



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

INATEC

Tecnológico Nacional



MANUAL PARA EL PROTAGONISTA ELABORACIÓN DE MENÚS BASADOS EN PRODUCTOS LOCALES

ABRIL, 2017



INDICE

I unidad: Planificación para la elaboración de menú.	1
Definición.	1
Actividad 1.	1
2.Calculo del precio de venta.	1
Método de fijación de precio de ingredientes mediante sobre precio. ..	2
Actividad 2.	3
3.Consideraciones a seguir en el proceso de la planificación.	5
Actividad 3.	7
4. Actualización de los menús basados en productos locales.	8
Actividad 4.	8
Actividad 5.	9
II unidad: Diseño para la elaboración de menús.....	10
Actividad 1.	11
2.Tipos de materiales a utilizar en los distintos tipos de menús. ..	12
Actividad 2.	13
3.Ideas creativas para diseñar distintos tipos de menús.	14
Actividad 3.	15
4.Costos derivados en el diseño y elaboración del menú.	17
Actividad 4.	17
Actividad 5.	18
CONCLUSIONES	18
Glosario.....	19
Bibliografía.....	20
Para saber más.....	20

INTRODUCCIÓN

Durante el desarrollo de los contenidos de este taller, se abordarán los contenidos, de manera sencilla y práctica, de forma que los protagonistas puedan relacionarlos con sus diversos entornos de trabajo y además contiene, temas de mucho interés, tales como la identificación de materiales, y los requerimientos para el diseño de diferentes menús basados en productos locales de calidad.

El manual consta de dos unidades didácticas:

Unidad I: Planificación para la elaboración de menús de productos locales.

Unidad II: Diseño para la elaboración de menús de productos locales.

Las actividades de este proceso de aprendizaje y los ejercicios de autoevaluación te ayudarán a consolidar los conocimientos previos. En los contenidos se presenta toda la información, que necesitas conocer para la asimilación de estas nuevas propuestas.


La elaboración de un menú es un proceso que debe realizarse con demasiada importancia, ya que a partir de este se derivan diferentes actividades dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas, por ello es importante la adecuada planificación, elaboración y presentación del mismo.

Para su elaboración, se debe tener presente diversos aspectos, entre estos se encuentra el tipo de menú que se elaborará, a qué tipo de cliente va dirigido, el tipo de servicio; las normas y políticas establecidas por organismos de higiene y seguridad, la disponibilidad de los productos que se ofrecerán, los costos y la capacidad de producción. Por otra parte debe tenerse un adecuado control, evaluación del menú y sus procesos, asegurando que estos cumplan con las respectivas normas de calidad.

El menú para los clientes o consumidores es un aspecto importante, puesto que si a los consumidores no les agrada es muy probable que el resto de las actividades no tengan gran importancia y el establecimiento no logre obtener el éxito deseado, la satisfacción del cliente debe ser el primordial objetivo en la planeación de un menú por lo tanto debe ofrecerse lo que el consumidor prefiere, es capaz de adquirir y que también cumple con el estándar del servicio.

Para diseñar un menú exitoso, es fundamental que este se ajuste a las necesidades y a la satisfacción del cliente, al tipo de servicio que se ofrece y al presupuesto entre otros aspectos. Dichos puntos pueden evaluarse de diversas maneras; para ello debe llevarse un control del menú, de la calidad de los alimentos y la higiene en los procesos de producción.

RECOMENDACIONES :

	<p>Para iniciar el trabajo con el manual, debes estar claro que siempre tu dedicación y esfuerzo te permitirán adquirir las capacidades del Módulo Formativo. Al comenzar el estudio de las unidades didácticas debes leer detenidamente las capacidades/objetivos planteados, para que identifiques cuáles son los logros que se proponen.</p>
	<p>Analiza la información del manual y consulta siempre a tu instructor cuando necesites aclaraciones.</p>
	<p>Amplía tus conocimientos con los links y la bibliografía indicada u otros textos que estén a su alcance.</p>
	<p>Resuelve responsablemente los ejercicios de auto evaluación y verifica tus respuestas con los compañeros e instructor.</p>
	<p>Prepara el puesto de trabajo según la operación que vayas a realizar, cumpliendo siempre con las normas de higiene y seguridad laboral.</p>
	<p>Durante las prácticas en el campo, se amigable con el Medio Ambiente y no tires residuos fuera de los lugares establecidos.</p>
	<p>Recuerda siempre que el cuido y conservación de los equipos y herramientas, garantizan el buen desarrollo de las clases y que en el futuro los nuevos Protagonistas harán uso de ellas.</p>

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

1. Desarrollar el proceso de planificación y diseño de menús basados en productos locales, de manera que resulten atractivos para la clientela, rentables para el establecimiento y que promuevan la oferta hotelera local.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Definir el proceso de planificación para el diseño de menús basados en productos locales.
2. Identificar los tipos de materiales a utilizar en la maquetación de los distintos diseños de menús basados en productos locales.
3. Diseñar menús en base a productos o ingredientes locales, tomando en cuenta todas las especificaciones necesarias para su diseño.
4. Aportar ideas creativas para realizar diseños de propuestas de menús, de acuerdo a las materias primas e insumos disponibles.

I UNIDAD: PLANIFICACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚ.

Te has preguntado alguna vez, ¿Cuál es la función del menú y su importancia en un restaurante o establecimiento de alimentos y bebidas?

Definición.

Aprendamos primeramente el proceso de la planificación para la elaboración de menús basados en productos locales.

¿Te has puesto a pensar alguna vez que todo proyecto o diseño, conlleva a un plan de trabajo? Pues igual para el proceso del diseño de menús también tienes que trazarte un plan o una planificación de las tareas que te conllevarán a su realización.

