| **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. |