|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **130 normas de etiqueta en la mesa** |  |  |

|  |
| --- |
| http://masalto.com/masalto_db/imagenes_db/Catalogo_Imagenes/comen.jpgHoy día, la etiqueta equivale a las reglas convencionales de comportamiento, a las costumbres que nos han sido transmitidas y que seguimos al estar en situaciones determinadas.   Para adquirir buenos modales es necesario conocer las normas de etiqueta, a continuación nombraremos algunas de ellas, propias para el óptimo comportamiento en la mesa.   1. A la mesa es esencial presentarse limpio y arreglado.   2. Al sentarse, evite dejarse caer en la silla.   3. No pase los brazos detrás de la silla, ya que puede ser muestra de pereza.   4. No se balancee en la silla, causa muy mala impresión.   5. Nunca coma recargando los codos sobre la mesa.   6. Al hacer uso de los cubiertos, baje los codos manteniéndolos junto al cuerpo.   7. Hay que tomar en cuenta a las personas que están con usted en la mesa y no dedicarse sólo a comer un bocado tras otro.   8. Al comer, mantenga la boca cerrada, hasta que el alimento llegue a sus labios, no la abra con anticipación.   9. Una vez que esté la comida en la boca, mastique con la boca cerrada, evitando los ruidos.   10. Hablar con la boca llena es muy desagradable, no lo haga.   11. Nunca lleve las manos a la cara mientras come y menos aún use los cubiertos o los dedos para rascarse.   12. No se estire en la mesa, es de muy mal gusto.   13. Nunca meta el pan o la tortilla al plato para limpiarlo.   14. Nunca se chupe los dedos, ni se limpie los dientes con la lengua o las uñas.   15. Jugar con los cubiertos y darle vueltas al salero, no es correcto.   16. No tome los cubiertos como si fueran plumas y se dispusiera a escribir, use la forma adecuada.   17. Para enfriar la sopa no se debe soplar, ni llenar la cuchara y dejar caer el chorro en el plato o la taza, simplemente espere, o bien, muévala un poco con la cuchara.   18. Por muy caliente que esté la sopa, si empieza a tomar de la que está encima, por la orilla del plato, no tendrá el menor problema.   19. Cuando quede poca sopa, tómela suavemente con la cuchara hacia dentro del plato, pero nunca incline este para recoger el resto.   20. Mientras tomamos la sopa o cualquier otro alimento, no debemos golpear los cubiertos en el plato, hay que procurar usarlos con toda suavidad.   21. No haga señas ni gestos de entendimiento con alguna persona que se encuentre al otro extremo de la mesa.   22. Son los alimentos los que se llevan a la boca y no la boca a los alimentos, no se agache al comer, ligeramente inclinado es lo correcto.   23. Si al servirse se le cae algo al mantel, recójalo con el cuchillo y póngalo a la orilla del plato, lo que no debe hacer es comerlo o recogerlo con la mano.   24. Mostrar ansiedad frente a un plato de comida, porque le gusta mucho o porque tiene mucha hambre, es de mal gusto. Unos minutos de espera en nada perjudican y la naturalidad es el mejor principio de la educación.   25. Levante ligeramente la cabeza cuando tome líquidos, pues el borde del vaso o la tasa no debe tocar su nariz.   26. No empine botellas ni vasos con el fin de tomar hasta la última gota, en nada le aliviará esa ínfima cantidad y es mejor mostrarse mesurados que ansiosos.   27. Cuando le pongan o retiren el plato, aparte amablemente el brazo correspondiente a fin de facilitar el servicio, y lo que es más importante, sea atento con la persona que sirve.   28. Al servir agua, refresco o jugo, tanto el cuello de la botella como la boca de la jarra no deben tocar el vaso.   29. No tome líquidos en pequeños sorbos, sino una vez que los necesite, acostumbre no hacerlo después de cada bocado.   