

Sector Responsable
Gerente del Hotel

Aprobación
Gestión de Calidad

CUADRO DE REVISIONES

Emisión inicial: 10/11/20XX

1 – Responsabilidad

Chef de cocina: propone el contenido del menú, teniendo en cuenta lo que está disponible en el período.

Maitre: aprueba el menú

Asistente de cocina: comprueba las existencias, compra los productos necesarios para servir el menú, imprime y difunde el menú.

2 – Contenido mínimo y periodicidad del menú

El menú del restaurante es la base para servir tanto en el salón del restaurante como en las salas y salas de eventos. Para situaciones especiales, como bodas, convenciones, se pueden utilizar menús específicos, realizados de acuerdo con el cliente.

Todos los menús deben ser preparados por el Chef y aprobados por el Maitre.

Para las actividades permanentes de restaurante y servicio de habitaciones, el menú debe tener una duración semanal y debe prepararse al menos con una semana de anticipación, lo que implica que siempre habrá dos menús, uno aplicado y la próxima semana. Para resolver cualquier duda sobre lo que se sirvió en la semana anterior, el menú de la última semana se mantiene como un registro, lo que implica que siempre hay tres menús disponibles, el de la semana anterior, el de la semana actual y el de la semana siguiente.

Los menús pueden repetirse mensualmente, pero deben tratar de mantenerse al día con las tendencias alimentarias de temporada, especialmente teniendo en cuenta los períodos de calor y frío, adaptándose a comidas más pesadas o más livianas.

Los menús deben tener una gama adecuada para satisfacer los variados paladares de los clientes, siempre buscando un sabor medio, sabroso, pero no "gourmet". La lista de alternativas debe cubrir lo siguiente:

- carnes: al menos 3 tipos de carnes, con alternativas de pollo y carne
- pescado: al menos 2 platos
- ensaladas: al menos 3 alternativas
- guarniciones: arroz y pasta
- bebidas: agua (gaseosas y sin gas), refrescos (debe estar disponible de dieta), jugos, vinos (tinto y blanco)

A continuación, se muestra un ejemplo del menú:



RESTAURANTE HOTEL SPA GLOBAL

Carnes y Pescados

Filete de pollo	\$20
Costillar de cordero	\$70
Solomillo	\$52
Filete de salmón	\$46
Filete a Parmesiana	\$53
Pollo frito	\$20
Camarones con ajo y aceite.	\$82
Lomo de cerdo	\$30

Guarniciones

Arroz	\$12
Ensalada verde	\$10
Ensalada mixta	\$10
Fideos	\$10

Sopas

Caldo de pollo	\$22
Caldo verde	\$30
Crema de espárragos	\$40
Sopa Capeleti	\$30

Postres y cafés

Petit Gateau	\$13
Ensalada de frutas	\$10
Café expreso	\$ 3
Capuchino	\$10

Para entrega en la habitación, llame al 1704

GLOBAL PCS

RESTAURANTE HOTEL SPA GLOBAL

BEBIDAS



VINOS

Shiraz 2011	\$ 55
Malbec 2010	\$ 60
Cabernet 2011	\$ 95
Riesling 2008	\$ 39
Merlot 1996	\$ 65

CERVEZAS

Pilsen	\$ 15
Weisen	\$ 16
IPA	\$ 25
Bock	\$ 10
Lager	\$ 15

OTROS

Jugo natural	\$ 7
Agua con gas o sin gas	\$ 2
Refresco	\$ 5

Para los postres, habrá varias frutas y dulces disponibles, que conformarán una mesa de buffet con alternativas saludables. Los postres no estarán en el menú y se ofrecerán a los huéspedes en sus habitaciones, según esté disponible en la rutina diaria del restaurante.

Para las sopas, siempre habrá al menos dos alternativas en el período de verano y 4 alternativas en el período de invierno. Las sopas se servirán en forma de buffet, en una mesa junto a la mesa de postres, y se ofrecerán a los huéspedes en sus habitaciones, según estén disponibles en el día a día del restaurante. Una de las sopas disponibles regularmente debe ser la sopa de pollo.

3 – Impressão e comunicação do menu

El Asistente de cocina es responsable de controlar la impresión del menú y su difusión.

Las copias del menú deben estar disponibles en los puntos de tránsito de los clientes en el hotel, spa, granja, en el sitio web del restaurante, en los ascensores, en las habitaciones.

Al menos 300 copias deben imprimirse semanalmente, y el Asistente de cocina las verifica si todas las ubicaciones cuentan con la versión actual del menú.

El asistente de cocina debe verificar la copia del menú en el restaurante, en los ascensores y en diferentes lugares del hotel, el spa y la granja, y la camarera es responsable de verificar las copias de las habitaciones.

4 – Evaluación y control del menú

El control del menú es responsabilidad del Maitre, y depende de él asegurarse de que los platos y los bufés cumplan con los objetivos propuestos y la satisfacción del cliente.

El asistente de cocina debe revisar al menos cada dos horas los bufés y sopas de postres, asegurándose de que las temperaturas sean adecuadas, las bandejas organizadas y las mesas limpias, con los platos y cubiertos debidamente ordenados y para permitir una fácil identificación y acceso a clientes.

La idoneidad del menú y de la sopa y los bufés dulces debe ser verificada personalmente por el Maitre, durante toda la semana, buscando evaluar la opinión de al menos dos clientes por día. Al recopilar comentarios desfavorables, el Maitre debe tomar medidas inmediatas, identificando la situación de insatisfacción y promoviendo las adaptaciones necesarias.