



# Этикет приемов

Основные правила

**Манохина Т.А.** ГБОУ СОШ №

- **Прием** – одна из форм общения между людьми, государственными и общественными организациями. Приемом называют собрание приглашенных лиц у кого-нибудь (обычно у официальных лиц) в честь кого-нибудь, чего-нибудь.



# Деловой завтрак

- **Завтрак** устраивается между 12-00 и 15-00. Меню состоит из одного-двух блюд холодной закуски, одного горячего рыбного блюда, одного горячего мясного блюда и десерта. После завтрака предлагается кофе, чай. Продолжительность завтрака - 1,5 часа. Форма одежды - повседневный костюм или платье.



# 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.
- 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.

# Деловой обед

- **Обед** (с рассадкой) - наиболее почетный вид приема. Он начинается в промежуток времени от 19-00 до 21-00. Меню обеда: холодные закуски, суп, одно горячее рыбное блюдо, одно горячее мясное блюдо, десерт. После обеда подается кофе или чай. Вина такие же, как и на завтраке. В период сбора гостей подается аперитив. Обед длится обычно 2-2,5 часа, при этом за столом примерно 50-60 минут, остальное время - в гостиных. Форма одежды - темный костюм, смокинг или фрак в зависимости от указаний в приглашении; для женщин - вечернее платье.





# Деловой ужин

- **Ужин** (с рассадкой) начинается в 21-00 и позднее. Меню ужина и вина - такие же, как и на обеде. Ужин отличается от обеда только временем его проведения. Форма одежды указывается в приглашении - темный костюм, смокинг или фрак; для женщин - вечернее платье.







# Бокал шампанского



- Следующий прием - это «Бокал шампанского». Прием «бокал шампанского» устраивают в час, в два или в три часа дня. Форма одежды - деловая. Прием - стоя. Могут быть одно кресло, несколько стульев. Столов никогда не бывает. В чем специфика этого приема? Официант разносит шампанское. Гость, участник приема, берет бокал шампанского. К шампанскому подают орешки, фрукты или маленькие тосты на шпажках - кусочек банана, кусочек груши или яблока, клубничка.

# Бокал вина



- «Бокал вина» - это тоже официальный вид приема, он проводится в час, в два или в три часа дня, стоя. Называется «прием в обнос». Официанты обносят собравшихся вином, на подносах стоят бокалы с белым и красным вином, и собравшиеся их разбирают. Существует правило - если подают красное вино, то нужно подавать красную рыбу, красное мясо. Белое вино - белую рыбу, белое мясо. А все остальное так же, как на приеме - «Бокал шампанского». Форма одежды - деловая.

# Фуршет

- Прием типа «**фуршет**» устраивается в промежуток времени от 17-00 до 20-00 и длится около двух часов. Накрываются столы с угощением - холодные закуски, кондитерские изделия, фрукты, спиртные напитки, соки, минеральные воды. На столах ставят стопкой тарелки и кладут рядом ножи, вилки, салфетки. Иногда подают и горячие закуски. К концу приема обычно подается мороженое, шампанское, кофе.
- Прием проходит стоя. Гости подходят к столам, кладут закуски на тарелки, которые берут из стойки, стоящей в начале стола, и отходят от стола, чтобы дать возможность подойти к ним другим гостям. Форма одежды - повседневный костюм или платье.









# Коктейль

- Фуршет" очень похож "**коктейль**": тоже время проведение, те же условия и правила. Единственное отличие - меню. На "коктейлях" подают больше напитков, нежели закусок. И если на "фуршете" вас могут побаловать горячим, то на "коктейле" - нет. В отличие от фуршета, столы для коктейлей не накрываются. В зале расставляют несколько небольших столиков, на них раскладывают сигареты, спички, пепельницы, ставят бумажные салфетки в вазочках. Угощение и напитки подаются официантами на подносах. Вместо вилок гости пользуются специальными банкетными шпажками. Заканчивают прием подачей шампанского и кофе.





# Жур-фикс

- Прием “журфикс”, что в переводе с французского означает точное время, обычно организуют в определенное время и день недели в течение зимнего или осеннего периода. Часто по типу “журфикс” организуют обслуживание в перерывах на симпозиумах, конференциях. Гостям подают закуски, соки, воду, и горячие напитки.



# Бранч

- Еще одним интересным мероприятием может стать "**бранч**". Слово "бранч" обозначает "прием пищи между завтраком и обедом", который длится с 11.00 до 15.00, организуется в форме буфета, который у нас именуется "шведским столом". "Бранч" считается неформальным приемом, на него приглашают друзей с семьями, включая детишек. Бранч можно провести и в ресторане, и даже на даче. К столу подают яйца, бекон, сосиски, разнообразные салаты, тушеное мясо, рыбу, блинчики, томаты, приготовленные на гриле, а также булочки, масло, сыр. Предлагаются кофе, чай, соки, прохладительные напитки в большом количестве, иногда вино.

# Бранч



# Барбекю

- Прием “барбекю” устраивают на открытом воздухе в летнее время (обычно по воскресеньям). Гостям подают жаренное на вертеле мясо, вина и прохладительные напитки. Эти приемы, как правило, устраивают в 12-13ч. Чаще всего дипломатические приемы организуют в виде приглашений на завтрак, обед или чай, а иногда и ужин (банкеты).



# Обед фуршет

- Прием «Обед-буфет». «Обед-буфет» проводится почти так же, как «шведский стол». Имеет место такое правило. В помещении накрыты столы или как на фуршетном столе, или как на «шведском столе», отдельный стол с закуской. Имеется буфет с напитками. Гости набирают закуски на свои тарелки и занимают место за столиками.



- <http://shkolazhizni.ru/archive/0/n-10132/>  
© Shkolazhizni.ru