

Pasos de una entrevista:

Escuchar → Preguntar → Transmitir



ENTREVISTA CON EL CLIENTE:

NOMBRE:

NOMBRE DEL/HOMENAJEADO:

ENTREVISTADORA:

TIPO DE EVENTO:.....

FECHA APROXIMADA DEL EVENTO:.....

HORARIO A REALIZAR:.....

CANTIDAD DE INVITADOS APROXIMADAMENTE:.....

DE LOS INVITADOS...¿Quienes son mayoria?

(niños, adolescentes, jóvenes adultos o adultos mayores).....

QUE ESTILO LE GUSTARÍA?

HAY ALGÚN GUSTO EN PARTICULAR COMO POR EJEMPLO:

DEPORTE, DANZA, ALGÚN JOBIE QUE TONOS LE GUSTARÍA

QUE SU FIESTA TUVIERA?.....

TARJETERÍA:.....

SALÓN? (INTERIOR O EXTERIOR?) TIENE ALGÚN LUGAR EN
VISTA?.....

SABE SI ESE LUGAR HAY SEGURIDAD?.....

TIENE SILLONES O SILLAS Y MESAS?.....

TIENE VAJILLA? Y QUE TIPO?.....

CALEFACCIÓN O REFRIGERACIÓN?.....

BAÑOS:..... SE PUEDE IR
A VISITAR? (COLOCAR DIRECCION Y TELEFONO Y PACTAR
ENTREVISTA):.....

QUE TIPO DE CATERING O SERVICIO LE GUSTARÍA TENER?
LUNCH? BUFFET O BANQUETE?.....

BEBIDA?.....

BARRA?.....

.....

HAY ALGUIEN CON ALGUNA DIFICULTAD
FÍSICA?.....

HAY ALGUIEN CON ALGUNA DIFICULTAD EN LA
ALIMENTACIÓN? (CELÍACO O DIABÉTICO O
VEGETARIANO):.....

DISCK JOCKEY: QUE TEMAS LE GUSTARÍA QUE ESTUVIERAN EN
EL EVENTO?.....

ENTRADA:

AMBIENTAL:

VALS:

TORTA:

BRINDIS:

TANDA CARIOCA:

FINAL:

TORTA...HAY ALGÚN MOTIVO EN PARTICULAR QUE
DESEEN?

SERVICIO DE CAFE:.....

DECORACION DEL SALON:.....

CANDY BAR:.....

SOUVENIRS:.....

FOTOGRAFÍA Y FILMACIÓN:.....

ALQUILER DE AUTO:.....

SHOW:.....

HAY ALGUNA CUESTIÓN QUE NO QUIERA QUE SUCEDA EN EL
EVENTO?

NOTAS:

UNA VEZ ENTREGADO EL PRESUPUESTO, SE RESPETARÁ EL MISMO SOLO
POR.....DÍAS. LUEGO DE ESA FECHA PIERDE VALIDES.

DEPENDIENDO DEL TIPO DE TRABAJO, SE TOMA EL 50 % DEL TOTAL DEL
EVENTO.

PARA REALIZAR ESTE EVENTO DEBEN CONTRATARNOS CON UNA
ANTICIPACIÓN DE MESES ANTES

Pasos hasta ahora:

Llamado → Investigar → Entrevista → Investigar

Vamos a Trabajar en éste supuesto...

Luego de la entrevista surge lo siguiente:

