Materiale di lavoro del Volume 6 · tabella dei titoli

L'Architettura dell'Ospitalità · Seconda edizione · Volume 6

Una riga per file, nell'ordine di caricamento. Gli 89 strumenti del libro sono raccolti in un fascicolo per capitolo, in Word da compilare e in PDF da stampare. Le carte concettuali e le slide sono in pacchetti separati.

N.	Categoria	Riferimento	Titolo	Sottotitolo	File
1	Strumenti	Capitolo 1	Gli strumenti del capitolo 1: La ristorazione nel conto dell'albergo	1.1 Il conto mensile della ristorazione per punto vendita e il contributo; 1.2 La stima del contributo indotto; 1.3 Il ricavo per posto e per ora; 1.4 Le dieci domande del direttore alla ristorazione.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap01.docx / .pdf
2	Strumenti	Capitolo 2	Gli strumenti del capitolo 2: Quale ristorazione per quale albergo	2.1 Il tasso di cattura per servizio e per segmento; 2.2 Il concetto in una pagina; 2.3 La mappa della concorrenza; 2.4 La matrice di scelta del modello.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap02.docx / .pdf
3	Strumenti	Capitolo 3	Gli strumenti del capitolo 3: Gestire, affittare o affidare	3.1 Il confronto fra le forme di gestione; 3.2 Le clausole essenziali del contratto con il gestore; 3.3 Gli standard della colazione affidata; 3.4 Le domande prima di affidare.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap03.docx / .pdf
4	Strumenti	Capitolo 4	Gli strumenti del capitolo 4: Lo spazio e la capacità	4.1 La mappa dei flussi della ristorazione; 4.2 La capacità per partita e il collo di bottiglia; 4.3 La composizione dei tavoli; 4.4 La tabella degli allestimenti delle sale.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap04.docx / .pdf
5	Strumenti	Capitolo 5	Gli strumenti del capitolo 5: Il menu: costruirlo, leggerlo, cambiarlo	5.1 La prova di resa; 5.2 La scheda tecnica del piatto; 5.3 La matrice del menu engineering con le note; 5.4 La tabella dei prodotti condivisi.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap05.docx / .pdf
6	Strumenti	Capitolo 6	Gli strumenti del capitolo 6: Il prezzo del piatto e della bevanda	6.1 Il contributo obiettivo per coperto; 6.2 La scheda del prezzo di un piatto; 6.3 La tabella dei ricarichi del vino; 6.4 Il prezzo del menu fisso.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap06.docx / .pdf
7	Strumenti	Capitolo 7	Gli strumenti del capitolo 7: Il conto economico della ristorazione	7.1 Il costo delle merci effettivo e teorico; 7.2 La ricerca delle cause della differenza; 7.3 Il rapporto giornaliero della ristorazione; 7.4 L'analisi degli scostamenti dei ricavi.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap07.docx / .pdf
8	Strumenti	Capitolo 8	Gli strumenti del capitolo 8: Acquisti e fornitori alimentari	8.1 La divisione dei compiti negli acquisti alimentari; 8.2 La scheda di valutazione del fornitore; 8.3 Lo schema della specifica di prodotto; 8.4 Il controllo della fattura.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap08.docx / .pdf
9	Strumenti	Capitolo 9	Gli strumenti del capitolo 9: Ricevimento merci, magazzino e rotazione	9.1 La scheda del ricevimento; 9.2 Il calcolo del livello di scorta; 9.3 La procedura d'inventario della cucina; 9.4 La lista di controllo delle celle.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap09.docx / .pdf
10	Strumenti	Capitolo 10	Gli strumenti del capitolo 10: La brigata: organizzazione, turni e contratto	10.1 La griglia dei turni per livello di domanda; 10.2 Il controllo settimanale dell'orario; 10.3 La scelta della forma contrattuale per il personale non stabile; 10.4 Le regole della cucina.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap10.docx / .pdf
11	Strumenti	Capitolo 11	Gli strumenti del capitolo 11: Produzione e sprechi	11.1 Il foglio di produzione; 11.2 Il registro dello spreco; 11.3 Le leve di riduzione per fase; 11.4 La scheda della donazione.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap11.docx / .pdf
12	Strumenti	Capitolo 12	Gli strumenti del capitolo 12: Igiene, allergeni e sicurezza alimentare	12.1 La verifica del piano di autocontrollo; 12.2 La matrice degli allergeni; 12.3 Il percorso dell'ordine con allergia; 12.4 La procedura per il sospetto di tossinfezione.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap12.docx / .pdf
13	Strumenti	Capitolo 13	Gli strumenti del capitolo 13: Quando la ristorazione si ferma	13.1 La scheda di prima segnalazione; 13.2 L'elenco di reperibilità; 13.3 La matrice delle alternative per servizio; 13.4 Il diario delle decisioni; 13.5 La lista di riapertura.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap13.docx / .pdf
14	Strumenti	Capitolo 14	Gli strumenti del capitolo 14: La colazione	14.1 Il profilo degli arrivi; 14.2 Le postazioni nel picco; 14.3 La revisione dell'offerta; 14.4 Il calcolo della quota della colazione inclusa.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap14.docx / .pdf
15	Strumenti	Capitolo 15	Gli strumenti del capitolo 15: La sala del ristorante	15.1 La sequenza del servizio e i suoi standard; 15.2 Il piano della sera; 15.3 Le regole sulle prenotazioni; 15.4 L'autorità di rimediare.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap15.docx / .pdf

