КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

По курсу:

"Организация службы питания"

На тему:

"Меню. Характеристика меню"

Якутск 2010

**Введение**

Общественное питание является важным звеном в системе экономических и социальных мероприятий, направленных на повышение материального и культурного уровня жизни людей.

Развитие общественного питания предполагает экономию трудовых и материальных ресурсов в масштабах всего общества. Освобождается трудовое население, занятое организацией питания в домашних условиях, оно увеличивает трудовые ресурсы.

Главной задачей является обеспечения значительного подъема материального и культурного уровня жизни народа на основе высоких темпов развития производства, повышения его эффективности и научно-технического прогресса. Росту благосостояния народа будет способствовать увеличение товарных ресурсов в стране. Это создаст и хорошие предпосылки для развития общественного питания, товарооборот и выпуск продукции которого должны постоянно увеличиваться.

1. **Рестораны и их характеристика**

В России первой половины XIX века были распространены постоялые дворы, при которых, как правило, были рестораны. В быту их часто именовали трактиры. Они служили и биржей для коммерсантов, заключавших здесь миллионные сделки, и столовой для одиноких, ми местом для деловых свиданий или отдыха в дружеской беседе.

Трактиры пользовались огромным успехом и были в большой моде. Каждый из трактиров отличался своими обычаями, своим особым блюдом. Имел своих постоянных посетителей. В трактире были огромные залы и отдельные кабинеты, где за именитыми купцами закреплялись столы, которые до определенного часа не имел права ни кто занимать.

Меню тогда было примерно такое: холодная белуга, осетрина с хреном, икра, раковый суп, селянка рыбная с расстегаями, жареный поросенок с гречневой кашей; на третье обязательно подавали гурьевскую кашу, кулебяки, пироги с разными начинками.

Конечно, современные рестораны отличаются от трактиров: изменились интерьер, качество и сервис обслуживания, но цель осталась неизменной – доставить посетителю ресторана приятное чувство от вкусно приготовленных, красиво оформленных блюд и высокого класса обслуживания.

Кухня (меню) ресторана отличается от меню столовых и бистро, как правило, широким ассортиментом вин, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их оформлением, вкусом. Кулинарные блюда и кондитерские изделия готовят повар и кондитеры, достигшие высокого кулинарного мастерства, знающие тонкости в приготовлении блюд и напитков.

Помимо ресторанов, располагающихся при гостиницах, выделяют рестораны размещающиеся при вокзалах, аэропортах. Рестораны, расположенные на улицах и проспектах, должны на входе иметь табло с режимом работы, а на фасаде здания – вывеску с названием ресторана, хорошо освещенную в вечернее время. Подъезд к ресторану должен хорошо освещаться и располагать местом для парковки автомашины.

Государственный стандарт Российской Федерации (ГОСТ Р500762–95) устанавливает классификацию ресторанов в зависимости от качества предоставляемых услуг, интерьера, а так же ассортимента заказных и фирменных блюд и изделий. На основании совокупности этих отличительных признаков рестораны подразделяются на три класса – люкс, высший класс и первый.

* 1. **Ресторан класса «люкс»**

Характеризуется современным интерьером, наиболее высоким по сравнению с другими ресторанами, уровнем комфортности и разнообразием предоставляемых услуг. Дизайн должен соответствовать названию ресторана. Ресторан «люкс» располагает банкетным залом, баром, коктейь-холлом с барной стойкой.

Метрдотели и официанты должны быть первоклассными специалистами, в совершенстве владеть техникой обслуживания; в ресторанах, где обслуживают зарубежных гостей, официанты обязаны знать иностранный язык.

Официанты должны быть одеты в форменную одежду единого образца. Столовое белье шьется на заказ. При обслуживании используется фирменная посуда (фарфоровая и хрустальная) и мельхиоровые приборы. Рестораны «люкс» включают в меню заказные и фирменные блюда (не менее половины ассортимента), значительную часть ассортимента занимают приготовляемые кулинарные и кондитерские изделия. Блюда имеют сложные рецептуры, высший уровень художественного оформления.

