



Universidad Del
Sureste

Lic. Gastronomía

Catedrático:
Andrea del rosario
henning Fonseca

Alumno: Luis
Antonio Solís
Pérez

Tema: tipos de
menú y sus
diferencias

Materia: diseño de
menú

Grado: 5to
Cuatrimestre

Grupo: "Único"

Fecha:01/20/2021

La mayoría de restaurantes buscan un elemento diferenciador para ofrecer una característica exclusiva que atraiga y mantenga a la clientela. Para destacar dicha exclusividad, nada mejor que la carta. Pero para ello es importante saber qué tipos de menús hay y elegir aquellos que mejor se adapten a nuestra oferta.

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

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 usado de nuevo el menú evitando la necesidad de confeccionar unos nuevos. 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.

MENÚ VARIABLE Es un tipo de menú en que no existe un patrón de repetición, cada semana es diferente a la otra. Las preparaciones no deberían repetirse durante el mes a menos que el cliente lo solicite expresamente. Este menú se

utiliza en colegios privados, casinos. Etc. Permite ofrecer preparaciones en variedad ilimitada. Se pueden realizar fácilmente cambios diarios o de temporada.

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. 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.

MENÚ DE DEGUSTACIÓN Este tipo de menú largo y estrecho últimamente implantado en restaurantes de última categoría, con el fin de que el cliente pruebe un buen número de platos generalmente considerados como especialidades de la casa, por un precio razonable, sin tener que padecer los efectos de una digestión pesada.

MENÚ CORTO Y ANCHO Se dice corto por estar compuesto de pocos platos (tres incluido el postre) y ancho por ser raciones muy abundantes.

MENÚ LARGO Y ESTRECHO Suele estar compuesto de cinco o más platos, con raciones más cortas de lo normal.

MENÚ DE RÉGIMEN La cocina dietética tiene dos vertientes, la curativa y la preventiva.

1. La dietética preventiva; se debe practicar habitualmente, a base de una alimentación sana y equilibrada con el fin de mantener la forma física
- . 2. La dietética curativa; consiste en la aplicación de un determinado régimen adecuado al tipo de enfermedad que padezca el paciente