



Checklist Festas de Fim de Ano - Ceia de Natal e Ano Novo

Dezembro

3 a 14

- Finalizar a compra de ingredientes da Ceia de Natal e ingredientes adicionais para a ceia de Ano Novo
- Organizar e distribuir as tarefas de preparo dos pratos

21 a 22

- Separar as toalhas de mesa, serviços de louça e copos, providenciar as faltas.
- Providenciar limpeza detalhada da casa e dos ambientes onde serão recebidos os convidados e familiares.

22 a 24

- Lavar louças e utensílios da mesa da Ceia
- Organizar a geladeira para armazenar os pratos prontos
- Comprar as frutas e verduras
- Providenciar o gelo para as bebidas
- Buscar ou confirmar a entrega dos pratos encomendados no Buffet ou restaurante
- Montar as mesas de apoio para os pratos frios, bebidas e frutas.
- Pôr a mesa para a ceia
- Preparar os pratos – iniciar pelos de mais tempo de forno e finalizar os acompanhamentos pouco antes de servir e adiantar os pratos do almoço de Natal

25: Dia de Natal

- Reorganize e distribua as tarefas de apoio - colocar a mesa e ajudar na cozinha
- Finalize o almoço especial
- Celebre com a família, agradeça pelo que recebeu e lembre-se do aniversariante.

Ceia de Ano Novo

De 28 a 31 de dezembro

- Organizar e distribuir as tarefas de preparo dos pratos
- Separar as toalhas de mesa, serviços de louça e copos, providenciar as faltas.
- Lavar louças e utensílios da mesa da Ceia
- Organizar a geladeira para armazenar os pratos prontos
- Comprar as frutas e verduras
- Providenciar o gelo para as bebidas
- Buscar ou confirmar a entrega dos pratos encomendados no Buffet ou restaurante
- Montar as mesas de apoio para os pratos frios, bebidas e frutas.
- Pôr a mesa para a ceia e dividir as tarefas de serviço e apoio.