



Manuale di procedure Banchettistica

CIPAS

L'ABC, della massima importanza per una corretta programmazione di banchetti è l'esatta registrazione dell'ordinazione.

La scorrevolezza del servizio di un banchetto dipende sia dall'esattezza dell'ordinazione, sia dalla perfetta mise-en-place.



Cucina

Ordine di servizio banchetto

Distribuzione degli ordini di servizio ai capi partita

Mise en place

Controllo delle preparazioni

Controllo utensili e apparecchiature

Numero esatto dei commensali

Comunicazione tempestiva all'arrivo dei commensali

Calcolo del food-cost

Ricalcolo del food-cost a banchetto avvenuto