



AUGUSTO CÉSAR

ESPECIALISTA EM CERIMONIAL, PROTOCOLO E EVENTOS INSTITUCIONAIS

augusto@augustolima.com.br

(91)9982-8013

www.augustolima.com.br

Qual opção você acha mais (ou menos) elegante: chegar atrasado quando é convidado pela primeira vez para jantar na casa de amigos, mas levando um presente (chocolate, flores, vinho), ou chegar na hora certa, mas de mãos vazias? Essa é uma das muitas perguntas que devem ser feitas nos dias de hoje, pois quantas vezes não saímos direto do trabalho para ver nossos amigos, a família e até mesmo para jantar de trabalho? Sem contar o trânsito das grandes cidades.

Boas Maneiras é o respeito ao próximo traduzido em gestos elegantes, tendo em vista a melhor comunicação entre as pessoas, mas sem esquecer o lado prático no convívio. Na dúvida, paute-se pelo bom senso. Sou a favor de uma etiqueta com menos formalismo e mais cordialidade, mas de qualquer maneira, aqui vão algumas dicas sobre o que fazer em algumas situações em um almoço ou jantar:

- O que fazer com o espetinho? Cada pessoa usa sempre o mesmo. Depois de levar o queijo ou o petisco à boca, o correto é ficar segurando o espeto (ou garfinho) ou, se houver um prato, deixa-lo pousado até o momento de pegá-lo de novo para servir-se de outra porção.
- Quando uma pessoa se levanta para atender ao telefone, pegar algo ou por outro motivo qualquer (ir ao toalete, por exemplo), as demais não precisam parar de comer até ela voltar.
- E o guardanapo? A primeira coisa a fazer ao se sentar é colocar o guardanapo no colo. Mantenha-o dobrado na horizontal pelo vinco.
- Sempre que for levar o copo à boca, passe antes o guardanapo nos lábios. Caso precise se levantar durante a refeição, coloque-o sobre a toalha, à esquerda do seu prato, sem dobrar. Quando terminar de comer, faça o mesmo.
- O guardanapo de papel é bem aceito no dia-a-dia ou para receber os amigos íntimos. Seu lugar também é no colo. No fim, nunca o deixe dentro do prato, e sim sobre a toalha, à esquerda do prato, como o de pano.
- Se você encontrar um guardanapo de papel dentro do de pano, use-o para absorver o excesso de batom na primeira vez que for secar os lábios. Depois, conserve-o dentro do de tecido, sobre o colo, e só utilize o de fora.
- Caiu o guardanapo no chão? Num restaurante, o melhor é esperar que o garçom se aproxime e fazer um sinal mostrando o guardanapo caído. Na casa de amigos, cada um recolhe o seu e o recoloca sobre as pernas.



AUGUSTO CÉSAR

ESPECIALISTA EM CERIMONIAL, PROTOCOLO E EVENTOS INSTITUCIONAIS

augusto@augustolima.com.br

(91)9982-8013

www.augustolima.com.br

- Na casa de amigos, se você não bebe, pode recusar drinques ou vinho explicando aos anfitriões: “Obrigado, não tomo álcool”. Se um garçom ou empregado está servindo, responda apenas: “Não, obrigado”. Ao recusar, jamais cubra o copo com as mãos.
- Segure a taça com vinho ou espumante pela haste para não alterar a temperatura da bebida com o calor das mãos. O mesmo não vale para água ou refrigerante porque essas bebidas não requerem rigor quanto à temperatura.
- Em mesa de refeições não há paliteiros. O ideal é deixar os palitos visíveis para os convidados no banheiro social.
- E o que fazer com as mãos? Durante uma refeição, quando os talheres não estão sendo usados, o correto é deixar os antebraços na borda da mesa, nunca no colo. Também é possível pousar apenas um dos cotovelos na borda. As cadeiras de braço podem servir como apoio. Se você está com uma colher de sopa ou de sobremesa na mão direita, não deixe a esquerda no colo ou no braço da cadeira. Apoie o pulso ou o antebraço esquerdo na borda da mesa.
- Enquanto se mastiga, seguram-se os talheres sobre o prato. Só se coloca mais comida no garfo depois que se terminou de mastigar.
- E como comer a sobremesa com garfo e colher? Garfo e colher facilitam comer sobremesas como uma torta ou fruta servida com sorvete ou calda. A função do garfo, que fica na mão esquerda, é fixar o que será partido com a colher, mantida na mão direita. Com a colher se leva o alimento à boca e também se recolhe a calda. Depois de partir a fruta, pode-se deixar o garfo dentro do prato, à esquerda, virado para cima.
- Ao fazer uma parada no meio da refeição para beber, conversar ou usar o guardanapo, deixe os talheres dentro do prato, em diagonal, o garfo à esquerda virado para baixo e a faca à direita, com o lado cortante voltado para dentro. Depois que os talheres começam a serem usados, não voltam a tocar a toalha da mesa.
- E como pousar os talheres depois que terminar de comer? Coloque os talheres paralelos sobre o prato. Tanto faz que seja na horizontal, vertical ou na diagonal, mas mantenha a faca acima do garfo ou à direita dele com o corte voltado para dentro. Se a sobremesa (um sorvete com frutas, por exemplo) foi servida de modo correto, isto é, numa taça sobre um pratinho, ao terminar de comer deixe a colher e o garfo no prato, a colher à direita e o garfinho à esquerda.
- Os canhotos que não conseguem cortar alimentos com a faca na mão direita esperam que o primeiro prato seja servido e então, com naturalidade, trocam de lado os talheres e usam a faca na esquerda e o garfo na direita. Com os copos fazem a mesma coisa. Quando terminam de comer, deixam a faca à direita do garfo, dentro do prato servido, como fazem os destros. A anfitriã que vai receber um canhoto pode dispor os talheres como ele vai utilizá-los: colher de



AUGUSTO CÉSAR

ESPECIALISTA EM CERIMONIAL, PROTOCOLO E EVENTOS INSTITUCIONAIS

augusto@augustolima.com.br

(91)9982-8013

www.augustolima.com.br

sopa e faca à esquerda e garfo à direita. É uma deferência ao convidado.

LEMBRE-SE: SEMPRE EXISTE ALGUÉM OBSERVANDO SEUS BONS OU MAUS MODOS À MESA! BOM APETITE!