



ETIQUETA

1. Confeccionar um cardápio, mencionando os pratos que serão servidos e descrevendo os ingredientes de cada um deles.
2. Explicar as diferenças entre aperitivo, entrada, salada, sopa, guisado e sobremesa.
3. Explicar quais os tipos de músicas adequadas para cada tipo de reunião.
4. Demonstrar como colocar pratos, talheres, copos e guardanapos de acordo com a refeição a ser servida.
5. Apresentar uma lista de atitudes que caracterizam o bom anfitrião.
6. Explicar quais bebidas devem ser servidas com cada tipo de alimento.
7. Observar a decoração do ambiente, como recepcionar os convidados e o traje que deve ser usado pelo anfitrião, de acordo com as circunstâncias de cada evento.
8. Ler dois livros a respeito do assunto.
9. Ser anfitrião de um evento social que tenha como convidados os membros da Seção e seus pais ou responsáveis.