30. Una de las faltas más graves que puede cometer es tomar líquidos cuando tenga comida en la boca.   31. Fuera de la mesa, en paseos de campo, o donde ofrezca inseguridad la higiene de los vasos, puede tomar directamente de la botella.   32. Si le sirven un refresco con popote, deje un poco de líquido para no hacer ruido.   33. No encienda el televisor o el radio durante la comida, a menos que toda la familia esté de acuerdo.   34. No debe pedir repetición de la sopa, el guisado o el postre, pues se supone que han preparado una porción por persona.   35. No hay necesidad de comer todo lo que le sirvan, ya que sólo puede ser responsable de aquello que usted se sirve y que se supone hace de acuerdo con su apetito.   36. No gire el plato para comer lo del otro extremo, coma lo que tenga frente a usted.   37. No haga preguntas a una persona en el preciso momento en que se lleva el bocado a la boca, pues no podría contestar debido a que no se debe hablar con la boca llena.   38. En la mesa no hable de muertes ni de accidentes, ni cualquier tema de esta índole.   39. Si cuando come entra alguna persona, después de saludarla, diga: *¿Gustas?*, pero si es usted la persona que entra y alguien está comiendo, diga: *Buen provecho*.   40. Las tazas tienen asa para que tome de ella, no con toda la mano.   41. Sírvase el azúcar que necesite, pues una vez mojada la cuchara no es correcto meterla nuevamente en la azucarera, a menos que haya una especial dentro de la misma.   42. En todo momento cuide su lenguaje, pero en la mesa muy especialmente.   43. No ofrezca cubiertos ya usados, sobras de pan o bebida de su propio vaso.   44. Para pasar algo a una tercera persona, es mejor pedir a quien está cerca de usted que por favor lo haga.   45. Tome el vaso desde abajo, si lo desea, coloque un dedo debajo o dos, el meñique y el anular dan seguridad.   46. Para servir un vaso, tómelo y se colóquelo asiéndolo por debajo, es antihigiénico tomarlo por arriba.   47. Puede llenar un vaso máximo hasta dos tercios de su capacidad, colocando una servilleta entre el vaso y el plato que lo sostiene.   48. Nunca sirva la sal con los dedos.   49. Al usar el salero, póngalo horizontal, controlando con suaves golpecitos de su dedo índice sobre el salero. Evite moverlo de arriba abajo.   50. Si le piden el salero o algún otro condimento, páselo antes de usarlo.   51. Cuando un invitado rompe algo por accidente, la anfitriona o anfitrión no debe apenarlo. Una invitación implica la responsabilidad de hacer al invitado gratos los momentos que pasa en su compañía.   52. Si usted ve que ha manchado a su vecina o vecino, excúsese por el incidente y ofrezca su servilleta para que ella o él se limpie, en vez de hacerlo usted, para evitar equivocadas interpretaciones.   53. Si se le presenta la necesidad de usar el pañuelo, ocupe solamente un lado y hágalo oprimiendo la nariz hacia la punta, así puede limpiarse sin hacer ruido. Acostumbre sonarse antes de salir de casa.   54. Al toser o estornudar, aplique el pañuelo a la boca y nariz, procurando volver a un lado la cara.   55. Cuando sienta la necesidad de bostezar, tape siempre la boca con la mano antes de iniciar el bostezo.   56. Bostezar es una necesidad normal, hágalo sin exageraciones.   57. Si su estómago hace ruido, no lo comente ni se apriete el estómago, actúe como si nada hubiera pasado.   58. Eructar por gusto es falta de educación.   59. Si eructa por enfermedad o involuntariamente, no se golpee en el pecho. Lleve su mano a la boca y solamente diga en voz baja: *¡Perdón!*, pero no se avergüence.   60. El uso del palillo debe ser en privado, nunca en la mesa.  61. Apuntar con el dedo es falta de educación, con la vista o con la cabeza es lo correcto. Sólo en caso de necesidad con la mano.   62. Al comenzar a arreglar una mesa, se cubre esta primero con un paño grueso y después se pone encima el mantel, con el objeto de proteger la madera y atenuar el ruido de los platos.   63. Es de caballeros que los hombres ayuden a jalar la silla al sentarse su compañera o vecina.   64. Cuando se anuncia que la comida está servida, es descortés hacer esperar.   65. La señora o señorita, se sienta siempre por costumbre, a la derecha del señor. Él se coloca en su asiento después que ella lo hace.   66. Al invitado de honor debe señalársele su asiento a la cabecera de la mesa, o bien, junto a los señores de la casa.   67. En una reunión, conversar sólo con una persona que le simpatiza o le interesa, olvidándose de las demás, es falta de educación.   68. Si desea hablar con una persona que está lejos de usted, evite hacerlo por la espalda de quienes están entre usted y su interlocutor.   69. En un sitio público no debe hablar en voz muy alta.   70. Cuando habla con un persona, no debe dirigir marcadamente la mirada alrededor, para ver quién pasó o quién llegó, es como si diera la espalda a su acompañante.   71. En un bufé pase siempre el plato con una servilleta por debajo.   72. Ningún alimento blando se corta con cuchillo, por ejemplo: el huevo.   73. Cuando se ofrece algo en la mesa, es costumbre hacerlo por la izquierda.   74. La persona que sirve en casa debe llevar la bandeja a nivel de la cintura.   75. En la mesa no debe sacar la polvera y retocarse el maquillaje.   76. Nunca se levante de la mesa si el anfitrión o anfitriona no lo ha hecho.   77. Si usted tiene que retirarse enseguida, no abandone el comedor sin antes ofrecer una excusa.   78. Para disponer una mesa, empiece por colocar los cubiertos según el orden de la comida, sobre los lados de afuera hacia adentro. A la derecha cucharas y cuchillos, a la izquierda diversos tenedores según el menú.   79. Cuando termina con la sopa, deje la cuchara en el plato, con el mango hacia la derecha.   80. Siempre parta el pan con sus dedos.   81. Nunca se lleve el cuchillo a la boca.   82. Es correcto usar dos tenedores al comer pescado.   83. Es correcto detener el bocado que va en camino para terminar una frase.   84. Es correcto conversar con el cuchillo y el tenedor en las manos mientras come, pero no lo es accionar con ellos.   85. Nunca coma, beba o ejecute una acción con una mano, mientras sostiene con la otra un cubierto, un vaso o una taza.   86. El pollo, en un día de campo, cómalo sosteniéndolo con una mano, no con las dos. A la mesa siempre coma el pollo con el tenedor y el cuchillo.   87. Al exprimir limón use el exprimidor o un tenedor.   88. Sirva las verduras junto con el plato fuerte.   89. Si come elote, cómalo en forma circular, no a lo largo; éste debe ser ingerido sólo en comidas informales.   90. Sirva la toronja en mitades.   91. Corte la manzana en cuartos.   92. La pera, igual que la manzana.   93. Tome las uvas con los dedos.   94. Para el plátano utilice el tenedor y el cuchillo.   95. Coma la sandía utilizando tenedor y cuchillo, las semillas visibles y las que encuentre en la boca, regréselas al plato con el tenedor.   96. El melón es más fácil de comer ya que es posible quitarle las semillas antes de llevarlo a la boca. Si desea comerlo en mitades, hágalo con una cucharita.   97. Para el mango existe un tenedor especial, si no lo tenemos, podemos utilizar un tenedor normal.   