

# Деловые приёмы

# Цели

На приёмах:

- *Происходит активный обмен мнениями, информацией*
- *Завязываются дружеские отношения, столь важные для деловых контактов*
- *Углубляются и расширяются контакты*
- *Зондируется почва для соглашений, которые в ближайшее время могут быть заключены*

Приёмы могут устраиваться:

- *В честь находящейся в стране иностранной делегации или высокого гостя*
- *По случаю прибытия главы фирмы*
- *По случаю подписания договора*
- *По случаю национального праздника*
- *Независимо от каких либо событий, в порядке повседневной работы*

*Основные  
виды  
приёмов.*

- *Наиболее почётные приёмы:*

*завтрак, обед*

- *Приёмы с рассадкой:*

*завтрак, обед, ужин*

- *Дневные приёмы:*

*завтрак, бокал вина, бокал шампанского*

*«Бокал вина»  
или «Бокал  
шампанского  
».*

- **Время**

*С 12:00 до 13:00*

- **Как правило подаются:**

*вино, шампанское, соки*

- **Не исключены:**

*виски водка*



*«Бокал вина»  
или «Бокал  
шампанского  
».*

- *Закуски не обязательны.*
- *Во время приёма не садятся.*
- *Форма одежды – повседневный костюм, платье.*
- *Приём не требует сложной подготовки и больших затрат времени.*

# Завтрак.

- Устраивается в промежутке между 12:00 и 15:00
- Средняя продолжительность завтрака 1-1,5 часа
- Во время приёма подаётся:
  - одно-два блюда холодной закуски*
  - одно горячее мясное или рыбное блюдо*
  - десерт*
- Перед завтраком предлагается аперитив: водка, виски, вино, соки
- В течение завтрака гостям предлагается минеральная вода, соки
- форма одежды – повседневный костюм, платье (если иное не указано в приглашении)

## «Коктейль».



- *Начало – между 17:00 и 18:00 часами.*
- *Продолжительность приёма – 2 часа.*
- *Время начала и окончания приёма принято указывать в приглашении.*
- *Прийти и уйти можно в любое время в указанном промежутке.*
- *Младшие сотрудники должны оказаться на месте раньше, чем их начальники, покидать приём следует в обратном порядке.*
- *Хозяин и хозяйка в течение всего приёма встречают и провожают гостей.*

## «А ля фуршет».



- *Начинается между 17:00 и 20:00, длится два часа;*
- *Приём проходит стоя, поэтому столы должны быть выше, чем обычно. Столы накрывают скатертью;*
- *гости обслуживают себя сами;*
- *официанты только меняют тарелки, приносят новые закуски и напитки;*
- *форма одежды – повседневный костюм, платье (если иное не указано в приглашении).*



## «А ля фуршет».



- *Начинается между 17:00 и 20:00, длится два часа;*
- *Приём проходит стоя, поэтому столы должны быть выше, чем обычно. Столы накрывают скатертью;*
- *На фуршетные столы кладут вилки и салфетки;*
- *Посреди стола ставят блюда с холодной закуской, стопки тарелок, бутылки;*
- *Рюмки, бокалы принято ставить рядами или треугольниками;*
- *Края стола оставляют свободными.*

## Обед.

- *Самый почётный и торжественный вид приёма.*
- *Начинается, как правило, между 19:00 и 21:00*
- *Обед длится, как правило, 2 -2,5 часа, из них за столом гости проводят 50-60 минут.*
- *Столы, накрытые белыми скатертями, ставят в виде буквы «П» или «Т»; столы украшают цветами.*
- *Сперва подают холодные закуски – по одному мясному или рыбному блюду и овощные салаты. Затем подают суп, после супа – горячее мясное блюдо (иногда перед ним подают ещё и горячее рыбное блюдо).*
- *Затем убирают всю посуду, уже не нужные столовые приборы и рюмки, и подают десерт.*
- *После десерта подаётся чай или кофе.*
- *Во время обеда гостям предлагают вина, а так же коньяк или ликёр, а перед обедом – аперетив.*