В «люксе» гостям предлагаются проспекты, меню, приглашения с эмблемой ресторана, в вечернее время организуются музыкальные выступления, варьете, приглашаются популярные артисты эстрады, проводятся концерты, выделяются место для танцев. Предоставляются дополнительные услуги, например вызов такси, продажа живых цветов и др.

* 1. **Рестораны высшего класса**

Также характеризуются высоким уровнем комфортности за счет оборудования и удобной мебели, оригинального интерьера, надлежащим микроклиматом за счет кондиционирования воздуха, высоким качеством обслуживания посетителей и разнообразием кулинарных, кондитерских изделий, блюд и напитков. Как правило, в меню входит меньшее количество блюд, чем в ресторане класса «люкс». Мебель для ресторана делается на заказ из одного материала, и ее стиль связан с художественным оформление интерьера. В качестве дополнительных услуг рестораны организуют обслуживание различных мероприятий (совещаний, конференций, семейных торжеств, юбилеев), принимают заказы на приготовление заказных блюд и кулинарных изделий для обслуживания на дому.

В вечернее время в ресторанах высшего класса организуются выступления музыкантов, эстрадных артистов, певцов. Ресторан имеет художественно оформленные фирменные меню, приглашения и сувениры с собственной эмблемой.

* 1. **Ресторан первого класса**

Характеризуется простотой и оригинальностью интерьера, гармоничностью и комфортностью. Мебель в ресторане удобная, прочная, столы имеют полиэфирное покрытие. В ресторанах первого класса предлагается широкий выбор кулинарных блюд и закусок, напитков, заказных блюд несложного приготовления. Обслуживание осуществляют официанты и бармены в форменной одежде (белый верх, черный низ). В вечернее время в ресторане звучит музыка, для чего применяются стереофоническая радиоаппаратура и светотехника.

Прием и оформление заказов

Как только гости разместились, официант предлагает меню в развернутом виде слева левой рукой. Сначала меню подают женщинам, если женщин нет, то старшему или юбиляру. Вместе с меню подают прейскурант вин в закрытом виде.

1. **Назначение и принципы составления меню**

Меню – это перечень блюд и напитков, предлагаемых посетителям в течении рабочего дня.

Меню – красочная карта, где указываются названия блюд, кулинарных и кондитерских изделий, их выход (вес одной порции в граммах) и цена (стоимость этой порции, рассчитанная с помощью калькуляции). При обслуживании в ресторанах официант или метрдотель подают меню гостям, чтобы они ознакомились с ассортиментом блюд и закусок, могли выбрать и сделать заказ. Меню составляется ежедневно заведующим производством с учетом имеющихся продуктов и ассортиментного минимума.

Ассортиментный минимум – определенное количество блюд и напитков, которое должно быть ежедневно в продаже. Он устанавливается в зависимости от типа и класса предприятия питания. Блюда и закуски, входящие в состав ассортиментного минимума, должны изготовляться из разнообразных видов сырья с применением различных способов кулинарной обработки и чередования по дням недели. Ассортиментный минимум может быть расширен за счет включения фирменных и сезонных блюд, но его сокращение не допускается.

Меню должно служить гарантией того, что потребители получат предлагаемый в нем ассортимент блюд в течение установленного периода работы зала ресторана. В меню следует включать блюда, пользующиеся наибольшим спросом потребителей, и обязательно овощные, рыбные, мясные блюда и закуски, приготовленные с использованием различных способов тепловой обработки (отварные, жареные, припущенные, запеченные).

При составлении меню учитывается сезонность. В летнее время необходимо включать холодные супы (окрошка, свекольник) и свежие овощи, ягоды и фрукты, а зимой – более плотные и сытные блюда, например мясные и из жирной рыбы, салаты из сырых и квашенных овощей – источников витаминов.

В ресторанах при гостиницах, при обслуживании совещаний и конференций меню составляется отдельно для завтраков, обедов и ужинов. Для банкетов меню составляется по желанию заказчика и в зависимости от возможностей ресторана. В ресторанах «люкс» и высшего класса ассортимент блюд и закусок состоит преимущественно из изысканных фирменных, заказных и порционных блюд. В ресторанах первого класса в меню входят фирменные блюда и изделия сложного приготовления.

