

*Урок викладача предмета «Організація обслуговування в ресторанах»,  
спеціаліста вищої категорії ВПУ-34  
Липецької Євгенії Йосипівни*

Тема :Характеристика меню.Види меню. Порядок складання меню

**Мета :**

**Навчальна:** навчити учнів самостійно складати меню,ознайомити з різноманітністю меню та їх характеристикою.

**Розвивальна:** розвивати логічне мислення та пізнавальний інтерес учнів.

**Виховна:** Виховувати відчуття відповідальності, та розкрити значимість теми.

**Тип уроку:** Засвоєння нових знань.

**Міжпредметні зв'язки:**Кулінарна характеристика страв

**Забезпеченість уроку :**п-ник. Сало Я.М “Ресторанна справа”;роздатковий матеріал

**Хід уроку**

**I - організаційний момент**

1. розмова викладача з черговими учнями
2. перевірка готовності групи до уроку.

**II - оголошення теми і мети уроку.**

**III – мотивація та активізація навчальної діяльності учнів.**

**IV – вивчення нового матеріалу.**

#### 4.1.Характеристика меню

(Вчитель)

Ресторан – це дзеркало суспільства ,в якому проявляється все, що є в нашому житті .Ресторани розповідають про життя держави , про етикет нації,про настрої людей їх культуру.

Уповноваженим представником ресторану ,що забезпечує зв'язок з гостями ,є меню.Меню-карта страв ,що завжди представляється в рекламному буклеті або в туристському проспекті.

(Читає учень)

Меню (фр. Menu)почали використовувати у Франції на королівських прийомах з 1541року ,де гостям пропонували деталізований опис всіх страв,які буде подано до столу.Раніше у практиці організації прийомів кожен наступну страву оголошував шеф – кухар,а скільки буде всього подано і в якому порядку ніхто (крім кухаря )не знав.

Історики відносять появу першого ресторанного меню до 1784року . У Відні в ресторані “Зелене яблуко” було введено меню Ruchet-zeddel – карту всіх страв ,які міг би обрати кожен гість.



Карти меню оформлювались вишукано і багато, тому нерідко були витворами мистецтва. Деякі з них, що виготовлені великими майстрами, зайняли своє місце у великих музейних колекціях.

Меню ресторану, який користується світовою славою, - відмінний, а іноді і безцінний, сувенір для туриста, особливо якщо там є автограф шеф-кухаря ресторану або господаря ресторану.

(Вчитель. Учні конспектують)

Терміни, визначені стандартом ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення" МЕНЮ-систематизований перелік страв, кулінарних виробів, борошняних кондитерських виробів, булочних виробів та напоїв, який пропонують споживачам у закладах РГ, де зазначено їх вихід, ціну та номер рецептури.

Меню повинно бути підписане керівником підприємства, бухгалтером, матеріально відповідальною особою (зав. виробництвом, бригадир) і закріплені печаткою суб'єкта підприємницької діяльності.

### **Потрібно пам'ятати !**

Вимоги до оформлення меню і преїскурантів, асортименту кулінарної продукції для закладів ресторанного господарства різних типів і класів визначені Національним стандартом України ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація."

#### Примітка:

- В меню вказують код страви за касовим апаратом ;
- В меню вказують калорійність страв;
- В меню дієтичного харчування вказують номер дієти.

## **4.2. Види меню**

(Конспектування з підручника.)

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

Класифікацію меню здійснюють за наступними ознаками:

*За цільовим призначенням :*

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



*За технологічним призначенням :*

- план – меню-організатор технологічного процесу приготування страв; технологічний документ, що лежить в основі розробки виробничої програми підприємства;
- меню, преїскурант - організатор технологічного процесу сервісного обслуговування – рекламний буклет закладу ;

- карта-меню, карта-вин – організатор тематичних банкетів та офіційних прийомів.

*За цільовим (вартісним)призначенням :*

- а-ля-карт – широкий асортимент страв вільного вибору , ціна фіксована на кожну окрему страву і напій ;
- табл-дот – харчування за вибором страв ,ціна фіксованої сумарної вартості сніданків,обідів,банкетів,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 2-3місяці 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.

