

# *Etiqueta y Protocolo en la Mesa*

[www.rrhh-web.com](http://www.rrhh-web.com)

# Etiqueta y Protocolo en la mesa



[www.rrhh-web.com](http://www.rrhh-web.com)

# Reglas de Comportamiento en la mesa

1. Nada de teléfonos móviles o cualquier otro sistema electrónico de avisos de mensaje sobre la mesa.
2. Los codos no se ponen en la mesa
3. No se habla o gesticula con los cubiertos en las manos.
4. No se habla con la boca llena.
5. Pida siempre las cosas "por favor" y dar las "gracias "cuando le hacen cualquier favor en la mesa.

# Los Anfitriones

- Existen dos sistemas para determinar donde instalar las cabeceras de la mesa.
- - AL METODO INGLÉS. Los puestos principales se ubican en los extremos de las mesas. Esta forma se usa por lo general en las grandes ocasiones, porque permite organizar la mesa con ELEGANCIA. Se requiere que el número de invitados sea PAR. Es fácil hablar y comunicarse solamente con los vecinos. Los anfitriones quedan aislados.
- - AL METODO FRANCÉS. Los anfitriones se ubican en centro de la mesa, lo que les permite integrarse mejor con sus invitados. Para ello se requiere que el número de invitados sea PAR. Si no lo es entonces, los extremos se dejan libres.

