



WWW.19

editrice  
san marco



## TABELLE DELLE PROPOSTE GASTRONOMICHE E LA LORO ROTAZIONE

Il **menu rotativo** si utilizza nella ristorazione commerciale allo scopo di fornire al cliente abituale una scelta gastronomica comunque ampia, ma in parte diversa. Si compone di una parte fissa, modificata di rado, che comprende i piatti più apprezzati e tradizionali, e da una serie di proposte rotative già stabilite, che integrano tale menu. Solitamente i piatti rotativi possono avere cadenza giornaliera, settimanale e mensile. Il ristoratore che vuole adottare un menu rotativo, in fase di programmazione deve stabilire la frequenza di replica delle varie proposte, e pianificare i menu necessari nell'arco di un anno.

A tale scopo è opportuno elaborare delle tabelle con le proposte e la loro rotazione.

### Tabella delle proposte gastronomiche

Menu fisso	Proposta del giorno	Proposta settimanale	Proposta mensile	Proposta stagionale	Totale portate
3 antipasti	1 antipasto	1 antipasto	1 antipasto	1 antipasto	7 antipasti
3 primi piatti	1 primo piatto	1 primo piatto	1 primo piatto	1 primo piatto	7 primi piatti
3 secondi piatti	1 secondo piatto	1 secondo piatto	1 secondo piatto	1 secondo piatto	7 secondi piatti
3 dessert	1 dessert	1 dessert	1 dessert	1 dessert	7 dessert

### Tabella relativa alla rotazione delle proposte del giorno

Giorni del mese	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	ecc.
Proposte del giorno	G 1	G 2	G 3	G 4	G 5	G 6	G 7	G 8	G 9	G 10	G 11	G 12	G 13	G 14	G 1	G 2	ecc.

Se per esempio si decide di replicare lo stesso menu del giorno ogni due settimane, è necessario elaborare 14 menu diversi. Lo stesso menu del giorno sarà proposto, quindi, 2 volte nello stesso mese, e 24 volte nello stesso anno.

### Tabella relativa alla rotazione delle proposte della settimana

Settimana dell'anno	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	ecc.
Proposte della settimana	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	ecc.

Se nel caso del menu settimanale si opta per una replica ogni 4 settimane, occorre elaborare 4 menu diversi, lo stesso menu sarà proposto 1 volta al mese e 12 volte nell'arco dell'anno. In genere è un menu con proposta a tema, o a scopo di promozione di prodotti o gastronomia regionale, locale, ecc.



WWW.19

editrice  
san marco



### Tabella relativa alla rotazione delle proposte del mese

Mesi dell'anno	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Proposta del mese	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M1	M2	M3	M4	M5	M6

Per quanto riguarda il menu del mese nel caso in cui si replica ogni 6 mesi, occorre elaborare 6 menu diversi, e lo stesso menu sarà proposto 2 volte nello stesso anno. In genere per la scelta dei piatti ci si basa su prodotti di stagione o proposte a tema e promozioni.

### Tabella relativa alla rotazione delle proposte della stagione

Stagioni dell'anno	Inverno	Primavera	Estate	Autunno
Proposte della stagione	ST1	ST2	ST3	ST4

Meno complicato il conteggio del menu stagionale, che varia ad ogni stagione, quindi occorre elaborare 4 menu con prodotti legati alla stagionalità.

Volendo ipotizzare il menu della prima settimana del mese di gennaio sarà costituito dalle seguenti portate:

### Tabella composizione menu dell'1/01/2014

Menu fisso
+
Menu del giorno <b>G1</b>
+
Menu della settimana <b>S1</b>
+
Menu del mese <b>M1</b>
+
Menu della stagione <b>ST1</b>

### Tabella composizione menu del 18/10/2014

Menu fisso
+
Menu del giorno <b>G4</b>
+
Menu della settimana <b>S3</b>
+
Menu del mese <b>M4</b>
+
Menu della stagione <b>ST3</b>

A. Solillo - S. Palermo - I SAPERI DELLA CUCINA