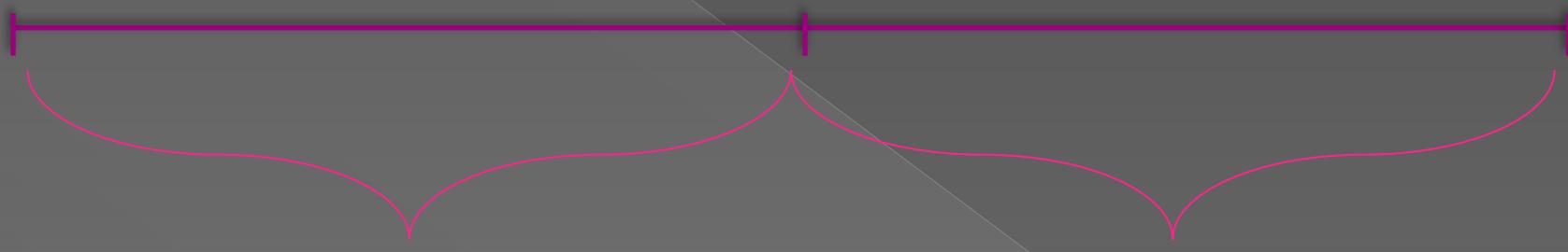
- Señora que vive en la Recoleta (ustedes son de Pilar)
- Cumpleaños número 60
- Quiere realizar una reunión en su casa de 8 personas
- Acaba de renovar su living-comedor
- Las amigas son distintos lugares (gimnasio, edificio, colegio secundario)
- Quiere hacer un té de señoras por la tarde.
- Está por jubilarse.

Como Presupuesto?

-SEGÚN EL TIPO DE EVENTO DEBERÉ PRESUPUESTAR SEGÚN LA SITUACIÓN.



1- Cuando el Organizador tiene que presupuestar la preparación del evento y el estar en el evento.

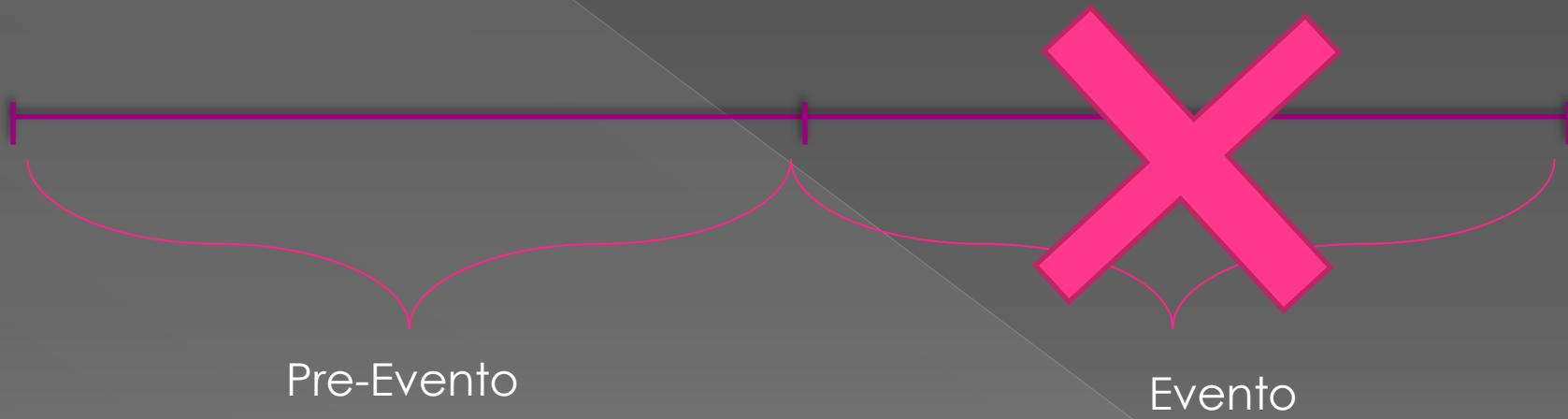


Tengo que llamar a los proveedores, y seguramente agregar una comisión.

Tengo que calcular la cantidad de horas trabajadas y colocar un valor por esa hora trabajada.

