

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"DISEÑO DE MENÚ"

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: DISEÑO DE MENÚ.

SEMESTRE: 5°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 20 DE ENERO DEL 2021

TIPOS DE MENÚ Y SUS DIFERENCIAS.

Carta

Se trata de un tipo de oferta en la que el cliente elige los platos que desea. Debe ir estructurada en grupos. Dentro de cada uno debe haber varios platos con sus descripciones y precios.

Menú del Día

En este caso se trata de un menú cerrado en el que se ofrecen primer plato, y/o segundo plato, pan, bebida y postre, a un precio también cerrado. El primer y segundo plato puede ser únicos o dar a elegir al cliente entre varios.

Menú largo y estrecho

Está integrado como mínimo por cinco platos, pero pueden ser más. Y las raciones son más pequeñas. Podrán ser platos fijos o tener varias clases para elegir.

Menú Degustación

Es una clase de menú, como el anteriormente descrito, cuenta con platos fijos definidos por el restaurante. El objetivo es que el cliente pruebe una gran variedad de platos elegidos por el chef.

Menú Corto y Ancho

Al contrario que los anteriores, este ofrece un pequeño número de platos. Tres a los sumo, puesto que las raciones son muy abundantes. Por ejemplo, una degustación de diferentes carnes o pescados con ensalada y postre.

Menú Fijo

En este caso, el cliente no elige. La elección está realizada por el restaurante y consta de dos o tres platos y postre que no pueden ser modificados.

Menú Concertado

El menú está previamente contratado por el cliente y concertado tanto precio como composición con el hostelero. Es el que se usa para grandes grupos y eventos. Se pueden tener varios preparados con anterioridad.

Menú cíclico

Un menú cíclico es un menú del día o parte de un menú que tiene opciones repetidas durante un período específico de tiempo: una semana, un mes, tres meses, etc.

MENÚ FIJO: Es un listado de preparaciones que se repiten semana a semana (el periodo puede ser mayor), son sencillas y de bajo costo.

VENTAJAS: Menos adiestramiento. Reduce el trabajo Toma poco tiempo para planificarlo. Permite tener control sobre la materia prima, sobre el personal y con los pedidos a bodega. Inventario reducido. Es fácil de estandarizar Menos sobrantes. Bajos costos No requiere mantener un gran stock en bodega.

DESVENTAJAS: Aburrido. Inflexibilidad para ajustes. Limitaciones de mercado.

MENÚ CÍCLICO: Son menús preparados para abarcar determinado periodo de tiempo: un mes, 3 meses, etc., consta de un numero establecido de menús para un determinado establecimiento, tal como restaurante industrial, cafetería, hospital, comedor de ejecutivos, al fin de cada periodo puede ser usados de nuevo los menú evitando la necesidad de confeccionar unos nuevos.

VENTAJAS: Mayor variedad en las preparaciones. Da tiempo para una buena planificación de la producción. Posibilidad de controlar los costos. Se puede adaptar a la temporada. Permite planificar con anticipación y a largo plazo Es posible determinar con exactitud y facilidad la aceptación o rechazo de las preparaciones. Facilita el entrenamiento del personal de cocina. Facilita la utilización de sobrantes de comida.

DESVENTAJAS: Aburrimiento si el ciclo ha sido mal diseñado. Requiere de mayores conocimientos gastronómicos. Es mayor el stock de materias primas que el menú fijo.

MENÚ CONCERTADO: Es aquél que se caracteriza porque tanto su composición y precio es fijado de común acuerdo. Este tipo de menú, sirve tanto para contratar un servicio de un grupo, por ejemplo una agencia de viajes, un colegio, como para la contratación de un gran banquete.

VENTAJAS: El cliente queda muy conforme con la posibilidad de elegir su menú. Aumentan las ventas del establecimiento. Mejora la imagen del restaurante, casino u hotel. Calidad superior a los menús anteriores (fijo y cíclico). Permite un desarrollo técnico mayor en el personal, incitando a la capacitación gastronómica. Permite una mayor creatividad del personal de cocina, por el tipo de preparaciones que realizan

DESVENTAJAS: Requiere de mayor cantidad de personal y mayor equipamiento. El personal debe ser capacitado y tener experiencia en gran variedad de preparaciones. Se necesitará más tiempo para la elaboración de las preparaciones. Requiere de mayor cantidad de stock de materias primas. Puede ser de mayor costo si no es bien planificado.