



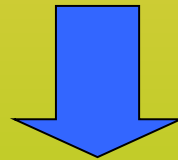
*non è un caso  
infatti che ...*

**LE GRANDI COMPAGNIE DI RISTORAZIONE SI  
SERVANO DI PERSONALE SPECIFICAMENTE  
ADDETTO A:**

- **ALLA REVISIONE DEL MENU**
- **AL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE**
- **ALLA VERIFICA DELLE CARATTERISTICHE  
NUTRIZIONALI DELLE PIETANZE**

# LA CLIENTELA

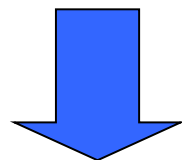
**IL MENU NON DOVREBBE RIPOSARE SUI  
GUSTI DEL PROPRIETARIO, MA PIUTTOSTO  
SU QUELLI DEL CLIENTE**



***IL MENU E' IL RIFLESSO DI QUELLE PERSONE  
CHE SI VORREBBE ATTIRARE NEL LOCALE***

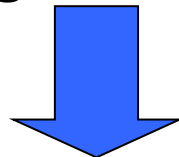
# LA COMPOSIZIONE DEL MENU

**DOPO AVER FISSATO I CRITERI GENERALI  
DELL'ATTIVITA',...**



*viene fissato*

***uno schema generale del menu***



**In cui si deciderà quale livello di “bisogni” del  
cliente soddisfare**

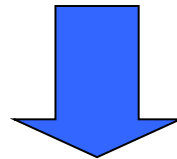
# PIANIFICAZIONE DEL MENU

*Per PROGRAMMARE un menu si analizza:*

*tipo di clientela*

*cosa si desidera proporre*

*prezzo di vendita*



***Analisi del mercato e della concorrenza***

# PIANIFICAZIONE DEL MENU

*Per CREARE un menu, occorre tenere presenti 5 aspetti:*

***nutrizionale***

***igienico***

***gastronomico***

***economico***

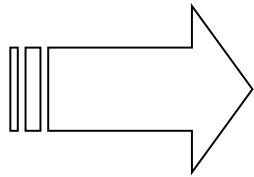
***grafico***

# LE TIPOLOGIE DI MENU

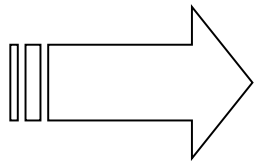
- **il menu del giorno** ( la proposta del giorno,...)
- **il menu à la carte** ( tipico della maggior parte dei ristoranti comm.ciali)
- **il menu à la grande carte** (tipico di alberghi e ristoranti di prestigio)
- **il menu turistico** (tipica offerta di osterie e rist. in località caratteristiche)
- **il menu degustazione** (assaggi guidati in piccole razioni)
- **il menu della tradizione** (assaggi guidati di piatti locali o del locale)
- **il menu concordato** ( definito prima in occasione di banchetti o buffet)
- **il menu programmato** ( menu ciclico o rotativo)

## ... aspetto gastronomico

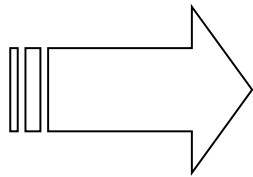
*Consiste nel rispetto delle regole di abbinamento e accostamento degli alimenti che tengono conto di aspetti soggettivi ...*



*gusto, sensibilità e filosofia dello chef*



*texture*

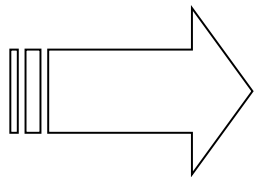


*colori e presentazione*

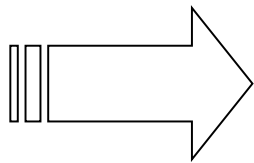
*... ma anche di alcuni criteri di base.*

## ... aspetto igienico

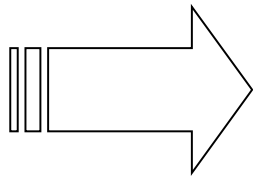
*Consiste nella conoscenza della normativa e nel rispetto delle regole in campo igienico-sanitario:*



*igiene personale*



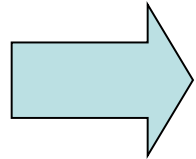
sanificazione dei locali



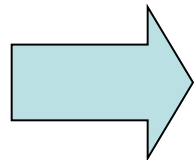
sanificazione delle attrezzature e delle tecnologie

## ... aspetto nutrizionale

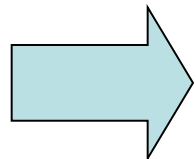
*Consiste nella creazione di piatti che tengano in considerazione età, sesso, stato di salute, attività professionale e quant'altro*



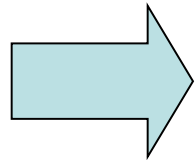
*Menu per giovani* del cliente potenziale:



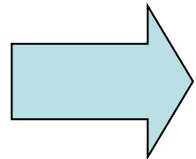
Menu per la terza età



Menu per sportivi



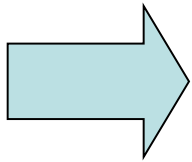
Menu per regimi alimentari controllati



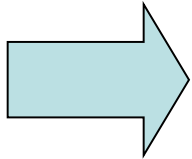
Menu per bambini

... aspetto grafico

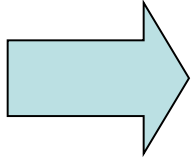
*Il menu rappresenta il principale strumento di vendita dell'azienda ristorativa. Esso deve essere:*



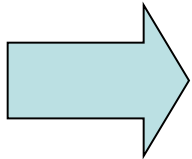
*attraente*



chiaro



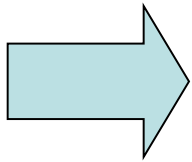
convincente



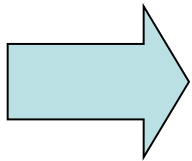
rassicurante

... aspetto grafico

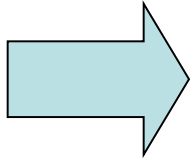
*Le sue caratteristiche devono essere coerenti con il locale:*



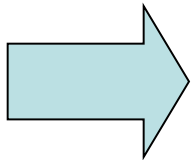
*tipo di carta,*



colori



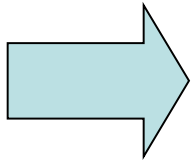
caratteri e formato, impaginazione



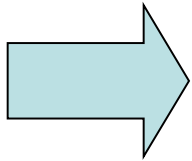
immagini

... aspetto grafico

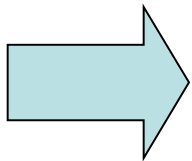
*Le zone di richiamo:*



*Area visiva di maggior richiamo del menu*



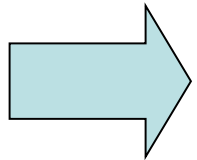
Angolo visuale favorevole



Angolo visuale sfavorevole

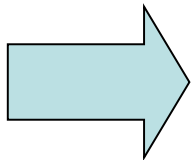
## ... aspetto grafico

*La psicologia ci dice... :*



*Legge di SUPREMAZIA*

*( la capacità di scelta risulta rilevante: la prima attenzione verso un piatto, viene mantenuta risultando determinante per la scelta finale)*

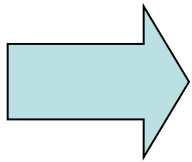


*Legge di REGGENZA*

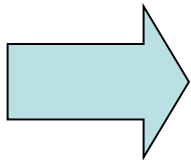
*( volontà di "affidarsi" alla cucina del locale, senza preferenza alcuna, ...)*

... aspetto economico

*Per un ristoratore è indispensabile avere delle “linee guida” di carattere economico, utili a formulare il prezzo di vendita del proprio lavoro.*



“Prezzare” è molto complicato



E' altresì un'operazione fondamentale !

... aspetto economico

## *Food Cost e prezzo di vendita ... che differenza c'è?*

Valore in % che rileva il costo del reparto cucina;  
esso è dato da:



Food cost

Rimanenze da inventario inizio del mese +

acquisti del mese -

Rimanenze da inventario di fine mese -

costo pasti non pagati =

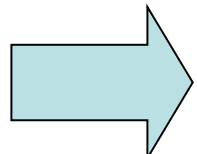
**Food cost**

Il risultato è calcolato in % sui ricavi del mese.

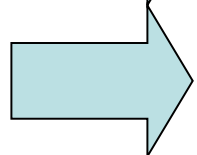
$\text{Food cost/Ricavi} * 100 = \%$

... aspetto economico

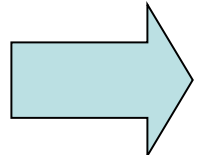
*Per definire al meglio le spese dirette e le spese indirette del piatto è utile compilare minuziosamente la SCHEDA TECNICA DI PRODUZIONE, contenente:*



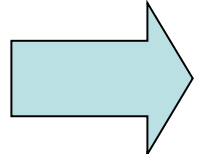
Nome del piatto



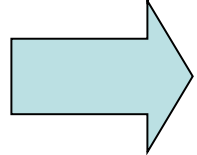
N<sup>^</sup> porzioni solitamente preparate



Grammatura standard di una mono-porzione a crudo



Attrezzature, tecnologie e loro tempo d'impiego



Tipologia di servizio di sala e costo guarnizioni