

## **Checklist de organização - Ceia de Natal e Ano Novo**

**Ana Afonso**

### **Novembro**

#### **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
- Testar receitas novas

#### **3ª. Semana:**

- 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).

### **Dezembro**

#### **8 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.

#### **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.