

ВЛАДИМИР АНДРИАНОВ

ДЕЛОВЫЕ ПРИЁМЫ. ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ



РУКОВОДСТВО
ДЛЯ БИЗНЕСМЕНОВ

Владимир Андрианов
Деловые приёмы.
Застольный этикет.
Руководство для бизнесменов

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=33169528
ISBN 9785449081155

Аннотация

Данное руководство поможет бизнесменам организовать и провести на высоком уровне различные виды деловых приёмов, а также практически овладеть застольным этикетом. Для широкого круга читателей.

Содержание

ДЕЛОВЫЕ ПРИЁМЫ

5

Конец ознакомительного фрагмента.

11

Деловые приёмы. Застольный этикет Руководство для бизнесменов

Владимир Андрианов

© Владимир Андрианов, 2020

ISBN 978-5-4490-8115-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ДЕЛОВЫЕ ПРИЁМЫ

Подготовка к деловым приёмам

Устроители приёма должны его тщательно подготовить. Продумайте вид приёма (завтрак, обед, ужин и т.д.), составьте список приглашённых, разошлите за 1 – 2 недели приглашения, составьте план рассадки за столом и меню с учетом национальной кухни гостей, позаботьтесь о сервировке и обслуживании, составьте речи, тосты и план проведения приёма.

Приглашения печатаются типографским способом. Фамилию, инициалы, должность приглашённого вписывают от руки. Обычно приглашает устроитель приёма или его жена. В приглашениях на приёмы с рассадкой (завтрак, обед, ужин) в правом нижнем углу бланка печатается на французском «R.S.V.P.» («Просьба ответить»). Приглашенный в этом случае обязан известить устроителей приёма по телефону или письмом, прибудет он или нет. Отсутствие ответа равно оскорблению. Если в приглашении «R.S.V.P.» отсутствуют или зачеркнуты, давать ответ не требуется. Образец приглашения: «В честь президента корпорации „Тайфун“ Пака Джао Ли директор компании „Паритет“ В.И.Кириллов имеет честь пригласить (фамилия, инициалы приглашенного) пожаловать на обед в среду, 7 апреля 2019г.,

в 20.00. Форма одежды – фрак»

Если в приглашении форма одежды не указана, действует следующее правило. На приёмы, начинающиеся до 19.00. (завтрак, коктейль, фуршет) можно *явиться* в повседневном костюме (платье) любого цвета, но не яркого. На приёмы с 19.00. и позднее, а также по случаю национального праздника, в честь (от имени) главы государства (министра) надевают чёрный костюм (фрак), вечернее платье, белую (не трикотажную) рубашку, черные (темно-коричневые) туфли, галстук неяркого (и не чёрного – чёрный – в траур) цвета, тёмно-серые (тёмно-синие, чёрные) носки. К смокингу – только лакированные туфли (ботинки). Пиджак застегните на все пуговицы. Нижняя не застегивается никогда!

На приёмы нельзя надевать: сандалеты, сандалии, обувь на толстой подошве и спортивную, носки нитяные, в полоску и в клетку. Женщины на приёмы до 19.00 являются в платье (платье-костюме, костюме) обычной длины и в небольшой шляпе, если нет указаний о форме одежды. На приёмы с 19.00 надевают более открытое и нарядное вечернее платье. Туфли – из кожи, замши, на любом удобном каблуке, либо из парчи, плотного шёлка. Сумочка небольшая. Украшения должны быть дорогими и в небольшом количестве.

На приемы без рассадки за столом, с указанием времени начала и конца, можно прийти и уйти в любое (но в пределах указанного) время. На приёмы же с рассадкой приходят точно в указанное в приглашении время.

Чтобы гость быстро нашёл своё место за столом и узнал, кто его сосед, при входе вывешивается план рассадки, а на стол (либо на самый высокий бокал) кладут кувертную карточку с фамилией, инициалами и должностью приглашённого. Учитывайте при рассадке служебное (общественное) старшинство гостя. В отсутствие женщин первое место – справа от хозяина, второе – слева от него. Почётность мест снижается по мере удаления от хозяина и хозяйки. Соблюдают правило: мужчину не сажают рядом с женщиной, а женщину с женщиной. Первыми по обе стороны от хозяина усаживают женщин, от хозяйки мужчин. Затем места чередуются: рядом с женщиной сажают мужчину и наоборот. Но мужа никогда не сажают рядом с женой.

