

Cronograma del evento

-CONSULTAR LOS TIEMPOS ANTES DE ARMAR EL CRONOGRAMA (EJ. SHOWS)

-CADA EVENTO ES ÚNICO, Y LOS TIMINGS SE ARMAN A MEDIDA, ACORDES AL CONCEPTO DE CADA EVENTO Y TENIENDO SIEMPRE EN CUENTA LOS ELEMENTOS QUE COMPONEN A LA FIESTA; Y POR OTRO LADO, QUE NI LA NOVIA, NI EL NOVIO, QUINCEAÑERA, NI SUS FAMILIARES O INVITADOS DEBEN TENER BAJO NINGÚN PUNTO DE VISTA LA RESPONSABILIDAD DE LLEVAR Y CONTROLAR UN CRONOGRAMA EL DÍA DEL EVENTO. PARA ELLO TU DEBES CAPACITARTE PARA HACERLO Y PARA RESOLVER LOS IMPREVISTOS O RETRASOS QUE PUDIERAN SURGIR. LOS LA/LOS AGASAJADA/OS Y SUS INVITADOS SOLAMENTE DEBEN DEDICARSE A **DISFRUTAR DE LA FIESTA!**

LO PRIMERO A LA HORA DE ARMAR EL TIMING DE UN EVENTO ES PENSAR QUÉ TIPO DE ESTRUCTURA QUEREMOS UTILIZAR. HOY POR HOY, EN LA MAYORÍA DE LOS EVENTOS SOCIALES SE USA EL ESQUEMA: **COMIDA – BAILE – COMIDA – BAILE**; ES DECIR QUE ENTRE CADA PLATO QUE SE SIRVE, SE INTERCALA CON UNA TANDA DE BAILE. LA OTRA ESTRUCTURA, MÁS **TRADICIONAL**, ES REALIZAR LA **CENA DE CORRIDO**, SIRVIENDO TODOS LOS PLATOS (QUE PUEDEN IGUAL INTERCALARSE CON ALGÚN SHOW O PROYECCIÓN DE CLIP) Y LUEGO REALIZAR LAS TANDAS DE BAILE. ESTE ESQUEMA ES EL QUE SE UTILIZA SIEMPRE CUANDO EL MENÚ CONTRATADO ES ASADO, YA QUE EL MISMO TIENE UN PUNTO DE COCCIÓN QUE NO PUEDE PASARSE, Y POR ESO SE SIRVE TODO DE CORRIDO, INTERCALANDO QUIZÁS CON UNA TANDA DE BAILE ANTES DEL POSTRE.

Sistema intercalado

Recepción

Entrada Homenajeado Vals

Entrada

Baile

Plato Principal

Baile (opcional)

Postre

Baile

Torta-Cintitas-Brindis

Baile (opcional)

Mesa Dulce

Baile Carioca

Fin de fiesta

Sistema de corrido

Recepción

Entrada Homenajeado Vals

Entrada

Video (opcional)

Plato Principal

Video (opcional)

Postre

12 hs.

Baile

Torta-Cintitas-Brindis

Baile

Mesa Dulce

Baile Carioca

Fin de fiesta

TAMBIÉN SE SUELE UTILIZAR CUANDO EXISTEN INVITADOS LUEGO DEL POSTRE, PARA EVITAR QUE LOS MISMOS TENGAN QUE INGRESAR AL SALÓN DEMASIADO TARDE, O CUANDO EXISTE UN GRAN PORCENTAJE DE INVITADOS ADULTOS MAYORES, QUE SABEMOS QUE SE QUEDARÁN A DISFRUTAR DE LA CENA, PERO QUE SE RETIRARÁN CUANDO COMIENCE EL BAILE. TAMBIÉN ES EL ESQUEMA UTILIZADO EN LA GRAN MAYORÍA DE LOS EVENTOS CELEBRADOS EN EL INTERIOR DEL PAÍS.