Меню подписывает заведующий производством, калькулятор – составитель цен и утверждает директор ресторана; на меню указывается дата. В течении всего дня меню не должно меняться и блюда должны быть в продаже. Блюда и закуски в меню располагаются по давно сложившемуся принципу – от менее острых к более острым блюдам, от припущенных к жареным и тушеном.

Примерное расположение закусок, блюд и напитков в меню:

1. фирменные закуски, блюда и напитки

2. холодные блюда и закуски

3. горячие закуски

4. супы

5. вторые блюда

6. сладкие блюда

7. горячие напитки

8. холодные напитки, соки и коктейли безалкогольные

9. мучные кондитерские изделия (пирожные, торты, кексы)

10. хлеб

Одно из основных правил, которое следует соблюдать при составлении меню порционных блюд, – разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья и продуктов, из которых они приготовлены, так и по способам кулинарной обработки. Необходимо чередование блюд по дням недели, одно и тоже обеденное блюдо не следует включает в меню ежедневно.

1. **Виды меню**

В зависимости от типа предприятия общественного питания и формы обслуживания меню подразделяют на следующие виды: меню со свободным выбором блюд; меню дневного рациона; меню для банкетов и специального обслуживания (свадеб, юбилеев); комплексные завтраки, обеды и ужины; меню обеденных (дежурных) блюд; меню экспресс-обедов.

В ресторанах обычно используют меню со свободным выбором блюд, разновидностью такого меню является меню порционных блюд, которое предоставляет широкий выбор фирменных и заказных блюд, закусок, первых и вторых блюд, горячих напитков и кондитерских изделий. Все порционные блюда готовятся по заказу посетителей ресторана и подаются через 10–15 минут, о чем официант должен предупреждать гостей.

При составлении прейскуранта порционных блюд придерживаются определенных правил расположения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи, определяемой различиями в технологии приготовления, и сочетания основных блюд с гарнирами и соусами.

Меню дневного рационасоставляют для участников съездов, конференций, симпозиумов, совещаний, групп иностранных туристов, которые питаются три или четыре раза в день (завтрак, обед, полдник и ужин или завтрак, второй завтрак, обед и ужин). Меню дневного рациона может быть скомплектованным заранее или предлагать свободный выбор. Скомплектованное меню составляют в зависимости от суммы, которой располагает заказчик. Например, в меню скомплектованного завтрака обычно включают два или три вида холодных закусок, одно горячее блюдо и горячие напитки (чай, кофе), мучные изделия.

Примерное меню скомплектованного завтрака

* Масло сливочное.
* Творог со сметаной.
* Кофе с молоком.
* Булочка.
* Хлеб.

*Обед* должен состоять из закуски, первого и второго блюд, сладкого, хлеба. Такой набор блюд обусловлен особенностями действия этих блюд. Например, закуски – небольшие по объему блюда, которые имеют острый и соленый вкус, – возбуждают аппетит. Первые блюда – борщи, солянки, супы – благодаря содержанию экстрактных веществ мяса, рыбы, грибов усиливают отделения пищеварительных соков и тем самым способствуют лучшему усвоению следующего за ним второго блюда, которое должно хорошо насыщать. Третье – сладкое (компот) – завершает обед.

*Ужин* включает легкие блюда и закуски, кисломолочные напитки и продукты, не рекомендуются жаренные и острые блюда.

В ресторанах обычно практикуют дежурное меню для быстрого обслуживания посетителей, предусматривающее широкий выбор блюд и закусок, готовых для отпуска.

Меню банкетасоставляется при приеме заказа на банкет с участием заказчика и в зависимости от вида банкета, например банкет с полным или частичным обслуживанием официантами, банкет-завтрак, обед или ужин, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай.

В меню банкетов включают несколько холодных закусок из расчета 1\2 и 1\3 порции на человека, горячую закуску, десертные блюда, мороженое, фрукты и напитки, кондитерские изделия, вино.

Для *банкета-обеда* в меню кроме расширенного ассортимента закусок включают суп, горячее второе из рыбы, мяса и птицы, десертные блюда, фрукты и напитки.

