

ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА



ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА ПРЕМА УСЛОВИМА УГОСТИТЕЉСКИХ КУХИЊА



ПРЕДАВАЊЕ 10.

Нови Сад, 2019.

Проф. др Милијанко Ј. Портић

ПЛАНИРАЊЕ И ИЗРАДА “МЕНИА” ПРЕМА УСЛОВИМА УГОСТИТЕЉСКИХ КУХИЊА



***„КУХИЊА “ НИЈЕ САМО ПРОСТОРИЈА У КОЈОЈ СЕ СПРЕМА
ХРАНА!!!***



Сл. Све на свом месту као у авиону!

Реч „Кухиња“, има двоструко значење, тј. значи “Простор” односно „Гастрономију“, која дефинише понуду ГП-тј. Јела:

а) Одређене нације, б) Одређене територије или в) Етничке групе, ... итд, ...

ПРИМЕРА РАДИ КАО ШТО ЈЕ:

1) Српска кухиња-Гастрономија,

2) Француска кухиња-Гастрономија,

3) Мађарска кухиња-Гастрономија,

4) Кинеска, 5) Јапанска, 6) Индијска,

7) Италијанска, и још, ... милон, ...

других Националних кухиња – тј. Гастрономија, ..



Али, ако се ради, о врсти исхране, коју корисници користе, онда се дефинише “Алтернативно” као:

1) Вегетаријанска кухиња



2) Дијетална кухиња



3) Веганска кухиња



4) Кошер кухиња, и...



5,6,7,...И милон других,...

*Према намени, и структури,
Гастрономски Производи- тј. “Мении”, те кухиње,
Називају се-примера ради:*



- 1) Вегетаријанска Гастрономија-исхрана-кухиња, тј. “Мении”*
- 2) Веганска Гастрономија-исхрана-кухиња, тј. “Мении”*
- 3) Дијетална Гастрономија-кухиња, тј. “Мении”*
- 4,5,6,7) Кошер исхрана- Гастрономија, тј. “Мении” итд,...*

ПРИМЕР:



*Сл.Ресторан-”КОШЕР”
Кошер Гастрономија,...избор
Гастро-Производа у изобиљу!*

ПОЈАМ-КУХИЊСКЕ ПРОСТОРИЈЕ И ГАСТРОНОМИЈА

„Кухиње“ у другом значењу, могу бити и:

Професионалне Угоститељске кухиње

у којима се на професионалан начин врши:

- 1) Припрема хране,*
- 2) Производња хране и чување хране,*
- 3) Сервитрање и услуживање хране,*
- 4) Кетеринг итд.,,*



