

# Restaurantes: além do sabor e talheres

Seja em um encontro casual, um almoço de negócios ou um jantar comemorativo, a maneira como nos comportamos à mesa fala muito sobre quem somos. Saber como agir é importante, mas conhecer o que **não fazer** é fundamental para evitar gafes e garantir uma convivência harmoniosa com todos ao redor.

**Fazer pedidos inadequados ao tipo de restaurante** – antes de pedir para fazer mudanças exageradas em pratos ou pedir substituições fora do cardápio, avalie o perfil da casa. Em restaurantes com propostas gastronômicas específicas, mudar os pratos é desrespeitoso com o chef e com o conceito do local. Além de sempre atrapalhar o serviço da cozinha...

**Tratar mal os profissionais** – a forma como alguém trata garçons e atendentes é um reflexo direto de seu caráter. “Cliente tem sempre razão” é um conceito usado para treinar as equipes massss... na prática, jamais deve ser usado pelo próprio cliente de forma abusiva. Reclamar alto com os atendentes é de uma grosseria ímpar. Por mais que você ache que tem razão. Ser educado, agradecer e manter um tom de voz gentil são atitudes que revelam respeito e empatia. Desprezar ou destratar quem está trabalhando é inaceitável.

**Falar com a boca cheia ou fazer barulho ao comer** – esse é um dos erros mais incômodos à mesa. É desagradável e pode causar constrangimentos de modo que fique atento. Da mesma forma, evite ruídos ao mastigar ou ao tomar sopa. A discrição e o silêncio ao comer são sinais de boa educação.

**Usar o celular o tempo todo** – em ambientes sociais, o celular deve ter presença limitada. Evite colocá-lo sobre a mesa ou interromper conversas para checar mensagens. Estar presente é uma demonstração de respeito com os demais à mesa.

**Falar alto ou rir exageradamente** – moderação é uma das regras básicas de comportamento em ambientes públicos. Conversas em tom elevado, risadas estridentes ou demonstrações excessivas de emoção incomodam e invadem os demais clientes.

**Talheres além do óbvio** – para usá-los corretamente, evite segurá-los como se fossem ferramentas. A faca vai na mão direita, o garfo na esquerda. Mas preste atenção para não apontar com o talher na mão ou gesticular com eles enquanto fala. Também atente para os talheres de serviço: aqueles maiores, para que você se sirva das travessas para o seu prato.

Frequentar um restaurante envolve mais do que apreciar boa comida – é também exercitar o convívio social e a boa educação. Evitar gafes à mesa é uma forma de demonstrar respeito por si mesmo, pelos outros e pelo ambiente. E nesse ambiente, a elegância vai muito além de pratos e vinhos caros.