EL SEGUNDO DATO QUE SE DEBE TENER MUY EN CUENTA ES COORDINAR CON LA EMPRESA ENCARGADA DEL **CATERING** CUÁNTO TIEMPO NECESITAN PARA CADA PLATO Y EN LA PREVIA A CADA PLATO. ESTO ES MUY IMPORTANTE PARA QUE NO SURJAN RETRASOS Y PARA GARANTIZAR QUE LA COMIDA LLEGUE A CADA INVITADO EN SU PUNTO ÓPTIMO DE COCCIÓN Y TEMPERATURA, Y ES UN DATO QUE DEPENDE MUCHO TAMBIÉN DE LA CANTIDAD DE MESAS QUE TENGA ASIGNADA CADA MOZO PARA ATENDER.

POR LO GENERAL, SE CALCULA QUE LA **RECEPCIÓN** DURARÁ 1 HORA Y MEDIA, QUE ES EL TIEMPO SUFFICIENTE PARA GARANTIZAR QUE TODOS LOS INVITADOS LLEGARÁN AL SALÓN. SI LA/LOS AGASAJADA/OS DESEAN PARTICIPAR DE LA RECEPCIÓN, DEBERÁN INGRESAR FALTANDO 30 MINUTOS PARA QUE LA MISMA FINALICE.

LUEGO SE CALCULAN 40 MINUTOS PARA SERVIR LA ENTRADA, 1 HORA PARA EL **PLATO PRINCIPAL** Y 30 MINUTOS PARA EL **POSTRE**.

LAS **TANDAS DE BAILE** POR LO GENERAL SUELEN DURAR ENTRE 40 MINUTOS Y 1 HORA, PERO ESTO DEPENDE MUCHO TAMBIÉN DEL CLIMA DE LA FIESTA, A VECES ES NECESARIO ACORTARLAS O ALARGARLAS, CON LO CUAL SE DEBE TRABAJAR EN PERFECTA COORDINACIÓN CON EL DJ.

LA TANDA MÁS LARGA ES GENERALMENTE LA QUE INCLUYE EL **COTILLÓN**. LO IDEAL SIEMPRE ES PENSAR Y ACORDAR JUNTO AL DJ QUÉ ESTILO DE MÚSICA SE PASARÁ EN CADA UNA DE LAS TANDAS: 80S, 90S, LATINO, REGGAETÓN, CUMBIA, MÚSICA NACIONAL, ELECTRÓNICA, ROCK N'ROLL, MÚSICA RETRO. PARA EL MOMENTO DEL **VALS**, SE CALCULAN ENTRE 10 Y 15 MINUTOS APROXIMADAMENTE, Y ES ACONSEJABLE REALIZAR ESTE BAILE APENAS SE ENTRA AL SALÓN O BIEN AL PRINCIPIO DE LA FIESTA, YA QUE ES UNO DE LOS MOMENTOS MÁS FOTOGRAFIADOS, Y ENTONCES ASÍ NOS GARANTIZAMOS QUE EL VESTIDO DE LA NOVIA Ó QUINCEAÑERA, EL TRAJE DEL NOVIO, Y EL LOOK DE TODOS LOS INVITADOS AÚN VAN A ESTAR BASTANTE INTACTOS. CINTAS, RAMO, SE HACEN GENERALMENTE JUNTO CON EL CORTE DE TORTA Y BRINDIS, ES DECIR, DESPUÉS DEL POSTRE Y ANTES DE LA MESA DULCE.

PARA EL MOMENTO DEL **CORTE DE TORTA, BRINDIS, CINTAS, RAMOS**, Y DEMÁS SE DESTINAN ENTRE 30 Y 40 MINUTOS, DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD DE COSAS QUE SE QUIERAN HACER.