(Вчитель .Учні конспектують)

Меню сніданків :

*Простий сніданок:*

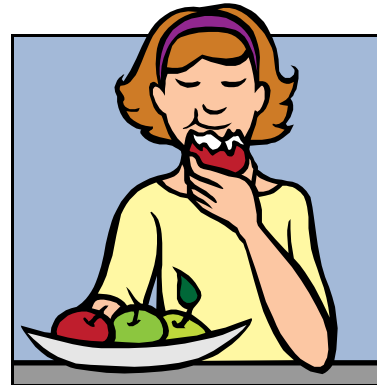
- кава (чай,какао,шоколад);
- булочка(рогалик, круасан).

*Складний сніданок:*

- кава (чай,какао,шоколад,молоко);
- вершкове масло ,мармелад,мед або джем;
- печиво або булочка.

*Доповнений сніданок:*

- фруктовий або овочевий сік;
- закуски з м'яса або сир;
- гаряча страва із яєць;
- йогурт,вівсяні пластівці, вироби із сиру.



#### *Континентальний сніданок:*

- кава (чай, какао, шоколад);
- вершкове масло, мармелад, мед або джем;
- тости (булочка рогалик, круасан).

#### *Доповнений континентальний сніданок:*

- фруктовий або овочевий сік;
- кукурудзяні, вівсяні або пшеничні пластівці;
- вівсяні або манна каша;
- страви з яєць;
- холодні закуски з риби, м'яса, овочів;
- гарячі закуски з риби, м'яса, овочів.

#### *Біосніданок (вегетаріанський):*

Страви та напої натурального походження:

- свіжі соки із фруктів, овочів;
- свіжі або сушені фрукти і горіхи;
- зернові або борошняні вироби: каші, хлібці, хліб з висівками, вівсяний з насінням льону;
- молоко і кисло молочні продукти; джем і мед;
- гарячі напої.

### **4.3. Порядок складання меню**

(Вчитель)

Хороше меню може бути не лише в престижному ресторані.

Ідеальний ресторан повинен мати меню, яке:

- зрозуміло представляє страви;
- пробуджує фантазію;
- перетворює процес споживання їжі в особливий ритуал.

При складанні змісту меню, виникає необхідність дати відповідь на такі запитання:

1. Яку мову, стиль використовувати?
2. Якими словами краще описати страви?
3. Скільки страв повинно бути?
4. Як врахувати харчову цінність страв, піклуючись про здоров'я гостей?
5. Як врахувати запити гостей?



Щоб дати відповіді на ці та інші організаційні питання, слід перш за все врахувати, що меню – індикатор запитів гостей і можливість ресторанів задовільнити ці потреби.

(Читає учень)

При розробці меню необхідно використовувати мову та стиль, які є найбільш близькими гостям. Не потрібно забувати, що:

- в підприємствах “фаст-фуд” використовується багато фотоілюстрацій та символічних слів;
- в піцерії – назви страв повинні бути максимально короткими;

- в трактирі- потрібен простий ,спокійний і сердечний стиль;
- традиційний ресторан повинен пропонувати меню ,яке буде допомагати гостям,а не ставити їх в стан зніяковіння.

Композиційно меню обов'язково повинно складатися з врахуванням психологічних законів людського сприйняття.

\* Якщо меню складається з однієї сторінки,погляд відвідувача спочатку падає на середину ,потім піднімається вгору і опускається донизу.

\* Якщо меню складається з двох сторінок- погляд концентрується на середині між сторінками , потім рухається вправо по квадрату,вгору-вліво-вниз,а потім по діагоналі вгору-вниз і по діагоналі вгору.

(Вчитель)

Таким чином в завдання менеджера включається привернення уваги гостя до конкретних страв,це може значно вплинути на задоволення потреб гостей і суттєво підвищити прибутковість ресторану.

Кожне підприємство вибирає свій стиль меню ,поступово створюючи історію свого ресторану,свій імідж.

Зміст меню відповідає типу ,класу підприємства та виду ресторанних послуг.За термінологічним визначенням зміст меню фориується кулінарною продукцією власного виробництва- це продукція , яку виробляють заклади громадського харчування і продають як кулінарну продукцію ,булочні та борошняні кондитерські вироби(ДСТУ 3862-99”Терміни та визначення”).



