

OBSAH

<i>Předmluva</i>	6
------------------	---

01

TO NEJDŮLEŽITĚJŠÍ V NĚKOLIKA VĚTÁCH

OBLEČENÍ – ZÁKLADNÍ VÝBAVA	10
-----------------------------------	-----------

OBLEČENÍ PRO MUŽE	10
--------------------------	-----------

Oblek	10
Košile	12
Kravata	13
Boty	13
Ponožky	14
Kapesníky	14
Hodinky	14
Manžetové knoflíčky	14
Peněženka	14
Opasek	16

OBLEČENÍ PRO ŽENU	16
--------------------------	-----------

Šaty	16
Košile a kalhoty	17
Boty	17
Doplňky	17

OBLEČENÍ PRO VOLNÝ ČAS	20
-------------------------------	-----------

OBLEČENÍ PRO MUŽE	20
--------------------------	-----------

Kalhoty	20
Sako	24
Košile	24
Kravata	24
Boty	24
Kabát	25
Trička, šortky, „žabky“	25

OBLEČENÍ PRO ŽENU	26
--------------------------	-----------

Šaty, kalhoty, sukně	26
Boty	26

DRESS CODE	26
-------------------	-----------

KONTAKTY MEZI LIDMI	28
----------------------------	-----------

Zdravení	28
Pravidlo pravé ruky	29

STOLOVÁNÍ	31
------------------	-----------

Jak sedíme u stolu	31
Prostřený stůl	31
Chování u stolu	33

<i>Čemu se musíme vyhnout, nechceme-li se znemožnit</i>	34
---	----

<i>Začínáme v rodině</i>	35
--------------------------	----

<i>Etiketa: předpoklad úspěchu</i>	36
------------------------------------	----

<i>Etiketa odráží životní styl</i>	37
------------------------------------	----

02

ETIKETA KONTAKTNÍCH SITUACÍ

TŘI KATEGORIE VÝZNAMNOSTI	40
----------------------------------	-----------

Jediný pevný bod – žena	40
-------------------------	----

PŘEDSTAVOVÁNÍ	41
----------------------	-----------

Muž se představí, ale žena nabízí ruku	41
Jsme čtyři	42
Představování je obřad	43
Pozor na jména	44

ZDRAVENÍ	44
-----------------	-----------

Podáváme ruku	45
Společenské rébusy	46
Muž je jen doprovod	49
Někdy raději ruku nepodáváme	49
Jak líbat a nepolíbit	50

VIZITKY	51
----------------	-----------

OSLOVOVÁNÍ	53
-------------------	-----------

Tituly	53
Tykání a vykání	55
<i>Etiketa se stále vyvíjí</i>	59
<i>Co se změnilo</i>	59

03

ETIKETA VŠEDNÍHO DNE

CHŮZE PO ULICI DVOU A VÍCE OSOB	62
VCHÁZENÍ DO BUDOVY, VYCHÁZENÍ	62
KINO, DIVADLO, KONCERT, MUZIKÁL	66
Šatna	68
KLOBOUK A ČEPICE	68
CHŮZE DO (Z)E SCHODŮ	70
DEŠTNÍK	70
TOALETA	72
AUTO	72
CO JEŠTĚ (NE)PATŘÍ K ETIKETĚ	74
Neukazujeme prstem	74
Ruka v kapse	74
Láhev s vodou	76
Žvýkačka	77

04

ETIKETA CESTOVÁNÍ

MĚSTSKÁ DOPRAVA	80
CESTUJEME VLAKEM	80
NA SILNICI	81
V LETADLE	83
V HOTELU	84
V KOSTELE	86
<i>Móda se mění, kdežto styl přetrvává</i>	87

05

ELEKTRONICKÁ ETIKETA

TELEFONICKÁ A E-MAILOVÁ KOMUNIKACE	90
PŘEDEVŠÍM NERUŠIT	90
VŠECHNO JE SLYŠET	91
NOTEBOOK	92
SMS A E-MAIL	92
Akronymy užívané v textových zprávách a e-mailech	95
Pravidla etikety na internetu	95
KLASICKÁ KORESPONDENCE	96
<i>Etiketa a etika</i>	97
<i>Etiketa a zdvořilost</i>	97

06**ETIKETA OBLÉKÁNÍ**

VHODNÉ OBLEČENÍ PRO RŮZNÉ PŘÍLEŽITOSTI	100
HYGIENA JE SOUČÁST ŠARMU	100
Přitažlivá žena	100
Elegantní muž	102
I hygiena má své trendy	102
OVERDRESSED – UNDERDRESSED	103
OBLEČENÍ PROZRADÍ OSOBNOST	104
JAK SE OBLÉKÁ MUŽ	104
OBLEK	104
Anglie versus Itálie	105
Konfekční, nebo ušitý	106
Jednořadový, nebo dvouřadový	108
Vesta	110
KOŠILE A KRAVATA	112
Nejdůležitější je límeček	114
Kravata je výrazem osobnosti	117
Uzel korunuje eleganci	118
BOTY A PONOŽKY	123
PRÁDLO	128
DOPLŇKY	129
Kapesníčky a kapesníky	129
Rukavice	130
Šle	130
Opasek	130
Pánská kabelka	132
Batůžek	132
Stříbrné a zlaté doplňky	134
Řády a vyznamenání	134
CASUAL DRESS – OBLEČENÍ PRO VOLNÝ ČAS	135
Blue jeans	136
Letní oblečení	137
TRADIČNÍ SLAVNOSTNÍ ODĚV	138
Frak	138
Žaket	139
Stresemann	139
Smoking	139
Černý oblek	142
Svrchník, plášť, kabát	142
Šála	144
Klobouk	144

