

MISE EN PLACE e GALATEO A TAVOLA

Collana di studi tecnici orientati al mondo del turismo ed eventi
diretta e realizzata da Professione Sogni

© 2011 - 2012 Professione Sogni – www.professionesogni.it – email: info@professionesogni.it
E' vietata la circolazione e la riproduzione, anche in forma parziale, del presente testo senza
l'autorizzazione dell'autore.

Prima edizione: febbraio 2012
Stampato in formato digitale pdf

Codice: 1E2012MG

Indice

Mise en place e galateo a tavola

1 Introduzione	pagina 1
2 Tavoli e sedie	pagina 3
3 Le tovaglie, bicchieri, posate e piatti	pagina 6
4 Mise en place	pagina 14
5 Assegnare i posti a tavola	pagina 18
6 Galateo a tavola, come comportarsi	pagina 22
7 Tableau de mariage	pagina 31

PREMESSA

Questa guida semplice e veloce permette di scoprire e imparare le norme della ristorazione e del galateo che regolano l'allestimento formale della tavola, la mise en place appunto, in previsione di importanti eventi, come per esempio il ricevimento di matrimonio.

Analizzando nei dettagli la mise en place, per quanto riguarda il tavolo, i bicchieri, le posate, il vasellame, ecc.. lo studente potrà imparare a preparare dal nulla una tavola, utilizzando con sapienza gli elementi compositivi corretti secondo le necessità.

Inoltre la guida include una completa sezione sul galateo a tavola, dall'arrivo degli invitati e alla disposizione dei loro posti per ogni tavola, fino alle regole da seguire durante la consumazione del pasto.