

Reglas de etiqueta en la mesa



VESTIRSE DE FORMA ADECUADA

cuando nos sentemos en torno a una mesa lo tenemos que hacer bien vestidos, esto no quiere decir que tengamos que ir de etiqueta, sino correctamente vestidos, nada de pijama o partes de arriba al descubierto. Aquí de nuevo y como siempre el ir bien vestidos es un signo de respeto y educación.

LA SILLA SE LEVANTA NO SE ARRASTRA

Cuando vayamos a sentarnos sobre la silla, nuestro acto será justo ese, sentarse, nada de saltar sobre ella o dejarse caer.

Para ello levantaremos la silla, no la arrastraremos, y tirándola ligeramente hacia atrás nos acomodaremos.

Si sabemos que hay una persona mayor debemos ayudarla a sentarse.

POSTURA ERGUIDA Y ANTEBRAZOS SOBRE LA MESA

Nuestra postura debe ser erguida, y nuestras piernas deben permanecer paralelas, nada de sentarse sobre una pierna o ambas piernas encima de la mesa.

La postura correcta es piernas en paralelo sobre el suelo manos y antebrazos sobre la mesa.

Nunca se esconden las manos, siempre deben estar a la vista de todos.

Además nuestros brazos deben permanecer pegados a nuestro cuerpo nada de expandirse como alas de gaviota.

PEDIR LAS COSAS

Nunca pasar el brazo por delante de los platos de los comensales, mejor pedir las cosas, para que nos las acerquen.

Siempre pedir las cosas con una por favor y un gracias y una sonrisa en la boca.

EN LA MESA NO SE JUEGA

Cuando nos sentamos para comer o cenar igual que no jugamos con los cubiertos o alimentos tampoco lo haremos con la silla, nada de balancearse, o pasar manos por detrás de la misma.

Al igual que es de mala educación estirarse mientras estamos sentados, ya sea las piernas o los brazos, así como bostezar o hacer ruidos al beber y comer.

SENTARSE DESPUÉS DEL ANFITRIÓN

No, no podemos sentar antes que los anfitriones o las personas mayores, debemos dejar primero que ellos lo hagan y acto seguido nosotros. Siempre y cuando los anfitriones no marquen algo diferente.

El puesto de honor es el que se encuentra a la derecha del anfitrión. De este modo el señor de mayor relevancia se posiciona a la derecha de la anfitriona y la señora de mayor relevancia a la derecha del anfitrión.



Antes de comenzar a comer, uno debe esperar a que todos los invitados sean atendidos y que la anfitriona (o maestra) de la casa tome el primer bocado.

En el caso de que la anfitriona le invite a comenzar a comer para no enfriar la comida, entonces puede comenzar.

Una vez sentado, extienda la servilleta sobre las piernas, sin abrirla por completo, pero doblada por la mitad o en tres partes

Los codos no descansan sobre la mesa, sino que deben mantenerse a los lados.

No toque el pan antes de que se sirva el primer plato, además no tiene que cortarlo con cuchillo, sino con las manos, al igual que los palitos de pan, no se rompen sino que muerden.

En ausencia de camareros, los invitados deberán colaborar con los anfitriones en el servido de vino, agua y comida, sirviendo primero a los invitados situados a su derecha.

Debe esperar su turno y servirse, acto seguido pase la fuente hacia su izquierda.



EN LA MESA

Para servirse la comida del plato situado en el centro de la mesa, debe servirlo con los cubiertos apropiados, no con sus propios cubiertos usados.

No rechazamos los platos ofrecidos y no declaramos que un plato no sea de su agrado.

Nunca se debe tocar la comida con las manos, a excepción del pan y algunas frutas.

Si algunos alimentos requieren la presencia de un aguamanil para lavarse los dedos, no sumerja toda la mano, sino solo la punta de los dedos y séquela en la servilleta.