Примерное меню банкета

Холодные закуски

* Икра зернистая
* Ассорти рыбное
* Ассорти мясное
* Заливное из языка
* Салат «Оливье» из дичи
* Свежие овощи, зелень

Горячие закуски

* Рыба в кляре

Супы

* Солянка жидкая сборная мясная

Вторые горячие блюда

* Шницель по-министерски с гарниром

Десерт

* Мороженое с наполнителем

Кондитерские изделия

Фрукты

Горячие напитки

* Кофе

Хлеб

Вина по заказу

В меню *праздничного банкета* включают кондитерские изделия и празднично оформленный торт, винно-водочные и безалкогольные напитки. Подбирая вино для банкета, нужно помнить не только о количестве, но и о качестве и гармоничном сочетании его с теми блюдами, которые входят в меню. Например, к легким закускам из рыбы и продуктов моря рекомендуются охлажденные до 12–140С белые столовые вина. К мясным гастрономическим продуктам, мясным холодным блюдам рекомендуют красные столовые вина комнатной температуры, к горячим закускам – крепкие вина комнатной температуры. К горячим мясным блюдам подают подогретое до 20–220С сухое красное вино. К черному кофе подают коньяк, к чаю ликер.

Меню для специальных видов обслуживания,или карта вин, составляется, например, для встречи Нового года, празднования юбилея, дня рождения или свадьбы. Меню составляется за 10–14 дней до торжества с активным участием заказчика. Такое меню характеризуется обилием разнообразных закусок, горячих блюд, в меню включают 2–3 блюда из рыбы, мяса, птицы. На десерт подают фрукты, кондитерские изделия, мороженое с добавками (фруктами, шоколадом), фруктовые кремы, желе или муссы и горячие напитки. В меню включают также вина и вино – водочные изделия, безалкогольные напитки и табачные изделия. При составлении в меню указывают не только ассортимент, но и количество порций.

Меню комплексных обедовпредполагает быстрое обслуживание посетителей ресторана, например работников расположенных близко предприятий, учебных заведений, у которых время ограниченно обеденным перерывом. При составлении комплексных обедов учитывается стоимость комплекса, предусматривается разнообразие и правильный подбор компонентов продуктов, обеспечивающие высокие вкусовые качества. Предлагаются один или два варианта комплексных обедов, различные по составу блюд и цене.

Примерное меню комплексного обеда

Первый вариант

* Салат витаминный
* Солянка сборная мясная
* Эскалоп с гарниром, зеленью
* Морс клюквенный
* Хлеб

Второй вариант

* Селедка с гарниром (зимой), салат из свежих огурцов и помидоров (летом)
* Борщ с мясом, окрошка мясная (летом)
* Бифштекс рубленый по-деревенски с гарниром
* Компот из сухофруктов (зимой), из свежих фруктов (летом)

Меню дежурных блюдсоставляется для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени. В это меню включают блюда, которые уже готовы для отпуска. Ассортимент таких блюд достаточно широк, и посетитель имеет возможность выбора.

При обслуживании по методу экспресс-обедовв меню включают блюда не сложного приготовления, удобные для отпуска. Применяют такое меню в ресторанах при вокзалах и аэропортах только в дневное время. Меню экспресс-обедов вручается посетителю во время заказа.

Прейскурант винно-водочных изделийсоставляется отдельно от меню. Слово «прейскурант» происходит от немецкого Preiskurant, а оно в свою очередь от французских – «цена» и «текущий». В винно-водочном прейскуранте ресторана для водки и вин, а также для напитков, фруктов, кондитерских и табачных изделий цена всегда постоянна. Последовательность перечисления в этом прейскуранте следующая: вначале водка и водочные изделия, затем виноградные вина – крепкие, столовые белые и красные, потом десертные, далее шампанское, коньяки и ликеры. Затем перечисляются пиво, минеральная вода, фруктово-ягодные соки, фирменные напитки, кондитерские изделия, фрукты и табачные изделия.

В прейскуранте указывается емкость бутылки и ее цена. Для напитков, качество которых после откупоривания бутылки не ухудшается (водка, коньяки, ликеры, крепкие виноградные вина), цена указывается за 100 г.

Меню и прейскуранты должны быть красиво оформлены. Меню – одно из средств рекламы, поэтому оно должно производить хорошее впечатление на посетителя. Меню должно быть точным, четким, напечатано на хорошей бумаге. Заполненные бланки меню вкладываются в папки, художественно оформленные в соответствии с дизайном и стилем ресторана; их изготавливают из плотной мелованной бумаги, пластика, картона, кожзаменителя, кожи.

