

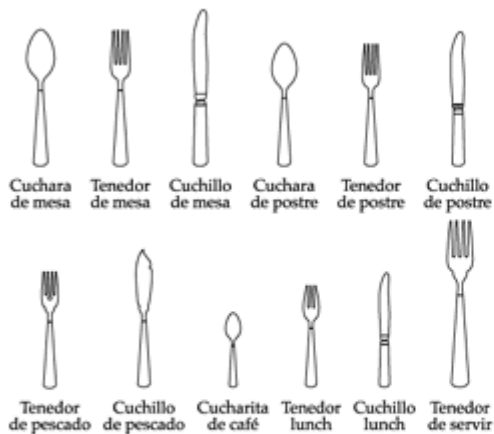
Eventos y etiqueta: Cubiertos y posiciones

de Michael Palomino - curso de secretariado médico - Instituto San Pablo - profesora Damaris

20-01-2017

Cubiertos

Cubiertos para comer



Cubiertos para servir



<https://mesadeco.files.wordpress.com/2013/12/dib-cuberteria.gif>



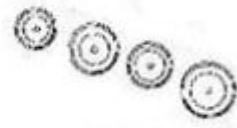
<https://www.pinterest.com/pin/388435536584110514/>

Platos y vasos

Vasos

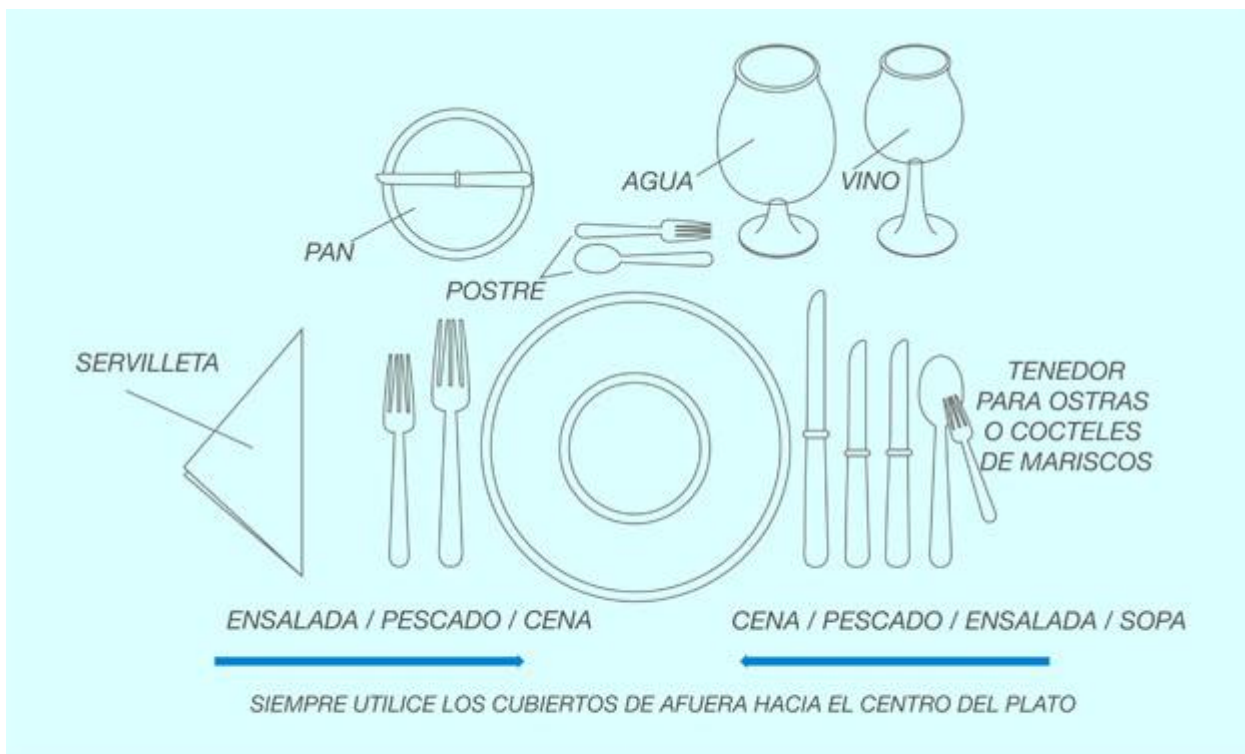


Hay tres formas de colocar las copas: en línea recta, en eclipse (las copas se sitúan en simetría) y en diagonal.