JAK SE OBLÉKÁ ŽENA	148
ŠATY A SUKNĚ	148
KOSTÝM, SAKO	150
KALHOTY	150
HALENKY, BLÚZY, TOPY	154
BOTY	154
PRÁDLO	156
SLAVNOSTNÍ OBLEČENÍ	158
BUSINESS DRESS	162
Šedý, nebo černý?	162
Sandály nikdy	163
Ideální je kostým	163
Doplňky	164
DRESS CODE PRO FIRMU A ÚŘAD	168
High business styl	168
Business styl	169
Business casual styl	170
Casual styl	171
Doplňky	171
Oblečení, které se neslučuje s byznysovým prostředím	171
<i>Proměny pravidel etikety</i>	178

07**ETIKETA STOLOVÁNÍ**

CHOVÁNÍ U STOLU DOMA, V RESTAURACI, NA BANKETU	182
ZASEDACÍ POŘÁDEK	184
Zasedací pořádek pro různé typy stolů	186
Placement	186
Host nepřišel, nebo naopak přišel někdo navíc	188
PROSTÍRÁNÍ STOLU	188
Talíře	189
Přibory	189
Sklenice	192
<i>Etiketa nejsou jen předpisy</i>	193
<i>Zóon politikon</i>	193
Doplňky	194
Výzdoba stolu	194
SERVÍROVÁNÍ A OBSLUHA	194
POŘADÍ CHODŮ	196
ETIKETA U STOLU	198
Ubrousek	200
Pečivo a máslo	202
Polévky	202
Správné zacházení s přiborem	204
Ryby a plody moře	207
Různé pokrmy	209
Orientální hůlky	212
Překládání pokrmů	212
Vzít stehno do ruky?	213
Sklenice	213
Tatarský biftek	217
Sýry	217
Fondue	217
Moučníky	218
Ovoce	218
Obložený chlebiček	220
Káva a čaj	220
Párátka	221
V RESTAURACI	222
Jak poznáme dobrou restauraci	222
Přicházíme do restaurace	224
U stolu	227
Objednávání jídel	228
Objednávání vína	229
Etiketa v restauraci	231
Vyrováváme účet	232
Jak být příjemným společníkem	233
Konverzační tabu	234
Večeře při svíčkách	234
V KAVÁRNĚ	235

08**ETIKETA V RODINĚ**

RODINA DOMA	238
Začneme co nejdříve	238
Stolování v rodině	239
Péče o oblečení	240
Rodina jde do společnosti	240
JAK BÝT DOBRÝM HOSTEM	240
JAK BÝT DOBRÝM HOSTITELEM	242
Servírujeme občerstvení	243
HOST U NÁS DOMA	244
První kontakt	244
Péče o hosta doma	244
SLAVNOSTNÍ RODINNÉ UDÁLOSTI	245
SVATBA	245
Zásnuby	245
První setkání rodičů novomanželů	245
Náležitosti svatebního obřadu	246
Velká, či malá svatba?	247
Oblečení na svatbu	247
Svatební den	248
Přicházíme na obřad	249
Svatební hostina	252
OSLAVY NAROZENIN A SVÁTKŮ	254
Seznam hostů	254
Hosté přicházejí	255
MATURITA	256
PROMOCE	258
PRVNÍ SCHŮZKA	258
NÁVŠTĚVA V NEMOCNICI	260
ETIKETA O VÁNOCÍCH	260
DOVOLENÁ	262
POHŘEB	264
Na co musíme myslet	264
Smuteční projev	264
Jak dlouho zachovávat smutek	265
Jdeme na pohřeb	265
CHOVÁNÍ V SOUDNÍ SÍNĚ	266
<i>Zakladatel etikety nového věku</i>	267

09

ETIKETA VE FIRMĚ

INTERVIEW	272
Vystihněme firemní kulturu	272
Úsměv a jistota	272
Hovoříme i tělem	273
KANCELÁŘ	273
Nejen kolegové, ale i přátelé	273
První den v nové firmě	274
Šéf i gentleman	274
Tykání ve firmě	274
Ohleduplnost na pracovišti	275
DÁRKY A „POZORNOSTI“	276
PRACOVNÍ CESTA	278
MENŠINY VE SPOLEČNOSTI	278
SCHŮZKA S KLIENTEM	281
PORADY VE FIRMĚ	282
FIREMNÍ VEČÍREK	282
PŘEDÁVÁNÍ CEN	284
LOUČÍME SE SE ZAMĚSTNANCEM	285
<i>Nezbavuje nás etiketa přirozeného chování?</i>	287

