

**Дисциплина МДК. 06.01 Оперативное управление текущей
деятельностью подчинённого персонала**

**Тема: Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,
различных видов меню**

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Лекция

(2 часа)

План

1. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню.
2. Порядок и принципы разработки меню.

1. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню.

Меню со свободным выбором блюд широко используется в ресторанных предприятиях. В перечень блюд включены блюда от шеф-повара, фирменные блюда, холодные блюда и закуски, первые и вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия. Напротив наименования каждого блюда указывается его выход и стоимость. Меню *комплексного обеда* предприятия по организации питания обязательно содержит холодные закуски, первые и вторые блюда, десерты и напитки, хлебобулочные изделия.

Использование меню бизнес-ланча характерно для ресторанов быстрого питания, где данный вид обслуживания осуществляется в строго ограниченное время. Посетитель выбирает из небольшого числа наименований холодных закусок, первых блюд, вторых блюд, десертов, горячих и холодных напитков, хлебобулочных изделий.

Воскресный бранч появился в связи с потребностью клиентов в комплексных семейных воскресных обедах. В ресторанных предприятиях обслуживание посетителей осуществляется шведским столом с большим количеством закусок и блюд. Десерты, фрукты и чай располагаются на отдельных столах. Цена бранча, как и бизнес-ланча, известна клиенту заранее. К предлагаемому ассортименту гостю могут подать бокал вина или шампанского.

Меню *дневного рациона* разрабатывается сотрудниками ресторана для участников совещаний, конференций и прочих деловых мероприятий. Оно может подразумевать свободный выбор блюд или комплекс, оговоренный с организаторами заранее.

Вегетарианское, постное, сезонное меню предприятий по организации питания, которые специализируются на изготовлении и реализации блюд русской кухни, подразумевает наличие большого ассортимента вегетарианских (постных) блюд в период христианских постов.

Банкетное меню разрабатывается при получении заказа на проведение банкета. Оно составляется с учетом количества гостей, основным контингентом, времени и типа мероприятия.

Виды меню, существующие в международной практике:

- *а-ля карт* (a la carte) — его применение характерно для очень дорогих ресторанов с установлением цены на каждое порционное блюдо;
- *табльот* (table d'hote) — получило широкое распространение в гостиничных предприятиях, так как подразумевает выбор одного и большего ассортимента блюд по строго установленной стоимости; дю жур (du jour) — меню дежурных (дневных) блюд;
- *туристское меню* — разработано исключительно для туристов и отличается низкой стоимостью предлагаемой продукции.

Существует целая концепция, именуемая *shun* (концепция сезонности), согласно которой рыба, овощи используются в тот период, когда они наиболее богаты витаминами и питательными веществами. Она сочетается с принципом территориальности, поэтому меню, как ресторанное, так и домашнее, может сильно разниться в той или иной японской провинции.

Например, одно из самых популярных блюд Страны восходящего солнца — мисо-суп — имеет целых 500 вариаций.

Главное, чего придерживаются японские повара, — стремление использовать для приготовления только те продукты, которые были выращены в данный период. Среди ингредиентов длительного хранения могут использоваться только рис и различные соусы.

Говорят, что по японскому столу можно определить, какое сейчас время года:

- среди типично осенних продуктов можно назвать грибы мацутакэ; весну символизируют лосось, морской окунь и ростки бамбука, а также молодой зеленый чай;
- соленья характерны как для зимы, так и для лета, однако разные: в холодное время года на стол обязательно поставят китайскую капусту, а летом предложат отведать баклажан.

С принципом сезонности связано и художественное оформление блюд: даже самый простой салат может стать настоящим произведением искусства, ведь осенью он будет оформлен в цвете охры, украшенный тонкими ломтиками моркови, а зимой — падет снег», блюдо будет покрыто тончайшими ломтиками дайкона.

Сервировка стола также подчинена тому или иному сезону. Любой ресторан в Японии имеет как минимум четыре набора посуды — по количеству сезонов, — цвет, форма и материал которых различны.

Ресторан японской кухни «Акитори» призван каждый день радовать своих посетителей вкусными блюдами и прекрасным сервисом.

