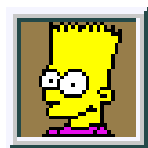


Wojewódzki Ośrodek Dokształcania Zawodowego w Zielonej Górze.



SAVOR - VIVRE





... .. „sztuka życia”?

- Uśmiech
- Uprzejmość
- Życzliwość
- Punktualność
- Dyskrecja
- Lojalność



Zasady stosowania savoir-vivre'u

- Nakrywania, podawania do stołu i zasad spożywania posiłków;
- wyglądu, prezentacji (np. postawy, higieny) i właściwego ubioru;
- form towarzyskich (np. w miejscu pracy, w rodzinie, na przyjęciach);
- komunikacji oraz zasad zachowania się;



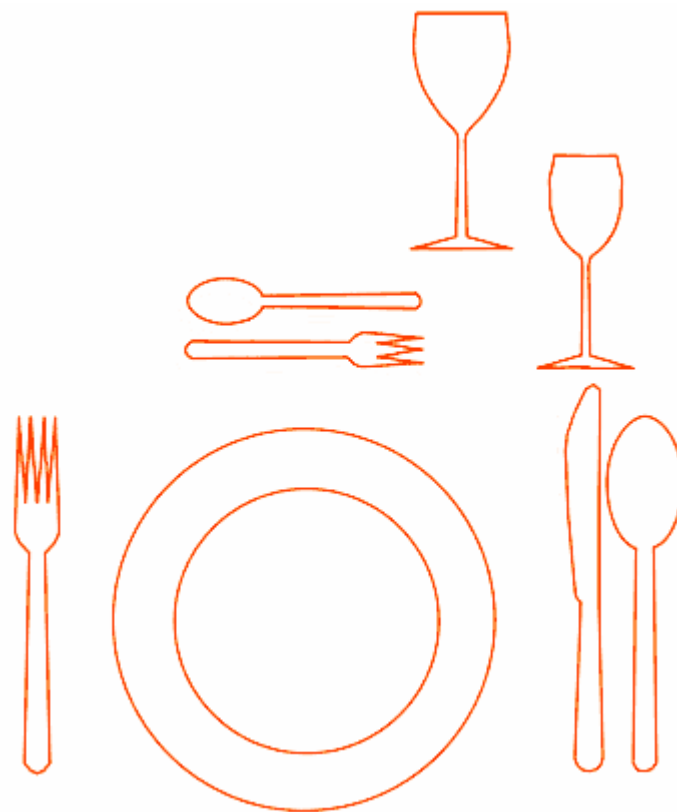
Nakrywanie do stołu.



- Nakrycie (z francuskiego couvert) to wszystkie przedmioty, które ustawiamy na stole przed przybyciem gości zaliczamy do niego sztucze, serwety, szkło, ewentualnie bilety wizytowe oraz niektóre naczynia. Zasadniczo stosujemy dwa rodzaje nakrycia: nakrycie podstawowe, - nakrycie rozszerzone.



Nakrywanie do stołu.



Nakrywanie do stołu.

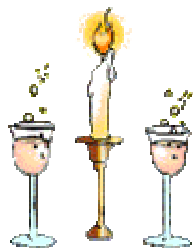


Zasady zachowania się przy stole

- "Siedź prosto!!!", "Nie kołysz się na krześle", "Nie mów z pełnymi ustami!", "Zdejmij łokcie ze stołu!"i tak dalej.
- Te upomnienia niejednemu z nas do dziś nieustannie tkwią w głowie począwszy od wczesnych lat dzieciennych, ale chyba warto sobie je przypomnieć, mimo iż brzmią strasznie matorsko.



