

Delicolect
Colectividades y Catering

Masterclass en buenos modales y mesas de etiqueta



tajamar.

Índice

- Introducción (3)
- El anfitrión (3)
- Saludo y trato (5)
- Tipos de servicio de mesa (6)
- Vestimenta y aseo personal (7)
- Elemento de una mesa de etiqueta (8)
- Buenos modales en la mesa (10)

*En el comedor
como y
aprendo*

Introducción

Uno de los lugares donde se hace más notable la buena o mala educación de una persona es en su modo de comportarse en la mesa.

Los buenos modales en la mesa constituyen una guía de buen gusto y saber estar. Alrededor de una mesa reflejamos nuestro sentido de la buena educación y nuestra cortesía.

Nuestro objetivo es educar a nuestros comensales para que adquieran buenas costumbres durante las comidas.

El anfitrión

El anfitrión es aquella persona que organiza, invita y preside un acto sea de la clase que sea. El invitado de honor se sentará siempre al lado derecho del anfitrión.

En nuestro caso, nuestros padres lo serán en casa y los profesores en el colegio.



Saludo y trato

La mano se da como saludo después de una presentación, el encuentro con una persona conocida o la despedida de una persona.

Para dar la mano de manera correcta debemos seguir los siguientes pasos:

- 1) Ofreceremos la mano derecha limpia y seca, extendiendo la palma completamente dejando el pulgar hacia arriba.
- 2) Estiramos el brazo en un ángulo recto-abierto de 120° aprox.
- 3) Una vez juntas ambas manos, cerramos la mano envolviendo la mano de la persona de forma firme, pero sin hacer daño.
- 4) El apretón debe ser corto, firme y decidido.
- 5) Se puede hacer un pequeño gesto de "agitación", subir y bajar las manos ligeramente.
- 6) Al mismo tiempo se debe mantener un contacto visual con la persona, esbozando una sonrisa o un gesto agradable.

Para ser educados y correctos, debemos utilizar siempre el trato de usted, evitaremos tutear a las personas mayores, personas de mayor rango o jerarquía y a las personas desconocidas. Debemos esperar su indicación para poder tutearles.



Tipos de servicio de mesa

Una vez sentados en la mesa, la persona que nos servirá el almuerzo o la cena, lo puede hacer de tres maneras:

Servicio emplatado

Es el servicio más sencillo de todos, los alimentos vienen emplatados desde la cocina y nos pasarán nuestro plato por la derecha, para ello debemos tener el antebrazo apoyado en la mesa y dejar el espacio suficiente para no impedir el buen desarrollo del servicio.

Servicio a la inglesa

Es el servicio más utilizado en banquetes, los alimentos vienen en fuentes desde la cocina y nos servirán por la izquierda con la ayuda de pinzas. Cuando llegue nuestro turno nos quedamos quietos bajando la mano izquierda para facilitar el buen desarrollo del servicio.

Servicio a la francesa

Es el más lento y menos utilizado, ya que requiere haberlo practicado. Los alimentos vienen en fuentes desde la cocina y la persona que nos sirve nos ofrecerá por la izquierda la fuente con las pinzas para que nos podamos servir nosotros. Una vez lo hayamos hecho, dejaremos encima de la fuente las pinzas juntas para que el siguiente comensal pueda servirse. Hay que ser rápido y seguro ya que los demás invitados nos esperan.

Vestimenta y aseo personal

Dependiendo del acto de celebración al que tengamos que asistir, tendremos que cuidar nuestra forma de vestir: desde el uniforme ordinario, pasando por un traje con corbata, smoking o hasta llegar a un frac.

“Tú imagen puede contar más que tus palabras”

Actualmente, debéis llevar el uniforme limpio y planchado. Los zapatos forman parte del uniforme y deben estar siempre muy limpios. Nuestra imagen debe ser la correcta de cara los demás.

El aseo personal debe ser siempre riguroso. Comprende ir aseados, bien peinados, afeitados si corresponde, con las uñas limpias y cuidadas y no abusar de la colonia o perfumes.

“Nadie te dará una segunda oportunidad para causar una primera buena impresión”

Elementos de una mesa de etiqueta

Los elementos que nos encontraremos en una mesa serán los siguientes (ver la imagen de la contraportada):

- Delante de cada comensal, encontraremos un bajo plato con el plato base y la servilleta encima.

- A la izquierda del bajo plato los cubiertos de cada uno de los platos que nos vayan a servir, normalmente, tenedores.

- A la derecha del bajo plato los cubiertos de cada uno de los platos que nos vayan a servir, normalmente, cuchillos y cuchara.

- Delante del bajo plato los cubiertos de postre.

- Y delante de los cubiertos de postre las diferentes copas para que nos puedan servir las bebidas del almuerzo o la cena.