## Обед.

*Форма одежды – парадная.*

*Если в приглашении написано «white tie» («белый галстук»), это означает, что на приём нужно надеть фрак.*

*Если в приглашении написано «black tie» («чёрный галстук»), это означает, что на приём нужно надеть смокинг.*

*Надпись «evening dress» («вечерняя одежда») также означает фрак.*

*Дамы должны приходить в вечерних туалетах.*

*Если в приглашении ничего не сказано об одежде или стоит надпись «undress» («без одежды»), мужчина может появиться на приёме в обычном строгом костюме.*

## Обед-буфет («buffet dinner»).

- *Обед-буфет или буфетный обед, или шведский стол начинается между 19:00 и 20:00*
- *Организация и проведение этого приёма менее сложны, чем при приёме обед.*
- *На стол, накрытый скатертью, ставят разнообразные закуски, салаты, соусы, печенья, кондитерские изделия, прохладительные напитки.*
- *Закусочные тарелки ставят стопками.*
- *Рюмки и бокалы размещают по краям стола рядами или треугольниками.*
- *Ножи и вилки ставят в декоративной посуде или раскладывают на столе.*
- *На стол также кладут салфетки и ставят цветы.*

## Обед-буфет («buffet dinner»).

- *Гостю следует, подойдя к столу, положить на свою тарелку приборы, взять салфетку и поставить на неё тарелку, гость накладывает на тарелку кушанья, правой рукой берёт бокал и отходит от стола.*
- *Гости рассаживаются за маленькими столиками (обычно по 4-6 человек), на диванах, в креслах - в той же комнате или соседних помещениях.*
- *Крепкие напитки размещаются на буфетных стойках и столах, за которыми стоят официанты.*
- *Форма одежды – парадная.*

## Ужин.



- *Этот приём начинается в 21:00 или позднее.*
- *В отличие от обеда, на ужин не подают суп.*
- *Помимо обычных поводов для приёмов ужин может быть дан лицом, пригласивших своих партнёров в театр или на какое-либо иное вечернее мероприятие. В этом случае ужин начинается после мероприятия.*
- *Форма одежды указывается в приглашении. (обычно - парадная).*

## Неформальн ые приёмы.



### **Бранч.**

*устраивается обычно в выходные дни, между завтраком и ланчем;*

*бизнесмены часто приглашают на него своих друзей с семьями;*

*подавать рекомендуется различные блюда из яиц, бекон, тушёное мясо, сосиски и др.;*

*Из напитков – кофе, чай, большое количество прохладительных напитков, иногда вино.*

## *Неформальные приёмы.*



- ***Пикник.***
- ***Проводится на открытом воздухе;***
- ***Блюда готовятся заранее и тщательно упаковываются для доставки к месту пикника;***
- ***С собой берут складные стулья и столы, большие зонты.***



## Неформальн ые приёмы.



### **Шашлык.**

*проводится на открытом воздухе;*

*пока готовится мясо, гостям предлагают напитки: пиво, вино, прохладительные напитки, а также печенье, орешки, сырые овощи со сметанным или горчичным соусом;*

*к мясу подаются отварные или печёные овощи;*

*идеальный вариант десерта – свежие фрукты;*

*Форма одежды – самая простая.*

# Приглашени е

*Говоря о правилах этикета, учитываемых в организации деловых приемов, следует прежде всего упомянуть о приглашениях.*

*Приглашения обычно выполнены типографским способом, а дополнительные сведения (фамилия, имя, отчество приглашенного) могут быть вписаны от руки.*

*В приглашении не ставятся дата отправления и подпись. Первые строки приглашения дают информацию о том, кто (какая организация) и по какому поводу приглашает на прием. Обычно используется оборот "приглашает" или "имеет честь пригласить", далее идет фамилия, имя, отчество приглашаемого.*

END

Спасибо за внимание