



LICEO TÉCNICO PROFESIONAL  
MARÍA LUISA BOMBAL  
VALPARAÍSO

## Guía de trabajo MODULO ELABORACION DE MENU Y CARTA

<b>NOMBRE</b>	
<b>CURSO</b>	<b>4º Medio B</b>
<b>FECHA</b>	
<b>PROFESOR</b>	Waleska Araya Duran
<b>EDUCADOR/A APOYO PIE</b>	Soledad Navarrete

Las guías entregadas deberán ser pegadas en el cuaderno de la asignatura y serán revisadas la primera clase en que nos encontremos, esperando su apoyo, comprensión y colaboración entre casa y colegio podemos seguir avanzando.

### **INSTRUCCIONES:**

- Esta guía cuenta con 6 actividades que te permitirán desarrollar diversas habilidades
- Lee cuidadosamente cada actividad antes de resolver

### **¿Qué aprenderás en esta actividad?**

**Objetivo: Distinguir diferentes tipos de menú respetando las normas gastronómicas para elaborarlos según los requerimientos de los comensales.**

## TIPOS DE MENU Y CLASIFICACION DE MENU.

**DEFINICION DE MENU:** Es el conjunto cerrado de platos que un establecimiento ofrece al cliente.

El precio del menú y de la elección hecha a través de la carta suele ser una diferencia (el del menú es un precio cerrado).

Aunque también es cierto que se entiende por menú, la comanda. Es decir la elección de platos que se ha hecho después de consultar la carta. Los tipos de menús son incontables como por ejemplo El menú del día, menú infantil, menú degustación, menú saludable... todo depende del tipo de oferta y de cómo y por qué criterios se agrupen los platos ofertados.

La palabra menú, es un vocablo francés que comenzó a utilizarse en París en el siglo XVIII cuando aparecieron los primeros restaurantes. El francés lo tomó del latín minutus (pequeño), pues se refería a una pequeña lista.

### Clasificación del menú sus ventajas y desventajas

a) **Menú Completo:** Consiste en seleccionar tres platos (Entrada, principal y postre ) entre las cuatro opciones ofrecidas diariamente.

d) **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

**c) Menú Cíclico :** Son menús preparados para abarcar determinado periodo de tiempo: un mes ,o 3 meses, etc., consta de un número 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 .

**d) 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.

❖ **Ventajas**

- Elimina el aburrimiento
- Permite ofrecer preparaciones en variedad ilimitada.
- Se pueden realizar fácilmente cambios diarios o de temporada

❖ **Desventajas**

- Aumento de los costos
- Aumento del stock de mercadería.
- Difícil control de stock
- Requiere tener control de las materias sobrantes y saber reutilizarlas
- Exige personal con mayores conocimientos gastronómicos

**e) 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 los platos
- Requiere de mayor cantidad de stock de materias primas.
- Puede ser de mayor costo si no es bien planificado.

**f) 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

**Actividad N°1** Lea cuidadosamente esta guía, subraye o destaque aspectos relevantes

**Actividad N° 2** Lea Atentamente y responda las siguientes preguntas

- 1.- ¿Qué entiendes por MENÜ?
- 2.- ¿Cuáles es el menú que según sus ventajas es el más conveniente?
- 3.- Según tu criterio ¿Por qué crees que el menú cíclico aburre a los clientes?
- 4.- ¿Por qué es difícil controlar el stock de materia prima en el menú variable?

**Actividad N°3**

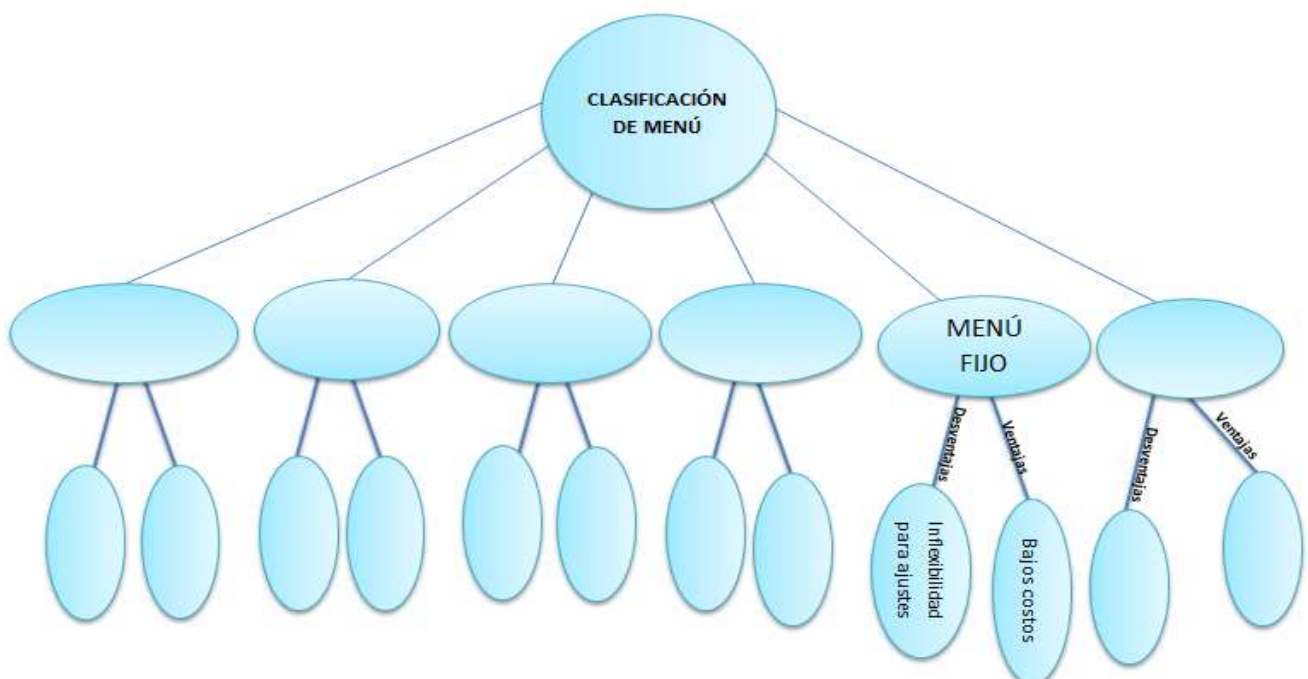
Elabora una minuta considerando las características de cada uno de los menús contemplando Entrada, Principal y Postre para los siguientes tipos de menú:

- a) Menú fijo
- b) Menú cíclico
- c) Menú concertado

**Actividad N°4**

**Investiga ¿Que es un menú de buffet?** ¿Cuales son las ventajas y desventajas? y confecciona una minuta

**Actividad N°5 :** Completa el siguiente diagrama de árbol.



### Actividad N°6

Elabora un menú de régimen para la dietética curativa considerando las siguientes enfermedades:

ENFERMEDAD	ALIMENTACIÓN	TIPO DE MENÚ	EJEMPLO DE MENÚ
Diabetes	La dieta debe ser baja en azúcares.		
Hipertensión arterial	La dieta debe ser rica en magnesio, calcio, potasio, proteínas y fibra; y pobre en sodio y grasas saturadas.		
Celiaquía	La dieta debe ser sin gluten.		

Cualquier duda o consulta la pueden realizar vía hasta +56984448173 o al Correo:

[waraya@mlbombal.cl](mailto:waraya@mlbombal.cl)