

Reunião

07

Reunião de Seção

JANTAR CHIQUE



Área de Desenvolvimento enfatizada:

SOCIAL

Ramo: Pioneiro

Mês recomendado para desenvolver esta reunião: Qualquer mês.

Explicação sobre o tema:

Requinte, elegância e sobriedade são características próprias dos europeus, especialmente dos ingleses e franceses. Os jantares servidos a inglesa e a francesa preveem exatamente isso, ressaltando a formalidade indispensável à boa mesa.

Para nossos jovens é importante que conheçam as regras básicas de etiqueta, de modo que saibam se portar com pratos, talheres, o brinde, a sequência de pratos, o que pegar com a mão, a escolha das bebidas, sobremesas. É uma forma bastante divertida de prepará-los para comportarem-se bem em ambientes formais.

Local: Salão de festas

Duração: 1 noite

Recursos materiais necessários:

- Livros de etiqueta e boas maneiras;
- Convites;
- Copos, louças, talheres, guarnições de mesa;
- Velas;
- Flores;
- Decorações em geral.

Recursos humanos necessários: Todo clã pioneiro e convidados.

Preparação prévia:

- São necessárias pelo menos duas reuniões do clã para preparação desta atividade, pois devem ser levados livros e revistas sobre etiqueta e boas maneiras para serem lidos, estudados e discutidos com os pioneiros.
- Dividir, com antecedência, o clã em equipes de interesse atribuindo a cada uma delas uma tarefa na organização e realização do jantar. Assim, teremos a equipe que fará a lista de convidados, outra que fará os convites e os encaminhará; a equipe de decoração; a equipe que organizará o cardápio e preparará os pratos; a equipe do cerimonial que fará a recepção dos convidados e comandará todo o andamento do jantar, a equipe que cuidará do som; e assim por diante.

Programa:

A programação do jantar deverá ser estipulada pelos próprios pioneiros.

Objetivos da atividade:

- Saber recepcionar convidados em um jantar social formal dentro das normas de etiqueta e boas maneiras;
- Montar um cardápio para um jantar formal e saber prepará-lo;
- Saber portar-se com elegância e educação no convívio social.
- Cumprir as normas que a sociedade decidiu estabelecer para si própria.

Descrição da atividade:

- No dia do jantar cada uma das equipes organizará o seu trabalho de modo que na hora da execução todos possam participar e se divertir.
- O jantar deve ter todo o requinte de uma recepção formal, desde o seu início até o seu final.
- O jantar deve ser servido, preferencialmente, à inglesa ou à francesa para que os jovens aprendam como se comportam neste tipo de ocasião.

Algumas dicas:

- Comida pode ser preparada com antecedência e congelada, principalmente os pratos mais elaborados. Isso evita o cansaço excessivo no dia da festa.
- O traje indicado é PASSEIO COMPLETO, o que obriga os rapazes usarem terno e gravata (ótima oportunidade para eles aprenderem dar o nó na gravata).
- Os talheres, louças, toalhas, etc, podem ser alugados (a equipe de decoração pode se encarregar disso).
- Pode-se trazer pessoas experientes na área de cerimonial e etiquetas para orientar os jovens na preparação da festa.

Avaliação:

A avaliação poderá ser feita observando-se o comportamento e a desenvoltura dos pioneiros durante o jantar e também através dos depoimentos dos jovens sobre o que aprenderam e como isto poderá ser útil na sua vida adulta.

Reunião elaborada por: Equipe Nacional do Ramo Pioneiro **Publicada em:** 08/05/14

Anexos e dicas:

Serviço à francesa

Em matéria de etiqueta à mesa, é o mais requintado, deve ser realizado somente em ocasiões especiais (casamentos, bodas, noivados, quando receber pessoas formais, como ambiente de trabalho – presidentes, diretores, hóspedes estrangeiros, nobres). São situações protocolares, como numa embaixada, por exemplo.

Neste serviço deve-se tomar precauções dobradas, nada pode dar errado; o garçom deve estar impecável (com uniforme e luvas). O mesmo começa servindo a mulher sentada ao lado direito do anfitrião (a convidada de honra), em seguida todas as mulheres, por último o anfitrião. Deve trazer a bandeja à esquerda do convidado, para que ele mesmo se sirva.

Os lugares à mesa são marcados com porta cartões (*placement*), onde consta o nome de cada um à frente do local onde deve se sentar.

O garçom que serve à francesa deve ter muita prática, não deve nunca esbarrar nos convidados enquanto serve e nem se encostar à mesa.



Serviço à inglesa

O serviço à inglesa também é um serviço requintado, porém o que o diferencia é que neste serviço o convidado não precisa pegar os talheres da bandeja para se servir (como no à francesa), pois o garçom o fará.

