

**Тема 3. Види меню, прейскуранти, карти напоїв; правила їх складання та оформлення для різних типів закладів ресторанного господарства**

*Документальне, наочне та технічне забезпечення заняття:*

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009 – 342 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства . Навчальний посібник / В.В.Архіпов. – К.: Центр учбової літератури: Фірма «Інкос», 2007 – 280 с.
3. ЛМ М. Мостова, О. В. Новікова Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. - 2-ге вид. - К.: Ліра-К, 2011—388 с.. господарства: Підручник для вузів видання 2-ге, перероб. і доп. / За заг.ред. проф.. Н. О. П'ятницької. – К.: Кондор-видавництво,2012. – 557 с.
4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник . для ВУЗів / За ред. Проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 632 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:)для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. - 2-ге вид. перероб. та допов.- К.: Центр учбової літератури, 2011 - 584 с.
6. Зразки меню різних типів закладів ресторанного господарства м. Новомосковськ, Дніпра та ін.

**1. Ознайомлення з різними видами меню.**

*Методичні рекомендації*

Для виконання завдання необхідно знати, що успіх підприємств ресторанного господарства залежить від багатьох складових, чільне місце серед яких займає меню.

Зміст меню визначає тип закладу ресторанного господарства, вид і кількість різновидів продуктів, які повинні використовуватися підприємством для приготування страв, що, в свою чергу, впливає на визначення виду і кількості обладнання, розміру виробничих приміщень для його розміщення, чисельності та кваліфікації працівників, рівня їх професіоналізму, а також вибору форми обслуговування споживачів: наприклад, обслуговування готовими стравами з подачею в одно- або багатопорційному посуді чи обслуговування з безпосереднім приготуванням страв у залі тощо.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованими зразками меню різних типів закладів ресторанного господарства та надайте відповіді на питання:

**1. Чи залежить меню від типу закладу ресторанного господарства?**

---



---

**2. Знайдіть оригінальні види меню та представте друкований варіант в Додатках.**

---



---

**3. Які сучасні тенденції ознайомлення гостей закладу ресторанного господарства зі стравами Ви знаєте? Доцільно відповідь на запитання доповнити фото в Додатках.**

---



---



---



---



---

---

---

---

---

**2. Вивчення меню з вільним вибором страв, денного раціону харчування, меню спеціальних видів обслуговування, меню бенкетів, дитячого та дієтичного харчування.**

*Методичні рекомендації*

Для виконання завдання необхідно знати, що залежно від контингенту обслуговуваних гостей, типу і потужності підприємства ресторанного господарства, застосовуваних форм і методів обслуговування та інших факторів розрізняють такі види меню:

- вільного вибору,
- скомплектоване,
- бенкетне,
- комбіноване.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (1 с.50-58; 3 85-88; 4 (85-89); 5 (73-77)), та надайте відповіді на питання:

**1. Охарактеризуйте меню а-ля карт (а la carte).**

---

---

---

**2. Що таке циклічне меню та динамічне меню?**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**3. Дайте характеристику меню денного раціону.**

---

---

---

---

**4. Що таке меню окремого дня?**

---

---

---

---

**5. Які бувають види меню, що застосовують в міжнародній практиці?**

---

---

**6. Охарактеризуйте меню міжнародної практики - табльдот.**

---

---

---

---

---

**7. Охарактеризуйте меню шведського столу.**

---

---

---

---

---

**8. Укажіть меню, що застосовується в готелях, якщо гості роблять попереднє замовлення і обслуговуються в певний проміжок часу.**

---

---

---

---

---

**9. У яких закладах ресторанного господарства використовують обмежене меню? Дайте характеристику даного виду меню.**

---

---

---

---

---

**10. Яке меню характерне для закусточних (пиріжкової, вареничної, піцерії)?**

---

---

---

---

---

**11. Які види меню застосовують у Вашому закладі ресторанного господарства)? Доцільно представити у Додатках меню Вашого закладу ресторанного господарства.**

---

---

---

---

---

**3. Вивчення прейскурантів, карт напоїв та вин.**

*Методичні рекомендації*

Для виконання завдання необхідно знати, У ресторанах прийнято перелік алкогольних напоїв наводити в кінці меню замовлених страв або друкувати в окремій карті напоїв.