Se dice que Planificar es trazar un plan, o sea reunir los medios y ordenarlos hacia la consecución de un objetivo, para encaminar hacia él la acción, reduciendo los riesgos de un avance espontáneo. Los elementos de esta planificación son: los objetivos, las acciones a desarrollar, y los recursos que se necesitan.

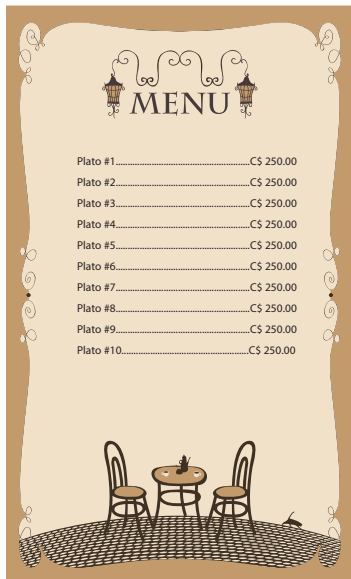


Actividad 1.

Para ejercitar un poco sobre el tema de la planificación del menú de productos locales, en este momento, discutamos con el resto de los compañeros, sobre este tema para recopilar ideas sobre cuáles podrían ser puntos interesantes a tomar en cuenta a la hora de planificar el menú de tu negocio.

2. Cálculo del precio de venta.

¿Te has preguntado alguna vez cuál es el proceso para calcular el precio de venta de un producto que vas a ofrecer en tu menú? Pues bien a continuación te presentamos una guía para hacerlo de una forma muy sencilla.



Primero tienes que empezar por realizar la receta de un platillo de tu establecimiento con todos sus ingredientes, para saber el costo de cada componente a utilizar.

Luego suma todos los costos de los ingredientes utilizados para luego multiplicar por un factor constante llamado factor multiplicador el cual se obtiene de la siguiente manera:

Método de fijación de precio de ingredientes mediante sobre precio.

Este método intenta considerar todos los costos de los productos tanto de alimentos como de bebidas a saber en tres pasos:

1. Determinar los costos de los ingredientes.
2. Determinar el factor multiplicador que se va a utilizar para fijar el aumento o sobre precio de los costos de los ingredientes.
3. Establecer un precio de venta base multiplicando los costos de los ingredientes por el factor multiplicador para calcular el precio de venta final.

El factor multiplicador se basa en el porcentaje de costo de alimentos o (bebidas) que se desee, este lo decide el gerente o creador del menú, que porcentaje de los costos de sus productos vaya a tomar. Así por ejemplo si el costo estándar de alimentos es de 40%, la formula será:

$$\text{Factor Multiplicador} = \frac{1}{\text{Porcentaje de costo de alimentos que se desea.}}$$

$$\text{Factor Multiplicador} = \frac{1}{0.40} = 2.5$$

Por ejemplo suponga que tiene una receta estándar de un plato de pollo que sumó C\$ 3.32, y deseas conocer el precio de venta que debe llevar el platillo en tu menú, multiplica esta suma por el factor multiplicador y el resultado será el precio de venta del platillo en el menú. **Precio Base de venta = Costo de los ingredientes x Factor Multiplicador.**

$$\text{Precio base de venta} = \text{C\$ } 3.32 \times 2.5 = \text{C\$ } 8.30$$

Actividad 2.

Ahora que ya conoces el proceso para determinar el precio de venta de un platillo o bebida dentro del menú, vamos a determinar el precio de un platillo que puede ser un componente del menú de tu restaurante.

Primeramente vamos a realizar la receta del platillo a elaborar, para este ejercicio vamos a elaborar la receta del lomo de cerdo a la plancha en salsa a la barbecue.

Lomo de cerdo en salsa barbecue. Receta estandar para una porcion.



Ingredientes:	Precio de compra.	unidad	Unidades a utilizar	Costo del ingrediente
Lomo de cerdo.	C\$ 275.50	Kg	400	C\$ 110.2
Aceite de olivos.	C\$ 650.00	Lt.	20	C\$ 13.00
Paprika	C\$ 700.00	Kg	20	C\$ 14.00
Azúcar moreno.	C\$ 46.50	Kg	20	C\$ 0.93
Comino en polvo	C\$ 600.00	Kg	20	C\$ 12.00
Pimienta molida negra.	C\$ 680.00	Kg	20	C\$ 13.60
Para la salsa barbecue:				
Salsa de tomate kernz	C\$ 320.00	Lt.	80	C\$ 25.60
Salsa worcestershire o salsa soya	C\$ 415.00	Lt.	40	C\$ 16.60
Mostaza dijon.	C\$ 280.00	Kg	20	C\$ 5.60
Vino blanco para cocinar.	C\$ 175.00	Lt.	20	C\$ 3.50
Azúcar moreno.	C\$ 46.50	Kg	20	C\$ 0.93
Costo total de la porción.				C\$ 215.96

Obviemos la parte de la elaboración del producto en sí porque lo que nos importa por ahora son los cálculos para costear el menú.

Pero piensa, que para servir el platillo, no solo servirás la porción principal en este caso el lomo de cerdo en salsa barbecue, debes acompañarlo de una o dos guarniciones, por ejemplo: Veamos en este caso lo acompañaremos con un puré de papas y una ración de arroz blanco.

En este caso tendremos que costear las dos guarniciones y las sumamos al costo del lomo de cerdo y luego multiplicamos el resultado por el factor multiplicador para obtener el dato exacto que mostraremos en el menú.

Supongamos que el cálculo para el costo del puré de papas nos sumó C\$ 22.00 y para el caso del arroz blanco fue de C\$ 12.00. Pues sumamos estos costos, al costo del lomo de cerdo lo cual nos resultara un costo total de: C\$ 249.96, por tanto siguiendo el procedimiento indicado anteriormente este valor vamos a multiplicarlo por el factor multiplicador el cual es 2.5. Resultando el valor de C\$ 499.92 como el precio de venta del plato en el menú.