98. Las bebidas en la mesa deben ser servidas por la derecha y arriba de los cubiertos.   99. Coloque las copas siempre al frente, ordenándolas de derecha a izquierda, vino blanco o tinto y al final la copa de agua.   100. Llene el vaso de agua antes de sentarse a la mesa.   101. El señor de la casa prueba antes el vino para cerciorarse que no está avinagrado.   102. El vino blanco, seco o dulce, no se debe helar demasiado. Consúmalo con carnes blancas, aves y mariscos.   103. Tome el vino tinto o rojo, delgado o grueso, con carne de res, hígado, jamón crudo o cocido, pato y algunos quesos.   104. El champaña se sirve como brindis, en las recepciones, antes de las comidas o los postres.   105. El champaña se sirve en la clásica copa champañera, este vino puede ser ofrecido a todas horas y en todas las comidas, helado y en copas también frías.   106. Parta la carne conforme la ingiere, no la parta toda a la vez.   107. Al quitarles la carnita a las aceitunas, deposite el huesito en el tenedor o en la cuchara y póngalo en el plato, a un lado.   108. Al comer espagueti, dele con el tenedor dos vueltas hacia adelante y, si es necesario, dos más hacia atrás. Para asegurar que no resbale de los dientes del tenedor, córtelo con el cuchillo.   109. Después de comer, deje la mesa impecable, sin migajas o restos de comida.   110. Antes de servir el postre, limpie la mesa de platos y cubiertos, incluso los que no se usó, excepto copas y vasos.   111. Un buen café es el complemento de una buena comida.   112. Si toma café o té sin estar sentado a la mesa, sostenga el plato y taza en la mano izquierda y lleve la taza a la boca con la mano derecha.   113. Nunca deje la cucharita dentro de la taza, su lugar está a la derecha, sobre el plato.   114. Al ofrecer cigarros, acerque la cajetilla, no saque cigarro por cigarro, la lumbre es un detalle de cortesía.   115. Al fumar cuide que el humo no llegue a la cara de otra persona, si accidentalmente ocurre, no deje de disculparse.  116. Para hablar, quite el cigarro de la boca.   117. Las plantas, los platos, etc., no son lugares apropiados para tirar la ceniza. Pida un cenicero.   118. Acerque el cenicero a la persona que lo necesita y diga: *¿Me permite?*, no se lo dé directamente.   119. Respete los lugares donde hay letreros que no permitan fumar, recuerde que hay fuertes razones para pedirlo.   120. Nunca debe dar una taza, una copa o un vaso en la mano, déjelo en una mesita junto a la persona, con una base para que no manche la cubierta.   121. Hablar un idioma desconocido para alguna o algunas de las personas del grupo es una falta de educación.   122. Para despedirse estando en una reunión, no es necesario que se entere todo el mundo, pero sí debe enterar a sus anfitriones y luego retirarse en silencio.   123. El tocar la bocina no es un modo correcto de anunciarse, debe acercarse a la puerta.   124. Cuando decida retirarse de una casa, póngase de pie, despídase y no entretenga al anfitrión media hora en la puerta.   125. Conteste siempre si acepta o no la invitación que le hagan. El silencio no es correcto en este caso.   126. En su casa, póngase siempre de pie para recibir a la persona que llega.   127. Si tiene perros, no los ponga frente a las visitas, pueden no gustar de ellos, temer que les hagan daño o les manchen la ropa.   128. No hay que insistir demasiado con una persona quien se niega a aceptar lo que se le ofrezca, la moderación ayuda siempre.   129. Cuando entregue dinero a una persona, póngalo dentro de un sobre.   130. Cuando algo le cause mucha risa en la mesa, procure no reírse estruendosamente, sino con mesura. |