Ej.: Evento Social-Boda

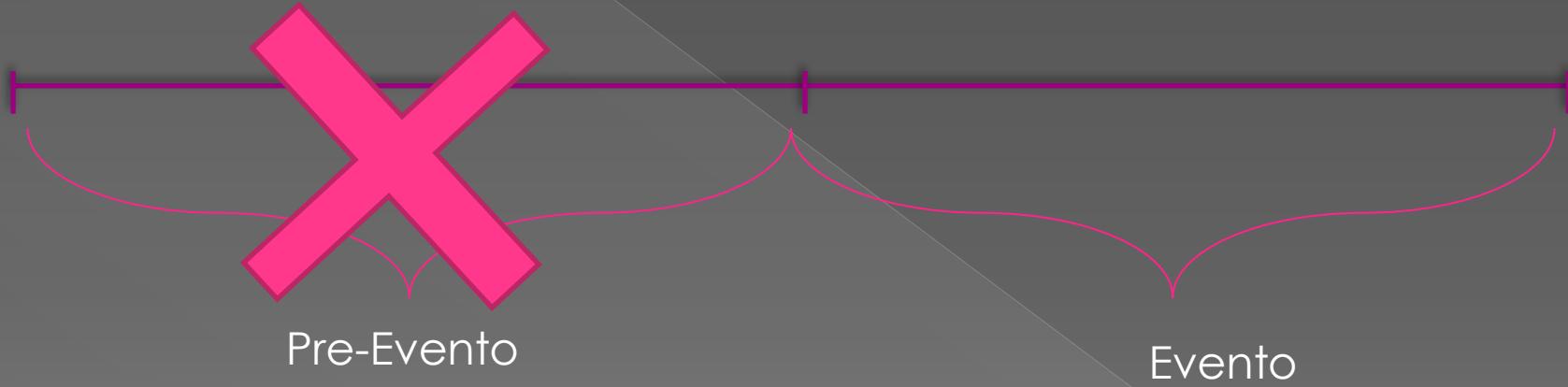
2- Cuando el Organizador tiene que presupuestar la preparación del evento y en el evento no va a estar.



Tengo que llamar a los proveedores, y seguramente agregar una comisión.

Ej. Una despedida de soltera. Donde el organizador coordina todo pero no está presente en forma directa. Donde el contratante especifica que no quiere que estemos. Luego coordinaremos el post-evento.

3- Cuando el Organizador tiene que presupuestar la preparación del evento y el estar en el evento.



Ej. Un quince, cuando hizo todo la Familia, incluso la contratación del los Servicios, pero ese día quieren disfrutar. No es conveniente esta situación, ya que uno no conoce en la práctica a Los proveedores. Lo ideal es organizar reuniones previas con ese equipo.

Tengo que calcular la cantidad de horas trabajadas y colocar un valor por esa hora trabajada.

Fiesta de Té

SE CALCULA POR PERSONA:

2 SÁNDWICHES,

1 PORCIÓN DE TORTA

1 Y MEDIO PORCIÓN BUDÍN,

2 PANCITOS,

1 MEDIALUNA,

1 SCON

TE LECHE, LIMÓN, AZÚCAR, SACARINA.

