

Temat: Karty menu

### Przygotuj prezentację: Karty menu

Proszę wszystkich uczniów klasy o przygotowanie prezentacji zgodnie z **przedstawionym planem**. Trzeba troszkę popracować samodzielnie. Informacje w książce „Organizacja produkcji gastronomicznej” na stronach 155-178. W prezentacji proszę zawierać informacje zgodne z podanymi punktami. Pamiętaj o przejrzystości, czytelności i atrakcyjności prezentacji, wzbogacić o obrazy.

Plan prezentacji

1. Co to jest karta menu
2. Funkcje karty menu
3. W jaki sposób można klientowi zaprezentować kartę menu
4. Kryteria polu karty menu, z krótkim omówieniem każdej rodzaju karty i przykładami
5. Zasady jakimi trzeba się kierować przy układaniu karty menu
6. Układ karty menu. (Między innymi jakie informacje na pierwszej stronie, i na ostatniej stronie)
7. Karta restauracyjna. Wymień główne sekcje oraz liczbę pożądaných dań
8. Zasady nazewnictwa potraw
9. Jaka powinna być wielkość oferowanych potraw
10. Rodzaje menu.
11. Co należy uwzględnić przy układaniu karty menu
12. Zasady o jakich należy pamiętać przy układaniu karty menu

W końcowych slajdach udziel odpowiedzi na pytania

1. Ze względu na przeznaczenia karty dzielimy na
  - a. Karta całoroczna, karta dnia
  - b. Karta dla wegetarian, dla dzieci
  - c. Karty bez ilustracji, karty ilustrowane
  - d. Karty restauracyjne, karty kawiarniane
2. Ze względu na porę dnia
  - a. Karta śniadaniowa i obiadowa
  - b. Karty bez ilustracji, karty ilustrowane
  - c. Karty restauracyjne, kawiarniane
  - d. Karty klasyczne, karty rozszerzone
3. Ze względu na czas obowiązywania wyróżniamy karty
  - a. Karta śniadaniowa i obiadowa
  - b. Karta całoroczna, karta dnia
  - c. Karty bez ilustracji, karty ilustrowane
  - d. Karty restauracyjne, kawiarniane
4. Zaznacz zdanie prawdziwe
  - a. Karta całoroczna obowiązuje od 2-6 miesięcy
  - b. Karty okolicznościowe zawierają tylko określone grupy asortymentowe np tylko desery
  - c. Karta kawiarniana dostosowana jest do rodzaju uroczystości na której będzie wykorzystywana
  - d. Karta śniadaniowa obowiązuje od zakładu gastronomicznego od 2 do 5 godzin
5. Ile przekąsek zimnych powinno wystąpić w karcie restauracyjnej
  - a. 2-5
  - b. 2-6
  - c. 3-6
  - d. 3-7

6. Ile dań głównych mięsnych powinno wystąpić w karcie menu
  - a. 3-6
  - b. 3-8
  - c. 6-8
  - d. 6-12
  
7. Wśród przystawek dania mięsne powinny stanowić
  - a. 60%
  - b. 25%
  - c. 40%
  - d. 10%
  
8. Wśród dań głównych dania z mięsa białego powinny stanowić
  - a. 20%
  - b. 50%
  - c. 40%
  - d. 10%
  
9. Ile dań jarskich powinny być w karcie menu
  - a. 2-5
  - b. 3-6
  - c. 3-7
  - d. 2-6
  
10. Wielkość oferowanych porcji powinna być wyważona. Zakąski należy serwować w ilości
  - a. 60g-90g
  - b. 60g-80g
  - c. 40g-50g
  - d. 40g-60g
  
11. Zupy należy serwować w ilości
  - a. 180g-200g
  - b. 220g-240g
  - c. 280g-300g
  - d. 300g-320g
  
12. Wymień kolejno układ dań w karcie restauracyjnej
  - a. -
  - b. -
  - c. -
  - d. -
  - e. -
  - f. -
  - g. -
  - h. -
  - i. -
  - j. -

Na prace czekam do 06.05.2020. Proszę przesyłać na adres: [zsz3.lidiaradz@interia.pl](mailto:zsz3.lidiaradz@interia.pl), w temacie wiadomości proszę podać klasę oraz imię i nazwisko oraz tytuł prezentacji

Życzę miłej pracy