**Reglas de etiqueta y buen comportamiento en la mesa**

La mesa parece ser justo el lugar en el cual las personas olvidan las reglas de etiqueta y de pronto se encuentran con una invitación a cenar y desean haber puesto atención al protocolo. Es verdad que la generalidad de los individuos desea comportarse adecuadamente o por lo menos no permitir que los demás duden de que tan finos son. Aquí se enumeran unas cuantas reglas y claves que se pueden seguir a la mesa o en un restaurante:

* El celular no se pone sobre la [mesa](http://www.suite101.net/content/etiqueta-en-la-mesa-a9800)es de pésimo gusto y peor es contestarlo aún sentado.
* El mesero debe retirar el plato, no se debe empujar hacia el frente al terminar los alimentos.
* Si algún cubierto se cae al suelo, el mesero deberá recogerlo. Si no hay mesero el cubierto se recoge del suelo hasta que termine la comida.
* Primero se le debe servir a la mujer de mayor edad en la mesa, y después a las demás mujeres. Al terminar de servir a las mujeres se le sirve al hombre de mayor edad y después a los demás hombres.
* No se pide refresco para desayunar.
* La servilleta tiene un propósito, hay que usarla para limpiar las manos y alrededor de la boca, no el mantel o la lengua.
* Tomarse el cabello en la mesa es de mala educación
* Utilizar gorra o sombrero a la mesa es de mal gusto.
* Si se encuentra en un [restaurante](http://etiquetaybuenosmodales.blogspot.com/2007/09/recordemos-las-reglas-bsicas-de.html) se debe hablar con voz baja, jamás gritar o reír a carcajadas.
* Cada persona tiene su plato, no se debe tomar alimento de plato ajeno.
* La copa de [vino](http://www.suite101.net/content/la-historia-de-un-vino-contada-por-su-etiqueta-a7994) se toma por el tallo y jamás se sirve hasta el tope.
* Mientras la gente sigue comiendo no se deben prender cigarros ni puros.
* El [postre](http://www.suite101.net/content/clsicos-dulces-mexicanos-a20333) se ordena primero y después el café, no se toman juntos.
* Siempre se debe dejar propina por lo menos el 10%

**Normas de cortesía**   
  
Debemos tratar con respeto a las personas, así podemos hablar con mayor claridad y también nos respetarán.   
  
Las normas de cortesía son frases que utilizamos en la conversación para expresar nuestro agradecimiento.   
  
Buenos días   
  
Buenas noches   
  
Buenas tardes   
  
Gracias   
  
Con permiso   
  
Disculpa   
  
Muy amable   
  
Pase usted   
  
Le ofrezco mi puesto   
  
Por favor   
  
No volverá a suceder   
  
Si practicas las normas de cortesía vivirás más feliz en tu comunidad.   
  
La forma más común de saludo es estrechar las manos. Cuando existe más confianza se saluda con un beso en la mejilla. Siempre es muy cortés, al ir de visita, llevar algún pequeño obsequio.   
  
El decálogo de la cortesía   
  
Ser afable en el trato con los demás.   
  
Cultivar el servicio en bien de otros.   
  
Honrar el credo de la amistad con los atributos de la cordialidad, gentileza y desinterés.   
  
Ser galante.   
  
Saludar amistosamente.   
  
Ser solidario con los demás.   
  
Reconocer los méritos de otros.   
  
Auxiliar al necesitado desinteresadamente.   
  
Ser sumiso a nuestros superiores.   
  
Fórmulas para ser Cortés   
  
Siempre da las gracias por una atención recibida, aunque ésta sea elemental.   
  
Llega puntual a los compromisos que tiene.   
  
Presta la debida atención a su compañero.   
  
Cuando va acompañada de un hombre, se abstiene de fijarse en otros y alabarlos delante de él.   
  
Si al entrar en una habitación, toca primero a la puerta y pide permiso, aunque se trate de su propio esposo o sus hijos.   
  
Si mantiene sus rutinas de higiene y belleza en privado.   
  
Habla en voz baja, y evade temas de conversación sobre temas polémicos o comprometedores.   
  
Consulta con su pareja la posibilidad de aceptar o no una invitación en conjunto. No toma sola decisiones que les concierna a ambos.   
  
Evita las demostraciones exageradas de amor en público, pero si demuestra su interés en él.   
  
