ИНСТРУМЕНТИ ПОНУДЕ И ПРОДАЈЕ РЕСТОРАТЕРСКИХ УСЛУГА

11. ИНСТРУМЕНТИ ПОНУДЕ И ПРОДАЈЕ РЕСТОРАТЕРСКИХ УСЛУГА

КАРТА ДОРУЧКА

ЈЕЛОВНИК

- МЕНИ (MENU),
- СТРАНИ ИЗРАЗИ КОЈИ СЕ КОРИСТЕ У РЕСТОРАТЕРСТВУ,
- ТЕРМИНИ ИНОСТРАНОГ ПОРЕКЛА КОЈИ СЕ КОРИСТЕ У РЕСТОРАТЕРСТВУ,
- ПОРЕКЛО СТРАНИХ РЕЧИ.

11. ИНСТРУМЕНТИ ПОНУДЕ И ПРОДАЈЕ РЕСТОРАТЕРСКИХ УСЛУГА

КАРТА ПИЋА

- НАЗИВИ И ПОРЕКЛО ПОЗНАТИЈИХ СТРАНИХ ПИЋА

КАРТА ВИНА

КАРТА КАФАНЕ

КАРТА ПОСЛАСТИЦА

БАРСКА КАРТА

11.1. КАРТА ДОРУЧКА

РЕДОСЛЕД ПОНУДЕ ГРУПА ЈЕЛА У КАРТИ ДОРУЧКА:

- ВОЋНИ СОКОВИ,
- ВОЋЕ,
- КОМПОТИ,
- КАШЕ,
- ТОПЛИ НАПИЦИ,
- ЏЕМ И МЕД,
- ХЛАДНА ЈЕЛА,
- ТОПЛА ЈЕЛА,
- МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ,
- ПЕЦИВО,
- КОМПЛЕТАН ДОРУЧАК,
- БЕЧКИ ДОРУЧАК,
- ЕНГЛЕСКИ ДОРУЧАК.

11.1.1 БЕЧКИ ДОРУЧАК

- ТОПЛИ НАПИТАК ПО ИЗБОРУ,
- ЏЕМ ИЛИ МЕД,
- БУТЕР,
- КУВАНА ЈАЈА.

11.1.2. ЕНГЛЕСКИ ДОРУЧАК

- ВОЋНИ СОК ПО ЖЕЉИ,
- КАША ПО ИЗБОРУ,
- ЈЕЛО ПО ИЗБОРУ,
- ТОПЛИ НАПИТАК ПО ИЗБОРУ,
- ЏЕМ ИЛИ МЕД,
- ПЕЦИВО И ТОСТ.

11.2. ЈЕЛОВНИК

- **ЈЕ ПИСАНО СРЕДСТВО – ИНСТРУМЕНТ ПОНУДЕ ЈЕЛА СА НАЗНАЧЕНИМ ЦЕНАМА КОЈА СЕ НУДЕ У НЕКОМ УГОСТИТЕЉСКОМ ОБЈЕКТУ.**
- **ЦЕНЕ МОГУ БИТИ ИЗРАЖЕНЕ ЗА ЈЕДНУ ОСОБУ, ПОНЕКАД ЗА ДВЕ (ФЛАМБИРАНА ЈЕЛА, ШАТОБРИЈАН, ТАТАР БИФТЕК..), ЗА ЈЕДАН ОБРОК ИЛИ КИЛОГРАМ.**

