

Witamy serdecznie na prezentacji Savoir-vivre



Prowadzący Łukasz Sosiński

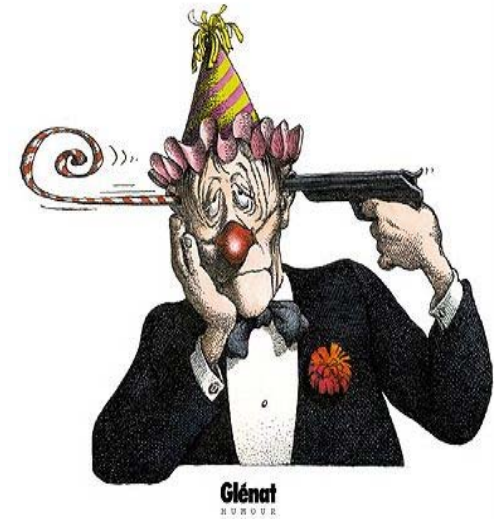
Pick and Taste
www.pickandtaste.pl



Savoir-vivre

- Część umiejętności obcowania z ludźmi
- To radzenie sobie z niespodziankami życia codziennego
- Eleganckie zachowanie przy stole to nie tylko swobodne posługiwanie się sztuczkami, ale też sposób sięgania po potrawy i bawienie rozmową współbiesiadników
- Sposób trzymania łyżki, wybór kieliszka do wina, umiejętność posługiwania się pałeczkami więcej o nas mówią niż byśmy przypuszczali i (czasami) chcieli ujawnić

SERRE
Savoir vivre



Wizyta

- u.s.o.o - uprasza się o odpowiedź
- r.s.v.p - dawna forma uprasza się o odpowiedź
- s.t. - „sine tempore” - prośba o punktualność
- c.t. - „cum tempore” - możliwość spóźnienia się o max. 15-20 min
- Należy uprzedzić się przed przybyciem do danej osoby
- Warto zrewanżować się za zaproszenie - jeśli nie jesteśmy tego w stanie zrobić należy przesać specjalny list z podziękowaniem



Ubiór

- Odbicie osobowości, stosunek do innych
- Odpowiedni strój do sytuacji i miejsca
- Nie przyciągać uwagi prowokacją
- Overdressed - za wytworny strój
- Underdressed - za mało elegancki strój
- Biel pogrubia, czerń absorbuje światło - wyszczupla
- Pionowe i cienkie paski wydłużają sylwetkę
- Najlepiej ograniczyć się do trzech kolorów ubioru - nadmiar oznaką złego gustu
- Za dnia garnitur może być bardziej fantazyjny, wieczorem - ciemny
- Jeśli garnitur jest ciemny to buty i pasek też powinny być ciemne
- Skarpetki zakrywają całe nogi
- Do sukienki brązowej pończochy lub rajstopy też powinny być tej tonacji lub w kolorze ciała



Prezenty

- Zawsze rozpakować, chyba że jest duże przyjęcie i obdarowany nie ma czasu
- Odkładanie prezentów na bok nie pozwala osobie wręczającej zobaczyć naszej reakcji
- Zawsze podziękować za prezent nawet jeśli nie jest przydatny
- Warto aby istniała możliwość zwrotu prezentu jeśli obdarowanemu się nie spodoba
- Za prezent otrzymany pocztą należy bezwzględnie podziękować
- Starajmy się wyważyć wartość prezentu - nie może on być zbyt kosztowny, bo obliguje do rewanżu na takim samym poziomie, na co nie wszyscy mogą sobie pozwolić



Kwiaty

- Wręcza mężczyzna
- Nie daje się suchego bukietu
- Kwiaty w doniczce dajemy tylko bardzo bliskim znajomym
- Wręczamy kwiaty cięte - nieparzystą liczbę
- Kwiaty podaje się w folii a nie papierze
- Zgodnie ze sztuką Savoir vivre kwiaty należy wysłać rano lub ostateczności godzinę przed przyjęciem - osoby, które nie przyniosły mogą się źle poczuć, a pani domu będzie musiała opuścić towarzystwo, żeby wstawić kwiaty do wazonu
- Idealny wazon nie istnieje



