4 курс поварское дело (организация обслуживания)

**Тема. Средства информации. Назначение и принципы составления меню.**

**Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.**

Грамотно составленное и оформленное меню — главное оружие маркетинга, эффективно решающее множество задач. Оно позволяет составить первое впечатление о заведении. Направляет гостей и помогает им с выбором. Выполняет часть работы обслуживающего персонала, так как содержит описания и фотографии блюд. В наши дни общественное питание развивается по разным направлениям. Возникает крупное число ресторанов с национальной кухней, возникают новые виды предприятий общественного питания: пабы, суши-бары и т.д. и следственно положительно разработанное меню является одной из основной составляющей для результативной работы ресторана. Зачастую именно меню является первой и исключительной рекламой, которая на 100% привлечет внимание посетителей. Именно благополучно разработанное меню окажет значительное воздействие на управление ценами в ресторане, поможет получить прибыль и оптимизирует процесс работы в том либо другом заведении. Слово «меню» происходит от французского «menu» и обозначает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные для обслуживания совещаний, симпозиумов и др. Второе определение «меню» – это бланк, карта, лист бумаги, где печатается либо пишется наименование блюд. Ниже приведены и другие определения «меню» из разных источников. Меню - это перечень расположенных в одном порядке разных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже ресторана на данный день с указанием цен, выхода, метода приготовления и перечня, входящих в их состав компонентов. Меню – это визитная карточка ресторана и средство рекламы. Меню - это перечень блюд и напитков, которыми располагает предприятие, с указанием их количественных показателей и цены. Меню представляет собой лист, согнутый вдвое, либо оформленный в виде тетради. В нем должно быть столько страниц, сколько нужно, чтобы вписать все блюда и напитки. Меню должно быть переведено на 1-2 языка. Кто составляет меню в ресторане, кафе, столовой? Меню составляет заведующий производством с участием метрдотеля, затем с помощью калькулятора рассчитываются продажные цены на блюда. После составления меню заведующий передает его директору для утверждения. В ресторане меню составляет заведующий производством с участием метрдотеля, после этого калькулятор рассчитывает продажные цены на блюда и передает меню директору для утверждения. При составлении меню следует руководствоваться ГОСТ Р 5076 – 95 «Общественное питание. Классификация предприятий». На первом этапе составления меню разрабатывают ассортимент блюд и напитков, содержащие обычные, новые и фирменные блюда. При этом нужно непрерывно следить за изменяющимися предпочтениями покупателей, изучать потребность на блюда и вносить изменения в меню. На втором этапе нужно определить, какие блюда следует выделить в меню. Для привлечения внимания к блюду необходимо разместить его наименование с фотографией и рекламным текстом в самом выигрышном месте в меню. Хорошая реклама блюда увеличивает объем продаж. На третьем этапе производиться анализ блюд, включенных в меню, на популярность и прибыльность. При составлении меню нужно рассматривать следующие факторы: - приблизительный ассортимент блюд, напитков и изделий; - присутствие сырья и продуктов на складе; - сезонность продуктов; - наличие стандартов приготовления блюд (сборников рецептур, технико-технологических карт на новые и фирменные блюда); - особенности обслуживаемого контингента (возрастные, национальные, высокопрофессиональные, религиозные); - время обслуживания (завтрак, обед, ужин); формы сервиса, рекомендуемые для данного контингента покупателей (бизнес – ланч, шведский стол, семейный обед); - трудоемкость блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - специализация кухни по отношению к кухням конкурентов; - полагаемый уровень прибыли; - расходы на приобретение продуктов, аренду помещения, заработную плату персонала; - режим работы персонала. Меню должно быть многообразным по видам сырья (рыбные, продукты моря, мясные, из птицы, дичи, овощные, крупяные, яичные, молочные, мучные) и методами кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные). Специальное внимание при составлении меню следует уделять верному сочетанию гарнира и соусов с основными продуктами: картофель отварной – к судаку по-польски, картофель жареный – к бефстроганов, к цветной отварной капусте – соус сухарный и т.д. При составлении меню учитываются вкусовые качества пищи, внешнее оформление блюд. Следует также иметь в виду, что в блюдах должна достигаться вкусовая гармония за счет положительно подобранных компонентов друг с другом. Скажем, клюква с дичью, яблоки со свининой, помидоры с телятиной, лимон с рыбой. Блюда, включенные в меню, обязаны быть в наличии в течение всего времени работы зала. При составлении меню комплексного, семейного обеда либо бизнес – ланча нужно предусмотреть чередование блюд по дням недели. Описание меню: как правильно и вкусно описывать комментарии к блюдам. Используйте списки вкусных слов для красочного описания вкуса, текстуры и способа приготовления блюд. С ними вы легко составите вкусное описание салата, торта, стейка, пиццы и любого другого блюда в меню. Описание блюд чрезвычайно важно в макетах без картинок. Такой прием сглаживает возможные недоработки официанта, а во многих ситуациях – не ставит гостя в неловкое положение. Такие пикантные ситуации случаются, как правило, в заведениях национальных кухонь. Чем короче