Сезонное меню — это меню, составленное с использованием продуктов, соответствующих сезону, т. е. летом — обилие свежих овощей, фруктов; осенью и зимой — грибы, всевозможные соленья и т.д. Кроме того, сезонное меню — это меню, составленное исходя из температурных особенностей того или иного сезона. Летом можно предлагать окрошку, щавельный суп, гаспаччо и увеличивать предложения всевозможных прохладительных напитков. Суровой зимой, когда теряется много калорий, более уместно предлагать посетителям всевозможные мясные блюда.

Очень часто сезонное меню — это еще одно полное меню, содержащее не только блюда, которые можно отнести к сезонным, но и те, что хотелось продемонстрировать посетителям ресторана в этот сезон.

2. Порядок и принципы разработки меню.

Разработка меню в соответствии с типом, классом организации питания.

На *первом этапе* составления меню 'разрабатывают ассортимент блюд и напитков, содержащих 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* производится анализ блюд, включенных в меню, на популярность и прибыльность.

Меню должно быть многообразным по видам сырья (рыбные, продукты моря, мясные, из птицы, дичи, овощные, крупяные, яичные, молочные, мучные) и методам кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные). Особое внимание при составлении меню уделяется 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 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.

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 к жареным, тушеным, запеченым;
- 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 самостоятельно от того, к какой группе блюд они относятся, после этого называются холодные блюда и закуски, молочные продукты. После холодных блюд и закусок перечисляются салаты в очередности, зависящей от исходного сырья.

Коммерческая информация, содержащаяся в меню, включает: 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 об отдельных блюдах меню.

В конце меню указывается 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 ниши на рынке именно для ресторана такого профиля. Это значит, что меню должно соответствовать профилю и концепции ресторана. Квалификация поваров также должна соответствовать концепции и профилю ресторана.

Соответствие меню техническим возможностям производства. Согласно современной практике ресторанного бизнеса меню должно соответствовать техническим возможностям производства, обеспечивать возможность приготовления блюд поварами, уровню доходов гостей.

На этих принципах строится концепция ресторанного бизнеса. Приготовление различных типов блюд требует наличия различного оборудования. Например, при приготовлении картофеля-фри требуется специализированная фритюрница, приготовление блинов требует наличия блинниц, различного вида выпечки — шкафов для выпекания. Распространенная в настоящее время шаверма возможна к производству при наличии пресс-грилей. Необходимое оборудование позволяет с наименьшими затратами времени и труда, в соответствии с технологией приготовить то или иное блюдо.

Соответствие меню мастерству персонала. При составлении меню руководитель предприятия общественного питания должен учитывать такой фактор, как наличие персонала необходимой квалификации. Не каждый человек с улицы сможет сразу и быстро приготовить то или иное блюдо. Отсутствие навыков практически всегда снижает качество и скорость приготовления. Продукция, изготовленная такими сотрудниками, не найдет спроса, продукты просто признаются испорченными, а предприятие несет убытки. Поэтому руководителю ресторана или кафе целесообразно подбирать те блюда для меню, которые работники смогут быстро и качественно приготовить.

Очень важен такой фактор, как потребители. При ориентации на потребителя с низким уровнем дохода предполагается включать в меню традиционные, простые в приготовлении и невысокие по себестоимости блюда, но с условием соблюдения стандартов качества блюд. При ориентировании на потребителя со средним уровнем доходов принимается во внимание возможность разнообразить меню более сложными блюдами и новинками более высокой стоимости приготовления.

Для потребителя с высоким уровнем дохода целесообразно применять изысканные меню с блюдами высокой стоимости, изысканными и достаточно сложными, трудоемкими в приготовлении, более красиво оформленными.

Соблюдение этих принципов сделает меню визитной карточкой ресторана или кафе, обеспечит высокие прибыли.

Праздничные, тематические меню. Тематические и праздничные меню действуют несколько дней или недель и следуют обычаям национальной кухни или особенностям питания в праздники. Детские меню включают список излюбленных лакомств для детей и полезных блюд. Меню готовых дежурных блюд составляют специально для быстрого и качественного обслуживания посетителя — й, ограниченных во времени, — для тех, кто заглянул в обеденный перерыв. В каждом конкретном случае меню зависит от таких факторов, как профессионализм поваров и оснащение кафе, ресторанов, столовых, баров.

