

## ТЕМА 5. ДІЛОВИЙ ЕТИКЕТ: ДІЛОВІ ПРИЙОМИ. КУЛЬТУРА ПОВЕДІНКИ ЗА СТОЛОМ

1. Організація ділових прийомів
2. Головні види прийомів та їх різновиди
3. Проведення прийомів з розміщенням
4. Культура поведінки за столом
5. Правила поводження з різними стравами

### 1. Організація ділових прийомів

Найпоширенішою формою ділового протоколу є прийоми, основи організації яких необхідно знати як бізнесменам, підприємцям, так і менеджерам будь-якого рівня.

Влаштовуються прийоми у зв'язку із завершенням якої-небудь видатної події, в честь прибулої на фірму іноземної делегації чи високого гостя, а також у запланованому порядку. Прийоми мають діловий характер, проводяться з метою поглиблення і розширення ділових контактів, продовження переговорів, здобуття нових партнерів, одержання необхідної інформації, презентації своєї продукції, реклами тощо. Прийоми – це інструмент ділових стосунків.



*Прийоми* – зібрання запрошених осіб, де гостям пропонують різні страви і створюють умови для спілкування, знайомства, ритуальних процесів та церемоній, відпочинку.

Час і засоби для організації прийомів залежать від обставин і бувають різні, але в будь-якому випадку це питання потрібно вивчити завчасно і підготувати його якомога ретельніше, при цьому сторона (особа), що проводить прийом, заздалегідь повинна виконати таку підготовчу роботу:

- визначити вид прийому;
- скласти список запрошених осіб;
- підготувати і завчасно розіслати запрошення; – підготувати зал чи приміщення;
- скласти, якщо необхідно, план розміщення;
- визначити (скласти) меню, продумати сервіровку столу і порядок обслуговування гостей;
- підготувати тости і промови (на прийомах з розміщенням);
- скласти схему і порядок проведення прийому, розподілити обов'язки між тими, хто готує прийом.

Щоб не порушувати встановлений порядок проведення прийомів і через незнання не образити як приймаючу сторону, так і гостей, необхідно знати особливості різних видів прийомів і правила їх проведення.

Багаторічна міжнародна практика встановила види прийомів, методи їх підготовки, етикет, якого дотримуються учасники прийомів.

У зовнішніх формах міжнародного спілкування дотримання етикету є обов'язковим, оскільки відступ від загальноприйнятих його правил або їх порушення може завдати збитку престижу іншої країни або її офіційним представникам і, отже, привести в якійсь мірі до ускладнень у взаємостосунках між державами.

Розрізняють прийоми офіційні і ділові, денні і вечірні, з розсаджуванням за столом і без його.

**Офіційними є прийоми**, коли присутні запрошені на них у зв'язку із службовою необхідністю.

Офіційні прийоми влаштовуються на честь прибуття глави іноземної держави або уряду, дипломатичних і інших офіційних представників. Приводами для них можуть бути також національні і державні свята, ювілейні дати, а також конгреси, симпозіуми, конференції, відкриття і закриття міжнародних виставок, підписання договорів, торговельних угод.

**Неофіційні прийоми** організуються з приводу товариських зустрічей, сімейних торжеств, весілля та інших традиційних свят.

Якщо на прийом запрошують особисто або по телефону, то відреагувати потрібно відразу. Дати відповідь по телефону можна і у випадку, якщо в запрошенні вказаний номер телефону. Але, отримавши письмове запрошення на офіційний сніданок або обід, слід відповісти листом.

Відмовитися від запрошення на прийом можна тільки з поважної причини. Такими причинами можуть бути, наприклад, службові справи (відрядження, важлива ділова зустріч і т.ін.), погане самопочуття.

Напередодні прийому необхідно скласти загальний список гостей в порядку протокольного старшинства. Відповідно до цього списку організатори визначають порядок розсадження учасників прийому.

### ***Запрошення гостей***

Після вибору виду прийому складається *список запрошених*. Особливу увагу при цьому необхідно звернути на те, щоб серед гостей не опинилися особи, які ворожо ставляться один до одного або ж дотримуються протилежних політичних поглядів.

У запрошенні прийнято зазначати, хто дає прийом, у зв'язку з чим, де і коли проводиться, хто особисто запрошується. Етикет вимагає, щоб запрошення були виготовлені на яскравих бланках, а ім'я, прізвище та посада запрошених були вписані від руки або набрані на комп'ютері.

При проведенні прийомів з накритими столами у запрошенні міститься прохання дати відповідь. Одержавши таке запрошення, необхідно підтвердити свій прихід письмово чи телефоном.

Не заведено передавати своє запрошення іншій особі. Але, якщо це необхідно, обов'язково попереджають організаторів заходу.

Якщо прийом влаштовують на честь важливої особи, то запрошення їй надсилається лише після одержання від неї усної згоди.

Запрошення звичайно розсилають за один-два тижні до дня прийому. Якщо запрошується подружжя, це зазначається окремо. На перше місце в запрошенні завжди ставлять ім'я чоловіка. Коли жінку запрошують як офіційну особу або з огляду на її становище у суспільстві, то запрошення оформляються персонально. На прийомі їй відводиться місце залежно від рангу та становища.

Запрошення може надсилатися із зазначенням бажаної кількості гостей. У такому випадку у відповідь надсилається список осіб, які будуть присутні на прийомі. Якщо з яких-небудь причин відповідь не може бути позитивною, то від запрошення слід відмовитися. Причиною відмови при наявності згоди можуть бути лише форс-мажорні обставини.

Прийом вважається офіційним, якщо запрошені – лише посадові особи. Чоловік має бути присутній на офіційному прийомі без дружини, а запрошені жінки – з огляду на соціальне становище жінки – без чоловіка.

