

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Практичне заняття № 3

Тема заняття: Складання меню. Складання карти напоїв.

Мета заняття: засвоєння теоретичних знань студентів на практиці; набуття практичних навичок з складання меню різних видів; виховання охайності та бережного ставлення до документації.

Методи: виконання практичних завдань.

Міжпредметні зв'язки: технологія та організація туристичної діяльності, організація готельного обслуговування.

Матеріально-технічне забезпечення та дидактичні засоби, ТЗН:
інструкційні карти.

Зміст роботи.

1. Питання для закріплення вивченої теми:
 - 1.) Визначте поняття «меню», «прейскурант»
 - 2.) Назвіть види та особливості меню.
 - 3.) Пригадайте послідовність запису страв і напоїв в меню.
 - 4.) Назвіть особливості складання карти напоїв.
2. Виконати складання меню для тематичного банкету.
3. Скласти меню денного раціону для їдальні.
4. Оформити карту чаю.
5. Оформити карту кави.
6. Оформити меню дитячого кафе.
7. Оформити звіт.

Хід роботи.

При виконанні завдань студенти повинні дотримуватися правил і вимог санітарії та гігієни (руки мають бути чисті, нігті коротко підрізані, волосся потрібно підібрати), а також бережно ставитися до білизни.

Меню повинно плануватися, розроблятися і оформлюватися з розрахунку саме на того споживача, на якого заклад ресторанного господарства планує зробити основну ставку.

Тип меню, його склад і ціни мають відповідати також рівню обслуговування, атмосфері залу, часу виконання замовлення тощо.

При створенні меню важливою є розробка концепції, дизайну, тексту, що потребує творчого підходу. Своїм оформленням меню підкреслює стиль, загальну атмосферу, концепцію та рівень даного закладу. Професійно та грамотно підібрані страви, якісно оформлений друкований текст меню, вишукана обкладинка свідчать про елітність ресторану. В ресторанах з помірними цінами витрати на оформлення меню можуть бути скромнішими, проте змістовна частина повинна відповідати всім необхідним вимогам, у тому числі передбаченим Правилами роботи закладів ресторанного господарства.

У соціально орієнтованих підприємствах меню друкується на білому папері і вивішується при вході в зал, перед роздавальнею, а також на робочому місці касира.

Меню містить перелік страв у певній послідовності, їх вихід (у соціально орієнтованих закладах) та ціну. Бажано, щоб кожний пункт ресторанного меню не тільки називав конкретну страву, а й надавав додаткову інформацію про її інгредієнти.

Для того щоб переконати споживачів придбати ті чи інші страви та напої, поряд зі звичайним меню використовують меню-газету. При описі тієї чи іншої страви можна не тільки розкрити суть її приготування, а також дати історичну довідку, розповісти анекдот, назвати імена відомих людей, які віддавали їй перевагу.

При описі вина можна вказати місцевість, де вирощувався виноград для нього, рік врожаю, смакові якості, назвати ім'я першого виробника, дати рекомендації щодо подавання вина до певних страв.

Особливо слушно використати меню-газету в готелі, де є можливість більш широко й комплексно представити все, що можуть запропонувати ресторани, кафе, клуби, казино тощо. Така форма меню дає додаткову можливість ресторану презентувати страви, вина та послуги закладів ресторанного господарства.

Технологічною документацією на страви, що входять до меню вільного вибору або інших меню, розглянутих вище, є рецептура, що міститься у Збірнику рецептур страв та кулінарних виробів. При створенні технологічної документації на фірмові страви також користуються Збірником рецептур для визначення норм відходів і втрат при механічній та тепловій кулінарній обробці сировини і продуктів. Якщо вони відсутні на нові та імпортні види сировини, їх встановлюють дослідним шляхом.

Фірмові страви - це страви, створені за авторською рецептурою шеф-кухаря. Порядок розробки і затвердження технологічної документації на них затверджений наказом № 210 міністра економіки і зовнішньоекономічних зв'язків України від 25.09. 2000 року.

