Strumento 7.1 · La sequenza del servizio al tavolo

Le fondamenta del servizio · dal capitolo 7 «Sala e bar»

Passaggio	Azione	Standard indicativo	Fatto / Note
Accoglienza	Saluto e accompagnamento al tavolo	Entro trenta secondi dall’ingresso	
Acqua e proposta dell’aperitivo	Chiedere la preferenza dell’acqua; proporre un aperitivo	Acqua al tavolo entro due minuti	
Carta e racconto	Presentare la carta e i piatti del giorno con i prezzi	Entro cinque minuti	
Comanda e allergeni	Prendere la comanda; chiedere sempre di allergie e intolleranze	Domanda fatta a ogni tavolo	
Vino	Consigliare, presentare, aprire, far assaggiare	Vino servito prima del primo piatto	
Servizio dei piatti	Servire tutti i commensali insieme	Nessun commensale aspetta mentre gli altri mangiano	
Controllo della soddisfazione	Tornare al tavolo dopo i primi bocconi	Una volta per portata	
Sparecchio	Quando tutti hanno finito	Nessun piatto vuoto davanti a chi mangia ancora	
Dolci e caffè	Proporre la carta dei dolci e il caffè	Una proposta	
Conto	Portare il conto su richiesta, chiaro e dettagliato	Entro tre minuti dalla richiesta	
Saluto	Accompagnare all’uscita e salutare	Sempre	

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Fonte: L’Architettura dell’Ospitalità, seconda edizione, Volume 2 «Le fondamenta del servizio». Materiale di lavoro gratuito da books.effedore.com. Adattalo al tuo albergo. Norme aggiornate a novembre 2026: per le decisioni con effetti giuridici, di sicurezza o sanitari rivolgiti al professionista competente.