

Precedencia en Mesas

- ✓ Mesas rectangulares Clásicas
- ✓ Mesas Presidenciales
- ✓ Mesas redondas
- ✓ Mesa Herradura
- ✓ Mesa T
- ✓ Mesa Peine

Sistema
Francés

Sistema

Francés

Anfitrión



Mesa

Anfitriona

Sistema Francés

Las presidencias se sitúan partiendo del centro de la mesa. Es el sistema más utilizado en todo tipo de actos (tanto oficiales como privados). Tiene como inconveniente que la conversación central queda muy alejada de los extremos y remarca en exceso las categorías (al estar todas en el centro); poca uniformidad en el reparto de personalidades.

El señor de la casa se sentara de espaldas a la pared, y siempre con la vista en una ventana, para poder detectar a cualquier enemigo que se acercara. Por otro lado, la anfitriona se sentaría enfrente suyo mirando hacia la puerta del servicio, lo que le permitiría llevar a cabo las tareas de gobierno de la casa.

Desventajas del sistema francés

- ✓ La conversación en los extremos de la mesa se ve perjudicada al estar los invitados de mayor relevancia sentados en el centro. Puede suceder que entre los invitados de los extremos la conversación sea pasiva o incluso inexistente.
- ✓ El sistema francés de precedencias resalta la categoría de las personas y pone de manifiesto quienes son los invitados más importantes y quienes no.

Sistema Inglés

Sistema

Inglés



Sistema Inglés

Las presidencias se sitúan al extremo de la mesa. La conversación y el reparto de invitados por categorías es más uniforme. Tiene el inconveniente de separar en cada extremo a los invitados de más categoría.

Estableciendo precedencias...

Sistema Intercalado El invitado de mayor importancia a la derecha de la presidencia primera, y la siguiente persona a la derecha de la presidencia segunda. Luego a la izquierda de la primera presidencia y a la izquierda de la segunda presidencia. Y así alternativamente iremos distribuyendo a los invitados por orden de rango e importancia.

- ✓ Intercalar caballeros y señoras, alternativamente.