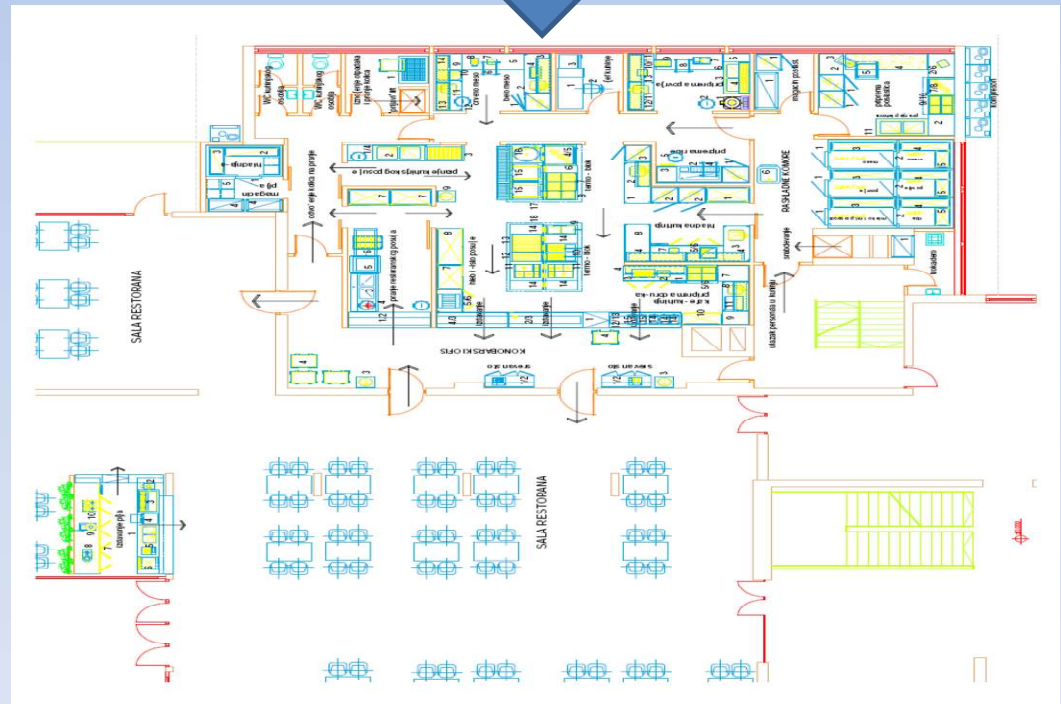
Сл. Савремени кухињски блок

ПОЈАМ КУХИЊА-КАО ОБЈЕКАТ ЗА ТТ/ПРИПРЕМУ ХРАНЕ

Под појмом, „Кухиња“, подразумева се:

Професионално пројектован,

опремљен и по технолошко-санитарним стандардима уређен,
простор за, *припремање и производњу хране!*



Сл. Шема-пројекат кухињског блока!

ДЕФИНИСАЊЕ-ПОЈАМ КОМПЛЕКС КУХИЊЕ-КУХИЊСКИ БЛОК



Под изразом, „Комплекс кухиње“, или „Кухињски блок“,
Maincet(1984) дефинише као:

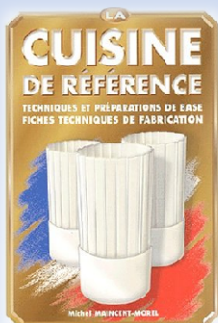


Угоститељска кухиња и њене просторије,
су функционалне целине различитих просторија,
одређених за постављање *специфичне опреме,*
са обученим особљем,
које обезбеђује тт/прераду, сирових животноих намирница,
у хладна или технолошко/топлотно припремљена јела,
која су спремна за безбедно и непосредно конзумирање!



ОСНОВНА ПОДЕЛА КУХИЊА ВРШИ СЕ НА СЛЕДЕЋЕ ГРУПЕ ПРЕМА:

- 1) Према броју запослених и према броју тт/припреме obroka;
- 2) Према уређености кухињског простора и намени;
- 3) Према етничком пореклу;
- 4) Према врсти Мениа-јела, која се тт/производе, и
- 5) Према систему рада и организационој структури!



1) Према броју запослених и према броју припреме obroka, који се у њима тт/припреамају, кухиње се деле на:

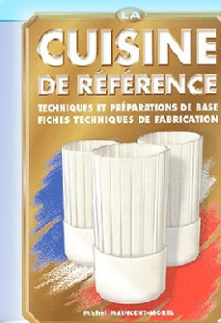
- а) *Мале кухиње,*
- б) *Средње кухиње, и,*
- в) *Велике кухиње,...*



пример



пример



Сл. Велика кухиња



Сл. Мала кухиња

2) ПРЕМА НАМЕНИ и УРЕЂЕНОСТИ простора, кухиње се деле на;

а) Комерцијалне и б) Субвенционалне кухиње;



Сл. Комерцијална кухиња



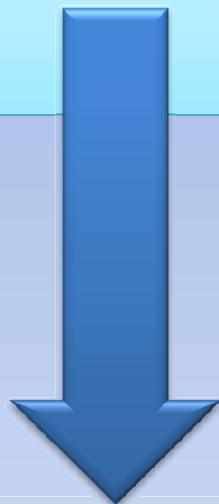
Сл. Субвенционална кухиња

3) ПРЕМА ЕТНИЧКОМ ПОРЕКЛУ ЈЕЛА, кухиње се деле на;

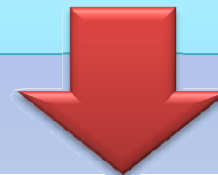
а) **ДОМАЋЕ** кухиње



б) **Националне** кухиње



в) **Интернационалне** кухиње;



4) ПРЕМА ВРСТИ ЖИВОТНИХ НАМИРНИЦА, ЈЕЛА И “МЕНИА” КОЈИ СЕ,
ГТ/ПРОИЗВОДЕ, КУХИЊЕ СЕ ДЕЛЕ НА:

а) Дијеталну кухињу;

б) Вегетаријанску кухињу;

в) Специјализовану и друге врсте,...