De esta manera debemos trabajar los precios de venta de todos los platos incluidos en nuestro menú, así sea para producto principal, guarniciones, entradas, postres o bebidas multiplicando por el mismo factor multiplicador seleccionado por el gerente de alimentos y bebidas.

Este será el procedimiento para los cálculos de precios de ventas que luego tú tendrás que mostrar en la parte del diseño de este menú, el cual elaboraras en la segunda unidad de este manual.

3.Consideraciones a seguir en el proceso de la planificación.



En la planificación del menú deben considerarse las siguientes normas generales analízalas e interprétalas porque más adelante vamos a ponerlas en práctica.

3.1 Al empezar a planear sobre tu menú debes pensar en que la calidad de las materias primas, la elaboración de los platos y el servicio empleado estará condicionados por la categoría del restaurante, entonces ahora piensa sobre la categoría del establecimiento sobre el cual vas a diseñar tu menú y analiza las consideraciones.

3.2 La ubicación del restaurante tiene mucho que ver, si es un restaurante de costa o si se encuentra en la ciudad o esta ubicado junto a una vía de comunicación, para que tú pienses en que tipos de platos vas a ofertar en el menú.

3.3 Las posibilidades de aprovisionamiento de los géneros utilizados para los platillos del menú te ayudaran en la ingeniería del mismo.

3.4 Piensa ahora en los tipos de clientes a los cuales debemos satisfacer: Su nacionalidad, edad, preferencias, hábitos alimentarios y sobre todo sus gustos, esto te ayudara a pensar que tipo de platillos debes incluir en tu menú.

3.5 Debes tener en cuenta que el precio de venta de los platillos se fijara en función de los costos, de la competencia, del mercado y de la demanda que tengas.

3.6 Tienes que pensar en la variedad del menú según el tipo de servicio ofrecido, en este caso fíjate en los platillos que hasta ahora tienes propuestos y observa si tienes variedad en tu menú.

3.7 Debes pensar en las combinaciones adecuadas de entrada, plato principal y el postre al momento de planificar.

3.8 Debes formular el nombre completo y correcto de la preparación o elaboración ya sea de fantasía, Cocina tradicional o cocina regional.

3.9 Debes tomar muy en cuenta, la calidad y la variedad del tipo de producto a utilizar en las elaboraciones incluidas en el menú.

3.10 Montaje y presentación del platillo presentado en el menú, en este punto considera importante la imagen que tengas de la presentación y el montaje del platillo que estés pensando incluir dentro de tu menú.

3.11 Tomar muy en cuenta el factor marketing, este juega un papel muy importante dentro del proceso de planificación y presentación de la oferta dentro del menú. No es posible ni adecuado para el restaurante presentar un menú sin un estudio de mercado piensa cual sería tu estudio de mercado con respecto a los platillos de tu menú.

3.12 Piensa en satisfacer en lo posible las necesidades nutricionales del cliente, busca ofrecer alimentos y bebidas de acuerdo a los hábitos costumbres y actividades que realizan los clientes como por ejemplo menú para señoras, menús dietéticos, menú de negocios, menú para niños etc.

3.13 Debes mantenerte dentro de los límites del presupuesto, el menú que ofrezcas deberá compensar los gastos en que incurren en el proceso de compra, así como deberá responder a las existencias de materias primas, la tecnología y la capacidad de sus elaboradores.

3.14 No debemos ofrecer menús con alimentos que no sean posibles de realizar por falta de ingrediente o incapacidad técnica y operacional.

3.15 Debes ubicar en las partes más visibles del menú aquellos platos que más quieres resaltar con la intención de generar la impresión de un menú con índices de precios altos, como si fueran módicos.

3.16 Busca como ubicar en las mejores posiciones del menú los platos que son más rentables para el restaurante y consecuentemente fijarlos en la mente del cliente, Psicológicamente dentro de una lista de platos los clientes siempre se fijan más en los dos primeros platos y en los dos últimos, no siendo significativos los que se encuentran en el medio por lo que son a los que menor atención les presta el cliente. Sobre todo, tú asigna nombres atractivos a los platos.

3.17 No te centres mucho en la portada del menú esto lo harás en la parte del diseño, en este caso interésate más en el contenido, porque la mala planificación del contenido del menú puede traerte como consecuencia que la oferta no cause la misma impresión que tú quieres en el cliente y el recuerdo que este tendrá de tu restaurante será como para no regresar jamás.

Actividad 3.

Pues bien ahora para desarrollar un plan de tareas que debemos empezar para diseñar nuestros menús, vamos a realizar en este momento con la ayuda de tu instructor una práctica de las consideraciones anteriores.

Para empezar vamos a formar equipos de 3 participantes y vamos a realizar nuestra planificación para diseñar un menú de productos locales, siguiendo las consideraciones anteriores resolviendo cada una de ellas, tomando el nombre de un establecimiento y su ubicación para desarrollar el diseño del menú del establecimiento que hayas seleccionado.

Seguramente te preguntarás ¿Por dónde tengo que empezar? Pues bien ubícate en el momento en que ya estas planificando para un nuevo menú de tu establecimiento, y pues ahora tienes que realizar las 17 instrucciones anteriores para la planificación de tu menú, de hecho estas trabajando en equipos de 3 participantes, pues comenten y discutan ideas acerca de cada una de las consideraciones que tengan que tomar en cuenta para esta actividad.

4. Actualización de los menús basados en productos locales.

Las actualizaciones periódicas de tu menú son necesarias, para mantener la información correcta o al día, así como también un cambio total de la presentación de la portada de tu menú es muy esencial antes de que aparezcan obsoletos y desgastados, porque tampoco para nadie es agradable tocar un menú sucio que ya fue muy utilizado.

