Gli strumenti del capitolo 10

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Strumento 10.1 · La griglia dei turni per livello di domanda

Punto vendita e fascia	Domanda bassa	Domanda media	Domanda alta	Soglie di coperti
Colazione, cucina				
Colazione, sala				
Pranzo, cucina				
Pranzo, sala				
Cena, cucina				
Cena, sala				
Bar, mattina				
Bar, sera				
Banchetti, per cento ospiti				

Istruzioni: definire le persone necessarie per ruolo e fascia in ciascun livello; aggiornare ogni settimana con la previsione dei coperti; giustificare per iscritto gli scostamenti dalla griglia.

Strumento 10.2 · Il controllo settimanale dell'orario

Persona	Ore lavorate	Ore straordinarie	Giorni con riposo fra due turni inferiore a undici ore	Riposo settimanale di almeno ventiquattro ore più undici	Turni spezzati	Azione

Strumento 10.3 · La scelta della forma contrattuale per il personale non stabile

Domanda	Sì	No	Conseguenza
Il bisogno è stabile, anche se ridotto?			Valutare il tempo parziale
Il bisogno è concentrato in una stagione?			Valutare il contratto stagionale
Il bisogno è discontinuo e imprevedibile, come i banchetti?			Valutare il lavoro intermittente
La prestazione è sporadica e di ridotta entità?			Valutare la prestazione occasionale, nei limiti
Serve una selezione rapida o una sostituzione?			Valutare la somministrazione
La persona lavorerà sotto la direzione dell'albergo, con i suoi orari?			Escludere le forme di lavoro autonomo

Strumento 10.4 · Le regole della cucina

- Gli errori si correggono subito, in privato quando possibile, spiegando che cosa fare.
- Nessuno viene insultato, umiliato o colpito, per nessuna ragione.
- Chi vede un comportamento scorretto lo segnala al responsabile o al direttore, senza conseguenze per sé.
- Prima di ogni servizio, dieci minuti di riunione: menu, prenotazioni, eventi, problemi.
- Dopo ogni servizio difficile, cinque minuti per dire che cosa è andato storto e come evitarlo.
- Fra due turni, almeno undici ore di riposo.

Letto e sottoscritto. Nome, ruolo, firma, data:

_____

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.