Scheda di prova di un nuovo piatto

Scrivi la domanda prima di iniziare

Piatto/versione: ____ · Ruolo atteso: ____ · Domanda della prova: ____

Condizioni necessarie già verificate: ricetta ____; informazioni alimentari ____; resa ____; prezzo ____; servizio ____.

Periodo e servizi: ____ · Quantità iniziale: ____ · Cosa rimane uguale: ____

Costo per porzione verificato: ____ · Componenti incluse nel costo: ____ · Ricetta, resa e listino usati: ____ · Riferimento e data del calcolo: ____.

Non chiamare margine completo la sola differenza tra prezzo e costo degli ingredienti.

01

Servizio	____
Ore di disponibilità	____
Porzioni disponibili	____
Servite	____
Non servite	____
Passaggio critico	____
Domande o problemi	____

Criteri prima della lettura dei risultati

Cosa osserverò per mantenerlo: ____ · Cosa richiederà una correzione: ____ · Cosa interrompe la prova: ____

Esempio simulato: 30 porzioni preparate, 22 servite, 8 non servite. Verificare disponibilità e quantità prodotta prima di attribuire le otto alla mancanza di interesse. Il trattamento delle rimanenze segue le procedure alimentari del locale.

Decisione

Mantieni / correggi / ferma / riprova: ____ · Evidenza: ____ · Dato ancora mancante: ____ · Prossima prova: ____.

Non cambiare i criteri retroattivamente per far apparire positivo il risultato. Una prova breve non garantisce vendite future.