5) ПРЕМА систему рада и организационој структури, кухиње се деле на:

а) На, кухиње “a la carte”-кухиње по систему пролазних гостију;

б) На, кухиње “table d hotel”- кухиње по систему пансионског пословања, и

в) На, „Банкет кухиње“, кухиње по систему рада, банкет кухиња

(као што јој и име каже), и,

г) Друге познате светске, ...кухиње, ...



Сл. “a la carte”



Сл. “table d hotel”

Сл. „Банкет кухиње“



1) ПРЕМА БРОЈУ ЗАПОСЛЕНИХ И БРОЈУ ЈЕЛА - МЕНИЈА КОЈИ СЕ ТТ/ПРИПРЕМАЈУ-КУХИЊЕ МОГУ БИТИ

а) Мале кухиње, запошљавају до **12 особа** у две смене и *припремају* **100 Мениа-оброка дневно**, “*a la carte*“- *јела по поруџбини*.

На челу мале кухиње је шеф кухиње који је главни шеф-менаџер.

У малим кухињама у свакој смени, ради по један главни кувар-шеф смене и одговарајући број помоћног особља.

Мале кухиње поседују основне просторије и по технолошко-санитарним стандардима уређен простор за припремање и производњу хране.

б) Средње кухиње, су оне кухиње које запошљавају од **12 до 30 радника** у кухињском блоку у обе смене и *припремају* **до 300 Мениа-оброка дневно**.

На челу кухиње је шеф кухиње који је главни менаџер.

У овим кухињама ради по један главни кувар у смени који представља шефа смене, затим помоћни кувар, посластичар и кафе кувар који припрема храну и напитке за запослене.

в) Велике кухиње, су оне кухиње које запошљавају **више од 30 радника** и *припремају* **преко 300 Мениа-оброка** дневно са свим стандардима, предвиђеним простором, опремом и инвентаром.

Кухињска одељења-просторије чине:



- a) *Просторија за пријем животних* намирница и другог материјала;
- б) *Просторије за чување* намирница-материјала и друге робе;
- ц) *Просторије за припремање и обраду животних* намирница;
- д) *Просторије за топлотну обраду* (кување, печење,...) намирница;
- е) *Помоћне просторије*;
- ф) *Просторије за административне послове*;
- г) *Хигијенско-санитарне просторије* и друге,...



ОСНОВНА ОДЕЛЕЊА КУХИЊСКОГ БЛОКА ЧИНЕ:

- ❖ Главна кухиња (55%):
 - Топла кухиња – 25 %
 - Хладна кухиња – 10%
 - Посластичарница са пекаром – 12,5%
 - Кафе кухиња – 7,5%

Сл. Савремен кухињски блок!



Сл. Савремен кухињски блок!



Сл. Савремен Кухињски блок “Авион”

❖ **Припремнице (18%)**

- Припремнице воћа и поврћа – 10%
- Припремница за месо-месара – 8%



Сл.Савремене припремнице!

❖ **Перионице посуђа (7%)**

- Перионица ресторанског посуђа – 3%
- Перионица кухињског посуђа – 4%



Сл. Савремена перионица посуђа!

❖ **Кухињски магацини (8%)**

- Дневни магацин – 6%
- Приручни магацин – 2%



Сл.Савремени кухињски магацини!

❖ **Офиси (12%)**

- Пролази – 8%
- Канцеларија шефа кухиње – 2%
- Гардероба са санитарним блоком за запослене – 2%



2) ПРЕМА НАМЕНИ И УРЕЂЕНОСТИ ПРОСТОРА УГОСТИТЕЉСКЕ КУХИЊЕ СЕ ДЕЛЕ НА:



А) КОМЕРЦИЈАЛНЕ КУХИЊЕ, и
Б) СУБВЕНЦИОНАЛНЕ КУХИЊЕ;



Сл. Савремен кухињски блок

А) КОМЕРЦИОНАЛНЕ КУХИЊЕ



Комерцијалне кухиње, су оне кухиње које се налазе у објектима, који своје пословање заснивају на тржишним принципима **“понуде и тражње”**.

