

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Menú Regional – Auvergne Francia

Andrea Flores Miller

Arte Culinario y Administracion de Alimentos y Bebidas

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito para la obtención del título de licenciado en Arte Culinario y Administracion de Alimentos y Bebidas

Quito, 21 de abril del 2020

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

Menú Regional - Auvergne, Francia

Andrea Flores Miller

Nombre del profesor, Título académico

**Sebastián Navas, Master in Cullinary
Managment and Innovation**

Quito, 21 de abril de 2020

DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Nombres y apellidos: Andrea Flores Miller

Código: 00136681

Cédula de identidad: 1717090920

Lugar y fecha: Quito, abril de 2020

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETheses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETheses>.

RESUMEN

Francia es un país reconocido mundialmente por sus diversas técnicas culinarias, por su exquisito plato gastronómico y considerado como una de las cocinas más importantes a nivel mundial. Al rededor del mundo el conocimiento que se tiene acerca de la gastronomía francesa se debe principalmente a la cocina clásica lo que viene a ser la cocina de la capital sin embargo, la gastronomía regional del país no es tan conocida. Durante el verano del 2019 tuve la oportunidad de realizar una pasantía de gastronomía en el Logis Hôtel le Bailliage ubicado en Salers, Francia. Este pueblo pertenece a la región de Auvergne y es reconocida por la diversidad gastronómica que tiene, principalmente por sus quesos y su charcutería, y por sus pintorescos pueblos medievales. Al haber vivido durante 4 meses en este pueblo descubrí una gastronomía francesa, muy diferente a la gastronomía clásica francesa ya que era una cocina más hogareña. Al haber culminado con mis pasantías culinarias quise replicar mi experiencia y la cultura tras realizar un menú regional inspirado en la región de Auvergne.

Palabras Clave: Gastronomía, Francia, experiencia, Auvergne, Salers, cultura, cocina, culinario

ABSTRACT

France is a country recognized worldwide for its various culinary techniques, for its exquisite gastronomic dish and it is considered one of the most important cuisines worldwide. Around the world, the knowledge that we have about French gastronomy is mainly due to classic cuisine, which is the cuisine of the capital however, the country's regional gastronomy is not so well known. During the summer of 2019 I had the opportunity to do a gastronomy internship at the Logis Hôtel le Bailliage located in Salers, France. This town belongs to the Auvergne region and is recognized for the gastronomic diversity it has, mainly for its chesses and its delicatessen, and for the picturesque medieval towns. Having lived for 4 months in this town I discovered a French cuisine very different from the classic French gastronomy due to the fact that it was a more homelike cuisine. Having culminated my culinary internship I wanted to replicate my experience and the culture by making a regional menu inspired in the Auvergne region.

Keywords: Gastronomy, France, experience, Auvergne, Salers, culture, cuisine, culinary

TABLA DE CONTENIDO

I. INVESTIGACIÓN	11
INTRODUCCIÓN	11
MARCO TEÓRICO	12
1.1. Descripción de la región	12
1.1.1. Geografía.....	12
1.1.2. Clima.....	12
1.1.3. Productos de Auvergne.	13
1.1.3.1. <i>Cereales y oleaginosas</i>	13
1.1.3.2. <i>Viñedos</i>	13
1.1.3.3. <i>Cultivos Frutales</i>	13
1.1.3.4. <i>Cultivo de vegetales y leguminosas</i>	14
1.1.3.5. <i>Producción y productos lácteos</i>	14
1.1.3.6. <i>Producción de cárnicos</i>	14
1.2. Platos emblemáticos de la región	15
1.2.1. Entradas	15
1.2.2. Carnes	15
1.2.3. Aves	15
1.2.4. Mariscos y Pescados	16
1.2.5. Legumbres	16
1.2.6. Postres	16
1.3. Productos	17
1.3.1. Salmon Atlántico	17
1.3.2. Mantequilla	17
1.3.3. Crema de Leche	18
1.3.4. Cerezas	18
1.3.5. Mollejas	18
1.4. Descripción del Plato y Época de consumo	19
1.4.1. Magret de canard sauce caramel et oranges	19
1.5. Técnicas culinarias	19
1.5.1. Mirepoix	19
1.5.2. Juliana	20
1.5.3. Parisienne	20

