

Деловые приёмы.

**Выполнила студентка группы 14А40
Василенко Светлана**



На приёмах:

- Происходит активный обмен мнениями, информацией
- Завязываются дружеские отношения, столь важные для деловых контактов
- Удоболяются и расширяются контакты

Деловые вопросы решаются не только за столом, перед разговором или во время него. Приём и этикет не регламентируют, за исключением случаев, когда это предусмотрено договором.

Приёмы могут устраиваться в рамках деятельности.

- В честь находящейся в стране иностранной делегации или высокого гостя
- По случаю прибытия главы фирмы
- По случаю подписания договора
- По случаю национального праздника
- Независимо от каких либо событий, в порядке повседневной работы



Основные виды приёмов.

- *Наиболее почётные приёмы:*

завтрак, обед

- *Приёмы с рассадкой:*

завтрак, обед, ужин

- *Дневные приёмы:*

***завтрак, бокал вина, бокал
шампанского***



«Бокал вина» или «Бокал шампанского».

С 12:00 до 13:00

Как правило подаются:



вин

ки

Не исклю

виски



«Бокал вина» или «Бокал шампанского».

- *Закуски не обязательны.*
- *Во время приёма не садятся.*
- *Форма одежды – повседневный костюм, платье.*
- *Приём не требует сложной подготовки и больших затрат времени.*



Завтрак.

- Устраивается в промежутке между 12:00 и 15:00

- Ср
1-1

- Во

бл

- Пе
ап

- В г
пр

- фор

платье (если иное не указано в приглашении)



«Коктейль».

- Официанты разносят
- Начало – между 17:00 и 18:00 часами
- Стоящим гостям бокалы с
- Продолжительность приёма – 2 часа.
- Время начала и окончания приёма принято указывать в приглашении.
- Прийти и уйти можно в любое время в указанном промежутке.
- Младшие сотрудники должны оказаться на месте раньше, чем их начальники, покидать приём следует в обратном порядке.
- Хозяин и хозяйка в течение всего приёма встречают и провожают гостей.
- Форма одежды – повседневный костюм, коктейльное платье.



«А ля фуршет».

- приём «а ля фуршет» отличается от приёма «коктейль» большим количеством закусок;
- на приёме «а ля фуршет» сперва подают различные холодные закуски, затем – горячие закуски, после – десерт;
- гости обслуживают себя сами;
- официанты только меняют тарелки, приносят новые закуски и напитки;
- форма одежды – повседневный костюм, платье (если иное не указано в приглашении).



00 и
;
Ы
НО.



Обед.



Форма одежды – парадная и торжественный вид приёма. Если в приглашении написано «white tie» («белый галстук»), это означает, что на приём нужно надеть фрак 50-60 минут.

Если в приглашении написано «black tie» («чёрный галстук»), это означает, что на приём нужно надеть смокинг.

Надают холодные закуски – по одному мясному или рыбному блюду и овощные салаты. После супа, после супа – горячее мясное блюдо перед ним подают еще и горячее блюдо (салат).
Дамы должны приходить в вечерних туалетах.

Если в приглашении ничего не сказано об одежде, уже не нужны прибор и фрукты («подавать десерт»). Мужчине может предложить кофе. Приёме в обычном строгом костюме. Гостям предлагают вина, а так же ликёр, а перед обедом – аперетив.



Обед-буфет («buffet dinner»).

- ~~Обед-буфет или буфетный обед, или шведский стол~~ ~~начинается между 19:00 и 20:00~~ ~~положить на свою тарелку приборы,~~
• Организация и проведение этого приёма менее сложны, чем при приеме обед.
• На стол, накрытый скатертью, ставят разнообразные закуски, салаты, соусы, печенья, кондитерские изделия, прохладительные напитки.
• ~~Гости накладывают на тарелку кушанья,~~
• ~~Закusочные тарелки ставят стопками.~~
• ~~Гости рассаживаются за маленькими столиками~~
• ~~Рюмки и бокалы размещают по краям стола рядами (обычно по 4-6 человек), на диванах, в креслах - в или треугольниками.~~
• ~~Ножи и вилки ставят в декоративной посуде или~~
• ~~Крепкие напитки размещаются на буфетных стойках и столах, за которыми стоят официанты.~~
• На стол также кладут салфетки и ставят цветы.
• Форма одежды – парадная.

Ужин.

- Этот приём начинается в 21:00 или позднее.
- В отличие от обеда, на ужин не подают суп.

- Помимо этого, ужин может быть театральным мероприятием, например, после спектакля.

- Формы ужина разнообразны (обычно это застолье).



Ужин может быть мероприятием для партнеров в

нается

нии.



Неформальные приёмы.

Бранч.

устраивают

Между 9 и 12 часов
Шашлыки

бизнесменами
проводят
своих деловых партнёров

пока готовятся
подают
предлагают

любят
прохладу
прохладительные напитки

печенье
Из фруктов
сметаной

количество
Вместо
напитки

предлагают
идеальными

фрукты;

С собой берут складные стулья и
форма одежды – самая простая.

столы, большие зонты.



Спасибо за внимание.

