Strumento 8.1 · La scheda tecnica

Le fondamenta del servizio · dal capitolo 8 «La cucina»

Sezione	Contenuto
Piatto	Nome, categoria, porzioni prodotte dalla ricetta
Ingredienti	Per ciascuno: quantità netta per porzione, resa, prezzo di acquisto al chilo, costo netto al chilo (prezzo diviso per la resa), costo per porzione (quantità netta per costo netto)
Procedimento	Passaggi numerati con temperature e tempi; passaggi critici evidenziati
Presentazione	Fotografia del piatto, piatto da usare, guarnizione
Allergeni	Elenco degli allergeni presenti, anche negli ingredienti composti
Conservazione	Come e per quanto si conservano le preparazioni intermedie
Costo e prezzo	Costo totale per porzione; prezzo di vendita al netto dell’IVA; incidenza percentuale
Revisione	Data, chi ha approvato, che cosa è cambiato

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.