

## **Lista de preparativos para as festas de fim de ano**

### **Novembro**

#### **1ª. Semana**

- Preparar a lista de Presentes a serem comprados para familiares, parentes, amigos e o valor a ser gasto com cada um.
- Preparar a relação de cartões de Natal ou mensagens eletrônicas a serem enviadas – comprar cartões e preparar mensagem no computador.
- Relacionar Festas e confraternizações de fim de ano a comparecer

#### **2ª. Semana :**

- Cardápio para o Natal e Ano Novo: definir os pratos e escolher as receitas
- Preparar a lista de compras dos ingredientes e produtos para a Ceia

#### **3ª. Semana:**

- Providenciar a decoração de Natal e comprar o que falta.
- Iniciar a compra dos presentes
- Encomendar pratos prontos, assados ou serviços para a Ceia.

#### **4ª. Semana:**

- Comprar bebidas, enlatados e demais não perecíveis.
- Comprar aves, carnes e itens congelados.
- Conferir louça, talheres, copos, utensílios, toalhas e providenciar o que falta (emprestar, comprar, alugar).
- Enviar os cartões de Natal (Correio)
- Finalizar a compra dos presentes

## Checklist de preparativos para as festas de fim de ano Dezembro

### 8 a 14

- Confirmar os convites e atualizar a lista de convidados
- Montar a árvore e enfeitar a casa
- Finalizar a compra de ingredientes da Ceia
- Organizar e distribuir as tarefas de preparo dos pratos
- Finalizar o enviar de cartões pelo Correio
- Providenciar presentes adicionais

### 15 a 21

- Embrulhar os presentes, escrever os cartões.
- Enviar mensagens por e-mail
- Escolher e organizar as roupas para usar na festa
- Gratificar as pessoas que trabalham para você
- Limpeza geral banheiros, cozinha e espaço onde receber os convidados.

### 22 a 24

- Telefonar para familiares e amigos - votos de boas festas
- 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
- Conferir toalhas no lavabo e banheiro
- Preparar os pratos – iniciar pelos de mais tempo de forno e finalizar os acompanhamentos pouco antes de servir
- 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.

**Elaborado por Ana Afonso Organizer – 2008/2012**