



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-Sil

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 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.

