Strumento 8.3 · I criteri d’uscita al passe

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

Criterio	Domanda	Fatto / Note
Comanda	Il piatto corrisponde alla comanda, comprese le modifiche richieste?	
Allergeni	Se la comanda è contrassegnata, il piatto è stato preparato secondo la procedura?	
Presentazione	Il piatto è come nella fotografia della scheda?	
Bordo	Il bordo è pulito, senza macchie né impronte?	
Temperatura	Il piatto caldo è caldo, su ceramica calda; il freddo è freddo?	
Tavolo	Tutti i piatti del tavolo sono pronti insieme?	
Tempo	Il piatto non è rimasto sul passe oltre il tempo massimo?	

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.