Комерцијалне кухиње, могу пословати по *систему*;

1) *Комерционалне кухиње*, **“Отвореног типа”** и

2) *Комерционалне кухиње* **“Затвореног типа”**.



1) Комерционалне Угоститељске кухиње

↓ “ОТВОРЕНОГ” тржишног типа ↓

*Угоститељске кухиње,
“Отвореног тржишног”*
типа послују у објектима као
што су:



1) Хотели,

2) Мотели,

3) Ресторани,

4) Пивнице-пабови,

5) Фаст-фуд-објекти,

6) Кетеринг-објекти за понети
и, други,...



Сл. Савремена кухиња отвореног тржишног типа!



2) Комерционалне угоститељске кухиње “ЗАВРОЕНОГ ТИПА”

а) Комерционалне кухиње затвореног типа,

*подразумевају, да се храна и пиће,
припремају за тачно одређену
групацију корисника, док су за:*

Друге госте недоступне!

*У ову групу убрајају се кухиње, за
производњу ХиПа-на превозним
средствима и другим објектима као
што су:*

1) Бродови,

2) Авиони,

3) Возови,

4) Аутобуси, и

5,6,7, и Други објекти,...



Комерционалне угоститељске кухиње “ЗАТВОРЕНОГ ТИПА”

б) Комерционалне кухиње затвореног типа,
подразумевају *и у друге* објекте затвореног типа као што су:

1) Сајмови,

2) Стадиони,

3) Свадбе,

4) Коктел партије,

4) *Хладно-топли бифеи, као и други свечани оброци* у затвореним просторијама за одређену циљну групу.



Сл. Савремен кухињски блок

СУБВЕНЦИОНАЛНЕ УГОСТИТЕЉСКЕ КУХИЊЕ

Субвенционисане кухиње, су оне кухиње које служе за производњу топлих оброка које имају или, непосредују сопствену производњу, или кетеринг, у институцијама као што су:

- 1) Дечији вртићи,
 - 2) Предшколске установе,
 - 3) Основне школе,
 - 4) Средње школе интендантског типа,
 - 5) Војне и Полицијске школе и Академије,
 - 6) Болнице и друге Здравствене Установе,
 - 7) Војска РС,
 - 8) Универзитетски и други центри као друге државне институције,
 - 9) Државне Установе-Институције,
 - 10) Народне кухиње,
 - 11) Кухиње за стара и изнемогла лица,
 - 12) Кухиње за исхрану избеглих, прогнаних, протераних, и других лица,... итд,...
 - 13) Кухиње за незбринуту децу без родитељског старања и напуштена лица,...
 - 14) Кухиње за лица погођена катастрофалним непогодама-поплаве, земљотреси, пожари,....
- 15, 16, 17,... Кухиње + ,... Итд,.....



СУБВЕНЦИОНАЛНЕ УГОСТИТЕЉСКЕ КУХИЊЕ

У субвенционалним кухињама, корисник услуга ХиПа:

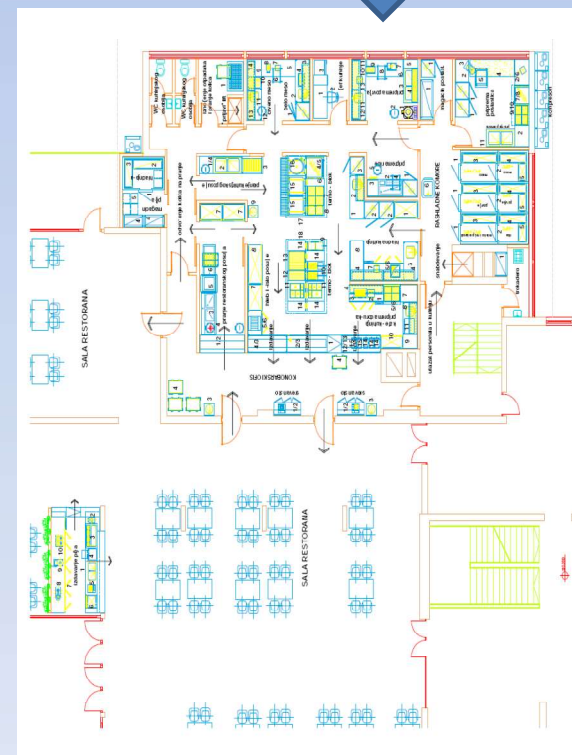


- 1) *Плаћа само, део цене!*
- 2) *Плаћа само, набавку и производњу!*
- 3) *Ништа не плаћа, од цене, итд,... Где, Фирма или Институција врши, тј., „Субвенционисање“ све или део оброка!*



