



# 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)

---

Em um almoço de negócios em um restaurante fino e elegante que participei entre uma grande multinacional na área de minérios e um parlamentar, o mesmo chegou atrasado (primeira gafe) e imediatamente ao sentar à mesa usou o guardanapo para enxugar o suor do rosto (segunda gafe). Ao final do almoço, o mesmo chamou o garçom e pediu palitos de dentes reclamando que não havia na mesa – sem comentários. Entenderam ou preciso desenhar?

Saiba que o modo como você se comporta à mesa, manuseia os talheres, se dirige ao buffet ou aprecia um bom vinho, indicado pelo sommelier, está longe de ser uma futilidade; é na verdade uma fotografia nítida de sua PERSONALIDADE e IMAGEM PESSOAL que os outros formarão de você. Trata-se da autoimagem de quem tem autoestima elevada, conhece as regras de etiqueta à mesa e age com naturalidade e destreza, sem cometer as tão temidas e prejudiciais GAFES.

Através das atitudes você impõe à sociedade o prazer ou o desprazer de sua companhia, o profissionalismo ou amadorismo de seus gestos, enfim; a sua real forma de ser e estar à mesa. Dizem os antigos que “VOCÊ É AQUILO O QUE É A MANEIRA COMO COME”.

As regras de etiqueta traduzem o bom senso de quem as conhece e aplica em quaisquer ocasiões, das mais simples às mais sofisticadas. Independe de classe social, raça ou credo, a etiqueta é fundamental para fazer a diferença nos negócios e na vida pessoal.

Não é algo que se aprende de uma vez, mas no dia a dia, quando estamos em casa, num restaurante, na casa de amigos ou em um almoço ou jantar de negócios. Em situações nas quais pequenas atitudes podem render boa convivencialidade, momentos agradáveis, aceitação, admiração e lucros no âmbito profissional, afinal a elegância é sempre bem-vinda e principalmente na forma de se fazer presente e de se distinguir diante dos outros convidados. Afinal, a apresentação pessoal - tão requerida nas entrevistas de emprego - vai além do que vestimos, dos acessórios que usamos, do currículo acadêmico ou do nosso status-quo.

Ninguém se sente confortável diante de alguém que fala de boca cheia, palita os dentes ou grita com o garçom, entre outros tantos exemplos de falta de educação. As regras de etiqueta à mesa são fáceis de entender, mas se você não praticá-las no cotidiano, será difícil aplicá-las com naturalidade.

ELEGÂNCIA à mesa nada mais é do que a arte de não se fazer notar aliada a sutileza de se deixar distinguir pelas boas maneiras, agindo sempre com muita discrição, refinamento e naturalidade. ELEGÂNCIA é um dom que vai muito além do uso correto dos talheres e que abrange bem mais do que dizer um simples obrigado diante de uma gentileza. Atente para essas observações:

- Um almoço ou jantar de negócios: quem convida escolhe o restaurante, de preferência silencioso e sem ruídos nem música ao vivo, para que haja um melhor aproveitamento do



# 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)

---

encontro de negócios.

- O cardápio internacional evita constrangimentos. Também é bom evitar rodízios nos quais os garçons interrompem a todo o instante.

- Reserve a mesa com antecedência e chegue cedo para checar tudo.

- Ao entrar em um restaurante, cumprimente as pessoas em outras mesas discretamente e à distância. Ao passar por amigos ou pessoas conhecidas em uma mesa, apenas acene, não precisa dar a mão. É deselegante e anti-higiênico.

- Se for um encontro formal, não se deve tirar o paletó antes ou durante a refeição, muito menos colocá-lo sobre a cadeira.

- Você é o anfitrião, aguarde os convidados no bar ou em numa ante-sala. Depois, convide-os para a mesa.

- Você é o convidado e chegou mais cedo, aguarde na mesa. Não peça courvet ou qualquer bebida que não seja água.

- O celular na bolsa e no silencioso, pois pode parecer que você está dando mais atenção às chamadas que espera do que ao convidado ou anfitrião. Se estiver aguardando uma ligação importante, peça licença e vá atender em lugar reservado.

- Fale baixo e discretamente, não permita que pessoas de outras mesas tomem conhecimento dos planos de sua empresa. A concorrência pode estar de ouvidos atentos e próxima de você.

- Não precisa avisar que vai ao toalete, basta pedir licença e se retirar. Ninguém precisa saber sobre sua intimidade.

- Em um jantar, ou mesmo almoço de negócios, uma mulher elegante não bebe cerveja. Ela devem dar preferência a um bom vinho ou água.

- Ao se dirigir à mesa, não leve o copo usado no bar, o garçom fará isso.

- Nunca de tapinhas nas costas ou beijinhos em situações formais (inclusive de negócios), principalmente com pessoas formais ou estrangeiras. Nem sempre o "jeitinho brasileiro" agrada. Pode forçar uma intimidade constrangedora entre você e o cliente ou convidado.

- Aperte a mão ao cumprimentar com firmeza, sem exageros e deixe a expressão "muito prazer," tão conhecida entre nós, para quando for se despedir do convidado.

- O anfitrião é quem insinua o fim do encontro, oferecendo um café, um licor, além de sugerir



# AUGUSTO CÉSAR

ESPECIALISTA EM CERIMONIAL, PROTOCOLO E EVENTOS INSTITUCIONAIS

augusto@augustolima.com.br

(91)9982-8013

www.augustolima.com.br

---

um novo encontro após os agradecimentos de praxe.

- Embora o anfitrião seja o último a ser servido (ou a servir-se), o convidado deve aguardar que ele inicie a refeição para, então, acompanhá-lo. Contudo, é comum que o anfitrião peça aos convidados que iniciem a refeição para evitar que a comida esfrie.
- Ao sentar-se à mesa, coloque o guardanapo dobrado ao meio sobre o colo e aguardar o momento adequado de iniciar a refeição.
- Jamais passe o braço à frente de uma pessoa para pegar o que quer que seja, peça para que ela o ajude. ?
- Antes de beber da taça, sempre leve o guardanapo aos lábios para não sujá-la.
- No serviço à americana você poderá repetir.
- O pão do couvert deve ser partido com as mãos.
- Se for comer mariscos, ostras, lagostas, alcachofras etc., molhe apenas as pontas dos dedos na lavanda e enxugue com o guardanapo.
- Frango se come com garfo e faca, exceto “à passarinho”, asinhas etc.
- A espinha de peixe e o caroço da boca com a ajuda de um garfo, de maneira discreta. Se não for possível, com a mão em forma de concha tire o caroço e coloque-o no prato de serviço da maneira mais discreta.
- Em caso de dúvidas relacionadas a etiqueta, mantenha um sorriso discreto e observe os demais.

**PRONTO! AGORA SÓ FALTA VOCÊ TREINAR PARA NÃO COMETER GAFES!**