

Готовимся к Выпускному балу. (или правила этикета за столом)

В наше время правила этикета за столом дома и в ресторане достаточно демократичные. Совсем не обязательно надевать для похода в кафе или ресторан костюм или вечернее платье, а также уметь пользоваться огромным количеством ножей и вилок. Это обычные правила поведения, которым следуют все воспитанные люди. Однако некоторые наши советы могут вам пригодиться.

Правило №1: выберите соответствующий ресторан

Собираясь в ресторан или в кафе с детьми, в первую очередь надо грамотно выбрать заведение. Обязательно сделайте звонок в заведение и узнайте относится ли оно к заведению семейного типа. А раз уж позвонили, уточните, есть ли для детей семейная комната, и в какое время работает аниматор. Присматривая ресторан, лучше останавливайтесь на заведениях семейного типа

Правило № 2: как одеваться в ресторан

Дресс-кода как такового в большинстве ресторанов не существует, особенно если речь идет об обеде в дневное время. Кроме того, выбор одежды зависит от цели визита — на деловую встречу уместно одеваться в офисном стиле, а на романтическом свидании или светской вечеринке можно позволить себе некоторые вольности, хотя слишком яркий макияж, большое количество дорогих украшений или эпатаж в одежде будут выглядеть вызывающе.



Правило № 3: подготовьте детей

Что стоит знать современному ребенку о фешенебельном «общепите»:

- ✓ Не следует слишком громко разговаривать вслух;
- ✓ Нужно садиться на то место, куда ему будет предложено;
- ✓ Он не имеет право подзывать официанта и делать заказ; прежде, чем попросить что-либо (например, второй сок), он должен сказать об этом родителю;
- ✓ Причесываться, пользоваться зубочистками и носовым платком, «припудривать носик» (впрочем, как и взрослый) должен в уборной.

Правило № 4: выбор блюд и общение с официантом

Не бойтесь задавать вопросы официанту по поводу блюд, особенно если вы пришли в новое заведение и плохо знакомы с представленной в меню кухней. При наличии аллергии на какие-либо продукты, сразу говорите об этом, поскольку они могут быть в составе заказанных блюд. Не считайте это капризами или прихотью — такие уточнения являются нормой во всем мире. Также не стыдно поинтересоваться стоимостью блюда, если официант предлагает вам что-то особенное от шеф-повара, а вот давать или не давать чаевые за обслуживание — личное дело каждого клиента, хотя в правилах поведения в кафе и ресторане (эти правила не являются обязательными в России) указано, что средняя сумма чаевых колеблется между 5 и 15% от стоимости блюд. Их можно передать вместе с деньгами и счетом, поблагодарив за обслуживание и уточнив, что сдачи не нужно, или же оставить чаевые на столе после того, как официант принесет сдачу.

Если блюдо не впечатлило, не надо отчитывать официанта или шеф-повара. Также не стоит выказывать недовольство за медленное обслуживание — скорее всего, персонал перегружен работой. Лучше заранее спросить, сколько будет готовиться блюдо, и выбрать более простую еду, если вы спешите и не можете ждать.

Кстати, чтобы показать официанту, что блюдо понравилось, достаточно сказать ему об этом. Подзывать же персонал к столу принято, подняв руку вверх и установив зрительный контакт с сотрудником.

Правило № 5: поведение за столом

Многие правила этикета и поведения в ресторане слишком строги и вряд ли подходят для обычной деловой, дружеской или романтической встречи. К примеру, не так важно, какое расстояние должно быть между человеком и столом, под каким углом следует склоняться над тарелкой, можно ли пользоваться мясным ножом вместо рыбного, стоит ли есть фрукты специальными столовыми приборами или можно руками. Главное, следовать здравому смыслу.

Однако к некоторым советам лучше прислушаться. Салфетки не случайно лежат на столе рядом с приборами, это не декор, а необходимая вещь.

Бутерброды, мясо и рыбу едят вилкой и ножом, при этом в дорогом ресторане вилка для рыбы может быть специфической, с четырьмя зубцами, а нож — с тупым лопаткообразным лезвием. Кстати, нож по

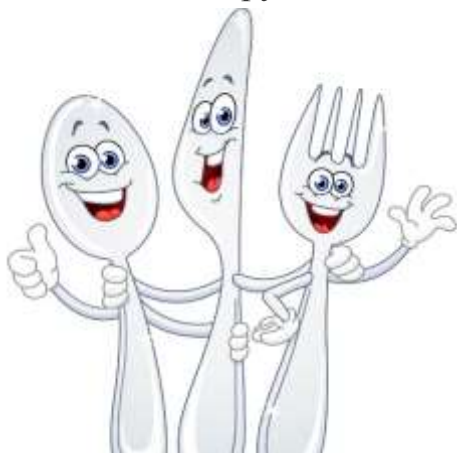


этикету и правилам поведения в ресторане, держат в правой руке, а вилку — в левой, при этом рубленое мясо (котлеты, зразы, голубцы), запеканки и овощи едят только вилкой. Но если вы случайно разрежете ножом котлету или рыбной вилкой будете есть мясо, ничего страшного не произойдет — скорее всего, никто этого и не заметит.

Для лангустов, крабов и омаров подают специальные приборы — короткую вилку и лопатку, но многие берут клешни руками. Во время еды и после приборы лучше класть не на чистую скатерть, а на тарелку, причем, если вы уже поели, кладите вилку и нож параллельно. Как видите, ресторанный этикет за столом гибкий, и ошибки в нем не влияют ни на карьеру, ни на репутацию, ни на отношения с людьми.

Правило № 6: общие правила

- ✓ Родители с детьми в правильно выбранном ресторане могут практически все: попросить пересадить их семью в место, где не дует кондиционер или где меньше народу, принести детский стульчик или заказать теплый сок. Они даже могут попросить не класть какие-то ингредиенты в еду ребенка.
- ✓ Единственное, что не могут делать мамы и папы, так это замечания другим детям. Если вы сидите за столом, а чужой ребенок мешает вам (возможно вы пришли без детей), раздражает и даже лезет к столу, стоит подойти к его родителям и попросить приглядеть или даже «приструнить» их ребенка.
- ✓ Если же ваше чадо доставляет беспокойство, то постарайтесь его чем-то занять, а если финансовое положение позволяет, то отправьте комплимент «пострадавшим».
- ✓ Если ваш ребенок испачкал посетителей кафе или ресторана, то вы как минимум должны предложить оплатить химчистку одежды. Разбитую посуду также придется оплатить.
- ✓ Уходя, не забудьте отблагодарить официанта: вашим столиком он наверняка был занят больше, чем другими. Это должно отразиться на чаевых.



**Рекомендации подготовила
воспитатель подготовительной
к школе группы
Морозова Ю.В.**