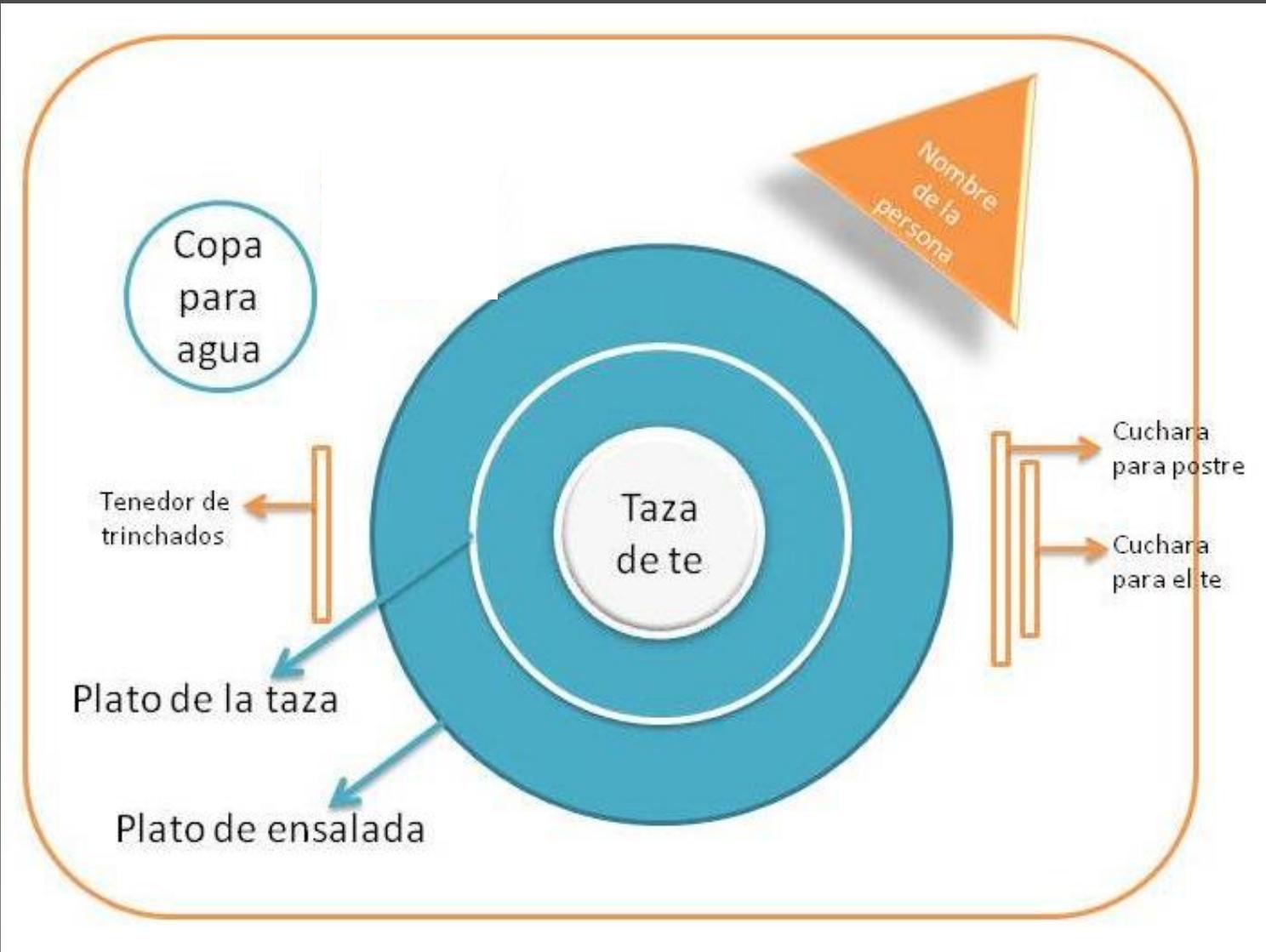
CON VAJILLA Y MANTELERÍA CON SERVILLETA DE

GÉNERO, EL TÉ SE SIRVE EN EL COMEDOR. EL

NÚMERO DE INVITADOS NO DEBE SUPERAR A LOS 12

PERSONAS.





Plato Postre

Tenedor Postre

Kit de té

Copa
de
agua

Cuchara Postre

Servilleta

Cuchillo postre









LA PERSONA ENCARGADA DEL SERVICIO NO PERMANECE EN EL COMEDOR, SOLO COLABORA CON LA DUEÑA DE CASA, SI LO REQUIERE, AYUDANDO A PASAR LAS TAZAS Y BANDEJAS DE CALENTITOS A SU DEBIDO TIEMPO.

EN LA MESA DE TÉ, NO SE USA INDIVIDUALES, SOLO MANTEL Y NUNCA BLANCO, PUEDE SER CELESTE, CREMA O COLORES PASTELES LISOS.

LAS SERVILLETAS SON DE GÉNERO DE TAMAÑO PEQUEÑO, SIEMPRE SE DEJA EN LA MESA, NO SE DEJA EN LA FALDA.

