Strumento 8.5 · La chiusura serale della cucina

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

Area	Che cosa fare	Firma	Fatto / Note
Fuochi e griglie	Smontare, sgrassare, rimontare		
Forni e piastre	Pulire secondo le istruzioni del produttore		
Filtri delle cappe	Lavare secondo il calendario		
Superfici d’acciaio	Pulire, disinfettare, asciugare		
Frigoriferi	Controllare temperature, etichette, scadenze; nulla senza etichetta		
Pavimenti e canaline	Lavare, sanificare, asciugare verso gli scarichi		
Rifiuti	Portare fuori, chiudere i bidoni, pulire i contenitori		
Oli esausti	Raccogliere nel contenitore dedicato		
Gas ed elettricità	Chiudere secondo la procedura		

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.