Ваш задатак за “Семинарски рад” може бити:

*Нацртај Шему, кухиње у објекту, у коме си одradio вежбе,
и опиши организациону структуру:*



**3) ПРЕМА ЕТНИЧКОМ ПОРЕКЛУ ЈЕЛА,
КУХИЊЕ СЕ ДЕЛЕ НА:**

а) Домаће кухиње;

б) Националне кухиње; и

в) Интернационалне кухиње;



Сл. Домаћа кухиња;



Сл. Национална кухиња;



Сл. Интернационална кухиња;

**4) ПРЕМА ВРСТИ ЈЕЛА КОЈА СЕ ТТ/ПРОИЗВОДЕ,
КУХИЊЕ СЕ ДЕЛЕ НА;**

- а) Дијеталну кухињу;*
- б) Вегетаријанску кухињу;*
- в) Специјализовану кухињу;*



**5) ПРЕМА СИСТЕМУ РАДА У
ГАСТРОНОМИЈИ, КУХИЊЕ СЕ ДЕЛЕ НА:**

КАО ШТО СМО РЕКЛИ



- а) Систем рада пролазних кухиња , “a la carte“:*
- б) Систем пансионског начина пословања кухиња,
“table d hotel“:*
- в) Систем рада у Гастрономији ткз „Банкет
кухиње“:*



Кухиња “a la carte“



Кухиња “table d hotel“



Банкет кухиња;

а) Систем рада пролазних кухиња “*a la carte*”

а) Систем рада пролазних кухиња “*a la carte*”-кухиње по систему пролазних гостију, заступљен је у “*a la carte*” ресторанима.

Шта су - „*A la carte*”-Јела по поруџбини?

Јела по поруџбини или „*A la carte*” су јела која се припремају оног тренутка када их гост поручи и служе се “**одмах**” након технолошко-т/о.



Татарски бифтек



Телећи котлет на жару;



Турнедо “Росини”

**ШТА ЈЕ КАРАКТЕРИСТИЧНО ЗА “*a la carte*“-КУХИЊЕ, А ШТА
ЗА ПРОЦЕС ПРОИЗВОДЊЕ ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ?**



1)ПРИПРЕМА; од квалитетних намирница и делова меса: *прве и екстра категорије!*

2)ВРЕМЕ ПРИПРЕМЕ: је ограничено од: *10 до 20 минута!*

3)МОГУЋНОСТ; припремања пред гостом!

4)„*A, la carte*“ *ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ СУ „Најпопуларнија група јела“!*



**б) Систем “Пансионског” начина пословања
кухиња, “*table d hotel*”-**

**Систем пансионског начина пословања “*table d hotel*”-
је систем где су све пословне функције кухиње, почевши од:**



- 1) Требовања,**
 - 2) Набавке,**
 - 3) Пријема,**
 - 4) Складиштења,**
 - 5) Планирања Мениа,**
- б) Технолошко-т/о, до сервирања јела, је;**



**“Другачији систем”, у односу на;
“Систем рада пролазних кухиња “*a la carte*”, и,
Кухиња, по систему рада „Банкет кухиња“.**

Јаке стране система кухиња “*table d hotel*”-

Код система Пансионског начина пословања
“*table d hotel*”:



Познат је број гостију, за који се тт/припрема храна,
па је могуће унапред “*Планирати Мени*” према циљној
групи и броју за одређено време и оброк.

Систем, Пансионског начина пословања,
“*table d hotel*”, обухвата и :

- А) Комерцијални и*
- Б) Субвенционални систем пословања.*

Услови за систем Пансионског начина пословања “*table d hotel*”-



*Приликом пројектовања кухињског блока,
треба водити рачуна о следећим елементима и то:*

- 1) О, Складишном простору,*
- 2) О, Производном простору, и,*
- 3) О, Кухињској опреми, која треба да буде димензионирана
према капацитету објекта!*



*Сл. Систем кухињског пословања “*table d hotel*”*

Услови за систем *“Пансионског начина пословања”* *“table d hotel”*-

На овом *“Мениу”*, нуде се између осталих и разноврсна готова јела!

