



# AUGUSTO CÉSAR

ESPECIALISTA EM CERIMONIAL, PROTOCOLO E EVENTOS INSTITUCIONAIS

[augusto@augustolima.com.br](mailto:augusto@augustolima.com.br)

(91)9982-8013

[www.augustolima.com.br](http://www.augustolima.com.br)

---

Já imaginou seu marido, namorado ou amigo sentar à mesa primeiro que você? Ou fazer o pedido primeiro que você? E pior ainda, iniciar sua refeição antes que esteja servida? Essa são algumas “saias justas” que já observei. Essas situações e outras mais, podem acabar com o clima daquela refeição ou atrapalhar o fechamento de um grande negócio.

Ter boas maneiras à mesa passa a ser um diferencial competitivo no mundo corporativo a ponto de, entre dois candidatos com o mesmo currículo, o escolhido será aquele que tiver o melhor comportamento à mesa, pois parte-se do princípio que em muitas situações ele irá representar a empresa em uma refeição de negócio.

Saiba que “Boas Maneiras à mesa” são um conjunto de regras que permitem a um indivíduo participar de um ritual social ou corporativo – ou ser excluído do mesmo. Originam-se, em parte, de uma forma de dizer ao anfitrião que é honroso compartilhar sua refeição. Elas tornam qualquer refeição mais apetitosa. Maneiras descuidadas podem tirar o apetite de seu companheiro e prejudicar-lhe a saúde.

Apesar das transformações que o mundo vem passando a etiqueta à mesa vem se mantendo sem que o modernismo consiga derrubar determinadas tradições.

A civilização se modificou, evoluiu, mas determinadas regras continuam inalteráveis. Sem ser algo complexo ou assustador, é indispensável praticar em casa para adquirir a naturalidade necessária, convencendo-se de que a mesa não deve ser olhada como uma provação e sim, com uma perspectiva de momentos agradáveis a serem desfrutados com prazer e espontaneidade. Porém esse prazer só poder usufruído conhecendo-se esses comportamentos essenciais à mesa:

- Mantenha a boa postura. Não se esparrame na cadeira ou se debruce sobre a mesa.
- Não mexa e nem brinque com os talheres ou copos que estiverem à mesa.
- A colher de chá ou café é só para dissolver o açúcar ou adoçante. Não levar à boca para ver se está quente ou doce.



# AUGUSTO CÉSAR

ESPECIALISTA EM CERIMONIAL, PROTOCOLO E EVENTOS INSTITUCIONAIS

[augusto@augustolima.com.br](mailto:augusto@augustolima.com.br)

(91)9982-8013

[www.augustolima.com.br](http://www.augustolima.com.br)

---

- Jamais insista em trocar de lugar à mesa nem recuse um prato, alegando motivos de saúde ou outros.
- Não se toma uísque (ou qualquer destilado) durante as refeições, muito menos à mesa.
- Evite à mesa assuntos tais como dinheiro, religião, política, preferência sexual das pessoas, doenças, mortes ou temas quaisquer pertinentes à vida pessoal de outros.
- O copo de coquetel ou drinques aperitivos não são levados para a mesa de refeição.
- A taça de sobremesa tem seu próprio prato de serviço. A colher é colocada sobre ele e não dentro da taça.
- Não precisa um pouquinho de comida no prato. Comer tudo demonstra apreciação.
- Se for convidado nunca escolha o prato mais caro.
- Não incline o prato para a última colherada.
- Não se esfria a comida do prato para comer.
- Ao mastigar tenha o cuidado de encher apenas um lado da boca e não as duas bochechas.
- Não afaste o prato quando terminar a refeição.
- Se houver um guardanapo de tecido, desdobre e o coloque sobre os joelhos. No final da refeição, deixe-o solto sobre a mesa.
- Ao devolver o guardanapo sobre a mesa, após o término da refeição, coloque-o casualmente do lado esquerdo do prato, sem dobrar. Esse ato só deverá ocorrer após o último alimento servido. Isso inclui a sobremesa e o café.
- Não utilize faca para comer massas. Enrole o macarrão no garfo, com a ajuda de uma colher. No caso de uma lasanha corte-a com o garfo.
- Se houver muitos talheres, comece sempre de fora para dentro.
- Caso você não consiga conduzir o garfo com o alimento até a boca com a mão esquerda, não há problema. Segure o alimento a ser cortado com o garfo na mão esquerda. Corte com a faca que estará na mão direita. Descanse a faca na aba superior do prato e transfira o garfo para a mão direita, conduzindo o alimento até a boca.
- Pode ser usado talher próprio para comer peixe. Mas se o peixe for frito, utilize apenas o