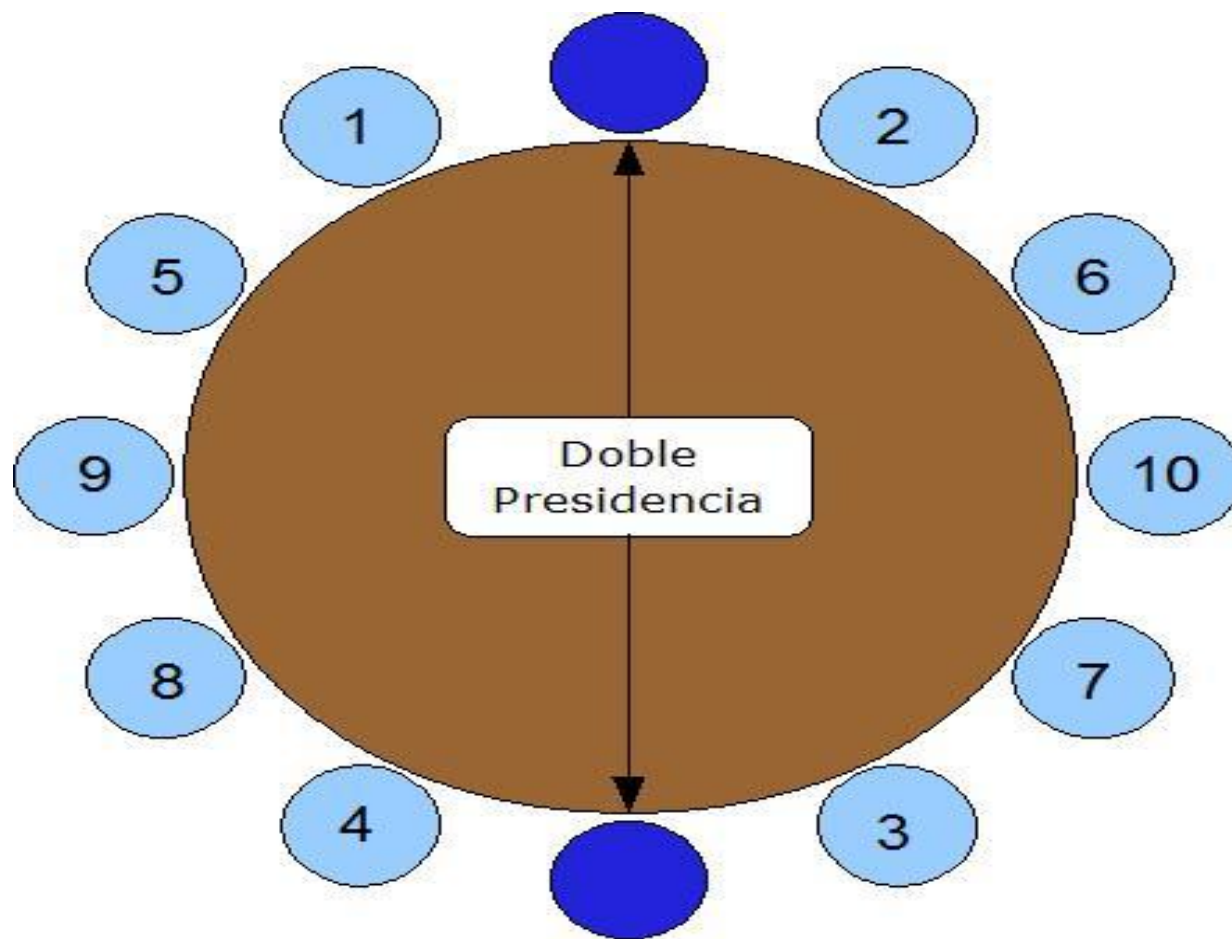
Mesa redonda

- ✓ Más utilizada en la actualidad
- ✓ Distribución menos rígida
- ✓ Facilita la comunicación
- ✓ El primer caso atiende a una mesa redonda de ocho comensales donde están sentados en virtud a su función y no a su sexo. Existe aquí un anfitrión (1) y siete comensales que revisten el mismo cargo.
- ✓ En el segundo caso, encontramos una pareja que oficia de anfitrión y cuatro parejas de comensales de inferior jerarquía.

Mesa
redonda



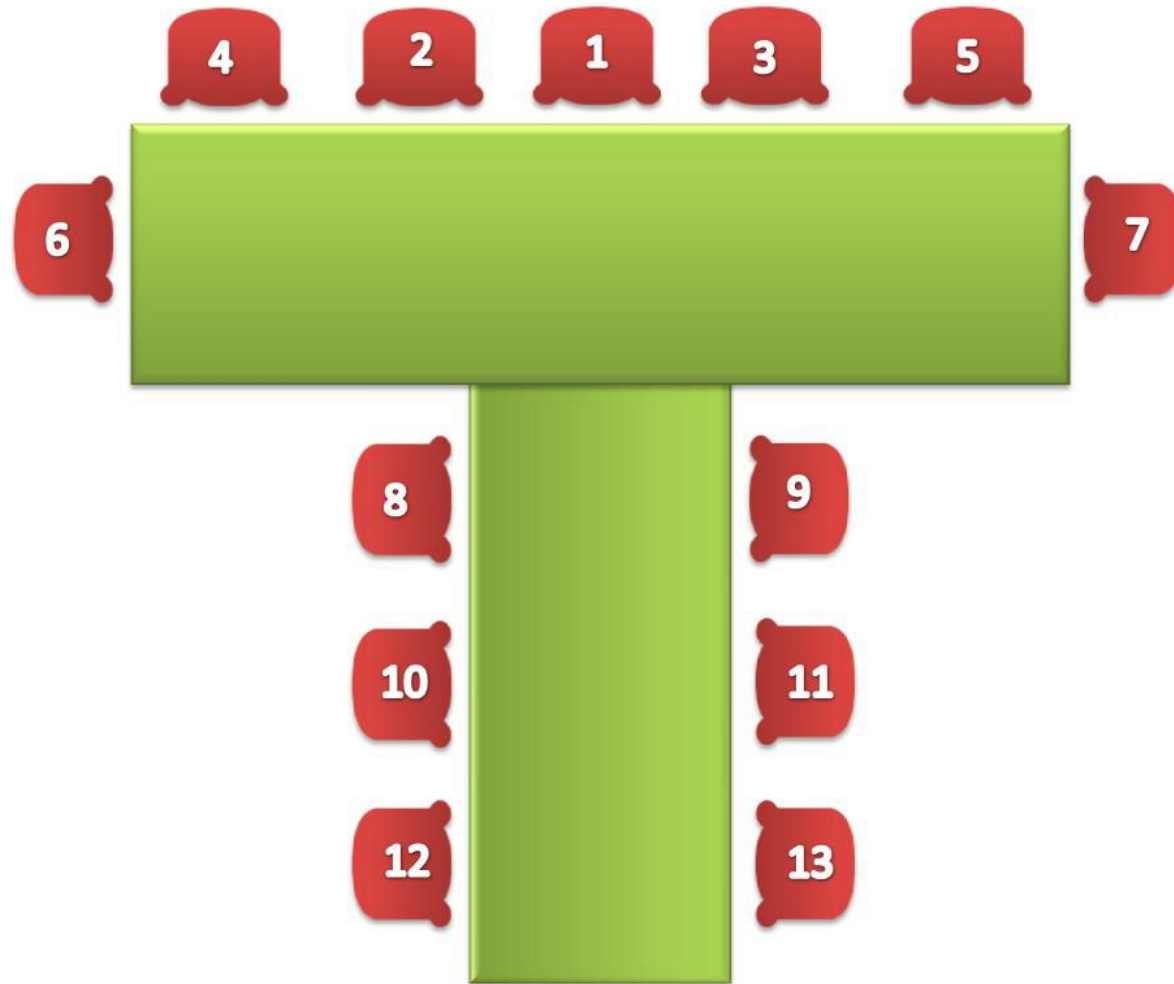
Doble
Presidencia
Mesa
redonda



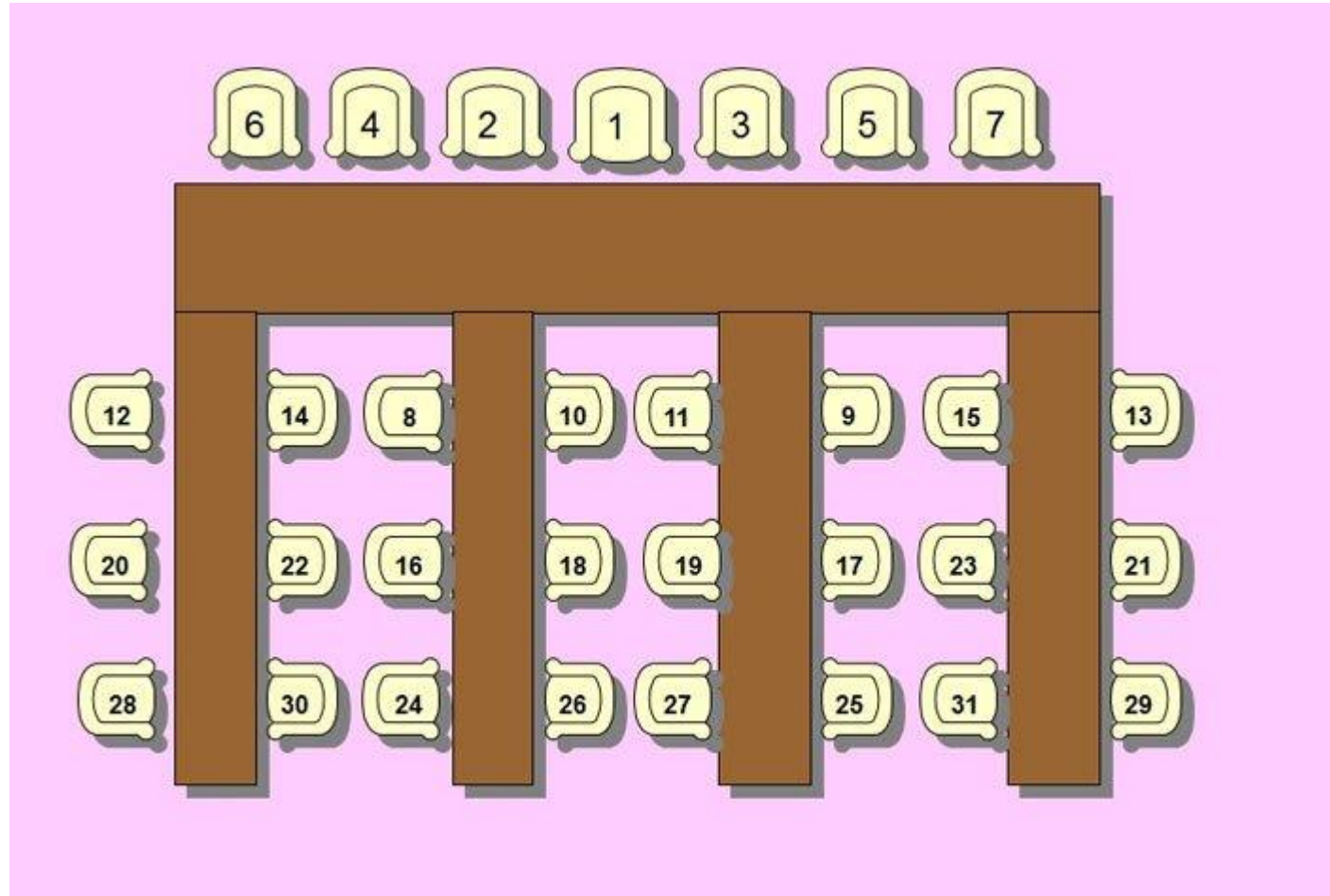
Mesa Herradura



Mesa T



Mesa Peine



Criterios de ubicación

- ✓ Ley del descanso matrimonial: Es recomendable separar a los matrimonios, a los hermanos, parientes próximos, socios, compañeros de trabajo. Esto se hace para evitar los círculos de conversación cerrados.
- ✓ Extranjeros, deben ser intercalados con nativos.
- ✓ Idiomas, no sentar juntas a personas que no hablen un idioma en común.
- ✓ Mujer-Rango: Las mujeres que tengan un rango por su condición de trabajo se les respeta, no ostenta el de su marido o acompañante.
- ✓ Interpretes, cuando se necesite, este se sentará junto a los invitados, pero no comerá junto a ellos, lo hará antes o después.

Orden de servicio

Principios generales:

- ✓ Las damas van antes que los caballeros.
- ✓ El invitado va antes que el anfitrión.

PRESIDENCIA

1) Damas.

- a) Esposa del Invitado de Honor.
- b) Resto de mujeres siguiendo por la derecha.
- c) Anfitriona.

2) Caballeros.

- a) Invitado de Honor.
- b) Resto.
- c) Anfitrión.

Orden de Servicio de los Alimentos

El factor por el que presentamos unos alimentos antes que otros es el del sabor. El más delicado siempre precede al más fuerte.

El orden de presentación de los platos es el siguiente:

Sopas, cremas, caldos o consomés.

Si se prescinde de ellas, se puede iniciar una comida con arroces, pastas, verduras, huevos, ensaladas, etc.

Plato principal: pescado o carne. Siempre se sirve antes el pescado que la carne o las aves.

Postres por el orden siguiente:

1. Fruta fresca.
2. Dulces, flanes o cremas.
3. Helados o sorbetes.

LENGUAJE DE LOS CUBIERTOS



PAUSA



SIGUIENTE PLATO



ME HA GUSTADO



NO ME HA GUSTADO



HE TERMINADO



Lenguaje de los cubiertos



PROTOCOLO Y ETIQUETA

Consejos generales

- ✓ No se bebe con la boca con alimentos.
- ✓ No se sopla exageradamente, es preferible esperar un rato y empezar por la parte mas cercana al borde del plato.
- ✓ Se bebe en sorbos pequeños
- ✓ No se pasa el brazo sobre otro comensal.
- ✓ No se debe rechazar un plato, salvo alergia o enfermedad.
- ✓ No se toma el café o infusión con la cuchara o sin sacarla de la taza.

Actividad

Armar 2 grupos y realizar:

Grupo A: 1 mesa de matrimonio imperial, con novios, padrinos, familiares, cada uno con su pareja. Total 10 personas. Sistema Francés.

Grupo B: 1 mesa rectangular de cena de negocios de empresa , gerente general, accionista, gerente de RRHH, gerente de ventas, demás personal de la empresa. Total 10 Personas. Sistema Inglés.