

55 NORMAS - PROTOCOLO BÁSICO

Fresh & Wood para All Lovely Party

1. Empezamos por la manera en la que deberíamos sentarnos, sin dejarnos caer en la silla, optaremos por una postura recta pero sin ser completamente rígida.
2. Una vez sentados no debemos balancearnos en la silla, ni cruzar las piernas ni engancharnos en las patas. Simplemente con los pies juntos.
3. Ayudar a las mujeres a sentarse en su sitio y esperar a que todas estén sentadas para que los hombres puedan sentarse.
4. Si, como anfitrión, pones marcasitios; cada comensal debe sentarse en el sitio asignado sin que éste pueda cambiar ese lugar a su antojo. Recuerda que como anfitrión no es necesario que coloques un marcasitio para ti, ya sabes dónde vas a ir sentado.
5. Normalmente el anfitrión o quién organiza el evento, se sienta presidiendo la mesa. Si se trata de un evento muy familiar, el invitado de mayor edad pasaría a ocupar la presidencia.
6. No se cruza el brazo por delante de un comensal para alcanzar algo a lo que no llegas, como el salero por ejemplo, debes pedirle a otro comensal que te lo acerque.
7. No se pincha comida del plato de otro comensal ni se pasa comida entre platos.
8. No se habla ni se bebe con la boca llena.
9. Son los alimentos los que se llevan a la boca y no la boca a los alimentos, es decir, que no debes inclinarte o agacharte cada vez que quieras comer.
10. El pan siempre se parte con las manos y a medida que vamos comiendo, no hay que hacerlo de golpe ni jugar con él.
11. Puedes ayudarte con el pan para empujar ciertos alimentos pero nunca se debe mojar en fuentes, salseras comunes o rebañar en tu plato. Tampoco se debe pinchar el pan con el tenedor.
12. Se mastica con la boca cerrada y sin hacer ningún tipo de ruido. Igual que al beber, sin hacer ruido ni sorber.
13. Antes y después de beber nos limpiaremos la boca con la servilleta.
14. No es adecuado jugar con los cubiertos o hablar gesticulando con ellos en la mano.
15. Hay que adaptarse al ritmo de la comida y de los comensales; es preferible hacerlo lentamente y evitar comer de forma acelerada, ansiosa o por el contrario, muy despacio.

16. La servilleta, que normalmente está situada al lado izquierdo del comensal, debe colocarse en el regazo para poder utilizarla. Nunca en la mano ni como babero (se le permite a los niños)
17. Una vez que hemos terminado de comer, la servilleta se colocará al lado derecho del plato; ligeramente arrugada sin intentar doblarla como si no se hubiera utilizado.
18. Nada de tener los móviles en la mesa, lo más recomendable que no quiere decir que sea lo más correcto, es tenerlo en el bolsillo y en silencio.
19. En caso de duda, si no sabes exactamente cómo debes actuar en la mesa, observa al resto de comensales o pregunta.
20. Una vez sentados, cuando nos sirvan la comida y tengamos el plato en la mesa, no gires el plato para comer lo que tienes en el otro extremo; debes empezar por lo que tienes enfrente (de izquierda a derecha y de abajo a arriba).
21. La comida pinchada o depositada en un cubierto se come, no se deja en él mientras conversamos, escuchamos a los demás comensales o miramos.
22. De la misma manera que la comida pinchada en el cubierto se come, la carne se parte/corta a medida que se ingiere no toda a la vez.
23. Nunca te lleses el cuchillo a la boca.
24. Nunca comas, bebas o ejecutes una acción con una mano mientras sostienes con la otra un cubierto, un vaso, copa o taza. Cada cosa a su debido tiempo, sin ser “multitarea”.
25. Otro “nunca”- que jamás deberías hacer en la mesa – es chuparte los dedos, limpiarte los dientes con la lengua, las uñas o usando el agua como “enjuague”.
26. Pide las cosas “por favor” y recuerda dar las gracias cuando te acerquen algo que hayas pedido así como cuando te sirvan.
27. Si no quieres que te sirvan más cantidad de un plato o bebida, no debes poner la manos sobre el plato o la copa; se indica de manera verbal que no quieres más.
28. Si al servirte se te cae algo fuera del plato, recógelo con el cuchillo y colócalo en la orilla del plato sin comentarlo con el resto de comensales (actúa como si no hubiera pasado nada). Lo que no debes hacer es comértelo, recogerlo con la mano o devolverlo al plato.
29. Cuando te pongan o te retiren el plato, aparta amablemente el brazo correspondiente para facilitar el servicio.
30. Cuando nos levantemos de la mesa por cualquier motivo – siempre que sean de primera necesidad – debemos excusarnos adecuadamente.