Количество папок с вложенным в них меню должно соответствовать количеству столов в зале. Меню может быть украшено рисунком, эмблемой ресторана, цветным шнурком, лентой, национальным орнаментом и т.п. Папки с меню должны быть всегда в хорошем состоянии. На бланках прейскурантов порционных блюд и винно-водочных изделий не оставляют незаполненные места.

При каких-либо изменениях прейскурант быстро меняют, перепечатывая его на компьютере. Прейскурант включает в себя все блюда и напитки, которые могут быть приготовлены или поданы в ресторане, меню, как правило, составляется на один или несколько дней и содержит ограниченное количества блюд, которые выбираются для приготовления из числа указанных в прейскуранте.

**Заключение**

Меню – это перечень блюд и напитков, предлагаемых посетителям в течении рабочего дня. По способу составления различают меню: со свободным выбором блюд, дневного рациона питания (разновидность – меню скомплектованного обеда, завтрака или ужина), банкетное. По контингенту питающихся выделяют меню детского и диетического питания.

При составлении всех видов меню учитывают контингент питающихся, стоимость питания, наличие продуктов в кладовой, сезон, трудоемкость приготовляемых изделий, квалификацию поваров, наличие оборудования, посуды, инвентаря.

Организация работы предприятия общественного питания предусматривает составление плана-меню на следующий день уже к 15–16 часам текущего дня. Для этого учитывают данные о принятых заказах на обслуживание, контингенте питающихся, претензии посетителей к ассортименту и качеству приготовляемых блюд. В план-меню включают все блюда, реализуемые предприятием.

В ресторанах план-меню составляют на обеденные блюда, реализуемые днем по сниженным ценам, и на дежурные блюда. Для порционных блюд планируют лишь приготовление полуфабрикатов, гарниров, соусов, бульонов. Такой план составляют на неделю или декаду, что дает возможность разнообразить блюда по дням недели, своевременно заготовить необходимое сырье.

В плане-меню указывают наименование блюд и их количество, фамилию повара, ответственных за их приготовление, время приготовления блюд с учетом графика реализации.

Карта напитков – это перечень алкогольных напитков, пива, воды, фруктов, кондитерских и табачных изделий с указанием их цены.

В прейскуранте алкогольные напитки располагают в следующем порядке: водка, водочные изделия, виноградные вина (крепкие, столовые, полусладкие, десертные), шампанское, коньяки, ликеры, затем минеральные и фруктово-ягодные воды, пиво. Алкогольные напитки, не теряющие своих вкусовых качеств, продают на разлив, поэтому в прейскуранте указывают их цену за всю бутылку и за 100 г. Карту напитков подписывают директор предприятия, буфетчица, бухгалтер, калькулятор, затем вкладывают в художественно оформленную папку и прилагают к меню.

Меню является средством информации покупателей о наличии в продаже тех или иных блюд и кулинарных изделий. Кроме того, меню является производственной программой предприятия и служит основанием для определений потребности в сырье и полуфабрикатов.

Составляется меню в соответствии с действующими сборниками рецептур и ассортиментным минимумом. Последний представляет собой документ, определяющий для предприятий общественного питания различных типов минимальное количество наименований по каждой группе блюд и кулинарных изделий и их порядок в меню. Поэтому при составлении меню, прежде всего, учитывается тип предприятия.

Однако к составлению меню предъявляется и ряд технологических и гигиенических требований.

ресторан метрдотель официант меню

**Список литературы**

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях питания. Учебник изд. 6-е доп. И перер. – Ростов н/Д: Феникс. 2006. – 352 с.
2. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Учебник. Ростов н/Д: Феникс. 2002 – 416 с.
3. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. 2-е изд. Испр. И доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2007. – 328 с.
4. Оробейко Е.С., Шередер Н.Г., Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. – М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2010. – 320 с.
5. Волков Ю.Ф., Технология гостиничного обслуживания: Учебник изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 384 с.
6. Шматько Л.П., Туризм и гостиничное хозяйство: Учебное пособие 2-е изд. – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2005. – 352 с.