Зато, је потребно, поред стандардне опреме, инсталирати и опрему већег капацитета за топлотне обраде као што су:

а) Велике фритезе за поховање,

б) Казани за кување, пећнице,...и друго,...



Системи послуживања у Пансионском начину пословања *“table d hotel”*-



Послуживање у овом систему пансионског начина
пословања *“table d hotel”*, може бити:

- а) Самопослуживање на траци или*
- б) Интегрални систем тј „Хладно-топли бифе сто“.*



Сл.Хладно-топли Бифе сто!

Веома се често, у пансионским хотелима примењује комбинован начин услуживања где се,

Примера ради:

а) Салате, хлеб и десерти сервирају у изложбеним витринама по принципу “Шведског стола”- Самопослужно,...

б) Док, супе и главна јела служе конобари за столом.



Сл. Савремени комбиновани бифе сто!

в) Систем рада „Банкет кухиње“,

**Систем рада „Банкет кухиње“,
у свим својим фазама рада,
у многоме се разликује од других система рада кухиња.**



Сл.25. „Систем Банкет кухиња“

***Догађаји, којима се овај систем рада бави,
нису у континуитету већ су:***

а) Повремени, б) Привремени или по, в) Потреби!

*„Планирање Мениа“, за,
ове врсте оброка, који се припремају могу бити:
„Свечаног карактера и сврсисходни су“!*



Одвијају се у различитим периодима дана, и то;

- а) Пре подне,*
- б) У подне,*
- в) После подне,*
- г) Увече, чак и ноћу.*



*Врсте оброка тј. Планирање Мениа и програми
који се припремају су;
„Свечани и разноврсни“!*

Систем рада „Банкет кухиње“,

крећу се од:

А)Једноставних или Проширених Мениа за “Коктел партије”,

Б)Преко свечаних ручкова или вечера,

С)Па све до веома комплексних Хладно-топлих Бифеа!



Систем рада
„Банкет кухиња“
организују се за следеће врсте
“Планирања Мениа”
као што су:

- 1) Чајанка;
- 2) Друштво-*parties*;
- 3) Дамен парти-*Damen party* или *tea parti*(дамских пријема);
- 4) Станд-парти(*stand-party*);
- 5) Дринк-парти(*drink party*);
- 6) Евергрин-парти(*evergrin party*);
- 7) Гарден парти; „*late sendwiche servise*“;
- 8) Пикник; и ТД,....



Сваки од наведених пријема за себе тражи засебну организацију са темељним припремама, едукацијом и тренингом особља:



Велики Континентални хотели располажу са:

1) **Опремљеним** засебним банкет кухињама као и свечано декорисаним салама за приређивање пријема!

2) **Запослено особље које ради** у банкет кухињама је одабрано и стручно обучено за сваки сегмент у систему!

3) **Сва три система рада** у Гастрономији су едукативни:



У пракси се понекад у истом објекту примењује;

А) Само један, **“a la carte”**;

Б) Понекад два **“table d hotel”**; или,

В) Сва три система рада. **„Банкет кухиње“**,

Али је увек, један систем престижан и доминантан,
чиме је и рад кухиње прилагођен.

ЧАЈАНКА



Чајанка је пригодан оброк забавног и друштвеног карактера који се може организовати по наруџбини или у режији угоститељског објекта.

Време приређивања чајанке је у 17 сати и има карактер после-подневне ужине.

Чајанка потиче из Енглеске где се и највише приређује, али постоји тенденција прихватања и код других народа света.

Избор јела и пића на “Чајанки”,
зависи од жеља и платежних могућности учесника скупа!

ПОСТАВЉЕН СТО ЗА ЧАЈАНКУ



Сл. Сервиран сто за чајанку!

Столови се најчешће постављају за 4-6 особа

*На “Чајанки” се најчешће
послужују:*

1)Канпеи,

2)Колачи,

3)Торте,

4)Чајно пециво,

а могу да се послужити, и

5)Хладна јела.