### *Зустріч гостей*

Характер зустрічі гостей залежить від місця, де проводиться прийом. При підготовці до зустрічі потрібно враховувати шляхи під'їзду, паркування і виїзду автомобілів, прикриття при виході з машини у негоду.

Одягнуті по формі, що відповідає заходу, представники господарів зустрічають гостей при вході, направляють їх до гардеробу і пояснюють як пройти до аванзали, де їх зустрічають господар (господарі), господиня, почесний гість з дружиною. Поблизу знаходяться розпорядник чи організатор прийому.

Першою на прийомах вітається дружина гостя з господарем, потім з господинею, а чоловік (гість) – спочатку з господинею, а потім – з господарем. Після вітань з господарями гість робить загальний уклін всім присутнім і підходить до своїх близьких знайомих, яких вітає особисто. Потрібно переговорити зі всіма знайомими, з ким не буде змоги спілкуватись за столом у банкетній залі.

## 2. Головні види прийомів та їх різновиди

Залежно від часу, на який вони призначені, прийоми поділяються на два типи – денні та вечірні, а також з розсаджуванням за столом чи без.

### Основними видами прийомів є:

- "КЕЛИХ ШАМΠΑНСЬКОГО" або "КЕЛИХ ВИНА";
- "СНІДАНОК";
- "ОБІД";
- "ОБІД-БУФЕТ";
- "ВЕЧЕРЯ";

прийоми типу:

- "А-ЛЯ ФУРШЕТ";
- "КОКТЕЙЛЬ";

а також маленькі прийоми:

- "КАВОВИЙ СТИЛ";
- "ЧАЙНИЙ СТИЛ".

До *прийомів з розміщенням* відносяться такі прийоми як «СНІДАНОК», «ОБІД», «ВЕЧЕРЯ», з яких найбільш почесними є “сніданок”, “обід”, а до *прийомів без розміщення* – “ШВЕДСЬКИЙ СТИЛ”, “ФУРШЕТ”, “КОКТЕЙЛЬ”, “КЕЛИХ ШАМΠΑНСЬКОГО” ЧИ “КЕЛИХ ВИНА”, “ЧАЙ” та ін.

До *денних прийомів* ВІДНОСЯТЬСЯ “СНІДАНОК”, “КЕЛИХ ШАМΠΑНСЬКОГО” ЧИ “КЕЛИХ ВИНА”.

*Решта прийомів відносяться до вечірніх.*

“КЕЛИХ ШАМПАНСЬКОГО” та “КЕЛИХ ВИНА” починаються о 12-й годині та закінчуються о 13-й (одна година).

Під час такого прийому подаються лише шампанське, вина та соки.

Закуска не обов’язкова, але можна запропонувати маленькі тістечка, бутерброди, горіхи.

Цей вид прийому зручний тим, що займає небагато часу і не потребує багато уваги.

Прийом відбувається стоячи.

**Форма одягу** - повсякденний костюм чи сукня.

“СНІДАНОК” – починається о 12.30 і продовжується до 13.30 і звичайно триває 1,0 – 1,5 години, з яких 45 – 60 хвилин гості проводять за столом, а 15 – 30 хвилин – за кавою (кава, чай можуть бути подані за тим же столом або у вітальні).

Подають на сніданок одну-дві холодні закуски, одну рибну або одну м’ясну страву, десерт.

Після закінчення сніданку подаються чай, кава.

Пропонуються коньяк і лікер.

**Форма одягу** – повсякденний костюм або сукня, якщо форма одягу спеціально не вказується у запрошенні.

“ОБІД” – вважається найпочеснішим видом прийому.

Як правило, він починається о 20 або 20.30, але не пізніше 21 години (на практиці він може починатися і раніше).

Стилі накривають білими скатерттинами. Серветки білі, накрохмалені, їх кладуть на тарілочки для хліба.

Столи ставлять у вигляді букви "П" або "Т". Стіл прикрашають квітами і маленькою холодною закускою з декоративними овочами.

Меню обіду відповідно до місцевих традицій складається з двох-трьох холодних закусок, першої, гарячої рибної та гарячої м'ясної страв, десерту.

На десерт можна подавати желе, креми, різні солодкі блюда, ягоди з вершками. На закінчення подається чай або кава.

Під час обіду гостям пропонують вино, горілку, коньяк або лікер, а перед обідом — аперитив.

Обід триває дві-три години, а може й довше. За столом гості сидять приблизно одну годину, решту часу перебувають у вітальні, де ведуться бесіди; сюди подають каву, чай. У деяких випадках каву, чай можна подавати за обідній стіл.

Часто обід передбачає спеціальну форму одягу (смокінг або фрак – для чоловіків, вечірню сукню – для жінок).

Урочистий прийом вимагає і парадної форми одягу. В цьому випадку на запрошеннях (в лівому нижньому кутку) звично пишуть "White Tie" (біла краватка, що означає — фрак) або "Black Tie" (чорна краватка, тобто смокінг); "Evening dress" — "вечірній одяг», що також означає фрак. Якщо форма одягу вказується, виконання цього є обов'язковим. Дами в таких випадках повинні бути у вечірніх туалетах, хоча в запрошенні про це не згадується.

**“ВЕЧЕРЯ”** – починається о 21 годині і пізніше. Від обіду відрізняється лише часом початку.

Форма одягу вказується в запрошенні – чорний костюм, смокінг або фрак, для жінок – вечірня сукня.

**“ШВЕДСЬКИЙ СТИЛ” (“ОБІД-БУФЕТ”)** – є різновидом обіду, але носить менш офіційний, ніж обід, характер. Немає необхідності розміщувати гостей за загальним столом, а також організація його проведення не така важка і ускладнена. Як і на фуршетному прийомі сервірується окремий стіл з закусками, напоями.

