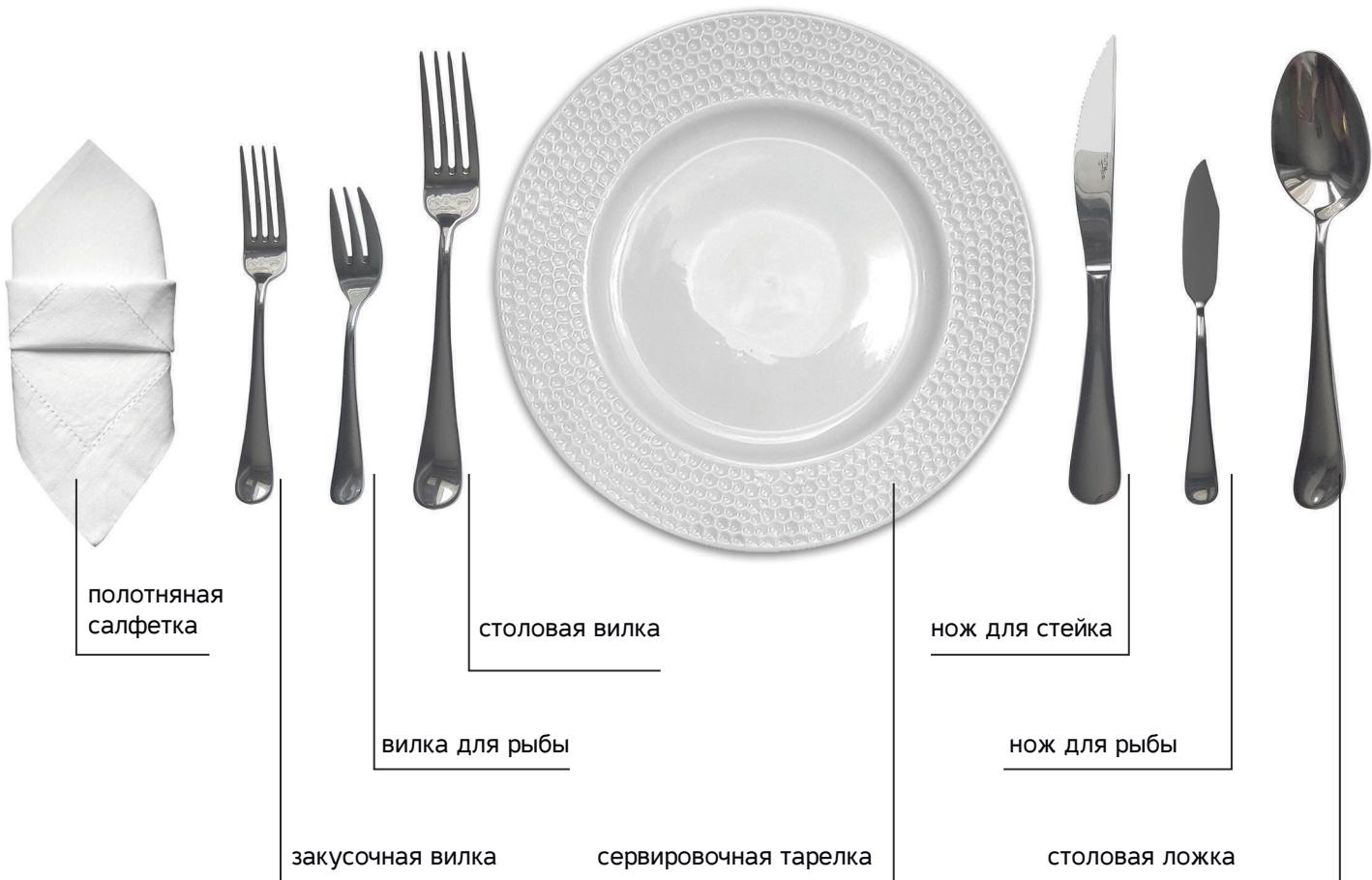
бокал для шампанского

десертные ложка,
вилка



бокал
для воды

имя

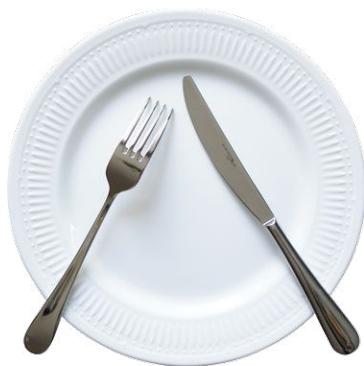


Меню согласно сервировки:

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 вернутся 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 кулак или на прибор, которым вы едите. После этого положите их на тарелку.

- 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



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.

- 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 приступить 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 блюдце 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 гостью; 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, гостья 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