1.5.4.	Brunoise.....	20
1.5.5.	Mise en place.....	20
1.5.6.	Sellar.....	21
1.5.7.	Hervir a fuego lento.....	22
1.5.8.	Quenelle.....	22
1.5.9.	Sous –vide.....	22
1.5.10.	Confit.....	23
1.5.11.	Infusionar.....	24
DESARROLLO/ ELABORACIÓN DEL MENÚ.....		25
1.1	Descripción de los platos.....	25
1.2	Recetas de los platos.....	26
1.2.1	Receta-Méli-Mélo.....	26
1.2.2	Receta - Ris de Veau.....	27
1.2.3	Receta - Magret de Canard Sauce caramel et Oranges.....	28
1.2.4	Receta - Tartelette aux Cerises et Amandes.....	29
II.	INFORME DE VENTAS Y COSTOS.....	30
2.1	Reporte de ventas diario.....	31
2.2	Rendimiento y food cost porcentual real.....	31
2.2.1	Food Cost real degustación.....	32
2.2.2	Food Cost real menú.....	32
2.2.3	Comparativos producción vs ventas.....	33
2.3	Reporte de bajas.....	34
2.4	Reporte de Transfer In.....	35
2.5	Reporte de Transfer Out.....	36
CONCLUSIONES.....		37
REFERENCIAS.....		40
ANEXO A: FOTOS DE LA DEGUSTACIÓN.....		42
ANEXO B: RECETAS ESTÁNDAR.....		43
ANEXO C: PANEL DE JURADO PARA LA DEGUSTACIÓN.....		50
ANEXO D: REQUISICIONES.....		51
ANEXO E: TRASFERS OUT.....		53

TABLA DE CONTENIDO: TABLAS

Tabla 1: Reporte de Ventas Menú Estudiante.....	31
Tabla 2: Reporte de ventas Diario.....	31
Tabla 3: Receta Final Menú Francés - Food Cost Teórico	31
Tabla 4: Food Cost Real Degustación.....	32
Tabla 5: Food Cost real menú	33
Tabla 6: Food Cost teórico vs real - Diferencia porcentual	33
Tabla 7: Toma física - Degustación	33
Tabla 8: Toma física - Menú.....	34
Tabla 9: Reporte de bajas - productos.....	34
Tabla 10: Reporte de bajas - preparaciones	35
Tabla 11: Resumen de Productos Dados de Bajas	35
Tabla 12: Transfer In - Cocina Marcus	35
Tabla 13: Transfer In - Panadería.....	35
Tabla 14: Transfer In - Pastelería.....	36
Tabla 15 Transfer In Total	36
Tabla 16: Transfer Out - Cocina Marcus productos.....	36
Tabla 17: Transfers Out - Cocina Marcus producción.....	36

TABLA DE CONTENIDO: FIGURAS

Figura 1: Descripción de los platos	25
Figura 2: Receta-Méli-Mélo.....	26
Figura 3: Receta - Ris de Veau	27
Figura 4: Receta - Magret de Canard Sauce caramel et Oranges.....	28
Figura 5: Receta - Tartelette aux Cerises et Amandes	29

TABLA DE CONTENIDO: ANEXOS

Anexo 1: Méli-Mélo.....	42
Anexo 2: Ris de Veau	42
Anexo 3: Magret de canard sauce caramel et oranges	43
Anexo 4: Tartelette aux cerises et amandes	43
Anexo 5: Tabla – melón pelado. Sub-receta	44
Anexo 6: Tabla – Aguacate para tartar. Sub-receta	44
Anexo 7: Tabla – Tartar de salmón y melón. Receta de producción	44
Anexo 8: Tabla – Sorbete de limón y albahaca. Receta de producción.....	44
Anexo 9: Tabla – Méli-Mélo. Receta final	45
Anexo 10: Tabla – Mollejas blanqueadas. Sub –receta	45
Anexo 11: Tabla – Mollejas caramelizadas con zanahoria. Receta de producción	45
Anexo 12: Tabla –Salsa de Champiñones. Receta de producción	45
Anexo 13: Tabla –Masa de hojaldre. Receta de producción.....	46