# Elementos importantes en una Mesa

## 1. Manteleria



## 2. Servilletas



## 3. Cubiertos



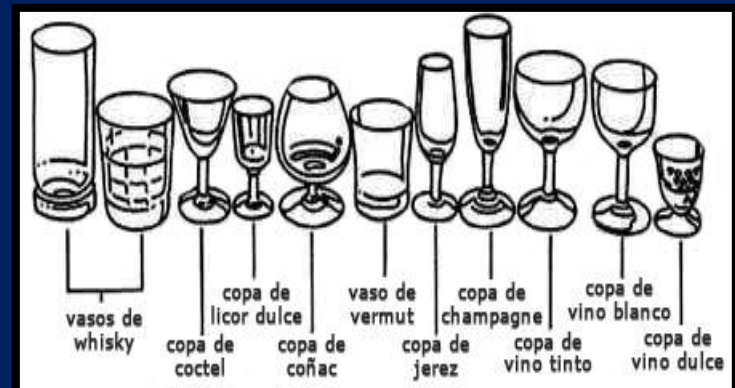
## 4. Vajillas



## 5. Cristalería



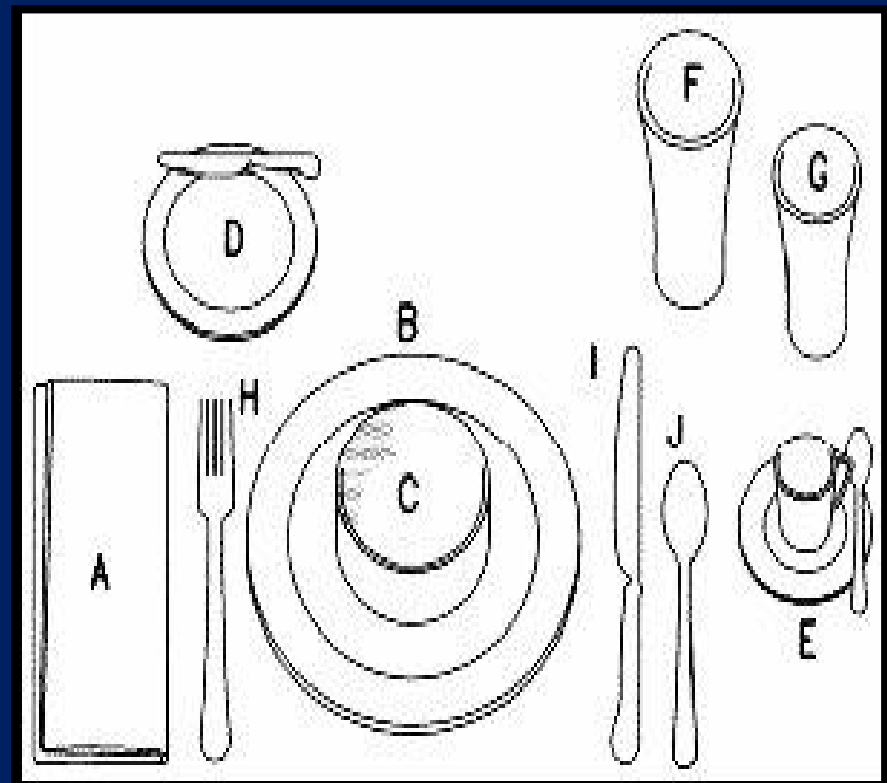
## 6. Tipos de Copas



# Arreglo de la Mesa

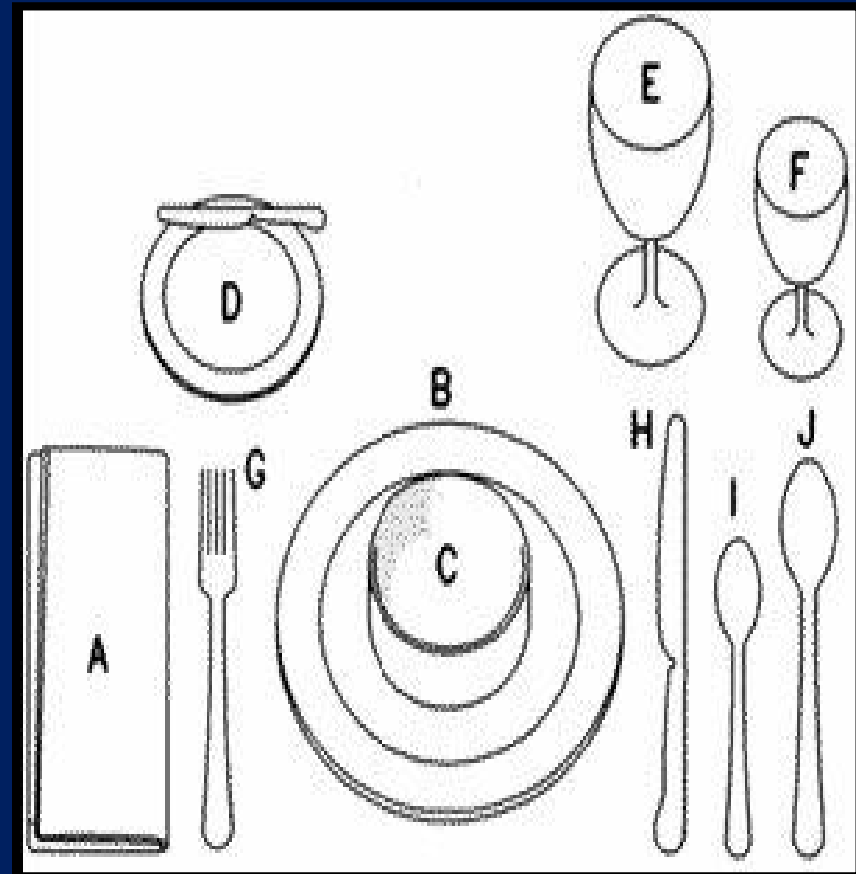
## ALMUERZO

- A. Servilleta e individual o mantel
- B. Plato para almuerzo
- C. Tazón para cereal sobre un plato liso
- D. Plato para pan y mantequilla con cuchillo para cortar la mantequilla
- E. Copa para agua
- F. Copa para vino
- G. Tenedor para almuerzo
- H. Cuchillo
- I. Cuchara para té
- J. Cuchara sopera

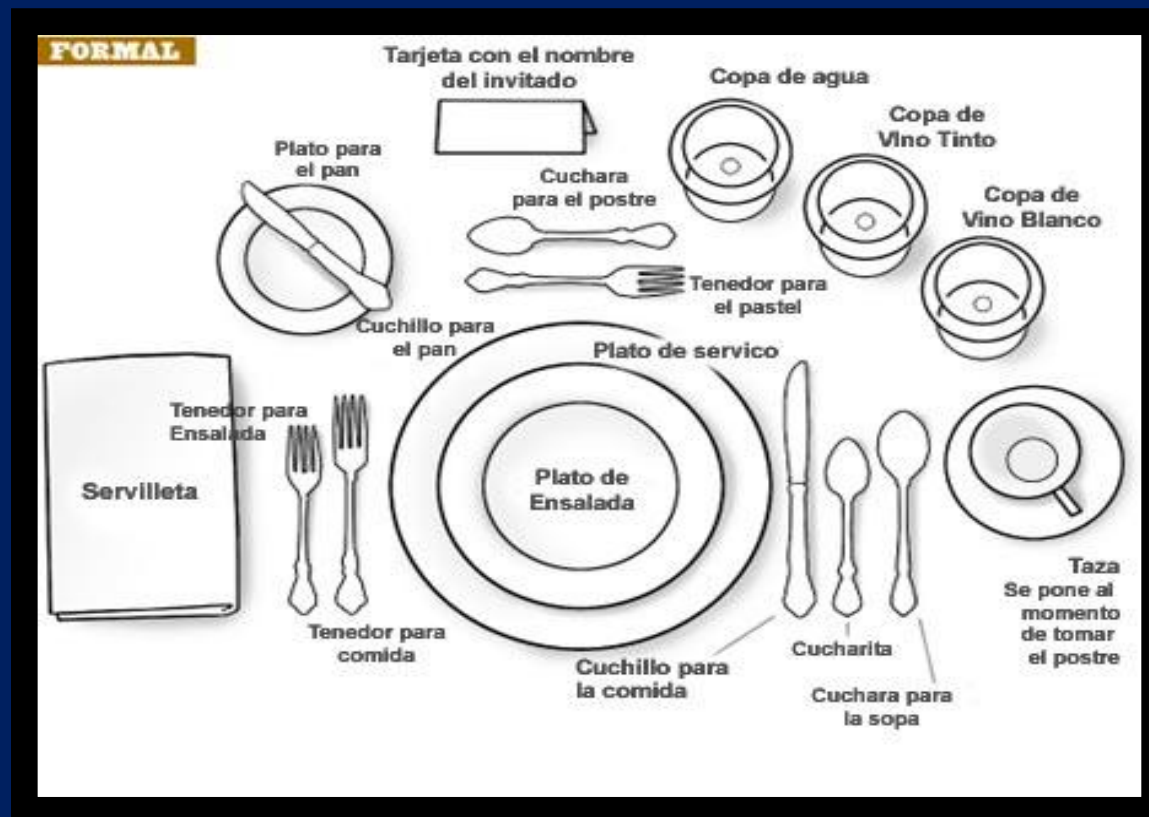


# Cenas Familiares

- A. Servilleta y mantel
- B. Plato para el platillo fuerte
- C. Plato para ensaladas
- D. Plato para pan y mantequilla con cuchillo para mantequilla
- E. Copa para agua
- F. Copa para vino
- G. tenedor
- H. Cuchillo
- I. Cuchara para postre
- J. Cuchara sopera



# CENAS FORMALES





Si deseas bajar esta presentación en formato PDF o si quieres conocer más sobre recursos humanos, empleo y gestión empresarial, visita la página:

**[www.rrhh-web.com](http://www.rrhh-web.com)**