Праздничные даты сегодня становятся для рестораторов поводом обновить или дополнить меню, декорировать обеденный зал и подарить гостям отличное настроение.

Широко отмечается в народе Пасха. В разных уголках мира свои собственные кулинарные пасхальные традиции. Особое место в традиционной пасхальной кулинарии занимает выпечка. Помимо куличей, пирожков и рулетов с начинками, в качестве десертов подают к столу творожные пасхи, блины и нарезку из фруктов.

Зеленый цвет активно присутствует в праздничном меню ко Дню святого Патрика. День святого Патрика (17 марта) — ирландский праздник, который полюбил весь мир.

День благодарения, пожалуй, самый известный американский праздник. По старинной традиции в этот день (Thanksgiving Day) за одним праздничным столом собираются большие семьи, сразу несколько поколений. Все по очереди произносят слова благодарности за все хорошее, что произошло в их жизни. В календаре немало праздничных дней, которые могут послужить поводом для обновления вашего меню. Вы сможете удивить гостей новыми кулинарными творениями и привлечь к заведению еще больше внимания.

Последовательность расположения блюд в меню. В меню все закуски и блюда располагают в 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:

- фирменные блюда и закуски;
- холодные закуски — овощные, рыбные, мясные;
- горячие закуски;
- первые блюда — бульоны с яйцами, гренками, профитролями, заправочные супы (борщ, лапша, солянка), пюреобразные супы (из овощей, птицы, субпродуктов), холодные супы (окрошка, ботвинья, фруктовые супы и т.д.);
- вторые блюда — рыбные, мясные, из овощей, яиц, молочных продуктов, мучные. При расположении вторых блюд из различных видов сырья также учитывается определенная последовательность в

зависимости от технологии их приготовления и порядка подачи. Из рыбных блюд сначала в меню вписывают отварные (например, судак отварной), затем блюда в соусе (осетрина в томате), жареные (судак в тесте), запеченные (треска, запеченная на сковороде). Из мясных сначала вписывают в меню блюда из натурального мяса (филе, антрекот, бифштекс), блюда в соусе (гуляш, бефстроганов), блюда из птицы и дичи. Заканчивается перечень вторых блюд овощными блюдами, различными омлетами, яичницами, блинчиками со всевозможными наполнителями;

- сладкие блюда — вначале горячие блюда (например, пудинги), затем холодные (кисели, компоты, желе и т. А);
- напитки — горячие (чай, кофе черный, с молоком, со сливками, какао, шоколад), холодные (кофе глясе);
- кондитерские изделия — пирожные, торты; фрукты.

Напитки обычно делят на две большие группы: *алкогольные* и *безалкогольные*.

Алкогольные напитки, в свою очередь, подразделяются на три подгруппы: вина и аперитивы, крепкие спиртные напитки и ликеры, пиво.

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

- вина — отечественное белое, отечественное красное, импортное белое, импортное красное, шипучие игристые вина, южные;
- аперитивы — белый вермут, красный вермут, горький аперитив, анисовый аперитив и т.д.;
- крепкие спиртные напитки и ликеры — водка, виски, джин, ром, бренди, коньяк, кавальдос.

Список вин должен начинаться с более дорогих, как правило, бургундских.

Особое место в ассорти менте вин занимают игристые вина, и прежде всего шампанское. На карте вин могут быть представлены следующие типы шампанских вин:

- миллезимные и немиллезимные;
- сделанные из всех трех или только из одного сорта винограда;
- белое или розовое;
- сухое, полусухое, брют, сладкое, полусладкое.

Возможен и другой принцип представления шампанского на карте вин ресторана — по наименованию фирм—— производителей этого напитка, что рассчитано на истинных гурманов.

Контрольные вопросы

1. Перечислите этапы составления меню
2. Что учитывается при составлении меню?
3. Требования к порядку расположения закусок, блюд и изделий в меню.
4. Последовательность расположения блюд в меню.

Домашнее задание:

Составить конспект лекции, ответить на контрольные вопросы (ответы записать в тетрадь)

Список рекомендованных источников

1. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Н.Пукалина.- М.:Издательский центр «Академия», 2018.- 304 с.
2. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).
3. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева