

JOSÉ LUIS GONZÁLEZ AGÜERO

Protocolo en la mesa y Vida Social

Te reciben según te presentas,
te despiden según te comportas.



Vision Libros

Protocolo
en la mesa
Vida⁴ Social

Jose Luis González Agüero

Protocolo en la mesa Vida⁴ Social

Te reciben según te presentas,
te despiden según te comportas



© Obra: PROTOCOLO EN LA MESA Y VIDA SOCIAL

Primera edición: Julio, 2019

© Autor: José Luis González Agüero

ISBN: 978-84-17755-58-4

Imágenes o fotografías: Rodrigo Cubillo

© Editado por VISION LIBROS www.visionlibros.net

Gestión, promoción y distribución: Grupo editor Vision Net S.L.

C./ San Ildefonso 17, local, 28012 Madrid. España.

Tlf: 0034 91 3117696 // Email: pedidos@visionnet.es

www.visionnet-libros.com

Disponible en papel y ebook en las principales librerías físicas y online.

Las opiniones expresadas en este trabajo son exclusivas del autor. No reflejan necesariamente las opiniones del editor, que queda eximido de cualquier responsabilidad derivada de las mismas.

Queda prohibida, salvo excepción prevista por la ley cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra sin contar con la autorización de los titulares de la propiedad intelectual. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.es o por teléfono 917021970) si necesita fotocopiar, escanear o utilizar algún fragmento de esta obra. Gracias por comprar una edición autorizada de esta obra y por respetar las leyes del *copyright*.

Dedicado:
A mis tres hijos.

Citas

*Seis honrados servidores
me enseñaron cuanto sé;
sus nombres son cómo, cuándo,
dónde, qué, quién y por qué.*

Rudyard Kipling

La embriaguez no crea los vicios; no hace más que ponerlos en evidencia.

Séneca

*Los animales se alimentan, el hombre come, solo el hombre
con talento sabe comer.*

Anthelme Brillant-Savarin

Huye de los elogios pero trate de merecerlo.

Francoise Fénelon

*Quien volviendo a hacer el camino viejo aprende el nuevo,
puede considerarse un maestro.*

Confucio

No siempre podemos agradar, pero siempre podemos tratar de ser agradable.

Voltaire.

Finjamos lo que somos. Seamos lo que finjamos.

Cafricon.

*Personalmente estoy dispuesto a aprender, aunque no siempre me gusta que me
den lecciones.*

Sir Winston Churchill.

*Enseñar a quien no tiene curiosidad por aprender, es sembrar un campo sin
ararlo.*

Richard Whakly.

*Cuida tus pensamientos, porque se convertirán en tus palabras. Cuida tus
palabras, porque se convertirán en tus actos.*

Gandhi.

Aclaración y consulta

El contenido de este libro es una recopilación de varias obras relacionadas con el tema.

Mi intención es dotar a los lectores de un manual de fácil consulta facilitando su relación con los demás y educar si tienen esa responsabilidad.

Para convivir en un grupo es imprescindible que existan unas normas de conducta, aceptadas y compartidas por todos, que garanticen la correcta y pacífica relación entre unos y otros. Esas normas son las buenas maneras, la cortesía y el saber estar.

Si alguien lo lee dentro de un tiempo, comprobará que lo que en él se dice, no ha cambiado mucho, quizá el sentido común, no sea ya el menos común de los sentidos pero considero que seguirá siendo vital y no estará de más consultarlo, añadiendo las mejoras de todo orden que seguro se producirán.

Un completo índice o sumario al final, le permitirá acceder a la sección o tema de su interés.

El autor
España. Julio 2019.

Presentación de la obra

Podemos definir el protocolo a un nivel puramente social como el conjunto de costumbres, usos y reglas que, a tenor de los cambios en la sociedad, regulan el comportamiento y las relaciones humana para mejorar la calidad y la eficacia de nuestra acción personal, y en el último lugar, nuestra convivencia con los demás.

En un mundo acelerado y cambiante, las dudas sobre la manera correcta de hacer determinadas cosas, o acerca del modo adecuado de estar en ciertos lugares y circunstancias son algo habitual y cotidiano.

En *Protocolo en la mesa y vida social*, le sugerimos de manera sencilla y práctica la forma de salir airoso de cualquier compromiso social. Con rigor, gracia y maestría respondemos a todas las cuestiones formales que se plantean en el día a día. Trucos y consejos para tener en cuenta en todos esos pequeños detalles que conseguirán, que el resultado de sus relaciones sociales y laborales, sean un verdadero éxito.