Гості підходять до столу, беруть серветку і, поклавши на неї тарілку із загорнутим в серветку ножем і виделкою, вибирають їжу. У праву руку можна взяти бокал з напоєм.

**“ШВЕДСЬКИЙ СТИЛ”**, на відміну від **“ФУРШЕТУ”**, передбачає розміщення гостей в залі або в інших кімнатах за невеликими столиками на 4 – 5 чоловік. Столики прикрашають квітами, свічками і сервірують столовими приборами. Напої разносять офіціанти. Такі прийоми організують після концерту, у перерві танцювального вечора тощо.

### **БАНКЕТ "А-ЛЯ ФУРШЕТ"**

Одним з популярних в ділових колах прийомів є прийом **"А-ЛЯ ФУРШЕТ"**, що в дослівному перекладі означає "з виделкою".

Прийом "а-ля фуршет" проводиться в проміжку між 17.00 і 20.00 і триває дві години.

Організація банкету-фуршету здійснюється при урядових прийомах, підписанні протоколів, театральних прийомах, укладенні ділових угод, при проведенні різних ювілеїв, сімейних торжеств та інших святкових заходів.

Особливістю обслуговування банкету є те, що гості їдять і п'ють, стоячи біля столів, до яких не ставлять стільці.

Меню такого банкету включає холодні і гарячі закуски, гарячі другі страви, десерт і напої. Закуси повинні подаватися маленькими порціями "під виделку", тобто

щоб можна було їсти без допомоги ножа. Гарячі закуски і блюда подають також маленькими порціями, щоб можна було користуватися тільки виделкою або спеціальною шпилькою.

Гості самі підходять до столу, набирають закуски і відходять, даючи можливість підійти іншим присутнім.

З метою підкреслити особливу урочистість прийому перед його закінченням можна подати морозиво, шампанське, каву.

Проводиться фуршет у менш формальній і більш невимушеній обстановці. Протягом прийому гості, якщо можливо, рівномірно розташовуються по залі, не створюючи натовпу. Етикет "фуршету" передбачає спілкування з декількома партнерами, знайомство з новими людьми. Бажано також не затримуватися довго з одним співрозмовником.

Прийшовши на прийом, слід привітатися з господарем і господинею прийому, подякувати за запрошення і привітати того, з чиєї нагоди прийом. Особливістю даного виду прийому є те, що кожен може прийти і піти з нього у будь-який відведений для прийому час не попрощавшись, але бажано залишити на особливому підносі свої візитні картки із заломленими кутками. Проте це не стосується осіб, на честь яких він влаштовується.

Форма одягу – повсякденна (костюм або сукня), але з метою посилення урочистості прийому запрошеним може бути запропонована особлива форма одягу, про що зазначається у запрошенні.

### **"КОКТЕЙЛЬ"**

Слово "коктейль" буквально переводиться "півнячий хвіст".

В Америці більше сотні років тому ці шаруваті, яскраві, барвисті напої пили під час півнячих боїв. В кінці минулого століття на всесвітній виставці в Парижі коктейлі завоювали серце європейців. Банкет-коктейль організують звичайно для учасників міжнародних симпозіумів, конференцій, конгресів, нарад і ін.

Прийом типу "КОКТЕЙЛЬ" починається між 17 і 18 годинами.

Тривалість прийому — 2 години.

Прийом проходить стоячи.

На запрошенні вказується час початку і закінчення прийому (17.00-19.00, 18.00-20.00). Гості можуть приходити і йти в будь-яку годину вказаного часу. Нормальним вважається перебування на прийомі до 1,5 годин.

В залі ставлять невеликі столи біля стін, колон, в нішах, на яких розкладають попільнички, запальнички, паперові серветки. Банкетні столи не розставляють.

Під час такого прийому офіціанти розносять закуски на фарфорових блюдах, чарки і келихи з напоями – на підносах. Тарілки і прилади при обслуговуванні коктейлів не передбачаються, а замість виделок гості використовують дерев'яні або пластмасові шпажки.

Закуски подаються у вигляді канапе – невеликих бутербродів, нарізаних у вигляді ромбів, квадратів, кружечків і т. д., а також воловани або тарталетки з салатом рибним, м'ясним, із птиці, паштетом або ікрою, половинки варених яєць, фаршированих ікрою і под.

Можлива також подача гарячих страв у вигляді невеликих котлеток, міні-сосисок, люля-кебабів, шашличків.

На десерт подають асорті тістечок, яблука в тісті, заздалегідь очищені від серцевини і розділені на частинки фрукти. Шампанське пропонують при подачі десерту після морозива.

Форма одягу – повсякденний костюм або сукня.

**Грубим порушенням етикету вважається прибуття на прийом співробітників представництв, фірм тощо пізніше за своє керівництво. Роз'їзд гостей відбувається в зворотному порядку: першим виїжджає керівництво представництв, фірмтощо, а за ним в порядку старшинства – решта співробітників цих організацій.**

**“ЧАЙ”** – прийом між 17.00 і 20.00, який влаштовується, як правило, тільки для жінок з приводу днів народження, різних урочистих ювілеїв.

Для чаю накриваються один або кілька столів, подаються кондитерські і булочні вироби, десертні і сухі вина, соки, мінеральна вода. Закуси (канапе з ікрою, рибою, сиром) подаються за чаєм рідко, а якщо і подаються, то у невеликій кількості. Тривалість 1- 2 години.

