



PROTOCOLO EN LA MESA

COLEGIO SAN LUIS DE LOS FRANCESES

PROTOCOLO EN LA MESA

La mesa reviste capital importancia y dignidad por lo que supone **el seno de la familia**. Es una oportunidad valiosísima para fomentar lazos familiares y de amistad gozando en compañía

La mesa es una cátedra de buenas costumbres. A través del comportamiento en la mesa, en la manera de conducirse y de beber, se puede apreciar la educación de una persona y su categoría. Es tradicional bendecir la mesa y dar las gracias al final.

Cuando acudimos a una cena formal o a un evento, muchas veces nos hemos fijado en la disposición de la vajilla y los cubiertos. Se trata del protocolo en la mesa.

Todo ese conjunto de modales o de reglas no escritas con las que se identifica una cultura a la hora de comer en grupo, normalmente en un ambiente formal, es lo que se conoce como protocolo en la mesa. Una manera de demostrar la educación y respeto al resto de comensales a la hora de usar de forma correcta tanto los platos, como el resto de los utensilios; así como la correcta organización de un servicio de comidas.



POSTURA EN LA MESA

Durante las comidas no se debe conectar la televisión, que disminuiría la atención que los demás comensales en esos momentos merecen.

La primera norma de cortesía en la mesa es **lavarse las manos** antes de pasar al comedor.

Al sentarse a la mesa, la **servilleta** se desdobra parcialmente, a lo largo y se desdobra en el regazo. Se utiliza discretamente, apoyándola contra los labios y nunca frotándolos, cada vez que puedan necesitarlo para estar perfectamente limpios. Antes y después de beber se utiliza la servilleta. Una vez finalizada la comida, antes de dejar la servilleta junto al plato, generalmente en el lado derecho. Nunca se doblará como si nunca se hubiera usado.

Una vez sentados, la **postura correcta** es **estar derechos**, que no quiere decir tiosos, ligeramente apoyándose en el respaldo de la silla evitándose sentarse en el borde o lejos de la mesa.

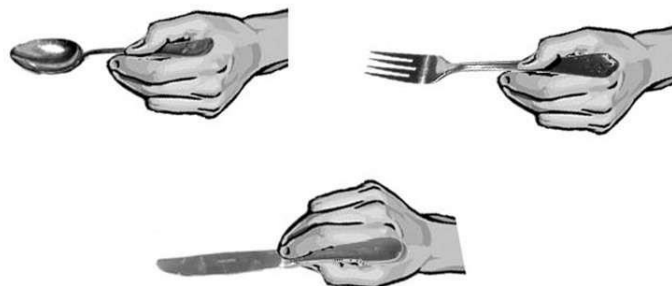
En la mesa se apoyarán las muñecas y los antebrazos, pero **no se deben poner los codos**, las manos siempre se tienen en la mesa.



CUBIERTOS

La colocación de los cubiertos en la mesa tiene sus reglas:

- La primera regla básica a la hora de colocar una mesa es la utilización de los cubiertos desde el **exterior hacia el interior**, es decir, que los cubiertos que estén más alejados del plato son los primeros que se van a utilizar.
 - En cuanto al orden, siempre se colocan las cucharas y cuchillos a la derecha y el tenedor a la izquierda.
 - Siempre se deben colocar con el mango hacia abajo y las puntas hacia arriba
 - Mantendrás los brazos pegados a tu cuerpo, los codos no deben ser alas de murciélago rondando por la mesa y nunca los apoyarás en la mesa.
- **La cuchara:** con la mano derecha y los dedos índice, anular y pulgar, sólo se utiliza para sopas, cremas, purés, alimentos líquidos y pastosos.
 - **El tenedor:** si lo vas a utilizar sólo usarás la mano derecha y si estás cortando lo usarás con la mano izquierda. Lo cogerás con los dedos índice, pulgar y anular y su función será pinchar los alimentos, recogerlos, ayudar al cuchillo cuando cortas y trocear huevos, verduras o alimentos blandos.
 - **El cuchillo:** para su buen uso apoyaremos el dedo índice en el lado opuesto al filo, nos ayudará a hacer fuerza y lo sujetaremos apoyado en el hueco de la mano, por un lado en la falange del dedo corazón y sujeto con la yema del pulgar. **JAMÁS** debes llevarte al cuchillo a la boca, puede ser peligroso, los cuchillos cortan y es “anti todo”.

