

РОЗДІЛ 1. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення

Тема 1.4. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування

ЛЕКЦІЯ № 9

Тема лекції. **Сутність, значення, види меню закладів ресторанного господарства**

Ключові терміни: меню, функції меню, а ля карт, табльдот, меню денного раціону, бенкетне меню, меню чергових страв, меню скомплектованих сніданків (обідів), асортиментний мінімум.

ПЛАН

1. Сутність і значення меню закладів ресторанного господарства.
2. Функції меню.
3. Види, призначення меню.
4. Асортиментний мінімум.
5. Порядок записання страв і закусок в меню.

Рекомендовані джерела

1.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./За заг. ред. проф. Н.А. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.	75-83
2.	Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Ліра – К, 2015. – 338 с.	85-88
3.	Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник / Машир М.П., Пасюк А.П. – К.: Кондор-Видавництво, 2014. – 392 с.	112-121
4.	Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посібник / Я.М. Сало – Львів:Афіша, 2013. – 560 с.	180-185
5.	http://westudents.com.ua/knigi/608-organzatsya-obslugovuvannya-u-zakladah-restorannogo-gospodarstva-arhpov-vv-.html	

1. Сутність і значення меню закладів ресторанного господарства

Візитною карткою кожного підприємства ресторанного господарства, тобто це список страв і напоїв, які є в продажі на протязі усього робочого часу.

Слово «меню» з французької означає перелік страв, напоїв на сніданок, обід, вечерю, ще означає бланк, карта, лист паперу, на якому друкуються назви страв.

Успіх підприємства ресторанного господарства залежить від багатьох складових, однією з яких є якісно складене меню. Адже кухарі виготовляють страви і напої, які є в меню, а офіціанти здійснюють обслуговування також згідно меню.

До розробки меню слід підходити творчо, тоді воно не тільки інформуватиме відвідувачів про наявність страв і напоїв, а й спонукатиме відвідувача до більшого замовлення.

В практиці ресторанного обслуговування розробляють декілька видів меню: сніданків, обідів, денного раціону, чергових страв, бенкетів, прийомів, тематичних заходів тощо.

Класифікацію меню здійснюють за наступними ознаками:

За цільовим призначенням:

- меню сніданку;
- меню обіду;
- меню вечері;
- меню денного раціону;
- бенкетне меню;
- меню офіційно-ділових прийомів.

За цільовим (вартісним) призначенням:

- ***а ля-карт*** – широкий асортимент страв вільного вибору, ціна фіксована на кожну окрему страву і напій;

- ***табльдот*** – харчування за вибором страв, ціна фіксованої сумарної вартості сніданків, обідів, бенкетів, прийомів, денного раціону (єдина комплексна ціна).

За терміном розробки і використання:

– **планове меню** (стандартні карти) – стратегічне, статичне, перспективне (на етапі відкриття підприємства, реконструкції або введення нових страв – розширення, оновлення асортименту).

– **меню-замовлення** (при проведенні банкетів, прийомів тощо) – розробляється за безпосередньої участі гостя за 2-3 місяці або 2-3 дні до початку проведення заходу;

– **план-меню** – меню, що лежить в основі розробки виробничої програми підприємства;

– **меню-рекламний буклет** з визначенням послідовності подачі страв та напоїв (типографське виконання на 2-3 мовах), що подається гостям;

Спеціальні карти меню:

- карта фірмових страв;
- карта десертів, сирів, морозива;
- карта бізнес-ланчу;
- карта денного раціону (за фізіологічними нормами);
- дієтичні карти;
- вегетаріанські карти;
- сезонні карти;
- тематичні карти;
- карта дегустаційного меню;
- карта готельного обслуговування;
- дитяча карта.

Зміст меню залежить від:

- типу закладу ресторанного господарства;
- наявності продуктів в кладових;
- кількості обладнання;
- наявності виробничих площ;
- чисельності і кваліфікації персоналу.

2. Функції меню:

- інформаційна – джерело інформації для гостей про страви, що пропонуються для реалізації, про очікувану вартість послуги; як засіб спілкування; про способи приготування страв, про основні інгредієнти страв і напоїв, відомості про вагу порції; про історію ресторану.
- організаційна – зміст меню виступає організуючим початком технологічного процесу ресторанних послуг.
- індикаторна – синтезує основну діяльність підприємства за видами послуг, кулінарну майстерність та мистецтво сервісного обслуговування персоналу.
- аналітична – вивчення споживчого попиту, установлення взаємозв'язку між запропонованими послугами і реальними потребами споживача, аналіз продаж.
- стимулююча – формує процес мотивації через потреби гостя, рейтинг страви – оцінка з позиції гостя, співвідношення ціна-якість.
- маркетингова – засіб поширення популярності підприємства серед потенційних клієнтів.
- соціально-культурна – технічна естетика папки-меню, спосіб технологічної думки, формування ритуалу приготування, сервіровки та вживання їжі.

3. Види, призначення меню

Залежно від контингенту обслуговуваних гостей, типу і потужності підприємства ресторанного господарства, застосовуваних форм і методів обслуговування та інших факторів розрізняють такі види меню.

- ➡ **Меню вільного вибору** надає можливість споживачам вибрати страви із загального меню підприємства згідно зі своїми уподобаннями і самостійно скласти для себе меню сніданку, обіду, вечері (а ля карт). Ціна кожної страви вказана окремо.
- ➡ **Меню заказних страв** застосовується в ресторанах класу люкс і вищого та кафе. Тривалість очікування страв з такого меню може бути 15-20 хв., через те, що всі страви готують на замовлення.

