#  logospng (1).png

 **DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÍA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**GUÍA N°3: Elaboración de Menús y Carta- Emprendimiento y empleabilidad
TEMA: “Tipos de Menús”**

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso: \_\_\_ Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2020**

**Objetivos:**

* **Diferenciar los tipos de Menús y sus características**
* **Identificar y conocer los recursos económicos y de conocimiento necesarios para un proyecto.**

**INSTRUCCIONES:**

**-IMPRIMIR LA GUÍA O EN SU EFECTO, COPIAR EN SU CUADERNO**

**-LEER LA GUÍA Y PEGAR EN SU CUADERNO DE MENÚS Y CARTA**

**-REALIZAR LA ACTIVIDAD ENTREGADA AL FINAL**

**- EN CASO DE DUDAS, ENVIAR CORREO A:** **gastronomiacestarosa@gmail.com**

 **Tipos de Menús**

**MENÚ FIJO:** Listado de preparaciones que se repiten semana a semana (el período puede ser mayor), son sencillas y de bajo costo.

Ventajas menú fijo:

-Reduce el trabajo

-Bajo costo

-Menos alimentos sobrantes

Desventajas:

-Aburrido

-Limita los mercados donde se va a entregar

-Inflexibilidad para realizar algún ajuste

**MENÚ CÍCLICO:** Son preparados para abarcar un determinado período de tiempo como un mes, tres meses, etc. Consta de un número establecido de menús para un determinado establecimiento.

Ventajas menú cíclico:

-Mayor variedad de preparaciones

-Se adapta a la temporada

-Permite planificar con anticipación y a largo plazo

Desventajas:

-Necesita mayor stock de alimentos en bodega

-Requiere mayor conocimiento

-Si el ciclo es mal diseñado, se vuelve aburrido

**MENÚ VARIABLE:** Acá 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.

Ventajas:

-Elimina el aburrimiento

-Permite ofrecer preparaciones en variedad ilimitada

-Se puede realizar cambios diarios o de temporada

Desventajas:

-Aumento de los costos

-Exige personal con mayores conocimientos gastronómicos

-Requiere tener control de las materias primas sobrantes y saber reutilizarlas

**MENÚ CONCERTADO:** Se caracteriza por su composición y precio, el cual es fijado de común acuerdo con el cliente

Ventajas:

-El cliente puede elegir el menú

-Permite una mayor creatividad del personal de cocina

-Aumentan las ventas del establecimiento

Desventajas:

-Requiere de mayor cantidad de personal de cocina

-Es de mayor costo

-El personal debe tener mayor capacitación

**MENÚ DE DEGUSTACIÓN:** En este tipo de menú el cliente prueba un buen número de platos para decidir el menú que va a contratar.

Es utilizado en restaurantes de gran categoría.

**MENÚ CORTO Y ANCHO:** Se dice corto por estar compuesto de pocos platos (tres incluido el postre) y ancho por ser raciones muy abundantes.

**MENÚ LARGO Y ESTRECHO:** Suele estar compuesto de 5 o más platos, con raciones pequeñas.

**MENÚ DE RÉGIMEN:** La cocina dietética tiene 2 vertientes:

1.-DIETÉTICA PREVENTIVA: Es a base de una alimentación sana y equilibrada, con el fin de mantener una buena salud.

2.-DIETÉTICA CURATIVA: Consiste en la aplicación de un determinado régimen, adecuado al tipo de enfermedad que presente un paciente.

**COMO INICIAR UN PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO**

Es muy importante de un emprendedor es saber como transfomar una idea en un proyecto y diseñar tu propio plan de negocio, para llevar a cabo el proyecto.

Para llevar a cabo un proyecto tengo que tener claro algunos conceptos, como RECURSO: que es un elemento disponible para satisfacer una necesidad o realizar una actividad, en un proyecto generalmente hay recursos:

1.- Recursos financieros : es el recurso en dinero con el que cuento.

2.- recursos humanos:son las personas capacitadas para elaborar un producto o entregar un servicio

3.- Recursos técnicos : Tecnologías que voy a utilizar

4.- Recursos Materiales: Maquinaria, equipo, inmuebles, insumos, vehículos.

**“Emilia estudió Gastronomía en un colegio Técnico Profesional y al egresar de 4° medio realiza su práctica profesional en un restaurante de cocina Chilena, donde parte importante de su practica la realizó elaborando empanadas, pastel de choclo, mote con huesillos, leche asada y descubrió que le gustaba mucho preparar este tipo de alimentos.**

**Durante este año ha decidido independizarse y venderá sus propios productos en un local o desde la casa”**

Para que Emilia pueda concretar su proyecto necesita exactamente que quiere lograr y que recursos necesita. Los recursos se definen una vez establecidas las actividades que se desarrollarán en un proyecto.

Actividades que debe realizar Emilia:

1. Obtención de patente sanitaria.
2. Pago de patente municipal.
3. Obtención de recursos económicos.
4. Compra de materiales.
5. Inicio de actividades económicas (ventas).

**Actividad**

1.- Complete el siguiente cuadro resumen:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipo Menú** | **Característica Principal** | **Ventaja (1)** | **Desventaja (1)** | **Lugar donde se utiliza (1)** |
|  Fijo |  |  |  | Colegios |
|  | Régimen adecuado para una enfermedad | Alimentación adecuada para un paciente  |  |  |
| Largo y estrecho |  |  | Alto costo |  |
|  |  | Mayor variedad de preparaciones |  | Casino de empresa |
| Dietético Preventivo | Alimentación saludable |  |  |  |
|  | Consta de 3 platos abundantes |  |  | Restaurante comida casera |
|  | Cliente prueba variados platos |  |  | Restaurante de gran categoría |
| Variable |  |  | Saber reutilizar materias primas sobrantes |  |
|  | Cliente elige el menú |  |  | Eventos (banquete bodas) |

**2.- Imagina que tu tuvieras un proyecto de negocio y quieres llevarlo a cabo igual que Emilia, ofreciendo un menú corto y ancho, que consiste en:**

**- Empanada (entrada)**

**- Cazuela de ave (plato principal)**

**- Leche asada (Postre)**

**Realizar las siguientes actividades:**

1. **Complete el siguiente cuadro en relación al menú que vas a vender.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Recurso** | **Ejemplo** |
| **Humano** |  |
| **Material** |  |
| **Técnico** |  |
| **Financiero** |  |

1. **¿Cómo promocionarías tu producto? Elabora una afiche, un slogan o un ejemplo de lo que tu harías.**