

ГОСТЕВОЙ ЭТИКЕТ



Выполнил:
Группа с-176
Миронов. В.Д
Сурнин. П.А

Гостевой этикет

- Всем известна важность правильного поведения в гостях, на приёме, за столом. Но далеко не все знают этикет так хорошо, чтобы чувствовать себя уверенно в любой ситуации. Попробуем разобраться в тонкостях гостевого этикета. В наше время требования к соблюдению гостевого этикета не такие строгие и допускают многие отхождения от правил. Например, допускается даже демократичная одежда, достаточно свободные темы для разговора.

Приём приёму рознь

- Допустим, вас пригласили на приём, или же вы решили принять гостей. Для того, чтобы вечер удался, нужно знать, в чём отличия одного мероприятия от другого.
- Барбекю и пикник - самые неформальные способы приёма гостей. Оба способа предполагают встречу на природе. Вы должны продумать транспортировку гостей, если мероприятие будет происходить далеко от дома. Важно учесть погоду и не созвать гостей на лесную полянку в проливной дождь. Если вы хотели бы только готовить на воздухе, продумайте, в каком помещении будете принимать гостей, всем ли хватит места. На такие вечеринки обычно собирается достаточно большое количество народа, поэтому важно позаботиться о том, чтобы всем было удобно.

Приём приёму рознь

- Основным блюдом обязательно должно быть мясо, к которому можно подать свежие овощи, фрукты, салаты, паштеты.
- Форма одежды для таких мероприятий - свободная, как можно более удобная и не маркая.
- Помимо приготовления мяса, важно продумать развлечения для гостей - от подвижных игр до увлекательных шарад.
- Коктейль - это приём, который начинается не позднее 18 часов и не ранее 17 часов. Здесь нет места столикам, обычно официанты разносят закуски и коктейли гостям, в то время, как хозяин и хозяйка общаются с приглашёнными. Форма одежды может быть повседневной.

Приём приёму рознь

- Деловой лэнч ещё один популярный вид приёмов. Обычно он предполагает общение коллег и партнёров за обедом из обычных трёх блюд с минимальным количеством алкоголя. Лэнч - это лёгкий обед в середине дня, поэтому крепкие напитки исключены.
- Форма одежды для такого приёма - повседневная, та, которой вы обычно ходите на работу.
- Обед предполагаем более торжественный приём. Он начинается в вечернее время - в 19 - 21 час. Для торжественных обедов гости рассаживаются согласно заранее установленному плану, столы накрываются белыми скатертями, посуда и аксессуары выбираются праздничные.
- Меню обычно состоит из одной холодной закуски, супа, второго блюда и десерта. Из алкоголя допускаются вина, ликёры, коньяк. Форма одежды - вечерняя, но не парадная.
- Званный ужин отличается от обеда лишь тем, что он начинается позднее 21 часа, на ужине подают суп, допускают более крепкие алкогольные напитки, а форма одежды обязательно парадная.

Как вести себя за столом

- Есть несколько правил, которые необходимо неукоснительно соблюдать, сидя за столом на приёме:
- -сидеть важно прямо, не касаясь руками стола, расстояние от вас до стола должно быть не менее ладони;
- -приборы берут сначала те, что лежат дальше от тарелки;
- -если вам не нужна вилка или нож, кладите их на край тарелки;
- -если вы закончили есть, положите приборы параллельно друг другу, если сделали паузу - крест на крест;
- -свободная рука всегда должна лежать на колене, а не на столе;

Как вести себя за столом

- -салфетку необходимо класть на колени, а после обеда - слева от тарелки;
- -если вы по какой-то причине не можете есть какое-то блюдо, следует сделать вид, что вы хотя бы попробовали, а не отказываться;
- -старайтесь есть так, чтобы вы всегда смогли поддержать разговор, чтобы собеседникам не пришлось долго ждать, пока вы проглотите пищу;
- -уходить нужно не раньше, чем гости встанут из-за стола и начнётся дружеское общение;
- -уходя, следует поблагодарить хозяйку за приём;
- Главным условием хорошего тона считается вежливость, доброжелательность, умение поддержать беседу, умение быть умеренным в употреблении еды и напитков. От вас не потребуется слишком больших усилий или знания тонкостей этикета, достаточно знать основные правила приличия, которые с детства знакомы каждому. И уж, конечно, не стоит путать нож и вилку.