10

ETIKETA PRACOVNÍCH SPOLEČENSKÝCH UDÁLOSTÍ

SNÍDANĚ A BRUNCH	290
PRACOVNÍ OBĚD (BUSINESS LUNCH)	290
Kdo je hostitel	290
Co na sebe	291
Hostitelkou je žena	291
I obchodní oběd je společenská událost	292
PRACOVNÍ SCHŮZKA	293
Připravme se, abychom mohli pochválit	294
Šetřeme čas	295
VELETRH	295
DOSTIHY, GOLF, JACHTA	297
PODPISY SMLUV	299
<i>Jaký je smysl etikety?</i>	301
<i>Úsměv nade vše</i>	302
<i>Trend současné doby – ležérnost</i>	302
<i>I slova umění zranit</i>	303
<i>Náboženství a tolerance</i>	303

11

SLAVNOSTNÍ SPOLEČENSKÉ UDÁLOSTI

JAK ČÍST POZVÁNKY	306
Zkratky na pozvánkách	306
Dochvilnost není vždy žádoucí	307
Sami, nebo s doprovodem?	309
Jak psát pozvánky	310
DRESS CODE NA POZVÁNKÁCH	312
Black tie	312
White tie	312
Morning dress	312
Black suit	314
Business attire	314
Business casual	314
Lounge suit	314
Cocktail attire	314
Dressy casual	316
Festive casual	316
Informal dress, semiformal	316
Smart casual	316
Summer casual	316
Unofficial dress	316
DARY A DÁRKY	316
Nápad je víc než cena daru	316
Dary téměř vždy rozbalujeme	317
KVĚTINY	318
Kytice pro ženu, nebo pro muže	318
Předáváme kytici	319
TYPY SPOLEČENSKÝCH UDÁLOSTÍ	320
RECEPCE	320
Small talk	320
Osobní zóna	321
Raději nejíme	322
BANKET	323
Nikdo si nesesá dřív než hostitel	324
Stolování na banketu	324
<i>Slušnost a zdvořilost</i>	325
RAUT	326
BUFFET LUNCH	327
RÉVEILLON	327
GARDEN PARTY	328
PIKNIK	328
KOKTEJL	328
VERNISÁŽ, KŘEST	329
MATINÉ	329
ČÍŠE VÍNA	329
ČAJ O PÁTÉ	330
PARTY, VEČÍREK, MEJDAN	330
PLES	331
Ideální příležitost pro velkou večerní	331
Tanec	332

PŘÍPITKY A PROSLOVY	333
Přípitek trvá tři minuty	333
Proslovy pronášíme spatra	334
Tréma	334
NEHODY VE SPOLEČNOSTI	335
Vyhýbáme se nástrahám	335
Musíme si pomáhat	335
Neuklízíme po sobě	336
KOUŘENÍ A ALKOHOL	337
Cigarety a doutníky	337
Alkohol	338
<i>To se mám přetvařovat?</i>	339
<i>Největší prohřešky</i>	339

I2

SETKÁVÁME SE S VÝZNAMNÝMI OSOBNOSTMI

VIP	342
ČÍRKEVNÍ HODNOSTÁŘI	344
JDEME NA AKCI ZA ÚČASTI VIP	344
Oslovení VIP	345
Jdeme do sídla VIP	346
VIP BUDE NÁŠ HOST	346
Připravujeme návštěvu	346
Na co nesmíme zapomenout	346
VIP přijíždí	348
Jednání s VIP	348
Tlumočnick	350
Banket na počest VIP	351
DIPLOMATICKÝ PROTOKOL	352
<i>Náš vztah k ženám je ojedinělý</i>	355

I3

INTERKULTURNÍ ETIKETA

JINÝ KRAJ, JINÝ MRAV	358
EUROATLANTICKÝ PROSTOR	358
Anglosaské státy	358
Jižní Evropa	358
Latinská Amerika	359
Německo	359
VÝCHODNÍ ASIE	361
ČÍNA	361
Dárky	362
Spropitné	362
Jazyk	363
Neverbální komunikace	363
Termín schůzky	363
Pozdrav	364
Oslovování	364
Oblékání a vzhled	364
Konverzace	365
Vyjednávání	365
Osobní kontakty	365
Stolování	366
Použití jídelních hůlek	366
Zábava	367
ISLÁMSKÉ STÁTY	367
KDO SE KOMU PŘIZPŮSOBUJE	368

Literatura k tématu etikety 372



„Vybrané chování
nejprůkazněji osvědčíme
u stolu.“

Oldřich Nový,
film Světáci

CHOVÁNÍ U STOLU DOMA, V RESTAURACI, NA BANKETU

U stolu použijeme všechny dovednosti společenského chování: představování se, podávání ruky, konverzaci, budeme vhodně oblečeni a přitom budeme manipulovat s příbory a projevovat takt a empatii vůči svým spolustolovníkům. Manipulace se stolním náčiním ovšem vyžaduje jisté návyky, zručnost a zkušenost. Tak jako okamžitě rozeznáme zkušeného řidiče od nováčka, stejně snadno poznáme člověka, který není zvyklý společensky stolovat, neví, jak zacházíme s ubrouskem, co s pečivem, jak držíme sklenici, kde máme mít ruce a jak jíme špagety. Oběd s takovým stolovníkem je asi stejně zábavný jako jízda s čerstvým absolutem autoškoly.