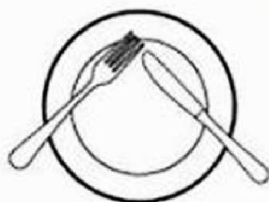


- Los **cubiertos se llevan a la boca** no la boca a los cubiertos por lo que nunca deberás bajar la cabeza hacia el plato, lo que hay que hacer es coger la cantidad correcta para que no se nos caiga la comida.
- Nunca deberás sorber al utilizar la cuchara
- Si usas la cuchara no te servirás del pan para empujar la comida, tu mano izquierda estará apoyada en la mesa, pero si estas utilizando el tenedor si podrás empujar los alimentos con un trocito de pan.
- En los momentos de descanso debes de dejar los cubiertos apoyados a cada lado del plato en un ángulo de 45°, nunca sobre el mantel.
- Si nos ponen en el plato del pan un cuchillo no es para que lo utilicemos cortando el pan, no se hace jamás, lo usaremos para untar la mantequilla o algún paté que nos pongan de entrada
- Apenas corta el trozo que piensa llevarse a la boca, apoya enseguida el cuchillo, como si quemara. No debes quedarte con los cubiertos en la mano.
- Si te sorprenden con una pregunta en el momento de llevarse un bocado, apóyalo en el plato hasta terminar de hablar.
- Corta un solo bocado de comida a la vez.
- No comiences cortando un filete de lomo por la mitad, siempre por uno de los extremos.
- Mientras espera la comida, no toques los elementos que están sobre la mesa, ni juegues con los cubiertos.
- Jamás apoye los cubiertos en forma de remo (colgados sobre el borde del plato, tocando el mantel con el mango). La posición correcta de los cubiertos mientras estás comiendo: los dientes del tenedor van sobre la hoja del cuchillo y el filo de este hacia el centro del plato



- **Pausa**

En caso de que todavía no hayamos terminado de comer, sino que queremos **hacer una pequeña pausa** en nuestra comida sin que nos retiren el plato de la mesa, será necesario colocar los cubiertos sobre el plato. La forma concreta es el tenedor boca arriba a la izquierda y el cuchillo en la derecha con la sierra o filo hacia dentro, sin que se toquen entre sí.

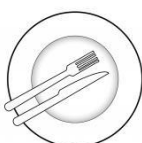
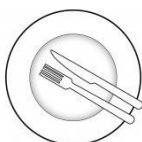
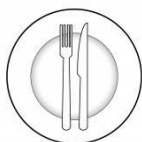


PAUSA

- **Terminado**

Una vez que **finalices del todo tu comida**, tendrás diversas opciones para colocar los cubiertos e indicar al camarero que puede retirarte ya el plato. De este modo, poniendo siempre el tenedor a la izquierda del cuchillo y con la sierra del cuchillo mirando hacia el centro del plato, es posible:

- Poner el tenedor y el cuchillo en vertical sobre el plato, uno al lado del otro.
- Cruzar los cubiertos en diagonal, desde el borde derecho del plato hacia el centro.
- Cruzar los cubiertos en diagonal, desde el borde izquierdo del plato hacia el centro

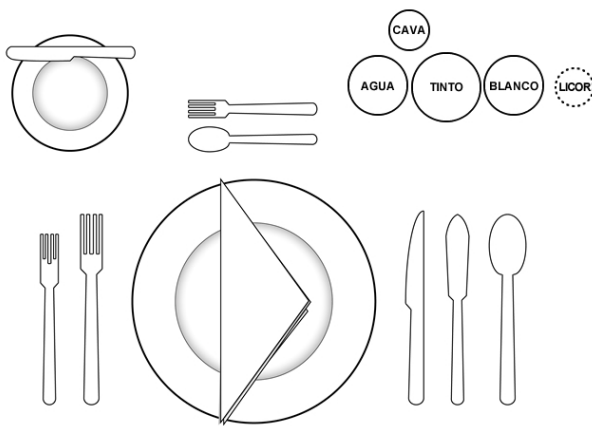


TERMINÓ

COPAS

Las copas o los vasos de vidrio también tienen su posición. Las vamos a colocar a la derecha de los platos, en diagonal y situados por encima de los cuchillos y cucharas.

En primer lugar, irá la copa de vino blanco, seguido de la copa de vino tinto y por último la copa o vaso que utilizamos para el agua. El orden es ascendente, de la copa más pequeña a la más grande. Exceptuando la copa de cava o champagne que va intercalada entre la de vino blanco y el agua.



La copa de vino se coge del tallo porque se calienta el vino.

La de agua por el cáliz porque está más llena que la del vino. No se chocan las copas de champagne para brindar.



SERVILLETA

Cuando empecemos a comer debemos cogerla de la mesa y desplegarla suavemente y colocárnosla sobre el regazo.

Sólo la utilizaremos en los momentos debidos, es decir, antes y después de beber ya que de esta manera evitamos que se ensucien las copas, y para limpiarnos de cualquier resto de comida. Nunca para limpiar una copa o un cubierto.

Se usa antes y después de beber para limpiar la boca. Se hace con presión en una mano y la otra sujeta el extremo interior de la servilleta. No debemos refregarla.

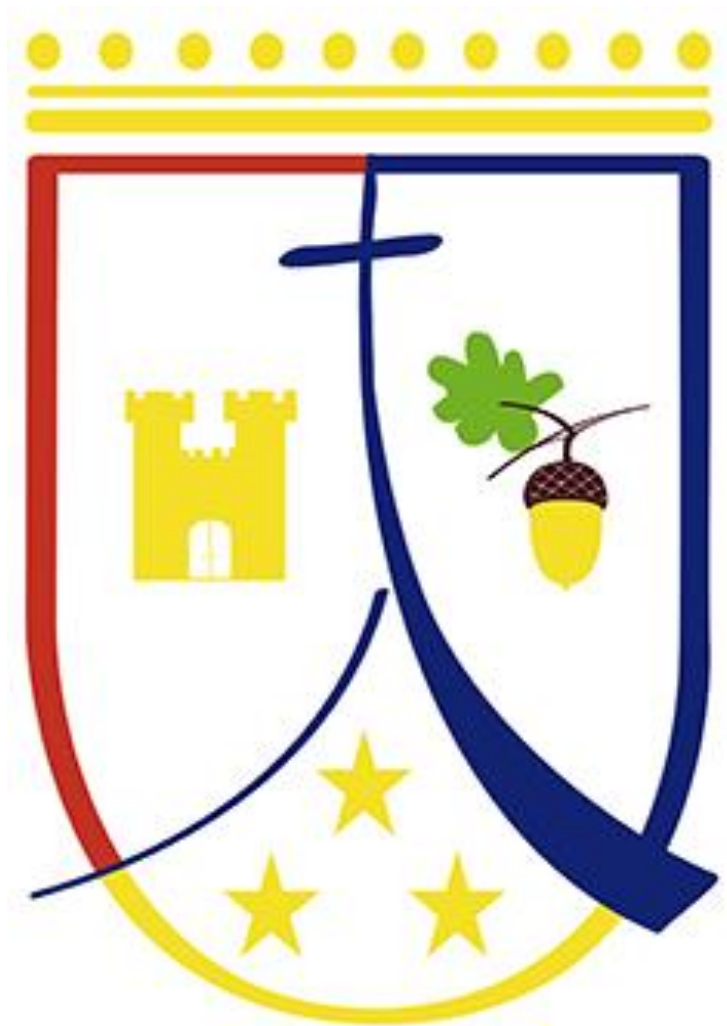
Nunca se coloca al cuello como un babaero y cuando hemos terminado no se dobla y se coloca a la derecha del plato como si no la hubiésemos utilizado. Se deja tal cual, un poco arrugada a la derecha del plato, colocándola por el lado menos sucio.

NORMAS A TENER EN CUENTA

- Si alguien quiere servirnos y no lo deseamos, no se debe colocar las manos sobre el plato o vaso. Simplemente se indicará que no queremos más.
- Es de mal gusto decir que uno está lleno.
- Se mastica con la boca cerrada y no se habla con la boca llena.
- Se debe evitar hacer ruido al comer.
- El agradecimiento por la comida no se debe ingerir mostrando grandes cantidades sino verbalmente.
- No deben quedar restos de comida en el plato, salvo las salsas y los incomestibles como las espinas.
- No debe quedar pan en la bandeja cuando termine de comer. No se come pan antes del primer plato
- El agua no se debe consumir con la sopa. No tomar agua antes de empezar a comer.
- No se debe fumar mientras se come.

NOTAS

NOTAS



La mesa es una cátedra de buenas costumbres.