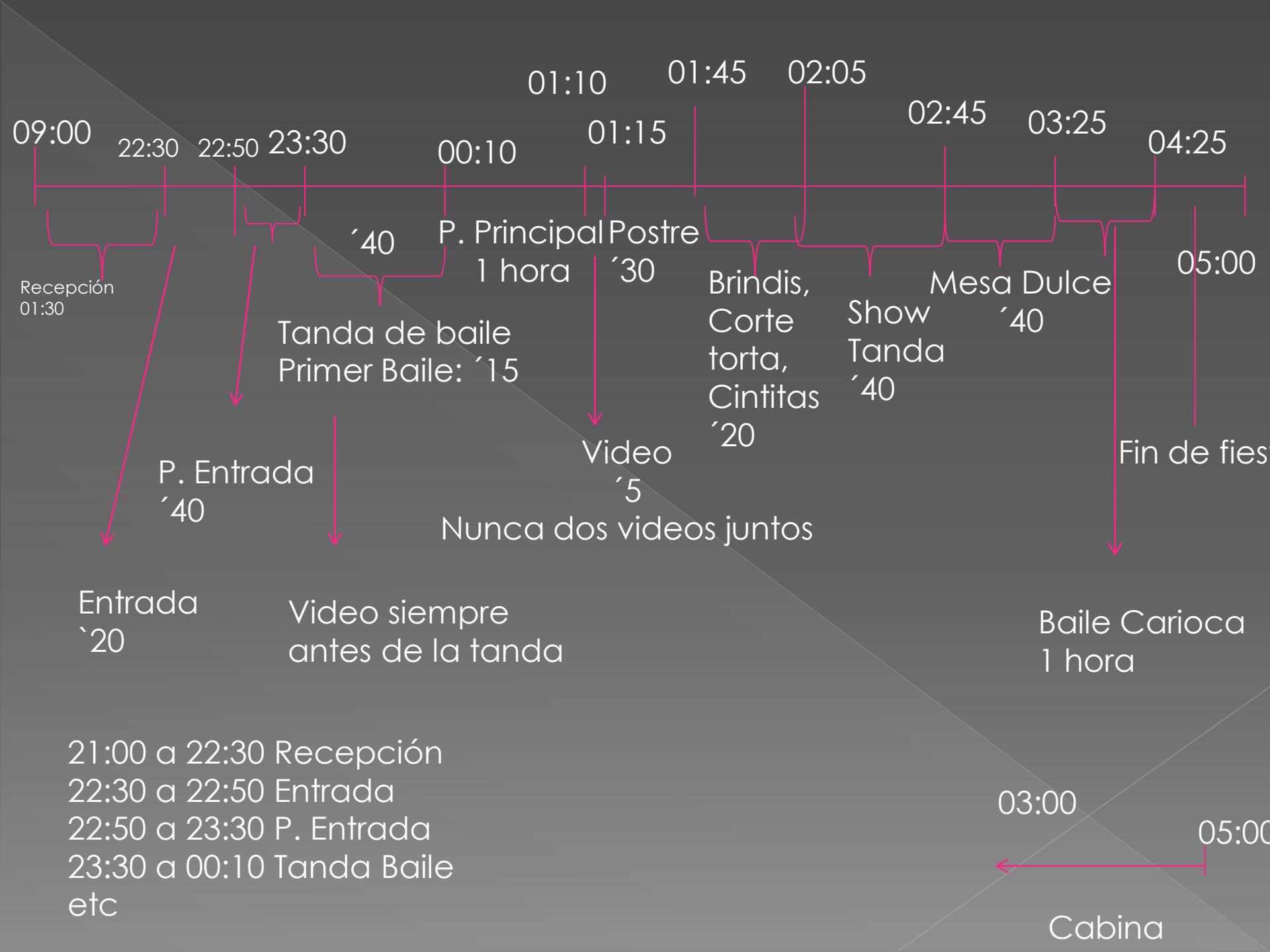
PARA LA **MESA DULCE** SE CALCULAN UNOS 40 MINUTOS ENTRE QUE LA GENTE SE ACERCA, SE SIRVE, SE VUELVE A SENTAR A LA MESA, Y QUIZÁS REPITE O VA A SERVIRSE OTRA COSA MÁS.

TAMBIÉN SE DEBERÁ PREVER CONTAR CON EL TIEMPO SUFICIENTE SI SE DESEAN HACER **FOTOS** EN LAS MESAS DE INVITADOS. DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD DE INVITADOS, MESAS Y FOTOS A TOMAR, ES MUY PROBABLE QUE SE DEBA REALIZAR ESTO DURANTE DOS MOMENTOS: ENTRADA Y PLATO PRINCIPAL. ES POR ESO QUE SIEMPRE SE DICE QUE LA/LOS AGASAJADA/OS NUNCA PUEDEN SENTARSE A COMER.