Розробка страв і затвердження документації здійснюються в три етапи. На першому етапі на кожну страву (напій, кондитерський чи кулінарний виріб) розробляють технологічну карту, якій присвоюється порядковий номер.

На другому етапі проводиться контрольна перевірка якісних показників запропонованої страви, уточнюється технологія її приготування, складаються акти контрольного приготування фірмових страв.

На третьому етапі рецептура затверджується керівником підприємства ресторанного господарства та погоджується з Головним державним санітарним лікарем.

Відповідним чином оформлені фірмові страви включаються в меню.

Електронне меню

У деяких сучасних закладах ресторанного господарства для того, щоб споживач міг ознайомитися з меню та зробити замовлення, використовують комп'ютерні монітори із сенсорним управлінням. Намагаючись мінімізувати витрати часу на обслуговування, ці заклади запровадили так звані е-Menu (тобто електронні меню).

Електронне меню (е-Menu) - це інтерактивне меню, що реалізується за допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу або на столі, за

яким сидить гість (рис. 1.26), чи біля барної стійки. Таке меню надає споживачам закладів ресторанного господарства можливість:

- о візуально в інтерактивному режимі ознайомитися з меню закладу та наочно й оперативно побачити високоякісні фотографії і детальний опис кожної страви;

- о робити замовлення, не викликаючи офіціанта;

- о викликати офіціанта, наприклад, для того, щоб попросити рахунок;

- о отримати додаткові послуги, оскільки в комп'ютері з e-Menu, як правило, є ще такі функції: ігри, гороскопи, анекдоти, відео, музика і т. sy.



Рис. 1. Електронне меню на столі споживача в закладі ресторанного господарства

Завдяки запровадженню в закладах ресторанного господарства e-Menu споживачам не треба чекати офіціанта, можна зразу зробити замовлення. Кожен самостійно та швидко може отримати додаткову інформацію про страви: склад інгредієнтів, рецепт, енергетична цінність, спосіб приготування тощо. Під час очікування замовлення можна пограти в різні ігри, почитати новини, анекдоти, замовити музику або подивитися відео. Новизна цих послуг приваблює молодь. Водночас, як свідчить практичний досвід, сенсорні екранні меню з фотографіями страв сприяють збільшенню їх продажів.

Завдяки в закладах ресторанного господарства відкриваються нові можливості для проведення рекламних акцій: можна ефективно представити свій бренд за допомогою системи електронного меню. Практично усуваються причини для конфліктних ситуацій під час прийняття замовлення. Відкриваються нові можливості і для зворотного зв'язку зі споживачами: проведення опитування і завдяки цьому можливість ефективно управляти програмами лояльності.

Постачальники електронної техніки забезпечують якісне сервісне її обслуговування, проводять всі роботи з інтеграції та художнього оформлення е-Меню в інтер'єрі ресторану, кафе чи бару, що створює умови для активного впровадження нової прогресивної технології планування та рекламування закладу ресторанного господарства на практиці.

Питання для самоперевірки

1. Меню, його роль в забезпеченні успіху роботи закладу ресторанного господарства.
2. Фактори впливу на складання меню.
3. Меню як один із засобів реклами закладу ресторанного господарства.
4. Класифікація меню.
5. Види меню вільного вибору, їх характеристика.
6. Види меню скомплектованого денного раціону харчування, їх характеристика.
7. Види бенкетного меню, їх характеристика.
8. Відповідальні працівники за складання меню.
9. Порядок складання меню.
10. Особливості складання меню вільного вибору страв.
11. Особливості складання меню денного раціону харчування.
12. Вимоги до складання меню денного раціону для працівників, зайнятих у гарячих цехах.
13. Фірмові страви, порядок їх розробки.
14. Збірник рецептур як документ, що регламентує приготування страв, включених у меню.
15. Значення якісного оформлення меню.
16. Вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів.
17. Меню-газета, її зміст та значення.
18. Сутність електронного меню.