ARCOPRESS

MANUAL DE ETIQUETA y **protocolo** en la **mesa**

Yonel Gómez Benítez

Este libro hace una rigurosa revisión de la etiqueta y el protocolo internacionales en la gastronomía, a través del estudio de la evolución de las normas de cortesía. Yonel Gómez, gastro-escritor, experto en buenos modales, etiqueta y protocolo resuelve las preguntas más habituales en torno a la mesa: aprender a realizar invitaciones a cualquier gastroevento, ofrecer regalos y vestirnos apropiadamente, organizar cenas protocolarmente exigentes, así como la presentación adecuada de los diversos platos de la cocina autóctona e internacional.

Un manual completísimo y necesario que describe desde el lenguaje de los cubiertos, el adecuado uso de la cristalería, la vajilla, la cubertería y el petit menage y todos los pasos de protocolo que nos guiarán a ser el perfecto anfitrión, desde cómo preparar debidamente una mesa, el uso de las reglas para la colocación de puestos hasta cómo modular la conversación durante la cena.

¿Cómo hay que confirmar o declinar una invitación a comer? ¿Qué regalo es el adecuado llevar al anfitrión? ¿Cómo evitar el síndrome del «autoinvitado»? ¿Cuál es el uso correcto de la servilleta, y el de los cubiertos? ¿Cómo decorar la mesa perfecta para cada ocasión? ¿Cómo se realiza un buen maridaje de vinos? ¿Dónde debe sentarse cada comensal? ¿Es necesario esperar a que a todos les sirvan para empezar a comer? ¿Qué hacemos con los teléfonos móviles? ¿Es educado tomar nuestra medicación en la mesa? ¿Y qué hacemos con los niños? ¿Es correcto llevarse lo que ha sobrado de la comida en el restaurante?

Editorial Arcopress
Manuales

ISBN: 978-84-17057-45-9
IBIC: MBNH3
PRECIO: 19,95 €
PÁGINAS: 336
FORMATO: 14.50 x 22 cm
Rústica con solapas

9 788417 057459

Yonel Gómez Benítez

(Santiago de Cuba, 1977).

Licenciado en Derecho, egresado de la Universidad de Oriente, de la cual fue profesor de Historia del Derecho y Derecho Romano, desempeñándose además como Consultor Legal de varias empresas del ámbito turístico y cultural del país. Reside en Europa desde el año 2013 donde realizó estudios de homologación en la Universidad de Salamanca y donde posteriormente realizó estudios de hostelería y formación de sala (Sevilla), ocupando desde entonces varias responsabilidades dentro del sector en Italia, donde actualmente se desempeña como *Maitre.* Su gran pasión por la mesa y la sumillería la comparte con el universo de los buenos modales, la etiqueta, el protocolo y la antigua cultura gastronómica mediterránea. Es un gastro-escritor convencido del importante rol que estos desempeñan en la restauración y la hostelería contemporánea internacional, entusiasmo que ha deseado compartir con un público cada vez más informado, más consciente de su protagonismo en la sociedad globalizada y, sobre todo, cada vez más educado.