O serviço sentado à mesa pode ser feito através do serviço à inglesa, à inglesa direto ou indireto (com utilização do carro de serviço/guéridon), à russa ou à americana.

Existe alguns equívocos de como são retirados os pratos no caso de serviço à francesa (e inglesa), o correto é que os pratos sejam servidos e retirados pelo **lado esquerdo**, na troca, retira-se o prato pela esquerda e coloca-se o novo prato pela direita.

Como servir à mesa.

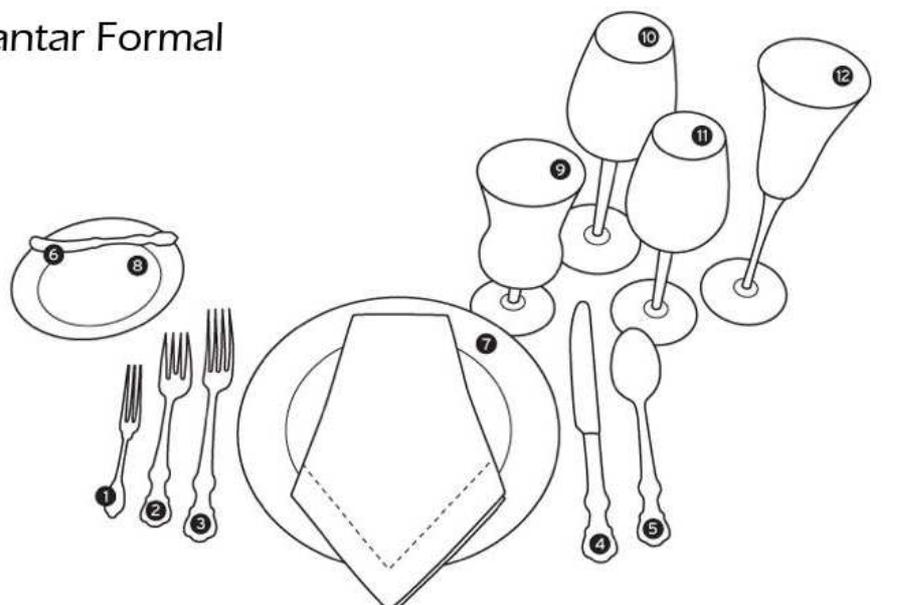
- A pessoa que servirá a mesa (o dono da casa, copeira ou garçom) deve estar com aparência impecável. Deve ter boa postura, jamais se curvar sobre o convidado (roupa sempre limpa, pois higiene é fundamental). A toalha também deve estar limpa e bem passada. A mesa bem arrumada, tudo deve estar impecável.
- Começa-se pela entrada (sopa, salada...). Se for sopa, prato fundo ou a taça de consomé (poderá vir cheio para mesa).
- Se a entrada for fria, poderá estar no prato e à mesa, antes dos convidados sentarem. Senão, será servida pelo lado esquerdo após se sentarem.
- As bebidas são servidas pelo lado direito e de acordo com os pratos. Nunca encha até a boca os copos (somente 2/3 da taça).
- A primeira travessa é levada pelo lado esquerdo do convidado (se for à francesa ele mesmo se serve). Os pratos sujos devem ser retirados também pelo lado esquerdo. Os pratos limpos sempre entram pela direita do convidado.
- Servir homens e mulheres partindo sempre da convidada de honra.
- Evite fazer pilhas ao retirar os pratos, primeiro são retirados os pratos e depois os copos.

- Ao terminar a refeição, o café pode ser servido à mesa ou na sala de estar.

Fonte: http://pt.wikipedia.org/wiki/Etiqueta_%C3%A0_mesa

Disposição da mesa para um jantar formal.

Jantar Formal



Talheres

1. Garfo de aperitivos/ostras
2. Garfo de salada/entrada
3. Garfo para o prato principal
4. Faca
5. Colher de sopa
6. Faca de aperitivos

Pratos e copos

7. Prato principal
8. Prato de aperitivos
9. Taça de água
10. Taça de vinho branco
11. Taça de vinho tinto
12. Taça de champagne

Algumas regras fáceis que eu considero importantes:

- Garfos do lado esquerdo e facas do lado direito, sempre com o corte virado para dentro.
- Os talheres são sempre usados de fora para dentro. Por exemplo, se for servido salada e prato principal, os talheres para a salada devem estar do lado de fora. Vai ficar nessa ordem: garfo de entrada, garfo principal, prato, faca principal e faca de entrada.
- O prato de aperitivos (normalmente pães, manteiga e molhos; esporadicamente queijos e frios) e o guardanapo (quando não está sobre o prato) devem ficar do lado esquerdo.
- As taças devem ficar do lado direito.

Fonte: <http://www.blogdaje.com/como-colocar-a-mesa/>