

Domenica	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato
STROZZAP RETI GAMBERET TI E ZAFFERAN O ALLA CREMA DI ZUCCHINE 30 MINUTI	Semilune con gamberetti al pesto di broccoli 30 minuti	MACCHERO NCINI ALLE CANOCCHIE 30 minuti	GARGANEL LI CON GAMBERET TI E CREMA DI ZUCCA 30 minuti	TAGLIOLINI FATTI IN CASA AI FRUTTI DI MARE 60 minuti	SCRICCHET TI ALL'UOVO FATTI IN CASA AL SALMONE 60 minuti	FARFALLE DI GRANO DURO AL SALMONE 30 minuti
LASAGNE VERDI COME DA TRADIZION E 60 minuti CON RAGU Già PRONTO	TAGLIATELL E FATTE IN CASA AI FUNGHI PORCINI 60 minuti	LINGUINE CON COPERTINA DI MELANZAN E GRATINATE AL FORMAGGI O 60 minuti	RISOTTO ALLO ZAFFERANO 20 minuti	RAVIOLACCI GRATINATI CON MASCARPO NE E NOCI 30 minuti	PENNETTE INTEGRALI AI TRE POMODORI NI 30 minuti	GNOCCHI DI PATATE AI 4 FORMAGGI 30 minuti
VELLUTATA DI BROCCOLI 20 minuti	PASTA AL POMODORO O RAGU 10 MINUTI CON SUGHI Già PRONTI	VELLUTAT A DI FINOCCHI O E ZENZERO 20 minuti	CREMA PARMANTIE R 30 minuti	VELLUTATA DI TOPINANBU R 20 minuti	VELLUTATA DI BROCCOLI 20 minuti	VELLUTATA DI ZUCCHINE E ZENZERO 20 minuti
PASTA AL POMODORO O RAGU 10 MINUTI CON SUGHI Già PRONTI	VELLUTATA DI ZUCCA E CIPOLLA 30 MINUTI	PASTA AL POMODORO O RAGU 10 MINUTI CON SUGHI Già PRONTI	PASTA AL POMODORO O RAGU 10 MINUTI CON SUGHI Già PRONTI	PASTA AL POMODORO O RAGU 10 MINUTI CON SUGHI Già PRONTI	PASTA AL POMODORO O RAGU 10 MINUTI CON SUGHI Già PRONTI	PASTA AL POMODORO O RAGU 10 MINUTI CON SUGHI Già PRONTI

<p>120 minuti per ingredienti e sughi + 10 minuti cottura pasta + 60 minuti servizio + 30 minuti pulizia postazione + Totale 220 minuti pari a 3 ore e 40 + Turno di 4 ore dalle 10 alle 14 restano 20 minuti</p>	<p>130 minuti per ingredienti e sughi + 10 minuti cottura pasta + 60 minuti servizio + 30 minuti pulizia postazione + Totale 220 minuti pari a 3 ore e 40 + Turno di 4 ore dalle 10 alle 14 restano 10 minuti</p>	<p>120 minuti per ingredienti e sughi + 10 minuti cottura pasta + 60 minuti servizio + 30 minuti pulizia postazione + Totale 220 minuti pari a 3 ore e 40 + Turno di 4 ore dalle 10 alle 14 restano 20 minuti</p>	<p>190 minuti per ingredienti e sughi + 10 minuti cottura pasta + 60 minuti servizio + 30 minuti pulizia postazione + Totale 190 minuti pari a 3 ore e 10 + Turno di 4 ore dalle 10 alle 14 restano 50 minuti</p>	<p>120 minuti per ingredienti e sughi + 10 minuti cottura pasta + 60 minuti servizio + 30 minuti pulizia postazione + Totale 220 minuti pari a 3 ore e 40 + Turno di 4 ore dalle 10 alle 14 restano 20 minuti</p>	<p>120 minuti per ingredienti e sughi + 10 minuti cottura pasta + 60 minuti servizio + 30 minuti pulizia postazione + Totale 220 minuti pari a 3 ore e 40 + Turno di 4 ore dalle 10 alle 14 restano 20 minuti</p>	<p>90 minuti per ingredienti e sughi + 10 minuti cottura pasta + 60 minuti servizio + 30 minuti pulizia postazione + Totale 190 minuti pari a 3 ore e 40 + Turno di 4 ore dalle 10 alle 14 restano 50 minuti</p>
<p>Fritto di gamberi , calamari e verdure croccanti 60 minuti, senza verdure 30</p>	<p>BACCALA' PASTELLATO CON SALSA ALLO YOGURT 60 minuti</p>	<p>SOGLIOLA ALLA MUGNAIA 60 minuti</p>	<p>FILETTO DI ORATA CON VERDURINE CROCCANTI 60 minuti</p>	<p>SEPPIOLINE GRATINATE CON PANE PANKO E LIME 60 minuti</p>	<p>SEPPIOLINE MOSTRANE GRATINATE AL LIME CON LA SUA SALSA 60 minuti</p>	<p>CERNIA GRATINATA CON VERDURINE 60 minuti</p>
<p>Petto di pollo alle erette di romagna 30 minuti</p>	<p>TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA POMODORI E GRANA 60 minuti</p>	<p>PORCHETTA CON PATATE E ROSMARINO 60 minuti</p>	<p>BRACIOLA AI FERRI 30 minuti</p>	<p>SUPREMA DI POLLO ALLA PIASTRA 30 minuti</p>	<p>PARMIGIANA DI MELANZANE E DELLO CHEF 60 minuti</p>	<p>PIADINA ROMAGNOLA CON SALSICCIA NOSTRANA 30 minuti</p>
<p>Carpaccio di pesce spada con dadolata di frutta esotica e brunoise al mango 50 minuti</p>	<p>INSALATA GRECA 30 minuti</p>	<p>INSALATA ESTIVA 30 minuti</p>	<p>ROAST BEEF CON POMODORI RUCOLA E GRANA 30 minuti CON ROAST BEEF Già COTTO</p>	<p>PESCE SPADA AFFUMICATO CON FRUTTA ESOTICA 30 minuti</p>	<p>LA NOSTRA PIADINA ROMAGNOLA FARCITA 30 minuti</p>	<p>VITELLO TONNATO 60 minuti CON VITELLO Già COTTO</p>

