

# **O PROTOCOLO BÁSICO PARA OCASIÕES FORMAIS**

**Janeiro de 2001**

## **O PROTOCOLO BÁSICO PARA OCASIÕES FORMAIS**

- 1) Saber que o pão se corta sempre com as mãos, que um homem não se deve sentar até que todas as mulheres o tenham feito e que não se usam palitos, são algumas das normas que regem o protocolo de uma boa mesa.
  
- 2) A primeira coisa que se deve pensar quando nos dispomos a oferecer um jantar é no número de convidados que vamos ter à mesa.

### **60 CENTÍMETROS POR COMENSAL**

Desde finais do séc. XVI, altura em que se começaram a utilizar os talheres, a moda trouxe uma série de regras que se podem aplicar a qualquer circunstâncias:

- cada comensal deverá ter uma área de 60 centímetros de diâmetro ao seu redor na mesa, para que possa mover-se cómoda e confortavelmente;
- nunca se deve meter o assento da cadeira debaixo do tampo da mesa, o seu bordo deve apenas roçar na toalha da mesa;
- a mesa não deve estar colocada muito perto da parede, para não apertar os convidados e permitir um bom atendimento por parte dos serviçais;
- as baixelas, os cristais ou os talheres não se devem encontrar riscados nem em mau estado de conservação;
- os elementos da baixela devem combinar com os talheres e a toalha de mesa deve estar de acordo com o estilo da sala onde se vai servir a refeição;
- uma boa refeição não deve ser muito copiosa nem exceder a medida;
- não é aconselhável colocar centros de flores odorosas ou que dificultem a visão.

**JUNTOS MAS NÃO MISTURADOS**

Um dos aspectos mais importantes nas mesas de cerimónia é a distribuição dos convidados.

Habitualmente, distribuem-se em função de dois critérios: de acordo com a presidência – lugar que ocupam os anfitriões – e a precedência – importância do comensal.

**ATENÇÃO: A COLHER DEVE SER INTRODUZIDA NA BOCA DE FRENTE, MAS SEM GIRAR DEMAIS O PULSO**

Os anfitriões situam-se no centro da mesa compartilhando a presidência com ao convidados de honra. Esta disposição é a mais utilizada em banquetes ou refeições oficiais, onde as precedências assumem uma especial importância	Homem (H)	Mulher (M)	Os anfitriões sentam-se nos extremos: a mulher de frente para a cozinha e o homem de frente para a entrada. As suas respectivas direitas ficam a convidada e o convidado de honra. No centro ficam os comensais de menor relevo.	Dona da casa	da	casa
	⑥	⑤		M	M	
	M	H		①	②	
	④	③		H	H	
	H	M		③	④	
	②	①		M	M	
	Dona da casa	Dono da casa		④	③	
	H	M		H	H	
	①	②		②	①	
	M	H		Dono da casa		
③	④					
H	M					
⑤	⑥					

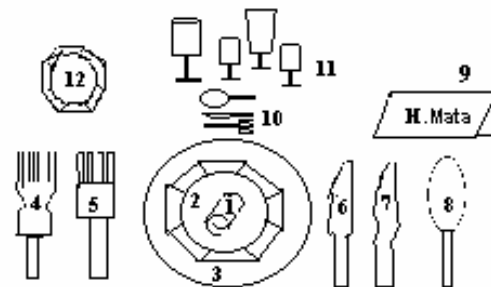
**MESA FORMAL FRANCESA**

**MESA FORMAL INGLESA**

## UMA MESA FORMAL

A toalha não deve mostrar marcas de sinais e deve cair de forma igual para todos os lados da mesa. Podem utilizar-se as de linho, damas ou de encaixe, sempre de cor branca.

**TALHERES**- colocam-se todos de uma vez, alinhados pelo seu cabo e ordenados de fora para dentro.



- 1- **GUARDANAPO**- coloca-se à esquerda do prato ou sobre ele. Jamais entre os copos. Deve estar limpo e perfeitamente engomado.
- 2- **PRATO RASO**- coloca-se sobre o prato marcador. Em mesas muito formais podem ser de boa porcelana com uma borda dourada ou de cor.
- 3- **PRATO MARCADOR**
- 4- **GARFO DE PEIXE**- à esquerda do prato, no extremo exterior.
- 5- **GARFO DE CARNE**- este coloca-se à esquerda do prato, perto da sua borda.
- 6- **FACA DE CARNE**- depois da faca de peixe.
- 7- **FACA DE PEIXE**- sempre entre a colher de sopa e faca de carne.
- 8- **COLHER DE SOPA**- coloca-se à direita do prato, no extremo exterior.
- 9- **CARTÃO MARCADOR**- utiliza-se quando a distribuição dos convidados é especialmente importante. Pode aparecer o nome e o apelido escritos à mão em ambas as faces do cartão.
- 10- **TALHER DE SOBREMESA**- coloca-se sempre na parte superior do prato, entre este e os copos. Devem-se dispor paralelamente.