Anexo 14: Tabla –Ris de Veau. Receta final	46
Anexo 15: Tabla –Fondo. Sub-receta.....	46
Anexo 16: Tabla –Cascara de naranja. Sub-receta.....	46
Anexo 17: Tabla – Camote base. Sub-receta	47
Anexo 18: Almíbar de cereza –Fondo. Sub-receta	47
Anexo 19: Tabla –Pato. Receta de producción	47
Anexo 20: Tabla – Camote base. Receta de Producción	47
Anexo 21: Tabla – Puré de camote. Receta de producción.....	48
Anexo 22: Tabla – Vegetales baby salteados. Receta de producción	48
Anexo 23: Tabla – Pato con puré y vegetales. Receta de Final	48
Anexo 24: Tabla – Relleno de almendra y cereza. Sub - Receta	48
Anexo 25: Tabla –Tartaleta de cereza y almendra. Receta de producción	49
Anexo 26: Tabla –Helado de mimosa. Receta de producción	49
Anexo 27: Tabla –Compota de cereza. Receta de producción.....	49
Anexo 28: Tabla –Tartelette aux cerises et amandes. Receta Final	49
Anexo 29: Sebastián Navas- Coordinador de Gastronomía.....	50
Anexo 30: Juan Carlos Valdivieso - Coordinador Hospitalidad y Hotelería	50
Anexo 31: Mario Jiménez - Chef Docente/Chef Ejecutivo Universidad San Francisco de Quito	50
Anexo 32: Homero Mino - Chef Docente.....	50
Anexo 34: Requisición menú.....	51
Anexo 35: Requisición Menú.....	52
Anexo 36: Transfer out - Bodega central.....	53
Anexo 37: Transfer out - Marcus cocina.....	54

I. INVESTIGACIÓN

INTRODUCCIÓN

El menú se dio con el objetivo de dar a conocer una cocina francesa diferente a la que se conoce tradicionalmente, y poder plasmar la cultura de la región de Auvergne. Al ser Auvergne una región que presenta una topografía variada existes diferentes climas dentro de la misma permitiendo que la región sea rica en cuanto a la diversidad de productos que se puede encontrar. Al Auvergne tener una variedad amplia de productos y de materia principalmente permite, ha logrado que esta región se caracteriza por su gastronomía y por el uso de productos originario de la región obtenido así una gastronomía hogareña y diferente a la cocina francesa tradicional que se conoce alrededor del mundo

Mediante este trabajo de investigación se hablar sobre la geografía el clima la diversidad de productos, iniciando con la materia prima hasta a la los productos terciarios. También se dará a conocer sobre los diferentes platillos típicos de la región y los ingrediendes y productos en mi menú para poder plasmar una cultura y una experiencia atreves de cada sabor, aroma y presentación de cada plato del menú.

MARCO TEÓRICO

1.1. Descripción de la región

1.1.1. Geografía.

Auvergne es una región historia de Francia la cual tiene un área de 69,700 km² lo que representa el 13% de toda Francia. La región se encuentra ubicada a 741 metros sobre el nivel del mar con una superficie de 4,772 metros. La región se extiende desde el oeste, desde el Macizo central, hasta los Alpes encontrados al este, y en el centro cruzando por el valle de Rhône. El oeste de la región se caracteriza por la formación de mesetas con valles profundos, cuencas y por volcanes inactivos. Al este de la región se encuentran los Alpes lo que hace que el este de la región se caracterice por sus cadenas montañosas y los valles profundos. En el centro se encuentra el valle de Rhône el cual tiene una topografía de áreas planas y montañas medianas. La región de Auvergne es reconocida no solo por sus montañas y volcanes sino también por sus ríos como son el rio Allier, Saône y Drôme he Isère (Meyronneinc, et al., 2016).

1.1.2. Clima.

Auvergne se caracteriza por su topografía diversa lo que causa que exista un clima bastante variado. El clima de la región es clasificado en: clima oceánico, y en clima continental húmedo y cálido (Data, 2017). En la parte occidental de la región se presenta un clima que está influenciado por las corrientes del océano lo que causa que existan precipitaciones regulares. En el centro de la región, existe menos precipitación debido a la influencia continental que tiene. En el sur de Auvergne se presenta un clima mediterráneo, donde las temporadas de heladas son bajas y la temporada de precipitación se concentra en

el otoño. En general la región es caracterizada por veranos cortos e inviernos largos. (Meyronneinc, et al., 2016).

1.1.3. Productos de Auvergne.

1.1.3.1. Cereales y oleaginosas.

Auvergne produce 630,000 hectáreas de cereales y oleaginosas lo que representa el 5% del territorio francés. Auvergne produce aproximadamente 3,9 millones de toneladas de cereales y oleaginosas lo que representa el 5% de la producción nacional. La región al año produce 1.5 millones de trigo blando y de maíz en grano además de producir cebada, avena, girasol y soja.