158 reglas básicas

Para regular el comportamiento de las personas y así garantizar una mejor convivencia, seguidamente expondremos algunas normas, y más adelante las trataremos con más profundidad junto con muchas otras.

En la mesa:

1.Los anfitriones deben colocarse siempre uno frente al otro, existiendo dos opciones al respecto, con el sistema francés las dos presidencias se situarán en el centro de lados anchos de la mesa, y con el inglés, en las cabeceras. El francés es el más utilizado en comidas o reuniones fuera del ámbito estrictamente familiar y el inglés se reserva para las comidas en casa.

2.¿Dónde coloco la servilleta? La mayor parte de los libros indican cómo correcto, el lado izquierdo de la mesa y para terminar de comer o hacer una pausa utilizar el lado derecho. La servilleta en muchos casos se coloca encima del plato, sobre todo si este es llano y es el plato principal. En España se utiliza el lado derecho, pues está más despejado que el lado izquierdo.

3.La servilleta hay que usarla siempre antes y después de beber agua, así evitamos manchar la copa. La servilleta debe ponérsela siempre en el regazo. Nunca en la mesa o atada al cuello.

4.La cuchara del postre se coloca en la parte superior de los platos apuntando hacia la derecha. El tenedor de postre bajo la cuchara y con el mango apuntando hacia la izquierda.

5.El mantel debe cubrir al completo toda la mesa, pero sin colgar hasta el suelo, lo normal es que cuelgue al menos un tercio de la distancia que hay entre la mesa y el suelo.

6.Beber de la botella es vulgar, aunque se esté poniendo de moda debe beberse en vaso.

7.El vino se sirve con la mano derecha. Si un camarero sirve el vino lo hará por la derecha del comensal (al contrario que la comida).

8.La copa de agua es la más grande, la de vino tinto es la mediana, la de vino blanco es más pequeña y la de cava o champan la de forma alargada y boca estrecha. La copa del vino tinto se suele llenar a un tercio de su capacidad. Los vinos blancos, la sidra, el cava y otras bebidas espumosas (que deben servirse frías), es mejor servir poca cantidad.

9.Servicio de bebidas. Las bebidas se deben servir cuando los comensales estén sentados a la mesa. El agua se puede servir antes de que lleguen los alimentos a la mesa. El vino y el resto de bebidas, se deben servir cuando están los alimentos en la mesa.

10.Sirve agua o vino a los demás comensales que tengas más cercanos, antes de a ti mismo e intenta no tocar el vaso con la botella o la jarra.

11.Cuando te sirven la bebida, no debes tapar la copa como señal negativa, se indica de una forma verbal. Tampoco debe levantar la copa para servirte o que te sirvan.

12.Las copas se deben tomar por el cuello y no del cáliz.

13.Los licores, se suelen tomar en vasos de chupito. Estos vasos se suelen llenar.

14.El brandy o el coñac, se sirven en una amplia copa. Se llena un quinto de la misma.

15.El plato del pan está a nuestra izquierda. El pan puede utilizarse para empujar la comida al tenedor si es necesario. Las migas deben caer sobre tu plato. No comer pan antes de que se haya servido el primer plato y no mojarlo con la salsa. La porción de pan que vayamos a usar la trocearemos con la mano.

16.El plato llano se utiliza para los platos principales de carne o pescado, si hubiese dos o más se retirará el primero al terminar y se pondrá uno nuevo.

17.Bajo plato o platos de presentación, son los que se colocan como base de la vajilla normal como elemento decorativo.

18.¿Es correcto ayudarse con el cuchillo? Si precisamente el cuchillo, además de la función de corte, tiene la función de servir de ayuda al tenedor, aunque jamás debe llevarse a la boca.

19.Durante los platos, mientras haces una pausa para conversar, el tenedor debe ser colocado en la parte derecha y el cuchillo en la parte izquierda, cruzado en el plato. Mientras esperas a que te sirvan, pon el tenedor y el cuchillo en el lado derecho del plato si vas a comer una segunda porción.

20.No se recoge la comida ni con el cuchillo ni con la mano, se deja en el plato lo que es imposible retirar con el tenedor.

21.Los cubiertos que estas usando no deben tocar la mesa, debes dejarles al lado del plato.