

Tendenze/ Sei invitato a cena? Non portare mai il vino, metteresti in difficoltà l'ospite. Impara il galateo con i corsi di Edda Abbagliati

Galateo, questo sconosciuto. Ne sono convinte **Edda Abbagliati**, tourist consultant dalla pluriennale esperienza – a livello internazionale – nell'ambito dei servizi e del settore turistico alberghiero e **Lisa Lorenzini**, creativa e graphic designer.



Edda Abbagliati

Tanto convinte che **da settembre, a Milano, organizzeranno attraverso Edda Accademia di Stile un esclusivo programma di corsi interamente dedicati a cerimoniale, protocollo e galateo nella vita privata e professionale.** Per poi proseguire con corsi nelle principali città del centro e del nord Italia.

"Conoscere le regole del cerimoniale, del protocollo e del galateo può essere l'elemento in grado di fare la differenza nei momenti importanti della vita privata e professionale di una persona. Quelli che generalmente possono essere considerati elementi accessori (o caratteristici di situazioni riduttivamente ritenute formali), molto spesso si traducono in segni di rispetto, cortesia e attenzione nei confronti degli altri", spiega Edda.

Ecco quindi un corso per sapersi muovere con destrezza in ogni occasione, ambiente e situazione.

(Segue - In attesa di partecipare ai corsi, Affari ha intervistato Edda Abbagliati. Ecco cosa non regalare mai, come organizzare un meeting di lavoro o una cena tra amici...)

>>

Tendenze/ Sei invitato a cena? Non portare mai il vino, metteresti in difficoltà l'ospite. Impara il galateo con i corsi di Edda Abbagliati

Cosa non bisogna mai regalare?

“Parlando di regali aziendali, sono da evitare tutte le cose troppo appariscenti e quei gadget dal marchio eccessivamente vistoso. Banditi anche i prodotti gastronomici, sia nelle relazioni personali che lavorative. A meno che non ci sia un particolare accordo a priori o non si stia portando un regalo di gastronomia tipica a clienti o amici all'estero. Un esempio pratico: il vino. Quando si invita a cena qualcuno si pensa il menu dalla A alla Z ed è molto imbarazzante ricevere del vino quando si ha già predisposto tutto. Medesimo discorso vale per i dolci: se ci si mette d'accordo va bene, altrimenti rischia di essere un dono inopportuno”.



Edda Abbagliati

Quali sono invece i regali evergreen?

“I fiori, a patto che non siano mazzi troppo grandi, perché in questo caso possono creare problemi al padrone di casa quando non abbia un vaso adeguato. Ma anche i cioccolatini”.

Quando e come è meglio organizzare gli incontri di lavoro?

“In Italia è poco diffusa, ma la prima colazione di lavoro è una strategia vincente, perché si è freschi e riposati. Evidentemente bisogna organizzare in caso conferenze o presentazioni brevi, perché la gente deve tornare in ufficio. Il pranzo va bene per inviti poco ufficiali, mentre la cena è perfetta per eventi ufficiali e celebrativi”.

Esistono location out e location in?

“Non credo esistano location in o out. Dipende dalle possibilità economiche e dal tipo di evento che si sta organizzando”.

Dimmi qualcosa sull'invito: quando bisogna comunicare l'evento? E come farlo?

“Bisogna avvertire tra i 20 e i 15 giorni prima, telefonicamente o per lettera a seconda di quanto si voglia marcare la formalità o l'informalità della cerimonia”.

Parliamo della cena, che sia di lavoro o privata. A cosa bisogna stare attenti?

“E' necessario fare attenzione soprattutto alla religione dei commensali. Mai offrire a un ebreo carne di maiale, per esempio, o a un arabo il vino! Ma altre regole fisse non ci sono. Dipende dal gusto soggettivo di chi organizza la cena”.

Meglio buffet o serviti al tavolo?

“Dipende sempre dal grado di formalità dell’evento. Ovviamente il servizio al tavolo dà un tocco di classe alla cena”.

(Segue - Info pratiche sui corsi)

< >

[Stampa](#)

[Chiudi](#)

Tendenze/ Sei invitato a cena? Non portare mai il vino, metteresti in difficoltà l'ospite. Impara il galateo con i corsi di Edda Abbagliati

I corsi di Edda Accademia di Stile affronteranno in dettaglio tutti particolari dell'arte del ricevere e del cerimoniale aziendale, approfondendo aspetti teorici - organizzazione del lavoro, l'etichetta in una negoziazione, regole per riunioni e convegni, il rapporto con i superiori, etichetta all'estero, i regali nel mondo degli affari, party aziendali, disposizione invitati, apparecchiature, accoglienza e trattamento ospiti (settore imprenditoriale, amici, stranieri), invito, menù e allestimento, scelta del tipo di situazione conviviale (colazione, pranzo, cena...), scelta del tipo di location, galateo/etichetta francese e inglese... – e pratici che verranno seguiti attraverso l'allestimento di specifici laboratori.

Una parte delle lezioni è stata strutturata pensando alle esigenze di manager e professionisti con l'obiettivo di fornire loro gli strumenti adatti per muoversi adeguatamente: nel mondo degli affari, nel rapporto con i clienti aziendali, nelle colazioni di lavoro e durante le trattative. Un capitolo speciale è stato dedicato all'ambito cross culture, poiché a culture differenti corrispondono modi diversi di interagire, comunicare, ascoltare gli altri. Alla luce della dimensione globale assunta da qualsiasi settore, sapersi muovere adeguatamente durante un incontro di lavoro con persone straniere, una web conference call, un viaggio all'estero è fondamentale.

Nicole Cavazzuti

Info:**Edda – Accademia di Stile**

Tel. 02-4390006

Tel. 055-668360

Cell. 348-7066701

E-Mail: info@eddaaccademiadistile.it

Web: www.eddaaccademiadistile.it

Corso base di 16 ore (minimo dodici partecipanti) - 390,00 euro

Corso superiore di 32 ore (minimo 12 partecipanti) – 750,00 euro

<<

[Stampa](#)

[Chiudi](#)