

Практическая работа по МДК 02.01

«Составление горячей продукции в соответствии с типом предприятия и видом приема пищи»

План урока

1.Повторение материала

2.Цель -урока закрепление материала

3.Задача-Умение грамотно составлять меню

Памятка для практической работы

При формировании ассортимента кулинарной продукции учитывают:

- тип предприятия (ресторан, кафе, столовая)
 - контингент питающихся;
 - техническую оснащенность предприятия
 - квалификацию кадров
 - рациональность использования сырья
 - сезонность сырья
 - разнообразие видов тепловой обработки
-

Основные требования к меню:

- перечисление горячих блюд начинается от отварных, от припущенных идет к жареным, тушеным, запеченным;
 - супы перечисляются от прозрачных к заправочным, супам – пюре, молочным, холодным, сладким.
 - предельная ясность для посетителя формулировок
 - Блюдо дня или фирменное блюдо, или напиток должны иметь конкретное название (красивое, лаконичное), тогда его будет удобнее заказать.
-

Требования к оформлению меню

- должно служить эффективным средством рекламы, отражать специфику предприятия.
- Украшают меню эмблемы, символизирующие специфику ресторана, кафе, столовой, бара.
- Меню должно быть отпечатано четким, ясным, удобочитаемым шрифтом, на хорошей бумаге.
- Необходимо правильно подобрать размер и тип шрифта, пробелы между буквами и словами.
- Все блюда в меню перечисляют в последовательности, соответствующей порядку приема пищи.

Типы меню: -меню завтраков- вторых завтраков-**меню обедов**-меню ужинов

Памятка для практической работы

При формировании ассортимента кулинарной продукции учитывают:

- тип предприятия (ресторан, кафе, столовая)
 - контингент питающихся;
 - техническую оснащенность предприятия
 - квалификацию кадров
 - рациональность использования сырья
 - сезонность сырья
 - разнообразие видов тепловой обработки
-

Основные требования к меню:

- перечисление горячих блюд начинается от отварных, от припущенных идет к жареным, тушеным, запеченным;
 - супы перечисляются от прозрачных к заправочным, супам – пюре, молочным, холодным, сладким.
 - предельная ясность для посетителя формулировок
 - Блюдо дня или фирменное блюдо, или напиток должны иметь конкретное название (красивое, лаконичное), тогда его будет удобнее заказать.
-

Требования к оформлению меню

- должно служить эффективным средством рекламы, отражать специфику предприятия.
- Украшают меню эмблемы, символизирующие специфику ресторана, кафе, столовой, бара.
- Меню должно быть отпечатано четким, ясным, удобочитаемым шрифтом, на хорошей бумаге.
- Необходимо правильно подобрать размер и тип шрифта, пробелы между буквами и словами.
- Все блюда в меню перечисляют в последовательности, соответствующей порядку приема пищи.

Типы меню: -меню завтраков- вторых завтраков-**меню обедов**-меню ужинов