El mejor momento de actualizar o reemplazar tu menú, es cuando tu establecimiento se somete a una revisión de costo o un cambio en la decoración o parte del diseño de la portada del mismo o cuando te das cuenta que para el cliente, en tu menú existen platillos que no llaman mucho la atención, pero si hay platillos que a ellos les gustan mucho y son atractivos pero otros no.

Actividad 4.

¿Por dónde empezar para realizar una actualización en nuestro menú?

Acá te damos algunas ideas para este contenido, una de las más importantes es que no es recomendable trabajar sobre la actualización del menú solo, es recomendable tomar en cuenta las opiniones de chef de cocina, del responsable de postres y no solo como un ingeniero del menú porque los aportes del equipo ayudaran a evaluar mejor la actualización del mismo.

Revisa las condiciones actuales del menú y desecha ya las que ya están en malas condiciones, antes de ordenar otra reimpresión del menú, planea una minuciosa revisión de los costos de producción de los platillos y así como los más vendidos y también los menos vendidos dentro del mismo.

Solicita más de un presupuesto para el diseño y la impresión de tu menú, en caso de solicitar el trabajo a un diseñador gráfico solicita los archivos digitales para su posterior reimpresión, además considera elaborar tus propios menús, son más funcionales y económicos a la hora de reimprimir.

Actividad 5.

Auto evaluación de los conocimientos sobre los procesos de planificación de menús basados en productos locales.

Indicaciones: Responde las siguientes preguntas o ejercicios, según los conocimientos adquiridos en esta unidad del manual.

1. Según tus conocimientos como puedes definir el proceso de planificación para la elaboración de menús basados en productos locales para restaurantes.
2. Siguiendo los pasos en la actividad 2. Cálculo de los precios de venta del menú, pagina 7, calcula los precios de venta para 5 platillos de un menú incluyendo entrada, plato fuerte y postre.
3. Recordando las consideraciones a seguir dentro del proceso de planificación para menús basados en producto locales, menciona 3 razones por las cuales se deben actualizar los menús de tu restaurante.

II UNIDAD: DISEÑO PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS.

El menú de un restaurante no debería ser, simplemente, una enumeración de comidas, bebidas y precios, la creatividad en el diseño es clave para definir la personalidad del establecimiento y su éxito.

1. Comparación de distintos tipos de menús basados en productos locales: ubicación del nombre del restaurante, lista de productos, estilos de diseños y colores a utilizar.

ENTREES

MOLE POBLANO CON POLLO \$ 15.00
Arroz y Tortillas Chicken in Poblano mole sauce served with rice & tortillas

CARNITAS CON Arroz y Frijoles \$ 16.95
Seasoned shredded pork served with rice and beans

FAJITA Arroz y Frijoles \$ 12.95
Seasoned grain, red peppers served w/ Rice, beans & tortillas

Loca (Chicken, Steak, Shrimp, & Pork) \$ 21.95
Pollo / Chicken \$ 13.95
Bisteec / Steak \$ 14.95
Camarones / Shrimp \$ 16.95
Vegetales / Veggie \$ 11.95

CHILES POBLANO RELLENOS DE QUESO Arroz y Frijoles \$ 12.95
Poblano chile filled with cheese, passed in an egg batter then fried, served with rice and beans

CHILAQUILES DE PUERCO EN SALSA VERDE O ROJA \$ 11.95
Tortilla soaked in Red or Green sauce topped w/ pork, avocado, cheese, onions & sour cream.

ENCHILADAS DE MOLE POBLANO CON POLLO \$ 13.25
(4) Chicken enchiladas in a Poblano mole sauce, w/ cheese and onions

ENCHILADAS VERDES O ROJAS CON POLLO O QUESO \$ 12.00
(4) Chicken or Cheese enchiladas w/ Red or Green sauce, lettuce, cheese, and sour cream

TACOS DORADOS \$ 9.95
(4) Deep fried hard shell rolled tacos filled w/ shredded chicken, topped w/ lettuce, tomato, cheese & sour cream

CHORRIQUESO Arroz y Frijoles \$ 17.95
Chorizo sausage with 2 kinds of cheese melted on top, served with rice and beans

EMPANADAS Arroz y Frijoles \$ 12.95
(3) Chicken or Ground Beef, topped with sour cream, lettuce, tomato and cheese served with rice and beans

EMPANADAS DE CAMARONES Arroz y Frijoles \$ 14.95
(3) Shrimp, topped with sour cream, lettuce, tomato and cheese served with rice and beans

Additional sides are an extra cost. Prices are subjected to changed due to market prices.

Appetizers
Aperitivos

GUACAMOLE LIVE! 7.50
THE QUESO COMPUUESTO 6.99
Chile con Queso with ground beef, pico de gallo & guacamole

CHORIZO FLAMEADO 5.99
Mexican chorizo, sausage, grilled onions

CHILE CON QUESO 3.99
& melted white cheese & tortillas.

CHILE CON QUESO GRILL 2.99
Mushrooms, bell peppers, onions & Monterey Jack cheese. Choice of beef or chicken.

NACHOS BEAN & CHEESE 5.25

NACHINA HOT WINGS 8.99
2-bottle wings, french fries & beery sids

FAJITA NACHOS 7.49
Your choice of meat, served with beans, sour cream, guacamole & jalapenos.

MIX SAMPLER Small 7.99 Large 12.99
Sampler of hot wings, small quesadillas, stater and breaded shrimp.

CHILE CON QUESO NACHOS 7.25
Beef or chicken, served with pico de gallo & sour cream.

WINGS 8.99

Soups
Sopas

CALDO DE POLLO Chicken Soup 8.99
CALDO DE RES Beef Soup 8.99
TORTILLA SOUP Small 5.50 Large 7.25
MENUDO 7.99
CALDO DE CAMARON Shrimp Soup 9.99
CALDO DE MARISCOS Seafood Soup 9.99

Shrimp Soup

MIX SAMPLER

Mexican Quesadillas

BEEF FAJITA 8.99
CHICKEN FAJITA 8.50
CHEESE QUESADILLA 6.50
SHRIMP QUESADILLA 9.99
Served with sour cream, guacamole and pico de gallo.