1.1.3.2. Viñedos.

Auvergne es una región productora de vino con 2.2 millones de hectolitros producidos al año. La región cuenta con 7,450 viñedos de los cuales 5,300 son especializadas. El 91% de las áreas donde se encuentran los viñedos son clasificados del cual el 78% son DOP¹ y el 19% IGT. El 78% de los vinos producidos son vinos tintos, el 16% son vinos blancos y el 6% pertenece a los vinos rosé. Dentro de la región existen 43 áreas geográficas con DOP y 11 vinos con IGT². Los vinos con denominaciones de mayor importancia y reconocimiento en Auvergne son Beaujolais y Côtes du Rhône (Meyronneinc, et al., 2016).

1.1.3.3. Cultivos Frutales.

Auvergne consta de 237,200 hectáreas dedicadas a la producción de cultivos frutales, lo que representa el 20% del territorio nacional. Dentro de la región existen 7,550 granjas dedicadas

¹ Segunda clasificación más alta en la calificación de vinos. El término se traduce libremente como "área de origen controlado" y los vinos de regiones vitivinícolas tradicionales que utilizan uvas y técnicas tradicionales constituyen la mayor parte de esta clasificación. (Gibson, 2010)

² Esta es una clasificación que alberga vinos típicos de la región donde los enólogos elaboran vinos de mejor calidad bajo restricciones bastante flexibles. (Gibson, 2010)

al cultivo de frutas de las cuales, 3,600 son especializadas. El 28% del área de cultivo está bajo denominación de calidad oficial. Estas áreas son caracterizadas por la producción de frutas de hueso, nueces y bayas tales como son las avellanas de Ardèche, las nueces de Grenoble, las aceitunas, las peras, los albaricoques, las frambuesas, entre otras (Meyronneinc, et al., 2016).

1.1.3.4. *Cultivo de vegetales y leguminosas.*

Dentro de la producción de vegetales y legumbres existen 12,000 hectáreas de cultivo, las cuales se concentran en los valles de Puy-Dôme y Allier. En estos dos valles se encuentra la mayor producción de remolacha y en el valle Haut-Loire se encuentra casi toda la producción de legumbres de la región de la cual el 90% se encuentra bajo calificación DOP³. La región es conocida por la producción de tomates al aire libre, lenteja amarilla y la producción de lavanda (Meyronneinc, et al., 2016).

1.1.3.5. *Producción y productos lácteos.*

Auvergne consta de 237,200 hectáreas dedicadas a la producción de cultivos frutales, lo que represente el 20% del territorio nacional. Dentro de la región existen 7,550 granjas dedicadas al cultivo de frutas de las cuales, 3,600 son especializadas. El 28% del área de cultivo está bajo denominación de calidad oficial. Estas áreas son caracterizadas por la producción de frutas de hueso, nueces y bayas tales como son las avellanas de Ardèche, las nueces de Grenoble, las aceitunas, las peras, los albaricoques, las frambuesas, entre otras (Meyronneinc, et al., 2016).

1.1.3.6. *Producción de cárnicos.*

En cuanto a los productos cárnicos Auvergne se destaca por la producción de salchichas, embutidos, y en la carne por sus cortes magros. La región tiene aproximadamente

³ Los productos con Denominación de Origen Protegida deben tener características y una calidad exclusiva al origen geográfico (MacNeil, 2015).

648,000 vacas para uso de carnicería y charcutería. Dentro de las razas más reconocidas la región se encuentra la raza Charolais seguida por la raza Salers y Limusina.

Entre los productos reconocidos en sector, además de lo mencionado anteriormente, se encuentra la miel, el Salmon la trucha, las ovejas, y la mostaza. (Explore France , 2013)

1.2. Platos emblemáticos de la región.

1.2.1. Entradas.

- Soupe chou
- Soupe de châtaignes
- Crème vichyssoise
- Salade auvergnate
- Salade de lentilles vertes du Puy
- Patranque
- Pounti aux pruneaux
- Escargot à l'auvergnate
- Pompe aux grattons
- Pâté aux pommes de terre
- Tourte au saint-nectaire
- Truffade
- Omelette brayaude

1.2.2. Carnes.

- Petit sale aux lentilles
- Potée auvergnate
- Chou farci
- Mourtayrol
- Gigot brayaude
- Falette
- Fricasin
- Tripoux

1.2.3. Aves.

- Coq au vin de chanturgues
- Poulet Bourbonnais a la moutarde de Charroux
- Canard a la Duchambais
- Dinde de Jaligny rôtie aux châtaignes
- Lièvre à l'auvergnate
- Alicot

