



ПРИЧУЛЫ ЭТИКЕТА



НА ОФИЦИАЛЬНОМ ПРИЕМЕ



ДАРИ
КОКТЕЙЛЬ
А-ЛЯ ФОРШЕТ
ПИКНИК
БАРИЕКЮ

Причуды этикета

Линиза Жалпанова

Официальный прием

«ВЕЧЕ»

Жалпанова Л. Ж.

Официальный прием / Л. Ж. Жалпанова — «ВЕЧЕ»,
— (Причуды этикета)

Официальные приемы становятся все более популярны в России не только в деловых, но и светских кругах. Как правильно организовать прием и как вести себя в качестве гостя на нем? На этот и многие другие вопросы будут даны ответы в данной книге.

© Жалпанова Л. Ж.

© ВЕЧЕ

Содержание

Введение	5
1. Виды официальных приемов	6
Завтрак	7
Ланч	8
Бранч	12
Обед	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Линиза Жалпанова

Официальный прием

Введение

Официальные приемы очень важны как для развития деловых отношений, так и для установления дружеских связей между руководителями и подчиненными.

Основной целью таких приемов является налаживание контактов, а также обмен мнениями и информацией в неофициальной обстановке. При этом еда и напитки, как правило, второстепенны. От правильной организации приема зависит очень многое.

Хорошая дипломатия поможет извлечь много полезного для себя из этих встреч.

Официальные приемы имеют свои традиции. Со временем установились определенные виды как деловых, так и светских приемов, выработались особые правила этикета, которых участники подобных мероприятий должны придерживаться.

В книге подробно описан этикет, соответствующий каждому виду официального приема, правила его организации, начиная с рассылки приглашений и заканчивая ответным визитом.

Для тех, кто решил выйти в свет и устроить встречу на высшем уровне, будет очень полезно ознакомиться с правилами поведения на официальных приемах. Здесь очень важно соблюдение установленных правил этикета. Даже незначительная ошибка может нарушить гармонию во взаимоотношениях, что приведет к потерям в бизнесе. И наоборот, хорошо проведенный вечер может стать залогом будущего успеха в делах.

В книге содержится много полезной информации и дельных советов, которые обязательно пригодятся.

1. Виды официальных приемов

История официального приема насчитывает не одно столетие. В прошлом такие приемы проводили правители государств для иноземных послов или своих подданных. Затем их стали устраивать и феодалы.

Шло время, традиции официальных приемов в чем-то менялись, в чем-то, напротив, оставались неизменными.

Со временем сформировались современные традиции, которых придерживаются в большинстве стран мира.

Россия в этом плане не является исключением. Однако далеко не все знакомы с этими международными правилами проведения, например, ленча или бранча, тогда как необходимость проведения приема с годами становится все больше, ведь все чаще по долгу службы приходится общаться с зарубежными партнерами, для которых прием как способ проведения переговоров является одной из самых естественных вещей.

В связи с этим необходимо иметь представление о том, как проводить организацию подобного мероприятия.

Каждый человек может получить приглашение на официальный прием, и ему необходимо знать, как вести себя в подобном случае. Какая одежда будет наиболее подходящей для того или иного случая, на сколько позволительно опоздать, что следует и чего не следует ждать от приема. Как отказаться от приглашения, если его по какой-то причине нет желания принять.

Официальные приемы могут быть как деловыми, так и светскими. Деловые приемы устраиваются обычно по случаю открытия представительства фирмы, презентации товаров, годовщины какого-нибудь события, симпозиума, конференции, а также в честь находящейся в стране делегации из другой страны.

Прием может быть устроен и для налаживания деловых контактов.

Светские приемы устраиваются в честь какой-либо знаменитости, семейного торжества, также юбилея, симпозиума, конференции и т. д.

На официальные приемы приглашаются люди, занимающие определенное положение в обществе. На деловые приемы приглашаются, как правило, главы или члены правительства, дипломатические представители иностранных государств, деятели науки, культуры и т. д.

Основными видами официальных приемов являются: завтрак (Lunch), обед (Dinner), обед-буфет (Buffet Dinner), ужин (Supper), а-ля фуршет, коктейль и небольшие приемы – кофейный или чайный стол. Различные комбинации основных видов образуют такие, как ужин после театра, пикник, фондю, барбекю, пивной стол, различающиеся друг от друга методами организации.