Przedstawianie się - 1

- Kobiecie przedstawiamy mężczyznę
- Osobie starszej osobę młodszą
- Klienta traktujemy wyjątkowo - przedstawiamy mu nawet prezesa
- Gospodarz przedstawia gościom osoby nie znające się
- W małżeństwie kobietę wymieniamy jako pierwszą
- Osoba o niższej pozycji wita się zawsze z osobą ważniejszą
- Osobom publicznym przedstawimy innych - np. artyście przedstawiamy dyrektora banku, ale profesorowi przedstawimy artystę
- Patrzymy na osobę której przedstawiamy daną osobę, a nie na przestawianą
- Unikamy gestykulacji - wskazujemy daną osobę lekkim ruchem głowy



Przedstawianie się - 2

- Najpierw witają się panie, później panie z panami a następnie panowie
- Nie zdrabniamy imion podczas przedstawiania
- Jeśli nie znamy imienia danej osoby to przedstawiamy wszystkich z nazwiska
- Należy podać tytuł (tylko najwyższy) danej osoby, zajmowane stanowisko oraz powiedzieć kilka słów o tej osobie, jeśli samemu się przedstawiamy to pomijamy swój tytuł
- Nie przenosi się tytułów naukowych na małżonków np. pani profesor (żona profesora)
- Jeśli nie mamy pełnych informacji o danej osobie to prosimy ją o przedstawienie się samemu
- Jeśli ktoś podczas przedstawiania nas zrobił pomyłkę to należy to szybko poprawić i nie podkreślać tej sytuacji



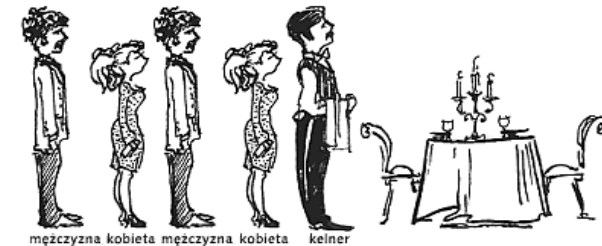
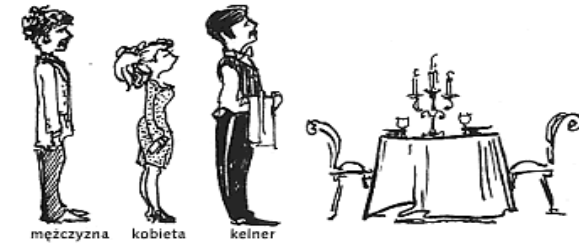
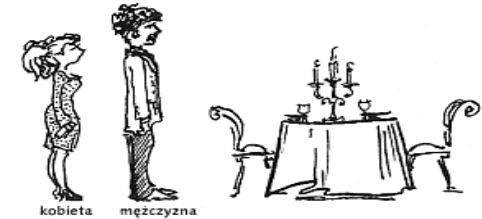
Przedstawianie się - 3

- Mężczyzna czeka aż rękę wyciągnie kobieta
- Mężczyzna młodszy pierwszy kłania się starszemu
- Mężczyzna zawsze może się ukłonić kobiecie - najstarszej jako pierwszej
- Osoba młodsza czeka na podani ręki przez starszą
- Podawana ręka nie powinna „być z waty” nie może być też „z kamienia”
- Całuje się w rękę tylko męzatki - pocałunek ma być tylko imitacją a nie rzeczywistym dotknięciem ręki
- Obecnie nie trzeba już zdejmować rękawiczki przed podaniem ręki - nie należy jednak całować w rękawiczkę
- Zdjęcie kapelusza jest uprzejmym gestem, ale wystarczy krótkie dotknięcie róna



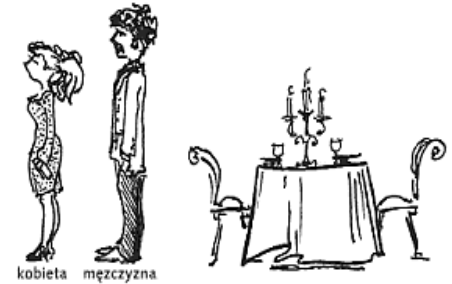
Restauracja - 1

- Przy wyborze dań poprośmy o radę najpierw osobę zapraszającą a później kelnera
- Warto zamawiać podobne cenowo dania do zapraszającego
- Życzenia posiłków przekazuje się zapraszającemu a on kelnerowi, aczkolwiek można bezpośrednio przekazywać kelnerowi
- W drogich restauracjach kelner sam nakłada potrawy z wózecka znajdującego się przy stoliku, gość nie może w razie dokładki nigdy sam się obsłużyć
- Gdy kobieta wstaje to podnosi się tylko jej towarzysz, dawniej podnosili się wszyscy mężczyźni