**“ЖУР-ФІКС”** – жіночий вид прийому. У перекладі з французького – фіксований день. Запрошення на прийом тільки жінок визначає проблеми і теми розмови – чисто жіночі. Своєрідність “жур-фіксу” у близькому спілкуванні, отриманні певної інформації та милих жіночих “плітках”.

Для оголошення прийому розсилають один або два рази на рік запрошувальні листівки. В них повідомляють про те, що у відповідний день (наприклад: 2010 рік, кожна п'ятниця, кожного місяця) кожного адресата без попередження, попередніх дзвінків запрошують в гості.

Цього дня господиня повинна обов'язково бути вдома, накрити стіл і зустріти гостей.

Особливо популярний даний прийом в колі дружин високопоставлених урядовців і дипломатичних працівників.

За часом проведення та частуванням “жур-фікс” не відрізняється від “чаю”.

Інколи такі прийоми проводяться як музичні та літературні вечори.

**“БАРБЕКЮ” (“ШАШЛИК”)** – прийом, який влаштовується на свіжому повітрі – на дачі, за містом. Поки відбувається приготування м'яса (смажаться на решітці шматочки м'яса чи готується на шампурах шашлик), гості спілкуються, відпочивають на свіжому повітрі. В цей час пропонуються напої (пиво, вино, соки).

М'ясо сервірується з різними видами кетчупів, до нього додаються відварені чи печені овочі. Свіжі фрукти ідеальні як десерт.

Форма одягу – найбільш демократична, навіть шорти, джинси.

**“ПІКНІК”** – прийом, який відрізняється від “барбекю” тим, що страви готуються заздалегідь та запаковуються у кошики чи коробки. На “пікніку” використовується справжній або пластиковий посуд. Для зручності можна взяти складані столи та стільці.

Меню такого виду прийому може бути різноманітним: закуска (свіжі та консервовані овочі, салати, паштети, “нарізка” з ковбаси, сиру, м'яса та ін.), смажена птиця чи інше м'ясо, десерт (фрукти, тістечка). Може бути також холодний чи гарячий суп, який привозять в термосі.

Пікнік проводиться в теплу пору року, тому одяг – легкий, літній.

До 18 години ювелірні прикраси надягати не прийнято, пізніший час зобов'язує їх мати, але в такій кількості, щоб не виглядати вульгарно.

Коли на прийом, що розпочинається до 20 години, дама прийшла в рукавичках, вона їх знімає одразу, не далі, ніж у фойє.

Англійці на своїх запрошеннях пишуть інколи: “без одягу”, що не слід розуміти буквально. Це означає, що слід бути у простому костюмі.

Парадний одяг вимагає дотримання жорстких правил.

До фракa потрібні такі аксесуари: біла краватка-метелик (шовкова, або краще пікейна), зав'язана від руки; туго накрохмалена маніжка, стоячий комірець із загнутими кутами, білий пікейний жилет, причому можна і шовковий, але це вважається гіршим тоном.

Не забудьте лаковані туфлі (чорні). На фрачному жилеті три гудзики, які повинні бути завжди застебнутими.

У нагрудній кишені – біла носова хустинка, в тому разі, якщо на грудях не висять ордени. Запонки слід мати скромні.

При собі мати свіжі білі рукавички.

До смокінга потрібна туга крохмальна маніжка, стоячий комірець із застебнутими кутами, чорна краватка-метелик, лаковані туфлі, чорний жилет. Із фракoм не носять наручний годинник, а тільки кишеньковий на ланцюжку.



Таблиця 6.1. Характеристика прийомів

Вид прийому	Сніданок	Обід (обід-фуршет)	Вечеря	Бокал шампанського чи Бокал вина	Чай	Коктейль або фуршет
Час проведення прийому (проміжок часу)	з 12.30 до 13.30	з 19.00 до 21.30	після 21.00	з 12.00 до 13.00	з 16.00 до 18.00	з 17.00 до 20.00
Тривалість, год.	~ 1,5	2,0...2,5 (в т. ч. за столом не більше 1 год.)	~ 2,0	~ 1,0	1,0... 1,5	1,5...2,0
Кількість запрошених, чол.	Обмежена	Обмежена	Обмежена	Необмежена	До 20 чоловік. Запрошуютьс я тільки жінки	Необмежена
Меню	- Холодні закуски (одна-дві, але з урахуванням національних смаків запрошених), - гарячі рибні страви, - гарячі м'ясні страви, - десерт. Напої: - горілка (до холодних закусок), - віскі, джин, - сухе вино, - вода мінеральна, - соки, - чай, - кава (з коньяком чи лікером).	- Холодні закуски, суп, - гаряча рибна страва, - гаряча м'ясна страва, - десерт. Напої: такі ж, як і за сніданком.	Перші страви не подаються. Все інше — як на обіді. На десерт подають різні солодкі блюда: Желе Ягоди з вершками Вареники з солодким сиром або фруктами	Напої (обов'язковий асортимент): - шампанське, - вина, - соки, можливо: - горілка, - віскі. Закуски (не обов'язкові, але можуть бути запропоновані): - бутерброди, - тістечка, - горішки.	- Кондитерські вироби, - сендвічі, - фрукти, - десерт. Напої: - десертні та сухі вина, - соки, - води.	- Холодні закуски, - кондитерські вироби. Напої: - горілка, - вина, - мінеральні води, - чай (між 16.00 та 18.00) Наприкінці прийому: - шампанське, - кава, - морозиво.
Розміщення гостей	За схемою	За схемою	За схемою	Проходить стоячи	Не обов'язково	Проходить стоячи
Форма одягу	Повсякденний костюм або сукня	Темний костюм, смокінг, фрак, вечірня сукня	Темний костюм, смокінг, фрак,	Повсякденний костюм або сукня	Повсякденний костюм або сукня	Повсякденний костюм або сукня

### 3. Організація і проведення прийомів з розміщенням

Після того як визначився склад учасників прийому, надіслані запрошення, визначене приміщення для прийому, складається план розміщення гостей.

