

Materiał pomocniczy dla nauczycieli kształcących w zawodzie:

KELNER

przygotowany w ramach projektu „Praktyczne kształcenie nauczycieli zawodów branży hotelarsko-turystycznej”

Priorytet III. Wysoka jakość systemu oświaty

Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnienie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe

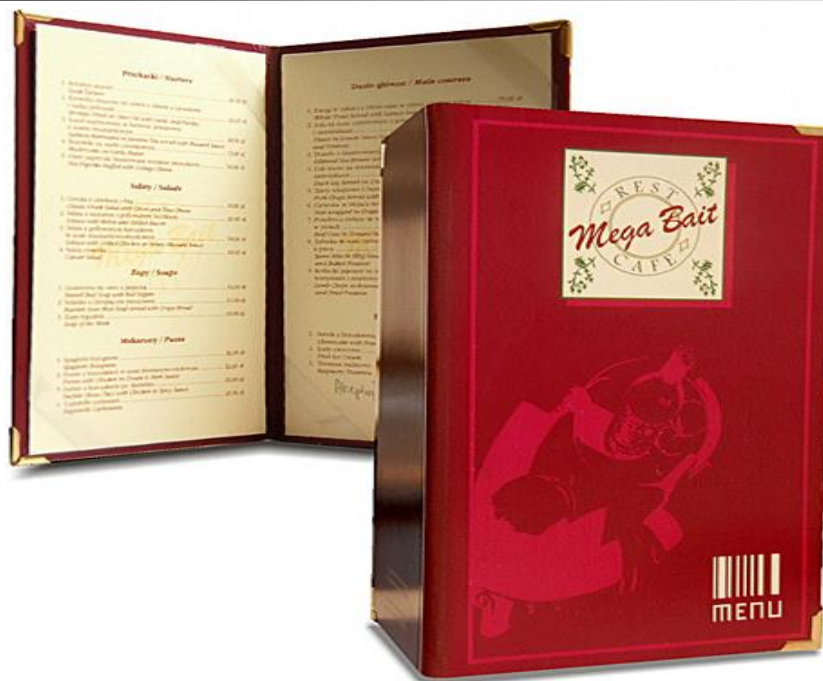


FUNDACJA EKSPERT – KUJAWY

„Eksperti od Twojej przyszłości”



Karta dań i karta menu jako wizytówka restauracji



Karta Menu jest to oferta handlowa zakładu gastronomicznego, która jednocześnie jest jego wizytówką i określa rodzaj oferowanych usług.

Karta dań to obszerne zestawienie dań ułożonych w grupy, spośród których gość zestawia swój posiłek, wybierając je według swojego uznania, tzw. a la carte, **karta menu** zaś to oferta zawierająca potrawy już skomponowane w harmonijną całość przez restaurację.





Rodzaje kart dań, menu:

- Karta standardowa (okresowa)
- Karta dnia
- Karta specjalna
- Karta okolicznościowa





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Karta standardowa
tzw. duża karta dań
to oferta potraw,
która przez dłuższy
czas pozostaje
niezmieniona.





Karta dnia to oferta dań obowiązująca jedynie w danym dniu.