<https://marienmaroto.wordpress.com/2013/04/24/el-arte-de-poner-una-mesa/>

Poner los cubiertos: las posiciones básicas



Cocina 33: etiqueta en la mesa

<http://www.cocina33.com/noticia/etiqueta-en-la-mesa>

Ejemplos como poner los cubiertos en el Perú

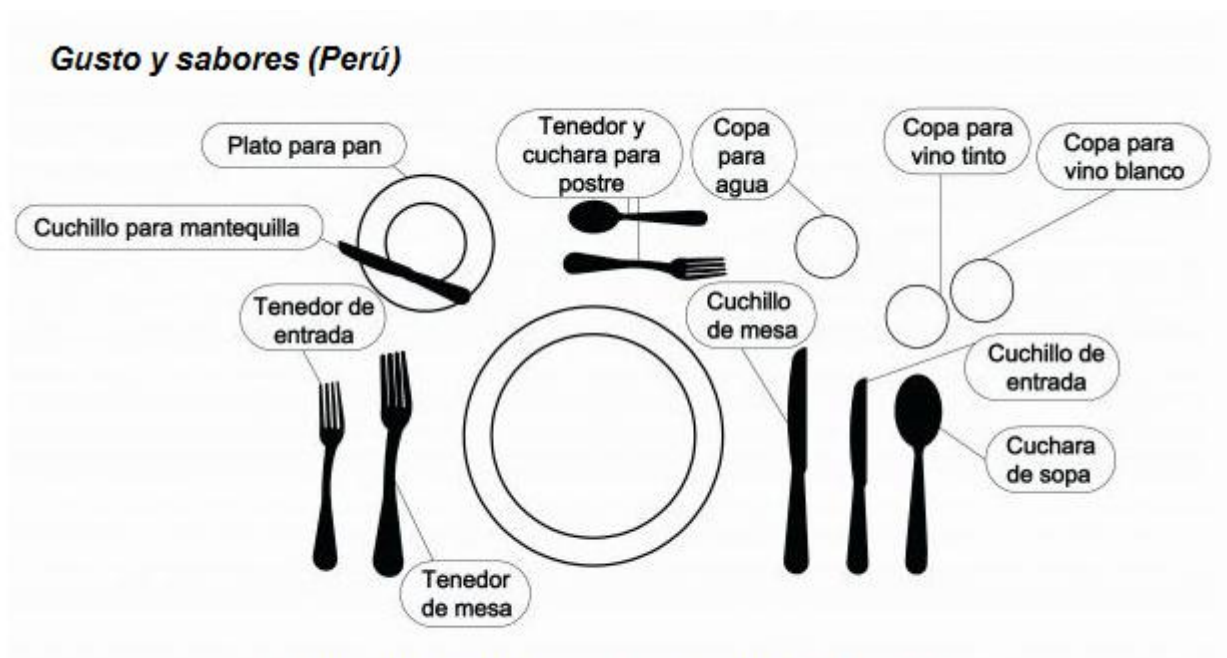
Menú con entrada (ev. sopa), segundo plato, platillo de pan, vaso y postre:



Como colocar los cubiertos en la mesa

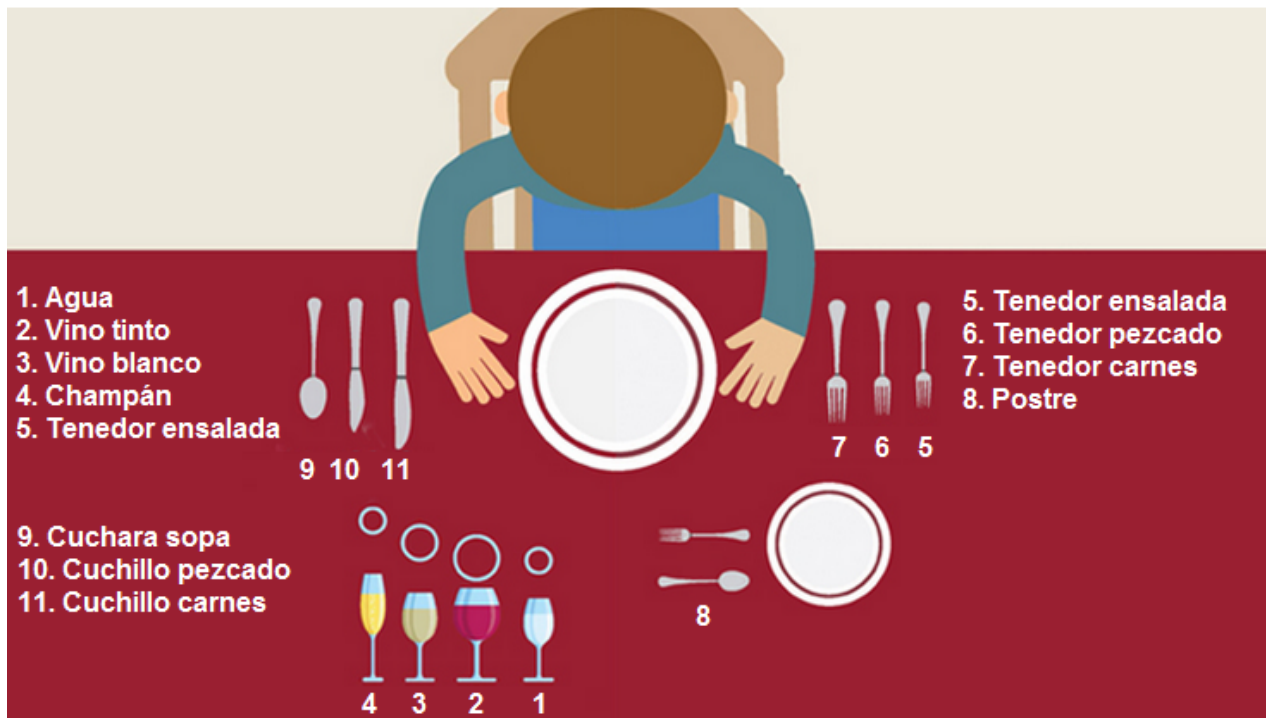
<http://www.pac.com.ve/contenido/gastronomia/como-colocar-los-cubiertos-en-la-mesa/11172/84>

Menú con entrada (ev. sopa), segundo plato, platillo de pan, vaso de agua, de vino tinto y de vino blanco, y postre:



<https://gustosysabor.blogspot.pe/p/protocolo-y-etiqueta.html>

Un menú con entrada (ensalada o sopa), un plato de pezcadu, un plato de carne, un plato de pan, y con 4 vasos diferentes para agua, vino tinto, vino blanco y champán.



Te invitamos a la mesa

<http://www.elimpulso.com/gala/revistagala-hola-te-invita-mos-la-mesa>

1. La copa para el agua se diferencia del resto porque su boca es más estrecha y no es muy ancha.
2. La de vino tinto se caracteriza por tener la boca mucho más abierta y ser más "gorda" que el resto, pues su diseño permite resaltar el aroma de la bebida.
3. La de vino blanco se asemeja un poco a la de agua, porque esta diseñada para vinos ligeros por lo que su boca y bol son más cerrados.
4. Para el champán se usa una copa mucho más estilizada que el resto, caracterizada por su estilizada figura alta y estrecha. También llamada "flauta".
5. Tenedor para ensalada es de tamaño pequeño con cuatro dientes cortos.
6. Tenedor para pescado se diferencia por ser más ancho y un poco más pequeño que el de ensalada y por lo general se sitúan entre éste y el de carne.
7. Tenedor para carne es similar al que se usa comúnmente, grande y de dientes largos.
8. Tenedor y cuchara para postre, son los cubiertos más pequeños en la mesa.
9. Cuchara de sopa, es la más grande y tiene una cavidad honda.
10. Cuchillo de pescado, es fácil reconocerlo porque no tiene filo, ya que no se usa para cortar sino para separar la carne del pescado.
11. Cuchillo de carne: tiene un filo dentado y solo debe ser utilizado para picar la carne.

