Gli strumenti del capitolo 5

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Strumento 5.1 · La prova di resa

Prodotto	Fornitore e pezzatura	Peso acquistato	Peso dopo pulizia	Resa dopo pulizia	Peso dopo cottura	Resa finale	Prezzo al kg acquistato	Costo al kg utilizzabile	Data e cuoco

Istruzioni: ripetere almeno tre volte, con cuochi diversi; aggiornare quando cambia il fornitore o la pezzatura; usare la resa media nelle schede tecniche.

Strumento 5.2 · La scheda tecnica del piatto

Voce	Indicazione	Da compilare
Nome del piatto e categoria	Come appare in carta.	
Porzioni della ricetta	Numero di porzioni prodotte.	
Ingredienti	Quantità acquistata, resa, quantità servita, prezzo, costo per porzione, per ogni ingrediente.	
Procedimento	Fasi, tempi, temperature, punti di controllo.	
Impiattamento	Descrizione e fotografia di riferimento.	
Allergeni	Quelli dell'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011 presenti, compresi gli ingredienti composti.	
Prodotti congelati o surgelati	Quali, per l'indicazione in carta.	
Costo totale per porzione	Euro.	
Prezzo in carta e prezzo al netto dell'IVA	Euro.	
Margine di contribuzione e incidenza del costo	Euro e percentuale.	
Tempo di lavoro al momento del servizio	Minuti, per la valutazione del lavoro.	
Data dell'ultimo aggiornamento	Chi l'ha aggiornata.	

Ingrediente	Quantità acquistata	Resa	Quantità servita	Prezzo al kg	Costo per porzione	Allergeni

Ingrediente	Quantità acquistata	Resa	Quantità servita	Prezzo al kg	Costo per porzione	Allergeni

Strumento 5.3 · La matrice del menu engineering con le note

Piatto	Venduti	Quota	Prezzo	Costo	Margine	Margine totale	Popolarità	Margine rispetto alla media	Quadrante	Lavoro al servizio	Ruolo nel concetto	Azione	Verifica

Istruzioni: una matrice per categoria; soglia di popolarità al settanta per cento della quota media; margine medio ponderato; usare almeno un mese di vendite; compilare sempre le colonne che la matrice non vede.

Strumento 5.4 · La tabella dei prodotti condivisi

Prodotto	Piatto 1	Piatto 2	Piatto 3	Piatto 4	Piatto 5	Numero di piatti che lo usano

Istruzioni: segnare con una croce i piatti che usano ogni prodotto; i prodotti usati in un solo piatto sono candidati a essere sostituiti o eliminati con il piatto.

Fonte: L'Architettura dell'Ospitalità, seconda edizione, Volume 6 «La tavola dell'albergo». Materiale di lavoro gratuito da books.effedore.com. Adattalo al tuo albergo. Norme e dati aggiornati a novembre 2026: per le decisioni con effetti su sicurezza alimentare, allergeni, contratti, lavoro, fisco o trattamento dei dati rivolgiti al responsabile del piano di autocontrollo, al tuo consulente o al tecnico abilitato.