**Практичне заняття**

**Тема:** **Обслуговування споживачів за місцем навчання та роботи**

Складання меню для закладів різних типів

**Мета:** формування практичних умінь та навичок складання та оформлення меню різних видів.

**Забезпечення заняття:** рекомендований перелік страв для різних типів закладів ресторанного господарства, зразки меню, збірники рецептур кулінарних страв виробів.

**Завдання 1**. Скласти меню вільного вибору страв для:

* ресторану вищого класу.
* їдальні
* кафе

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

У меню вільного вибору вказують назву страви або напою, вихід, ціну.

Страви в меню записують у такій послідовності:

**1. Холодні страви та закуски**

1.1. Рибні із гастрономічних продуктів

1.2. Рибні власного приготування

1.3. Із нерибних продуктів моря

1.4. Овочі натуральні

1.5. Салати

1.5.1. Рибні

1.5.2. М'ясні

1.5.3. Овочеві

1.6. М'ясні з гастрономічних продуктів

1.7. М'ясні власного приготування

1.8. Із птиці (гастрономія, консерви)

1.9. Із птиці власного приготування

1.10. Із субпродуктів (гастрономія, консерви)

1.11. Із субпродуктів власного приготування

1.12. З овочів (консерви)

1.13. З овочів власного приготування

1.14. Грибні

1.15. Із яєць

1.16. Сири

1.17. Масло вершкове

1.18. Із кисломолочних продуктів

**2. Гарячі закуски**

2.1. Рибні

2.2. М'ясні

2.3. Із птиці

2.4. Із субпродуктів

2.5. Овочеві, грибні

2.6. Яєчні

2.7. Борошняні

**3. Перші страви**

3.1. Прозорі

3.2. Заправлені:

3.2.1. Рибні

3.2.2. М'ясні

3.2.3. Овочеві

3.3. Пюреподібні

3.4. Молочні

3.5. Холодні

3.6. Солодкі

**4. Другі страви**

4.1. Рибні (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені)

4.2. М'ясні (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені)

4.3. Із птиці (відварені, припущені, смажені, продукти тушковані, запечені)

4.4. Із субпродуктів

4.5. Овочеві

4.6. Борошняні

4.7. Круп'яні

4.8. Яєчні

4.9. Із сиру селянського

**5. Солодкі страви вироби**

5.1. Гарячі (пудинг, суфле, каша гуріївська)

5.2. Желе, муси

5.3. Компоти

5.3. Киселі

5.4. Креми, збиті вершки

5.5. Морозиво

5.6. Плоди та ягоди свіжі

**6. Напої**

6.1. Чай

6.2. Кава

6.3. Какао, шоколад

6.4. Молоко та кисломолочні

6.5. Холодні напої та соки

**7. Гарніри**

7.1. Прості

7.1.2. Овочеві

7.1.3. Круп'яні

7.1.4. Із макаронних виробів

7.1.5. Із бобових

7.1.6. Складні

**8. Кондитерські та хлібобулочні**

8.1. Булочки

8.2. Пиріжки

8.3. Тістечка:

8.4. Кекси.

За розробку меню відповідає завідувач виробництва. У формуванні асортименту страв та напоїв можуть приймати участь шеф-кухарі. Розроблене меню підписують директор підприємства, завідувач виробництва, бухгалтер (відповідальний за ціну страви).

**Завдання 2.** Скласти меню для спеціалізованого закладу ресторанного господарства на вибір:

* Ресторан української кухні;
* Рибний ресторан;
* Варенична;
* Піцерія;
* Пиріжкова;
* Шашлична;
* Пельменна;

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

У спеціалізованих підприємствах і кафе першими записують вироби, що визначають тип даного підприємства: в кафе спочатку вказують гарячі та холодні напої власного виробництва, солодкі страви, потім усі інші; їх небагато і характеризуються вони простотою приготування. Проте в деяких

спеціалізованих кафе (кафе-морозиво, кафе-кондитерська тощо) інші страви не реалізують. У вузькоспеціалізованих закладах в основному представлені страви, що визначають спеціалізацію закладу, а також страви, що доповнюють основний асортимент.

**Завдання для самоконтролю.**

1. У якій послідовності записуються в меню вільного вибору страв холодні

закуски?

2. У якій послідовності записуються в меню вільного вибору страв гарячі

страви та закуски?

3. Які страви та вироби належать до фірмових і порядок їх запису?

4. Які вимоги до оформлення меню?

5. Хто розробляє та підписує меню?

6. Які страви записують першими у спеціалізованих закладах?

7. Назвіть відмінності меню комплексних раціонів від меню денного раціону?

8. У яких закладах ресторанного господарства використовують меню денного раціону?

10. Які нормативні документи використовують під час складання меню?