

# CLASE 3 Y 4

O.A. 5: Elaborar cartas y menús para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación del año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos.

A.E. 2: Diseña cartas, de acuerdo al establecimiento, al tipo de servicio, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad.

Objetivo: Conocer, identificar y crear una carta menú.

18-03-20 y 25-03-20

4egastronomiacefa@Gmail.com

# La Carta de un Restaurante



# **ASPECTOS QUE INFLUYEN EN LA ELABORACIÓN DE LAS CARTAS Y MENÚS**

**El tipo de clientela**

**Los gustos de los clientes**

**La temporada**

**Los recursos  
(humanos, infraestructura)**

**La planificación de las compras**

# **ASPECTOS QUE INFLUYEN EN LA ELABORACIÓN DEL CARTAS Y MENÚS**

- 1. -Ser equilibrados nutricionalmente, conteniendo todo aquello que se necesita.**
- 2. -Orientados al gusto y características del comensal (deportistas, niños, ancianos, etc...)**
- 3. -Los tipos de climas, los de inviernos más ricos en calorías que los de verano, platos en los que requerimos platos más refrescantes.**
- 4. -Confeccionarlos con productos de buena calidad, siendo manipuladas de la mejor manera.**
- 5. -Ofrecer platos que sean más difíciles de digerir en la hora de almuerzo y dar platos de fácil digestión por la noche.**

## **ASPECTOS QUE INFLUYEN EN LA ELABORACIÓN DEL CARTAS Y MENÚS**

- 6. Evitar que figuren en el mismo menú dos platos con el mismo método de cocción por ejemplo: “Filete a la parrilla” y “Salmón a la parrilla”.**
- 7. Que no se repita alguna salsa, guarnición u adorno en el mismo menú, así como su color.**
- 8. Tratar que no se repitan en el menú platos elaborados con el mismo ingrediente principal, como por ejemplo: “Crema de Ave” y “Ave rellena con champiñones”.**
- 9. Emplear productos de temporadas, utilizando las conservas para cuando este producto se encuentre fuera de temporada o este muy caro.**

## **ASPECTOS QUE INFLUYEN EN LA ELABORACIÓN DEL CARTAS Y MENÚS**

- 10. Evitar cualquier tipo de falta de ortografía aun a pesar de que pueda figurar algún término o plato extranjero.**
- 11. Evitar redundancia tales como beef-steack de buey, cuando la palabra dice que se trata de una carne de buey.**
- 12. Evitar el mal uso de términos extranjeros, españolizando aquellos nombres que se puedan.**
- 13. No utilizar denominaciones clásicas, si estas no son respetadas en la receta.**
- 14. Comenzar con mayúsculas y luego continuar con minúsculas no escribir todo con mayúsculas.**
- 15. si es un nombre poco conocido, dar una pequeña explicación.**
- 16. Usar el plural solo cuando corresponda.**
- 17. Evitar los diminutivos.**
- 18. Una buena redacción debe responder a que es? Como es? y como esta preparada.**

## **ERRORES MÁS COMUNES**

- 1. Adecuar el diseño de la carta, a lo que el impresor pueda hacer con sus equipos**
- 2. No imprimir con fotocopias.**
- 3. Ofrecer un gran listado de productos que crean problemas en la cocina.**
- 4. Usar letra muy pequeña, o del mismo tamaño para títulos y explicaciones**
- 5. Falta de descripción comercial.**
- 6. No destacar las especialidades, para hacerlas mas atractivas**
- 7. Falta de promoción**
- 8. Físicamente muy pequeña para un gran listado de plato**
- 9. No mantener una secuencia lógica de platos por gama.**
- 10. No tener espacio para el menú del día y colocarlo con un clip**

# **PUNTOS CLAVE PARA LA CONFECCIÓN DE UNA CARTA**

**Definición del concepto y diseño**

**Escritura (Tipo y tamaño)**

**Creando atmósfera en la carta:**



# OBJETIVO DE LA CARTA MENÚ.





## ¿COMO DEBE SER UNA CARTA MENÚ?.

<b>LIVIANA</b>	Para evitar golpes e incomodidad al cliente.
<b>BUEN DISEÑO</b>	Buena presentación, estética y de fácil lectura.
<b>RESISTENTE</b>	Permite una mayor durabilidad.
<b>FÁCIL LIMPIEZA</b>	Mayor higiene y presentación.

