 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana” *

 Unidad Técnico-Pedagógica

**MODULO: DISEÑO DE MENÚ Y CARTA**

|  |  |
| --- | --- |
| **PROFESORES:** | * **SANDRA DIAZ BAEZA**
* **JOSE LUIS MUÑOZ.**
 |
| **OA n°5:** Elaborar cartas y menús para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos. |
| **OBJETIVO: comprender y redactar de manera práctica los platos de una carta de restaurante.**  |
| **FECHA:** semana del 26 al 30 de octubre. | **CURSO:**  4°A |

**Instrucciones:**

* Lea atentamente esta guía para que pueda comprender bien la actividad que se propone a continuación.
* Redacta dos platos con las condiciones que se sugieren
* Responder ticket de salida.
* **Enviar guía resuelta al correo del profesor que se menciona a continuación:** **munozquinterosj@gmail.com**

La carta de un restaurant es considerada como la comunicación escrita entre el establecimiento y el cliente, por lo que se debe redactar en forma técnica y romántica, describiendo las preparaciones que contempla en su oferta y separándolas por ítems de consumo.

 Las descripciones del menú deben poder transmitir al cliente el alma del negocio, lo que resultará en más ventas y mayores ganancias, trayendo consigo un impacto decisivo en la reputación del restaurante.

**IDEAS PRÁCTICAS PARA EL ÉXITO EN LA REDACCIÓN:**

**Divide en tres partes la descripción del plato.**

* Para facilitar el proceso de redacción de cada plato lo recomendable es dividir la descripción en tres partes:

1. Nombre del plato.
2. Los ingredientes: comienza con los más caros e importantes y menciona si son orgánicos.
3. La frase de venta: Una frase que ayude a vender el plato.

* **Asegúrate de que el nombre sea tan bueno que el cliente no tenga que leer la descripción**
* El nombre de los platos debe mencionar de forma clara y rápida cómo es el plato, de modo de que los comensales solo tengan que leer la descripción cuando estén interesados en un plato en particular para saber más del mismo.
* Cuando los clientes pueden decidir fácilmente si desean leer más con solo leer el nombre del plato, se sentirán a gusto porque les ahorra tiempo y facilita la decisión de compra.
* Para lograr este nivel de claridad, se debe mencionar el elemento principal en el nombre del plato. Por ejemplo, en lugar de escribir “El especial del chef” se debe escribir “La Lasaña de la casa”.

**REDACCIÓN PRÁCTICA.**

Redacta dos platos a libre elección que te gustaría vender en una carta dividiéndolos en tres partes tal como se señalan en los ítems 1, 2 y 3.

|  |  |
| --- | --- |
| 1 plato. |  |
| 2 plato. |  |

**TICKET DE SALIDA PARA ALUMNOS QUE SOLO RETIRAN GUÍAS IMPRESAS**

1\_ ¿Cuál es la importancia de la carta de un restaurant?

Respuesta: