Scheda gruppo

ID gruppo: [ ]. Data servizio: [ ]. Referente locale: [ ]. Referente organizzatore e recapito protetto: [ ]. Versione attuale e data: [ ]. Stato: [proposta/in verifica/confermata].

Prima della proposta

Persone indicative: [ ]. Sistemazione richiesta: [ ]. Arrivo/fine prevista: [ ]. Altri impegni della sala: [ ]. Capacità verificata da: [ ]. Preparazioni e alternative accettabili verificate da cucina: [ ].

Proposta da compilare

Menù e portate: [ ]. Alternative da verificare tramite referente: [ ]. Bevande e quantità incluse: [ ]. Acqua/caffè/coperto: [ ]. Extra e prezzi: [ ]. Prezzo per persona e totale previsto, euro: [ ]. Base IVA: [ ]. Spazio riservato: [ ]. Orari: [ ]. Validità proposta: [ ]. Condizioni di pagamento/cancellazione verificate, documento/versione: [ ].

Scadenza	Data e ora	Chi conferma	Esito
Accettazione proposta	[ ]	[ ]	[ ]
Esigenze alimentari al referente competente	[ ]	[ ]	[ ]
Scelte portate	[ ]	[ ]	[ ]
Numero finale	[ ]	[ ]	[ ]
Consegna scheda a sala e cucina	[ ]	[ ]	[ ]

Riepilogo operativo confermato

Persone totali: [ ]. Disposizione tavoli: [ ]. Sequenza servizio: [ ]. Referente per richieste durante il servizio: [ ]. Dettagli sanitari e personali conservati soltanto nel percorso protetto definito dal locale, non in questo riepilogo generale.

Portata individuale	Standard	Alternative verificate	Non prevista per questi ospiti	Totale da confrontare con gli ospiti
[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]

Per ogni riga: standard + alternative + non prevista = ospiti interessati. Le porzioni da preparare sono soltanto standard + alternative. Identificazione dell'alternativa nella comanda o posto: [ ]. Per piatti condivisi usa invece piatto, vassoi/quantità concordate e destinatari: [ ]. Non sommare portate diverse per ricavare il numero di persone.

Variazioni

01

Data/ora	[ ]
Richiesta	[ ]
Chi verifica	[ ]
Effetto su quantità/prezzo/orario	[ ]
Conferma dell'organizzatore	[ ]
Nuova versione	[ ]

Esempio simulato: versione 1, 18 persone; primo con 15 standard e 3 alternative. Aggiunta verificata di 2 standard: versione 2, 20 persone; primo con 17 standard e 3 alternative. 17 + 3 = 20. Per il secondo sono confermati 18 standard e 2 alternative: altre 20 porzioni. Totale 40 porzioni per 20 persone. Se un ospite non prende il secondo, la sua porzione passa nella colonna «non prevista», senza sparire dal totale del gruppo. Se l'aggiunta non è confermata resta in verifica e non altera il riepilogo definitivo.

Prima del servizio: vecchie copie ritirate [ ]; versione inviata all'organizzatore [ ]; cucina e sala allineate [ ]. Dopo: presenze [ ], piatti rimasti [ ], extra autorizzati [ ], problema da correggere [ ]. ND = dato ancora non noto.