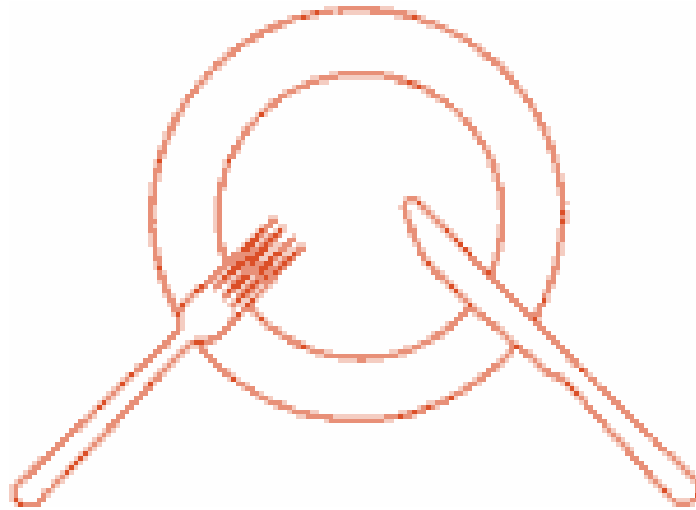
Zasady zachowania się przy stole



O czym informują sztucce odpowiednio ułożone na stole

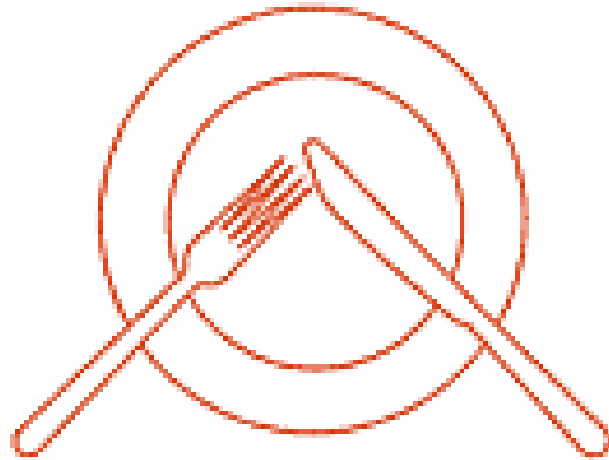


O czym informują sztuce odpowiednio ułożone na stole



Jeszcze nie skończyłem jedzenia !!!

O czym informują sztuce odpowiednio ułożone na stole



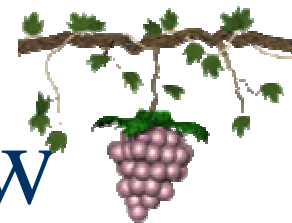
Jeszcze jestem głody i proszę o dokładkę !!!

O czym informują sztucce odpowiednio ułożone na stole



Skończyłem jedzenie !!!

Kolejność podawania potraw



- przystawki zimne,
- przystawki gorące,
- zupy,
- dania rybne i mięsne,
- sery,
- desery,
- owoce,
- kawa i herbata.



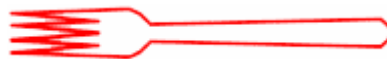
Sztuńce i dziwadła



- Gdy zasiądziemy już przy wspaniale nakrytym stole, zdarzyć się może iż popadniemy w popłoch na widok ogromnej liczby przeróżnych sztuczków. Wprawdzie możemy dyskretnie spojrzeć na sąsiada, ale co robić jeżeli zamiast pomocy zobaczymy rozbiegane nerwowo oczy współbiesiadników?



Sztućce i dziwadła



Sztućce i dziwadła



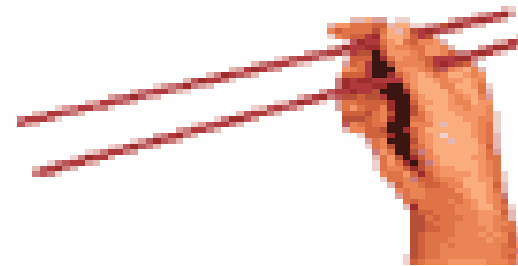
Sztućce i dziwadła



Sztućce i dziwadła



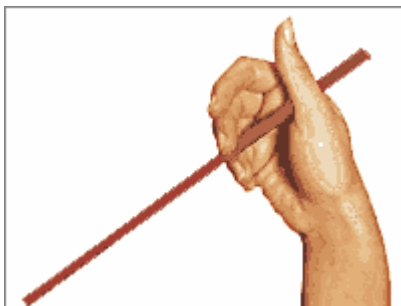
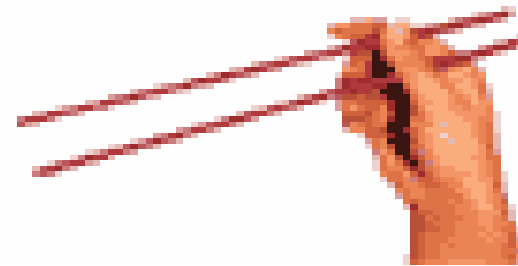
Jedzenie pałeczkami