Trata de complacer a su pareja y no le impone sus preferencias, ya sea para ver un programa de televisión, al ir a un restaurante, etc.   
  
Es amable con los amigos de él, aunque tenga pocos intereses en común con ellos.   
  
Siempre es atenta con la familia de él.

**Reglas de cortesía**

1.- No se debe avergonzar, ni insultar deliberadamente a otra persona en público, ni en privado.  
  
2.- Al saludar, se debe sonreír, al hablar por teléfono también, la voz recoge sola la sonrisa.  
  
3.- Evite los estados de ánimo que nos hacen rudos ó excesivamente francos.  
  
4.- Debemos repetir lo dicho, sin molestarnos, cuando alguien expresa que no ha oído lo que decimos.  
  
5.- No se debe insinuar cuestiones que molesten a los demás.  
  
6.- Evite los temas controvertibles cuando asista a algún evento importante.  
  
7.- Siempre hay gente fanática a las cuales no se le pueden hacer críticas constructivas.  
  
8.- Evite hablar de sí mismo, ante los demás.  
  
9.- Siempre recuerde que los demás son los que deben mostrar nuestros méritos.  
  
10.- Evite hablar del valor de sus posesiones, las demás personas no tienen que saber esa información.  
  
11.- También, es de mal gusto preguntar cuánto gana una persona.  
  
12.- Recuerde que se hablan temas especiales y rebuscados con personas que comprenden el tema.  
  
13.- Con la gente sencilla se habla temas sencillos y comunes.  
  
14.- No humille a su receptor con temas incomprensibles.  
  
15.- No repita comentarios sobre situaciones ó personas que parezcan desagradables.  
  
16.- Aléjese de las personas que utilizan a menudo un lenguaje de jerga, que sólo ellos entienden.  
  
17.- Para finalizar recuerde que debemos manejar con serenidad el buen sentido de la cortesía.

***La Cortesía***

La cortesía surge de una entrega auténtica y de ceder voluntariamente al otro parte de nuestro poder, de nuestro placer y quizá de nuestra comodidad... De poco nos servirá ser las personas más cultas y correctas si estas cualidades no nos proporcionan la sensación de bienestar y paz que obtenemos al dar un poco de nosotros mismos.

Ella puede abarcar o se la puede traducir también en cierto modo como todo el aspecto institucional de la vida social, las reglas existentes para el arreglo de los vínculos sociales principales.

Las fórmulas de cortesía son pequeñas frases hechas utilizadas muy a menudo en nuestra vida diaria. Aunque son muy variadas y algunas muy localistas o influenciadas por costumbres locales, vamos a indicar las más utilizadas y comunes que todos solemos utilizar a diario en nuestra vida tanto laboral, como social o familiar.

Las mismas pueden ir acompañadas en algunos casos por gestos como una sonrisa, una leve inclinación de cabeza, un saludo con la palma de la mano, entre otras.

**La cortesía es una característica especial de los buenos vendedores y, en general, de las personas que logran tener preferencia cuando se establecen relaciones comerciales. Las personas que son afables son bien recibidas en todas partes y dejan una muy buena impresión respecto de ellos mismos y de la empresa a la cual representan.**

### Reglas básicas de comportamiento en la mesa.

En la mesa deben seguirse unas reglas o pautas de comportamiento para poder compartir la velada con los demás compañeros sin molestar o incomodar. Algunos puntos a tener en cuenta:

1. Deje que se sienten primero las señoras. Si tiene a una señora su lado, ayúdele a sentarse retirando la silla para facilitar su "entrada" a la mesa, y luego le acerca con cuidado.

2. Usted debe sentarse en el lugar que le hayan indicado y en el momento que considere oportuno (después de que todas las señoras ya se han sentado).

3. Hay que sentarse con una postura recta, respecto del respaldo de la silla, sin una rigidez excesiva que no nos permita ni gesticular.