U stolu si musíme vytvořit celou řadu tzv. dynamických stereotypů, tedy motorických dovedností, ať už jde o držení příboru, manipulaci s pečivem, sedění u stolu, držení sklenice, konzumování různých jídel, třeba vařených brambor, těstovin, palačinek, kuřecího stehna, nebo loupání krevet. Pro ty, kterým rodiče nevštepili správné návyky v dětství, je obtížné navýkat si na nový způsob, jak držet vidličku a jak obracet polévkovou lžící k ústům. Mozková centra si budou muset najít příslušné svalové partie, které obhospodařují tuto činnost, a musejí je přimět ke spolupráci. Nějakou dobu to trvá, ostatně stejně jako když jsme se učili zavazovat si tkaničky od bot, chodit, bruslit, psát, jezdit na kole nebo v autě. Každý začátek nám připadal jako nepřekonatelný problém, ale po nějaké době vytrvalého úsilí se mozková centra domluvila se svalstvem, jejich vzájemnou koordinací se vytvořil dynamický stereotyp a ten nám dnes připadá jako samozřejmost.

Vytváření těchto motorických dovedností u stolu se vyplatí věnovat nějaký čas a péči. Jíst totiž budeme nesčetněkrát v životě, frekvence stolování je nesrovnatelná třeba s frekvencí bruslení. Navíc u stolu obvykle sedíme s ostatními lidmi, a buď jsme jim příkladem (svým dětem), nebo se naopak budeme cítit špatně, když uvidíme, jak obchodní partner nebo dáma našeho srdce stolují o poznání kultivovaněji než my. A budeme-li se muset soustředit na zvládnutí manipulačních technik s příborem namísto toho, abychom měli zažitý rutinní postup, při němž na tuto činnost již nemyslíme, ale děláme ji s naprostou samozřejmostí, okouzujícími společníky nebudeme.

Stůl byl odjakživa centrem společenského života, svorníkem spojujícím lidskou pospolitost. U stolu se připravovaly války i dohadoval mír, u jídelních stolů se denně uzavřou kontrakty za miliardy dolarů, stůl je dějištěm oslav i smutečních událostí, ke stolu usedáme denně od batolecího věku do pozdního stáří. Zpravidla neusedáme ke stolu pouze proto, abychom se najedli, ale abychom byli spolu – příjemný prožitek konzumace jídla se přenáší i na atmosféru u stolu. Lhostejno, zda sedíme se svou rodinou, s hostem nebo obchodním partnerem, samo jídlo je druhořadé, primární je setkání lidí u společného stolu, ten je svorníkem našich vztahů. Proto i forma, s jakou se u stolu chováme, je důležitá, vypovídá hodně o mezilidských vztazích mezi účastníky oběda. Zvláště rodiče mají u stolu vyšší odpovědnost. Neusedají ke stolu, aby se najedli, ale aby byli příkladem svým dětem a vytvářeli v nich správné návyky, jež jim zůstávají na celý život. *Slušné chování u stolu je jeden z nejvzácnějších dárků, které můžeme svým dětem dát.* Naše děti jej budou rozbalovat každý den, po celý život, a vždy si na nás s láskou vzpomenou a poděkují nám.

Smyslem společenského stolování není najíst se – přiznejme si, že doma se najíme mnohdy lépe a pohodlněji než na škrobeném banketu ve smokingu. Jídlo se řadí k nejvíce příjemným lidským prožitkům, a proto s rozvojem civilizace získávalo důležitou druhotnou funkci – vytvářet kolorit a příjemné prostředí pro zábavu, jednání,

→ Zasedací pořádek dvou párů
můžeme vyřešit tak, že významnější
pár usedne zády ke stěně s výhledem
do prostoru, méně významný pár se
posadí naproti. Ženy sedí po pravici
mužů.



setkávání lidí. Jsme-li pozváni na večeři, nespatřujeme hlavní účel pozvání v tom, že dostaneme najíst, ale že budeme ve společnosti dalších lidí, se kterými budeme navazovat kontakty, poznávat se, konverzovat, hledat společná témata – a to vše na pozadí společného stolování.

ZASEDACÍ POŘÁDEK

Prvním úkonem, který musíme učinit, když přijdeme ke stolu, je správně se usadit podle určitého pořádku. Jako v jiných situacích i u stolu mají svá privilegia osoby společensky významnější. *Hostitel, který určuje zasedací pořádek, musí vycházet z pevných pravidel.* Platí jak při večeři v šesti, tak na banketech pro stovky hostů. Zavedení zasedacího pořádku podle společenské významnosti hostů se přičítá králi Ludvíku XIV. Všechna pravidla zasedacího pořádku ovšem nelze dodržet beze zbytku, tak ideální stav se prakticky nikdy nevyskytne, proto konkrétní zasedací pořádek bude vždy výsledkem nějakého kompromisu, kdy upřednostníme jedno kritérium před ostatními.