150 minuti preparazione e cotture 60 minuti servizio 30 minuti pulizia postazione Totale 4 ore dalle 10 alle 14	150 minuti preparazione e cotture 60 minuti servizio 30 minuti pulizia postazione Totale 4 ore dalle 10 alle 14	150 minuti preparazione e cotture 60 minuti servizio 30 minuti pulizia postazione Totale 4 ore dalle 10 alle 14	120 minuti preparazione e cotture 60 minuti servizio 30 minuti pulizia postazione Totale 3 ore E 30 dalle 10 alle 14 rimangono 30 minuti liberi	120 minuti preparazione e cotture 60 minuti servizio 30 minuti pulizia postazione Totale 3 ore E 30 dalle 10 alle 14 rimangono 30 minuti liberi	150 minuti preparazione e cotture 60 minuti servizio 30 minuti pulizia postazione Totale 4 ore dalle 10 alle 14	150 minuti preparazione e cotture 60 minuti servizio 30 minuti pulizia postazione Totale 4 ore dalle 10 alle 14
Servono due persone per un turno di 4 ore con 4 ore Se il servizio viene fatto alle ore 12,30 l'orario di lavoro è dalle 10 alle 14	Servono due persone per un turno di 4 ore con 4 ore Se il servizio viene fatto alle ore 12,30 l'orario di lavoro è dalle 10 alle 14	Servono due persone per un turno di 4 ore con 4 ore Se il servizio viene fatto alle ore 12,30 l'orario di lavoro è dalle 10 alle 14	Servono due persone per un turno di 4 ore con 4 ore Se il servizio viene fatto alle ore 12,30 l'orario di lavoro è dalle 10 alle 14	Servono due persone per un turno di 4 ore con 4 ore Se il servizio viene fatto alle ore 12,30 l'orario di lavoro è dalle 10 alle 14	Servono due persone per un turno di 4 ore con 4 ore Se il servizio viene fatto alle ore 12,30 l'orario di lavoro è dalle 10 alle 14	Servono due persone per un turno di 4 ore con 4 ore Se il servizio viene fatto alle ore 12,30 l'orario di lavoro è dalle 10 alle 14
Totale 8 ore	Totale 8 ore	Totale 8 ore	Totale 8 ore	Totale 8 ore	Totale 8 ore	Totale 8 ore