Quesadillas

let's GET STARTED
Serves 8 - 12

QUESO BLANCO
Topped chorizo and Pico de Gallo; served with tortilla chips / 25

TRADITIONAL OR BONELESS WINGS
Teriyaki, Buffalo or BBQ Small Party Platter / 20 Large Party Platter / 40

BRUSCHETTA
House-made bruschetta over toasted baguette slices / 40

VEGGIE & DIP PLATTER
An assortment of vegetables / 30

FRUIT PLATTER
An assortment of seasonal fruit / 50

salad & wraps
Serves 8 - 10

HOUSE 20
Romaine, arcanian and iceberg lettuces with sliced roma tomatoes and croutons; served with choice of two dressings
Ranch • French • 1000 Island • Blue Cheese • Balsamic Vinaigrette Raspberry Vinaigrette

CAESAR 20
Romaine lettuce tossed with Caesar dressing topped with croutons & shredded parmesan

CHOPPED 35
Our house mix tossed with herb-mustard vinaigrette, blue cheese crumbles, shredded cheddar cheese, bacon bits, scallions, corn, carrots and chickpeas; topped with crispy tortilla strips, sliced avocado, chopped basil and sliced tomatoes

ASIAN 35
Crispy chicken, house greens, cabbage, red pepper, green onion and cilantro; with sesame-soy vinaigrette

SOUTHWEST CHICKEN WRAP 50
Avocado, corn and black bean salsa, Pico and cheddar jack with chipotle ranch; served with tortilla chips and queso blanco

CAESAR WRAP 50
Char-broiled chicken, Caesar dressing, romaine and parmesan; served with tortilla chips and queso blanco

WRAP COMBO 50
Caesar Wrap and Southwest Chicken Wrap; served with tortilla chips and queso blanco

Al hacer comparaciones de los distintos tipos de menús encontramos que ellos difieren en muchos aspectos como: su diseño, material, presentación, variedad en los productos ofrecidos como también en su precio.

Por tanto hacer comparación de diferentes estilos, es útil ya que nos proporciona ideas creativas para diseñar nuestro menú. Como puedes observar en los distintos estilos mostrados arriba, su diseño varía en cuanto al colorido, su presentación.

La presentación del menú va de acuerdo al estilo que se le desee dar al restaurante, se presentan los diferentes tipos de comidas y bebidas a ofrecer tanto en un tipo de menú como en otros, de igual manera el tamaño del diseño, es casi estándar en todas los diseños comparados, el tipo de material dependerá del gusto de que se requiera ya sea cartón o emplastado, el precio varía de un restaurante a otro.

El tamaño de la carta dependerá del número de especialidades incluidas en ella. Las medidas 22 cm. x 32 cm. se consideran idóneas y permiten distribuir todos los platos, incluyendo las especialidades y los platos del día o sugerencias.

Actividad 1.

Ahora que has hecho comparaciones sobre distintos tipos de menús vamos a empezar a realizar el diseño de tu menú.

Empezaremos creando un boceto del formato del menú básico. Probablemente como es el diseño inicial querrás limitarlo solo a categorías, títulos y algún gráfico importante. Aquí te damos una idea general para que lo tengas en cuenta:

Te recomendamos utilizar materiales alternativos o reciclables para estos posibles diseños.

- **Ahora estas en un momento interesante, elige un color que vaya a tono con el estilo del restaurante:** Para un restaurante divertido, los colores oscuros darán la sensación de seriedad y de profesionalismo. Para un restaurante informal los colores cálidos, suaves tendrán una apariencia que invite a entrar.

Para un restaurante con clientes jóvenes o con un ambiente formal, los colores fuertes normalmente tendrán sentido para la mayoría. A menos que no estés contento con el diseño interior o pienses en cambiarlo, haz que los menús combinen (o al menos complementen) con el restaurante, esta será la apuesta más segura.



Ahora ordena el menú de forma lógica. Los menús deben mostrar el orden en el cual la gente realmente tomará los platos. En los establecimiento de hoy en día el orden es así: desayunos, almuerzo, aperitivos, cenas y después los postres. Por norma general, bebidas sencillas (Agua, Refrescos, Té) estarán en la lista, las especialidades en bebidas (Vinos, Cocteles) están normalmente en una lista separada que se añade.

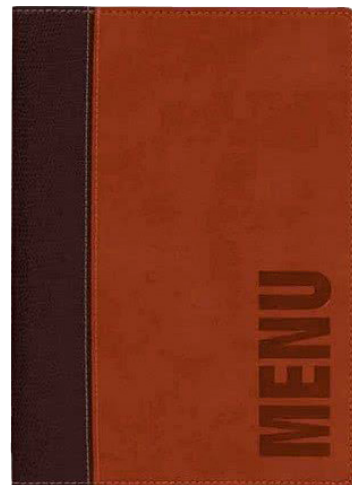
2. Tipos de materiales a utilizar en los distintos tipos de menús.

¿Qué tipo de menú elaboraremos y hacer que esto cause una gran impresión a los clientes?

Los tipos de materiales a utilizar van acorde al gusto del diseñador como lo mencionamos anteriormente tú puedes utilizar distintos tipos de materiales como gustes dependiendo de tu creatividad e imaginación, recuerda que la portada del menú, debe ser una expresión del ambiente, la decoración y la imagen general del restaurante. Todos estos factores determinarán el tipo de menú que mejor se adapta a tus necesidades.

A continuación vamos a enumerarte una serie de materiales que puedes utilizar para el diseño de tu menú. Recuerda que tienes que utilizar un material de calidad que sea el material adecuado, ya que tiene que repeler al agua y la grasa, y aguantar un manoseo constante.