La comida en el plato no debe cortarse en muchos pedazos, debe cortar un bocado a la vez y no debe empujarlo hacia el borde ni aplastarlo, debe permanecer en el centro del plato.

Si inadvertidamente pone un hueso de fruta en la boca, no lo escupa en el plato, sino que deslicénelo sobre su tenedor y luego sobre el plato o escupálo en la mano cerrada en forma de puño y luego llévelo al plato.



Nunca debe llevarse el cuchillo a la boca, no juegue con cubiertos y no lo use para rascarse

No tiene que hacer mucho ruido cuando usa los cubiertos y la cuchara no tiene que llenarse demasiado, porque el contenido podría caer sobre el plato.

No se debe producir ruido mientras se come un consomé o sopa con una cuchara.

Cuando deje de comer por un momento para beber o hablar, debe colocar los cubiertos en el plato en una dirección oblicua, con las puntas del tenedor hacia abajo mirando el plato y con la cuchilla hacia el centro del plato.

Antes y después de beber, limpie sus labios con una servilleta, para no dejar huellas desagradables en el vaso o para secarse la boca.

Nunca debe hablar o beber con la boca llena.

Mientras mastica, debe mantener la boca cerrada para no generar ruidos molestos. En consecuencia, uno debe hablar solo después de haber ingerido comida.



EN LA MESA

No se agacha la cabeza sobre el plato, todo debe quedar a la altura de los ojos. No interesa tanto lo que hay en la mesa como el resto de comensales que les acompañan.

Los cubiertos se utilizan de fuera hacia adentro, es decir, los que están más alejados del plato son los que se deben utilizar primero.

No se mueve el plato para que le ayuden a servir cualquier tipo de alimento. El plato debe permanecer en su sitio durante el servicio. Lo mismo hay que hacer con las copas y los vasos, no moverlos de su sitio en el momento del servicio.

NO soplar la comida cuando está demasiado caliente. Hay que esperar a que se enfríe de forma natural, sin soplar ni hacer otro tipo de movimiento, como remover constantemente la comida.

Regla de oro para la mesa. La comida se lleva a la boca, no la boca a la comida



EN LA MESA

Mastique bocados pequeños y no use palillos de dientes, si la molestia es insoportable, discúlpese con los invitados y vaya al baño por un momento donde pueda sacarse lo que le molesta de los dientes.

Nunca debe llenar el vaso hasta el borde y al beber no debe levantar demasiado el brazo, ni llevar la cabeza demasiado hacia atrás, ni levantar el dedo meñique..

Si tiene la intención de rechazar el vino ofrecido, simplemente dígallo o haga un gesto simple, sin cubrir el vaso con la mano.

Si acepta el vino, no levanta la copa mientras le sirven

Las salsas no se debe verter sobre los alimentos, sino que se deben colocar a un lado del plato. En cambio, si se pueden verter condimentos líquidos sobre la carne.

No se puede limpiar los restos de salsa o aceite sobrantes en el plato con un trozo de pan. El pan o las galletas no se sumergen en aceite, café, té o chocolate.

MOMENTO INESPERADO EN LA MESA!

Si una cubertería se cae, debemos evitar recuperarla, la anfitriona o el personal de servicio deben ofrecernos una nueva.

Si se encuentra un pelo o algo sucio en el plato, se retira con la mayor discreción posible, para que los otros comensales no se den cuenta de lo que ha sucedido, y se comenta al personal de servicio con el mayor decoro posible.

AL FINALIZAR LA COMIDA



Al final de la comida, debe dejar los cubiertos en el plato, perpendicularmente a la persona con los mangos colocados en el borde.

Al final de la comida, la servilleta no se dobla y se deja descansando a la derecha del plato antes de levantarse.

Debemos esperar a que la anfitriona anuncie la conclusión de la cena y se sienta en la sala para tomar un café.

A menos que los anfitriones inviten a los invitados a quedarse, la medianoche marca el final de la velada.

Textos originales: Protocolo y Etiqyeta y Fotos by Pinterest