# Glossario dei termini

Per evitare qualsiasi tipo di ambiguità, è conveniente specificare il significato esatto di ogni termine che potrebbe essere interpretato in maniera sbagliata o addirittura non compreso o conosciuto.

|  |  |
| --- | --- |
| Termine | Significato |
| 1servizio | Insieme di tutte le attività inerenti al rapporto con i clienti.  Il cliente non entra in un locale solo per ottenere cibo o bevande, ma lo fa per mangiare e bere qualcosa, preparato e servito in un determinato modo, in un ambiente piacevole e confortevole.  …servire è soprattutto amare. *-Arrigo Cipriani (ristoratore)* |
| 2magazzino | Locale adibito alla conservazione della merce |
| 3back-office | È quella parte di un’azienda che comprende tutte le attività proprie dell’azienda che contribuiscono alla sua gestione operativa; in pratica è tutto ciò che il cliente non vede, ma che consente la realizzazione dei prodotti o dei servizi a lui destinati. |
| 4prenotazione | Spesso rappresenta il primo contatto con il cliente; garantisce la disponibilità del tavolo al momento dell’arrivo del cliente e permette alle aziende una migliore gestione aziendale e programmazione del servizio. |
| 5comanda | In ambito ristorativo, ordinazione di ciò che il cliente desidera consumare |
| 6piatto | Qualsiasi preparazione messa a disposizione dal ristorante che il cliente può scegliere. |
| 7carta | Anche lista, è l’elenco di numerose preparazioni tra le quali scegliere (da non confondere con menù23). |
| 8conto |  |
| 9merce |  |
| 10chef |  |
| 11commis di cucina |  |
| 12lavapiatti |  |
| 13maître |  |
| 14cameriere |  |
| 15sommelier |  |
| 16economo |  |
| 17cassiere |  |
| 18ID |  |
| 19guadagni |  |
| 20costi fissi e variabili |  |
| 21decreto |  |
| 22asporto/domicilio/delivery |  |
| 23menù |  |
| 24intolleranze |  |
| 25nome utente |  |
| 26password |  |