Обед в Древнем Риме, в том числе и торжественный, устраивался не раньше 2 часов дня и затягивался на всю вторую половину дня. Во время пира гости не только ели, но часто обсуждали философские вопросы, устраивали литературные диспуты или чтение стихов.

Официальные приемы по времени проведения делятся на дневные и вечерние. В соответствии с формой обслуживания приемы могут быть с рассаживанием за столом или без него.

Самыми почетными видами приемов являются завтрак, обед и ужин. Каждый из этих приемов, как правило, состоит из двух частей. Сначала встречаются и приветствуют приглашенных, гости знакомятся друг с другом, общаются между собой, ведут частные и общие беседы. Гостям сообщают о предназначенных им местах за банкетным столом, предлагают аперитив. Слово «аперитив» в переводе с французского означает «вызывающий аппетит». Затем проходит банкет, обычно он проводится за столом с полным обслуживанием.

Большинство правил этикета и поведения на официальных приемах пришли из дипломатической практики.

Завтрак

Завтрак является одним из видов приема с рассаживанием за столом. Его устраивают в промежутке между 12 и 15 часами. Прием завтрак длится около 1–1,5 часа, при этом около 45–60 минут прием проводят за столом, а затем 15–30 минут – за кофе или чаем, которые подают к этому же столу или в гостиной.

Столы для приема завтрак следует ставить в виде буквы «П» или «Г». Почетные места за торжественным столом должны находиться напротив входной двери. Если это невозможно, почетные места можно поместить напротив окон, выходящих на улицу.

Столы должны быть накрыты белой скатертью и украшены цветами. Сервировка стола такая же, как и на любом торжественном приеме (это будет более подробно описано ниже).

За завтраком подают обычно одну или две холодные закуски, одно рыбное или мясное блюдо, а также десерт.

Во время приема гостям предлагают аперитив. В заключение подают чай или кофе. К ним предлагаются коньяк и ликер. Форма одежды должна быть повседневной – костюм или платье. Иногда форма одежды специально указывается в приглашении.

Ланч

Ланчем называют второй завтрак. Его устраивают в промежутке между 12 и 13 часами. Ланч является приемом с рассаживанием за столом. На ланч приглашают по телефону, по особо торжественным случаям гостям рассылают приглашения.

Ланч обычно проводят в ресторане, клубе или бистро. На него, как правило, приглашаются коллеги по работе или партнеры. Характер проведения ланча зависит от статуса приглашенных лиц и от цели этого приема.

На деловой ланч, проводимый в ресторане, приглашаются деловые партнеры без супругов. На него обязательно рассылаются приглашения, иногда допускается приглашение по телефону или по предварительной договоренности на предыдущей встрече.

Форма одежды – повседневная, в которой люди ходят на работу. Это, как правило, костюм с галстуком для мужчины и деловой костюм или платье для женщины.

Затраты в ресторане оплачивает приглашающий. Если на деловой ланч приглашает женщина, она берет на себя все функции приглашающего – выбирает и заказывает ресторан, оплачивает счета, пробует вино.

В Китае принято приглашать гостей, заходя к ним домой. В гости нередко заходят и без предупреждения, при этом разрешается прийти с кем-нибудь из друзей, необязательно знакомым с хозяином.

Помимо деловых, бывают и светские ланчи. Их обычно устраивают женщины. Приглашенными являются также женщины, кроме тех случаев, когда прием устраивается в выходные дни. В этом случае на ланч приглашаются и мужчины.

Небольшой прием хозяйка может устроить у себя дома. Если же приглашают много гостей, ланч устраивают в клубе, гостинице или ресторане. Место выбирается в соответствии с числом приглашенных гостей. Их можно разместить за одним общим столом или за небольшими индивидуальными столиками.

При подготовке к ланчу учитывается также время, которым располагает хозяйка, и наличие в доме прислуги.

Если в список приглашенных на ланч включены и мужчины, подаваемые блюда должны соответствовать меню легкого обеда.