- Ragoût de perdrix aux lentilles
vertes du Puy

1.2.4. Mariscos y Pescados.

- | | |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| - Coq au vin de chanturgues | - Lièvre à l'auvergnate |
| - Poulet Bourbonnais a la moutarde
de Charroux | - Alicot |
| - Canard a la Duchambais | - Ragoût de perdrix aux lentilles
vertes du Puy |
| - Dinde de Jaligny rôtie aux
châtaignes | |

1.2.5. Legumbres.

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| - Carottes vichy | - Cèpes farcis |
| - Chou rouge piqué | - Aligot |
| - Pommes de terre en gargaillon | |

1.2.6. Postres.

- | | |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| - Clafoutis aux fruits | - Flognarde |
| - Milliard aux cerises noires ou
aux prunes | - Cornets de Murat |
| - Tarte aux myrtilles | - Tarte de Vic-sur-Cère |
| - Pachade de Saint-Flour | - Puy-de-Dôme |
| - Fouace | - Soufflé glacé à la verveine du
Velay |
| - Pompe aux pommes | |

1.3. Productos

1.3.1. Salmon Atlántico.

El salmón del Atlántico, también conocido como salmón de mar o salmón negro, se originó en la cuenca Atlántico norte desde el círculo polar Ártico hasta Portugal y nuevamente desde Quebec hasta el río de Connecticut (Larousse, 2013). Esta variedad de salmón presenta un cuerpo de color plateado con manchas negras. Su tamaño varía de los 60 hasta un metro de largo con un peso alrededor de hasta 40kg. (The Uncommon Guide to Common Life on Narragansett Bay, n.d.) El salmón del atlántico vive en los ríos los primeros años y luego migran al océano para alimentarse de peces y crustáceos hasta los 3 años donde ya comen peces grandes. Una vez llegada la adultez migra nuevamente durante la primavera a aguas dulces donde nadan río arriba en los ríos más largos para establecerse ahí para su reproducción. Entre los ríos de migración del salmón atlántico, se encuentra el río Rychora en Rusia y el río Allier ubicado en la región de Auvergne, Francia (Larousse, 2013).

1.3.2. Mantequilla.

El color que se obtiene en la mantequilla puede ser desde color Amarillo paja hasta un amarillo brillante y muy intenso. El olor característico de la mantequilla proviene de la etapa de agitación y de maduración. La mantequilla sirve para aportar sabor y textura además de resaltar los sabores en el paladar. La consistencia de la mantequilla se ve influenciada en el alimento del animal. El punto de fusión de la mantequilla se encuentra entre los 28 °C -32°C (Campos Collado, et al., 2007). La mantequilla se considera un ingrediente indispensable en la gastronomía francesa por su aporte a las texturas que le da a la comida. Auvergne es la cuarta región en Francia dedicada a la producción de productos lácteos por lo que en esta región se produce mantequilla especialmente en los valles de Puy-de-Dôme, Haute-Savoie y Cantal (Meyronneinc, et al., 2016)

1.3.3. Crema de Leche.

Proveniente de la parte de la leche que más contenido graso tiene, la crema de leche se obtiene mediante la extracción de la nata o la centrifugación de la leche (FAO, 2020). Su origen es de la región Galia lo que incluye a Francia, Bohemia, Bélgica, Suiza, Austria, el sur de Alemania e Italia (ETYMOLOGY DICTIONARY, 2001). La crema de leche puede ser usada en varios tipo de cocinas como es la sal o la repostería y es utilizada como base para la elaboración de crema agria, queso crema o crema batida. (FAO, 2020)

1.3.4. Cerezas.

El origen de la cree estar entre el mar negro y el mar caspio y se esparció hacia Europa debido a la migración de las aves (Dirlewanger, 2007). La cereza presenta un color rojo o amarillo en la carne una piel que puede variar entre amarillo blanquecino a amarillo rojizo o entre un rojo brillante a un rojo casi negro (Finglas, Caballero, & Fidel, 2016). Los principales países productores de cereza son Turquía, Irán y Estados Unidos. Entre los países productores de cereza se encuentra Francia. La cereza es utilizada en la pastelería, confitería, chocolatería y repostería. (Larousse, 2013)

1.3.5. Mollejas.

Las mollejas son un corte el cual proviene de las vísceras de los animales, en el caso de las mollejas de ternera se encuentra ubicada en la garganta o en el corazón del animal. Al momento de usar la molleja de ternera es de preferencia que sea de una vaca joven ya que tienen más sabor y son más jugosas. Los países que consumen este corte son España, Argentina, Uruguay, Paraguay, México y Francia donde se lo conoce con el nombre de ris de veau y es preparado en su mayoría como un guiso mientras que en los otros países se lo chacina principalmente en asados. El consumo de las vísceras nace en la antigua Grecia, en Roma y Galia (Velázquez, 2020).