Для того, щоб кожний гість міг швидко знайти своє місце за столом, а також знав, хто буде його сусідом, при вході на невеликому столику виставляється план розміщення.

Крім того, у банкетному залі (їдальні) кладеться картка з іменем та прізвищем запрошеного.

Іноді гостю вручається картка зі схемою столу чи його номером.

**Протокол вимагає врахування службового і суспільного становища гостей.**

Порушення старшинства гостей може бути сприйняте як свідоме нанесення образи не тільки гостю, але й стороні, яку він представляє.

Історія знає чимало прикладів, коли причиною інцидентів було порушення правил розміщення гостей за столом.

Відомі випадки, коли керівники делегацій, бізнесмени, обурені тим, що їм відводилось менш почесне місце, ніж те, на яке вони розраховували, залишали прийом і сповіщали кореспондентів про неповагу, котра була виявлена по відношенню до країни, яку вони представляють.

**Розсаджуючи гостей за столом, необхідно дотримуватись певних правил:**

1. Почесним є місце напроти вхідних дверей, а якщо двері знаходяться збоку – на стороні столу, звернутій до вікон.

2. На сніданку (обіді), на якому присутні тільки чоловіки, першим вважається місце праворуч від господаря, а не праворуч від його почесного гостя.

3. Якщо на прийомі присутня господиня дому, тоді звичайно запрошуються дружини всіх запрошених. В такому випадку першим почесним вважається місце праворуч від господині, другим - праворуч від господаря. Якщо дружина господаря відсутня або ж господар не одружений, він може посадити напроти себе одну із запрошених жінок (заздалегідь спитавши її згоди) або чоловіка найвищого рангу.

4. Найменш почесними вважаються місця на торцях столу (за винятком тих випадків, коли господар один очолює стіл), тому саджати на ці місця гостей, особливо жінок, не заведено. Якщо ж виникають труднощі з розміщенням і є необхідність використати ці місця, їх можуть зайняти господар і господиня.

5. Якщо сніданок чи обід проводяться під час двосторонньої наради, можливе розміщення однієї делегації напроти іншої. При цьому голови делегацій також сідають один проти одного. Складаючи план розміщення, слід звернути увагу на те, щоб жінка не сиділа поряд з жінкою, а чоловік – поряд з дружиною. Загально прийнято відводити місця чоловіку та дружині з одного боку столу, а якщо по різні, то не напроти один одного.

6. Якщо при розміщенні немає можливості комусь із подружжя надати місце згідно з протоколом, господар може забезпечити належне за рангом місце хоча б дружині і вибачитися перед чоловіком. Чоловіки погодяться з розумними вибаченнями, жінки – ніколи.

Йдучи на прийом, перевірте, чи не забули ви свої візитні картки.

Обов'язково запам'ятайте ім'я того, хто влаштовує прийом, інакше ви ризикуєте опинитися в неприємній ситуації.

Не заведено приходити на прийом з розміщенням раніше призначеного часу, але якщо вже так сталося, необхідно почекати десь поруч.

У будь-якому випадку, якщо з вашої сторони на прийомі присутня делегація, не можна приходити пізніше, ніж її керівник, не попередивши і не одержавши його згоди.

Запрошені особи у призначений час збираються в окремому приміщенні.

Протягом 15-20 хвилин їх знайомлять, пропонують охолоджувальні напої (соки, коктейлі) і легкі закуски. Цей час можна використати для розмови з учасниками прийому, з якими ви не будете мати нагоди поговорити за столом.

Значення пунктуальності цінувалося завжди.

Ще Людовіку XVIII належить вираз: "Точність – ввічливість королів і обов'язок добрих людей".

Точність є однією з тих якостей великих людей, наслідувати яку не є принизливим ні для кого.

Точність – це ознака уваги по відношенню до господаря і господині, що чекають гостей в зазначений у запрошенні час. Запізнення вважається порушенням етикету і може бути сприйняте як образа.

Чекають того, хто запізнюється, не більше зазначеного часу, потім запрошують гостей до столу, щоб не склалося враження, що останньому віддається перевага щодо інших. Гостю, що запізнився, подають ту ж саму страву, яка подається в цей час присутнім.

#### 4. Культура поведінки за столом

Ще у 1707 р. в Росії за наказом Петра I було надруковано книгу, в якій виклали правила поведінки за столом. З часом ці правила зазнали певних уточнень, але загалом вони залишаються без змін.

Дотримання загально визнаних правил етикету та форм спілкування з людьми під час прийому їжі, вміння красиво їсти, правильно сидіти, використовувати відповідні столові прибори, перш за все говорить про внутрішню культуру людини.

Діловий етикет рекомендує дотримуватися відповідних правил. Наведемо деякі з них .