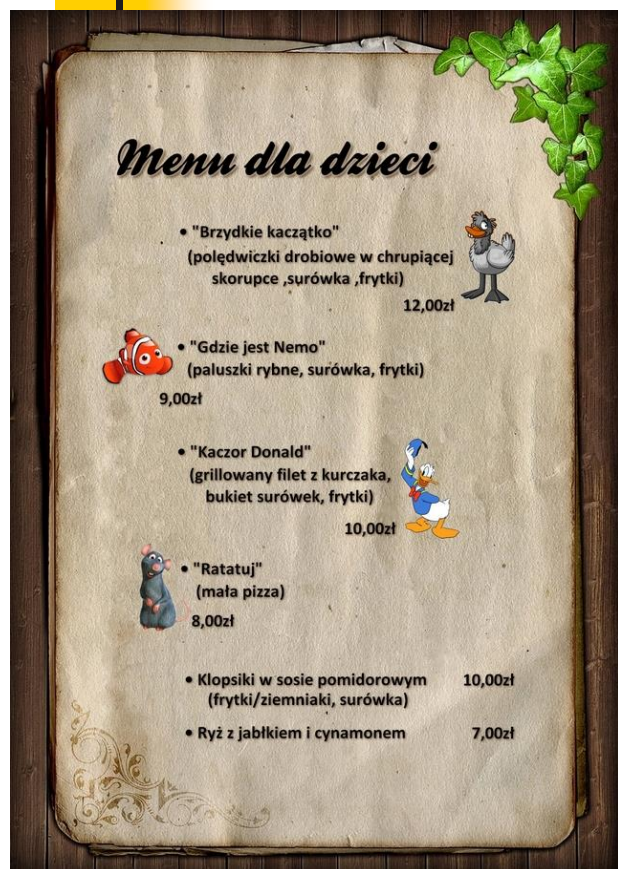
<i>Obiadek Dnia Raz, dwa, trzy... Wybierz zestaw za 9,00 zł</i>		<i>Obiad Dnia Raz, dwa, trzy... Wybierz zestaw za 12,50 zł</i>	
<i>Zestaw I</i>	-Kotlet po parysku z ananasem -Surówka dnia -Ziemniaki z wody lub frytki	<i>Zestaw I</i>	-Zupa dnia -Kotlet po parysku z ananasem -Surówka dnia -Ziemniaki z wody lub frytki -Deser dnia
<i>Zestaw II</i>	-Kotlet sztabowy -Surówka dnia -Krokiety ziemniac zane lub ziemniaki z wody	<i>Zestaw II</i>	-Zupa dnia -Kotlet sztabowy -Surówka dnia -Krokiety ziemniac zane lub ziemniaki z wody -Deser dnia
<i>Zestaw III</i>	-Eskalop z piersi kurczaka -Surówka dnia -Frytki lub ziemniaki z wody	<i>Zestaw III</i>	-Zupa dnia -Eskalop z piersi kurczaka -Surówka dnia -Frytki lub ziemniaki z wody -Deser dnia
<i>Zestaw IV</i>	-Pieczeń wieprzowa w sosie -Surówka dnia -Ziemniaki z wody lub ryż got	<i>Zestaw IV</i>	-Zupa dnia -Pieczeń wieprzowa w sosie -Surówka dnia -Ziemniaki z wody lub ryż got. -Deser dnia
* na zamówienie w godz. 12 ⁰⁰ - 17 ⁰⁰			
** płatne u kebiera w restauracji			



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Karta specjalna zawiera ofertę potraw specjalnych:

- sezonowych
- dla dzieci
- dla wegetarian
- dla osób na diecie





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Karta okolicznościowa, czyli zestaw dań na specjalne okazje np. święta, wesela itp.

30-394 Kraków
ul. Skotnicka 272
tel. +48 12 262 42 19
www.junior.krakow.pl
e.mail: hotel@junior.krakow.pl



PROPOZYCJA MENU WESELNEGO - 2012 r

Zupa (do wyboru):

- Tradycyjny rosół z domowym makaronem (podawany w wazach)
 - Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Krem pomidorowo-paprykowy opruszony żółtym serem z grzankami lub makaronem

Danie główne (do wyboru):

- Schab pieczony oraz kotlet de volaille, ziemniaki z wody, zestaw surówek
- Schab pieczony polany sosem oraz malander z indyka, ziemniaki z wody, zestaw surówek
- Schab pieczony polany sosem oraz rolada drobiowa nadziewana mozzarellą z posiekaną młodą bazylią i warzywami, ziemniaki z wody, zestaw surówek

Deser (do wyboru):

- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Sos malinowy lub truskawkowy z galąką lodów i bitą śmietaną

Zimna płyta:

- 2 rodzaje śledzi
- 2 rodzaje wędlin na półmisekach
- Mięso pieczone
- 2 rodzaje salatek
- Ogórki konserwowe / papryka konserwowa
- Pomidory, ogórki
- Pieczywo, masło

I Ciepłe danie (do wyboru):

- Roladki wołowe z kluską śląską i czerwoną kapustą
- Zraz w sosie myśliwskim podawany z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą
- Szaszлык drobiowy z kolorowym ryżem i białą kapustą

II Ciepłe danie (do wyboru):

- Brizol wieprzowy z pieczarkami podawany z duffinkami, arbuzem i melonem
- Filet z kurczaka w sosie brzoskwiniowym lub śmietanowym podawany z duffinkami, arbuzem i melonem

III Ciepłe danie (do wyboru):

- Polędwiczki wieprzowe w sosie śląskim, ziemniaki zapiekane w ziołach, zasmażana kapusta
- Placki ziemniaczane po węgiersku, kiszona kapusta
- Strogonow z pieczywem

IV Ciepłe danie:

- Barszcz czerwony z krokietem

Cena za osobę: 190 PLN

Cena obejmuje:

- Zupa, danie główne, deser, stół szwedzki, 4 ciepłe dania
- Woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane / bez ograniczeń
- Kawa i herbata / bez ograniczeń
- Patery z owocami
- Podstawowa dekoracja sali i stolików
- Obsługa oraz wynajem sali na czas imprezy

Cena nie zawiera:

- Napoi alkoholowych oraz ciast weselnych
- Dodatkowej dekoracji kwiatowej sali
- Oprawy muzycznej
- Opłaty za ZAIKS w wysokości 120 PLN





Zasady tworzenia kart menu

Aby karta menu mogła odzwierciedlać charakter i poziom zakładu gastronomicznego należy uwzględnić:

- Rodzaj oferowanych potraw (potrawy popularne)
- Obszerność i rodzaj oferty (umiarkowana i wyważona)
- Szatę graficzną karty(jasna, zrozumiała, przejrzysta)

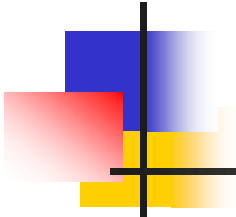


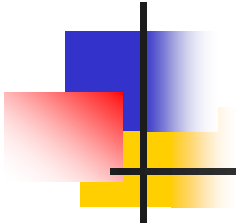
Przy redagowaniu karty menu wg Jerzego Pasikowskiego należy pamiętać o podstawowych dwunastu regułach jakimi są:

1. Respektowanie pisowni klasycznych dań .
2. Używanie klasycznych nazw dania tylko w przypadku, kiedy zachowana jest oryginalna receptura i sposób przyrządzania
3. Unikanie w nazwach dań pompatyczności i pretensjonalności
4. Wybieranie czcionki tak, aby była łatwo czytelna dla każdego klienta
5. Zwracanie uwagi na błędy ortograficzne, gramatyczne i stylistyczne (karta menu pisana w języku obcym również w tym języku błędów mieć nie powinna)
6. Zastosowanie odpowiednich odstępów między nazwami dań w celu zachowania przejrzystości karty





- 
7. Należy pamiętać o umieszczeniu dni oraz godzin otwarcia lokalu.
 8. W przypadku ekskluzywnych restauracji i nie tylko, należy pamiętać o tym, aby część kart nie posiadała cen.
 9. Należy napisać drobnym drukiem, lecz czytelnie i w widocznym miejscu informację, czy podatek VAT został wliczony w cenę dań czy też nie .
 10. Można na końcu karty umieścić informację o dodatkowej działalności prowadzonej przez restaurację lub zakład (hotel, centrum biznesu itp.) w, którym restauracja się znajduje
 11. Należy pamiętać o umieszczeniu logo, nazwy restauracji w karcie.
 12. Należy umieścić imię i nazwisko szefa kuchni ewentualnie właściciela.



Karta menu służy, aby sprzedawać opierając się przede wszystkim na zasadzie aby, stosunek ceny do jakości był satysfakcjonujący dla klienta.





Trendem ogólnym w Polsce jest tworzenie luksusowych restauracji, gdy tymczasem wg francuskich opracowań:

- Liczba konsumentów w luksusowych lokalach to tylko około **1 %** ogólnej liczby potencjalnych klientów.
- Posiłki w celach towarzyskich spożywa około **15 %** klientów
- Dla przyjemności spożywa posiłek **26 %** konsumentów
- Dla zaspokojenia głodu posiłki w lokalach spożywa aż **58 %** konsumentów



Na ilość konsumentów w lokalu nie ma wpływu jego ekskluzywny wystrój, ale przede wszystkim:

- Atmosfera konsumpcji, którą tworzy personel i estetyka sali konsumpcyjnej
- Relaks, jaki daje klientowi pobytu w lokalu
- **Układ i przejrzystość karty menu, estetyka oprawy**
- **Oryginalne menu dostosowane do portfeli różnego klienta**
- Smaczne potrawy o powtarzalnej jakości
- Racjonalna ilość i dobór oferowanych posiłków
- Miła i kulturalna obsługa -znajomość potraw serwowanych w lokalu
- Elastyczność w zaspokojeniu potrzeb konsumenta
- Dogodne warunki płatności i ich sprawna obsługa (rachunki, karty itp.)



DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ!

Materiał opracowany w ramach realizacji projektu **„Praktyczne kształcenie nauczycieli zawodów branży hotelarsko-turystycznej”**.