Především *nesmíme vytvářet izolované skupiny*, naopak hosty musíme co nejvíce promíchat – musejí sedět tak, aby se bavili všichni navzájem. Muže a ženy, starší a mladší, domácí a cizince rozsazujeme střídavě; ani lidé, kteří se znají, třeba z jedné firmy, by neměli sedět vedle sebe. *Smyslem společenského stolování je poznávat nové lidi, seznamovat se, proto ani manželé nesedí vedle sebe*; jejich poslední příležitost byla svatební hostina, ostatně doma mají denně příležitost spolu konverzovat. Není důvod vytvářet dvojice párů, které si budou vyprávět o tom, o čem se bavily ráno při snídani a zítra mohou pokračovat. To ovšem znamená, že vedle ženy nebude sedět její manžel, proto roli pečovatele o ženu přebírá muž, který sedí po její levici, to je její „garde“, ten se postará o její usazení, manipuluje se židlí, aby ženu usadil nebo jí usnadnil vstávání, podá jí ubrousek nebo sůl a stará se o ni po všech stránkách. Její manžel zase obšťastňuje jinou dámu na druhém konci sálu.

Pro stanovení zasedacího pořádku jsou důležitá tři kritéria: stěna, okna, dveře. Společensky významnější osoby sedí zády ke stěně s pohledem do místnosti. Je to pohodlnější, protože mají přehled o celém prostoru, za jejich zády už se nic neodehrává, mají větší pocit bezpečí a obvykle je neobtěžuje procházející obsluhující personál. V restauracích si na tato místa často sedají muži s odůvodněním, že mají lepší přehled a cítí se bezpečněji, to je ovšem právě ta výhoda, kterou musíme poskytnout společensky významnější osobě, tedy ženě (klientovi, staršímu, hostovi). *Nemůžeme-li se řídit podle blízké stěny, použijeme pravidlo, že host sedí s výhledem do okna* – to je místo pro ženu, klienta, návštěvu, staršího. *Sedíme-li v gotické vinárně uprostřed místnosti bez oken, host sedí tak, aby se díval na vstupní dveře, a hostitel sedí zády ke vstupním dveřím.* Doma sedí maminka zády ke dveřím, podle staré tradice, „aby to měla blízko do kuchyně“.

U větší nebo formálnější večeře sedí hostitel a hostitelka obvykle proti sobě (mohou ovšem sedět i vedle sebe, žena vpravo). *Nejčestnější místo pro ženu je po pravici hostitele, pro muže po pravici hostitelky.* Druhé nejčestnější místo je po levici hostitele, třetí opět po pravici, čtvrté opět po levici a tak postupujeme k vnějšímu okraji stolu, až do vyčerpání míst. Na první pohled je zřejmé, že čím více je host společensky významný, tím blíže hostitelům sedí a naopak. Ženy by neměly sedět na kraji stolu. Při rodinných oslavách nebo svatebních hostinách necháváme malé děti, které nemohou

→ Dva páry mohou také usednout tak, že muži ženám přenechají významnější místa zády ke stěně a sami usednou naproti nim. Významnější žena (stejně tak i muž) sedí vpravo.



stolovat samy, vedle jejich matky nebo otce, samostatné starší děti mají pozici nejnižší společenské významnosti.

Zasedací pořádek pro různé typy stolů

U obdélníkového stolu sedí hostitel s hostitelkou uprostřed naproti sobě, hostitelka zády ke stěně, čelem do prostoru nebo k oknům. Hostitelka má po pravici hlavního hosta, hostitel jeho partnerku. Po levicích mají druhý nejvýznamnější pár, po pravících třetí a tak pokračujeme k okraji stolu. Hostitelé mohou sedět také v čelech protáhlého obdélníkového stolu, pak po pravici hostitele sedí žena číslo jedna, naproti po pravici hostitelky muž číslo jedna, po levicích obou pár číslo dvě.

U stolu typu U, kde obvykle neobsazujeme vnitřní stranu čela, sedí hostitelé vedle sebe, žena po pravici muže. Vedle ní pak sedí muž číslo jedna, vedle hostitele žena číslo jedna. Následují „dvojky“, „trojky“ a další hosté v pořadí společenské významnosti, přičemž střídáme muže a ženy, domácí a hosty. Máme-li jako významné hosty pár, můžeme vedle hostitele po pravici posadit manželku hosta, vedle ní manželku hostitele a vpravo hosta, stejný model se používá při chůzi dvou párů po ulici nebo při usazování v divadle nebo v kině.

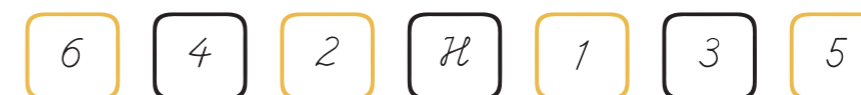
U kulatého stolu můžeme zvolit obě varianty: buď hostitelé sedí naproti sobě, po pravících mají první páry, po levicích druhé atd., nebo sedí vedle sebe a další páry podle významnosti sedí po jejich stranách, takže naproti sedí nejméně významní účastníci oběda. To se doporučuje u velkých stolů, kde je konverzace přes stůl vyloučena.

