# Sequenza di servizio del menù degustazione

## Definisci il percorso

Nome: ____ · Filo della proposta: ____ · Servizi: ____ · Versione: ____

Prezzo verificato: ____ · Incluso: ____ · Non incluso: ____ · Condizioni da comunicare: ____

### 01

| | |
|---|---|
| Uscita | 1 |
| Ruolo nel percorso | ____ |
| Porzione e ricetta | ____ |
| Preparazione prima del servizio | ____ |
| Finitura | ____ |
| Stoviglie e passaggi sala | ____ |
| Punto da provare | ____ |

### 02

| | |
|---|---|
| Uscita | 2 |
| Ruolo nel percorso | ____ |
| Porzione e ricetta | ____ |
| Preparazione prima del servizio | ____ |
| Finitura | ____ |
| Stoviglie e passaggi sala | ____ |
| Punto da provare | ____ |

### 03

| | |
|---|---|
| Uscita | 3 |
| Ruolo nel percorso | ____ |
| Porzione e ricetta | ____ |
| Preparazione prima del servizio | ____ |
| Finitura | ____ |
| Stoviglie e passaggi sala | ____ |
| Punto da provare | ____ |

## Prova completa

Numero di tavoli simulati: ____ · Comande contemporanee: ____ · Esito della sequenza: ____

Annota attese fra uscite, porzioni non finite, spiegazioni poco chiare e attrezzature contese. “Non osservato” non significa “nessun problema”.

## Alternative e conferma

Richiesta: ____ · Referente che verifica: ____ · Portate interessate: ____ · Esito comunicato: ____

Le esigenze alimentari seguono le procedure del locale; non dedurre la fattibilità da una semplice rimozione.

Esempio simulato: il primo e il secondo occupano la stessa postazione nello stesso momento. Correzione proposta: rivedere una finitura. La sequenza resta da riprovare prima di approvarla.