1. Puedes utilizar materiales de cuero cuando quieres ser bastante original con respecto a tu estilo y calidad del restaurante.



2. Puedes también utilizar papeles decorativos y laminados con un matiz de calidad, (cartoné o cartón satinado).

3. Otra opción puede ser un papel barnizado, Se puede lograr un buen acabado si se juega con los barnices que tridimensionalizan los dibujos o letras indicados.

4. Papeles sintéticos y polietilenos, así también papeles tratados con repelentes de agua, al igual otra opción pueden ser los papeles poliéster.

5. Otros materiales importantes pueden ser materiales trabajados en madera y piel de animales que le dan un tono y una calidad esmerada al menú, como también la utilización de materiales reciclables.

6. Otro material muy importante en el diseño de la impresión de nuestro menú es el tipo de tinta a utilizar, debe de ser de alta calidad, un tipo muy usado es la impresión en seco, la cual es utilizado un tipo de tinta muy resistente al agua y al repaso de manos al uso del mismo.

Actividad 2.

Continuando con la guía de pasos para el diseño, trabajaremos ahora lo que es el contenido de tu menú.

Divide visualmente el menú en secciones. Deberías separar las categorías de comida usando unos encabezamientos grandes y sencillos, si tienes un gran número de artículos, coloca cada uno en su propia página. Cuando ofreces una gran variedad de comida, podrás necesitar varias secciones (desayunos, comida, cena y subsecciones (Pescado, Aves, Comida vegetariana, Pasta, Ensaladas). Otras posibles de las subsecciones incluirían:

- Región (Italia, Francia, España).
- Estilo (Barbacoa, Frito, Sopa, Guiso).
- Popularidad (Recomendaciones del personal, Preferencias de los Clientes).

Seguidamente, realiza una lista de las comidas y de los precios los cuales has calculado en la primera unidad en el contenido de precios de ventas de los productos, la forma más sencilla de hacer esto es escribirlo en columnas (Comidas, Descripción, Precio).

Asegúrate de que se vea con claridad a que plato pertenece cada descripción o el precio, especialmente si el tipo de letra es pequeño y la fila es difícil de seguir. Una forma fácil de hacer esto es uniendo los platos con puntos (...).



3. Ideas creativas para diseñar distintos tipos de menús.

A continuación te mostramos unos ejemplos de distintos tipos de menú para que te formes ideas para crear, diseñar y maquetar tu menú.

Menú
empresas y amigos

Menú
empresas y amigos

Menú premium

Foie de pato en brioche y frutos secos
Jamón ibérico de Bellota D.O Guijuelo y Queso curado D.O.
Ensalada de langostinos y su vinagreta
Pulpo a la brasa
Mar y montaña de calamar con setas
Gambas a la sal

A escoger:
Lomo de atún al grill con trigueros y crema almendras
Presa ibérica con torrija trufada y berenjena ahumada
Arroz marinero con carabineros

Postre a escoger:
Carpaccio de piña, crema mango pasión, coco
Torrija tostada y helado de turrón

Repostería Navideña
Bodega: Vinos y Cava Seleccionados
Refrescos y café

Precio 45€ (IVA incluido)

Menú tradicional

Focaccia de escalibada y salazones
Ensaladilla del "Chef"
Duo de burruetos (boletus, ibérico y trufa-sepia y su tinta)
Gambitas hervidas en agua de mar
Cigalitas con ajos tiernos

A escoger:
Caldereta de pescado de lonja
Paletilla de cordero (deshuesada)
Arroz meloso marinero

Coulant de chocolate y helado de turrón

Repostería Navideña

Vinos de la casa, cervezas, refrescos y café
Incluye Cava Brut Nature

Precio 29€ (IVA incluido)

Por las noches se puede sustituir el plato principal por dos entradas: Milhojas de berenjena y Ensalada Individual, quedando todo en el centro.

Música en directo
Viernes 19 noche y
Sábado 20 mediodía

PROSONIX

96 283 13 53
Avenida del Mar, 1. Pites
www.gloriamar.es

Poco Picante
Medio Picante
Picante
Muy Picante
Hot and Spicy

79 Wo-Pa Arroz tostado de Camarones en Salsa
Wo-Pa Deep Fried Rice With Fresh Shrimp in Gravy

81 Arroz Vapor o Frito
Steamed or Fried Rice

82 Fideos de Arroz Singapur Con jamón, camarón y lechón
Singapore Rice Noodles With Ham, Shrimp and Piglet

84 Fideos Sahoian con Mariscos En Salsa
Chow Fun W/ Seafood in Gravy

86 Chop Suey Frito Don Wang Jamón, Pollo, Lechón, Camarón y Vegetales
Don Wang Fried Chop Suey Ham, Chicken, Piglet, Shrimp and Vegetables

88 Chow Ming con Mido de jamón, lechón, res, camarón y vegetales en salsa
Chow Mein (with Ham, piglet, beef, shrimp and vegetables in gravy)

80 Wo-Pa Arroz tostado Mido de Cerdo, Camarón y Vegetales en Salsa
Wo-Pa Deep Fried Rice Shrimp, Piglet, Beef, Ham & vegetables in Gravy

83 Fideos Sahoian Fritos con Pasa y Cebollin
Chow Fun with Beef and Scallions

85 Chop Suey el Camarones Salsa
Shrimp Chop Suey in Gravy

87 Chop Suey en Salsa Don Wang (jamón, lechón, res, camarón, vegetales)
Don Wang Chop Suey in Gravy Ham, Piglet, Beef, Shrimp & Vegetables

Fideos / Noodles

ENTREES

MOLE POBLANO CON POLLO \$ 15.00
Arroz y Tortillas Chicken in Poblano mole sauce served with rice & tortillas.