•

Од пића се обично нуде:

1)Безалкохолна пића, и,

2)Разни напитци.



Сл.Постављен сто за чајанку

Дамен парти-*Damen party* или “*tea parti*”

Учесници овог скупа,
обично су жене:

- *Damen party*, се приређује, обично у поподневним сатима *између 17-19 часова.*
- Обично се на *Дамен парти* послужује:
 - 1) Чај или какао-напитак,
 - 2) Чајно пециво,
 - 3) Колачи,
 - 4) Сендвичи,
 - 5) Десертна вина,
 - 6) Ликерска вина,
 - 7) Ликери, ...и друго, ...



Сл. “*Damen parti-tea parti*”

Станд-парти-*stand-party*:

Станд-парти(станд-парту), се организује само за мушкарце!

За ово дружење обично се послужују:

- 1) *Аперитиви,*
- 2) *Коктели,*
- 3) *Жестока пића,*
- 4) *Фингер-фуд-мали залогаји,...*

Како се послужују гости:

Послужују са послужаоника тј.
(нуђењем са руке)

или се
постављају на столове!



Сл. "Stand-part"

Дринк-парти(*Drink party*);

- *Дринк-парти(drink party)*, обично се приређује у поподневним или вечерњим сатима.
- Дринк парти носи назив према пићу које се послужује, а може да бити:
 - *wine party*,
 - *viski party* итд,
 - *pivo parti*,...
- Пиће се обично послужује са послужаоника.



Сл. Дринк парти

Евергрин-парти, „*Evergrin-party*“

Евергрин-парти (evergrin party,)
или вечерња приредба у Француској је
позната под називом;
„Соареја“.

Приређује се у вечерњим сатима од
20,00 до 01,00 h.

Ово је једно од најомиљенијих врста
пријема у Америци!

Углавном се послужују:

- 1) Хладна јела која су на бифе столу, и.*
- 2) Пића за барским столом.*



Сл.Евергрин парти

Планирање Мениа за „Гарден парти“-оброк у башти

- *Гарден парти*, је приредба у башти или врту.
- *Траје дуже од коктел партије*, готово је увек праћена музичким програмом.
- *Јела и пића су слична* као на коктел партијама.



“Планирање Мениа” за „Пикник“- оброк у природи

*“Пикник”
се организује и
приређује:*



- 1) У природи,*
- 2) На реци,*
- 3) На сплаву,*
- 4) На броду или, у
другим сличним
природним
условима,...*



ЗАДАЦИ И ПИТАЊА ЗА СТУДЕНТЕ 10.ПРЕДАВАЊЕ

- 1.Појам, генеза, кухиња,...
- 2.Дефинисање, комплекс кухиња-кухињски блок,...
- 3.Основна подела кухиње-кухињског блока на групе;
- 4.Појам малих кухиња;
- 5.Појам средњих кухиња;
- 6.Појам великих кухиња;
- 7.Шта чини кухињска одељења-кухињске просторије:
- 8.Основна одељења кухињског блока чине;
- 9.Према намени и уређености простора , угоститељске кухиње се деле на;
- 10.Појам, комерцијалне кухиње;
- 11.Појам, субвенционалне кухиње;
- 12.Према етничком пореклу јела, кухиње се деле на;

13.Према врсти јела која се тт/производе, кухиње се деле на;

14.Према систему рада кухиње се деле на;

15.Појам, Системи рада пролазних кухиња, „*a la carte*“;

16.Појам, Системи пансионског начина пословања кухиња, „*tabl d hotel*“:

17.Појам, Системи рада „*Банкет кухиња*“;

18.Појам „*Чајанка*“;

19.Појам „*Дамен парти*“;

20.Појам, „*Станд парти*“:

21.Појам, „*Дринк парт*“;

22.Појам, „*Еверегрин пари*“:

23.Појам „*Гарден парти*“;

24.Појам „*Пикник Мени*“;

ПИКНИК – ЗАКУВАВАЊЕ У ПРИРОДИ



Пикник у природи“ Закувавање“ Студенти Гастрономије са својим професорима на ПМФ - у НС- 2014:

ХВАЛА НА ПАЖЊИ



Лангуст “Белви” - УТШ-Београд 1998.г.Аутор МП.