

DICAS para serviço a mesa que fazem diferença!

Independente de ser você quem serve a mesa ou se dispõe de uma pessoa ajudando, preste atenção e oriente sua assistente corretamente.

Travessas de comida – se estiverem sobre um aparador, tente não colar uma a outra: lembre que é preciso deixar um espaço para que a pessoa apoie o prato perto de cada travessa para se servir. Afinal de contas, usamos as duas mãos para isso e não dá para segurar o prato e se servir ao mesmo tempo...



Pratos: não devem ser empilhados, mas retirados separadamente. Ainda que não esteja usando serviço a francesa, ao levar um (ou no máximo dois) por vez, o serviço fica mais organizado.



Talheres ao retirar – devem continuar sobre o prato sem juntar todos os talheres em um só e muito menos raspar o prato para tirar o resto da comida. Isso é feito na cozinha tá?



É osso – não coloque pratinhos separados para que depositem ossos de frango ou outras aves depois de comer. É melhor cada um fica com seu osso no prato (que será retirado) do que deixar um ou mais pratos com ossos empilhados e misturados no centro da mesa...



Cabelos: sempre presos ou pelo menos meio presos. Isso é básico. Quem trabalha e/ou transita pela cozinha não pode ter cabelo solto. É simples assim.