- Не запізнюйтеся, якщо вас запросили на обід, сніданок, вечерю, чай.
- Не сідайте за стіл, поки не сядуть дами або поки господар чи господиня не запросять зайняти місце.
- Не пропонуйте дамі, яку супроводжуєте до столу, ліву руку. Чоловік завжди повинен пропонувати дамі праву руку.
- Не забувайте, що дама, яка сидить поряд, і особливо з правого боку, має право на увагу незалежно від того, знайомі Ви з нею чи ні.
- Не знайомтеся після того, як гості сіли за стіл.
- Не сидіть занадто близько до столу чи занадто далеко від нього.
- Не кладіть серветку на груди та не затикайте її за комір. Серветку слід покласти на коліна.
- У першу чергу необхідно обслужити дам.
- Не можна їсти суп з кінця ложки.
- Не просіть другу порцію супу.
- Не нагинайтеся над тарілкою. Тримайтеся по можливості прямо.
- Якщо бажаєте дістати будь-що, не тягніться через тарілку іншого.
- Хліб беріть не виделкою, а рукою. Не кусайте від цілого шматка хліба, його потрібно відламувати. Маслом намазуйте не цілий шматок хліба, а відламаний шматок. Не кришіть хліб у суп.
- Не їжте з ножа. Ніколи не підносьте ніж до рота. Не накладайте на виделку за допомогою ножа. Беріть на виделку стільки, скільки на неї може вільно вміститися.
- Не їжте занадто швидко.
- Не наповнюйте рота великою кількістю їжі.
- Не розставляйте лікті, вони повинні бути притиснуті до боків. Не кладіть лікті на стіл.
- Не піднімайте склянку чи келих занадто високо.
- Не їжте ложкою те, що можна їсти виделкою.
- Не намагайтеся зачерпнути останню ложку супу, з'їсти останній шматок м'яса і под.
- Не подавайте самі свою тарілку з проханням про другу порцію. Нехай це зробить прислуга. Краще не просити другу порцію взагалі.
- Не випльовуйте кістки та інше на тарілку, кістку слід покласти із рота на виделку, притулену до губів, а потім на тарілку. Фруктові кісточки треба діставати із рота непомітно на ложку.
- Краще не просіть сусіда подати будь-що, якщо близько знаходиться прислуга.
- Не грайтесь серветкою, виделкою чи іншими речами на столі.

- Не витирайте серветкою обличчя. Нею можна тільки легенько провести по губах.
- Не повертайте спиною до іншого, якщо маєте намір поговорити з сусідом. Не розмовляйте з іншим через сусіда.
- Не розмовляйте з повним ротом.
- Не відкидайтеся і не розвалюйтеся на стільці.
- Намагайтесь завжди бути спокійним.
- Не читайте листів чи документів за столом.
- Якщо у Вас упала виделка чи ніж, не соромтеся, попросіть іншу, не надаючи значення тому, що трапилось. Узагалі краще робити помилки, ніж намагатися їх виправити, привертаючи увагу оточуючих.
- Не користуйтеся за столом зубочисткою, якщо в цьому немає потреби. У крайньому випадку зробіть це непомітно.
- Не пригощайте.
- Не пийте багато.
- Господар чи господиня ніколи не закінчують свою страву першими, зачекають, поки закінчать їсти гості. Це особливо важливо, коли подана остання страва.
- Не просіть другу чашку чаю чи кави, поки всі гості не одержали першої.
- Не робіть ніяких зауважень щодо страв, які подаються.
- Не критикуйте ті страви, що подаються до столу.
- Не відмовляйтесь від будь-якої страви, посилаючись на те, що вона не подобається або вона може зашкодити. Краще відмовитися без пояснень.
- Не розповідайте за столом про свої хвороби.
- Не залишайте чайну ложку в склянці чи чашці. Після того, як розмішаний чай чи кава, покладіть її на блюдце.
- Не згортайте серветку після її використання. Серветку слід недбало покласти на стіл.
- Не забудьте піднятися з-за столу після того, як встали жінки. Залишайтесь стояти, поки вони вийдуть з кімнати, а потім можна сісти знову, якщо є намір залишитись та палити за столом.
- Наприкінці не забудьте подякувати господині дому за частування.

## 5. Правила поведження з різними стравами

За столом треба сидіти прямо, не спираючись ліктем, лікті на стіл не ставити.

Брати їжу із загального посуду потрібно розкладеними столовими приборами — частіше за все це виделка і ложка.

Тримаючи в лівій руці виделку, а в правій — ложку, страву кладуть в свою тарілку.

Не треба в свою тарілку накладати одночасно декілька холодних закусок і салатів.

Непристойно залишати на тарілці недоїденою ту або іншу страву. Це — пряма неповага до господині будинку. Тому, накладаючи їжу, слід подумати про дві речі: чи все покладене на тарілку буде з'їдене і чи вистачить цієї страви всім.

Господиня будинку повинна запропонувати ту або іншу страву, ненав'язливо пояснюючи, який салат або соус треба взяти до відповідної їжі.

Господиня будинку починає їсти першою; якщо яка-небудь страва невідома гостеві, треба непомітно простежити, як її їсть господиня.

**Хліб** з тарілки або кошика беруть руками і кладуть на тарілочку для хліба, їдять його, відламуючи невеликими шматочками.

Для кожної страви існують свої правила вживання.

**Бутерброди, сандвічі** беруть руками, якщо вони подаються з напоями до початку обіду. За столом же бутерброди їдять за допомогою виделки і ножа.

**Рибні делікатеси** (сьомгу, лососину, балик) переносять на закусочну тарілку виделкою, скибочку лимона перекладають спеціальною виделкою. Закусочним ножом відрізають рибу по шматочку і їдять її за допомогою виделки. Після їжі двома пальцями прикладають до губ лимон, щоб знищити рибний запах.

**Салати**, подані в салатницях кожному окремо, їдять прямо з них, не перекладаючи на тарілку, за допомогою виделки, яку тримають в правій руці. Шматочком хліба в лівій руці можна допомогти покласти салат на виделку. Рідину від салатів не доїдають, а залишають в тарілці. Зелений салат слід нарізувати на кухні, подавати у вазах. Накладають його собі на тарілку за допомогою ложки і виделки. Гілочки петрушки, селери, укропу, ціле листя салату, а також прикраси з редиски беруть рукою і, умочивши в сіль на своїй тарілці, їдять.

