Strumento 9.4 · La scheda dell’evento

Le fondamenta del servizio · dal capitolo 9 «I reparti specialistici»

Sezione	Contenuto	Fatto / Note
Dati generali	Cliente, referente, data, tipo di evento, numero garantito e scadenza per il numero definitivo	
Programma	Orari di montaggio, arrivo, aperitivo, pasto, intrattenimento, chiusura, smontaggio	
Spazi	Sale, allestimento, capienza consentita, piano in caso di maltempo	
Menu	Portate, vini, bevande; esigenze alimentari e allergeni con nome o posto dell’ospite	
Servizio	Tipo di servizio, numero di camerieri, segnali fra maître e chef	
Tecnica	Audio, video, luci, elettricità, connessione	
Fornitori esterni	Nomi, orari di accesso, spazi, regole, coordinamento della sicurezza	
Camere	Camere per gli ospiti dell’evento, condizioni	
Economia	Prezzi, acconti e loro natura, penali, pagamenti	
Responsabile	Nome e numero del responsabile dell’evento	
Firme	Cliente e albergo; distribuzione a tutti i reparti	

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.