11.2. ЈЕЛОВНИК

- **ПРИ САСТАВЉАЊУ ЈЕЛОВНИКА И ИЗБОРУ ОДРЕЂЕНИХ ВРСТА И БРОЈА ЈЕЛА ПОТРЕБНО ЈЕ ВОДИТИ РАЧУНА О СЛЕДЕЋИМ ЕЛЕМЕНТИМА:**

- ПОТРЕБЕ, ЖЕЉЕ, НАВИКЕ И НАВИКЕ ПОТЕНЦИЈАЛНИХ ГОСТИЈУ,
- ПЛАТЕЖНА МОЋ ГОСТИЈУ,
- СТРУЧНО ЗНАЊЕ И СПОСОБНОСТ КУХИЊСКОГ И УСЛУЖНОГ ОСОБЉА УГОСТ. ОБЈЕКТА,
- ТЕХНИЧКА ОПРЕМЉЕНОСТ КУХИЊЕ И УСЛУЖНИХ ОДЕЉЕЊА,
- МОГУЋНОСТ НАБАВКЕ ОДРЕЂЕНИХ НАМИРНИЦА ТОКОМ ЦЕЛЕ ГОДИНЕ (ВАН СЕЗОНЕ),
- ПРОВЕРИТИ ШТА НУДЕ КОНКУРЕНТСКЕ КУЋЕ И ПО КОЈОЈ ЦЕНИ.

11.2. ЈЕЛОВНИК

- **ОСНОВНА ПРАВИЛА ПРИ САСТАВЉАЊУ ЈЕЛОВНИКА – БИТНИ ЕЛЕМЕНТИ:**

- ЈЕЛОВНИК ТРЕБА ДА БУДЕ ПРЕГЛЕДАН, ЈЕЛА СВРСТАНА У ОДРЕЂЕНЕ ГРУПЕ И ПОРЕЂАНА ПО РЕДОСЛЕДУ СЛУЖЕЊА, СА ПРИКАЗАНИМ ЦЕНАМА СВАКОГ ЈЕЛА,
- ТРЕБА ДА БУДЕ ЧИТАК, УРЕДАН И ИНТЕРЕСАНТАН ГОСТИМА,
- ПУНИ НАЗИВИ ЈЕЛА, БЕЗ СКРАЋЕНИЦА ДА НЕБИ ДОШЛО ДО НЕСПОРАЗУМА СА ГОСТИМА, ТАКОЂЕ МОРАЈУ БИТИ БЕЗ ЈЕЗИЧКИХ И ПРАВОПИСНИХ ГРЕШАКА,
- НАЧИН НА КОЈИ ЈЕ ЈЕЛО ПРИПРЕМЉЕНО УЗ КРАТАК ОПИС ЋЕ ПОМОЋИ ГОСТУ ПРИ ПОРУЧИВАЊУ,
- ЈЕЛОВНИК ТРЕБА ДА ЈЕ “ИСТИНИТ” ПО ОНОМЕ ШТО СЕ НУДИ, ЈЕР У СУПРОТНОМ ВАРАМО ГОСТЕ (НПР. ВРСТА, КОЛИЧИНА И КВАЛИТЕТ МЕСА, ПОВРЋА ..)
- ПРЕВОД НА СТРАНЕ ЈЕЗИКЕ ТРЕБА ДА БУДЕ СТРУЧАН И У ДУХУ ЈЕЗИКА НА КОЈИ СЕ ПРЕВОДИ.

11.2. ЈЕЛОВНИК

- **РЕДОСЛЕД ПИСАЊА ЈЕЛА – ГРУПА ЈЕЛА У ЈЕЛОВНИКУ:**
- ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА,
- СУПЕ, ЧОРБЕ, ПОТАЖИ,
- ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА,
- ЈЕЛА ОД РИБА, РАКОВА, ШКОЉКИ..
- ГОТОВА ЈЕЛА,
- ПЕЧЕЊА,
- ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ,
- СПЕЦИЈАЛИТЕТИ СА РОШТИЉА,
- ВАРИВА, ПРИЛОЗИ, ГАРНИТУРЕ,
- САЛАТЕ,
- СИРЕВИ,
- ПОСЛАСТИЦЕ,
- КОМПОТИ
- ВОЋЕ.

