

Restaurantes: não pague mico e descomplique



Pra que tanta!? Xô regrinhas inúteis!

Antes de mais nada, ela complica em vez de simplificar. Depois, porque em todas as buscas que fizemos – Mário, meu sócio, que não deixa passar nada – em sites internacionais de comportamento e etiqueta e mesa, não há nada nem remotamente parecido.

Vamos combinar, pode até ser criativo, mas na prática é uma grande bobagem...

Você acha que algum garçom, em meio ao serviço vai perceber a sutil diferença entre um talher apoiado no prato de "pausa" e

outro cruzado quase igual – mas que significa “não gostei do serviço?”

Ora, nesse diagrama, só vale a do “estou satisfeito” – e por motivo prático: o garçom retira os pratos por trás da cadeira e, com os talher paralelos, com cabo voltado para o cliente é mais fácil para ele firmar a mão e não derrubar os mesmos.

Acredite: de nada adianta tanta regrinha! Se o serviço é ruim não será melhorado em curso, durante a refeição.

Ao **cliente**, cabe **reclamar com a gerencia** e não iniciar um bate boca por **sinais de talheres**.

O segundo prato só chegará quando estiver pronto – de nada adianta sinalizar que está esperando.

Se achar excelente, basta dizer isso ao vivo quando receber a conta – e gratificar o funcionário à altura.

Portanto, esqueçam essa tabelinha pseudo esperta, Lembre que, salvo impedimento de fala ou audição, nada substitui o **olho no olho** e uma troca de palavras gentis para se comunicar.