CARNITAS CON Arroz y Frijoles \$ 16.95
Seasoned shredded pork served with rice and beans.

FAJITA Arroz y Frijoles \$ 11.95
Sautéed green, red peppers Served w/ Rice, beans & tortillas

Loca (Chicken, Steak, Shrimp, & Pork) \$ 21.95

Pollo / Chicken \$ 13.95

Bistec / Steak \$ 14.95

Camarones / Shrimp \$ 16.95

Vegetales / Veggie \$ 11.95

CHILES POBLANO RELLENOS DE QUESO Arroz y Frijoles \$ 12.95
Poblano chile filled with cheese, passed in an egg batter then fried, served with rice and beans.

CHILAQUILES DE PUERCO EN Salsa VERDE O ROJA \$ 11.95
Tortilla soaked in Red or Green sauce topped w/ pork, avocado, cheese, onions & sour cream.

ENCHILADAS DE MOLE POBLANO CON POLLO \$ 13.25
(4) Chicken enchiladas in a Poblano mole sauce, w/ cheese and onions.

ENCHILADAS VERDES O ROJAS CON POLLO O QUESO \$ 12.00
(4) Chicken or Cheese enchiladas w/ Red or Green sauce, lettuce, cheese, and sour cream.

TACOS DORADOS \$ 9.95
(4) Deep fried hard shell rolled tacos filled w/ shredded chicken, topped w/ lettuce, tomato, cheese & sour cream.

CHORRIQUESO Arroz y Frijoles \$ 17.95
Chorizo sausage with 2 kinds of cheese melted on top, served with rice and beans.

EMPANADAS Arroz y Frijoles \$ 12.95
(3) Chicken or Ground Beef, topped with sour cream, lettuce, tomato and cheese served with rice and beans.

EMPANADAS DE CAMARONES Arroz y Frijoles \$ 14.95
(3) Shrimp, topped with sour cream, lettuce, tomato and cheese served with rice and beans.

Additional sides are an extra cost.
Prices are subjected to changed due to market prices.

*****ECRWSS***
Local Postal Customer

PRSR-STD
ECRWSS
U.S. POSTAGE
PAID
EDDM RETAIL

Tacos

Fajitas

Mole Poblano

We Cater Special Events!

Cómo pudiste observar en los ejemplos anteriores sobre el acabado del diseño del menú, hay diversas formas de diseño, ellos pueden ser sencillos, dípticos o trípticos, ahora también puedes lanzar a volar la imaginación de elaborar un menú con mucha creatividad al presentar los productos en el material, o también la forma de trabajar el material.

Actividad 3.

Siguiendo los pasos anteriores para el diseño de tu menú ahora realiza la siguiente actividad.

Ahora como observas en las figuras anteriores, has una lista de las comidas y de los precios. La forma más sencilla de hacer esto es escribirlo en columnas (**Comidas, Descripción, Precio**), tal como lo observas en las figuras anteriores. Asegúrate de que se vea con claridad a que plato pertenece cada descripción o el precio, especialmente si el tipo de letra es pequeño y la fila es difícil de seguir. Una forma fácil de hacer esto es uniendo los platos con puntos suspensivos (.....).

Asegúrate de que haya platos económicos que estén por debajo del precio medio, también debe haber especialidades. Considera ofrecer platos específicos para dietas, cosas específicas para vegetarianos, niños o gente que lleve una dieta baja en calorías o con dieta para el corazón. Esta variedad satisfecerá a una gran variedad de clientes.

Describe cada plato: Los platos deben tener un título que lo describa. Por ejemplo: la palabra "hamburguesa" no dice nada nuevo, pero si dices "Grandiosa hamburguesa con doble carne queso amarillo y vegetales, esto llama la atención del que lo lee.

Después de eso, incluye una breve descripción de todos los ingredientes que forman el plato, por ejemplo: "Cuarto de libra de carne de ternera dos quesos amarillos empapada con vegetales, tomates, lechuga y queso amarillo". Esto también forma parte de tu creatividad al diseñar un menú.



CARNES ROJAS

Filete mignon con papa rellena	\$ 125
Filete a la tampiqueña	\$ 125
<i>Con papas fritas, platanos, tacos dorados, frijoles, arroz y guacamole.</i>	
Fajitas de res	\$ 125
<i>Con pimiento morrón, rejas, tocino, champiñones, cebollitas y guacamole.</i>	
Arrachera con papas fritas	\$ 125
Milanesa gratinada de res	\$ 125
<i>Con papas fritas.</i>	
Parrillada individual	\$ 125
<i>Carne de res, chorizo, longaniza, pollo, costilla, guacamole, frijoles y rejas.</i>	
Parrillada especial (2 pers.)	\$ 225
<i>Carne de res, chorizo, longaniza, pollo, costilla, guacamole, frijoles y rejas.</i>	

En la descripción de cada plato, Añade fotos pero con precaución. Las fotos sobre comida son muy complicadas. Si te puedes permitir pagar un fotógrafo profesional de comidas, las imágenes "podrían" ayudar a que la comida parezca más apetecible. Sin embargo, lo que hace que la comida sea atractiva es el hecho de estar en tres dimensiones, huela de forma tentadora y que sea caliente al tacto, aunque ni las mejores fotos harán justicia al menú. En general, lo ideal es dejar la apariencia de cada plato a la imaginación del cliente.

Da buen resultado dar atención a los detalles más delicados la segunda vez que revises los modelos. En este momento, céntrate en la fuente, márgenes, espacios, y todo lo que tenga que ver con la composición del listado de platillos dentro del menú.