N.	Categoria	Riferimento	Titolo	Sottotitolo	File
16	Strumenti	Capitolo 16	Gli strumenti del capitolo 16: Il bar e la carta delle bevande	16.1 La ricetta standard del bar; 16.2 L'inventario settimanale del bar; 16.3 Il menu engineering della carta del bar; 16.4 La politica del servizio responsabile.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap16.docx / .pdf
17	Strumenti	Capitolo 17	Gli strumenti del capitolo 17: Servizio in camera, minibar e spazi minori	17.1 Il conto del servizio in camera; 17.2 La distribuzione degli ordini; 17.3 La scelta per il minibar; 17.4 Le regole della consegna in camera.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap17.docx / .pdf
18	Strumenti	Capitolo 18	Gli strumenti del capitolo 18: Banchetti ed eventi: dal preventivo alla scheda evento	18.1 La scheda di raccolta della richiesta; 18.2 Il contributo complessivo di un evento; 18.3 Le clausole essenziali del contratto; 18.4 La lista di controllo della scheda evento.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap18.docx / .pdf
19	Strumenti	Capitolo 19	Gli strumenti del capitolo 19: Banchetti ed eventi: produrre, servire, misurare il margine	19.1 Il piano di produzione dell'evento; 19.2 Il calcolo delle persone di sala; 19.3 Il rendiconto dell'evento; 19.4 La revisione delle pause caffè.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap19.docx / .pdf
20	Strumenti	Capitolo 20	Gli strumenti del capitolo 20: Vendere la tavola: all'ospite, alla città, alle recensioni	20.1 I momenti del contatto con l'ospite; 20.2 La verifica della presenza digitale; 20.3 La guida alla risposta alle recensioni; 20.4 Il conto dei canali.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap20.docx / .pdf
21	Strumenti	Capitolo 21	Gli strumenti del capitolo 21: La ristorazione negli alberghi piccoli e stagionali	21.1 Le cinque misure per un albergo piccolo o stagionale; 21.2 Il confronto fra gestione diretta e partner; 21.3 Il calendario della preapertura del Cala Bianca; 21.4 La lista di chiusura e riapertura.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap21.docx / .pdf
22	Strumenti	Capitolo 22	Gli strumenti del capitolo 22: Il piano annuale della ristorazione	22.1 L'indice del piano annuale; 22.2 La diagnosi a criterio costante; 22.3 Il registro delle azioni del piano; 22.4 Il calendario delle scadenze esterne.	Architettura_Vol6_Strumenti_cap22.docx / .pdf
23	Foglio di calcolo	1.2 · 1.3 · 5.1 · 5.2 · 5.3 · 6.1 · 6.3 · 7.1 · 7.4 · 7 · 9.2 · 11.2 · 14.2 · 14.4 · 17.1 · 18.2 · 19.3 · 20.4 · 21.2 · 21.3 · 22	Gli strumenti di calcolo del Volume 6	21 fogli: il contributo della ristorazione su tre livelli, il ricavo per posto e per ora, la prova di resa, il costo del piatto e l'incidenza, la matrice del menu engineering, il contributo obiettivo per coperto, la tabella dei ricarichi del vino, il costo delle merci effettivo e teorico, l'analisi degli scostamenti dei ricavi, la previsione dei coperti e il suo errore, il calcolo del livello di scorta, il valore dello spreco evitabile, le postazioni della colazione nel picco, il calcolo della quota della colazione inclusa, il conto del servizio in camera e del minibar, il contributo complessivo di un evento, il margine evento per evento, il conto dei canali, il confronto fra gestione diretta e partner, il costo della preapertura, il budget per punto vendita. Celle gialle da compilare, esempi con i numeri dell'Albergo Le Mura e degli alberghi del capitolo 21.	Architettura_Vol6_Strumenti_di_calcolo.xlsx