## **PRINCIPALES MATERIALES UTILIZADOS.**

<b>MATERIAL</b>	<b>VENTAJAS / DESVENTAJAS</b>
<b>CARTON</b>	<b>Livianas en la manipulación. Rígidas. Variedad de texturas y colores.</b>
<b>IMITACIÓN CUERO</b>	<b>Frágiles. Fácil limpieza Gran variedad de colores</b>
<b>CUERO</b>	<b>Elegantes, clásicas Requieren mayor mantención y cuidado.</b>
<b>PAPEL DIAMANTE</b>	<b>Delicadas. Poco durables</b>
<b>TERMOLAMINADAS</b>	<b>Fácil limpieza. Alternativas de colores. De bajo costo</b>

# EJEMPLOS DE CARTA MENÚ.





# OTRAS FORMAS DE PROMOCIÓN.



## KIDS MENU

Your choice for \$3.95	Hot Dog: with or without the bun. Served with french fries OR Paketti-Sketti: Sausage with tomato sauce
\$ 4.95 Choices	Macaroni and Cheese OR Grilled Cheese Sandwich cut into 4s
\$ 5.95 Choices	Hamburger with french fries OR Cheese Burger with french fries OR Ravioli with 4 cheese sauce OR Ravioli with tomato Sauce OR Chicken Fingers, with french fries
For \$ 8.95	Petite Filet of Sirloin
\$ 1.50	Side order of french fries + 15% service charge

WATERFRONT  
ESTABLISHED IN 1964  
1000  
Telephone: 855-828





# LAS ZONAS DE IMPACTO EN UNA CARTA



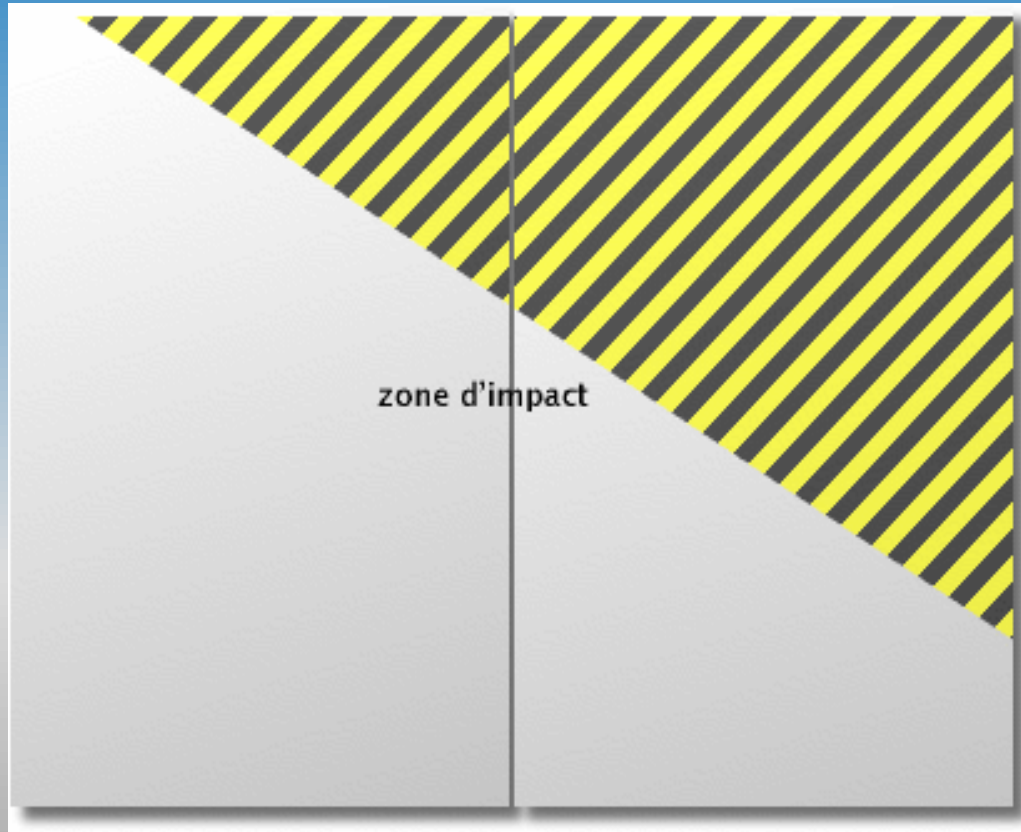
**Lugar donde el cliente fija su mirada inmediatamente después de recibir o de abrir la carta.**

# Zona de impacto en una carta de una cara





# Zona de impacto en una carta de 2 caras



# Zona de impacto en una carta de 3 caras



# Actividad

- Realizar una carta menú de un restaurante con los visto en la materia ya leída por ustedes.
- Especificando que clase de cocina se va a avocar (ejemplo: española, india, cantonesa, francesa, etc.)