Oto krótka lekcja jedzenia pałeczkami. Myślę że nawet jeżeli nasz pierwszy posiłek w azjatyckiej restauracji przed końcem jedzenia lekko przestygnie nie poddawajmy się, w końcu pałeczkami jedzą miliony ludzi na świecie i jest ich z pewnością więcej niż nas posługujących się nożem i widelcem. Dlaczego? **Jedzenie pałeczkami jest uzasadnione z punktu widzenia filozofii żywienia,** ponieważ zmusza nas do wolniejszego jedzenia, a tym samym do dokładnego przeżuwania każdego kęsa. Warto się nauczyć tej sztuki, aby poczuć wspaniały klimat orientalnej kuchni.

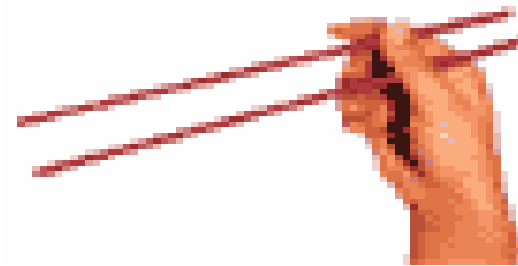


Jedzenie pałeczkami



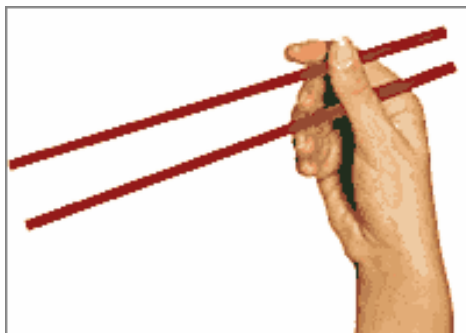
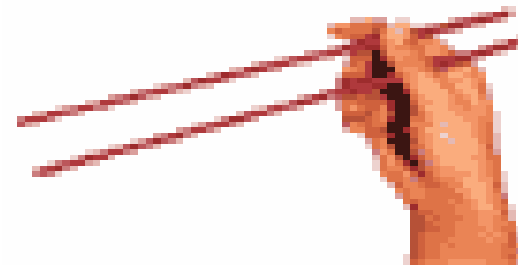
Koniec jednej pałeczki wkładamy pomiędzy kciuk a palec wskazujący, a przytrzymujemy ją palcem serdecznym i środkowym.

Jedzenie pałeczkami



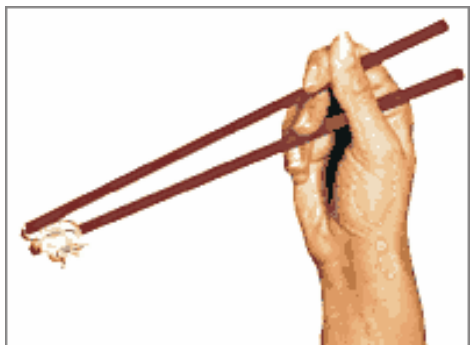
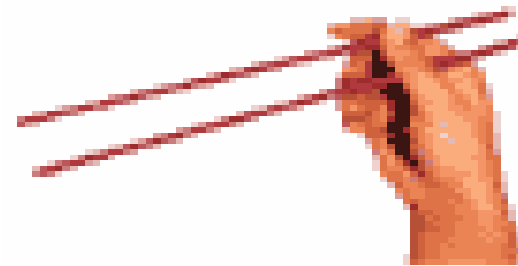
Drugą pałeczkę trzymamy równolegle kciukiem i palcem wskazującym, z tym że palec wskazujący pełni rolę prowadzącego.

Jedzenie pałeczkami



Górna pałeczka jest pałeczką ruchomą
i powinna się swobodnie poruszać

Jedzenie pałeczkami



Teraz pozostaje już tylko chwytanie kolejnych przysmaków azjatyckiej kuchni i zjadanie ich ze smakiem.

