**Лекційне заняття з дисципліни «Діловий етикет»**

**17.04.2020**

Тема: Правила застольного етикету.

План

1. Типи прийомів
2. Вимоги до оформлення приміщення та підбору меблів, аксесуарів
3. Посуд та прибори. Правила їх використання та підготовка сервірування.

Корисні матеріали до теми можна знайти за покладаннями:

<http://www.styleadvisor.ru/samorazvitie/pravila-etiketa/115.html>

<https://www.garmoniazhizni.com/2013/06/01/15-pravil-zastolnogo->etiket

<https://studopedia.com.ua/1_14866_vidi-priyomiv-yaki-isnuyut-v-mizhnarodniy-praktitsi.html>

<https://blog.pokupon.ua/kazhdyj-den-prazdnik-kak-pravilno-i-krasivo-servirovat-stol/>

[https://studfile.net/preview/5128161/page:2/](https://studfile.net/preview/5128161/page%3A2/)

<http://newsdaily.com.ua/etiket/servirovka-stolu/8301-serviruvannya-stola-do-obidu-osnovni-pravila.html>

<https://peskiadmin.ru/uk/osnovnye-vidy-servirovki-stola-servirovka-stolov.html>

Правила застольного етикету одні із найдавніших, так як формувались під час дій, що забезпечували первинну потребу людини в їжі. У сучасному світі на правила застольного етикету великий вплив мають модні тенденції у дизайні меблів, текстилю, посуду, приборів, аксесуарів для сервірування тощо.

Серед найпоширеніших типів прийомів,що передбачають вживання їжі, можна назвати: сніданок,обід, вечеря, коктейль, фуршет, шведський стіл, чайна церемонія, келих вина тощо. Орання типу прийому залежить від таких чинників як нагода, з приводу якої організовується прийом, час, місце проведення, ступінь офіційності, призначення зібрання, фінансові та матеріальні можливості тощо.

**Існує два види бенкетів:**

* Офіційний;
* Неофіційний.

**У залежності від форми обслуговування розрізняють наступну класифікацію бенкетів:**

1) бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами, що представляє собою святкуваня, де всі сидять за гарно засервірованими столами, а подачу напоїв та різних страв здійснюють офіціанти в обнос. На стіл не ставлять ніяких закусок, страв та нопоїв.

2) бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами;

3) бенкет-фуршет – назва походить від французького “а-ля фуршет” – що означає “на виделку”. Основним столовим прибором під час прийому їжі на бенкеті є виделка закусочна; дані бенкети організовують у випадках, коли в обмежений час (1,0-1,5 год) необхідно прийняти велику кількість гостей.

4) бенкет-коктейль – тривалість 40-50хв., який організовують в перервах на зборах, конгресах.

5) бенкет за типом «шведський стіл» характерне тим, що учасникам бенкету-прийому надається можливість вибирати не тільки холодні, а й гарячі та солодкі страви, які виставляються на бенкетному столі.

6) бенкет-чай;

7) бенкет «Кейтерінг», що передбачає дії підприємства ресторанного господарства, що доставляє готові страви, напої, посуд і все необхідне для організації прийому, бенкету і спеціальних заходів.

Наведений перелік не є вичерпним.

Залежно від обраного типу прийому визначаються такі умови, що потребують обов’язкового виконання:

* Обрання меню.
* Візначення вимог до оформлення приміщення (стиль, колір, додаткові аксесуари – текстиль, квіти, свічки, декор тощо).
* Вибір посуду, скла, приборів.
* Формування порядку розміщення гостей.
* Запрошення гостей.
* Визначення умов обслуговування (з офіціантами чи без, кількість обслуговуючого персоналу кухні та залу, місце приготування/доставки їжи тощо).
* Запрошення ведучих, музикантів,аніматорів та розробка програми за їх участю та багато іншого.

**Підготовка приміщення** передбачає обрання ансамблю оздоблювальних матеріалів, з урахуванням композиційної єдності стилю меблів, якості, фасонів та кольору текстилю, декоративних елементів. Серед найдавніших вимог можна назвати такі: колір та малюнок скатертини та серветок, їх розмір залежать від типу та часу прийому (наприклад, для сніданку можна використовувати різнокольорові, навіть строкаті тканини та серверки розміром 36 на 36, краї скатертини нижче країв столешні – 30-40 см; для урочистої вечері – скатертина в підлогу, серветки 46 на 46, тканини бажано однотонні); вибір квітів має відповідати загальній концепції оформлення, без насиченого аромату, стійкі, розмір співвідносний з розмірами меблів, посуду, розміщення не повинно заважати спілкуванню гостей та вживанню іжи; декоративні аксесуари (свічки, прикраси, серветочці кільця, сувеніри для гостей) мають відповідати темі зібрання, віку гостей, характеру відносин господарів та гостей тощо(наприклад, прийом з приводу новорічніх свят дозволить прикрасити стіл ялинковими гілочками або новорічними іграшками, а до державного свята – маленькими прапорцями).

**Правила розміщення гостей** тісно пов’язані з характером прийому та знанням організаторів взаємовідносин між запрошеними, їх посад, уподобань, віку. Праворуч від господаря та господині прийому розміщуються самі почесні гості. Жінки, як правило, розміщуються ліворуч від чоловіків.