GNOCCHETTI AI 4 FORMAGGI 30 minuti	PENNETTE ALL'ARRABIATA 30 minuti	TAGLIATELLE AI PORCINI 30 minuti	SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 30 minuti	RUOTE DI GRANO DURO CON SALSA DI ROMAGNA E PANNA 30 minuti	RIGATONI CON DADOLATA DI MELANZANE E RICOTTA SALATA 30 minuti	PASTA CON LE SARDE 30 minuti
PASTA POMODO O RAGU 10 MINUTI CON I SUGNI PRONTI	PASTA POMODO O RAGU 10 MINUTI CON I SUGNI PRONTI	PASTA POMODO O RAGU 10 MINUTI CON I SUGNI PRONTI	PASTA POMODO O RAGU 10 MINUTI CON I SUGNI PRONTI	PASTA POMODO O RAGU 10 MINUTI CON I SUGNI PRONTI	PASTA POMODO O RAGU 10 MINUTI CON I SUGNI PRONTI	PASTA POMODO O RAGU 10 MINUTI CON I SUGNI PRONTI
115 minuti per ingredienti e sughi + 10 minuti cottura pasta + 60 minuti servizio + 30 minuti pulizia postazione + Totale 215 minuti pari a 3 ore e 35 turno di 4 ore dalle 17 alle 21 rimangono 25 minuti liberi	100 minuti per ingredienti e sughi + 10 minuti cottura pasta + 60 minuti servizio + 30 minuti pulizia postazione + Totale 200 minuti pari a 3 ore e 20 turno di 4 ore dalle 17 alle 21 rimangono 40 minuti liberi	85 minuti per ingredienti e sughi + 10 minuti cottura pasta + 60 minuti servizio + 30 minuti pulizia postazione + Totale 185 minuti pari a 3 ore e 35 turno di 4 ore dalle 17 alle 21 rimangono 55 minuti liberi	115 minuti per ingredienti e sughi + 10 minuti cottura pasta + 60 minuti servizio + 30 minuti pulizia postazione + Totale 215 minuti pari a 3 ore e 35 turno di 4 ore dalle 17 alle 21 rimangono 25 minuti liberi	115 minuti per ingredienti e sughi + 10 minuti cottura pasta + 60 minuti servizio + 30 minuti pulizia postazione + Totale 215 minuti pari a 3 ore e 35 turno di 4 ore dalle 17 alle 21 rimangono 25 minuti liberi	115 minuti per ingredienti e sughi + 10 minuti cottura pasta + 60 minuti servizio + 30 minuti pulizia postazione + Totale 215 minuti pari a 3 ore e 35 turno di 4 ore dalle 17 alle 21 rimangono 25 minuti liberi	115 minuti per ingredienti e sughi + 10 minuti cottura pasta + 60 minuti servizio + 30 minuti pulizia postazione + Totale 215 minuti pari a 3 ore e 35 turno di 4 ore dalle 17 alle 21 rimangono 25 minuti liberi
PIZZA NAPOLETANA DELLO CHEF 60 minuti Prodotto molto personale non quantificabile	ZUPPA DI PESCE CON I SUOI CROSTACEI 60 minuti	GAMBERI AL SALE DI CERVIA 60 minuti	TONNO ROSSO ALLA GRIGLIA 60 minuti	DENTICE IN BELLAVISTA CON DRESSING ALLA RUCOLA 60 minuti	PLATESSA CON VERDURINE LEGGERE 60 minuti	SPADELLATA DI COZZE ALLA MARINARA 60 minuti

Servono due persone per un turno di 4 Se il servizio viene fatto alle ore 19,30 l'orario di lavoro è dalle 17 alle 21	Servono due persone per un turno di 4 Se il servizio viene fatto alle ore 19,30 l'orario di lavoro è dalle 17 alle 21	Servono due persone per un turno di 4 Se il servizio viene fatto alle ore 19,30 l'orario di lavoro è dalle 17 alle 21	Servono due persone per un turno di 4 Se il servizio viene fatto alle ore 19,30 l'orario di lavoro è dalle 17 alle 21	Servono due persone per un turno di 4 Se il servizio viene fatto alle ore 19,30 l'orario di lavoro è dalle 17 alle 21	Servono due persone per un turno di 4 Se il servizio viene fatto alle ore 19,30 l'orario di lavoro è dalle 17 alle 21	Servono due persone per un turno di 4 Se il servizio viene fatto alle ore 19,30 l'orario di lavoro è dalle 17 alle 21
Totale 8 ore	Totale 8 ore	Totale 8 ore	Totale 8 ore	Totale 8 ore	Totale 8 ore	Totale 8 ore

PREPARAZIONE PER LE COLAZIONI

In base all'elenco delle preparazioni da realizzare per il servizio delle colazioni il tempo richiesto è di 2 ore

PREPARAZIONE DEL MENU' BAMBINI

In base al menù previsto per i bambini il tempo previsto è di 1 ora al giorno

PREPARAZIONE DELLE VERDURE PER IL BUFFE DI PRANZO E CENA

Verdure crude 5 tipi diversi tempo richiesto per i due servizi 2 ore

Verdure cotte 6 tipi diversi tempo richiesto per i due servizi 2 ore

Verdure gratinate, grigliate, dadolate, tortini 3 ore

Angolo del fritto 1 ora per ogni servizio per un totale di 2 ore

Pasticceria per le torte per la colazione e il dessert della cena 2 ore

Totale tempi richiesti per tutte queste preparazioni totale 14 ore

RELAZIONE

Il totale delle ore richieste per la realizzazione quotidiana di questo menù è di 30 ore al giorno.

Per la preparazione dei primi e dei secondi in base a questo menù sono previsti due operatori in servizio per ogni turno con un contratto di lavoro part time da 4 ore a persona , se un operatore vuole fare un orario di 8 ore copre due turni ma il costo per l'hotel non cambia.

