



Brilhar num almoço de negócios

Utilize a etiqueta como arma estratégica para evitar pequenos erros num almoço de negócios. Quer seja anfitrião ou convidado, siga os conselhos dos especialistas

Texto Ana Rute-Silva

A etiqueta dá-nos a sensação de que, se fizermos o que é certo e evitarmos o que é errado, tudo vai correr bem. A frase de Letitia Baldrige, a referência mundial de etiqueta e protocolo e autora do livro *Letitia Baldrige's Complete Guide to Executive Manners*, dá ânimo a quem tem de enfrentar um importante almoço de negócios. A mesa é o local de reunião por excelência e não há como uma refeição para estreitar relações e fazer a ponte necessária para a concretização de projectos. Tendo a etiqueta como arma estratégica, nada pode falhar. Para que não seja apanhado desprevenido, o melhor é não esquecer algumas regras simples:

Entrada

- Isabel Amaral, consultora em imagem e protocolo empresarial e autora do livro *Imagem e Sucesso – Guia de Protocolo para Empresas e Imagem e Internacionalização – Como Ter Êxito no Mercado Global* (Editorial Verbo), lembra que “quem convida só se deve sentar depois de ter indicado o lugar aos convidados e todos se terem sentado”. O melhor lugar deve ser destinado ao convidado, que se senta à frente ou à direita do anfitrião. Sente-se de costas direitas.
- Mesmo que o almoço seja informal, não deve arregaçar as mangas nem desapertar a gravata. O casaco pode ser tirado, mas só depois de o convidado o ter feito.
- Assim que se sentar à mesa, deve colocar o guardanapo no colo. Antes de começar a comer pode gesticular à vontade. Esta é a altura certa para ter uma conversa mais informal.

Prato principal

- Durante a refeição, Isabel Amaral aconselha a colocar as mãos “em cima da mesa quando não está a segurar a ementa ou os talheres”. Letitia Baldrige sugere que, enquanto está a comer, corte a comida em pedaços pequenos. “Frequentemente os americanos cortam um pedaço de carne, depois pousam a faca no prato e transferem o garfo para a mão direita para comer o que acabaram de cortar. Mas o estilo continental (garfo na mão esquerda e faca na mão direita em permanência) tem muito mais sentido”, garante.
- Segundo Isabel Amaral, o guardanapo “deve ser usado para limpar a boca an-

tes de beber”. No final da refeição, volta a ser colocado em cima da mesa, amanchucado, sem o voltar a dobrar. Letitia Baldrige acrescenta que se, por alguma razão, tiver de se ausentar da mesa, deve colocar o guardanapo em cima da cadeira onde está sentado.

- Se encontrar algum amigo ou conhecido no mesmo restaurante, Isabel Amaral sugere que “não deve avançar para a mesa e obrigar as pessoas a levantarem-se para o cumprimentar”. Letitia Baldrige revela que, se for o anfitrião, cumprimente com discrição o conhecido, sorria e apresente-o rapidamente ao seu convidado. “A outra pessoa deve sair sem interromper mais a refeição. Não é o momento para falar com o conhecido”, aconselha.

Sobremesa

- Desligue o telemóvel e se estiver à espera de uma chamada urgente o melhor é avisar o seu convidado.

Os conselhos de Letitia Baldrige

Especialista incontestada no mundo da etiqueta, foi conselheira na Casa Branca e respondeu às questões da EXAME

- Quando é o anfitrião, nunca deve fumar, mesmo que o restaurante o permita. “Os seus convidados não vão gostar de receber o seu fumo durante a refeição. Fumar simplesmente não liga bem com comer”, sublinha Letitia Baldrige. No entanto, Isabel Amaral afirma que fumar, só depois da sobremesa. “Se for um fumador compulsivo, peça licença para fumar nos intervalos”, aconselha.
- Quem convida, paga a conta. O anfitrião deve evitar que o convidado veja o valor. Seja discreto ao deixar gorjeta. ■



Quando se convida alguém para um almoço de negócios quem é que deve escolher o restaurante?

É de bom tom perguntar ao convidado se tem alguma preferência específica por um restaurante ou localização. Se não tiver, o anfitrião deve escolher o sítio, mas convém ser um que consiga resolver quaisquer questões que surjam com preferências de comida ou, eventualmente, alergia a algum alimento. Quando questiona o seu convidado sobre o restaurante onde gostaria de ir ele pode responder: “Sou vegetariano.” Neste caso, terá de o levar a algum que não sirva carne e peixe. Quando alguém me diz que é vegetariano, eu prefiro nem marcar o almoço. Quem é que

quer comer com uma pessoa que não come quase nada e destrói o prazer de comer.

Quem deve escolher a comida e o vinho?

O anfitrião deve escolher o vinho adequado, mas só depois de o convidado ter seleccionado o prato. Se não sabe que tipo de vinho escolher, o melhor é pedir uma opinião ao empregado. Se está com orçamento apertado, não hesite em questionar qual é o vinho da casa e escolhê-lo.

Se o convidado não gostar da comida, o que deve fazer?

Nunca deve confessá-lo. O melhor a fazer é espalhar a comida discretamente à volta do prato e escondê-la debaixo

de uma folha de alface ou um montinho de batatas fritas. Se o anfitrião notar e lhe perguntar se não gosta do peixe ou não se está a sentir bem, responda apenas que está satisfeito e que comeu muita sopa ou salada.

Como se conversa enquanto decorre o almoço?

Tente não colocar uma pergunta aos seus convidados quando estão a comer. O melhor é comer antes de falar e, claro, nunca falar com a boca cheia.

Qual é a melhor altura para falar de negócios?

Não fale de negócios assim que se senta à mesa. Converse sobre coisas agradáveis durante dez minutos e só depois introduza o tema.