| **Autor programu** | Wojciech S. Wocław |
| --- | --- |
| **Tytuł programu** | Savoir-vivre przy stole |
| **Co to jest?** | wykład lub połączenie wykładu z warsztatami |
| **O czym to jest?** | To lista zagadnień, które omawiam:  Jakie są rodzaje przyjęć?  Jak nakrywa się stół?  Jakie są rodzaje sztućców i jak się ich używa?  Do czego służą poszczególne talerze?  Jakie kieliszki dobieramy do jakich alkoholi?  Wino, aperitif, digestif czyli alkohole, które towarzyszą jedzeniu.  Jak używać serwety i do czego nie służy?  Jak komponuje się menu w restauracji oraz na przyjęciu?  Jak obsługuje nas kelner?  Jak elegancko jeść trudne dania?  Jak wznosi się toast?  Podstawowe informacje na temat serów.  Najważniejsze informacje o kawie i herbacie.  Jak wyreżyserować spotkanie przy stole?  Jakie są obowiązki gospodarza przyjęcia?  Jak rozsadzić gości przy stole?  O czym rozmawiać przy stole?  Eleganckie i nieeleganckie zachowania podczas jedzenia.  Jak z klasą korzystać ze szwedzkiego stołu?  Jak prowadzić spotkania biznesowe przy stole?  Jak elegancko zapłacić rachunek? |
| **Jak przebiega takie spotkanie?** | Zaczynam od opowiedzenia o najważniejszych zasadach savoir-vivre’u przy stole. Następnie razem z uczestnikami warsztatów przygotowujemy stół. Ostatnią częścią spotkania jest wspólny obiad lub kolacja, w czasie którego kontynuujemy rozmowę o zasadach zachowania przy stole i sposobach radzenia sobie z trudnymi daniami (jeśli takie zostały podane).  Jeśli program odbywa się w ramach wyjazdu i w porze popołudniowej, po przygotowaniu stołu uczestnicy idą się przebrać i wracają na kolację w strojach wieczorowych. |
| **Ile osób może wziąć udział w takim spotkaniu?** | Optymalnie - kilkanaście. Jeśli uczestników jest więcej niż 40, to zatrudniam do prowadzenia warsztatów asystenta. W takiej sytuacji możemy bez trudu przeprowadzić część wykładową i warsztatową, ale swobodna rozmowa przy stole podczas jedzenia będzie już niemożliwa. |
| **Jakie są wymagania organizacyjne?** | - projektor (wejście HDMI) i ekran,  - nagłośnienie (w wybranych przypadkach),  - ustalenie menu i wyboru win z restauracja/hotelem lub firmą cateringową,  - stoły,  - zastawa stołowa (zależy od wybranego menu, na ogół: talerze do przystawki, zupy, dania głównego, deseru, odpowiednie sztućce, kieliszki do napojów (woda i wina wg wyboru), serwety, obrus + ew. ozdoby (świece, kwiaty). |
| **Czas trwania** | wykład - 2 godz., wykład i warsztat - 4 godz. |