Ubicación en las mesas

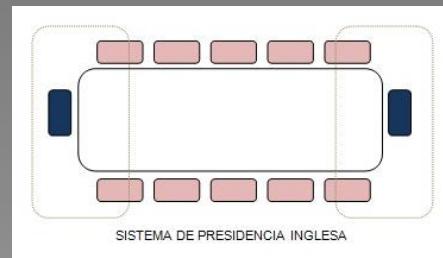
Hay 2 categorías

Presidenciales
con 1
cabecera

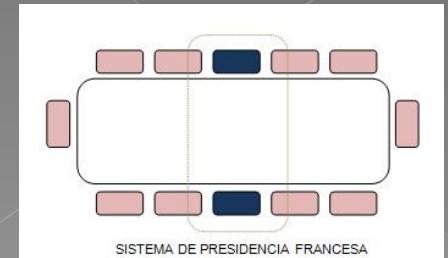


Mesas imperiales
(rectangulares u ovaladas
y llevan 2 cabeceras-
bi-personal o doble)

Inglesa



Francesa



En el caso de que sea la mesa redonda.



Redonda

Permite conversación fluida.
Las presidencias no destacan.
No superan los 12-14 puestos,
normalmente.

Los invitados se colocan
mediante sistema cartesiano,
pero a veces también según el
sistema reloj o espiral.



EN LA MESA DEBE ESTAR DUPLICADA LAS FUENTES DE CADA COSA, NUNCA SE SIRVE TE EN SAQUITOS, ES MAS PRÁCTICO PERO DE INFERIOR CALIDAD.

SE SIRVE TÉ EN HEBRAS Y SE CALCULA UNA CUCHARADA DE TÉ POR PERSONA.

SI EL AGUA ES CLORADA O DE POCA CALIDAD, DEBEMOS USAR AGUA MINERAL QUE DEBE HERVIR LENTAMENTE.

LECHE FRÍA Y LIMÓN EN RODAJAS.

LAS DELICIAS CASERAS DEL TE DEBE ESTAR SOBRE LA MESA ANTES DE SENTARSE. SOLOS LOS SÁNDWICHES CALIENTES SON TRAÍDOS POR LA PERSONA ENCARGADA DEL SERVICIO.