- 11- **COPOS**- dispõem-se da esquerda para direita pela ordem em que vão ser usados, normalmente o de água, o de vinho tinto, o de vinho branco, e entre estes dois, deslocado para centro, o de champanhe.
- 12- **PRATO DE PÃO**- situa-se à esquerda do comensal, ligeiramente deslocado para o centro da mesa. Sobre este corta-se o pão, ainda que sempre com as mãos.

### **MESA FORMAL OU INFORMAL?**

**Mesa Formal** – utilizada para ocasiões formais. A ementa consistirá no seguinte: em 1º lugar serve-se uma entrada, de seguida um prato – dois numa reunião de cerimónia - , sobremesa, vinhos adequados e café. A ementa coloca-se sobre ou a direita do guardanapo.

**Mesa Informal**- habitual em reuniões de amigos ou de trabalho, quando são mais extensas. A comida é menos copiosa; por conseguinte, não é necessário servir mais do que uma entrada, logo de seguida um prato principal e por fim, a sobremesa que se tenha preparado para a ocasião.

### **FACA PARA CORTAR**

A melhor forma de fazermos gala dos nossos bons modos é usar correctamente os talheres. A primeira coisa que se deve saber é que se agarra pela parte central.

A colher coloca-se na boca de frente e não de lado, ainda que sem girar muito o pulso pois é pouco elegante. Nunca se deve usar a faca para levar comida à boca, além de revelar uma péssima educação, pode inclusivamente ser perigoso.

Para manipular os talheres, use a mão direita para a colher de sopa, a de sobremesa, a de café, a faca de carne, a de peixe e a faca de sobremesa, a esquerda para o garfo de carne, o de peixe e o de sobremesa.

## **AS SENHORAS PRIMEIRO**

**PONTUALIDADE**- o máximo estabelecido para o atraso são quinze minutos.

Uma vez na sala de jantar, os homens não se sentarão até que todas as senhoras o tenham feito.

Deve afastar a cadeira da mulher que se encontre à sua direita quando esta se disponha a tomar o assento.




Já sentados as mãos ficam sobre a mesa, e não se começa a comer até que a anfitriã o faça. Salvo numa necessidade da 1ª ordem, nunca nos devemos levantar antes que ela anuncie que se pode tomar o café.

Mas, caso tenha mesmo que se levantar, peça desculpas e deixe o guardanapo do lado esquerdo do prato.

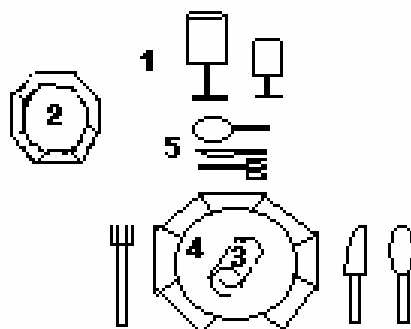
É errado pensar que a maneira correcta de limpar a boca se realiza apenas na comissura (abertura) dos lábios.

Deve levar o guardanapo a apenas metade da boca; ao terminar uma refeição, a atitude correcta será colocar o guardanapo à direita do prato, sem o dobrar.

**O CÓDIGO DE TALHERES**

A- NO INICIO DA REFEIÇÃO	B- NO DECORRER DA REFEIÇÃO	C- NO FINAL DA REFEIÇÃO
		
<p>A- quando a anfitriã coloca o garfo sobre o prato com a parte côncava e os dentes, para cima, simulando as cinco horas de um relógio.</p>	<p>B- Se por algum motivo se interrompe a refeição devem deixar-se os talheres cruzados sobre o prato, numa posição que imita os ponteiros às sete e vinte e cinco.</p>	<p>C- Os talheres ficam paralelos na posição das quatro e vinte. O garfo deixa-se com os dentes para cima, e a faca sempre com fio para dentro.</p>

Quando se termina de comer, o guardanapo deve ser deixado à direita do prato, mas se nos vamos antes de se concluir a refeição devemos colocá-lo à esquerda.

**MESA INFORMAL**

- 1- **COPOS**- Põem-se dois (o de água à esquerda e o de vinho à direita). Porque numa refeição informal só se serve um tipo de vinho – branco para peixe e tinto para carne ou role.
- 2- **PRATO DE PÃO**- também é usual usar cestos de vime ou de palhinha.
- 3- **GUARDANAPO**- coloca-se sobre o prato ou à esquerda deste.
- 4- **PRATO**- normalmente de loiça, cerâmica ou de argila.
- 5- **TALHERES DE SOBREMESA** – habitualmente de metal☺

**ESTADOS UNIDOS**- é habitual deixar, durante a refeição, a faca e o garfo pendente do prato. Para comer a salada utilizam um grafo de pequenas dimensões.

**FRANÇA**- os talheres colocam-se de “pernas para o ar”, porque antigamente o braço familiar estava marcado no punho.