Připravujeme-li zasedací pořádek, musíme si nejprve sestavit pořadí společenské významnosti hostů, zvlášť muže a ženy, a pak je usazujeme směrem od středu ke krajům stolu. Společenskou významnost posuzujeme podle všech kritérií: starší, funkčně nadřazení, hosté, klienti, cizinci. Nejprve nám vznikne ideální matematický model a ten pak začneme upravovat podle dalších kritérií. Ideální zasedací pořádek v praxi neexistuje – museli bychom mít stejný počet mužů a žen, mladších a starších, domácích i cizinců a hlavně by mezi všemi musela být jasná hierarchie podřízenosti a nadřazenosti, což se nám podaří jen u nejvyšších ústavních činitelů, u kterých je hierarchie přesně určena protokolárním řádem. Od ideálního řešení ustoupíme tam, kde bychom hosty zbytečně stresovali (babičku posadíme na svatbě vedle dědečka), i kvůli jazykovým schopnostem účastníků. Máme-li mezi hosty cizince, usazujeme je střídavě s hostitelskou stranou, ale vždy tak, aby vedle cizince seděl někdo, kdo s ním bude schopen konverzovat, aby byl naplněn smysl společenského setkání.

Tlumočníky poskytujeme při společenské večeři se zahraničními hosty obvykle jen hlavnímu hostu nebo hostiteli. Je praktičtější, aby tlumočnick nevěčeřel u stolu jako ostatní hosté, ale aby seděl na samostatné židli mezi těmi, kterým tlumočí. Oba by na sebe měli vidět – proto má tlumočnick židli vysunutou asi o půl metru dozadu, aby nezaclánil. Z tohoto úhlu navíc hovoří přímo do uší oběma spolustolovníkům, ne do obličeje, a může mluvit o to tišeji.

Placement

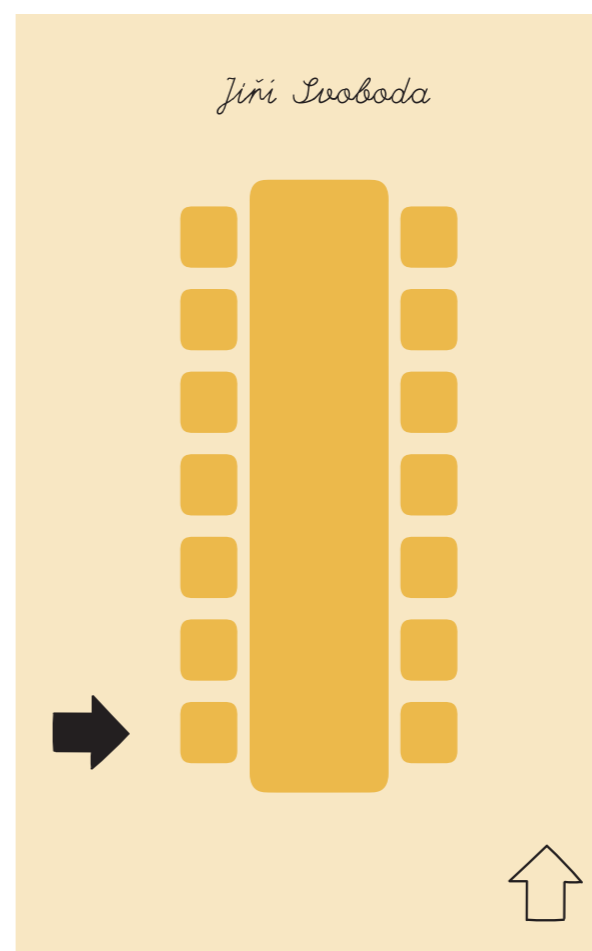
Při společenské večeři bývá výhodné umístit v předšálí, kde se podává *welcome drink*, tzv. *placement* – schéma zasedacího pořádku se jmény. Je to tuhý papír s nakresleným půdorysem stolu se zasunovacími lístečky se jmény hostů. Hosté se po příchodu ke stolu rychle orientují a nehledají dlouze svoje místo. Tam, kde je stanoven pevný zasedací pořádek, hosté očekávají *jménovky na místech u stolu*. U velkých společností, kde by placement v předšálí byl nepřehledně složitý, dostává host po příchodu od



Principy zasedacího pořádku stanovil Ludvík XIV. a dodnes je dodržujeme. Hostitele posadíme doprostřed, po pravících sedí „jedničky“, po levicích „dvojky“, opět po pravících „trojky“ a tak postupujeme až k okrajům stolu. Střídáme muže a ženy, cizince a domácí, manželé by neměli sedět spolu, abychom hosty co nejvíce promíchali.



Principy zasedacího pořádku se dají aplikovat nejen na velké tabule, ale i na usazení čtyř či šesti osob. U stolu pro šest posadíme hostitelský pár naproti sobě, pár číslo jedna po pravících hostitelů a pár číslo dvě po levicích.