31. Una vez que estemos todos sentados, nadie empieza a comer hasta que esté todo el mundo servido y, como norma general, los anfitriones son los que empiezan.
32. En la mesa está prohibido retocarse el maquillaje, rascarse, hurgarse la nariz, tocarse la cara mientras se come, arreglarse el pelo y cualquier otro gesto poco ortodoxo.
33. No se habla, con otro invitado, de extremo a extremo de la mesa levantando la voz; cuando se acabe la comida y en la posterior tertulia ya podrá hablar con esos invitados que tenía más lejos. Lo correcto es hablar en un tono moderado y con los más cercanos. Recuerda que centrarte en una sola persona, olvidando a los demás, es de mala educación.
34. Además de moderar el lenguaje – en eventos más formales – hay que evitar ciertos temas de conversación como por ejemplo muertes, accidentes, política, religión o cualquier otro tema que pueda generar polémica.
35. No hagas preguntas a una persona en el preciso momento en que se lleva el bocado a la boca se crea un momento incómodo para el comensal.
36. Cuando algo te cause mucha gracia/risa, en la mesa, intenta no reírte de manera estridente (con moderación).
37. Lo mejor es no mostrarte ansioso por la comida que tienes delante, tanto si tienes mucha hambre como si te encanta ese plato. Según el protocolo es de mal gusto "babear" por la comida.
38. Y de la misma manera que no deben verte ansioso por la comida, los comentarios o alabanzas también deben ser moderados (no es necesario exagerar).
39. Realmente es un mito el hecho de ser más educado por no comérselo todo pero tampoco es necesario terminarse hasta el último grano de arroz. Como siempre se trata de ser moderado en tus acciones en la mesa.
40. Con los líquidos pasa algo parecido, pero lo que nunca debes hacer es empinar el vaso o la copa para tratar de beberte hasta la última gota.
41. La manera correcta de beber sería levantando ligeramente la cabeza para que el borde del vaso o copa no toquen la punta de la nariz.
42. Utiliza los cubiertos suavemente, sin hacer ruido y sin golpear el plato.
43. Ningún alimento blando se corta con cuchillo (por ejemplo: el huevo).
44. Para enfriar la sopa no se sopla, puedes moverla con la cuchara (sin provocar un remolino en el plato) o bien, esperar.
45. No se llena la cuchara al completo y sobre todo, procura que no caiga un chorro al plato o a la taza.

46. Lo mejor es empezar a tomar la sopa por la orilla del plato (no inclines el plato para terminar)
47. Cuando termines, deja la cuchara en el plato con el mango hacia la derecha.
48. Recuerda que antes de servir el postre, hay que despejar la mesa de platos y cubiertos (incluso los que no se han usado)
49. Recuerda que las tazas tienen asas para que se utilicen, no son decorativas.
50. No te calientes las manos con el calor que emana de la taza.
51. Sírvelte el azúcar que necesites, porque una vez que mojes la cucharilla no es correcto que vuelvas a meterla en la azucarera (a no ser que haya una cucharilla especial dentro de la misma)
52. No dejes la cucharilla dentro de la taza, lo correcto es dejarla a la derecha sobre el plato.
53. Si por aquellas casualidades, te encuentras tomando café o té de pié, sostén el plato y la taza en la mano izquierda y cuando vayas a beber hazlo cogiendo la taza con la mano derecha.
54. Durante la velada, al menos uno de los anfitriones siempre debe estar presente; no debéis ausentáros juntos.
55. Para despedirte de una reunión/evento, no es necesario que se entere todo el mundo pero sí tienes que despedirte de los anfitriones y luego retirarte en silencio.