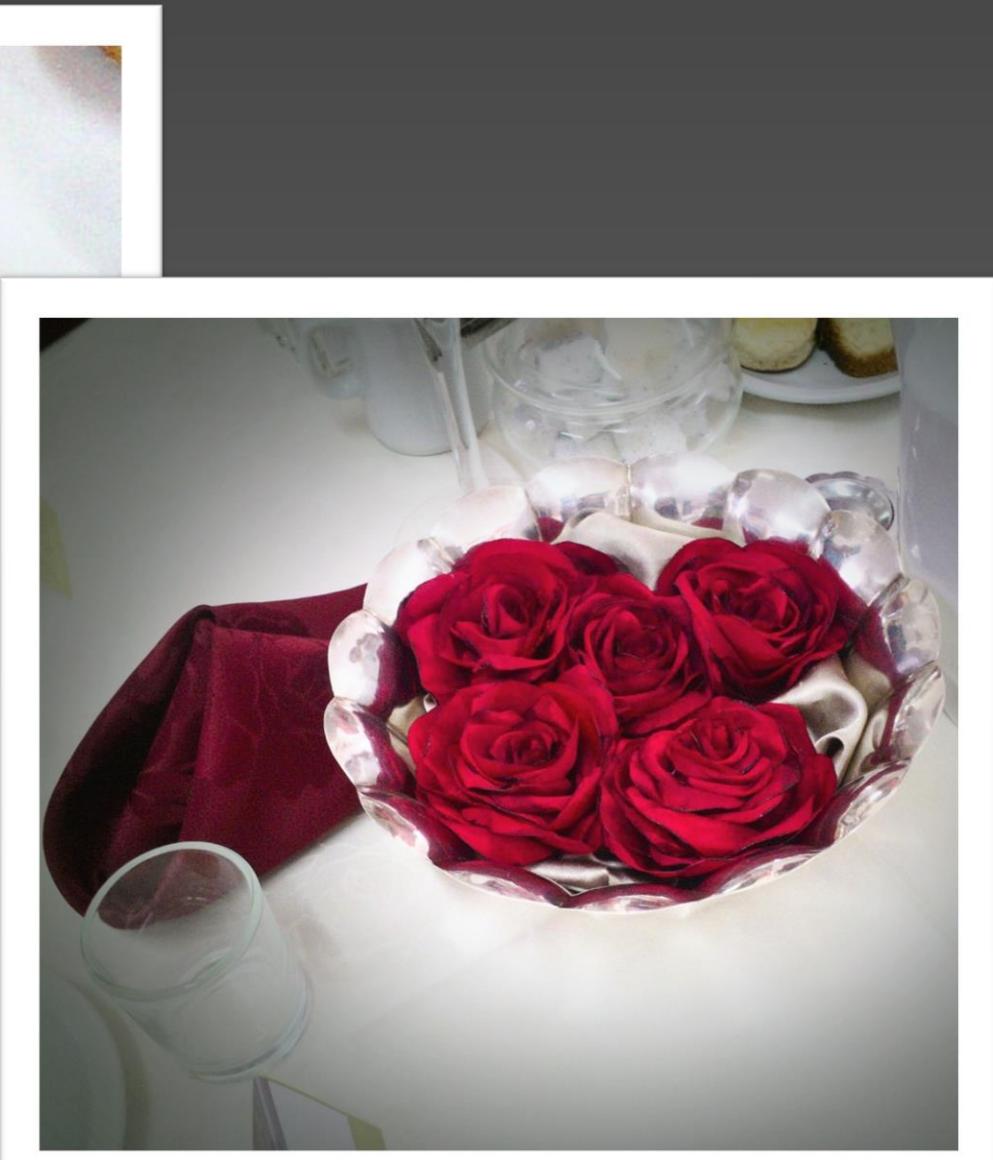
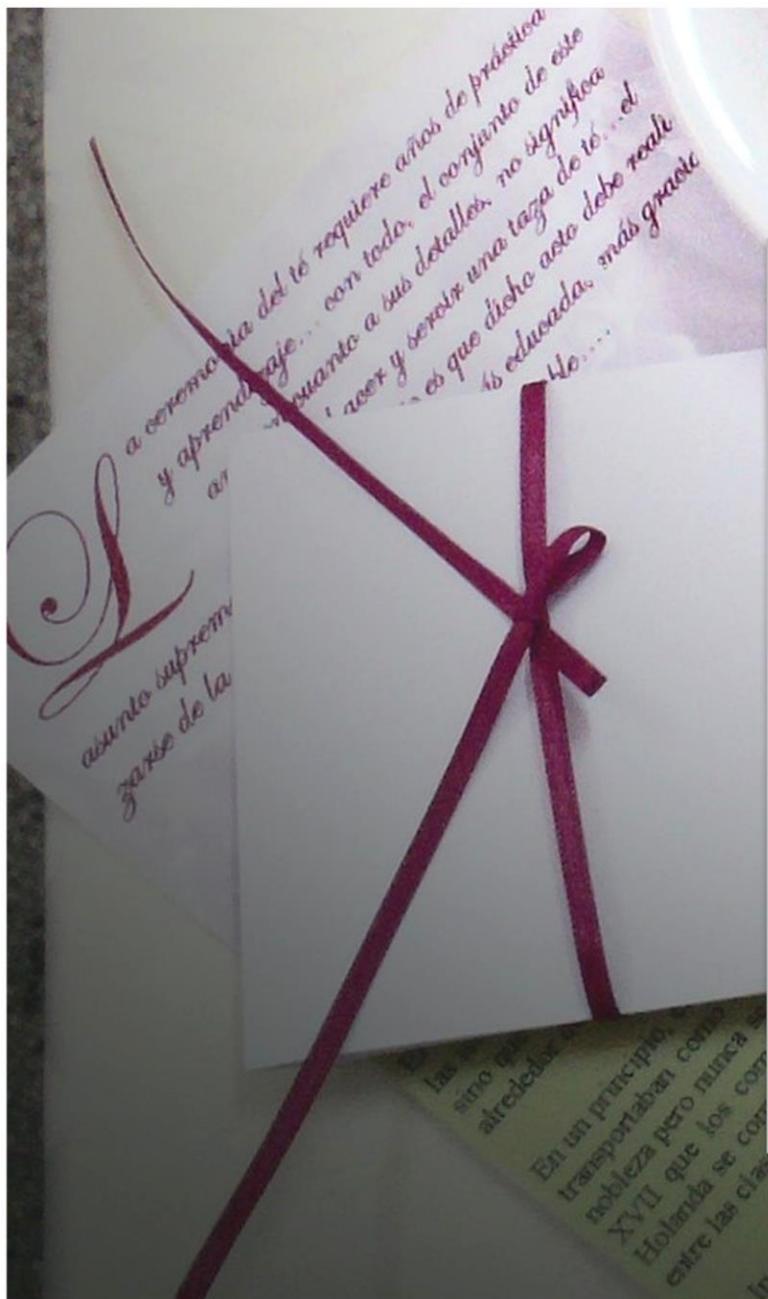


