

**TRABAJOS DE INVESTIGACION, PPT,**  
**ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA 4º MEDIOS**

Profesor a cargo LEONOR ROMERO

MÓDULO:

Elaboración de Menú carta (E.M.C)

Enviar a correo del docente

Confirmación de la guía al siguiente correo [Leonor\\_paz@hotmail.com](mailto:Leonor_paz@hotmail.com)

**INSTRUCCIONES:**

Lee la siguiente guía y realiza tu carta menú utilizando lo que tienes en casa.

**OBJETIVO:**

Elaborar cartas y menús para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, según cliente y servicio

AE: Diseña menús, teniendo en cuenta la temporada, tipo de servicio y clientes bajo las reglas universales de E.C.M.

Criterio: Selecciona, platos, materiales y reglas universales de elaboración de una carta menú.

- CREA UN BOCETO DE UN CARTA:

1.-Para comenzar elige un color que represente tu propuesta, piensa que estilo será tu restaurant. Un color café o más oscuro darán sensación de seriedad y profesionalismo, para un público joven los colores fuertes invitan a ingresar.

Has que los que los menús combinen e integren en su totalidad el restaurant.

- Busca en casa materiales:

Tijeras, reglas, cartón, papel, lustre, géneros, lápices y plumones. Y trabaja este hermoso proyecto.(¡busca lo que tienes en casa, no te expongás crea! y has volar tu imaginación!!)

**“ANTES DE TODO DEBES PREDETERMINAR QUE PLATOS QUEREMOS ENFOCAR EN NUESTRAS CARTAS”**



2.-Ordena el Menú de forma lógica, estos deben mostrar el orden en el cual el comensal tomara los platos.

Por ejemplo, si es una cafetería debes considerar al comienzo

- Tipos de café, té, y bebidas frías como tizanas.
- Jugos naturales
- Bebidas frías

3.-Divide Visualmente el menú en secciones, debemos separar las categorías de comida utilizando encabezados grandes y sencillos, Podrás necesitar varias secciones.

Por ejemplo, si tenemos un restaurante tendremos como platos cortes de carnes, nuestro encabezado será dependiente del target de clientes:

“NUESTROS CORTES”

Delicado corte de entrañas selladas con oporto....

Lomo vetado de primera de aprox. 300 Grs, acompañado de....

Describe cada plato, los platos deberían tener un título que los describa

Ejemplo: La palabra “HAMBURGUESA” no dice nada nuevo, pero si dices “Jugosa Hamburguesa con rúcula y toques de tocino” realiza una breve descripción todo lo que conforma el plato.

4.-Manten las fuentes de letras simples, que no sean muy rebuscadas mientras más sencillas más elegantes y no uses más de tres tipos de letras en el menú o dará la impresión de estar muy lleno.

5.- Si realizas diseños cortos y sencillos, esto se caracteriza en restaurantes lujosos donde el sabor y la sencillez es lo que está por encima.

6.- Los menús con una selección muy grande de platos, normalmente dan un número a cada plato, estos irán en orden cronológico, y será una manera sencilla de indicar al garzón el plato que solicitan “ por ejemplo me da por favor el N°4.



## 7.-TIPOGRAFIA:

Los textos y palabras son capaces de despertar sabores, aromas y texturas e incluso recuerdos, si se juega con estos elementos podemos crear un mundo de indulgencia en nuestros clientes, el que no dudara a resistir de este.

La tipografía de nuestra carta menú, será capaz de entregar tamaño y sabor de nuestros platos.

8.-Utiliza imágenes reales del restaurant, pinturas, fotografías.

9.- Adaptarse al clima en cuanto a los platos a representar.

10.-Confeccionar Menú, considerando maquinaria y costos asociados.

**“Con estas reglas universales podrás crear La mejor Carta menú”**