4. Los codos no se ponen en la mesa; solo se permite apoyar los antebrazos.

5. No se cruza el brazo por delante de un comensal para alcanzar la sal, una salsera o cualquier otro elemento. Se debe pedir que nos lo acerquen.

6. No se habla con la boca llena.

7. No se habla o gesticula con los cubiertos en la mano.

8. La comida pinchada o depositada en un cubierto se come, no se deja en él mientras hablamos, escuchamos o miramos.

9. Hay que adaptarse al ritmo de la comida y no comer de forma acelerada o ansiosa.

10. Se mastica sin abrir la boca y sin hacer ningún tipo de ruido. Lo mismo a la hora de beber. No sorber haciendo ruido.

11. No se pasa comida entre platos, o se pincha en el plato de otro.

12. Pida siempre las cosas por favor. Recuerde dar las gracias cuando le acercan la salsera o le hacen cualquier otro tipo de favor.

13. Las alabanzas a la comida, el vino o cualquier otro tema deben ser moderadas. Nada de exageraciones que comprometan a los anfitriones.

14. No puede abandonar la mesa salvo por razones de primera necesidad. Si lo hace, pida las excusas pertinentes.

15. Nada de móviles, beepers, o cualquier otro sistema electrónico de avisos y/o mensajes sobre la mesa. Tampoco debería tenerse encendido aunque fuera en el bolsillo.

16. La servilleta siempre en el regazo. Nunca en la mano o atada al cuello en plan babero.

17. Si no desea que le sirvan más cantidad de un plato o bebida, no se pone la mano sobre el plato o la copa. Se indica de forma verbal que no desea más.

18. En la mesa prohibido retocarse el maquillaje, rascarse, hurgarse la nariz y cualquier otro gesto poco ortodoxo.

19. Hablar con un tono moderado y evitar las voces. No se habla de extremo a extremo de la mesa, con otro invitado, levantando la voz. Debe esperar a la tertulia posterior. Hable solo con los más cercanos a usted.