LOS **CLIPS** O VIDEOS A PROYECTAR PODRÁN ACOMODARSE EN DISTINTOS MOMENTOS. LO IDEAL ES QUE CADA CLIP NO DURE MÁS DE 15 O 20 MINUTOS Y QUE NO SE PROYECTEN MÁS DE 2 CLIPS EN UNA MISMA FIESTA NI 2 CLIPS JUNTOS UNO DETRÁS DEL OTRO, SINO EL EVENTO SE TORNA POCO ÁGIL Y LOS INVITADOS SE DISPERSAN. PARA UBICAR ESTOS MOMENTOS CORRECTAMENTE ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA QUE DEBERÁN PROYECTARSE DE SER POSIBLE MIENTRAS LA MAYORÍA DE LOS INVITADOS SE ENCUENTRAN SENTADOS EN SUS MESAS. POR ESO SUELEN PONERSE AL FINALIZAR ALGÚN PLATO Y ANTES DE COMENZAR CON UNA NUEVA TANDA DE BAILE. SI ESTOS MOMENTOS NO ALCANZAN, SE PUEDEN PASAR TAMBIÉN COMO CORTE FINALIZANDO UNA TANDA DE BAILE, PERO SIEMPRE DEPENDIENDO DE LA UBICACIÓN DE LAS PANTALLAS DE PROYECCIÓN, Y QUE DE LOS INVITADOS AL ESTAR DE PIE NO LAS TAPEN.

FIN DE FIESTA, NO TIENE UNA DURACIÓN DETERMINADA. POR LO GENERAL SE LE DESTINAN LOS ÚLTIMOS 30 A 45 MINUTOS DE LA FIESTA, SIEMPRE Y CUANDO EL SALÓN TENGA UN HORARIO LÍMITE PARA LA FINALIZACIÓN DE LA MISMA. SINO, POR LO GENERAL ES UN MOMENTO QUE SE ESTABLECE DE COMÚN ACUERDO ENTRE EL ORGANIZADOR, EL DJ, EL CATERING Y LA/LOS AGASAJADA/OS, TOMANDO COMO PARÁMETROS LA CANTIDAD DE INVITADOS QUE PERMANECEN EN LA FIESTA, SI ESTÁN BAILANDO O NO, Y EL NIVEL DE CANSANCIO DE LA/LOS AGASAJADA/OS. A NO OLVIDARSE DE FOTOGRAFIAR ESTE MOMENTO SACANDO LA TÍPICA **FOTO FINAL** CON TODOS LOS INVITADOS SALUDANDO A LA CÁMARA.

-Y LUEGO ARMAR EL TIMMING DEL EVENTO. LOS DIFERENTES PROVEEDORES DEBERÁN TENER UNA COPIA.



PRESUPUESTO FIESTA 50 AÑOS

MAYORES: 50

MENORES: Este evento no tendrá niños.

MENU ADULTOS:

-SIN RECEPCION -

ENTRADA: Pernil de cerdo ,dos tipos de salsa, pancitos artesanales, empanadas caseras.

PLATO PRINCIPAL: Crepes: Rúcula y queso Brie;Verdeo con panceta, Tomates secos con albahaca y mozzarella; Cubitos de pollo salteados con champignon, Mozarella y albahaca, jamón y queso.

POSTRE: Volcán de Chocolate con bocha de Helado de vainilla.

MESA DULCE: Bocaditos individuales de : Trufas de chocolate y nueces, - Chesse Cake, - Cuadraditos de Coco y dulce de leche.