- Mantén las tipos de letra simples. No te entusiasmes con letras animadas, las cuales pueden ser divertidas pero suelen dar la impresión de ser poco profesionales. No uses más de 3 tipos de letras en el menú o dará la impresión de estar muy lleno.
- Si en el restaurante acuden clientes que son ancianos, usa letras sencillas y grandes. La gente compra más si pueden leer fácilmente las cosas que pueden elegir.
- Si pecas de algo que sea por un diseño corto y sencillo. Esto es especialmente importante para los restaurantes lujosos donde el sabor y la sencillez es lo que está por encima.
- Los menús con una selección muy grande normalmente dan un número a cada plato. Los números van en orden cronológico a través de las secciones. Esto le facilita al cliente la comunicación con el personal (ejemplo: "Quiero el número 4, por favor").

Selecciona el formato final de la impresión del menú, asegúrate que el dueño del restaurante, el encargado y el jefe de cocina finalizan el diseño del contenido. Además, alguien que no está en el negocio podría dar sus ideas, lo que puede ser obvio para el entendido puede ser confuso para el profano en la materia.

Corrige las pruebas e imprime el diseño final del menú, repasa todo el menú como si estuvieras pasando un peine muy fino, los errores en el menú darán un mensaje pobre sobre la calidad del establecimiento. Puedes contratar a un editor profesional, solo en caso de que olvides cualquier cosa.

4. Costos derivados en el diseño y elaboración del menú.

Algo muy importante que debes tener en cuenta para esta planificación y diseño de todo menú, son los costos que incurren en el diseño, en la maquetación del mismo, debes tener en cuenta los costos de los materiales utilizados en la elaboración de este diseño, dependiendo del tipo de material que hayas elegido los costos no dejan de sumar.



Como elaborador del menú debes pensar también en este tema antes de planear la elaboración y maquetación de tu menú, para darte cuenta con los recursos que cuentas para el tipo de diseño o maquetación que desees elaborar.

La fijación de los costos es fundamental para que la empresa tenga éxito en el mercado, para su definición se debe considerar el gasto de la materia prima utilizada en cada platillo de manera individual, posteriormente se deben considerar los gastos extras por ejemplo el gas, personal, entre otras., sin dejar de lado los precios del mercado en otros establecimientos que son competencia, sin dejar de lado la calidad de los platillos que se ofrecen.

Actividad 4.

Formemos equipos de tres participantes y realicemos un pequeño presupuesto sobre los costos que podría incurrir en los gastos de la planificación y el diseño de un menú para 10 personas.

Actividad 5.

Auto evaluación de los conocimientos adquiridos sobre el diseño del menú.

1. De manera personal comenta con el resto del grupo que utilidades encuentras al hacer las comparaciones de distintos tipos de menú, para el diseño del mismo basados en productos locales.
2. Que tipos de materiales sugieres para la elaboración, diseño y maquetación de un menú basado en productos locales.
3. Comenta con el resto de tus compañeros del curso, ¿Qué ideas creativas has aprendido y que otras podrías implementar para el diseño de un nuevo menú atractivo?
4. Formando equipos de tres participantes, realiza un presupuesto sobre los costos de planificación y diseño del menú que has realizado.

CONCLUSIONES

La elaboración de un menú, puede ser hecha por personas que tengan conocimientos básicos sobre costos de producción, insumos necesarios, tipos de servicios de alimentación (desayunos, aperitivos, platos fuertes, postres y bebidas), equilibrio entre los elementos de un platillo y los tiempos de comida dentro del menú.

Poner en práctica siempre tus conocimientos adquiridos, en el diseño y la planificación de ofertas gastronómicas, desarrollarás habilidades y destrezas al realizar el costo y el presupuesto para elaborar un buen menú de calidad.

GLOSARIO.

Productos locales: productos de la localidad, comarca o región,

El término forma parte de la compra local y la economía basada en la comunidad, es decir, en la preferencia para comprar bienes y servicios producidos localmente.

Receta estándar: La receta estándar es un listado de todos los ingredientes que necesitamos para elaborar alguna receta, en la cual no sólo se deben incluir las cantidades de cada ingrediente con sus respectivas unidades y sus costos. Por eso, además de ser una guía para saber cómo preparar y montar algún platillo, o incluso para determinar el tiempo real de preparación, esencialmente, la receta estándar nos sirve para calcular el costo real de cualquier platillo.

Tema Zent: Se refiere a un tema animado, alegre, divertido, sobre todo con una temática ya sea regional o típico etc.

Dípticos: Es un folleto impreso formado por una lámina de papel o cartulina que se dobla en dos partes.

Tríptico: Es una tabla para escribir que se encuentra dividida en tres hojas, de forma tal que las laterales puedan doblarse sobre la del centro. Es habitual que los trípticos, ya sean desarrollados sobre placas de madera, metal, papel u otro material, estén decorados con relieves.

Precio base de venta: Es el precio que calculas al sumar todos los ingredientes de la receta y multiplicas por el respectivo factor multiplicador.

Guarnición: Es un acompañante más del platillo principal.

Gerente en alimentos y bebidas: Es la persona responsable de realizar los menús en el área de restaurantes.

Plato principal: Se refiere a la porción de carne, pollo, cerdo o pescado que se elabora con la mayor calidad en el montaje del plato.

Maquetación: Distribuir los distintos elementos que van a formar parte de un menú, dando formato a las imágenes y a los diferentes tipos de letra, etc., a partir del diseño inicial.

BIBLIOGRAFÍA

Manual práctico de Restaurantes, bar y cafetería.
Jesús Felipe Gallego.

PARA SABER MÁS...

<https://www.gestiopolis.com/elaboracion-del-menu-en-servicios-de-alimentos-y-restaurantes/>

https://www.google.com/search?q=Costos&client=firefox-b-ab&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiF5PmWx9vSAhVDzGMKHZ9TDgkQ_AUICCGB&biw=1366&bih=604#imgsrc=zP8VKtSrxXjJBM:

INATEC

Tecnológico Nacional



Abril 2017

TECNOLÓGICO NACIONAL

www.tecnacional.edu.ni / Tel: 2253-8888

