

Organizzazione del servizio

- Sistema tradizionale
 - Comande dalla sala verso la cucina
 - Importante gestione dei tempi
 - Cartecea o informatizzata
 - Libera da equivoci
- Sistema self service
 - Richiede una programmazione accurata
 - Studio dei flussi
 - Tempi di permanenza sulla linea

CPP

Centro produzione
pasti: preparazione e
confezionamento vivande

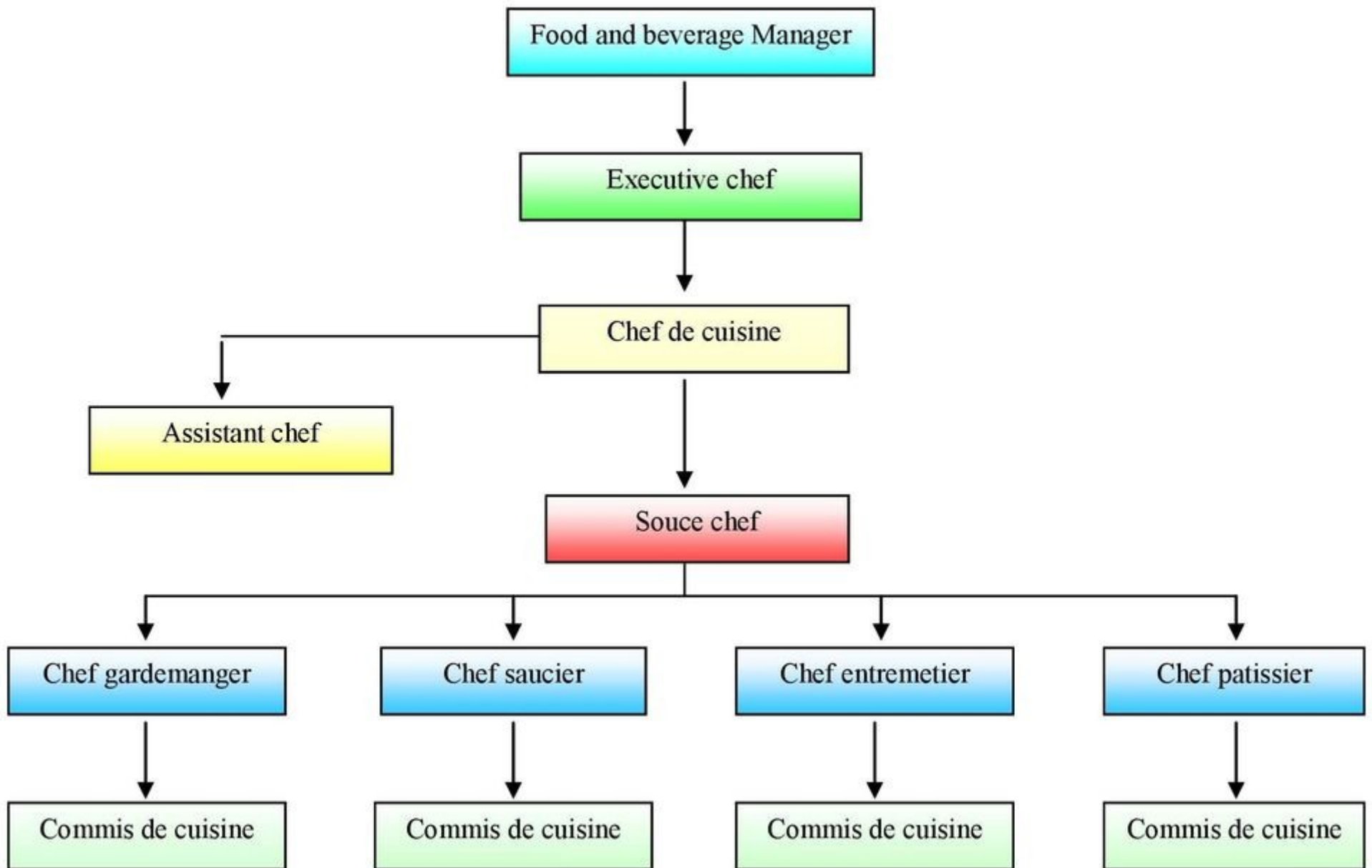


Veicolazione:
1. fresco/calda
2. refrigerata
3. surgelata



Cucine satellite:
Servizio e consumo

BRIGATA DI CUCINA IN UN RISTORANTE DI GRANDI DIMENSIONI





Video di approfondimento

- **esempio** di organizzazione in un centro produzione pasti ospedaliero
- Come funziona **un centro produzione pasti**
- Un altro **esempio**
- Il **legame refrigerato** (anche detto cook and chill)