**Вершкове масло** беруть спеціальним ножом, а якщо воно підготовлене порціями, то можна порцію узяти своїм ножом, покласти на пиріжкову або закусочну тарілку з правої сторони і лише звідти брати, щоб намазувати на хліб або булку.

**Сир** беруть спеціальною виделкою і кладуть на свою тарілку, а з неї — на хліб або тонке сухе печиво; плавлений сир намазують на скибочку хліба звичайним ножом або ножом, що використовується для вершкового масла.

**Ковбасу, шинку** подають на стіл нарізаними і обчищеними від шкірки. Скибочки ковбаси і шинки кладуть на тарілку виделкою і їдять за допомогою ножа і виделки.

**Оливки (маслини)** служать гарніром до багатьох блюд, а також закускою для коктейлю. В таких випадках їх беруть руками і, якщо кісточки не видалені, випльовують їх в ложку і кладуть потім на край тарілки.

**Ікру** подають в скляному посуді, поміщеній в мельхіорову, наповнену коленим льодом. До ікри подають грінки. Ікру лопаточкою або ложкою накладають на грінки і їдять, тримаючи руками.

**Супи** подають в глибоких супових тарілках. Проте бульйон і суп-пюре, як правило, подають в чашці з однією або двома ручками. Бульйон і суп-пюре починають їсти ложкою, злегка притримуючи лівою рукою ручку чашки. Піднімаючи чашку, не слід просовувати палець у вушко ручки або відкопилювати мізинець. Залишки бульйону можна допити.

Коли супу залишається в тарілці не багато, прийнято злегка підводити лівою рукою тарілку і нахилити її від себе.

Поступаючи таким чином, ви зможете без особливих ускладнень дотримуватися правила користування ложкою, а саме: наповнювати ложку супом слідує рухом від себе. Не слід прагнути зачерпнути останню ложку супу. Закінчивши їсти суп, ложку залишають у тарілці.

**Рибні гарячі страви** їдять за допомогою спеціального рибного прибору (виделки і ножа). За відсутності рибного прибору можна використовувати дві виделки: виделкою в правій руці відділяють м'якоть від кісток, виделкою в лівій руці відправляють шматочки риби в рот.

Риба завжди вважалася "важкою стравою", оскільки риб'ячі кісточки можуть причинити немало турбот. Рибний ніж в основному використовується для того, щоб відділяти риб'ячі кісточки від м'якоти, але рибу ножем не ріжуть.

Не можна замість рибного ножа використовувати звичайний столовий ніж, оскільки ним можна перерізувати м'які кісточки риби, які потраплять в рот разом з м'якоттю. Їсти рибу можна за допомогою однієї виделки, в цьому випадку її беруть в праву руку для відділення м'якоти риби від кісток, а в ліву шматочок хліба для тримання риби. Якщо ж є необхідність витягнути з рота риб'ячі кісточки, то їх слід обережно і непомітно перенести на виделку, прикладену до губ, а потім покласти на тарілку, ближче до краю.

З лівого боку тарілки можна поставити маленьку тарілочку для кісток. Якщо рибу подають з лимоном, то виделкою утримують скибочку лимона біля шматка риби, ножем вишкрібають середину, а залишки лимона кладуть на край тарілки.

**Блюда з птиці і дичини**, у тому числі і "курчати табака", їдять за допомогою ножа і виделки, обережно зрізаючи м'якоть з кісточок. Якщо кожному з гостей подається полоскальниця з теплою водою, підкислена скибочкою лимона, або змочена серветка, тоді кісточку з невеликою кількістю м'яса, що залишилася, допускається узяти великим і вказівним пальцями правої руки і акуратно з'їсти м'ясо. Після цього кісточку потрібно покласти на край тарілки, а пальці сполоснути в полоскальниці і витерти серветкою. Змочена серветка повинна бути покладена на тарілочці для хліба ще при сервіровці столу.

**Відбивні** на офіційних обідах їдять за допомогою ножа і виделки. Не прийнято розрізати відразу весь шматок м'яса на більш дрібні частини і потім їси. Якщо кістка обгорнута пергаментним папером, то її можна узяти рукою і акуратно з'їсти м'ясо. Якщо паперу немає, то брати кістку руками не можна.

**Страви з фаршу (котлети, біфштекси, голубці, пельмені, тефтелі, люля-кебаб) і картоплю** ножем не розрізають, їх розділяють на шматочки виделкою, а ножем можна тільки притримувати. Вважається, що, якщо м'ясні страви легко розділяються однією виделкою, користуватися ножем взагалі не слідує.

**Сосиски** подають без гарніру, а тільки з булочкою і гірчицею, їх можна їсти, тримаючи в руці. При цьому їх беруть не розгорненою паперовою серветкою. Якщо

до сосисок по дається ще що-небудь, наприклад, салат, то все це разом їдять з використанням столових приборів.

**М'ясо на шпазі (шампурі)** слід заздалегідь звільнити. Шпагу ставлять по можливості вертикально і виделкою знімають м'ясо і овочі. Якщо одним рухом зверху вниз все нанизане не вдається звільнити, то, починаючи знизу, виделкою знімають по черзі шматок за шматком. Діяти слід обережно, щоб не "вистрілити" черговим шматком на скатертину.

**Спаржа, свіжа і консервована**, подається до столу у вареному теплому вигляді і поливається розтопленим маслом. Її їдять за допомогою ножа і виделки навіть у випадку, якщо спаржа є гарніром. Починають з верхнього кінця і їдять м'якоть.