Restauracja - 2

- Płaci osoba zapraszająca bez względu na płeć
- „Przyjemność po mojej stronie”
- Warto sprawdzić rachunek - błędy się zdarzają
- Jeśli potrawy w jakimkolwiek stopniu nie spełnią naszych oczekiwań to należy zwrócić dyskretnie uwagę kelnerowi
- Pod koniec posiłku można zacząć rozmowy biznesowe
- Do rozmowy w trakcie posiłku należy się dużo lepiej przygotować, w związku z małą ilością miejsca na stole



Aperitif i digestif

Aperitif

- Na początku przyjęcia - pobudza apetyt
- Na stojąco lub w innym pokoju
- Około 20 minut
- Lekki alkohol
- Wermut, Gin z tonikiem, Campari
- Wino musujące z dodatkiem *cassis*
- Sok owocowy
- Podczas aperitifów nie wznosi się toastów

Digestif

- Wspomaga trawienie
- Alkohol wysokoprocentowy
- Pije się przy stole



Szampan

- „Za dużo czegokolwiek szkodzi, za dużo szampana jest w sam raz” - *Mark Twain*
- „Szampan to jedyne wino po wypiciu którego kobieta zostaje piękna” - *Madame de Pompadour*
- „Jeśli wygrywasz zasługujesz na szampana, jeśli przegrywasz zwyczajnie go potrzebujesz” - *Napoleon Bonaparte*
- Korek od szampana może wylecieć z prędkością 200 km na godzinę - należy uważać, żeby w nikogo nie celować zamkniętą butelką
- Strzelanie korkiem jest niewskazane, należy ustawić butelkę pod kątem 45°, palcem serdecznym i kciukiem lewej ręki chwycić korek zaś prawą ręką butelkę. Powoli kręcimy butelką aż do uwolnienia korka



Siadanie przy stole - 1

- Prostokątny stół - gospodarze naprzeciw siebie przy krótszych bokach stołu
- Po prawej stronie pana domu żona najważniejszego gościa, albo najważniejszy gość - jeśli jest nim kobieta
- Po prawej stronie gospodyni jej mąż lub najznakomitszy gość - mężczyzna
- Po lewej stronie pana domu kolejna najważniejsza żona, tak samo w przypadku pani domu
- Gdy mamy dwóch gospodarzy - najważniejszy gość siada po prawej stronie gospodarza, drugi po lewej, trzeci po prawej stronie drugiego gospodarza, czwarty po jego lewej stronie
- Jeśli na spotkaniu potrzebny jest tłumacz siada on w drugim rzędzie - nie bezpośrednio przy stole



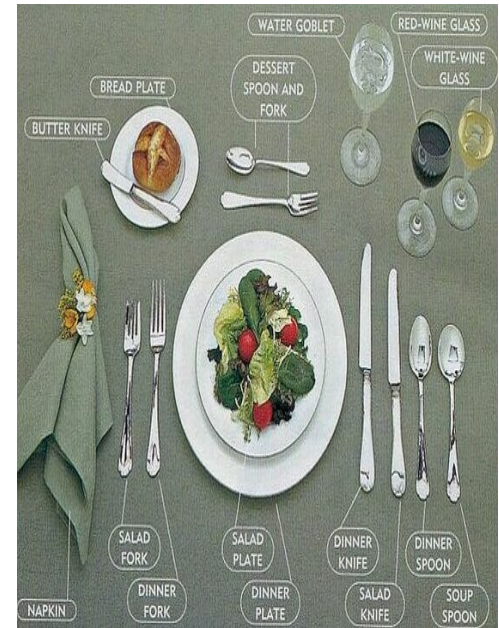
Siadanie przy stole - 2

- Gdy gospodyni osobiście podaje potrawy to gospodarz nie może opuszczać gości
- Główny gość nie może oferować pomocy podczas sprzątania
- Plecy przylegają do oparcia, kolana zgięte pod kątem prostym, nadgarstki znajdują się na stole
- Gość honorowy nie może siedzieć tyłem do drzwi
- Pary małżeńskie sadzamy jak podczas zwykłego spotkania towarzyskiego - osobno
- Najpierw siadają osoby najwyższe w hierarchii służbowej a następnie kolejne osoby
- Jeśli prowadzimy negocjacje to siadamy w lustrzanym odbiciu - prezes na przeciwko prezesa, księgowy na przeciwko księgowego



