

Especialidad: Gastronomía.

Módulo: EMC 3

Docente a cargo : Leonor Romero Rojas

Objetivos:

- Conocer e identificar y elaborar una carta
- Reconocer errores en la elaboración de una carta

Instrucciones para el desarrollo de la guía

Lea atentamente la siguiente guía y desarrolle.

AE: Reconocer características de una carta y la importancia que existe dentro del restaurant.

GUIA DE ESTUDIOS ELABORACION MENU CARTA

QUE ES UNA CARTA?

A la carte o también a la carta, es en tono francés donde nace la cocina y las más bellas producciones, cuyo sentido original significa "A elección" en este caso del comensal o cliente.

Es empleada como terminología típica de restaurantes, se puede utilizar en dos situaciones:

- Se refiere a la presencia física, correspondientes a la presentación de todos los platos que cuenta el restaurante, lista ordenada y clasificada de cada preparación, con sus respectivos valores.
- La utilizamos también, al ordenar al garzón un plato principal a elección, seleccionando tipo de cocción, Guarnición, preparación solicitada en el minuto con tiempo de espera a partir de hasta 20 minutos si son cortes de carnes.



Funciones De La Carta

Sus principales funciones, en relación con el restaurant corresponden a

- Promover la venta de los productos presentados o que constituyen la especialidad de la casa.
- Insertar un diseño y caracterización del restaurante, con el fin de aumentar el deseo del cliente.
- Lograr cautivar al cliente al ver la puesta en escena del restaurant en lo acorde de platos diseños y explosión de sabores. Establecer la armonía de estos elementos .
- Describe, la principal preparación del plato principal, acompañada de algún ingrediente que resalte entregando originalidad a la preparación, puedo contener historia en la preparación de este

Ej:Risotto de zetas," arroz alboreo, recolectados en los campos de Italia con reducción de vino blanco, especias y selección de portobello, shiitake y parís.

- Con respecto a las fotografías a utilizar a veces nos juegan en contra, debemos sugerir algunas fotos que caracterice o represen nuestro restaurant.



PRESENTACION FISICA

Hoy existe variedad de material , va depender el toque de diferenciación estilo target de clientes o comensales al cual apunta, generalmente existen dos, una indica bebidas y las otras preparaciones

El uso de **etiquetas** de "especialidad", "sugerencia" o "recomendado" para destacar los platos más rentables hará que nuestra carta sea más eficiente ya que generan interés al cliente.

Otra alternativa es poner los platos que queremos que se vendan más junto a los más caros, para que en comparación parezcan más económicos. También es importante añadir **notas o iconos** que indiquen los platos picantes, sin gluten, vegetarianos, saludables o que contengan algún ingrediente al que alguna , en la actualidad existe muchas tendencias y debemos considerarlas.



ACTIVIDADES EMC

1. Según lo entregado en la guía, que definimos como carta
2. ¿Qué relevancia tiene la carta en un restaurant o servicio gastronómico?
3. Indique a lo menos 3 diferencias que exista entre un Menú y una carta.
4. Indique Que característica debe tener una carta física
5. Existen dos formas de enunciar la carta en un restaurant, de un ejemplo de cada uno de ellos.
6. Cuando nos piden una propuesta de matrimonio, como lo presentaremos y porque, fundamente.
7. Investigue a lo menos 5 ERRORES en los que **no** tenemos que incurrir al realizar una Carta.

iiUn abrazo, y nunca duden lo que pueden lograr!!



El esfuerzo es de todos!!