Placement pomáhá zorientovat hosty a ukazuje jim jejich místo u stolu. Díky zasedacímu pořádku host najde místo rychle a důstojně.

hostesek kartičku se jménem, na které je jednoduchý obdélník, stůl, a šipka v místě, kde je jeho místo. Další šipka označuje vstup do sálu, aby bylo zřejmé, jak je stůl orientovaný.

Host nepřišel, nebo dokonce přišel někdo navíc

Do ideálně vytvořeného zasedacího pořádku může v poslední chvíli vstoupit lidské selhání: nedostaví se host, se kterým se počítá, nebo ještě hůř, přijde někdo navíc.

Aperitiv v předsáli má několik funkcí – mimo jiné nám poskytuje čas zjistit, jestli se hosté dostavili v plánovaném počtu a složení. Teprve až když si šéf protokolu (nebo asistentka generálního ředitele) ověří, že se dostavili všichni, vyzve hosty, aby se odebrali ke stolu. Nejprve přicházejí ke stolu účastníci večeře, vyhledávají si svoje místa, postaví se ke své židli a zůstávají stát. Představují se navzájem se sousedy, se kterými stráví několik příštích hodin, a vyčkávají na příchod těch nejvýznamnějších. *Nikdo si nesesdá, protože nikdo není důležitější než hostitel a hlavní host, a ti přicházejí jako poslední.*

Žádné místo u stolu by nemělo zůstat prázdné. *Stane-li se, že se některý z hostů nedostaví, nelze jeho místo nechat neobsazeno*, okamžitě by hlavnímu hostu signalizovalo, jak málo si vážíme příležitosti s ním povečeřet, a vyvolalo by to hned na počátku společenské akce nežádoucí zklamání. *Hostitelská strana by vždy měla mít v záloze někoho, kdo místo v poslední chvíli obsadí.* Může to být asistentka, někdo z protokolu, kdokoli, kdo je na to oblečen. Budeme pak asi muset přeskupit placement a vizitky na stole, protože neposadíme asistentku ředitele vedle ministra obrany, ale to je to nejmenší, co nás v tak překérní situaci čeká.

Ještě horší problém řeší hostitel, když se na slavnostní večeři dostaví významný muž s manželkou, ač byl pozván jenom on. Je-li muž skutečně tak významný, že jeho manželku nelze poslat domů, musíme pro ni vytvořit místo. Jde-li o běžný restaurační provoz, snad se to může v posledních minutách ještě podařit vytvořením dalšího prostřeného místa, ale u slavnostních tabulí je vyloučeno zasahovat do hotového aranžmá, to by trvalo hodinu. Pak *nezbývá než požádat někoho z hostitelské strany, o kom víme, že se neurazí, aby se v zájmu hladkého průběhu večeře vzdal svého místa* a šel se navečeřet do pohodlnějšího prostředí domů.

PROSTÍRÁNÍ STOLU

Stůl vhodně upravený k obědu nebo večeři vytváří doma slavnostní náladu při rodinném stolování. V restauraci nebo při slavnostní večeři se musíme správně orientovat na prostřeném stole, abychom nevstupovali do „operačního prostoru“ sousedů a uměli si poradit se vším, co nás na stole čeká. Na banketu si musíme být bezpečně jisti, kde jsou hranice našeho inventáře a co smíme a co ne.

Stůl bývá pokryt ubrusem, to není překvapivé, ale *správně je ubrus položen až na moltonu* – plstěné podložce, která zaručuje, že nádobí a příbory nevydávají při položení na stůl hluk a nesmekají se. *Molton* (také *multon*) zjemňuje a tlumí veškerý kontakt s deskou stolu, sklenice a příbory o ni nebouchají a stolování je hned noblesnější. Molton je samozřejmostí na banketech a v dobrých restauracích, pokud nemají záměrně minimalistický styl prostírání bez ubrusů. V takových restauracích, ale i běžně doma, se často používá *tzv. anglické prostírání, obdélníkové podložky pod stolní nádobí.*

Anglické prostírání vzniklo v době, kdy začali Britové ze zámoří dovážet mahagonové dřevo k výrobě lodí, ale i nábytku. Bylo jim líto překrývat krásné červenohnědé leštěné plochy stolů ubrusy, a tak servírovali pokrmy jen na menších podložkách, aby vynikla krása vzácného mahagonového dřeva.

Ubrus má buď bílou, nebo jinou nevtíravou barvu, aby neodváděl pozornost od aranžmá pokrmů na talířích. Kromě přírodních bavlněných ubrusů si získává oblibu žakárový ubrus s teflonovou úpravou, protože je odolný vůči tekutinám, nejen vůči vodě, ale i červenému vínu. Skvrnu stačí otřít vlhkým hadříkem a ubrus je zase čistý. Ve vzorech by se neměl ztrácet stolní inventář. Ubrus by měl přesahovat na každé straně hranu stolu asi o 30 cm, tedy po sedadlo židle, aby zakrýval nohy stolovníků a dotýkal se plátěných ubrousků na jejich klínech.