Если ланч проводится исключительно для женского общества, не имеет особого значения, насколько сытными будут подаваемые к столу блюда. В этом случае самое главное, чтобы они были прекрасно приготовлены и со вкусом украшены, как на любом официальном обеде.

Приглашения

В приглашениях обычно используют слово «ланч», а не «второй завтрак». Термин «второй завтрак» очень редко употребляется в разговорной речи. Как правило, к нему прибегают, составляя приглашения от третьего лица. В большинстве случаев на ланч приглашают по телефону. Исключением являются особенно изысканные приемы, в этом случае рекомендуется расслать приглашения, отпечатанные тисненым шрифтом. Однако чаще всего официальное приглашение на ланч делается в форме личной записки или на стандартной карточке для приглашения. Его посылают не раньше, чем за 1 неделю до приема.

Текст приглашения может быть примерно следующим:

«Дорогие Ольга и Антон, не смогли бы вы прийти ко мне на ланч в воскресенье, 5 января, в 12.00, чтобы познакомиться с женихом моей дочери Лизы – Алексеем.

Очень рассчитываю на то, что вы сможете к нам присоединиться.

Искренне ваша Татьяна (Чернова)».

При использовании приглашений, напечатанных тисненым шрифтом, вверху по центру карточки можно указать:

«Встреча с актрисой театра Любавиной Элеонорой».

Напитки перед ланчем

Перед ланчем иногда подают коктейли, однако это не является обязательным. Напитки перед ланчем немного отличаются от тех, которые подают перед обедом. Типичными для этого приема являются бокал вина или коктейля «Кровавой Мэри». Как и во всех других случаях, необходимо также предложить гостям газированную воду, обычную и диетическую содовую.

Стол для ланча

Для ланча используют обеденный стол. Можно составить вместе несколько карточных столиков. Если прием устраивается на свежем воздухе, накрыть стол можно в саду.

Стол должен быть накрыт цветной камчатой скатертью. В особенных случаях перед каждым гостем расстилают салфетку, которая может быть льняной, вышитой, кружевной или пластиковой.

В Японии на приемах перед началом трапезы подают осибори – горячую влажную салфетку, которой гость может вытереть лицо и руки. Летом, в самую жару, такая салфетка может быть холодной.

Не следует застилать стол гладкой белой скатертью, которая используется на приемах обед.

Сервировка стола такая же, как и на приеме обед. Стол следует украсить цветами в вазах, свечами или фруктами.

Приглашение к столу

На большом приеме, когда все гости собрались и отведали коктейля, если он был предложен, дворецкий или горничная сообщает об этом повару.

Затем возвращается в гостиную, подходит к хозяйке и негромко говорит ей: «Ланч подан». На обычном приеме хозяйка сама должна убедиться, что все готово, после чего она приглашает гостей к столу.

Если на прием приглашена почетная гостья, хозяйка должна вместе с ней пройти в столовую. За ними следуют остальные гости.

Принято, чтобы молодые пропускали вперед старших, а мужчины должны заходить в столовую с теми дамами, с которыми они ведут беседу.

Если мужчина в данный момент находится в одиночестве, он должен уступить дорогу женщинам.

После того как прозвучало приглашение к ланчу, мужчина не должен подавать руку даме, если только она не является престарелой почетной гостьей. Ее может провести к столу хозяин.

Обслуживание ланча

Если ланч носит официальный характер, хозяйке необходима помощь домашней прислуги или специально нанятых для этого случая официантов. Обслуживание должно быть такое же, как и на приеме обед.

Тарелки наполняют на кухне. Из кушаний на стол ставят только блюда с фруктами, сладкими и орехами. Тарелки расставляют перед каждым гостем. Перед десертом тарелки для салата убирают. Затем подаются блюда для десерта и чашки для ополаскивания пальцев.

На небольшом приеме, рассчитанном на 8–12 персон, гостей вполне сможет обслужить одна официантка, при условии что первое блюдо уже будет стоять на столе. Рядом можно поставить карточные столики, которые используют как сервировочные. Таким образом, официантка сможет поменять все тарелки и подать следующее блюдо, принося по 2 тарелки за 1 раз.

В качестве гарнира к главному блюду рекомендуется предложить только салат, чтобы обслуживание гостей не заняло слишком много времени.