Високоцінові ресторани категорії А здебільшого формують окрему винну карту, в якій в ідеалі присутні тільки вина (в крайньому випадку плюс сигари), та барну карту (барний лист), що є складовою частиною меню.

Средньоцінові ресторани категорії В окрему винну карту мають досить рідко, і здебільшого вона включає також барне меню (тобто разом з винами представлені коньяки, горілка тощо).

Низькоцінові ресторани, кафе і бари категорії З практично ніколи не розділяють винну карту і меню. Для винно-горілчаних виробів, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв, покупних товарів і тютюнових виробів існує своя послідовність розташування у бланку меню. Спочатку вказують горілку і горілчані вироби, потім виноградні вина - кріплені, столові білі, столові червоні, потім вказують десертні вина, далі шампанське та інше ігристе, потім коньяки і бренді, потім лікери. Завершують список мінеральні і фруктові води, соки, пиво і тютюнові вироби.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (1. с.53-54; 3 91-92; 4 85-89), та надайте відповіді на питання:

**1. Чи розроблена у Вашому закладі карта вин, барна карта? Якщо розроблені, доцільно представити в Додатках фото карти вин та барну карту.**

---

---

---

---

---

**2. Якщо у Вашому закладі карта вин оформлена разом з меню закладу, то охарактеризуйте порядок розміщення напоїв в прейскуранті. Доцільно представити в Додатках фото прейскуранта напоїв.**

---

---

---

---

---

**Висновок:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Оцінка \_\_\_\_\_

(цифрою і прописом)

Підпис викладача \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

### **Тема 3. Види меню, прейскуранти, карти напоїв; правила їх складання та оформлення для різних типів закладів ресторанного господарства**

#### **1. Принцип складання меню.**

##### *Методичні рекомендації*

Для виконання завдання необхідно знати, що меню розробляється відповідно до класу та типу закладу ресторанного господарства, враховуючи при цьому контингент відвідувачів, наявність продуктів, сезон, трудомісткість приготування страв, кваліфікацію кухарів, наявність посуду і обладнання, вартість харчування.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою з даної теми (1. с.53-54; 3 с.88-91; 4 с.85-89; 5 с.81-82), та надайте відповіді на питання:

#### **1. Яку нормативно-технічну документацію використовують при складанні меню?**

---

---

---

#### **2. Як при складанні меню досягають різноманітності вибору страву.**

---

---

---

---

---

---

---

**3. Наведіть приклади поєднання основного продукту, гарніру і соусу, використовуючи один зі зразків меню.** Для цього доцільно в Додатках представити один з довільно вибраних видів меню одного з ресторанів Вашого міста чи регіону.

---

---

---

---

---

---

---

**4. Наведіть приклади поєднання основного продукту, гарніру і соусу, використовуючи меню Вашого закладу ресторанного господарства.**

---

---

---

---

---

---

---

**5. Наведіть приклади досягнення смакової гармонії та естетичного оформлення при включенні страв в меню закладу ресторанного господарства.** Доцільно в Додатках представити фото страв для підтвердження цього принципу, вказавши повну назву страви.

---

---

---

---

---

---

**2. Основні вимоги, яких слід дотримуватися під час складання меню.**

*Методичні рекомендації*

Для виконання завдання необхідно знати, що відповідно до типу і класу закладу ресторанного господарства розробляється асортиментний перелік страв та напоїв, який при відкритті закладу погоджується з територіальними органами санітарно-епідеміологічного контролю.

Основні вимоги до меню:

- гранична ясність для відвідувача формулювань (виключаються скорочення в назвах блюд, напоїв, кондитерських виробів): споживач повинен точно знати, що йому пропонують, в якому обсязі, за якою вартістю;

- кожна фірмова страва або напій повинні мати конкретну назву (красиву, лаконічну), тоді клієнту буде її зручніше замовляти.

Страви і закуски, включені до меню, повинні бути в наявності протягом всього дня роботи ресторанного закладу або протягом часу, вказаного в меню для сніданку, обіду або вечері.

