



**КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3**

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И
НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное
профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Колледж сферы услуг №3»
(ГБПОУ КСУ № 3)

**ПМ06. Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала.**

Тема: Разработка ассортимента кулинарной продукции,
различных видов меню

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа 34б

Руководитель практики: Кирсанова И.В.

Дата занятия 01.12.2020



Ассортиментом кулинарной продукции называется перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей, При формировании ассортимента кулинарной продукции учитывают:

- тип предприятия, класс (для ресторанов, баров), специализацию;
- контингент питающихся;
- техническую оснащенность предприятия;
- квалификацию кадров;
- рациональность использования сырья;
- сезонность сырья;
- разнообразие видов тепловой обработки; - трудоемкость блюд и т.д.



Ассортиментный минимум ресторана



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Наименование группы блюд	Количество
1. Фирменное блюдо	1
2. Холодные закуски и салаты	10
3. Горячие закуски (рыбные, мясные, из субпродуктов, птицы, грибов)	1-2
4. Супы	3-4
5. Вторые горячие блюда	10-12
6. Сладкие блюда	4
7. Напитки	4
8. Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	5



Разработка меню

Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

Слово «меню» происходит от французского и означает 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 или пишется название блюд.

Меню представляет собой перечень всевозможных блюд, закусок, кулинарных изделий и напитков, предлагаемых посетителям на данный день.



Меню составляют с учетом ассортиментного минимума и программы работы предприятия. Каждое предприятие самостоятельно определяет ассортиментный минимум в соответствии со специализацией, имеющимся сырьем, сезоном года.





В международной практике принято различать следующие виды меню:

- а-ля карт (a la carte)- используется в очень дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое порционное блюдо;
- табльдот (table d hote)- предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам, что особенно удобно в условиях проживания в гостинице;
- дю жур (du jour)- меню дежурных (дневных) блюд;
- туристское меню- формируется специально для туристов с акцентом на невысокую цену блюд.

В ресторанах, кафе и барах в меню указываются наименования блюд, закусок и другой продукции и цены.

Основные требования к меню:

- предельная ясность для посетителя формулировок (исключаются сокращения в названиях блюд, напитков, кондитерских изделий): он должен точно знать, что ему предлагаю, в каком объеме, по какой стоимости;
- каждое фирменное блюдо или напиток должны иметь конкретное название (красивое, лаконичное), тогда его будет удобнее заказать.





Требования к оформлению меню состоят прежде всего в том, что оно должно служить эффективным средством рекламы, отражать специфику предприятия.

Украшают меню эмблемы, символизирующие специфику ресторана, кафе, столовой, бара.

Меню должно быть отпечатано четким, ясным, удобочитаемым шрифтом, на хорошей бумаге. Так, наибольшее внимание привлекают текст и изображение в правой верхней части раскрытого меню. Поэтому там должна размещаться информация о фирменных блюдах, закусках, напитках. В левой нижней части лучше поместить яркий рисунок, историческую справку о том или ином блюде, чтобы привлечь к нему внимание потребителя.





В меню ресторана должны быть включены заказные и фирменные блюда.

Все блюда в меню перечисляют в последовательности, соответствующей порядку приема пищи.

Фирменные и порционные блюда в общем меню выделяются в особый раздел.

Порядок перечисления блюд должен соответствовать ассортиментному минимуму - определенному количеству блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в реализации.

Сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных ассортиментным минимумом, не допускается. Наоборот, ассортимент может быть расширен за счет включения в меню сезонных и фирменных блюд.





Блюда и закуски, включенные в меню, должны быть в наличии в течение всего дня работы ресторана или в течение времени, указанного в меню для завтрака, обеда или ужина.

Следует также иметь в виду, что предприятия питания в дневное время могут посещать клиенты с детьми.

Поэтому в меню должны быть предусмотрены блюда в размере полупорций или специальные блюда для детей.

ФЛАГМАНЪ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Супы

	Выход (г)	Цена
Куриный супчик с лапшичкой	250	100
Супчик с фрикадельками «Как у мамы»	250	100

Гарниры

	Выход (г)	Цена
Картофельное пюре с божьими коровками	180	80
Фри «Картофельный колодец»	150	70
Макароны «Радуга»	150	70
Отварной рисок	150	70
Шашлычок из овощей	180	150

Десерты и коктейли

	Выход (г)	Цена
«Ванильное небо» (Ванильный молочный коктейль из сливок и ванильного мороженого)	220	100
«Чебурашка» (Шоколадный молочный коктейль)	220	100
«Банановое настроение» (Банан, молоко, мороженое)	220	100
«Клубничные облака» (Клубника, молоко, мороженое)	220	100
Фруктовый салат (Апельсин, груша, яблоко, виноград, взбитые сливки)	150	130