20. En caso de duda, preguntar o bien observar el comportamiento de otros comensales.

**Normas de protocolo**

|  |
| --- |
| **1- Cómo poner la mesa** La mesa debe ser labor de los anfitriones, y por supuesto, debe estar puesta antes de que lleguen los invitados. Si la comida, o cena, fuese informal, no hay problema en que los invitados lleguen cuando no esté puesta la mesa o incluso que colaboren con los anfitriones poniéndola. |
| **2- Mantel, servilletas y**[**centros de mesa**](http://decoracion-hogar.euroresidentes.com/2006/09/centros-de-mesa.html) El mantel y las servilletas deben ir a conjunto.  El mantel deberá cubrir toda la mesa, es decir, los mantelitos individuales los descartamos y las servilletas que hagan juego con el mantel, por lo menos que sean lo más parecidas posibles. Las servilletas se colocarán a la derecha del plato y dobladas en rectángulo, aunque se permite la posibilidad de ponerlas a la izquierda del plato o incluso sobre este. En todo caso, evitaremos colocarlas en los vasos. Los centros de mesa deberán ser elegantes, sencillos y con gusto. Una mesa demasiado cargada de adornos no es delicada y centros de mesa muy altos dificultan las conversaciones entre los comensales y sobre todo dificultan el campo de visión en una mesa, por lo que deberán ser de una altura no muy elevada. Un centro floral siempre es una buena idea, ya que las flores siempre son signo de gusto. |
| **3- Platos, vajilla** Los platos es un tema que se extiende más de lo que uno se puede llegar a imaginar. Para empezar, todos y cada uno de los platos que vayamos a utilizar deberán ser de la misma vajilla, nunca mezclaremos dos vajillas diferentes. Esta regla merece una excepción, los platos de postre y de pan sí se permite que sean distintos. Otra regla importante será la que nos dice que nunca deberemos utilizar un mismo plato para comer el primer y el segundo plato.  Una vez dicho esto, los platos de colocan de la siguiente manera: Porta platos: plato decorativo, que nunca se quita de la mesa y que tampoco se le da ninguna utilidad. Sólo se retirará una vez que vayamos a servir el postre. Platos hondos: si hay sopa (o consomé, crema…), deberemos colocar este plato encima del plato llano y una vez terminado el primer plato, se comprobará si el llano se ha ensuciado o no. En caso afirmativo, se cambiará el plato llano sucio por otro limpio. Platos llanos: a uno o dos centímetros del borde de la mesa. Nunca poner un plato llano sobre otro plato llano. Será el segundo plato que se utilice. Platos de pan: se colocarán a la izquierda del plato llano, a la altura de las copas. Platos de [postre](http://www.euroresidentes.com/Recetas/Postres/postres_deliciosos.htm): únicamente se colocan cuando los platos llanos se hayan retirado y se vaya a dar paso al postre. |
| **4- Cubiertos** No es tan difícil como parece, aunque parezca que debamos estudiar una carrera para saber que cubierto es el que hay que coger con tantos como nos podemos encontrar en una mesa formal, al fin y al cabo, responde a una regla muy sencilla, que bastará tenerla clara para que no nos volvamos a hacer tantos líos.*”Iremos cogiendo cubiertos desde el exterior hacia el interior"*, es decir, los últimos cubiertos que utilizaremos serán los que estén más cerca del plato. En consecuencia, los cubiertos de colocarán de la siguiente manera: Tenedores: en la parte izquierda del plato y se colocan dos tenedores, con las puntas hacia arriba. Se utilizarán siguiendo la regla arriba señalada. Cuchillos, cucharas y palas de pescado: a la derecha del plato. Siguiendo la regla, quedarían así: la cuchara, con la parte cóncava hacia arriba y la más alejada del plato, luego, la pala de pescado y seguidamente el cuchillo con el filo hacia dentro. Cubiertos de postre: si la cena es muy formal, los cubiertos de postre de colocarán una vez retirados los demás cubiertos, es decir, cuando se haya terminado con la comida y vaya a procederse al postre. En una cena informal, se colocan al mismo tiempo que los demás cubiertos y arriba del plato. El tenedor lo pondremos con el mango hacia la izquierda y será el más cercano al plato, la cuchara con el mando hacia la derecha y más alejada del plato. Por supuesto, ningún cubierto debería ser ni de madera ni de plástico. |
| **5- Vasos y copas** [**Limpieza**](http://www.euroresidentes.com/vivienda/mantenimiento-casa/limpiar-utensilios-cocina.htm)**y en buen estado** son las dos notas que hay que resaltar, puesto que puede arruinarnos la imagen de nuestra mesa un vaso sucio, no transparente o con rajas. En una cena formal no utilizaremos vasos, estos los dejamos para las cenas informales y destinadas al agua. En una cena formal, el agua también se servirá en copa, la más grande de todas y deberá estar llena, pero no a rebosar, incluso antes de que los invitados tomen asiento. Luego dispondremos de una copa para el vino. Vino blanco: copa alargada y esbelta y sírvase frío. Vino tinto: copa de contornos redondeados y a temperatura ambiente. Su lugar en la mesa nos da distintas opciones: A la derecha del plato en escala de mayor a menor y de izquierda a derecha. Frente al plato, después de los cubiertos de postre, si es que los hay (cena informal). |
| **6- Cómo sentar a los comensales** En este apartado deberemos tener en cuenta la forma de la mesa, la edad de los invitados, el tipo de cena, su rango social, etc. En todo caso, los anfitriones deben arropar a sus invitados y deben sentarlos de tal manera que no se formen grupos de dos o tres personas.  Evitaremos juntar parejas con parejas, o poner a gente con edades muy diferenciadas juntas.  Sí procuraremos que los anfitriones de la casa sean los que presidan y las personas de mayor rango vayan a su izquierda y del sexo opuesto. |