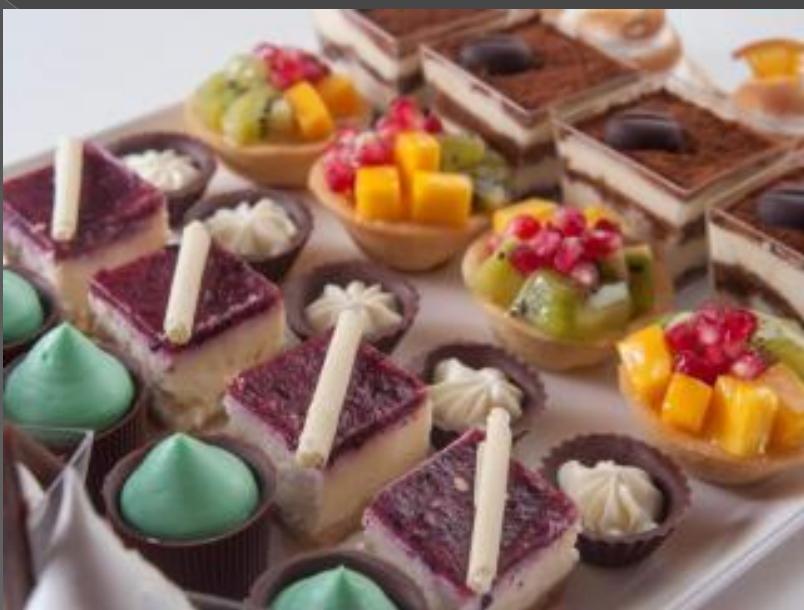
Valor total por persona: \$ 500.-

Valor total de 50 personas:\$.....-









Torta: (1 kilo cada 10 personas \$350.- x kilo).-

Valor del Alquiler del salón \$ 16000.-

Disk Jockey: \$ 9500 .-(5 efectos de luces led audio rítmicas, un efecto laser decorativo también audio rítmico, sonido stereo potenciado de 400 wats, un Dj y un asistente, una esfera espejada motorizada)

Show de Salsa/flamenco: \$ 4500.- (contratación a través de nuestro salón)

Show de Magia: \$ 9000.- (contratación a través de nuestro salón)

Total del evento: \$

**NOTA: LA HOMENAJEADA TRAERÀ SU BEBIDA, Y SE
PRESENTARÀN LAS BEBIDAS DESCORCHADAS Y LAS BEBIDAS
SIN DESCORCHAR.**

NOTA:

EL PRESENTE PRESUPUESTO TIENE VIGENCIA POR 15 DÍAS,
LUEGO SERÁ MODIFICADO SEGÚN VALORES ACTUALES
DE MERCADO.

EL TRABAJO SE RESERVA CON UNA SEÑA DEL 50% EN
EFEKTIVO Y EL RESTO SERÁ ABONADO EN EL MOMENTO
DEL EVENTO.

Sin más, saluda atte.-

CRONOGRAMA DE FIESTA

HORA RIO	ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
21:30	Legada de invitados - bebidas	
	Pasan los invitados al salón, ubicación en livings	
22:30	Ingreso Sandra/Tanda 80's	
22:40	Entrada: Pernil c panes y salsas	
23:30	Show Mago	
00:10	Plato principal-Crepes	
00:40	Tanda Baile	
01:20	Postre	
02:00	Show salsa o flamenco	
03:00	Brindis/Mesa Dulce	Prender luminoso
04:00	Tanda Cotillón	Es traído por la homenajeada, se prohíbe confeti
04:30	Fin	

COMANDA FIESTA 50 AÑOS

MAYORES: 50

MENORES: Este evento no tendrá niños.

MENU ADULTOS:

-SIN RECEPCION -

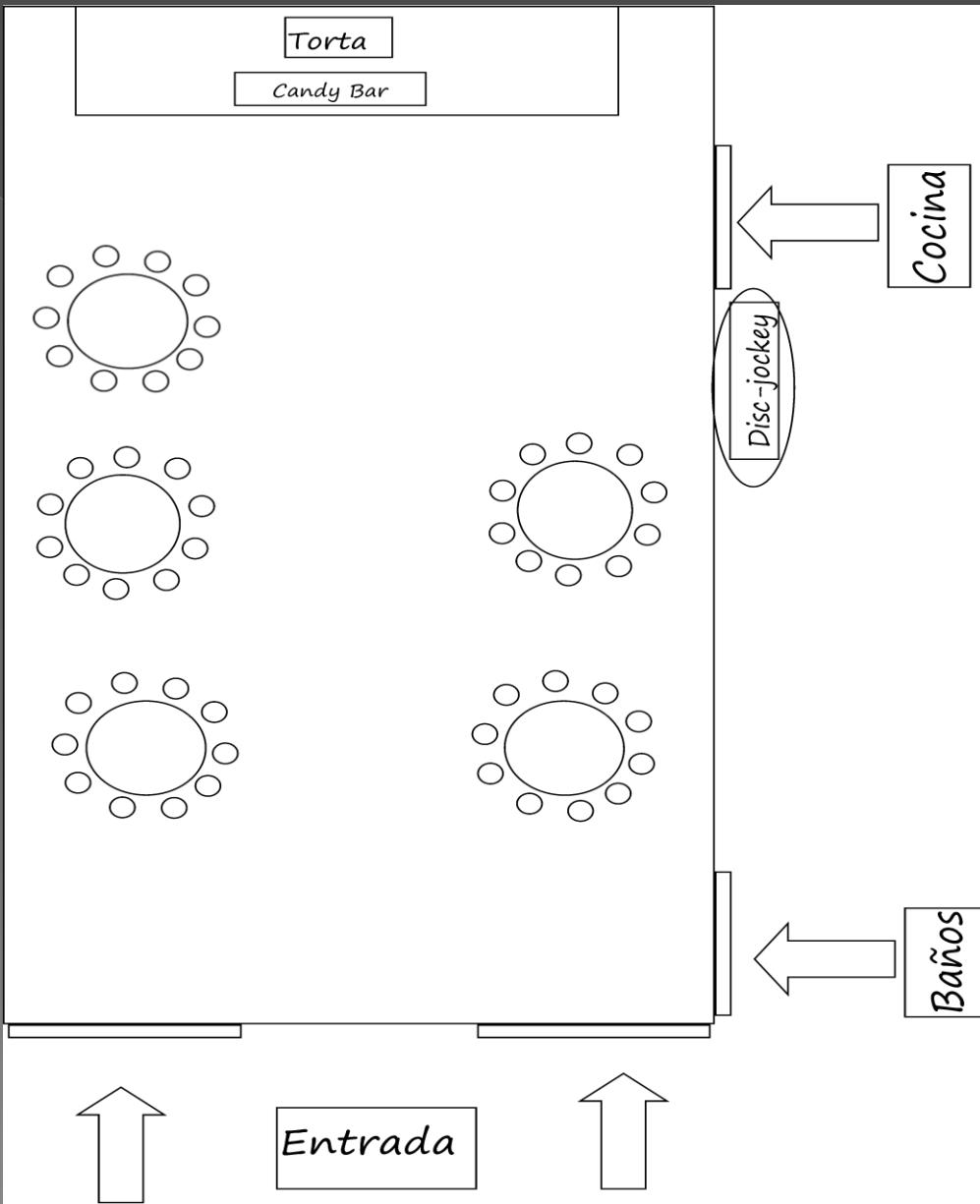
Entrada: Pernil de cerdo ,dos tipos de salsa, pancitos artesanales, empanadas caseras .

Plato Principal: Crepes: Rúcula y queso Brie, Verdeo con panceta, Tomates secos con albahaca y mozzarella, Cubitos de pollo salteados con champignon, Mozarella y albahaca, jamón y queso.

Postre: Volcán de Dulce de Leche con bocha de Helado de vainilla .

Mesa Dulce: Bocaditos individuales de : Trufas de chocolate y nueces, - Chesse Cake, - Cuadraditos de Coco y dulce de leche.

Notas: Se bandejará en el salón salvo cuando se sirva el pernil.

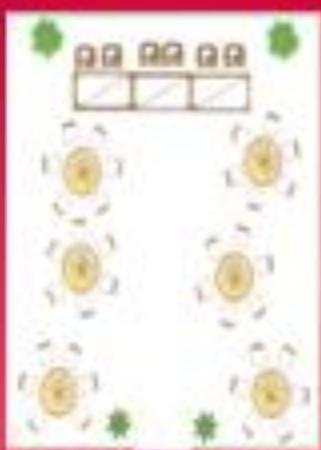


CASAMIENTO

HORARIO	ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
20:15	Citados los invitados	Servicio de barra hasta terminar la recepción
21:00	Lega la novia. Ceremonia 40 minutos	Suelta de globos
21:45	Recepción	Bandejeo comida y servicio de barra
22:30	Pasan los invitados al salón	
22:45	Ingresan los novios/tanda música	
23:15	Primer Plato	fotos por mesa
23:50	Vals/Tanda Baile	pétalos en el vals
00:30	Segundo Plato	Festejo de cumpleaños de amiga
01:15	Video crono/Tanda	
01:45	Postre	
02:10	Show cantan a dúo 30 minutos los novios y amigos	
02:40	Video Amigos/tanda	
03:15	Brindis/Torta/Cintitas-Ramo/	
03:45	Mesa Dulce	Preparar cotillón traído por los novios
04:05	Tanda Cotillón	
05:30	Fin de Fiesta gastronómico	Sorpresa