11.2. ЈЕЛОВНИК

- **ОСНОВНА ПРАВИЛА ПРИ САСТАВЉАЊУ ЈЕЛОВНИКА – НЕБИТНИ ЕЛЕМЕНТИ:**

- ПОРЕД НЕКИХ ЈЕЛА ОЗНАЧАВА СЕ ЗА КОЈИ БРОЈ ОСОБА СЕ ПРИПРЕМАЈУ,
- КОД НЕКИХ ЈЕЛА СЕ ОЗНАЧАВА БРОЈ КОМАДА КОЈИ СЕ СЕРВИРА (ЋЕВАПЧИЋИ 10 КОМ, РАЖЊИЋИ 2 КОМ. И СЛ.)
- ВРЕМЕ КОЈЕ ЈЕ ПОТРЕБНО ЗА ПРИПРЕМУ ЈЕЛА,
- ЦЕНА КУВЕРА, АКО СЕ ПОСЕБНО ЗАРАЧУНАВА,
- СЕРВИС ЗА УСЛУГЕ, АКО НИЈЕ УКЉУЧЕН У ЦЕНУ ЈЕЛА,
- ВРЕМЕ ТРАЈАЊА И СЛУЖЕЊА ОБРОКА (РУЧКА, ВЕЧЕРЕ), АКО СЕ ТО НЕ РЕШИ НА ДРУГИ НАЧИН,
- КОД НЕКИХ ЈЕЛА (НАРОЧИТО РИБА И РАКОВА) НАГЛАШАВА СЕ ДА ЈЕ ЦЕНА ФОРМИРАНА НА ОСНОВУ ТЕЖИНЕ.

11.2. ЈЕЛОВНИК

- ПОСЕБНЕ ВРСТЕ ЈЕЛОВНИКА

  - ЈЕЛОВНИК ЗА ДЕЦУ,
  - ЈЕЛОВНИК ЗА СПОРТИСТЕ,
  - ЈЕЛОВНИК ЗА ВЕГЕТАРИЈАНЦЕ,
  - ЈЕЛОВНИК ЗА ДИЈЕТАЛЦЕ,
  - ЈЕЛОВНИК ЗА МАКРОБИОТИЧАРЕ,
  - ЈЕЛОВНИК ЗА ДИЈАБЕТИЧАРЕ,
  - ЈЕЛОВНИК ЗА СТАРИЈЕ ОСОБЕ И СЛ…

11.2.1. МЕНИ (MENU)

- ПОД ОВИМ ИЗРАЗОМ ПОДРАЗУМЕВАМО РЕЛАТИВНО КОМПЛЕТАН РУЧАК ИЛИ ВЕЧЕРУ УЗ УТВРЂЕНУ ЦЕНУ ЗА ЦЕО МЕНИ.
- ПРИ КРАЈУ ЈЕЛОВНИКА ПИШЕ СЕ ОБИЧНО ЈЕДАН ДО ДВА МЕНИЈА У ДНЕВНОМ ДОДАТКУ КОЈИ ПРАТИ СТАНДАРДНИ ЈЕЛОВНИК.
- МЕНИ СЕ САСТАВЉА ОД ЈЕЛА ПОНУЂЕНИХ У ЈЕЛОВНИКУ, ЦЕНА ЈЕЛА ЈЕ 10-20 % НИЖА ОД ЦЕНА У ЈЕЛОВНИКУ. ЈЕДАН МЕНИ ЈЕ СА ПРЕДЈЕЛОМ, А ДРУГИ БЕЗ, ПА ИМ ЈЕ И ЦЕНА РАЗЛИЧИТА.