En la foto falta el cuchillo para el pan y la mantequilla, debería ser un cuchillo lunch.

Los cubiertos en otras culturas: Europa

Europa: cubiertos



Proper Ways to Set a Table

<https://www.pinterest.com/pin/133911788894412329/>

Los cubiertos de otras culturas: Inglaterra



Inglaterra: cubiertos para cena grande

<https://www.pinterest.com/pin/426082814726114854/>

Inglaterra: desayuno - almuerzo - cena 1+2



21,4 2,26 7,10,25



6,5 21 5,10,25



6,5 1 21 8,10,11



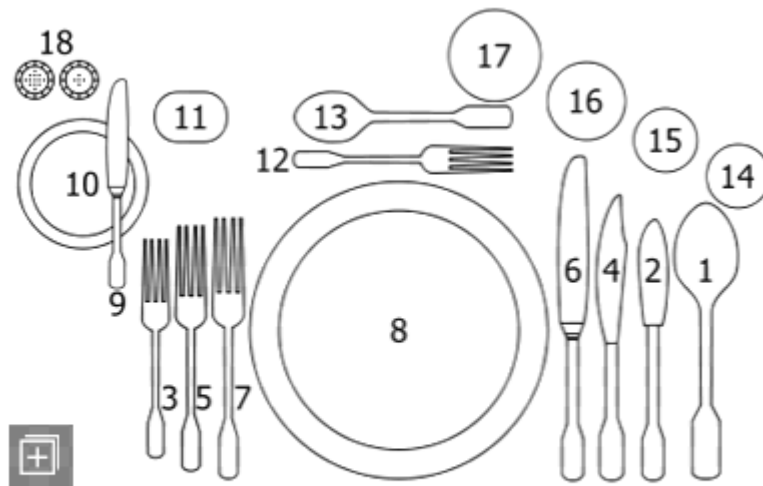
15,16
21

6,5,4 1,2,3 7,8,9
10,11,12

1. Dinner Plate - plato cena
2. Salad Plate - plato ensalada
3. Soup Plate - plato sopa
4. Salad Fork - tenedor ensalada
5. Dinner Fork - tenedor cena
6. Fish Fork - tenedor pezcado
7. Salad Knife - cuchillo ensalada
8. Dinner Knife - cuchillo cena
9. Fish Knife - cuchillo pezcado
10. Teaspoon - cucharita
11. Soup Spoon - cuchara de sopa
12. Dysher Fork - tenedor frutas del mar
13. Desert Fork - tenedor de postre
14. Desert Spoon - cucharita de postre
15. Bread+Butter Plate - plato de pan
16. Butter Knife - cuchillo de pan
17. Water Goblet - copa de agua
18. Champagne Glass - vaso de champán
19. Red Wineglass - vaso de vino tinto
20. White Wineglass - vaso de vino blanco
21. Napkin - servilleta
22. Place Card - tarjeta
23. Water Glass - vaso de agua
24. Juice Glass - vaso de jugo
25. Cup and Saucer Set - juego taza+platillo
26. Cereal Bowl - plato de cereal

<https://de.dreamstime.com/stock-abbildung-tabellenetikette-und-gedeck-der-satz-von-verschiedenen-wahlen-image53230149>

Los cubiertos de otras culturas: Alemania



Alemania: Tischlein deck dich

<https://gocater.de/blog/tischlein-deckt-dich-wir-verraten-ihnen-die-richtige-gedeckordnung-fuer-eine-maerchenhafte-tafel/>