Виды приёмов и их особенности

Банкет -«Чай» (12.00 – 13.00. Часто 16.00 – 18.00). Длится 1 – 2 часа. Для 10 – 30 персон. Обычно для женщин. Форма одежды – повседневный костюм, платье. В честь дня рождения, именин, другого юбилея. Меню: чай, сладости, сахар, варенье 1—3 видов, молоко, сливки, сладкий пирог, торт, пирожные, печенье, хворост, кекс, шоколад, конфеты, фрукты, лимон, соки, минеральная вода. Ликёр (в графинах), коньяк, вино и шампанское в бутылках. Угощения ставят в вазах, блюдах и к ним кладут приборы для перекладывания в десертную тарелку, чашку, розетку. Для сладких блюд (крем, мусс, желе) заранее ставят на десертную та-

релку с десертной ложкой вазочки (креманки). Если есть закуски, выставляют приборы (нож, вилку) и закусочные тарелки, а затем использованные приборы и тарелки заменяют десертными. Часто на стол сразу ставят стопкой тарелки, рядом кладут ножи, вилки, салфетки. В конце приёма подают шампанское, мороженое, кофе.

«Бокал шампанского» или **«Бокал вина»** (12.00 – 13.00). Для 40 и более персон. Часто без женщин. Проходит *стоя* Форма одежды – повседневная. На столах – вина, соки, шампанское, реже – водка, виски, бокалы, стопки, фужеры. Если подают закуски (маленькие бутерброды, орешки, пирожные), стопкой кладут десертные тарелки, а рядом приборы.

Завтрак с рассадкой (12.00 – 15.00). Длится часто 1,5 часа. Для 30 и более персон. Обычно без женщин. Форма одежды – повседневная. Меню: 1 – 2 холодные закуски, горячее рыбное и горячее мясное блюдо, десерт. Первые блюда (супы) не подают. Перед завтраком предлагают аперитив (напиток, возбуждающий аппетит) – коктейль, вермут, соки, сухое вино, джин. Реже – водку и виски. К холодным закускам предлагают водку, к рыбному блюду охлаждённое сухое белое, к мясному – сухое красное вино комнатной температуры, к десерту – шампанское во льду. В течение завтрака подают минеральную воду, соки. В конце завтрака – кофе и к нему ликёр, коньяк. Можно чай.

Банкет-«Фушет» (фр.– «на вилку». 17.00.– 20.00.).

Длится 2 часа. Для 40 – 200 персон. С женщинами. Проходит стоя. Форма одежды – повседневная. Для официальных и неформальных приёмов по случаю юбилея, семейного торжества, в честь кого-либо (чего-либо). Самый демократичный приём. Основной прибор – вилка.

Участники свободно выбирают место в зале, блюда, напитки, и, отойдя от закусочного стола, пьют и едят стоя, пользуясь только вилкой. Можно уйти в любое время. Иногда ставят несколько кресел (стульев) для пожилых участников. В меню 12 – 16 наименований холодных закусок и блюд, 1—3 горячие закуски, сладкое блюдо (десерт) и кофе (чай). Холодные закуски, нарезанные небольшими кусочками и блюда расставляются на банкетном столе. К каждой закуске кладут приборы общего пользования для перекладки кушаний в свою тарелку.

В середине стола – напитки и посуда для них. По краю стола через 1,5 —2 м выставляют закусочные тарелки со стопками и вилки с ножами. Горячие закуски, десерт и шампанское к нему, а также кофе с коньяком разносят официанты на подносах, последовательно предлагая их каждому гостю. На подносе с горячими закусками выставляют также тарелки, приборы (шпажки).

Участники вначале собираются в аванзале, затем их приглашают к столу. Банкетный стол накрывают скатертью, концы которой свисают почти до пола. В середину стола ставят напитки, фрукты, цветы и посуду для напитков, рядом – за-

куски, по краям вдоль стола – стопки тарелок, закусочные вилки, ножи, хлеб, специи. По углам зала на круглых столах, покрытых скатертями, выставляют вазы с цветами, кладут сигареты (сигары), спички, ставят подносы (покрытые салфетками) для использованной посуды и приборов.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.