Аспекти ,що враховуються при складанні меню:

- вид сировини:рибні страви , м'ясні ,овочеві,із яєць,молочних продуктів;
- технологічний режим приготування :припущені,відварні, смажені,тушковані,запечені;
- смакові властивості:менш гострі,більш гострі.

(Конспектування підручника)

Послідовність запису страв ,закусок та напоїв у меню.

*Фірмові закуски, страви,напої \**

*Холодні страви і закуски:*

Ікра зерниста,паюсна

Риба малосольна (сьомга,кета,балик)

Риба відварна

Риба заливна

Риба фарширована

Риба під маринадом

Риба під майонезом

Рибна гастрономія(риба гарячого та холодного копчення)

Закусочні рибні консерви

Оселедець натуральний з гарніром,рублений

Нерибні морепродукти

Салати рибні

М'ясо відварне, заливне

М'ясо фаршироване, шпиговане

М'ясо смажене

М'ясна гастрономія

Домашня птиця і дичина холодні

Свіжі овочі натуральні

Салати і вінігрети

Закуски з овочів і грибів

Кисломолочні продукти

*Гарячі закуски:*

З риби та нерибних продуктів моря

М'ясні

Із субпродуктів

Із домашньої птиці та дичини

Ячні і борошняні

*Супи:*

Прозорі

Заправні

Пюреподібні

Молочні

Холодні

Солодкі

*Другі страви:*

Риба відварна і припущена

Риба смажена, фарширована

Риба тушкована та запечена

Страви з січеної та котлетної маси з риби

М'ясо відварне, припущене

М'ясо смажене

М'ясо тушковане і запечене

Страви з січеної та котлетної маси з м'яса

Птиця відварна, припущена

Птиця тушкована

Страви з січеної птиці

Страви з овочів (відварних, припущених, смажених, тушкованих, запечених)

Страви з круп, бобових, макаронних виробів

Борошняні страви

Страви з яєць і сиру

*Солодкі страви:*

Гарячі (суфле, пудинги, желе тощо)

Холодні (компоти, киселі, желе тощо)

Заморожені (морозиво, сорбет тощо)

*Гарячі напої:*

Чай

Кава

Какао і шоколад

*Холодні напої*

*Борошняні кондитерські вироби.*

---

\* У деяких закладах фірмові закуски , страви та напої з приміткою “фірмовий” розміщують на початку кожної групи страв.

(Вчитель)

*Функції меню:*

- інформаційна- джерело інформації для гостей про страви , що пропонуються для реалізації , про очікувану вартість послуги; засіб спілкування; способи приготування страв, основні інгредієнти страв і напоїв , відомості про вагу порції; історія 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.

Потрібно знати !

**Послуги харчування підприємств різних типів і класів повинні відповідати вимогам діючих нормативних документів.**

- Закони України :”Про туризм”,”Про захист прав споживачів”, “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої справи”
- Декрет Кабінету Міністрів :”Про Державний нагляд за додержанням стандартів , норм і правил та відповідальність за їх порушення”
- Інструкція “Про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та ресторанного господарства.”
- Положення “про порядок тимчасового припинення діяльності підприємств торгівлі, ресторанного господарства і послуг , які систематично реалізують недоброякісні товари , порушують правила

торгівлі та надання послуг, умови зберігання і транспортування товарів.”

Накази Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України:

- Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства.
- Про порядок розробки та застосування технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства.

ДСТУ 3862-99 “Ресторанне господарство. Терміни та визначення”

ДСТУ 4281-2004-“Заклади ресторанного господарства. Класифікація”

ГОСТ 30523-97”услуги ресторанного хозяйства. Общие требования.”

ГОСТ 30390-95 “Ресторанное хозяйство. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия.”

## **V. Закріплення нового матеріалу.**

фронтальне опитування

## **VI. Домашнє завдання**

Вивчити порядок складання меню, та характеристика меню. підручник Сало Я.М. “Рестранна справа” ст.57-59. ,вивчити конспект.

**Викладач**

**Липецька Є.Й.**