- A la izquierda del bajo plato y los cubiertos nos encontraremos con el plato de pan.



Buenos modales en la mesa

1. Lavarse las manos antes de comer.

2. No nos sentamos hasta que el anfitrión (padres, profesor...) no se haya sentado primero. Lo haremos al mismo tiempo sin arrastrar la silla.

3. Nos sentamos correctamente, con la espalda recta, dejando una palma por delante y otra por detrás.

4. No poner los codos en la mesa, los antebrazos se colocan a ambos lados del plato.

5. No empezar a comer hasta que el anfitrión tome la servilleta. Ésta será la señal para colocar nuestra servilleta en el regazo y tomar los cubiertos para comenzar.

6. Si la mesa está montada con diferentes cubiertos, los tomaremos siempre de fuera adentro.

7. Si hay aperitivos, hay que esperar a que los demás escojan antes y no ser el primero en coger a no ser que te ofrez-

can a ti el primero. No coger el último aperitivo que queda en una bandeja sin ofrecérselo a alguien antes.

8. Responder "no, gracias" o "sí, por favor" cuando te ofrecen algo. No agradecemos a las personas de servicio cada cosa que nos sirvan.

9. Comer todo lo que se te sirva en el plato y, si ves que no puedes más, di con buen tono "lo siento, está muy rico, pero no puedo con todo".

10. Comer a un ritmo adecuado, ni muy deprisa (aunque tengas mucha hambre), ni muy despacio (debes ir controlando el ritmo del resto de comensales para terminar al mismo tiempo).

11. Masticar con la boca cerrada y no hablar con la boca llena. No hacer ruido al masticar.

12. Llevar los alimentos a la boca con el cubierto correspondiente y con la espalda recta, sin agacharse.

13. No sorber los alimentos líquidos, ni sonarse los mocos, ni rascarse el pelo.

14. Limpiarse la boca con la servilleta cada vez que sea necesario y también antes de beber.

15. Troceamos sólo el trozo que nos vayamos a comer.

16. No debemos llevar el cuchillo a la boca. No se juega con los cubiertos.

17. Si necesitamos coger algo del centro de la mesa (pan, agua o sal) demos pedir que nos lo pasen "por favor". No hay que levantarse, ni inclinarse para cogerlo.

18. No empujamos con los dedos, sino con un trocito de pan.

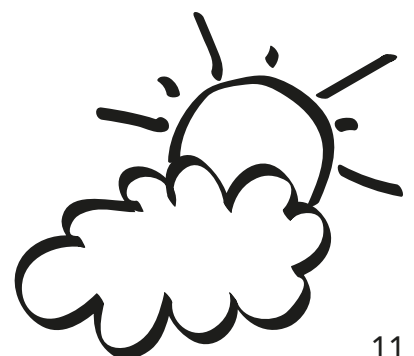
19. Al terminar un plato, se dejan los cubiertos juntos y paralelos en el plato. A las 04:20h, dejándolos como nos los hemos encontrado, tenedor abajo y cuchillo encima con el filo hacía dentro. Como norma, un cubierto que tocó

