24.01.2023 г.
Очная форма обучения
Группа ПКД 3/1
Основы калькуляции и учёта

Вид занятия: лекция (2 часа)
Тема занятия: План-меню, порядок его составления
Цели занятия:
- учебная
  - изучить назначение плана-меню, его виды;
  - ознакомиться с порядком составления плана-меню;
  - привлекать студентов к самостоятельной деятельности;
- воспитательная
  - прививать у студентов любовь к избранной профессии;
  - воспитывать внимание, дисциплинированность, активность

Список рекомендованной литературы

1. Самулевич И.А. Калькуляция и учёт в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - Литагент Ридеро, 2017
2. Шишкоедова Н.Н. Бухучёт для начинающих. Как научиться составлять проводки. – (3-е изд., перераб. и доп.). – М.: ГроссМедиа Ферлаг: РОСБУХ, 2010.- 368 с. (Электронная библиотека техникума)

Раздел 2 Ценообразование в общественном питании

Лекция

Тема 2.3 План-меню, порядок его составления

План

1. Порядок составления плана-меню.
2. Порядок оформления меню.
3. Виды меню.

Задание

1. Составить опорный конспект лекции.
2. Ответить письменно на вопросы для самоконтроля.

Обязательно в конце выполненного задания написать Ф.И.О., поставить подпись и дату отправки. Сделать фото конспекта и прислать на электронную почту: olga_boyko_74@mail.ru

1 Порядок составления плана-меню

Слово «меню» происходит от французского «menu» 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 – это перечень расположенных в одном порядке различных 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, способа приготовления и перечня, входящих в их состав компонентов.

Меню – это визитная карточка ресторана и средство рекламы.

При составлении меню следует руководствоваться ГОСТ Р 5076-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

На первом этапе составления меню разрабатывают ассортимент блюд и напитков, содержащие традиционные, новые и фирменные блюда. При этом необходимо постоянно следить за изменяющимися предпочтениями потребителей, изучать спрос на блюда и вносить изменения в меню.

На втором этапе необходимо определить, какие блюда следует выделить в меню. Для привлечения внимания к блюду нужно поместить его название с фотографией и рекламным текстом в самом выгодном месте в меню. Хорошая реклама блюда увеличивает объем продаж.

На третьем этапе производится анализ блюд, включенных в меню, на популярность и прибыльность.

При составлении меню необходимо учитывать следующие факторы:

- примерный ассортимент блюд, напитков и изделий;
- наличие 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, профессиональные, религиозные);
- время обслуживания (завтрак, обед, ужин);
- формы обслуживания, рекомендуемые для данного контингента потребителей (бизнес-ланч, шведский стол, семейный обед);
- трудоемкость блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- специализация кухни по отношению к конкурентам;
- предполагаемый уровень прибыли;
- расходы на приобретение продуктов, аренду помещения, заработную плату персонала;
- режим работы персонала.

Меню должно быть разнообразным по видам сырья (рыбные, продукты моря, мясные, из птицы, дичи, овощные, крупяные, яичные, молочные, мучные) и способам кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные).

Особое внимание при составлении меню следует уделять правильному 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 правильно подобранных компонентов друг с другом. Например, клюква с дичью, яблоки со свининой, помидоры с телятиной, лимон с рыбой.

Блюда, включенные в меню, должны быть в наличии в течение всего времени работы зала. При составлении меню комплексного, семейного обеда или бизнес-ланча необходимо предусмотреть чередование блюд по дням недели.

В ресторане меню составляет заведующий производством с участием метрдотеля, затем калькулятор рассчитывает продажные цены на блюда и передает меню директору для утверждения.

При составлении меню для предприятий общественного питания различных типов необходимо соблюдать правила расположения закусок и блюд с учетом последовательности и подачи.

На первой странице меню приводится специальное предложение блюд данного дня, затем перечень фирменных блюд, далее перечень блюд в порядке очередности их подачи.

Ассортимент блюд и закусок может быть расширен за счет включения в меню сезонных и фирменных блюд.

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 ниши на рынке именно для ресторана такого профиля, а это значит, что меню должно соответствовать профилю и концепции ресторана.

Квалификация поваров тоже должна соответствовать концепции и профилю ресторана. Существует два главных фактора при её 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.

2 Порядок оформления меню

При разработке меню необходимо соблюдать правила расположения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи посетителям.

Порядок расположения закусок, блюд и изделий в меню должен соответствовать следующим требованиям:

- название блюд и закусок ведётся от менее острых, содержащих небольшое количество 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.

Сначала в меню указывают фирменные блюда, их включают в отдельный раздел меню независимо от того, к какой группе блюд они относятся. Затем 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.

Пример последовательности расположения закусок, блюд и напитков в меню:

Фирменные закуски, блюда и напитки

Холодные блюда и закуски:

- Икра зернистая лососевых и осетровых рыб;
- Рыба малосольная (семга, лососина с лимонами);
- Рыба соленая (копченая);
- Рыба отварная;
- Рыба заливная;
- Рыба под маринадом;
- Рыба под майонезом;
- Рыбная гастрономия и закусочные консервы;
- Сельдь натуральная с гарниром, рубленая;
- Нерыбные продукты моря;
- Свежие овощи натуральные;
- Салаты и винегреты;

Мясная гастрономия:

- Мясо отварное, заливное;
- Мясо жареное;
- Птица и дичь холодные.

Закуски из овощей и грибов
Кисломолочные продукты
Горячие закуски:
- Рыбные и из нерыбных продуктов моря;
- Мясные;
- Из субпродуктов;
- Из птицы и дичи;
- Яичные и мучные.

Супы:
- Прозрачные;
- Пюреобразные;
- Молочные;
- Холодные;
- Сладкие.

Вторые блюда:
- Рыба отварная и припущенная;
- Рыба жареная;
- Рыба тушеная и запеченная;
- Блюда из котлетной (рыбной) массы;
- Мясо отварное и припущенное;
- Мясо жареное;
- Мясо в соусе;
- Мясо тушеное и запеченное;
- Субпродукты жареные;
- Блюда из рубленого мяса и котлетной массы;
- Птица отварная, припущенная;
- Птица фаршированная;
- Птица и дичь жареная;
- Блюда из тушеной птицы;
- Блюда из рубленой птицы;
- Блюда из овощей (отварных, припущенных, жареных, тушеных);
- Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные;
- Блюда из яиц и творога.

Сладкие блюда:
- Горячие (суфле, пудинги и др.);
- Холодные напитки (соки, компоты, кисели, желе и др.);
- Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад и др.);
- Мучные кондитерские изделия (пирожные, торты, кексы и др.).

Хлеб

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.

3 Виды меню

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 недорого.

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 наименований, 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 принтере. Эти меню в дневное время вручаются посетителям при приеме заказа

Вопросы для самоконтроля

1. Что означает слово «меню»?
2. Что такое план-меню?
3. Какие факторы следует учитывать при составлении плана-меню?
4. Каким требованиям должен соответствовать порядок расположения закусок, блюд и изделий в меню?
5. Перечислите виды меню.
6. Что включат в меню обеда (дежурные блюда)?

Домашнее задание

Выучить конспект лекции

Преподаватель: Бойко Ольга Антоновна