Sztućce na stole

- Maksymalnie jednocześnie na stole znajdują się 3 rodzaje sztućców, kolejne serwuje się z odpowiednim daniem
- Widelce po lewej stronie, noże i łyżki po prawej
- Widelec deserowy tuż nad talerzem skierowany w prawą stronę
- Łyżeczka deserowa tuż nad widelcem deserowym skierowana w lewo
- Czasem występuje też nóż deserowy, nad talerzem, skierowany w lewo
- Dodatkowo - szpatułka do masła, nóż i widelec do ryb, widelec do owoców morza, nóż do steków



Sztuńce

- W trakcie posiłku sztucę nie mogą dotykać stołu - końcówka noża na 10 a widelca na 2 godzinę, skrzyżowane
- W trakcie posiłku końce skierowane ku dołowi sięgają środka talerza
- Podczas przerwy w jedzeniu - dłonie oparte są o brzeg stołu
- Widelec wprowadza się do ust nie głębiej niż 2/3 długości jego zębów
- Nóż służy tylko do krojenia potraw, ewentualnie lekkiego przytrzymania ich, nigdy nie nakładamy nim jedzenia na widelec
- Po zakończonym posiłku - końcówki na 10 a trzonki na godzinę 4:20 - kelnerzy blokują palcem sztucę tak żeby nie spadły w prawo



Talerze

- Talerzy ani innych elementów zastawy nie należy przestawiać - ich ustawienie jest przemyślane
- Kelner zabiera brudne naczynia z prawej strony z lewej podaje czyste
- Talerz serwisowy - zawsze stoi przed gościem i służy do stawiania na nim innych talerzy
- Talerz obiadowy - talerz do głównego dania
- Goście nigdy nie odstawiają talerzy sami
- Osoba obsługująca gości nie powinna zabierać więcej niż dwóch talerzy na raz



Kolejność podawania

- Gospodarz na początku oficjalnej kolacji informuje co czeka biesiadników do jedzenia i picia
- Najczęściej stosowana kolejność to - przystawka, zupa, danie rybne, danie mięsne, sery, deser, owoce, kawa
- Zupę można podać przed lub po przystawce
- Do dania głównego można podać warzywa (kiedyś było to oddzielne danie)
- Po daniu głównym można podać sałatkę



Zachowanie przy stole

- Siadając do stołu należy zsunąć obręczkę z serwetki i położyć po prawej stronie nakrycia
- Nie zaczynamy posiłku od słowa „smacznego” - sygnałem do rozpoczęcia jest nałożenie sobie pierwszej porcji przez gospodynię
- Chleb łamie się na małe kawałki i smaruje masłem
- Masło nakłada się na specjalny nóż i kładzie na własny talerzyk do pieczywa - własną szpatułką należy rozsmarowywać masło na chlebie
- Trzymanie łycki na stole jest poprawne gdy nie jest się w trakcie jedzenia
- Na łykciach można się lekko nachylić do innych osób - okazanie większego zainteresowania biesiadnikom



Wina

- Jeśli wino nie ma rocznika wymienionego na etykiecie to jest to kupaż z różnych lat
- Określenia typu Riserva czy Reserva mają prawne uzasadnienie jedynie w Hiszpanii i we Włoszech. Seleccion, Especial, Familia, Privat itp. to oznaczenia stosowane przez producentów dla podniesienia prestiżu trunku, nie sankcjonowane prawnie
- Sreberko z szyjki ucinamy zawsze poniżej zgrubienia na szkle
- Jest około 500 określeń na temat smaków i aromatów wina - 300 z nich znamy z innych doświadczeń
- Wielkość butelek:
 - Magnum - 2 butelki
 - Jeroboam - 4 butelki
 - Rehoboam - 6 butelek
 - Mathusalem - 8 butelek
 - Salmanazar - 12 butelek
 - Balthazar - 16 butelek
 - Nabuchodonosor - 20 butelek