# AUGUSTO CÉSAR

ESPECIALISTA EM CERIMONIAL, PROTOCOLO E EVENTOS INSTITUCIONAIS

[augusto@augustolima.com.br](mailto:augusto@augustolima.com.br)

(91)9982-8013

[www.augustolima.com.br](http://www.augustolima.com.br)

---

garfo. Ao mastigar um peixe com espinha não perca a classe. A forma mais sutil de se livrar dela é cobrir a boca com a mão esquerda em forma de concha, pegar a espinha com os dedos polegar e indicador e colocá-la num canto do prato.

- Se o pedaço de frango tiver osso, não hesite pegue-o com a mão. Se não tiver, corte-o normalmente com a faca.
- Para comer pudim, sorvete ou creme use sempre a colher e se precisar de uma ajuda use o garfo.
- Além de sopa pode ser servido em prato fundo: massas com molho (nesse caso o prato fundo vai à mesa sobre um prato raso), sobremesas cremosas, risotos e mocotó.
- Tanto a azeitona como as frutas que enfeitam a borda do copo de um drinque podem ser comidas. O melhor é fazê-lo rapidamente para que não se torne incomodo tomar a bebida.
- Em mesa de refeição não há paliteiros. Nunca, mas NUNCA mesmo, palite os dentes na mesa. O ideal é deixar os palitos visíveis para os convidados no banheiro social.
- Não é delicado interromper a refeição de ninguém em um restaurante. Quando a intimidade é grande, cumprimente rapidamente, sem pegar na mão ou fazer as pessoas se levantarem.
- Pegue os salgadinhos com a mão, o guardanapo serve apenas para limpar os dedos e os lábios antes de levar o copo à boca. Nunca fale enquanto estiver mastigando, nem mastigue de boca aberta.
- Caso você morda um salgadinho e o queijo insiste em esticar, o ideal é cobrir a boca com um guardanapo para poder partir o queijo com os dentes e remover o excesso com o próprio guardanapo.
- As taças de champagne devem ser servidas só pela metade para a bebida não esquentar antes de chegar ao fim.
- Quando terminar de comer, os talheres devem ser colocados juntos e paralelos no centro do prato com as bases voltadas para baixo. Tanto faz que seja na horizontal, diagonal ou na vertical, mas mantenha a faca acima do garfo ou à direita e sempre com corte voltado para dentro do prato. Esse é o sinal de que você encerrou a refeição.
- Se você estiver jantando em casa de amigos e o prato principal tiver o ingrediente que você tem alergia, aceite apenas os acompanhamentos, sem fazer alarde. Se a dona da casa perceber, diga a verdade. Mas se o problema for não gostar da comida, peça para servirem pouco e coma somente a guarnição. Para disfarçar toque a comida com os talheres.



# AUGUSTO CÉSAR

ESPECIALISTA EM CERIMONIAL, PROTOCOLO E EVENTOS INSTITUCIONAIS

[augusto@augustolima.com.br](mailto:augusto@augustolima.com.br)

(91)9982-8013

[www.augustolima.com.br](http://www.augustolima.com.br)

---

- Se precisar ir ao banheiro no meio de um jantar, peça licença à pessoa que estiver sentada ao seu lado, tomando o cuidado de não interrompê-la se ela estiver falando.
- O pão é partido com as mãos, nunca com a faca, e levado à boca aos pedacinhos. Não devemos mergulhá-lo no molho do prato ou da sopa. Em certas ocasiões informais, usar o pão para absorver o molho do prato pode significar uma homenagem ao cozinheiro.
- Quando a anfitriã serve o cafezinho, não se passa a xícara para outro, pois estaria ignorando uma deferência da anfitriã. Caso seja um serviço, pode-se passar a xícara à outra pessoa.
- Os pires existem para proteger a mão do calor da xícara. Ao tomar o café sem apoio da mesa, conserve o pires na mão para pousar a xícara e nunca o deixe sobre qualquer apoio.
- Os alimentos são levados à boca, e não a boca aos alimentos. Não se deve abaixar a cabeça para comer.

Todos esses detalhes à mesa fazem parte de um comportamento que chamamos de etiqueta ou boas maneiras. E já que grande parte da vida se passa em torno de almoços e jantares, onde são feitos os melhores contatos sociais, financeiros e políticos, é necessário que o ato de comer seja, antes de tudo, harmonioso, natural e civilizado.