Салаты

	Выход (г)	Цена
Салат «Том и джерри» (Картофель, морковь, огурец св., огурец конс., зеленый горошек, майонез, ветчина)	160	160
Салат «Золотая рыбка» (семга, картофель, морковь, яйцо, майонез, зелень)	160	200
Салат «Крабик» (Крабовые палочки, яйцо, огурчик свежий, кукуруза консерв., рис отварной)	180	160

Горячие блюда

	Выход (г)	Цена
Наггетсы куриные «Курочка ряба»	200/50	200
Наггетсы рыбные «В поисках Немо»	200/50	250
Шашлычок из курочки «Радуга»	150	150
Шашлычок из семги «Цветные поплавки»	150	220
Курочка запеченная под сырной шубкой	200/30	170
Отварные сосиски с кетчупом «Осьминожки»	150/50	120
Курочка на гриле «Жар птица»	100/50	150
Куриные котлеты «Веселый Микки»	150	150

Приятного аппетита!



При составлении меню должно быть достигнуто разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья (рыбные, мясные, из птицы, дичи, овощные), так и по способам кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные), а также правильное сочетание гарнира с основным продуктом.

При составлении меню учитывают вкусовые качества пищи, внешнее оформление блюд.

Следует также иметь в виду, что в блюдах должна достигаться вкусовая гармония за счет сочетания различных компонентов друг с другом.





Следующий фактор, учитываемый при составлении меню, - сезонность потребления.

Известно, что блюда, богатые жирами и белками, пользуются большим спросом в зимний период, а летом повышается спрос на холодные блюда, овощи и свежие фрукты.

При подборе гарниров и соусов к блюдам необходимо добиваться, чтобы они соответствовали основному продукту.

В меню все закуски и блюда располагают в следующей очередности: от менее острых к более острым, от припущенных к отварным, жареным и тушеным.

Существует определенный порядок расположения закусок и блюд в меню с учетом последовательности их подачи, определяемой различиями в технологии приготовления, оформления и сочетания основных блюд с гарнирами и соусами.





Блюда и закуски в меню располагаются в следующем порядке:

- 1) фирменные блюда и закуски;
- 2) холодные закуски;
- 3) горячие закуски;
- 4) первые блюда
- 5) вторые блюда - рыбные, мясные, из овощей, яиц, молочных продуктов, мучные.
- 6) сладкие блюда - вначале горячие блюда, затем холодные;
- 7) напитки - горячие (чай, кофе черный, с молоком, со сливками, какао, шоколад), холодные (кофе-гляссе);
- 8) кондитерские изделия - пирожные, торты, фрукты.





В карте бара (или так называемой винной карте) перечень напитков располагается в следующем порядке:

- 1) вина - отечественное белое, отечественное красное, импортное белое, импортное красное, домашние вина, розовые вина;
- 2) чача
- 3) крепкие спиртные напитки - верметы, ликеры, настойки, виски, ром, текила, водка;
- 4) пиво фирменное разливное;
- 5) смешанные напитки - коктейли;
- 6) безалкогольные напитки - минеральная вода, лимонады, соки.



Планирование меню очень важно в ресторанах, кафе, барах и других объектах общественного питания.

Основным этапом оперативного планирования является составление **плана-меню**.

Он применяется для определения меню на каждый день в соответствии с товарооборотом предприятия общественного питания.

Главное назначение плана-меню на предприятии общественного питания - это определение количества блюд и требуемых для их приготовления продуктов.

Так, на основании плана-меню и остатка сырья на производстве (кухне) определяется суточная потребность в продуктах и выписывается требование в кладовую.





В бухгалтерии предприятия общественного питания по плану-меню составляются калькуляции и устанавливаются розничные цены на блюда, а также составляются меню для посетителей (меню торгового зала), в которых, помимо наименования блюда и его стоимости, указывается масса блюда в готовом виде, а также ингредиенты.

Кроме того, составление плана-меню дает возможность предприятию общественного питания обеспечить разнообразие блюд по дням недели, избежать повторений одних и тех же блюд, обеспечить четкую организацию снабжения производства сырьем и полуфабрикатами, правильно организовать технологический процесс приготовления пищи и труд работников производства.





ЗАДАНИЕ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Задание №1. Изучить материал по ссылке

<https://www.youtube.com/watch?v=Iz58bnkBoPk>

<https://www.youtube.com/watch?v=66d2-H1cTZQ>

Задание №2. Составить меню, согласно ассортиментному минимуму и программы работы предприятия общественного питания.