Gracias por venir

— & —

PIESTA DE TE





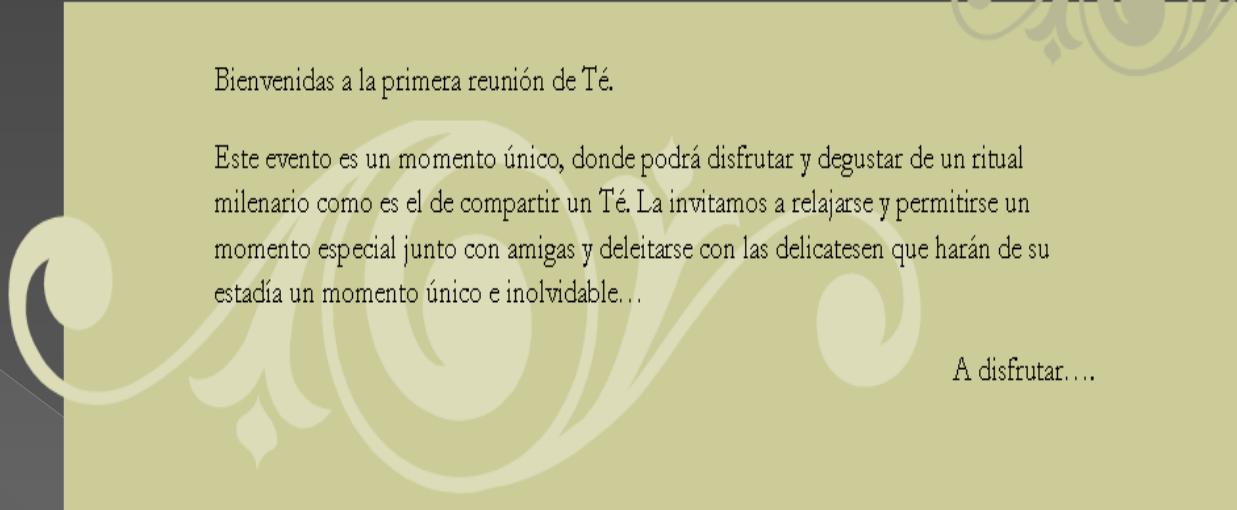


Fiesta de Té



Día
Hora
Lugar

Te espero!!!



Bienvenidas a la primera reunión de Té.

