

NORMAS SERVICIO DE MESAS EN LA SEMANA FALLERA

Días 14 y 15, cenas de la plantà infantil y mayor

Días 16, 17, 18 y 19, aperitivos y cenas

NORMAS GENERALES

El servicio de mesas consiste en la preparación y recogida de lo necesario para la celebración de los aperitivos y cenas de la comisión mayor previstos en el programa de festejos de la falla

Cada fallero censado en la comisión mayor será seleccionado para su colaboración obligada durante un solo día de la semana fallera

Para cada día de servicio de mesa, existen cuatro responsables de día pertenecientes a la junta directiva, y entre los que hay al menos, un vicepresidente y un delegado de festejos. Estos responsables serán los encargados de la organización del servicio y del acceso al material necesario para cada servicio, y podrán modificar cualquier aspecto y norma del servicio de mesas en caso de imprevistos o para la mejor adecuación de los medios. También se encargarán del servicio y atención a las posibles mesas de invitados, así como del refuerzo de la atención a mesas que lo pudieran necesitar.

Todos los falleros censados en la comisión mayor tienen la obligación de colaborar en este servicio de mesas, el día señalado para ello y dentro de sus posibilidades personales y laborales, si el día que le ha tocado fuera imposible su colaboración, deberá cambiarse con otro fallero de su misma mesa para otro día de acuerdo entre los dos.

De las cenas y meriendas para la comisión infantil, se encargarán en exclusiva las delegadas y delegados de infantiles, los cuales quedan liberadas del servicio de mesas para cenas mayores y aperitivos.

Cada fallero estará agrupado en un número de mesa, que es la misma donde cena habitualmente, esta agrupación solo se aplica para las cenas de mayores (ni cenas infantiles ni aperitivos), cada fallero colaborará en la preparación y servicio de su mesa, y siendo conocidos los nombres de los falleros que deben colaborar cada día, serán ellos y con el visto bueno de un responsable de día, los que se organicen para la atención de las distintas tareas indicadas en el siguiente punto.

CENAS INFANTILES Y MAYORES

- El servicio de cenas infantiles (delegadas de infantiles) y de las cenas mayores (resto de comisión mayor), comienza a la hora indicada para cada día en la hoja de distribución de las mesas, y se acaban con la total recogida y limpieza.
- Tareas a tener en cuenta:
 - Preparar mesas y sillas (tener en cuenta si hay mesa presidencial o mesa para invitados)
 - Colocación de manteles, vasos, servilletas, picoteo, etc
 - Distribución de la cena y bebidas
 - Llenado de termos de café, leche y agua (el llenado comienza una hora antes que la indicada para la preparación de mesas)
 - Distribución de cafés junto a lo necesario (azúcar, sacarina, leche condensada, sobres café descafeinado, infusiones, vasos, palitos, licores, etc), se prepara previamente una bandeja con lo necesario por cada mesa.
 - Distribución de postres, pasteles y cava.
 - Recogida y limpieza

APERITIVOS.

- El servicio comienza a la hora indicada para cada día en la hoja de distribución de mesas, y se acaba con la total recogida y limpieza
- Tareas a tener en cuenta:
 - Preparar mesas (sillas no), se coloca una mesa presidencial siempre.
 - Colocación de manteles, vasos, servilletas, etc
 - Preparación y distribución del aperitivo y la bebida
 - Recogida y limpieza

REPOSICION DE BEBIDA Y LLENADO DE NEVERAS.

- Este servicio no tiene horario establecido, serán los responsables de día los que deciden en qué momento se llenan las neveras y cuales, en función de la situación y necesidad para los próximos servicios.