Prova di servizio per il brunch

Formula e fascia

Formula scelta: ____ · Orario: ____ · Incluso: ____ · Extra: ____ · Disponibilità prevista: ____

01

Fase	Preparazione
Colazione ordinaria	____
Brunch	____
Pranzo	____
Risorsa condivisa	____
Sovrapposizione da risolvere	____

02

Fase	Servizio
Colazione ordinaria	____
Brunch	____
Pranzo	____
Risorsa condivisa	____
Sovrapposizione da risolvere	____

03

Fase	Riassetto
Colazione ordinaria	____
Brunch	____
Pranzo	____
Risorsa condivisa	____
Sovrapposizione da risolvere	____

Produzione e prova

01

Proposta	____
Lavoro anticipato	____
Lavoro all'ordine	____
Quantità preparata	____
Quantità servita	____
Rimanenza	____
Osservazione	____

Usa unità omogenee e le procedure alimentari approvate. Con un buffet registra anche rifornimento, utensili e controllo delle informazioni per singola preparazione.

Esempio simulato: il piatto espresso e il pranzo richiedono la stessa piastra. Intervento da provare: cambiare fascia o una preparazione; non aggiungere prenotazioni prima della verifica.

Esito del servizio pilota

Domande sulle inclusioni: ____ · Esaurimenti: ____ · Tempi o code: ____ · Correzione: ____

Un dato mancante resta “non rilevato”. Separare consumo e avanzo aiuta a valutare la formula senza assumere che ogni porzione preparata sia stata venduta.