Слід також мати на увазі, що підприємства ресторанного господарства в денний час можуть відвідувати клієнти з дітьми. Тому в меню повинні бути передбачені страви у розмірі напівпорцій або спеціальні страви для дітей.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (1 с.53-54; 3 с. 88-91; 4 с. 85-89; 5 с.81-82), та надайте відповіді на питання:

**1. Які чинники враховують при розробці меню?**

---

---

---

---

**2. Які вимоги до меню закладів ресторанного господарства, які обслуговують іноземних туристів?**

---

---

---

---

---

**3. Наведіть приклади конкретних та лаконічних назв страв із запропонованих зразків меню.** Інформацію доцільно взяти із довільно вибраних видів меню одного з ресторанів Вашого міста чи регіону.

---

---

---

---

---

---

---

---

**4.**

**4. Наведіть приклади конкретних та лаконічних назв страв із меню Вашого закладу ресторанного господарства.**

---

---

---

---

---

---

---

---

**5. Які, на Вашу думку, назви страв меню Вашого закладу слід виключити та замінити. Внесіть конкретні пропозиції.**

---

---

---

---

---

---

---

---

**3. Порядок розміщення закусок, страв, виробів у меню з урахуванням послідовності їх подавання.**

#### *Методичні рекомендації*

Для виконання завдання необхідно знати, що існує певний порядок розташування закусок і страв в меню з урахуванням послідовності їх подачі, що визначається відмінностями в технології приготування, оформлення і поєднання основних блюд з гарнірами і соусами.

Страви і закуски в меню розташовуються в такому порядку:

- фірмові блюда і закуски (страви, створені за авторською рецептурою шеф-кухаря);
- холодні закуски;
- гарячі закуски;
- ерші страви;
- другі страви;
- солодкі страви;
- напої;
- гарніри;
- кондитерські та хлібобулочні вироби.

Фірмові і порційні страви в загальному меню виділяються в особливий розділ. Порядок переліку страв повинен відповідати асортиментному мінімуму - певній кількості страв і напоїв, які щодня повинні бути в реалізації.

Скорочення кількості найменувань страв і закусок, передбачених асортиментним мінімумом, не допускається. Навпаки, асортимент може бути розширений за рахунок включення до меню сезонних і фірмових страв.

У меню всі закуски і страви розташовують у такій черговості: від менш гострих до гостріших, від припущених до відварних, смажених і тушкованих.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (1. с.53-54; 3. 91-92; 4. 85-89), та надайте відповіді на питання:

**1. Укажіть правильний варіант послідовності запису закусок і холодних страв у меню.**

---

---

---

---

---

**2. Укажіть правильний варіант послідовності запису перших страв у меню.**

---

---

---

---

---

**3. Укажіть правильний варіант послідовності запису других гарячих страв у меню.**

---

---

---

---

---

---

---

---

**4. Укажіть правильний варіант послідовності запису солодких страв у меню.**

---

---

---

---

---

**5. Укажіть правильний варіант послідовності запису напоїв у меню.**

---

---

---

---

---

**6. Представте в Додатках витяг з меню Вашого закладу ресторанного господарства. Чи дотримуються при складанні меню Вашого закладу загального порядку розміщення страв та по розділах?**

---

---



---

---

---

---

**7. Проаналізуйте меню ресторанів класу «люкс», вищого класу, першого класу на власний вибір та вкажіть фірмові страви кожного закладу ресторанного господарства**

---

---

---

---

---

---

---

---

**8. Чи є фірмові страви у меню Вашого закладу ресторанного господарства? Якщо є, наведіть приклади.**

---

---

---

---

---

---

---

---

**9. Внесіть пропозицію щодо включення в меню Вашого закладу іншої фірмової страви, якщо вона включена в меню, у випадку відсутності Ваша пропозиція буде доречна. Пропозицію аргументуйте.**

---

---

---

---

---

---

---

---

**4. Вимоги, що висуваються до оформлення меню відповідно до типу та класу закладу ресторанного господарства. Складання різних видів меню з урахуванням пори року.**

*Методичні рекомендації*

Для виконання завдання необхідно знати, що меню ресторанів класу «люкс» повинне містити не менше 15 найменувань холодних закусок, 3 - гарячих, 5 - супів, 30 - других гарячих страв, 6 - солодких страв.