Dobór wina do potraw

- Do zupy - wytrawne sherry
- Do ryby - białe lub lekkie czerwone
- Do mięsa - czerwone na ogół mocne i wytrawne
- Do deseru - szampan, musujące
- Zamiast deseru - słodkie, porto i sherry
- Łączymy wino z danego regionu z potrawą z tego regionu
- Łączymy wina proste ze skomplikowanymi daniami i na odwrót gdy chcemy podkreślić smak wina bądź potrawy
- Łączymy wielkie wina z wybitną kuchnią, gdy chcemy stworzyć idealne połączenie



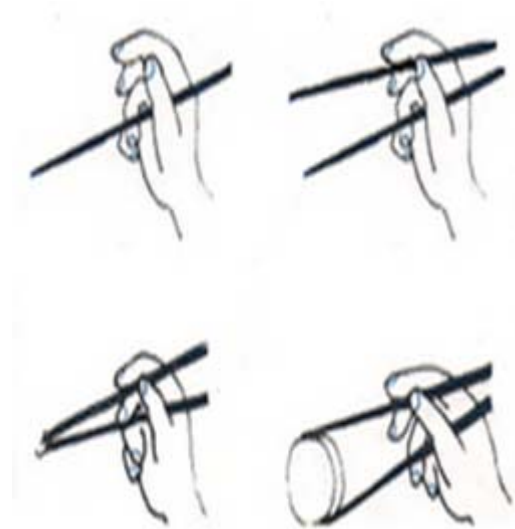
Zasady jedzenia

- Gdy ość utknie nam w gardle, wstajemy od stołu i w toalecie pozbywamy się jej
- Kości z drobiu odkładamy na specjalny talerzyk, gdy go nie ma - zsuwamy je na brzeg naszego talerza
- Podczas przyjęć na stojąco możemy chwycić nóżkę kurczaka za końcówkę owiniętą w serwetkę
- Żeberka jemy sztućcami, rękoma tylko jeśli mamy miseczkę z wodą do przepłukania palców
- Filiżankę z moka bierze się do ręki zawsze na spodeczku



Pałeczki

- Pierwszą pałeczkę układamy między kciukiem a palcem wskazującym opierając o palec serdeczny
- Drugą pałeczkę chwyamy jak ołówek
- W krajach azjatyckich podnosi się miseczkę z ryżem i zgarnia go do ust za pomocą pałeczek
- Z płaskiego talerza trudno jest jeść pałeczkami



Serwowanie alkoholu

- Wino nalewa się z prawej strony do najszerszego miejsca w kieliszku - ok. 1/3
- Butelkę trzyma się podczas nalewania na wysokości etykiety, ekspozując ją
- Pierwszą porcję nalewa się do kieliszka osoby zamawiającej
- Podczas małych przyjęć zaczyna się nalewanie od pań a kończy na panach lub zgodnie z zasadą precedensji
- Podczas dużych przyjęć nalewa się po kolei
- Przy dolewaniu nie podnosimy kieliszka
- Butelkę pod koniec nalewania przekręcamy lekko w prawo - 1/4 obrotu
- Kieliszki do konkretnych potraw zabiera się po ich spożyciu - zostawia się tylko kieliszek na wodę



Błędy przy stole - 1

- Szybkie jedzenie powoduje przyjmowanie niewłaściwej pozycji - głowa pochylona za nisko nad talerzem
- Usta nie powinny wychodzić na przeciw sztućcom
- Palec wskazujący znajduje się za daleko od ostrza noża albo prawie na zębach widelca
- Wycieranie ust po szmince serwetką materiałową a nie papierową
- Malowanie ust podczas jedzenia
- Głośne zachowanie i donośna krytyka



Błędy przy stole - 2

- Nie należy zaczynać jedzenia zanim wszyscy nie dostaną swoich porcji
- Nie należy wyjmować jedzenia z ust - powinno się wypluć kęs na widelec i położyć go na talerzu
- Nie można dmuchać na gorące jedzenie
- Nie wolno podnosić małego palca podczas picia herbaty czy innych napojów
- Nie można owijać sznurkiem torebki z herbatą
- Nie powinno się wypijać rozlanej herbaty ze spodka
- Zostawiać łyżeczki w filiżance do kawy po wymieszaniu jej ze śmietaną i cukrem