Per garantire la possibilità di fare il giorno di riposo vengono assunti 4 operatori ognuno di loro ha un turno a pranzo oppure a cena con il proprio mansionario e protocollo di lavoro.

Un giorno alla settimana ognuno di loro fa un doppio turno per coprire il turno lasciato scoperto dal collega di riposo.

Tutti e quattro hanno un contratto part time di 4 ore al giorno e un giorno 8 ore con un giorno di riposo per un totale di 28 ore più eventuali straordinari.

Per le produzioni richieste per la colazione, la pasticceria, i bambini e i contorni sono richieste 14 ore al giorno ripartite su tre operatori con contratto part time di 33 ore settimanali che garantiscono la copertura dei turni con il giorno di riposo

Se il personale in fase di colloquio desidera fare molte ore per massimizzare il reddito estivo si accorpano due contratti per un solo operatore ma deve rispondere ad una sua richiesta.

L'organizzazione dell'hotel dovrebbe essere la più flessibile possibile per poter reperire più facilmente collaboratori e sopperire agli inevitabili imprevisti, richieste di permessi, malattie , assenze per motivi di famiglia, picchi di lavoro potendo ricorrere alla riprogrammazione dei turni ed utilizzando lo strumento degli straordinari.

Gli operatori non devono essere esperti di cucina, devono essere operatori o operatrici con la propensione a lavorare in cucina.

In aggiunta agli operatori che eseguono materialmente le lavorazioni viene assunto il responsabile del ristorante che deve essere un cuoco , deve organizzare i turni di lavoro per la settimana successiva gestendo le richieste di cambi turno e di permessi, deve conoscere tutte le ricette e le schede piatto con il food cost e il rispetto della quantità degli ingredienti, deve affiancare gli operatori e controllare che eseguano le preparazioni con la qualità necessaria, è responsabile del rispetto dei protocolli HACCP e gestisce gli ordini. Segue ogni fase di lavoro della cucina ed è il responsabile del ristorante.

Gli operatori hanno una retribuzione oraria determinata dal contratto che risponde ad un inquadramento al 6 o 5 livello.

Questo tipo di contratto ha una retribuzione netta di circa 8,50€ all'ora e un costo per l'hotel di circa 14,60€ l'ora comprensivo di stipendio, tredicesima , quattordicesima e tfr.

Risultano circa 930 ore al mese per un totale di costo di retribuzioni di 13578 €
Con inclusi i contributi Inps, la tredicesima e il tfr .
Sono 7900€ di stipendi e 5680 di oneri

A questo importo di deve aggiungere il costo del responsabile di cucina che viene quantificato in circa 3500€ al mese come retribuzione netta e di circa 5000€ al mese con gli oneri e i contributi.

Lo Chef che vuole guadagnare di più oltre al ruolo di responsabile si deve accollare le mansioni previste per uno o due operatori in questo caso è presente in cucina tutto il giorno percependo la retribuzione del responsabile e quella degli operatori che sostituisce. Questa soluzione è sconsigliatissima .

La scelta migliore è quella di nominare un responsabile che abbia maturato un'esperienza in cucina con voi che possa assumere il solo ruolo del responsabile del ristorante anche se fosse necessario un periodo di formazione.

Il costo totale della cucina sarebbe così di 11400 € al mese di retribuzioni nette e di 7180 € di costo di contributi e oneri inclusi.

Per un totale mensile di 18580 €

Se controllate il lavoro fatto sul budget trovate un carico di ore giornaliero per tutto l'hotel di 147 ore con un costo totale del personale per 120 giorni di 257500€ comprensivi di stipendi e contributi. Questi costi sono riferiti al personale operativo , non a quello dirigenziale.

In questo monte ore è incluso tutto il personale di cucina ad eccezione del responsabile che ha un costo di 5000€ al mese (3500 di stipendio + 1500 di contributi), ribadisco che se lo Chef prende 6500€ al mese 3500 sono riferiti al suo ruolo di responsabile mentre 3000€ sono riferite alle ore operative ai fornelli.

Delle 147 ore giornaliere previste in hotel 30 ore sono riservate alla cucina per queste mansioni e rimangono 117 ore da distribuire per gli altri moduli di lavoro.

Questa è solo una prima valutazione del vostro menù che va rivista dopo aver fatto insieme le considerazioni sui tempi richieste per ogni preparazione.

Una volta stabiliti di comune accordo i tempi previsti verrà creato lo schema giornaliero del flusso di lavoro che identifica i singoli momenti nei quali vengono fatte le preparazioni ottenendo così un chiaro riferimento su chi fa che cosa.

A quel punto mancano solo le schede piatto che determinano come viene fatta una preparazione .