**Правила поведінки** за столом охоплюють таке: сидіти з рівною спиною, не класти лікті на стіл, жувати із закритим ротом, нафарбовані губи перед споживанням їжі промокнути паперовою серветкою, тканеву серветку використовують для захисту одягу, не можна палити біля столу, розчісувати волосся, підправляти макіяж, не брати із загального блюда їжу своїми приборами, хліб не відкушують, а відламують невеликими шматочками, алкогольні напої не доливають у келих, якщо він ще не пустий, у разі неякісної їжі претензії висловлюють кухарю, а не офіціанту, якщо падають на підлогу предмети сервірування або розливаються на стіл рідини (соус, напої, супи тощо) не слід заважати офіціанту навести порядок самостійно тощо. В цілому правила поведінки біля столу можна розділити на групи:

Правила сидіння біля столу.

Правила користування серветками (паперовими, тканевими).

Правила користування приборами.

Правила замовлення та споживання різних блюд.

Правила замовлення та споживання напоїв.

Правила обрання тем для розмови за столом.

Правила спілкування з обслуговуючим персоналом.

Правила розрахунків за спожите.

**Підбір посуду, скла та приборів напряму залежить від обраного меню.**

Існує певна послідовність дій, яка допомагає швидко і правильно розмістити численні предмети сервіровки.

Спочатку накривають стіл **скатертиною**. Після цього розставляють тарілки. Закусочна тарілка повинна розташовуватися строго проти кожного стільця на відстані від краю столу приблизно в 2 см. На відстані 5-15 см зліва від закусочної тарілки кладуть пиріжкову тарілку. При цьому центр тарілок повинен знаходитися на одній лінії. Залежно від вигляду і приводу зустрічі тарілок може бути декілька. У таких випадках під закусочні тарілки кладуть мілкі столові, а пиріжкову тарілку (тарілку для хліба) можна поставити так, щоб дальні від краю столу краї тарілок були на одній лінії з мілкою столовою тарілкою.

**Столові прибори** повинні бути розташовані так, щоб не заплутатися в їх застосуванні: ніж і виделка лежать поряд з головною стравою і, відповідно, призначені для неї. Десертна ложечка лежить за тарілкою ручкою направо.

Столові прибори розкладають відразу після розстановки тарілок. Якщо присутня велика кількість ножів, виделок і ложок, то починають з приладів для головної страви. Ножі кладуть з правого боку, лезом до тарілки, виделки - з лівого боку, вістрям вгору. Ложку для супу кладуть носиком вгору, поряд з ножем. Якщо в меню передбачається декілька страв, що вимагають використання окремих приборів, то поступають таким чином. Ближче до тарілки кладеться столовий ніж, правіше поряд з ним – рибний ніж і останнім – закусочний ніж. Якщо подають вершкове масло до хліба, то на тарілку для хліба (або пиріжкову), яка повинна розташовуватися зліва від виделки, кладуть маленький ніж для масла. Якщо подається суп, то ложка для супу кладеться між закусочним і рибним ножами. Вона може лежати замість рибного ножа, якщо страва з риби не передбачена. З лівого боку від тарілок розташовують відповідні ножам виделки – столову, рибну, закусочну. Відстань між приладами повинна складати трохи менше 1 см, рівно як і відстань між тарілкою і приладами. Кінці ручок приладів так само, як і тарілки повинні бути від краю столу на 2 см.

Для кожного напою існує свій предмет сервіровки. Якщо подається вино, то справа за ножем стоїть відповідний **келих** для білого або червоного вина. Якщо подається декілька напоїв (пиво, соки, вода), решта келихів повинна стояти там же. Якщо передбачається подати тільки воду, то за кожною тарілкою, в центрі або трохи правіше ставлять фужер або келих. Він повинен розташовуватися на лінії перетину верхнього краю тарілки з кінцем першого ножа. Якщо замість води подається квас або морс, то замість фужера ставлять кухоль, причому ручкою вправо. Для алкогольних напоїв передбачається свій посуд, який ставиться поряд з фужером, праворуч від нього. При декількох предметах для напоїв, фужер зміщують вліво від центру тарілки, а поряд з ним правіше вибудовують на одній лінії решту предметів. Але ставити в одному ряду більше трьох предметів не прийнято. При повній сервіровці предмети для напоїв вибудовують в два ряди. Відстань між предметами повинна бути не менше 0,5-1 см.

**Серветка** – неодмінний атрибут сервіровки столу, який розкладається відразу після розміщення на столі посуду з скла (кришталю). Існує безліч способів згортання серветок: як простих, так і таких, що вимагають певної майстерності. Згорнуті серветки кладуть кожному гостеві на закусочну тарілку. В деяких випадках полотняні серветки можна замінити паперовими.

**Прибори з сіллю і перцем** ставлять в середній частині столу на спеціальних підставках. Прибор з гірчицею, якщо в ньому є потреба, ставлять поряд. Можна також поставити поряд із спеціями флакони з оцтом, рослинною олією або гострими соусами.

Деякі зразки оформлення столу, правила користування приборами, схеми складання серветок можна побачити за посиланням

<https://peskiadmin.ru/uk/osnovnye-vidy-servirovki-stola-servirovka-stolov.html>

**УВАГА!**

**Готуючись до практичного заняття за темою (08.05.2020) підібрати меню урочистої вечері та намалювати схему розміщення посуду, приборів та скла.**

**Знайти 3 схеми складання серветки. Самостійно скласти серветку за схемою. Зробити фото та надіслати.**

**Знайти та зберегти в електронному або друкованому вигляді зображення з назвами столового посуду, приборів та скла. Посилання на збережений матеріал надіслати на перевірку.**