

TABLE MANNER



Bagian Prokompim Setda



Welcome . . . Selamat Datang



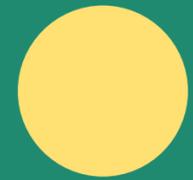
definisi singkat "table manner"

tata cara makan, meliputi :
bagaimana cara duduk, cara
menggunakan peralatan makan,
dan etika yang diterapkan ketika
makan



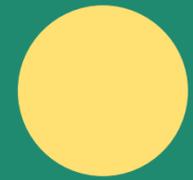


PRESENTATION POINT



Esensi *Table Manner*

Slide 001



Manfaat *Table Manner*

Slide 002



Etiket Jamuan

Slide 003



Esensi *Table Manner*

biasanya digunakan ketika acara jamuan khusus (dari kolega bisnis, pemerintahan, ataupun kerajaan)



**Tata Cara
Makan**



Baik dan Benar



**Cara
Gunakan
Alat Makan**



**Sesuai Ketentuan dan
Kelaziman yang
Berlaku secara
Internasional**

Manfaat *Table Manner*



**Negosiasi,
Lobi**



Sosialisasi



Promosi



**Memperoleh
Informasi**



3

Etiket Jamuan



Cara Berbusana

Menyesuaikan keterangan *dress code* dalam undangan **atau** umumnya di kalangan sipil PSL warna gelap **atau** dapat mengenakan Batik lengan panjang (pria) dan pakaian nasional/kebaya (wanita)

Cara Berbicara

- saat acara berlangsung, tetap tenang/tidak saling bicara ketika tuan rumah sedang berbicara
- saat bersantap, hindari berbicara saat mulut penuh makanan
- hindari menyela pembicaraan orang lain
- berbicara secara jelas dan mudah dipahami

Cara Duduk dan Berdiri

- dahulukan tamu wanita/istri/pasangan untuk duduk
- posisi duduk tegak namun santai, tidak bersandar pada sandaran kursi
- atur jarak kursi dari meja
- posisi tangan pada sisi *table cover*/di lengan kursi

- usahakan siku selalu dalam posisi yang dekat dengan tubuh
- matikan hp/atur dalam mode diam (bila terpaksa menerima telpon ijin dengan rekan semeja dan terima telpon di luar ruang jamuan)
- gunakan lap hanya untuk membersihkan makanan bukan untuk membersihkan wajah

3

Etiket Jamuan



- bagi wanita yang membawa tas, biasanya disediakan gantungan kecil khusus di kursi, meja kecil dekat meja/kursi, atau jika tidak disediakan diletakkan di atas pangkuan
- apabila akan ke kamar kecil, ijin kepada tuan rumah/rekan semeja

Cara Makan dan Minum

- buka dan letakkan serbet di pangkuan
- pergunakan peralatan makan paling luar untuk makanan pertama dan seterusnya
- peralatan makan yang terletak di sebelah atas napkin/*show plate*,

adalah untuk hidangan penutup

- minumlah disaat mulut tidak berisi makanan
- saat alat makan beradu dengan piring, tidak menimbulkan suara gaduh
- garpu untuk membawa makanan ke mulut, pisau untuk memotong, digunakan secara wajar

- menyesuaikan dengan kedudukan diri, terkait porsi hidangan dan kecepatan menyantap hidangan
- apabila makan, hendaknya makanan digerakkan menuju mulut, bukan sebaliknya
- jangan menimbulkan suara saat memakan sup

Etiket Jamuan

- jangan lupa satu hal yang umum, jangan lupa untuk selalu mengatakan "tolong" dan "terimakasih" setiap kali meminta bantuan, dsb



Cara Toast dan Berpamitan

- posisi berdiri
- mengangkat gelas (aba-aba dipandu oleh *host*)
- menyentuhkan gelas dengan lembut kepada rekan di sebelah yang semeja
- berpamitan sesuai urutan kedudukan



Contoh Fine Dining Table Manner



”

Contoh Tata Letak Peralatan Makan

“



Keterangan:

- | | | | |
|---|--------------|---|------------------|
| A | Napkin | J | Soup Spoon |
| B | Salad Fork | K | Bread Plate |
| C | Dinner Fork | L | Butter Knife |
| D | Fish Fork | M | Dessert Spoon |
| E | Soup Bowl | N | Dessert Fork |
| F | Soup Plate | O | Water Goblet |
| G | Dinner Plate | P | Red Wine Glass |
| H | Dinner Knife | Q | White Wine Glass |
| I | Fish Knife | | |



- | | | | |
|---|--------------|---|------------------|
| I | Fish Knife | O | White Wine Glass |
| H | Dinner Knife | P | Red Wine Glass |
| G | Dinner Plate | Q | White Wine Glass |



”

Terima Kasih

“