Formy przyjęć



- Lampka wina: 12.00 a 13.00;
- Śniadania: 12.30 a 14.00;
- Coctaille: 16.00 a 20.00;
- Kawy i herbatki: 16.00 a kończą 18.30;
- Obiady zaczynają się o 20.00
- Koncerty: 20.30

BUFET SZWEDZKI I STÓŁ BANKIETOWY



Organizacja bufetu szwedzkiego i stołu bankietowego wymaga odpowiedniego wyposażenia w sprzęt usprawniający samoobsługę gościa a także zastawę bankietową, która zapewni prawidłowe i estetyczne serwowanie potraw - zimnego i ciepłego bufetu.



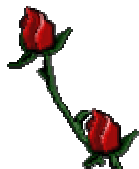
BUFET SZWEDZKI I STÓŁ BANKIETOWY



- Skirting -
przywieszki do
stołów
bankietowych.

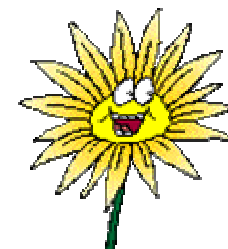


BUFET SZWEDZKI I STÓŁ BANKIETOWY

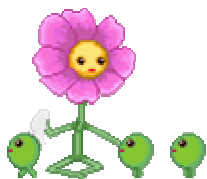


- stoły bankietowe - składane
- przywieszki do stołów bankietowych z klipsami
- obrusy, draperie
- podgrzewacze stołowe do potraw podgrzewane paliwem w puszkach oraz elektryczne w szerokiej gamie .

Zasady dekoracji stołów.



Zasady dekoracji stołów.



Zasady dekoracji stołów.



1. Jaki rodzaj przyjęcia masz zamiar zrobić?
2. O jakiej godzinie to przyjęcie będzie się rozpoczynało?
3. Ile osób?
4. Co jest tematem imprezy?

Praktyczne rady Pana Ambasadora Edwarda Pietkiewicza.

1. Pamiętajmy, by sztucce raz wzięte do ręki nie opierały się o stół.
2. Jeżeli przerywamy jedzenie tylko na chwilę – krzyżujemy sztucce na talerzu.
3. Jeśli skończyliśmy jeść – układamy sztucce na talerzu równoległe do siebie – na godzinę piątą.
4. Łyżkę do zupy i łyżeczkę do lodów odkładamy na podstawek od filiżanki lub pucharka.



Praktyczne rady Pana Ambasadora.

5. Łyżeczkę od herbaty czy kawy odkładamy na podstawek od filiżanki lub pucharka.
6. Ciepłe napoje zawsze podajemy w filiżance.
7. Zimne napoje podajemy w szklaneczkach o odpowiednich kształtach.



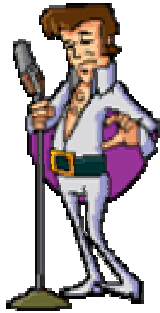
Ubiory noszone podczas przyjęć



Ubiory noszone podczas przyjęć Śniadanie.



Ubiory noszone podczas przyjęć Obiad.



Ubiory noszone podczas przyjęć Obiad bufetowy- przyjęcie.



Ubiory noszone podczas przyjęć Kawa i herbata.



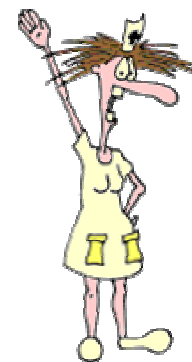
Ubiory noszone podczas przyjęć Coctail- lampka wina.



Ubiory noszone podczas przyjęć Piknik i przyjęcia na działce.



Pierwszego wrażenia nie robi się
dwa razy.



Przywitanie przez podanie ręki:



Witając się podajemy całą dłoń, zamykamy ją zdecydowanie, ale nie za mocno.

Pierwsza rękę podaje kobieta mężczyźnie!!!

Starszy zawsze wyciąga rękę pierwszy!!!



Przywitanie przez podanie ręki:



Wyzbywamy się nawyków
całowania kobiet po rękach
w pracy, w urzędach,
w kontaktach służbowych i na
ulicy.

Nie podaje się reki przez biurko.

Nie rozmawiamy z interesantem
kiedy on stoi, a my siedzimy.





Dziękuję !

Zapraszamy do nas!

Wojewódzki Ośrodek
Dokształcania Zawodowego
w Zielonej Górze.

www.wodz.zgora.pl