1.4. Descripción del Plato y Época de consumo

1.4.1. Magret de canard sauce caramel et oranges.

Los historiadores creen que el origen de este plato nace en Italia, en la toscana con el nombre de Paparo alla Malerancia y fue llevado a Francia por Catherine de Medici al casarse con Enrique II. A pesar de esta teoría se hicieron otros estudios donde se dice que la raíz de este plato toma origen en el antiguo medio oriente donde se la tendencia culinaria era combinar carnes con frutas. El objetivo que tenía esta técnica era equilibrar la grasa proveniente del pato y los sabores de la carne. Esta manera de equilibrar los sabores era una regla culinaria en la Edad Media y se mantuvo así hasta finales del siglo XVII. Existen estudios donde muestran que la mayoría de las recetas elaboradas en la época llevaban azúcar en sus preparaciones (Benayoun, 2019).

En cuanto a Francia, los reyes plantaron en el siglo XVI naranjas pero no popularizo hasta el siglo XVII donde aparece por primera vez el nombre de la salsa en el siglo XIX (Benayoun, 2019). En el caso de Francia este plato tomo su origen en Gironde y generalmente es consumido de marzo a junio y de septiembre a febrero.

1.5. Técnicas culinarias

1.5.1. Mirepoix.

El Mirepoix se considera como un corte que fue creado en Francia por el duque Lévis-Mirepoix en el siglo XVIII quien era mariscal de Francia y el embajador de Luis XV. Este corte consiste en un conjunto de cortes de verduras como la zanahoria, la cebolla perla, el apio y la cebolla puerro cortado en dados grandes en partes iguales. Para elaborar un Mirepoix se necesita un cuchillo de chef, un pelador y una tabla de cortar. Esta técnica fue escogida para la elaboración

de menú ya parte de la elaboración de la salsa lleva fondo oscuro, el cual es preparado con Mirepoix. (Larousse, 2013)

1.5.2. Juliana.

El corte juliana tiene su origen en Francia por Jean Julien (Republica, 2010). El corte juliana consiste en cortar verduras en bastones los cuales se realizan a partir de la elaboración de láminas, ya sea con una mandolina o un cuchillo de chef, de 2mm de grosor, luego se coloca una sobre la otra y se corta en filamentos de 5 mm de largo (Larousse, 2013). Para el menú se utilizó el corte juliana en el jengibre para la elaboración del puree de camote ya que de esta manera el tiempo de cocción es menor y se permite una caramelizarían mejor.

1.5.3. Parisienne.

Verduras, frutas o tubérculos cortados en forma de bolitas utilizando un sacabocados. El sacabocados es una herramienta con filo doble sobre una ranura movable (Jimenez, 2016). Este corte es de origen francés. Este corte fue usado para las remolachas debido a que de esta manera al momento de empatar se ve más limpio y elegante el plato

1.5.4. Brunoise.

Brunoise es el término que se le da al corte culinario derivado del corte julia donde crean dados que miden 3mm x 3mm x3mm. Este corte es utilizado dentro de la cocina principalmente como guarnición en los platos o salsas (Tan, 2019).

1.5.5. Mise en place.

El Mise en place es la preparación previa de todos los ingredientes y equipos antes de comenzar a cocinar. Es un procedimiento estándar que se realiza en la mayoría de cocinas por los cocineros realizan antes de un servicio lo que permite agilizar la preparación de los platos durante el servicio. Mise en place es un término francés el cual significa “en su lugar”. Este

término dentro de la cocina significa juntar y configurar todo lo necesario para la elaboración de ya sea uno o varios platos (Turner, 2019).

Se dice que el término de mise en place nace con el sistema de brigada de cocina, el cual fue creado por Georges-Auguste Escoffier, el cual fue un chef reconocido en el siglo XVIII como tutor de la gastronomía francesa. Se cree de igual manera que Escoffier se basó en su experiencia como soldado dentro del ejército francés, donde aplicó una jerarquía dentro de la cocina. Dentro de esta jerarquía cada persona tenía una función que se llevarían a cabo antes, durante y después del servicio. Antes de que este procedimiento existiera, el personal de cocina trabajaba de manera apresurada y desorganizados (Turner, 2019).