- ▶ **Меню чергових страв.** В ресторанах першого класу разом з меню заказних страв складають спеціальне меню чергових страв. Таке меню використовують лише в обідній час. Воно містить обмежений перелік закусок перших і других страв, які вже є готові. Тривалість обслуговування за таким меню значно коротше ніж за а ля карт.
- ▶ **Меню денного раціону** складається згідно з вимогами раціонального харчування певного контингенту, коли передбачається обслуговування учасників з'їздів, конференцій, нарад. В залежності від вікових, національних особливостей контингенту відвідувачів калорійність денного раціону коливається від 2000 до 5000 ккал. Денний раціон може бути три- або чотириразовий.
- ▶ **Меню комплексних обідів** представляє собою набір із трьох або чотирьох страв, підібраних з урахуванням фізіологічних норм харчування. Як правило, таке меню діє в ресторанах першої категорії в соціально-орієнтованих підприємствах. Це дає можливість організувати харчування за абонементом. В підприємствах швидкого обслуговування комплексний обід дешевший ніж за вільним вибором.
- ▶ **Меню загального столу (табльдот).** Складає шеф-кухар ресторану з урахуванням раціонального харчування та традицій і вимог до формування сніданку, обіду чи вечері. Споживач не може вносити зміни в меню. Ціна фіксована для кожного відвідувача.
- ▶ **Банкетне меню** відрізняється від інших видів меню тим, що при його складанні активну участь приймає замовник. При його складанні враховують час приймання їжі, вид бенкету. Тому меню бенкету може бути з повним обслуговуванням офіціантами, меню фуршету, меню коктейлю, чаю, тематичних банкетів.
- ▶ **Меню для спеціальних видів обслуговування** (зустріч Нового року, «Свята Зими», Масляної тощо). Меню кожного з таких свят має свої особливості.
- ▶ **Циклічне меню** – це меню за певний період (7-10 днів). Практикується в закладах закритого типу лікарні, дитячі садочки, військові гарнізони.

4. Асортиментний мінімум

Встановлюється асортиментний мінімум для кожного підприємства ресторанного господарства в залежності від його типу і категорії – визначена кількість страв і напоїв, що щодня повинні бути в продажі.

Страви і закуски, що входять до складу асортиментного мінімуму, повинні виготовлятися з різноманітних видів сировини з застосуванням різних способів кулінарної обробки і чергуватися по днях тижня.

Асортимент страв і закусок може бути розширений за рахунок включення сезонних і фірмових страв.

Скорочення кількості найменувань страв і закусок, передбачених в асортиментному мінімумі, не допускається.

Відповідно до асортиментного мінімуму в ресторанах складається меню – перелік страв, закусок, кулінарних виробів, напоїв, що маються в продажі на даний день.

В обмеженому меню зменшується не тільки асортимент основних страв а й закусок напоїв тощо, тому це меню має іншу назву – меню вузького асортименту. Зменшення асортименту страв має певні переваги: автоматично звужується перелік продуктів, необхідних для приготування страв. Працівники значно швидше і краще засвоюють прийоми і методи роботи. Завдяки цьому легше підготувати допоміжний персонал, запам'ятати особливості приготування і подавання страв.

5. Порядок записання страв і закусок в меню

1. Холодні страви і закуски

- 1.1. Рибні з гастрономічних продуктів
- 1.2. Рибні власного приготування
- 1.3. З нерибних продуктів моря
- 1.4. Овочі натуральні
- 1.5. Салати
 - 1.5.1. Рибні
 - 1.5.2. М'ясні
 - 1.5.3. Овочеві
- 1.6. М'ясні з гастрономічних продуктів
- 1.7. М'ясні власного приготування

- 1.8. З птиці (гастрономія, консерви)
- 1.9. З птиці власного приготування)
- 1.10. З субпродуктів(гастрономія, консерви)
- 1.11. З субпродуктів власного приготування
- 1.12. З овочів (консерви)
- 1.13.З овочів власного приготування
- 1.14. Грибні
- 1.15.З яєць
- 1.16. Сири
- 1.17.Масло вершкове
- 1.18. З кисломолочних продуктів

2. Гарячі закуски

- 2.1. Рибні
- 2.2. М'ясні
- 2.3. З птиці
- 2.4. З субпродуктів
- 2.5. Овочеві, грибні
- 2.6. Яєчні
- 2.7. Борошняні

3. Перші страви

- 3.1. Прозорі
- 3.2. Заправлені
 - 3.2.1. Рибні
 - 3.2.2. М'ясні
 - 3.2.3. Овочеві
- 3.3. Пюреподібні
- 3.4. Молочні
- 3.5. Холодні
- 3.6. Солодкі

4. Другі страви

- 4.1. Рибні (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені)
- 4.2. М'ясні (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені)
- 4.3. З птиці (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені)
- 4.4. З субпродуктів
- 4.5. Овочеві
- 4.6. Борошняні
- 4.7. Круп'яні
- 4.8. Яєчні
- 4.9. З сиру кисломолочного

5. Солодкі страви

- 5.1. Гарячі (пудинг, суфле, запіканки та ін.)
- 5.2. Желе, муси
- 5.3. Компоти
- 5.4. Креми, збиті вершки

5.5. Морозиво

5.6. Плоди та ягоди свіжі

6. Напої

6.1. Чай

6.2. Кава

6.3. Какао, шоколад

6.4. Молоко та кисломолочні продукти

6.5. Холодні напої та соки

7. Гарніри

7.1. Овочеві

7.2. Круп'яні

7.3. З макаронних виробів

8. Кондитерські та хлібобулочні вироби

8.1. Булочки

8.2. Пиріжки

8.3. Тістечка

8.4. Кекси