Los cubiertos de otras culturas: China



Chinese Dining Etiquette

China: cubiertos tradicionales simples

http://www.flickr.com/photos/t_trace/ / CC BY 2.0

Los cubiertos de otras culturas: Japón



Cubiertos en Japón

japanese table setting - Pesquisa

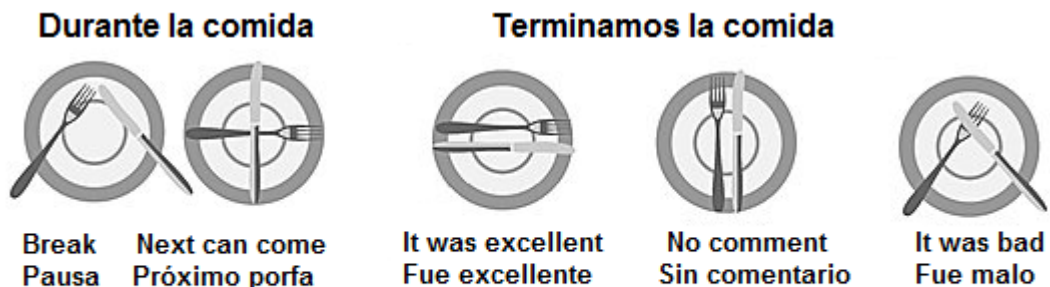
<https://www.pinterest.com/pin/227502218652224369/>

El idioma de los cubiertos: Perú



<http://comprarmesadecocina.es/?p=40>

El idioma de los cubiertos: Inglaterra



England: ordenes por cubiertos

<https://de.dreamstime.com/stock-abbildung-tabellenetikette-und-gedeck-der-satz-von-verschiedenen-wahlen-image53230149>

El idioma de los cubiertos: Alemania



Alemania: Tui Azubi-Blog

<http://www.tui-azubiblog.de/kleiner-knigge-kurs/>

Unas indicaciones

Cocina 33 indica:

<http://www.cocina33.com/noticia/etiqueta-en-la-mesa>

Hay dos estilos para su uso:

ESTILO EUROPEO

El comensal no suelta los cubiertos en ningún momento. El tenedor se sostiene con la mano izquierda, las púas deben ir hacia abajo; la mano derecha se encarga de sostener el cuchillo también con el filo hacia abajo. Se procede a cortar los alimentos, un bocado cada vez.

ESTILO AMERICANO

El tenedor se maneja con la mano izquierda al cortar los alimentos y el cuchillo con la derecha; pero al llevar la comida a la boca, el tenedor pasa a la mano derecha (volteando las puntas hacia arriba), mientras el cuchillo descansa en el borde del plato. Cuando se necesita cortar de nuevo, el tenedor regresa a la mano izquierda. Aunque el tenedor puede cambiar de mano, este cambio se limita a lo imprescindible.

LA SERVILLETA

Proveniente de las costumbres gastronómicas de la nobleza en la edad media (época en la cual sólo era un lienzo para resguardar la ropa y limpiarse las manos), la servilleta evolucionó hasta convertirse hoy en día en parte integral de una mesa bien puesta y de los buenos modales. Protege la ropa de los comensales, realza la decoración de la mesa o complementa la presentación de los alimentos.

UBICACIÓN DE LA SERVILLETA

En un contexto formal la servilleta debe ser presentada con elegancia, sobriedad y sencillez, sin dobleces a la vista.

La ubicación de la servilleta depende de la costumbre del lugar: en Estados Unidos se sitúa a la izquierda de los platos, mientras que en muchos países de Europa y en algunos de América Latina lo usual es ponerla a la derecha. También se permite doblada en el centro del plato principal.

USO DE LA SERVILLETA

-Una vez el anfitrión ha tomado su servilleta se considera formalmente iniciada la comida, después de esta acción los demás invitados pueden proceder a extender la suya.

- La servilleta se desdobra en dos (nunca completamente) y se pone sobre las rodillas.
- Puede usarse cuantas veces se necesite durante la comida y es obligatorio hacerlo antes de tomar agua o vino.
- Se declara formalmente terminada la comida cuando la anfitriona pone la servilleta a su derecha.
- Al finalizar la cena la servilleta se debe poner al lado derecho, sin doblarla.

LAS COPAS

Antes de usar cualquiera de las copas de la mesa para beber, se debe hacer uso de la servilleta para limpiar los labios.