Este evento es un momento único, donde podrá disfrutar y degustar de un ritual milenario como es el de compartir un Té. La invitamos a relajarse y permitirse un momento especial junto con amigas y deleitarse con las delicatessen que harán de su estadía un momento único e inolvidable...

A disfrutar....



Gracias por venir



FIESTA DE TÉ

*L*a ceremonia del té requiere años de práctica y aprendizaje... con todo, el conjunto de este arte, en cuanto a sus detalles, no significa más que hacer y servir una taza de té... el asunto supremamente importante es que dicho acto debe realizarse de la manera más perfecta, más educada, más graciosa y más encantadora posible....

Patrick Lafcadio Hearn

La Ceremonia del Té

El Té, tan tradicional en la Antigua China, siguió un largo camino antes de llegar a las islas británicas, donde no sólo se convirtió en la bebida favorita de la población, sino que dio lugar a la conocida ceremonia del *afternoon tea*, que hoy se identifica alrededor del mundo como una de las más conocidas tradiciones inglesas.

En un principio, el Té llegó a Europa a través de los mercaderes portugueses, que lo transportaban como una curiosidad a su país de origen, donde tuvo éxito entre la nobleza pero nunca se convirtió en una bebida realmente popular. Fue hacia el siglo XVII que los comerciantes holandeses lo llevaron a la Europa continental y en Holanda se convirtió en una bebida muy apreciada, pero que se tomaba solamente entre las clases altas, debido a su elevado costo.

En Inglaterra, la costumbre de beber Té fue iniciada en la época de Charles II, en el siglo XVII, pues la esposa de este monarca era portuguesa y mostró a la corte los beneficios de esta deliciosa bebida, así como la costumbre de beberla por la tarde. Para ello invitaba a algunas damas a acompañarla y servía además panecillos; tiempo después, esta costumbre se convertiría en una de las comidas más tradicionales de Inglaterra, y se crearon sándwiches, bizcochos y galletitas especiales para acompañar el Té de la tarde.

Según la costumbre, el Té se prepara en una tetera, de la que se servirá a todos los comensales, para que cada uno le agregue leche y azúcar al gusto.

Sugerencias D'gustar:

- Para disfrutar de un delicioso Té es conveniente almacenarlo en un lugar fresco y sin humedad, así como evitar colocarlo cerca de alimentos de sabor o aroma fuertes, ya que fácilmente se altera su delicado sabor. Por esto mismo, es conveniente guardarlo en empaques herméticos.
 - Es mejor comprar el Té en pequeñas cantidades, para consumirlo antes de que el tiempo haya modificado sus cualidades.
 - El agua para el Té no debe hervirse más de una vez, ya que en el proceso de ebullición, el agua pierde oxígeno, y esto altera el sabor de la bebida.
 - El agua permite que el Té libere todo su sabor y aroma, así que es conveniente agregar la leche una vez que el Té ha reposado durante el tiempo indicado en el agua caliente.

Gracias por venir

Este debate se realizó en la Plataforma Europea de la Caja de Pensiones para la Vejez y de las Pensiones, en la que se debatió la necesidad de establecer una estrategia europea para la vejez. La Plataforma Europea de la Caja de Pensiones para la Vejez y de las Pensiones es una red de organizaciones europeas que trabajan en la promoción de la vejez activa y la sostenibilidad de las pensiones. La Plataforma Europea de la Caja de Pensiones para la Vejez y de las Pensiones es una red de organizaciones europeas que trabajan en la promoción de la vejez activa y la sostenibilidad de las pensiones.

Los avances se refieren a la primera etapa de la



Gracias por venir



FIESTA DE TÉ















- SE GANA TAMBEN EN DIFERENCIA DE PRECIOS
(PRECIOS ACCESIBLES, ELEGANCIA Y BUEN GUSTO)
- EL PRESUPUESTO SE ENTREGA CUANTO ANTES
- ENTREGA DE PRESUPUESTO POR MAIL O IMPRESO
- QUE SE COLOCA EN EL PRESUPUESTO