Horario	Duración	Descripción	Notas	Tema musical
21:00 a 22:30	1:30	Llegada invitado	Bandegeo + Barra de bebidas+10 minutos antes de terminar la recepción preparar todo para la llegada de los novios	Musica de ambientación
22:30 a 22:50	20'	Ingreso	Los novios entran saludan a todos los invitados, los invitados se acomodan en las mesas	El cielo a mi favor (Arajona)
22:50 a 23:50	1 hora	Primer plato	Comenzar a sacar fotos en las mesas	Musica de ambientación
23:50 a 24:30	40'	Tanda de baile (vals+tanda)	Desbarazo + prepara plato principal	Vals + tanda
24:30 a 01:10	40'	Plato principal	Continúan sacando fotos en las mesas	Musica de ambientación
01:10 a 2:10	1 hora	Show (canto)+ Tanda baile	Desbarazo + Preparar postre	Preparar video
2:10 a 2:40	30'	Postre + Video	Preparar torta en el centro de la pista + preparar brindis	video
2:40 a 3:00	20'	Torta+ Brindis+ramo+ ligas+cintitas	Desbarazo	Musica de ambientación
03:00 a 03:40	40'	Tanda de baile	Cortar torta y preparar mesa dulce	tanda
3:40 a 4:10	40'	Mesa dulce + Café	Preparar bolsas con carioca en las mesas	Ambientación
04:10 a 05:00	50'	Carioca	Se prepara el último paso que es el fin de fiesta	baile carioca
05:00 a 05:30	30'	Fin de Fiesta		Musica de ambientación

En Resumen: Antes del Evento debo tener preparado:



Plano

TIEMPO	ACTIVIDAD	DETALLE
00:00	Reunión de Comité	Constitución del comité de dirección
00:05	Identificación del evento	Definición del evento, análisis de público, establecimiento de objetivos
00:10	Análisis de público	Características demográficas, intereses, comportamiento
00:15	Establecimiento de objetivos	Definición de resultados deseables, criterios de evaluación
00:20	Diseño de estrategia	Planes operativos, recursos necesarios, cronograma
00:25	Desarrollo de presupuesto	Budjetamiento, asignación de fondos
00:30	Creación de calendario	Agendamiento de actividades, fechas límite
00:35	Contratación de servicios	Selección de proveedores, negociación de contratos
00:40	Reservación de recursos	Alquiler de equipos, espacio, personal
00:45	Coordinación de proveedores	Integración de servicios, comunicación
00:50	Preparación de materiales	Producción de documentos, equipamiento
00:55	Entrenamiento de personal	Capacitación en roles, procedimientos
01:00	Supervisión de ejecución	Monitoreo de progreso, respuesta a cambios
01:05	Control de calidad	Evaluación de resultados, ajustes
01:10	Mejoramiento continuo	Recopilación de feedback, análisis para futuras mejoras

Timming

TIEMPO	ACTIVIDAD	DETALLE
00:00	Reunión de Comité	Constitución del comité de dirección
00:05	Identificación del evento	Definición del evento, análisis de público, establecimiento de objetivos
00:10	Análisis de público	Características demográficas, intereses, comportamiento
00:15	Establecimiento de objetivos	Definición de resultados deseables, criterios de evaluación
00:20	Diseño de estrategia	Planes operativos, recursos necesarios, cronograma
00:25	Desarrollo de presupuesto	Budjetamiento, asignación de fondos
00:30	Creación de calendario	Agendamiento de actividades, fechas límite
00:35	Contratación de servicios	Selección de proveedores, negociación de contratos
00:40	Reservación de recursos	Alquiler de equipos, espacio, personal
00:45	Coordinación de proveedores	Integración de servicios, comunicación
00:50	Preparación de materiales	Producción de documentos, equipamiento
00:55	Entrenamiento de personal	Capacitación en roles, procedimientos
01:00	Supervisión de ejecución	Monitoreo de progreso, respuesta a cambios
01:05	Control de calidad	Evaluación de resultados, ajustes
01:10	Mejoramiento continuo	Recopilación de feedback, análisis para futuras mejoras

Comanda

Equipo de Trabajo:
Organizadores:
DJ:
Shows:
Habla:
Horror:
Rapabanda:
Catering:

Equipo de trabajo