Для більшості замських, національних і тематичних ресторанів кількість страв і напоїв може бути встановлена індивідуально. Основу асортименту в цьому випадку становлять фірмові страви, напої, вироби, що відображають особливості національної кухні або тематичну спрямованість ресторанного закладу.

До меню ресторану першого класу повинні бути включені замовлені і фірмові страви.

Чинник, що враховується при складанні меню, - сезонність споживання. Страви, багаті жирами і білками, мають великий попит в зимовий період, а влітку підвищується попит на холодні страви, овочі і свіжі фрукти.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (1. с.53-54; 3 с. 88-91; 4 с. 85-89; 5 с.82-83), та надайте відповіді на питання:

**1. Значення якісного оформлення меню.**

---

---

---

---

**2. Меню-газета, її зміст та значення.**

---

---

---

---

**3. Сутність e-Меню (електронного меню).**

---

---

---

---

---

---

---

**4. Переваги користування електронним меню для споживачів.**

---

---

---

---

---

---

---

**5. Переваги використання електронного меню для закладу ресторанного господарства.**

---

---

---

---

---

---

---

**6. Хто бере участь в розробці меню?**

---

---

---

---

---

---

---



**Тема 3. Види меню, прейскуранти, карти напоїв; правила їх складання та оформлення для різних типів закладів ресторанного господарства**

*Документальне, наочне та технічне забезпечення заняття:*

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009 – 342 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства . Навчальний посібник / В.В.Архіпов. – К.: Центр учбової літератури: Фірма «Інкос», 2007 – 280 с.
3. JL М. Мостова, О. В. Новікова Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. — 2-ге вид. — К.: Ліра-К, 2011—388 с.. господарства: Підручник для вузів видання 2-ге, перероб. і доп. / За заг.ред. проф.. Н. О. П'ятницької. – К.: Кондор-видавництво,2012. – 557 с.
4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник . для ВУЗів / За ред. Проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 632 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:)для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. - 2-ге вид. перероб. та допов.- К.: Центр учбової літератури 2011 - 584 с
6. Зразки карт напоїв різних типів закладів ресторанного господарства м. Новомосковськ, Дніпра та ін.

**1. Складання карт напоїв: карти вин, бар-карти, карти коктейлів; їх зміст і послдовність запису напоїв.**

*Методичні рекомендації*

Для виконання завдання необхідно знати , що при складанні карти вин необхідно правильно підібрати асортимент вин, які б доповнювали і вдало відтіняли страви даного ресторану. Опрацюйте додаток 15 (5.с. 482-490).

У карті вин указують білі, рожеві, червоні вина (спершу вітчизняні, потім імпорتنі), шампанське та інші сорти ігристого вина (спершу вітчизняні, потім імпорتنі), причому розливні вина розміщують перед винами в пляшках, марочні і якісні вина над молодими і популярними.

В окремій карті можуть бути представлені раритетні вина (найбільш престижні й дорогі).

До спиртних напоїв дигестивів включають десертні вина; винні спиртні напої (коньяки, арман'яки, бренді), лікери, післяобідні коктейлі. Ці напої сприяють перетравлюванню їжі, тому їх п'ють після їжі.

Для вивчення цього питання скористайтесь запропонованою літературою (3. с.91 – 94), та надайте відповіді на питання:

**1. Вкажіть основні правила при складанні карти вин**

---

---

---

---

---

**2. Охарактеризуйте зразковий зміст карти бару**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**3. В яких випадках в закладах ресторанного господарства складається коктейльна карта?**

---

---

---

---

---

---

---

---

**4. Особливість складання карти вин в Австрії.**

---

---

---

---

---

---

---

---

**4. Охарактеризуйте карту вин в ресторанах Франції**

---

---

---

---

---

---

---

---

**5. Охарактеризуйте карту напоїв Вашого закладу ресторанного господарства. Представте її в Додатках.**

---

---

---

---

---

---

---

---

**2. Вимоги, що висуваються до оформлення карт напоїв відповідно до типу та класу закладу ресторанного господарства.**

*Методичні рекомендації*

Для виконання завдання необхідно знати, що складаючи карту вин, потрібно чітко уявляти, до якого рівня прагне ресторан. Якщо в карті вин присутні італійські, іспанські вина (нехай навіть хороші), але відсутні французькі, то можна зробити висновок, що претендування ресторану на найвищий рівень не відповідає дійсності. Звичайно, якщо ресторан не спеціалізується на кухні і винах однієї країни, наприклад Італії або Іспанії.