El objetivo que tiene del mise en place son establecer un enfoque y una organización en el personal de cocina. Al realizar una preparación previa al servicio obliga al personal a leer una receta, en el caso de estas siguiendo una, la cual es paso necesario al momento de realizar una cocción. Además de lo mencionado anteriormente, el mise en place permite tener más concentración y orden en las tareas a realizar durante el servicio ya que permite que toda la atención y enfoque sea aplicado a cada paso del proceso de cocción. Mise en place también permite llevar un área de trabajo más limpia lo que agiliza el trabajo dentro de una cocina (Turner, 2019).

1.5.6. Sellar.

El proceso de sellar consta de cocinar un alimento donde se pone en contacto con una superficie caliente con el objetivo de hacer una coagulación instantánea del exterior del alimento. La razón por la cual se utilizó este método de cocción es que al sellar el plato los jugos y sabores se mantienen por dentro para después llevar a la segunda cocción en Sous vide. Para poder sellar un alimento se puede usar varios equipos como es una parrilla, un sartén o una plancha (Larousse cocina, 2014).

1.5.7. Hervir a fuego lento.

Este método de cocción consta en la cocción de alimentos en un medio acuoso el cual se encuentra burbujeando delicadamente. La temperatura ideal de este método de cocción esta entre los 85 - 96 grados C (Jimenez, 2016). Para el plato escogido esta técnica fue utilizada para la elaboración del puré ya que de esta manera se conseguía una textura suave en el camote sin que se desmorone lo que hubiese pasado si es que este proceso que cocción se la hubiera elaborado hirviendo de forma común. Para poder hervir a fuego lento se necesita una olla y una cocina.

1.5.8. Quenelle.

La palabra quenelle se origina del nombre de un plato francés conocido como quenelle de brochet. Este plato es una mezcla de pescado con crema el cual es combinado con miga de pan y ligado con huevo el cual luego es formado en forma de huevo y se lo pocha para finalizar.

El quenelle es una técnica de presentación que tiene una forma ovalada la cual es realizada con cualquier tipo de alimento que sea suave y maleables. Lo que se logra obtener con esta técnica es mejorar la presentación estética del plato haciéndolos más sofisticados. En la mayoría de los restaurantes, esta técnica es usada en la cocina dulce y es aplicada en sorbetes, helados, mousse o crema chantilly. Sin embargo, también se lo usa en la cocina de sal como es el caso del pate o del rilette. Esta técnica se la puede realizar con una o dos cucharas, sin embargo al realizar la técnica con una chuchara, el resultado obtenido es más suave y liso ya que se obtienen bordes menos marcados (Tan, Rachel, 2018).

1.5.9. Sous –vide.

Este método de cocción toma su origen en los años 70s en Francia por el bioquímico y biólogo Bruno Goussault. Para poder realizar una cocción en sous – vide se necesita de dos equipos que son una empacadora al vacío y una calculadora de inmersión. Este método consiste

en usar una empacadora al vacío⁴ para sellar los alimentos herméticamente dentro de una funda plástica y luego sumergirla en un baño maría en temperaturas exactas para obtener cocciones adecuadas.

El rol que cumple la funda plástica para este tipo de cocción, es proteger al alimento de tener contacto con el agua, al mismo tiempo que poder recibir el calor proveniente del agua. La temperatura del agua se encuentra regulada por un calculador de inmersión que está compuesto por un termómetro, un calentador, y una bomba que monitorea la temperatura (Jimenez, 2016). A diferencia de otros métodos de cocción el sous-vide permite tener más control de las temperaturas. Los rangos de temperatura que se usa en este método de cocción para carnes generalmente se encuentra entre 54°C y 71°C y para los vegetales la temperatura apropiada es entre 80°C y 88°C (Tee, 2018). Ese método de cocción fue aplicado en el plato debido a que de esta manera se puede llegar a tener una cocción a punto en el plato obteniendo una carne jugosa y suave, y además los sabores se concentran en la carne.

1.5.10. Confit.

El confit es una técnica culinaria derivada de un método antiguo para preservar carnes, el cual se sala y es cocinado lentamente en su propia grasa. Este método de conservación se utiliza desde los tiempos de prehistoria principalmente en la temporada de invierno para asegurar la cantidad de alimento. El método del confit se utiliza principalmente en carnes como es el pato, ganso y cerdo. Los vegetales también pueden ser conservados de esta manera; los más conocidos son los ajos y tomates confitados (Baker, 2018).