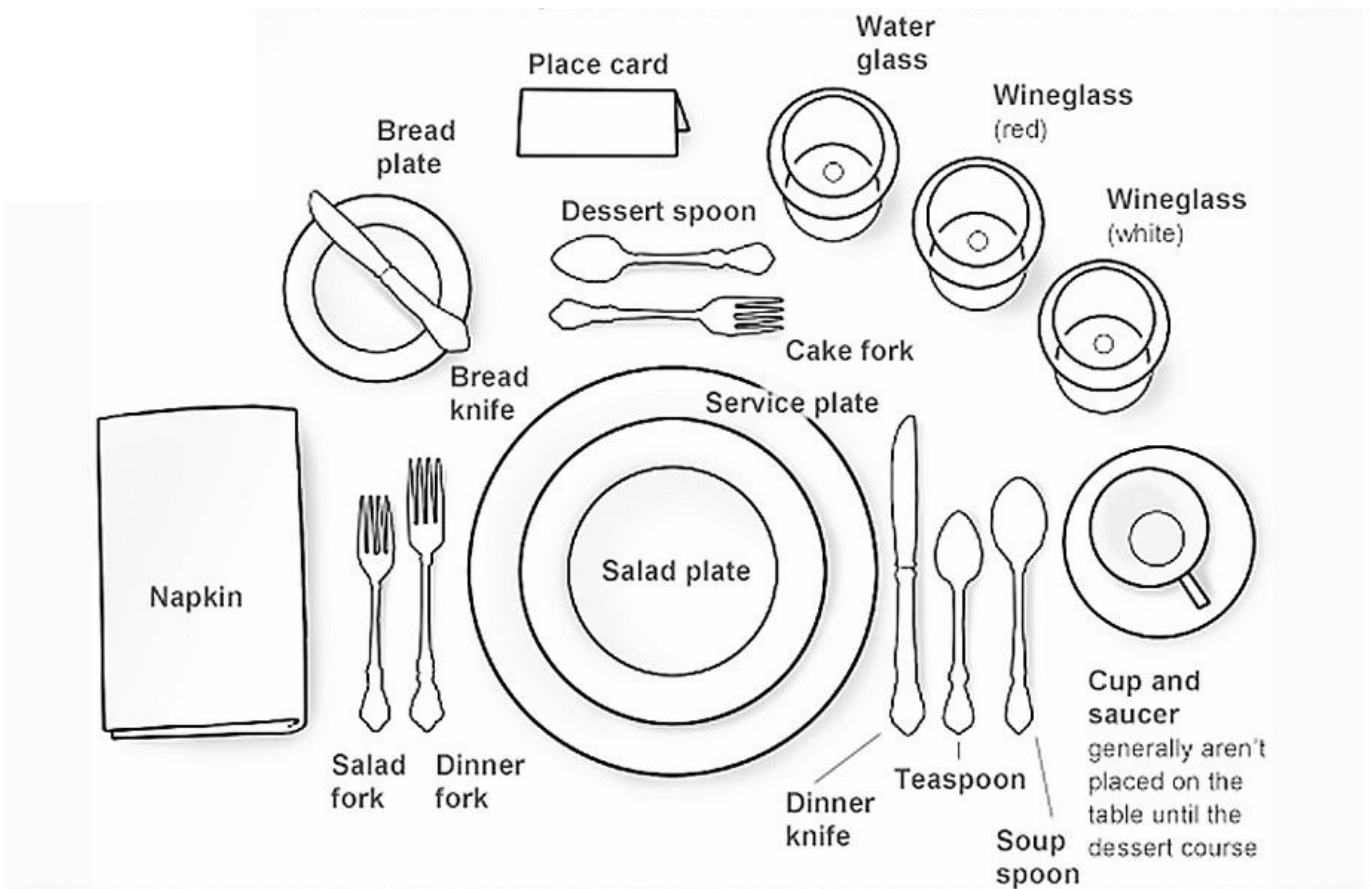
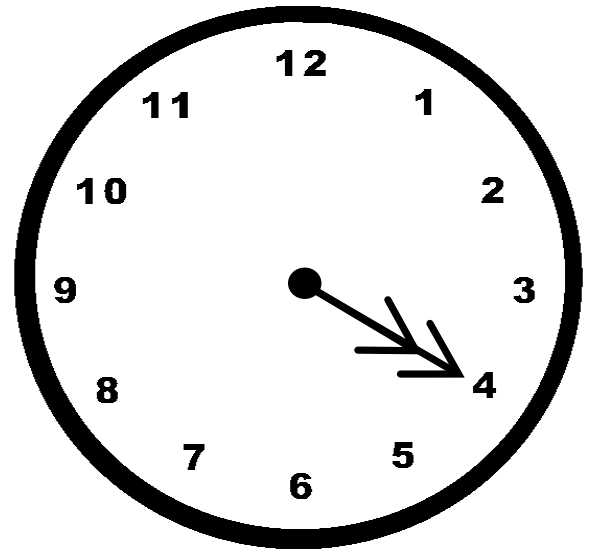
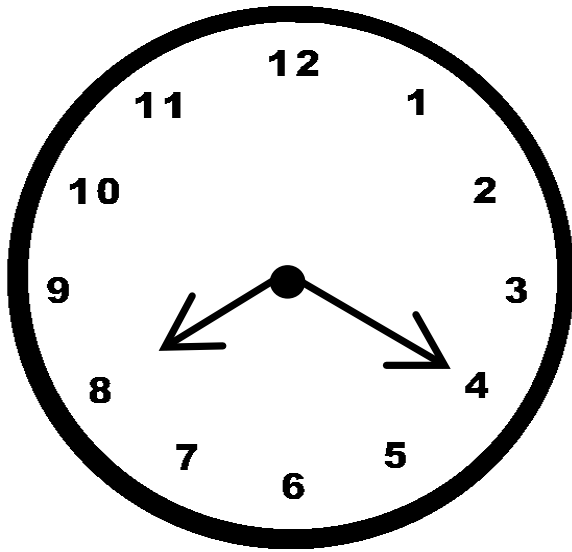
mantel no lo vuelve a tocar.

Si realizamos un pequeño descanso, los cubiertos los dejaremos a las 08:20h en el mismo orden que nos los encontramos montados en la mesa, tenedor a la izquierda y el cuchillo a la derecha.

20. Las copas se toman por el tallo con varios dedos, nunca por el cuerpo de la copa.

21. No levantarse de la mesa hasta que el anfitrión lo haya hecho.





*El contenido de este folleto ha sido elaborado por Delicolect.