

**PISANA SREDSTVA
PONUDE
I PRODAJE JELA**

Zoran Zelić, str. uč.

Ciljana skupina

- Hotelijersko-turistički komercijalist 1. razred
- Hotelijersko-turistički tehničar 1. razred

Ishodi

- Učenici će:
 - Samostalno koristiti pisana sredstva ponude i prodaje jela
 - Izraditi dnevnu kartu
 - Izraditi meni kartu

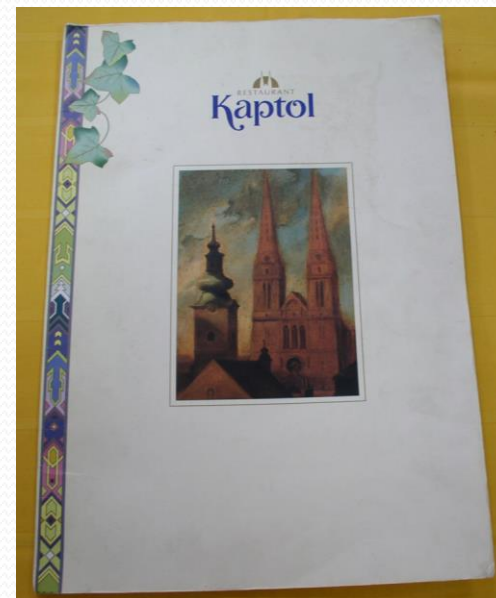
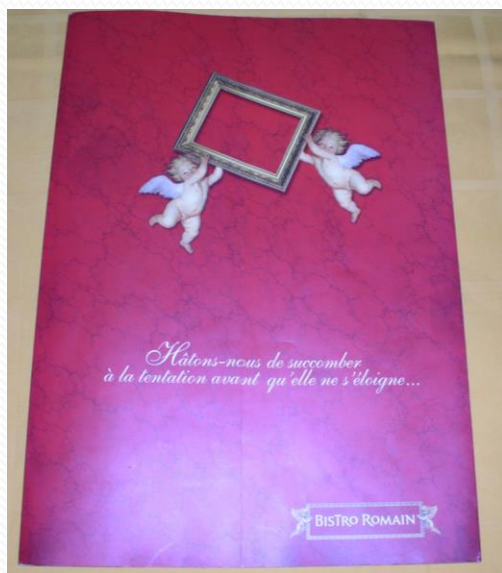
JELOVNIK

- **Pisano sredstvo ponude jela s naznačenim cijenama u određenom ugostiteljskom objektu**
- **Namjena:**
 - Gostu se olakšava izbor jela
 - Cijene su izražene za jedan obrok, jednu ili dvije osobe ili kilogram
 - Restoran treba imati dovoljan broj jelovnika i na svakom stolu
 - Jelovnik treba biti izložen i na ulazu restorana na prikladan način
 - Ako se gosti poslužuju jelima za pultom točionika, cjenik jela treba biti na pultu vidljiv za gosta
 - Jelovnik i normativi jela moraju biti ovjereni

RAZNI DIZAJNI NASLOVNICA JELOVNIKA



RAZNI DIZAJNI NASLOVNICA JELOVNIKA



Kako sastaviti kvalitetan jelovnik?

Moramo poznavati:

- *potrebe, želje, navike i običaje potencijalnih gostiju*
- *platežnu moć tih gostiju*
- *stručno znanje i sposobnost kuhinjskog i poslužnog osoblja*
- *tehničku opremljenost kuhinje i poslužnih odjela*
- *mogućnost nabave pojedinih namirnica tijekom godine*
- *ono što nude konkurentske ugostiteljske radnje, po kojoj cijeni i sl.*

Kakav jelovnik treba biti da bi potakao što bolju prodaju?

- *stručno sastavljen*
- *pregledan*
- *čitljiv*
- *razumljiv*
- *jezično ispravno napisan*
- *istinit*

Stručno sastavljen jelovnik

- Sa stručnog stajališta jelovnik s gastronomski pravilno izabranim i svrstanim jelima se može sastaviti na dva načina:
 - *Grupiranje jela prema namjeni ili načinu pripremanja*
 - *Grupiranje jela prema osnovnoj namirnici od koje se pripremaju*

Svrstavanje jelovnika prema namjeni ili načinu pripremanja

- *Hladna predjela*
- *Juhe*
- *Topla predjela*
- *Ribe i rakovi*
- *Gotova mesna jela*
- *Jela po narudžbi*
- *Prilozi i garniture*
- *Salate*
- *Slatka jela*
- *Deserti*
- *Napici*
- *Couvert*

Mogu se dodati i ove skupine jela: jela sa žara i ražnja, narodna jela, flambirana jela, specijaliteti voditelja kuhinje, inozemni specijaliteti i sl.

Sastavljanje jelovnika prema osnovnoj namirnici od koje se pripremaju jela

- *Hladna predjela*
- *Juhe od mesa*
- *Juhe od povrća*
- *Jela od tjestenine*
- *Jela od jaja*
- *Jela od riba i rakova*
- *Jela od govedine*
- *Jela od teletine*
- *Jela od svinjetine*
- *Jela od peradi*
- *Jela od divljači*
- *Garniture i prilozi*
- *Salate*
- *Slatka jela i deserti*
- *Napici*
- *Couvert*

Vrste jelovnika prema namjeni

- *jelovnik za djecu*
- *jelovnik za sportaše*
- *jelovnik za vegetarijance*
- *jelovnik za dijetalce*
- *jelovnik za makrobiotičare*
- *jelovnik za starije osobe i dr*

Jelovnik prema trajanju korištenja

- **Jelovnik za određen obrok** namijenjen je pojedinom obroku određenog dana
- **Jelovnik za određen dan** sastavljen je tako da mu jela s obzirom na osobine i broj odgovaraju potrebama gostiju za obroke kojima je namijenjen
- **Jelovnik za određeno vrijeme** planiran je za unaprijed određeno vrijeme (tjedan, mjesec, sezonu i sl.)
- **Stalni jelovnik** je jelovnik čija trajnost nije unaprijed ograničena. Izbor jela prilagođen je cjelogodišnjem poslovanju. Dnevna karta je nadopuna stalnog jelovnika.

Izgled jelovnika

- *Jelovnici se pojavljuju u različitim oblicima ovisno o vrsti i karakteru ugostiteljskog objekta*
- *Zbog svog osobitog značaja kao tržišnog i propagandnog sredstva potrebno je da jelovnik bude izrađen u preglednom i lijepom obliku, s kvalitetno dizajniranim koricama*
- *Najčešće su u obliku paralelograma*
- *Na koricama, koje su najčešće izrađene od kvalitetnog i debljeg papira, često su nacrtani različiti motivi kraja, ukomponirane slike ili amblem dotičnog ugostiteljskog objekta*
- *Na naslovnoj stranici mora biti napisano ime restorana, adresa, broj telefona, pa i godina osnivanja restorana ako je tradicija duga*
- *Dotrajale jelovnike treba zamijeniti novima jer ostavljaju loš dojam na gosta*

DNEVNA KARTA

Pisano sredstvo ponude i prodaje jela za određeni dan u nekom ugostiteljskom objektu

NAMJENA:

- *Nude se jela karakteristična za određeno godišnje doba*
- *Nude se jela prema zahtjevima gostiju, kao gotova jela ili jela po narudžbi*
- *Prema broju i vrsti jela dnevna karta nije ničim ograničena*
- *Osim naziva jela treba naznačiti i cijenu jela*
- *Piše se za svaki obrok i najčešće je nadopuna stalnog jelovnika*
- *Nude se najčešće dva do tri jednostavna ili proširena meni s cijenama*

Primjer dnevne karte



Juhe

- Goveđa juha sa domaćim rezancima – 15,00 kn
- Juha od rajčice - 15,00 kn
- Zagorska juha – 25,00 kn

Gotova jela

- fileki - 20kn
- grah varivo s rezanom kobasicom - 18kn
- pečena svinjska rebra, restani krumpir, kiselo zelje, zelena salata - 30kn
- pečena janjetina, pole, rajčica, paprika, mladi luk - 50kn
- pastrva sa žara, dalmatinska garnitura - 35kn

Meni I – 35,00 KN

GOVEĐA JUHA SA DOMAĆIM REZANCIMA

PEČENI SVINJSKI BUT

pekarski krumpir

složena salata

SAVIJAČA OD JABUKE

Meni II – 50,00 KN

JUHA OD ŠAMPINJONA

PUNJENE POHANE PALAČINKE S MLJEVENIM MESOM

umak od rajčice

PUREĆI FILE U UMAKU OD FINIH TRAVA

hrustavci od krumpira, rizi-bizi

složena salata

MEĐIMURSKA GIBANICA

MENI

- **Meni** je unaprijed sastavljen obrok i ujedno plan rada
- Riječ “*menu*“ na francuskom jeziku znači tanak, fin, malen; a ujedno znači i kompletan obrok (ručak ili večeru)
- Meni je sastavljen od više sljedova jela (gangova)
- Stručno sastaviti meni znači uzeti u obzir sve čimbenike koji djeluju na fiziološku opravdanost toga obroka, kada se zadovolje želje širokog i raznolikog kruga gostiju, te da bude financijski prihvatljiv, kako za gosta, tako i za ugostiteljski objekt

Razlikujemo:

- 1. Meni za redovno pansionsko poslovanje**
(zajuttrak, ručak i večera)
- 2. Meni za posebne prilike**
(prigodni meni po posebnim narudžbama gostiju)

Meni za redovno pansionsko poslovanje

- Meni za zajuttrak:

obično se temelji na proširivanju tkz. “kontinentalnog zajutraka” (napitak, namaz i pecivo), ili buffet zajuttrak (voćni sok, napitak, svježe voće, jela od jaja, naresci i sl.)



Meni za ručak i večeru:

- znatno je složeniji, a može biti usmjeren prema pansionском gostu ili prema prolaznom-poslovnom gostu. Složenost menija određena je brojem sljedova koji se poslužuju u okviru jednog obroka.
- Najmanji broj sljedova poslužuje se u okviru **jednostavnog menija** (uvodno jelo, glavno jelo i desert). Takav meni moguće je proširivati dodavanjem dodatnih sljedova (hladnih i toplih predjela i međujela), pa se onda govori o **proširenom meniju** (četiri slijeda) ili **složenom meniju** (pet i više sljedova)

MENI KARTA

- Meni karta je sredstvo ponude jela koja je napisano u obliku menija
- Postoji jednodijelna i dvodijelna meni karta.
- Na unutrašnju desnu stranu, dvodijelna meni karte, pišu se jela, a na lijevu stranu pića tako da se prvo napišu aperitivi, vina uz jela koja će se posluživati, a uz kavu digestivi. Jela i pića pišu se na složeniji način simetrično lijevo i desno od sredine što čini meni kartu ljepšom.

Primjer proširenog menija

*Hladna zakuska
(pršut, šunka, sir,
francuska salata)*

*Goveđa juha s domaćim
rezancima*

*Pečena svinjetina, purica i
pohana teletina*

*Pommes frites, mlinci,
povrće*

Složena salata

Omlet iznenađenja



Primjer svečanog menija karakteristično za Prigorje i Zagorje

MENI

Kuhana domaća šunka, svježi kravljji sir i vrhnje uz domaći kruh sa sjemenkama

Aingemahtec (juha od povrća s domaćim noklicama i tri vrste mesa – puretina, piletina i teletina)

Kuhana junetina i krem umak

Domaća pečena raca s domaćim mlincima

Zelena salata

Zapečeni zagrebački štrukli

Primjer svadbenog menia

M E N U

Hladna zakuska

o

Goveda juha s domaćim rezancima

o

Pečena svinjetina, purica i pohana teletina

Pommes frites, mlinci, povrće

Sezonska salata

o

Omlet iznenađenja

o

Kava

o

Svadbena torta

o

Pečena janjetina i odojak

o

Kava

o

Vinska gulaš juha

Zadaci za zadaću:

Što je jelovnik ‘

Napiši skupine jela u jelovniku prema načinu pripreme jela.

Koje vrste jelovnika poznaješ ?

Čemu služi dnevna karta ?

Što je meni ?

Što je meni karta ?

Kako dijelimo menije prema broju sljedova ?

Napiši jedan prošireni meni prema jelima restorana gdje obavljaš praktičnu nastavu.

RAZBIBRIGA

Specijalitet kuće

- Žali se konobar prijatelju
- „nekad sam najviše prodao dnevnih specijaliteta”
- „prvo kad gost dođe i sjedne za stol, ja pred njega jelovnik i dnevnu kartu i prodam mu u trenu najbolje dnevno jelo”
- -prijatelj ga gleda u čudu i pita
- „u čemu je problem”
- „prije su gosti došli u restoran i čim bi sjeli tražili su od konobara preporuku jela”
- „danas čim sjednu traže – koji je **Wi-Fi**”



HVALA NA PAŽNJI
OSTANITE DOMA
PRATITE

<https://nastava.asoo.hr/>