EL MENÚ Y LA CARTA

Dos elementos fundamentales en tu trabajo como mesero son el menú y la carta.

¿Qué es un menú?

El menú es el conjunto de platillos que forman una comida completa; su oferta es limitada y se vende, como en paquete, a un solo precio.

Un menú se confecciona como sigue:

Primer tiempo: entradas como (como ensaladas, sopas, cremas, consomés y entremeses).

Segundo tiempo : sopas, arroces, pastas, verduras, etc.

Tercer tiempo: platos fuertes como carne, aves, pescados

Cuarto tiempo: postres, como frutas, helados, quesos y frutas en almíbar



MESERO

Nivel 1

EL MENÚ Y LA CARTA

Capacítate para el empleo | FUNDACIÓN Carlos Slim

Tipos de Menú

Menú de la casa o del día

Este menú lo confecciona el establecimiento segúnsus posibilidades económicas y el tipo de cocina que elabora. Incluye, como mínimo, dos tiempos y un postre.

Menú fijo

Es utilizado en banquetes, como bodas y celebraciones; puede tener una relación de menús fijos para que el cliente seleccione. Se compone de dos o tres platos y postre; también, incluye servicio de aguas, vinos, cafés y licores.

Menú de degustación

Es un menú en el que se ofrece, como mínimo, cuatro platos más uno o dos postres. Los platos son confeccionados y elaborados de diferentes formas.

Cómo se confecciona un menú

El jefe de cocina confecciona el menú, el cual está compuesto por tres grupos de platos y uno de postres, aunque esto puede variar de acuerdo con el establecimiento y tipo de menú.*

El jefe de cocina confecciona un menú considerando lo siguiente:

- Evita que las guarniciones sean un elemento básico en la elaboración de otro plato
- No incluye platos muy fuertes en los menús de cena
- Menú equilibrado en colores y texturas



*NOTA

El mesero no tiene poder de decisión en la confección del menú

MESERO

Nivel 1

EL MENÚ Y LA CARTA

Capacítate para el empleo | FUNDACIÓN Carlos Slim

¿Qué es una carta?

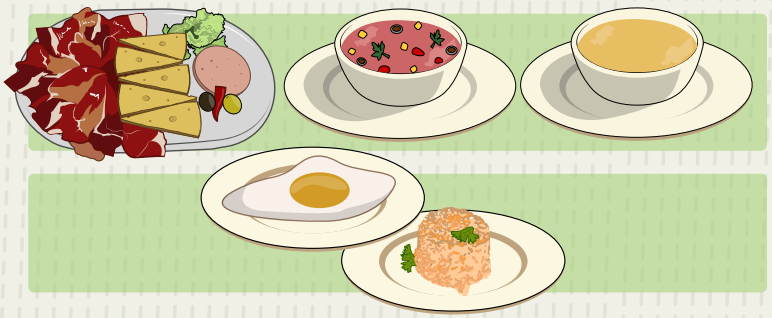
La carta es la oferta completa de alimentos del establecimiento. En ésta cada platillo tiene un precio y el cliente puede elegir lo que comerá.

Composición de la carta

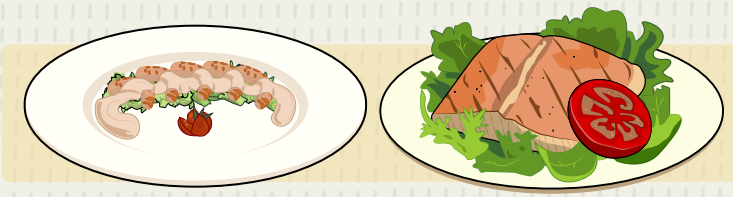
Una carta agrupa los platos de la siguiente forma:

Primer tiempo: Entrantes fríos y calientes

- Entremeses fríos
- Entremeses calientes
- Sopas y consomés
- Huevos
- Pastas y arroces



Segundo tiempo: Pescados y mariscos



Tercer tiempo: Carnes



Cuarto tiempo: Postres



Quinto tiempo: Especialidades

Sugerencias, que pueden variar diariamente. En este grupo pueden incluirse los siguientes tipos de platos:

- Elaboraciones culinarias de categoría
- Especialidades del chef
- Platos regionales
- Productos de mercado o temporada



EL MENÚ Y LA CARTA

Tipos de Carta

Carta de vinos

La carta de vinos debe estar siempre a la altura de la carta de platos que ofrece el restaurante.

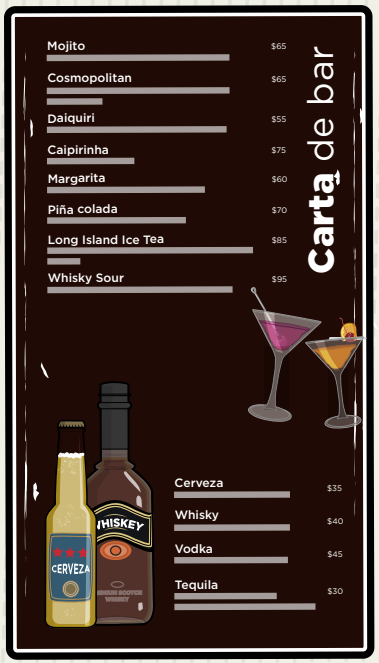
Se pueden ordenar por tipo:

- Blancos
- Rosados
- Tintos
- Vinos espumosos
- Generosos



Carta de bar





Carta de postres



Esta carta enlista todas las bebidas que el establecimiento ofrece a su clientela. Pueden ser:

- Aperitivos
- Aguas
- Aguardientes y licores
- Refrescos