Ubrusy bývaly na stolech už v antice. Až do novověku to byly jednoduché bílé plachty z pevného plátna. Rozlehlé královské tabule byly obvykle sestaveny z prken ležících na dřevěných podstavcích, proto byl ubrus nezbytností. Přesahy byly o hodně delší, než jsou dnes, a proto měl ubrus v rozích uzly, aby se nedotýkal země a neposunoval se po stole (vidíme to na obrazech z různých epoch, snad nejznámější je Leonardova *Poslední večeře*). Přesahy ubrusu měly praktický význam – hodovníci si do nich utírali ruce. Celý středověk se totiž jedlo jen nožem (v pravé ruce), kterým se ukrojil kus masa a levou rukou vložil do úst. Chtěl-li se host napít, utřel si prsty do přesahu ubrusu a pak teprve uchopil cínový nebo později skleněný pohár – v masných prstech by mu klouzal a skleněné číše byly tehdy nezřízeně drahé. Teprve v 19. století, kdy se prostíraly ubrusy bohatě zdobené krajkami nebo vyšíváním a hostitelkám bylo líto si je nechat ničit mastnými prsty hostů, začaly hospodyně zakládat malé čtverce látky, do kterých si hosté utírali ruce, a tak se zrodily dnešní ubrousky.

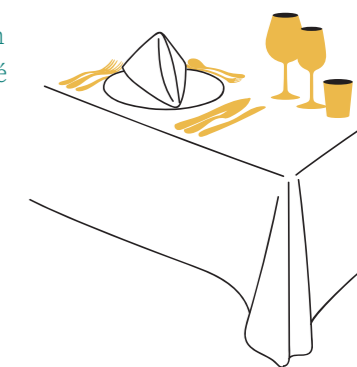
Při delší tabuli se ubrusy překládají přes sebe. Nahoře by měl být ten, který hosté patří jako první, nebo v místě, kde bude sedět hlavní host, to proto, aby nebyly vidět překlady ubrusů přes sebe. Na ubrus případně pokládáme menší čtvercový ubrus zvaný *napron* (nejčastěji 80 × 80 cm), stejné nebo kontrastní barvy, který oživuje tabuli a chrání hlavní ubrus před znečištěním. Dalším zdobným prvkem jsou *šály*, obvykle odlišné barvy, jež dodávají tabuli slavnostní ráz. *Látkové ubrousky*, které leží dekorativně složené na stole, jsou buď jídelní (60 × 60 cm), nebo snídaňové (ty jsou poloviční).

Talíře

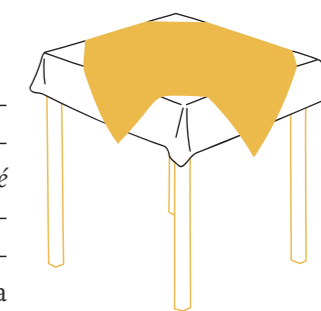
Na slavnostních hostinách se zakládají (tedy aranžují na stůl) velké podkladové talíře, které se nazývají *klubové*. Ty leží na stole po celou dobu stolování. Na ně se kladou malé kulaté plátěné ubrousky, rozetky, aby o sebe talíře nevrzaly. *Na klubové talíře se pokládají talíře s jednotlivými chody.* Zahajuje se studeným předkrmem na dezertním talířku, následuje polévka v hlubokém talíři nebo bujón v misce na podšálku, pak se servíruje teplý předkrm na dezertním talíři, dále přichází hlavní chod na největším (tzv. masovém) talíři a na závěr se na klubovém talíři ocitne ještě jednou buď dezertní talířek – může se ještě servírovat sýr nebo ovoce –, nebo o něco menší moučnickový talířek na sladký závěr večeře. *Podává-li se k moučnicku káva, klubový talíř se odnáší.* Vlevo od klubového talíře (nebo složeného ubrousku) leží menší talířek na pečivo, který se zakládá horním okrajem nebo středem na hroty vidliček. Přes něj je přeložen malý nožik na máslo, ostřím k hostu.

Příbory

Předpokládáme-li pět chodů, budou po levé straně ležet tři vidličky, to je ostatně největší počet, jaký se zakládá. Pokud by byl počet chodů vyšší, donášela by obsluha další příbory až během večeře před chodem, ke kterému by byl příbor zapotřebí.



Prostíráme na ubrusu, který přesahuje asi o 30 cm (pod ubrusem můžeme mít molton). Vedle talíře umístíme nanejvýš tři sady příborů, ty odebíráme z vnější strany směrem k talíři. Moučnickový příbor klademe nad talíř. Pečivo je vlevo, sklenice vpravo. Špička nože příboru k hlavnímu chodu míří na číši s červeným vínem.



Základem prostírání je ubrus, nejčastěji bílý nebo jemných pastelových barev. Na ten případně pokládáme menší čtvercový ubrus zvaný *napron* (nejčastěji 80 × 80 cm) stejné nebo kontrastní barvy, který oživuje tabuli a chrání hlavní ubrus před znečištěním. Dalším zdobným prvkem jsou *šály*, obvykle odlišné barvy, jež dodávají tabuli slavnostní ráz. Látkové ubrousky, které leží dekorativně složené na stole, jsou buď jídelní (60 × 60 cm), nebo snídaňové (30 × 30 cm).