Блюда подают с левой стороны. Салат можно заранее разложить в небольшие чашки или на тарелки, которые затем подаются гостям, как и остальные блюда, с левой стороны. В том случае, если на приеме совсем нет горячего, салат можно сразу подать к столу. Заранее поставить на стол можно также хлеб, масло, воду со льдом или другие напитки.

Когда будет завершен десерт, официантка должна поставить в соседней комнате поднос с кофе.

Пока хозяйка будет разливать напиток, официантка должна начать готовить столы для бриджа или другой игры, если гости собираются играть.

При самостоятельном обслуживании гостей без помощи прислуги удобно будет устроить ланч в форме а-ля фуршет. В этом случае подносы и блюда расставляются на обеденном столе большого размера.

Если на такой прием приглашены только дамы, угощение должно быть легким, простым и полезным для здоровья.

После объявления о том, что ланч готов, приглашенные могут пройти к столу, наполнить себе тарелки и затем устроиться там, где им будет удобнее, а тарелки поставить на ближайшие к ним небольшие столики.

Согласно японскому этикету, гость, перед тем как начать есть, должен с легким поклоном обратиться к хозяину со словами: «С вашего разрешения, я приступаю к трапезе!».

Если перед главным блюдом запланирована закуска, ее следует поставить на столы уже к моменту прихода гостей. Приглашенные должны начать ланч с закуски, а после этого отправиться в столовую за главным блюдом.

Если дом не обслуживает прислуга, гости должны сами относить грязные тарелки на сервировочный столик, после чего они могут переходить к следующему блюду. Пока гости так ухаживают за собой, хозяйка может отнести освободившиеся тарелки и блюда на кухню.

По завершении ланча (после салата и десерта) можно попросить гостей перейти в другую комнату или сесть на более удобные места, чтобы выпить кофе. В это время хозяйка сможет убрать со стола бокалы, приборы и скатерти. Затем можно начать игру в карты.

Меню ланча

За ланчем подают не более 2–3 блюд. Гостям, например, предлагают на выбор фрукты или суп в чашках, яйца или морские моллюски, дичь, мясо или рыбу. Кроме того, в конце подается салат и десерт.

Суп на ланче не следует разливать по тарелкам, его принято подавать в бульонных чашках с двумя ручками. Для супа используют десертную или столовую ложку. Если суп холодный, его можно просто пить из чашки. Обычно в качестве первого блюда предлагаются только бульоны или супы без заправки. Зимой принято подавать бульон, черепаховый суп или консоме, а летом – охлажденное консоме или суп по-мадридски. В очень жаркую погоду можно приготовить вишисуаз.

На ланчах часто подают блюда из рыбы и яиц. Если вторым блюдом были поданы заливные яйца или улитки, после них можно предложить гостям мясо с овощами, салат и десерт. Желательно, чтобы на ланче хотя бы одно блюдо было горячим. Исключительным случаем может быть прием в очень жаркий летний день. Хотя есть люди, которым холодная пища не очень нравится, но большинство может предпочесть только ее. Поэтому вполне можно предложить гостям только горячий суп, а все остальные блюда могут быть холодными.

Особенностью ланчей является горячая выпечка – английские булочки, рогалики, слоеные пирожки, кукурузные хлебцы, обсыпанные бисквиты и т. п. Их следует подавать гостям по мере надобности.

Масло должно находиться на столе в тарелках или в специальных блюдах на протяжении всей трапезы до подачи десерта. По мере необходимости его добавляют. Рекомендуется раскладывать масло в виде шариков или завитков, а не обычными квадратиками.

Тарелки или блюда для хлеба с маслом, а также солонки и перечницы должны быть убраны со стола перед десертом.

Самым распространенным десертом на ланче являются дыня, грейпфрут или фруктовая смесь в чашке, залитая или не залитая ликером. Смесь, залитую ликером, можно подать в широкой стеклянной миске с высокими краями, которая в свою очередь вставлена в еще более широкий бокал на ножке. Промежуток между стенками двух сосудов можно заполнить колотым льдом.

Десерт можно также подать в широких бокалах для шампанского, но при этом их следует предварительно поставить в холодильник.