11.3. КАРТА ПИЋА

- КАРТА ПИЋА ЈЕ ПИСАНА ПОНУДА ОДРЕЂЕНОГ ИЗБОРА АЛКОХОЛНИХ И БЕЗАЛКОХОЛНИХ ПИЋА, ТОПЛИХ И ХЛАДНИХ НАПИТАКА, КОЈЕ РЕСТОРАТЕРСКА РАДЊА НУДИ СВОЈИМ ГОСТИМА
- КАРТУ ПИЋА САСТАВЉА МЕНАЏЕР РЕСТОРАНА СА НЕКИМ ОД САРАДНИКА И РАДНИКОМ ОДГОВОРНИМ ЗА НАБАВКУ И УСКЛАДИШТЕЊЕ ПИЋА.
- ПРИ ИЗРАДИ КАРТЕ ПИЋА, КАО И ДРУГИХ ИНСТРУМЕНАТА РЕСТОРАТЕРСКЕ ПОНУДЕ, МОРА СЕ ВОДИТИ РАЧУНА О ЊЕНОМ ДИЗАЈНУ И КВАЛИТЕТУ

11.3.1. РЕДОСЛЕД ПИСАЊА КАРТЕ ПИЋА ПО ГРУПАМА (КАДА СУ У КАРТУ СТАВЉЕНА И ВИНА)

- БЕЛА ВИНА СТОНА
- ЦРВЕНА ВИНА СТОНА
- БЕЛА ВИНА У ФЛАШАМА
- ЦРВЕНА ВИНА У ФЛАШАМА
- ДЕСЕРТНА ВИНА
- ПОЛУПЕНУШАВА ВИНА
- ПЕНУШАВА ВИНА (ШАМПАЊ)
- АПЕРИТИВИ
- ЏИН И ВИСКИ
- КОЊАК И ВИЊАК
- РАКИЈЕ
- ПИВА
- ЛИКЕРИ
- БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА
- МИНЕРАЛНЕ ВОДЕ
- ТОПЛА ПИЋА И НАПИЦИ

11.4. КАРТА ВИНА – ВИНСКА КАРТА

- У КАРТИ ВИНА СУ ЗАСТУПЉЕНА САМО ВИНА КОЈА СЕ У ДОТИЧНОМ ОБЈЕКТУ МОГУ ПОНУДИТИ ГОСТУ.
- ПРИ ПИСАЊУ КАРТЕ ВИНА МОРАЈУ БИТИ ЗАСТУПЉЕНИ СЛЕДЕЋИ ЕЛЕМЕНТИ:

- БРОЈ ПОД КОЈИМ СЕ ВИНО ВОДИ У ВИНОТЕЦИ – ПОДРУМУ УГОСТ. ОБЈЕКТА,
- ГОДИНА ПРОИЗВОДЊЕ ВИНА,
- ПУН НАЗИВ ВИНА,
- ПУН НАЗИВ ПРОИЗВОЂАЧА ВИНА - ВИНАРИЈЕ,
- ЈАЧИНА ВИНА (У МАЛИГАНИМА),
- ЗАПРЕМИНА ФЛАШЕ КОЈА СЕ СЕРВИРА,
- ЦЕНА ВИНА.

11.4.1. РЕДОСЛЕД ПИСАЊА ВИНА КОЈА СУ У ПОНУДИ У КАРТИ ВИНА УГОСТ. ОБЈЕКТА- ПО ГРУПАМА

- БЕЛА СТОНА ВИНА,
- ЦРВЕНА СТОНА ВИНА,
- БЕЛА ВИНА У ФЛАШАМА ДОМАЋА,
- БЕЛА ВИНА У ФЛАШАМА СТРАНА,
- ЦРВЕНА ВИНА У ФЛАШАМА ДОМАЋА,
- ЦРВЕНА ВИНА У ФЛАШАМА СТРАНА,
- ПЕНУШАВА ВИНА ДОМАЋА,
- СТРАНА ПЕНУШАВА ВИНА (ШАМПАЊ),
- ДЕСЕРТНА ВИНА ДОМАЋА,
- ДЕСЕРТНА ВИНА СТРАНА.

11.5. КАРТА КАФАНЕ

- САСТАВЉА СЕ ПРЕМА РЕДОСЛЕДУ КОЈИ ЈЕ УОБИЧАЈЕН У КАФЕТЕРИЈСКОЈ ПРАКСИ.
- РЕДОСЛЕД ПИСАЊА ГРУПА ЈЕЛА, ПИЋА И НАПИТАКА ЈЕ СЛЕДЕЋИ:
  - ТОПЛИ И ХЛАДНИ НАПИЦИ,
  - ПРИЛОЗИ УЗ НАПИТКЕ,
  - ХЛАДНА ЈЕЛА,
  - ТОПЛА ЈЕЛА,
  - СИРЕВИ,
  - ПОСЛАСТИЦЕ,
  - ТОРТЕ,
  - ПАРФЕИ,
  - СЛАДОЛЕДИ,
  - КОМПОТИ,
  - ОТВОРЕНА ВИНА,
  - БЕЛА ВИНА У ФЛАШАМА,
  - ЦРВЕНА ВИНА У ФЛАШАМА,
  - ПОЛУПЕНУШАВА ВИНА,
  - ПЕНУШАВА ВИНА,

НАСТАВАК – ГРУПЕ ПИЋА У КАРТИ КАФАНЕ:

- ДЕСЕРТНА ВИНА,
- КОЊАК И ВИЊАК,
- ЏИН,
- ВИСКИ,
- ВОДКА,
- АПЕРИТИВИ,
- РАКИЈЕ,
- ЛИКЕРИ,
- ПИВО,
- БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА,
- МИНЕРАЛНЕ ВОДЕ И СОДА-ВОДА

11.6. КАРТА ПОСЛАСТИЦА

- **РЕДОСЛЕД ПИСАЊА ГРУПА ПОСЛАСТИЦА У КАРТИ ПОСЛАСТИЦА:**
  - ТОРТЕ,
  - ПАЛАЧИНКЕ,
  - ШТРУДЛЕ,
  - ПИТЕ,
  - КУПОВИ,
  - ШНИТЕВИ,
  - СЛАДОЛЕДИ,
  - ПАРФЕИ,
  - СУФЛЕ,
  - СОРБЕТ,
  - ТАРТЛЕТИ,
  - ПРОИЗВОДИ ОД ВОЋА,
  - МУСЕВИ,
  - ПУДИНЗИ,
  - ФЛАМБИРАНЕ ПОСЛАСТИЦЕ.

11.7. БАРСКА КАРТА

- **ПРЕДСТАВЉА ИЗБОР ПУНИХ И МЕШАНИХ ПИЋА КОЈА СЕ ГОСТИМА НУДЕ УЗ ПРОПИСАНИ НОРМАТИВ И ОДГОВАРАЈУЋУ ЦЕНУ УСЛУГЕ.**

- **РЕДОСЛЕД ГРУПА ПИЋА У БАРСКОЈ КАРТИ:**
  - КОКТЕЛИ: ДРАЈ, МЕДИУМ, СВИТ
  - ШАМПАЊ,
  - ФИСЕВИ,
  - КОБЛЕРИ,
  - ХЛАДНИ ПУНЧЕВИ,
  - ФЛИПОВИ,
  - БОЛЕ,
  - ФРАПЕИ,
  - ТОПЛИ ПУНЧЕВИ,
  - ГРОГ,
  - ЏИН И ВИСКИ,

НАСТАВАК - РЕДОСЛЕД ГРУПА ПИЋА У БАРСКОЈ КАРТИ:

- ЖЕСТОКА ПИЋА
- КОЊАК И ВИЊАК,
- АПЕРИТИВИ,
- ЛИКЕРИ,
- ДЕСЕРТНА ВИНА
- КАФЕ,
- БЕЛА ВИНА У ФЛАШАМА,
- ЦРВЕНА ВИНА У ФЛАШАМА,
- БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА,
- МИНЕРАЛНЕ ВОДЕ,
- ПИВА,
- ПЕНУШАВА ВИНА (ШАМПАЊИ)

СЕРВИС СЕ ЗАРАЧУНАВА 10%