

et, en particulier, à déterminer le temps que vous devrez consacrer aux diverses tâches, depuis le moment où vous décidez de donner un dîner, jusqu'à l'arrivée de vos invités.

#### A) TYPES DE RÉCEPTIONS

Exception faite des activités de représentations officielles, le nombre de réceptions que vous allez donner durant votre affectation dépendra naturellement de vos moyens financiers, des coutumes des cercles diplomatiques et autres milieux du pays hôte, de même que des possibilités qu'offre votre maison. Comme il faut toujours, d'une manière ou d'une autre, rendre une invitation que l'on a acceptée, certains d'entre vous se sentiront peut-être plus à l'aise en organisant occasionnellement de petits dîners ou déjeuners et en ne donnant qu'une fois ou deux l'an une réception plus importante.

Avant de décider du type de réception que vous allez donner, vous devez tenir compte :

- du nombre de personnes que vous vous proposez d'inviter;
- de vos limites budgétaires;
- des possibilités qu'offre la maison, par exemple, des dimensions de la table de la salle à manger et de la façon dont vous pourriez recevoir des groupes d'une certaine importance;
- du temps et de l'effort que vous êtes disposé à consacrer et capable de consacrer (par exemple, avez-vous des domestiques ou devez-vous tout faire vous-même?);
- de ce que vos invités attendent de votre réception (qu'est-ce qui leur plaira?).

Planifiez alors les activités en tenant compte de ce qui précède.

Voici une liste des types d'activités les plus populaires que vous serez susceptible d'organiser ou auxquelles vous serez invité pendant votre affectation. Elle n'est en aucun cas exhaustive, mais elle peut vous aider à choisir ce qui convient à la plupart des occasions auxquelles vous pensez.

TYPES DE RÉCEPTIONS	HEURE	EXIGENCES
DÉJEUNERS	12h30	<ul style="list-style-type: none"><li>- Servir les apéritifs avant le déjeuner.</li><li>- Le menu doit se composer d'au moins 3 plats.</li><li>- On ne sert normalement qu'un vin.</li><li>- Il faut dresser un plan de table et répartir les places lorsqu'on invite des groupes de 6 personnes ou plus.</li><li>- Il n'est pas obligatoire de servir des digestifs après le café.</li></ul>
DÎNERS	20h	<ul style="list-style-type: none"><li>- Servir les apéritifs et les boissons avant le dîner.</li><li>- Le menu peut se composer de 3 plats ou plus.</li><li>- Il faut dresser un plan de table et désigner la place de chacun lorsqu'on invite 6 personnes ou plus.</li></ul>