**Спагеті** — італійське національне блюдо у вигляді тонких довгих макаронів. Італійці їдять це блюдо тільки однією виделкою. Іноземці вдаються до допомоги ложки, яку тримають в лівій руці, а виделку — в правій. П'ять-шість спагеті акуратно накручують навкруги виделки, притримуючи їх ложкою, або нарізують спагеті виделкою.

**Мідії**. Сервірують гарячими, в раковині. При їжі користуються спеціальними щипчиками для розкриття раковин і спеціальною виделкою. Щипчиками, які знаходяться в лівій руці, утримують мідію на тарілці, а виделкою виколупують молюска з раковини. Порожні раковини залишають на краю тарілки.

**Устриці** сервіруються у живому вигляді. Закриту раковину (відкритої її не можна подавати на стіл, оскільки це означає, що молюск в ній вже мертвий) повертають опуклою стороною до тарілки і відкривають виделкою. З її ж допомогою видаляють і неїстівну частину.

Устрицю окропляють лимонним соком і їдять виделкою, тримаючи її в правій руці, а раковину — в лівій. Сік, який залишився в раковині, випивають.

**Жаб'ячі ніжки** — тоненькі і невеликі за розміром. Смак їх нагадує куряче м'ясо. Ніжку беруть руками за кісточку, зубами знімають з неї м'ясо.

**Запечену їжу (жульєни)** їдять за допомогою маленької ложечки "мокко" або чайної ложечки.

**Десерт**. На обід і вечерю після гарячої м'ясної їжі подають десерт. Його можна подавати і після холодних закусок. Десертом можуть служити сир і фрукти.

**Авокадо** має нейтральний, злегка нудотний смак. Плід розділяють на дві половини, видаляють кісточку (сім'я). Виїмку можна заповнити гострим салатом, соусом або краба ми. М'якоть їдять десертною ложкою до гіркуватого шару, прилеглого до шкірки.

**Ананас**, поданий скибками з шкіркою, їдять за допомогою десертної виделки і ножа, вирізуючи трикутнички.

**Кавун і диню** подають розрізаними на скибки, м'якоть їдять чайною ложкою або за допомогою десертної виделки і ножа.

**Апельсин** дуже складно їсти за столом. Можна вимитий апельсин нарізувати кружечками. Тримаючи кружечок в руці і розірвавши кільце шкірки, виїдають м'якоть.

Інший спосіб: апельсин очистити повністю від шкірки і розділити на часточки, які можна брати рукою.

**Банан** фруктовим ножом надрізають вгорі і знімають смужку шкірки. Потім за допомогою ножа і виделки їдять фрукт прямо із зовнішньої оболонки, що залишилася.

**Виноград** обривають з кетяга, кладуть на свою тарілку і їдять по одній ягоді.



**Вишню**, так само як і смородину, подають з черешками, тримаючи за які ягоду з'їдають, при цьому кісточку випльовують на десертну ложку, підносячи ложку близько до губ, а потім кладуть кісточку на край блюдця.

**Грейпфрут** подається розрізаним упоперек, при цьому їстівна середня частина очищається ножом від шкірки і посилається цукровою пудрою; їдять десертною ложкою.

**Суницю** подають з чашолистками. їдять, тримаючи за черешок і умочуючи в цукрову пудру. Ягоду без чашолистків заздалегідь посипають цукровою пудрою цілком і їдять чайною ложечкою.

**Ківі** очищають від шкірки і нарізують на часточки. Можливий і інший варіант: плід розрізають ножом на дві половинки, не звільнивши від шкірки, і їдять чайною ложечкою.

**Полуницю** миють, очищають від віночків і подають в індивідуальних вазах або десертних тарілках. Полуницю при бажанні посипають цукром і їдять десертною ложкою.

**Лимони** нарізують скибочками. Беруть спеціальною маленькою виделочкою і звично кладуть в чашку з кавою або в стакан з чаєм, при цьому ложкою видавлюють сік, а залишки виймають і кладуть на край блюдця.

**Мандарин** очищають від шкірки руками і ділять на часточки. Персики розрізають пополам і виймають кісточку, користуючись при цьому ножом і виделкою.

З **абрикосами**, хоча вони і менші за розмірами, поступають так само або їдять їх не розрізаючи, як сливи або вишні.

**Сливи і абрикоси** розділяють ножом пополам, видаляють кісточку.

**Яблука** подають в загальній вазі. Яблуко беруть з вази і, тримаючи його над тарілкою, починаючи від плодоніжки, акуратно зрізають ножом шкірку, яку відсовують на дальній край тарілки. Потім розрізають яблуко на дві половинки за допомогою ножа і виделки. Кожну половинку послідовно розрізають ножом на невеликі часточки. У кожній часточці видаляють серцевину і з'їдають обчищені частини за допомогою ножа і виделки.

**Груша** більш соковита, тому її можна їсти, не користуючись приборами. Ці фрукти можна їсти зі шкіркою.

**Солодощі** можна подавати в загальному великому посуді, з якого кожний бере і накладає в свою тарілку стільки, скільки бажає, або вже розділене на порції в скляному посуді або широких келихах.

**Креми, желе, морозиво з вершками і ягодами, суницю з цукровою пудрою і інші солодкі страви**, подані в порційному посуді, їдять чайною ложкою.

Солодощі, які подають в глибоких десертних тарілках, їдять десертною ложкою.

**Торт, м'які тістечка** їдять за допомогою чайної ложки або виделкою для тістечка, **тверді тістечка** — виделкою.

**Морозиво** подають в креманці або вазі. Якщо у верхньому шарі морозива лежить печиво, його беруть двома пальцями лівої руки і їдять разом з морозивом. Той, хто не хоче печива, може покласти його на пиріжкову тарілку,

**Сухі тістечка, вафлі** беруть і їдять за допомогою рук, відламуючи по шматочку.