

Setor Responsável
Gerente do Hotel

Aprovação
Gestão da Qualidade

QUADRO DE REVISÕES

Emissão inicial: 10/11/20XX

1 – Responsabilidade

Chefe da cozinha – Propõe o conteúdo do menu, considerando o que está disponível no período .

Maitre – Aprova o Menu

Auxiliar de cozinha – Verifica os estoques, compra os produtos necessários para atender o menu, imprime e divulga o menu.

2 – Conteúdo mínimo e periodicidade do menu

O menu do restaurante é a base para atendimento tanto no salão do restaurante como nos quartos e salões de eventos. Para situações especiais, como casamentos, convenções, podem ser utilizados menus específicos, feitos de comum acordo com o cliente.

Todos os menus devem ser preparados pelo Chefe de Cozinha e aprovados pelo Maitre.

Para as atividades permanentes do restaurante e do atendimento nos quartos, o menu deve ter duração semanal e deve ser preparado com pelo menos uma semana de antecedência, o que implica que existirão sempre dois menus, um sendo aplicado e o da próxima semana. Para dirimir qualquer dúvida quanto ao que foi servido na semana anterior, o menu da última semana é mantido como registro, implicando que existem sempre três menus disponíveis, o da semana anterior, o da semana corrente e o da semana seguinte.

O menus podem ser repetidos com periodicidade mensal mas devem buscar acompanhar as tendências alimentares sazonais, levando em conta especialmente os períodos de calor e de frio, adaptando-se a refeições mais pesadas ou mais leves.

Os menus devem ter uma abrangência adequada de forma a atender aos variados paladares dos clientes, buscando sempre um gosto médio, saboroso mas não “gourmet”. A lista de alternativas deve cobrir o seguinte:

- carnes: pelo menos 3 tipos de carnes, com alternativas de frango e bife
- peixes: pelo menos 2 pratos
- saladas: pelo menos 3 alternativas
- acompanhamentos: arroz e pasta
- bebidas: água (gasosa e sem gás), refrigerantes (alternativa diet deve estar disponível), sucos, vinhos (tintos e brancos)

Um exemplo do menu é indicado a seguir:



RESTAURANTE HOTEL SPA GLOBAL

Carnes e Peixes

Filé de Frango	\$20
Carré de cordeiro	\$70
Filé Mignon	\$52
Posta de Salmão	\$46
Filé a Parmegiana	\$55
Frango à passarinho	\$20
Camarão ao alho e óleo	\$82
Lombo suíno	\$30

Acompanhamentos

Arroz	\$12
Salada verde	\$10
Salada mista	\$10
Macarrão	\$10

Sopas

Canja de galinha	\$22
Caldo verde	\$30
Creme de aspargos	\$40
Sopa de capeletti	\$30

Sobremesas e cafés

Petit Gateau	\$15
Salada de frutas	\$10
Café espresso	\$ 5
Capuccino	\$10

Para entrega no quarto ligar para 1704

BEBIDAS

RESTAURANTE HOTEL SPA GLOBAL



VINHOS

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

CERVEJAS

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

OUTROS

Suco natural	\$ 7
Água com ou sem gás	\$ 2
Refrigerante	\$ 5

Para as sobremesas vão estar disponíveis frutas e doces variados, que comporão uma mesa de buffet com alternativas saudáveis. As sobremesas não constarão no menu e serão oferecidas aos hóspedes nos quartos conforme disponível no dia a dia do restaurante.

Para as sopas, existirão sempre pelo menos duas alternativas no período de verão e 4 alternativas no período de inverno. As sopas serão servidas como buffet, em mesa próxima a mesa das sobremesas, e serão oferecidas aos hóspedes nos quartos conforme disponível no dia a dia do restaurante. Uma das sopas regularmente disponível deve ser a canja de galinha.

3 – Impressão e comunicação do menu

O Auxiliar de Cozinha é responsável por controlar a impressão do menu e sua divulgação.

Deve estar disponíveis cópias do menu nos locais de passagem dos clientes no Hotel, no Spa, na Fazenda, no site do Restaurante, nos elevadores, nos quartos.

Devem ser impressas semanalmente pelo menos 300 cópias, sendo verificado pelo Auxiliar de Cozinha se todos os locais estão guarnecidos com a versão atual do menu.

O Auxiliar de cozinha deve verificar a cópia do menu no Restaurante, nos elevadores e diversos locais do Hotel, do Spa e da Fazenda, cabendo as Camareiras verificar as cópias dos quartos.

4 – Avaliação e controle do menu

O controle do menu é de responsabilidade do Maitre, cabendo a ele assegurar que os pratos e os buffets estão atingindo os objetivos propostos e a satisfação dos clientes.

Os buffets de sobremesa e sopas devem ser verificados pelo menos a cada duas horas pelo Auxiliar de Cozinha, garantindo que as temperaturas estão adequadas, as bandejas organizadas e as mesas limpas, com os pratos e talheres ordenados adequadamente e forma a permitir a fácil identificação e acesso aos clientes.

A adequação do menu e dos buffets de sopas e doces deve ser verificada pessoalmente pelo Maitre, ao longo da semana, buscando avaliar a opinião de pelo menos dois clientes por dia. Ao coletar comentários desfavoráveis, o Maitre deve tomar ação imediata, identificando a situação de insatisfação e promovendo as adaptações necessárias.