меню, тем проще посетителю сделать выбор, чем длиннее оно в количестве блюд, тем дольше будет занят ваш столик и сложнее будет вашим поварам. На первой странице меню приводится специальное предложение блюд данного дня, после этого перечень фирменных блюд, потом перечень блюд в порядке очередности их подачи. Выбор блюд и закусок может быть расширен за счет включения в меню сезонных и фирменных блюд. При разработке меню нужно соблюдать правила расположения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи посетителям. Порядок расположения закусок, блюд и изделий в меню должен соответствовать дальнейшим требованиям: - наименование блюд и закусок ведется от менее острых, содержащих малое число экстрактивных веществ, к более острым, пряным; - перечисление горячих блюд начинается от отварных, от припущенных идет к жаренным, тушенным, запеченным; - супы перечисляются от прозрачных к заправочным, супам – пюре, молочным, холодным, сладким.  Последовательность  расположения закусок и блюд в меню принята следующая: - вначале в меню указывают фирменные блюда, их включают в обособленный раздел меню самостоятельно от того, к какой группе блюд они относятся. После этого в меню называются холодные блюда и закуски, молочные продукты. После холодных блюд и закусок перечисляются салаты в очередности, зависящей от исходного сырья: рыбные салаты после рыбных холодных блюд, мясные салаты после мясных холодных блюд, горячие закуски, супы и вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия. Салаты могут быть выделены и в самостоятельную группу, тогда их перечисляют перед мясными холодными блюдами. На специализированных предприятиях меню начинают с блюд и напитков, характерных для данного предприятия. Коммерческая информация, содержащаяся в меню, включает в себя: адрес предприятия, номер его телефона, режим работы, особенности кухни, перечень дополнительных услуг, их стоимость, условия резервирования мест. Информация может быть дополнена интересной исторической справкой о предприятии или отдельных блюдах меню. В конце меню дается информация о порядке оплаты услуг. Составление меню считается очень сложным делом, поскольку в ресторанном бизнесе необходимо учитывать многие факторы: вкусы и желания посетителей; квалификацию поваров; имеющееся оборудование и мощности; цены и ценовую стратегию (себестоимость и доходность); питательную ценность; валовую прибыль; точность формулировок; качественный анализ меню; внешнее оформление меню. Основой для составления меню должно являться высокое качество блюд и быстрота обслуживания. При составлении меню необходимо учитывать вкусы и желания посетителей. Ресторан открывается после, нахождения нищи в рынке именно для ресторана такого профиля, и это значит, что меню должно соответствовать профилю и концепции ресторана. Квалификация поваров тоже должна соответствовать концепции и профилю ресторана. Существует два главных фактора при ее определении: могут ли они справиться с потоком заказов в часы пик; отвечает ли их кулинарное мастерство ожиданиям гостей. То есть определяющими показателями квалификации является соответствие поваров условиям конкретного ресторана, имеющего меню с определенным числом блюд определенной сложности и определенное число посетителей. Все виды меню подразделяют в зависимости от контингента потребителей, типа предприятия и принятых форм обслуживания меню. К основным видам меню, используемым в ресторанах, относятся: меню со свободным выбором; меню комплексного обеда; меню бизнес – ланча; меню воскресного бранча; меню дневного рациона; банкетное меню; вегетарианское, постное, сезонное меню; меню тематических мероприятий; цикличное меню. На предприятиях общественного питания при отелях и гостиничных комплексах используются следующие виды меню. Меню «a la carte» указывает порционные блюда с индивидуальной ценой на каждое. Используется в дорогих ресторанах, чаще всего расположенных в гостиничных комплексах высокой категории. Меню «table d’hote» – меню общего стола, предлагает варианты сформированных комплексов закусок, блюд, десертов, напитков по единой фиксированной цене. Программа меню общего стола включает от пяти до семи наименований. Применение такого меню практикуется в ресторанах при гостиничных комплексах, так как обеспечивает быстрое и экономичное обслуживание. Туристское меню строится так, чтобы привлечь внимание туристов, акцентируя дешевизну и питательные качества, – существенная информация для туристов. Могут быть подчеркнуты национальные блюда, интересные для туристов, либо возможность пообедать быстро и недорога. В ресторанах практикуется составление экспресс-обедов (на отдельных бланках), причем блюда этого меню не должны повторяться в меню заказанных блюд. Меню обеденных блюд и экспресс-обедов применяют только в дневные часы работы ресторана. В меню обеда дежурные блюда включают блюда несложного приготовления, которые удобны для отпуска. Этот вид меню удобно использовать в вокзальных ресторанах, аэропортах. В качестве дежурных блюд должны быть закуски трех-четырех наименований, первые блюда — двух, вторые — четырех-пяти, сладкие блюда, горячие и холодные напитки трех-четырех наименований, а также мучные кондитерские изделия. Меню обеденных блюд и экспресс-обедов печатаются ежедневно на машинке. Эти меню в дневное время вручаются посетителям при приеме заказа.

Составить конспект, ответить на вопросы.

Каковы основные правила составления меню в ресторане?

Что такое меню «table d’hote», где его используют?  
Чем следует руководствоваться при составлении меню?

Готовое задание присылать на lubov.kyz@yandex.ru