Degustacja

- Kieliszek zawsze trzyma się za nóżkę nigdy za czaszę
- Kieliszek powinien zwężać się ku górze od 1/3 wysokości czaszy
- Większy kieliszek to większa szansa odkrycia aromatów
- Wirowanie płynem, siorbanie i przepłukiwanie ust jest dopuszczalne tylko podczas degustacji, nie zaś przy eleganckiej kolacji
- Zaleca się nie poprosić o dolewkę - jeśli każdy prosiłby o dolewkę wina to posiłek ciągnąłby się w nieskończoność a do każdego dania jest odpowiedni trunek. Czekamy więc na kolejne danie i kolejny alkohol
- Toast wznosi się szampanem lub winem nigdy wódką



Szkło

- Kieliszek do wody - tuż nad nożem, wodę można również podać w szklanicy
- Kieliszki w rzędzie - kieliszek na wodę powinien być wysunięty najdalej na lewo
- Kieliszki na planie koła, rombu, trójkąta
- Obok kieliszka na wodę powinien stać kieliszek do szampana, następnie ten do wina czerwonego, białego, sherry i wódki
- Niektórzy stawiają kieliszek do szampana najbardziej po prawej stronie bowiem to nim wznosimy toast
- Kieliszki ustawia się w kolejności w jakiej będą używane, zaczynając od prawej strony - ułatwia to obsługę
- Kieliszek do wódki nie powinien pojawić się na wykwintnej kolacji, jeśli chcemy, żeby na niej był to musi być na nóżce i mieć 50 ml - kieliszek pijemy na dwa razy



Toast

- Pierwszy - dopiero po przystawkach
- Przed toastem nie kosztujemy trunku
- Wznosi się szampanem/winem nigdy wódką
- Wznosi najczęściej mężczyzna, gospodarz „za spotkanie” - na nim można poprzestać
- Po gospodarzu toast może wnieść najważniejszy gość
- Po toaście następuje zmiana nakryć - znikają talerze i sztuczki przystawkowe jak i kieliszki do szampana
- Pierwszy toast na weselu wnosi ojciec panny młodej następnie na przemienne kolejni goście z rodziny panny młodej i pana młodego
- Państwo młodzi nie muszą wznosić toastu - czyni to ojciec pana młodego
- Podziękowania rodzicom nie składa się w formie toastu tylko jako specjalny punkt programu



Rozmowa

- Zwięzłe, wyraźne wypowiedzi - dykcja
- Umiarkowana gestykulacja ożywia rozmowę
- Nie bójmy się rozpoczęcia rozmowy
- Nie można krytykować osób nieobecnych
- Nie można przerywać komuś rozmowy czy wyrażać swojego zdania bez pytania
- Nie należy kłócić się w obecności osób trzecich - szczególnie sprzeczki małżeńskie
- Popętniwszy nietakt w gronie kilku osób, nie należy tego od razu naprawiać, lepiej zrobić to pod koniec spotkania „na stronie”
- Dowcipy są ryzykownym tematem rozmów
- Komplementy prawimy wyjątkowo uważnie



Wina i alkohole

- Dania regionalne lub narodowe warto łączyć z produkowanym w danym kraju winem - np. kapustę z rieslingiem
- Karafka wina powinna stać na stole, w przeciwieństwie do butelki, która ma miejsce w kuchni lub na kredensie
- Jeśli zamówimy butelkę wina w restauracji i kelner ją przyniesie to należy jako akceptację tylko kiwnąć głową
- Piwo podaje się w temperaturze 6-10°C - czy z pianką czy bez to zależy od preferencji zamawiającego



Tytoń

- Jeżeli chcemy zapalić przy stole, należy spytać, czy nikt nie ma nic przeciwko temu.
- Palimy jedynie po posiłku, nigdy w trakcie.
- Dym wydechamy ku górze, aby zminimalizować jego efekty dla pozostałych.
- Ogień podaje się również przez stół, nie idzie się z ogniem na około stołu
- Mężczyzna zawsze musi mieć ogień aby w razie czego móc użyć go kobiecie
- Nie jest nieuprzejmością poprosić gości o palenie na tarasie lub balkonie - musi być tam jednak przygotowana popielniczka





Dziękuję Państwu za uwagę



Pick and Taste
www.pickandtaste.pl info@pickandtaste.pl