UBICACIÓN DE LAS COPAS

En algunos países de Europa las copas se ubican frente a los platos. En Estados Unidos y América Latina se sitúan en el lado derecho de cada comensal. La copa para el agua se pone una pulgada arriba de la punta del cuchillo que está cerca del plato; la del vino tinto a su derecha y luego la del vino blanco. Las tres deben formar una línea diagonal.

CÓMO SOSTENERLAS

La primera precaución que debe tomarse al levantar una copa con la mano es la de no dejar el meñique levantado mientras se sostiene la copa, éste debe curvarse suavemente, igual que los demás dedos.

Las copas de vino y champaña se sostienen por el "tallo" con las puntas de los dedos, de esta manera, el calor de la mano no altera la temperatura de la bebida.

Las copas que contienen coñac o brandy se sostienen por la base, rodeando la copa, para que el calor de la mano ayude a expandir su aroma.

ALGUNOS CUBIERTOS

Cuchara sopera: Es la más grande de las cucharas, con una cavidad honda y 22 cms aproximadamente de largo. Utilizada para sopas principalmente.

Tenedor de mesa: Se caracteriza porque tiene las puntas más largas y es el más grande, tiene un tamaño equivalente a la cuchara sopera y se utiliza, la mayoría de las veces, en compañía del cuchillo.

Cuchillo de mesa: De igual longitud que el tenedor y la cuchara, ligeramente dentado, la mitad del filo aproximadamente. Utilizado para cortar alimentos.

Tenedor de pescado: Tenedor más plano que el de mesa de tamaño mediano y ligeramente más ancho. Utilizado para los pescados.

Tenedor para marisco: tiene forma de trinche.

Tenedor de postre: De tamaño menor a la mitad del tenedor de mesa. Dentado corto (3 ó 4 dientes, generalmente) utilizado para postres. Se ubica en frente del plato.

Cuchara de café: La más pequeña de todos los cubiertos, de poca cavidad. Se utiliza de forma única para revolver el café o infusiones. No se olvide sacarla de la taza cuando vaya a beber.

Cuchara de postre: Hermana pequeña de la cuchara de mesa, de tamaño menor a la mitad de ésta. Utilizada para todo tipo de postres.

EL PAN

El pan se parte siempre con las manos, nunca con el cuchillo.

Se parte un trozo pequeño cada vez sobre el plato correspondiente al pan (ubicado a la izquierda del comensal, nunca a la derecha) y se lleva directamente a la boca.

La mantequilla se unta sólo al pedacito de pan que se llevará a la boca, no se esparce sobre el pan entero.

AHORA ALGUNOS CONSEJOS ÚTILES

Los anfitriones son los que marcan el inicio y el final de la comida, siempre teniendo en cuenta las circunstancias de la cena para darle el ritmo adecuado.

La regla general para la utilización de los cubiertos es: la comida se lleva a la boca y no la boca a la comida.

El cuchillo no se debe llevar a la boca por ningún motivo.

Los pedazos que se introducen en la boca deben ser lo suficientemente pequeños para no causar que la persona, al masticar, se vea obligada a hacer muecas o ademanes excesivos.

Siempre mastique y trague la comida de su boca antes de beber.

No se deben hacer ruidos al masticar o al ingerir alimentos, tampoco deben hacerse chillar los cubiertos contra el plato.

La comida se sirve por la izquierda del comensal y se retira por la derecha del comensal. El vino se sirve por la derecha del comensal.

Nunca se deberán ingerir tragos con alto grado de alcohol previos a la comida, ya que el sentido del gusto puede verse afectado para saborear los alimentos.

Mientras esté comiendo los brazos se muestran hasta la mitad del antebrazo, nunca se deben levantar los codos y menos ponerlos sobre la mesa.

Luego de beber deje la copa en su lugar, no se entretenga con la copa sobre el plato. Igual con los cubiertos, úselos sólo para comer y no los manipule mientras espera que le sirvan.

Al terminar de comer ponga paralelamente el cuchillo (con el filo hacia dentro) y el tenedor en el plato; de esta manera se indica que hemos terminado de comer. No se deben cruzar los cubiertos