Карта вин повинна бути збалансованою і різноманітною, відповідати спеціалізації ресторану. Наприклад, у рибному ресторані у карті вин повинно бути "Шаблі" та інші вина, що рекомендовані до рибних страв.

У карті елітних ресторанів практично не повинно бути столових вин (Vin de Table). А ось у ресторані невисокого класу повинно бути декілька позицій вин категорії АОС (вища категорія французьких вин)<sup>2</sup>.

Важливе значення має включення в карту українських вин, які мають високу якість. Це прекрасні сухі червоні вина "Оksamит України", "Алушта", білі марочні вина "Перлина Степу", "Наддніпрянське", десертні Массандрівські вина і багато інших, що складають славетність не тільки вітчизняного, а і європейського виноробства. За своїм дегустаційним характером вони не тільки перевищують багато зарубіжних зразків, а й вигідно відрізняються від них за ціною.

Зрозуміло, що всі представлені в ній вина повинні обов'язково бути в наявності.

Для вивчення цього питання скористайтеся запропонованою літературою (З. с.91 – 94), та надайте відповіді на питання:

**1. Назвіть вимоги щодо художнього оформлення карти вин.**

---

---

---

---

---

**2. Вкажіть асортимент вин, які необхідно включити в карту вин рибного ресторану**

---

---

---

---

---

**3. Вкажіть асортимент вин, які необхідно включити в карту вин концептуального ресторану(наприклад, «Мисливець», «Гніздо глухаря»)**

---

---

---

---

---

**4. Ваші пропозиції щодо оформлення карт напоїв у Вашому закладі ресторанного господарства.**

---

---

---

---

---

**3.Складання преїскуранта. Послідовність розміщення в преїскуранті винно-горілчаних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.**

*Методичні рекомендації*

Для виконання завдання необхідно знати , що послідовність запису напоїв у єдиній карті (преїскуранті) в нашій країні довгий час була такою: горілка та горілчані вироби, сухі і напівсухі вина (білі, рожеві, червоні), десертні вина, шампанське (ігристі вина), міцні вина

(мандера, портвейн, вермут), коньяки (віскі, бренді), лікери, пиво, безалкогольні напої. У міжнародній практиці в неї включають також каву і чай. У нашій країні вони включені до меню страв і напоїв. З часом вимоги до складання карти напоїв підвищуються. Значний вплив на цей процес справляє як бурхливий розвиток ресторанного бізнесу в ринкових умовах, так і широкий доступ до інформації про сервіс споживання напоїв в інших країнах.

Проаналізувавши карти напоїв Вашого закладу ресторанного господарства, надайте відповіді на питання:

**1. Чи задовольняє асортимент напоїв і їх цінова категорія відвідувачів закладу?**

---

---

---

---

---

**2. Чи відповідає асортимент напоїв стравам меню Вашого підприємства. Наведіть конкретні приклади?**

---

---

---

---

---

**3. Внесіть конкретні пропозиції щодо розширення асортименту напоїв у Вашому закладі. Відповідь аргументуйте.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

#### *Самостійна робота*

*Складання карти пива, карти чаю, карти кави.*

*Складання меню для спеціального виду обслуговування (весілля, святкування Нового року).*

#### *Методичні рекомендації*

Для вивчення цього питання скористайтесь запропонованою літературою (3. с.91 – 94), та надайте відповіді на питання:

**1. Порядок складання карти чаю.**

---

---

---

---

---

**2. Порядок складання карти кави.**

---

---

---

---

---

**3. Що враховують при складанні карти пива?**

---

---

---

---

---

**4. У меню якого бенкету включають канане, невеликі котлети, люля-кебаб, сосиски-малютки тощо?**

---

---

---

---

---

**5. Як називається меню святкового сніданку, обіду чи вечері?**

---

---

---

---

---

**6. Укажіть вид меню, що відрізняється значною чисельністю холодних закусок та обмеженим асортиментом гарячих страв.**

---

---

---

---

---

**Висновок:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Оцінка \_\_\_\_\_

(цифрою і прописом)

Підпис викладача \_\_\_\_\_