Напитки

К еде за ланчем подают, как правило, вино. Лучше, чтобы оно было одного сорта. Обычно это легкое вино, например рейнское или кларет. Летом можно угостить приглашенных охлажденным легким вином с содовой.

Во второй половине приема обязательно подают кофе и чай со льдом. Чай следует разливать по стаканам, которые украшаются небольшими листьями мяты. Кофе со льдом подают в кофейнике на подносе, куда также ставят сахарницу с сахарным песком и кувшинчик со сливками.

Гости могут наливать кофе в стаканы, до половины заполненные льдом, при этом используются ложки с длинной ручкой. В том случае, если это ланч а-ля фуршет, полный чайник и кофейник ставят на столик, стоящий рядом с большим (основным) столом.

Иногда вместо чая или кофе можно подать прохладный, освежающий пунш с плавающими кусочками апельсина и лимонов. Вокруг сосуда с пуншем расставляют украшенные мятой стаканы.

Зимой горячий чай или кофе можно подать с едой. Летом на стол с закусками еще до начала трапезы нужно поставить кувшин воды со льдом. Если ланч проходит за столом, перед каждым прибором можно поставить стакан с водой.

Бранч

Бранчем называют прием, который проводят между завтраком и ланчем. Отсюда и название: первые буквы от берутся от слова «breakfast» («завтрак»), остальная часть – от слова «lunch» («ланч»). Этот прием, как правило, проводят в выходные дни.

На него можно приглашать друзей с семьями, включая детей. Такой прием является хорошей возможностью поближе познакомиться с коллегами в свободной дружеской обстановке. Бранч также иногда проводят на даче, так как обычно он устраивается в выходные дни.

В Китае принято, чтобы человек, приходя в гости, приносил подарок хозяину. Особенно это необходимо, если в семье есть пожилые люди или дети.

Бранч соответствует завтраку или ланчу и включает в себя тот же набор блюд. На этом приеме подают яйца, бекон, сосиски, тушеное мясо, рыбу, блинчики, томаты, приготовленные на гриле, а также булочки, масло и сыр. В качестве напитков предлагаются кофе, чай, соки и прохладительные напитки в большом количестве. Иногда на бранче подают вино.

Прием бранч довольно популярен в США, ЮАР и некоторых других странах.

Меню этого приема должно быть упрощено, насколько это возможно, то же самое касается и организационных моментов при его проведении. Благодаря этому хозяйка сможет значительную часть времени быть вместе с гостями.

К одежде не предъявляется жестких требований, однако необходимо учитывать, что в утренние часы приема косметика, драгоценности и духи неуместны.

Обед

Этот прием является самым почетным из всех приемов с рассаживанием за столом. Обед, как правило, проводят между 19 и 21 часом. Он длится около 2,5–3 часов, при этом за столом гости проводят примерно 50–60 минут, все остальное время они остаются в гостиной. Обед прекращается, когда уходит главный гость.

Обед обычно устраивают в ресторане высокого класса или красиво украшенном кафе. Этот прием относится к приемам высокого ранга, с поименным рассаживанием за столом и обслуживанием официантами.

Форма одежды на обеде – только вечерняя. Мужчины должны быть в темных костюмах с белой рубашкой и ярким галстуком, а женщины в вечерних туалетах.

Стол

Столы должны быть поставлены в виде буквы «П» или «Г». Самые почетные места должны располагаться по направлению ко входным дверям или к окнам, выходящим на улицу (если первое невозможно).

Столы должны быть накрыты белыми скатертями и украшены цветами, а также холодными закусками с декоративными овощами. На тарелочках для хлеба должны быть белые накрахмаленные салфетки. Сервировка стола выполняется, как на любом торжественном приеме.

Сначала подают холодные закуски, из которых допускаются только одно рыбное и одно мясное блюдо, а также овощные салаты. После холодных закусок подают бульон с гренками или суп, затем какое-либо мясное блюдо. Вместо бульона может быть горячее кушанье, приготовленное из рыбы и овощей. Его подают перед горячим мясным блюдом.

В средневековой Европе на пирах в знатных и богатых домах на стол часто подавались целые бычки, кабаньи и олени туши, фаршированные дичью и овощами.

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.