

Intocmirea listelor de preparate si bauturi, servirea clientilor

Intocmirea listelor de preparate si bauturi

Meniul, in opinia “Larrousse Gastronomique” se defineste ca fiind “*mai multe preparate care formeaza o masa si prin extensie o lista de carton pe care sunt inscise preparatele*” Obiceiul de a stabili o lista de preparate dateaza din secolul al XVI-lea.

Listele trebuie alcatuite astfel incat sa constituie un instrument de promovare, care sa mareasca vanzarile si sa satisfaca cerintele clientilor. Fie ca este vorba de o simpla lista, sau de una compleza, cu o mare varietate de preparate, aceasta trebuie scrisa intr-un stil clar, si aranjat pe hartie, in asa fel incat clientul sa poata alege foarte usor ceea ce doreste.

Principiile de baza la intocmirea unei liste de preparate:

- listele trebuie scrise pe hartie de calitate, suficient de tare, care sa fie rezistenta la pete ;
- dimensiunea lor trebuie sa permita o manevrare usoara ;
- formatul trebuie sa fie simplu, cu margini si spatii adecvate, care sa permita o lectura usoara;
- indiferent de marimea si formatul literelor, acestea trebuie sa fie clare, lizibile;
- preparatele si bauturile se trec in ordinea in care se servesc la masa;
- ortografia, gramatica, preturile si alte informatii trebuie sa fie corecte;
- lista trebuie sa fie curata fara stersaturi sau corecturi;
- lista trebuie sa cuprinda denumirea unitatii, adresa, orarul de functionare;
- stilul unei liste trebuie sa fie simplu, atractiv, usor de lecturat.

Seful de sala si chelnerii trebuie sa cunoasca continutul listei, denumirea preparatelor si bauturilor, compozitia sumara a preparatelor inscise si sa fie in masura sa dea relatii clientilor cand acestia le solicita.

In afara de limba romana, listele trebuie scrise cel putin intr-o limba de circulatie internationala.

Tipuri de liste :

- *liste cu micul dejun* – cuprinde grupele de preparate si bauturi care se ofera la aceasta masa;

- *lista de preparate* – cuprinde preparatele de bucatarie, cofetarie – patiserie si alte marfuri alimentare pe care o unitate le pune la dispozitia clientilor. Acestea se trec in lista in ordinea in care se servesc, de regula, la masa;

- *lista de bauturi* – cuprinde bauturile alcoolice si nealcoolice oferite ca atare sau in amestec, din productie interna sau din import, pe care o unitate le pune la dispozitia clientilor. Bauturile se trec cu denumirea lor corecta si completa, unitatea de masura si pretul real, la momentul respectiv, pe grupe. Astfel se intalnesc aperitivele, vinurile, berea, bauturile digestive, bauturi amestecuri de bar, bauturi racoritoare, ceaiuri, cafea;

- *lista de preparate si bauturi* – cuprinde preparatele si bauturile pe care unitatea respectiva le pune la dispozitia clientilor. In general, acesta lista cuprinde grupele prezentate in cele doua liste anterioare;

- *lista de bar* – cuprinde, in general, aceleasi grupe ca lista de bauturi, la care se pot adauga mai multe amestecuri, gustari, deserturi si fructe, in special la barurile de noapte;

- *lista pentru serviciul la camera* – cuprinde preparatele si bauturile care se ofera la acest serviciu. Gama sortimentala este selectata din listele existente in restaurantele hotelului respectiv;

- *lista de vinuri* – cuprinde vinurile pe care unitatea le pune la dispozitia clientilor. Acestea se trec in lista cu denumirea lor corecta si completa, sortimentul de vin si podgoria de provenienta. Pentru informarea completa a clientului fiecare vin va avea un numar, de obicei acelasi cu cel din pivnita de vinuri, sortimentul si podgoria. Numerele care acompaniaza vinurile pe lista salveaza uneori clientul de situatia penibila cand nu poate pronunta corect numele acestuia.

Reguli pentru alcatuirea meniurilor

Meniul cuprinde totalitatea preparatelor de bucatarie, cofetarie – patiserie si alte marfuri alimentare care se servesc la o masa. Prin extensie, aceeasi expresie desemneaza si hartia, fluturasul, cartonul, pe care se trec, in ordinea in care, de regula, se servesc la masa, preparatele si bauturile. La intocmirea meniurilor se au in vedere:

- satisfacerea doleantelor clientilor;

- folosirea echilibrata a capacitatii sectiilor de productie;
- indemanarea si calificarea personalului din bucatarie;
- realizarea unui profit.

Trebuie avut in vedere ca intotdeauna meniul sa cuprinda preparatul de baza si desertul. Daca la o masa obisnuita, dejun sau cina, s-a oferit inghetata, nu se mai servesc fructe. In meniul de seara al meselor nu vor figura pe cat posibil preparatele pregatite prin prajire sau la gratar.

Bauturile care se asociaza cu preparatele respective se specifica separat, nefacand parte din meniul respectiv. De asemenea, painea, toastul si untul nu se trec in meniu, dar se iau in calcul la nota de plata.

Servirea clientilor

Reguli care se cer a fi respectate la servirea clientilor:

- toate serviciile trebuie realizate in liniste;
- inainte de a se aranja obiectele de inventar se verifica stabilitatea mesei si curatenia fetei de masa;
- la mesele rotunde de patru persoane, dungile care rezulta de la calcat trebuie aranjate pe locul unde vor fi farfuriile;
- farfuriile se aranjeaza intotdeauna cu emblema spre centrul mesei si paharele cu monograma spre client;
- mesele neocupate nu se vor folosi pe post de mese de serviciu;
- olivierele si suporturile de scobitori nu se aranjeaza de la inceput pe masa, ci se ofera numai la cerere;
- se cere permisiunea la fiecare client de a servi si debarasa;

Servicii efectuate pe partea dreapta a clientului: asezarea si debarasarea farfuriilor, cutitelor si lingurilor, paharelor, oferirea listelor de preparate si bauturi, servirea supelor la ceasca, servirea preparatelor la farfurie, capace, cupe, prezentarea vinului, servirea tuturor bauturilor portionate la pahar, prezentarea notei de plata si incasarea banilor.

Servicii efectuate pe partea stanga a clientului: asezarea si debarasarea furculitelor, farfuriei pentru paine si a cutitului pentru unt, servirea salatiere individuale cu suport sau farfurii de desert si debarasarea acestora, prezentarea si servirea

preparatelor asezate pe platou, servirea painii in sistemele direct si indirect, prezentarea vinului, oferirea bolului pentru clatirea degetelor.