⁴ La máquina de empacado al vacío fue creada previamente por la NASA en 1960 con el objetivo de poder enviar alimentos sellados al vacío para el consumo de la tripulación (Tee, 2018).

1.5.11. Infusionar.

Infusionar es una técnica utilizada en la cocina para extraer, sabor, aroma y calor de un producto al colocarlo en un medio soluble. Para realizar una infusión se necesita que la temperatura del medio soluble que se esté utilizando sea mayor a la de la temperatura ambiente y menos a la temperatura de ebullición. Dentro de la cocina la se realizan infusiones con el objetivo de perfumar distintas elaboraciones gastronómicas (Gastronomia&Cia, 2017).

DESARROLLO/ ELABORACIÓN DEL MENÚ

1.1 Descripción de los platos

Menú

MÉLI-MÉLO

tartar de salmón y melón con sorbete de limón y albahaca

RIS DE VEAU

mollejas salteadas con zanahoria en salsa de champiñones servido en una cacerola con un crujiente de hojaldre

MAGRET DE CANARD SAUCE CAMEL ET ORANGES

magret de pato en salsa de caramelo y especias con puré de camote y jengibre acompañado de legumbres baby salteadas

TARTELETTE AUX CERISES ET AMANDES

tartaleta de almendra con cerezas acompañadas de un helado de mimosa y compotas de cerezas



Figura 1: Descripción de los platos

1.2 Recetas de los platos

1.2.1 Receta-Méli-Mélo.

MÉLI-MÉLO

12 PERSONAS

COMPOSICIÓN

Tartar de salmón
Sorbete de limón y albahaca
Crocante de salmón
Aguacate

TARTAR DE SALMÓN Y MELÓN

700gr de salmón
900gr de melón
250gr de pimienta roja
320gr de pimienta amarilla
20 ml de jugo de limón sutil

Limpiar y sacar la piel del salmón mientras está congelado. Poner a un lado la piel del salmón. Cortar el salmón en brunoise y ponerlo en un pozuco. Luego pelar y sacar las semillas del melón y de los pimientos y proceder a cortar cada uno en brunoise. Una vez cortado todo, colorar en un pozuco y marinar con el limón. Agregarsal al gusto.

CROCANTE DE SALMÓN

Piel de salmón
Sal al gusto

Precalentar el horno a 180°C. Cortar la piel del salmón en rectángulos lo más parejos posible y colocarlos en una lata sobre un silpat y agregar sal. Cocinar durante 5-10 min o hasta que este dorados y crujientes.

SORBETE DE LIMÓN Y ALBAHACA

1000ml de agua
0.030gr de Albahaca
0.162ml de jugo de limón sutil
0.080gr de azúcar blanca
0.170gr de dextrosa
0.05gr de estabilizante de sorbete

En una olla agregar el agua e infusionar a fuego medio la albahaca por aproximadamente 30 minutos.

Una vez infusionado, cernir en una nueva olla y agregar el azúcar, el jugo de limón y la dextrosa. Mezclar bien y poner a hervir la mezcla.

Una vez que hierva agregar lentamente el estabilizante al mismo tiempo que lo bate. Una vez realizado este proceso dejar enfriar por 2 horas y proceder a poner en la máquina de helado por 4 horas mínimo.

Revisar constantemente e ir limpiando los bordes para evitar cristalizaciones.

MONTAJE Y ACABADO DEL PLATO

Tartar de salmón
Aguacate
Sorbete de limón y albahaca
Crocante de salmón
Flores comestibles

Colocar en un plato un corta pastas redondo de 7 cm de diámetro y de 15mm de altura y rellenar con la mezcla del tartar.

Cortar en láminas el aguacate y colocar en la parte superior izquierda del tartar. (3 láminas por tartar) Con una cuchara para quenelle realizar un quenelle de sorbete de limón y albahaca y colocarlo en la parte superior derecha del tartar. Colocar el crocante de salmón sobre el sorbete y la flor comestible sobre el aguacate.



Figura 2: Receta-Méli-Mélo

1.2.2 Receta - Ris de Veau.

RIS DE VEAU

12 PERSONAS

COMPOSICIÓN

Mollejas salteadas con zanahoria
Salsa de champiñones

MOLLEJAS SALTEADAS CON ZANAHORIA

600gr de molleja de ternera
600gr de zanahoria
200gr de cebolla blanca
50gr de perejil fresco

Pelar las zanahorias y contar en cuatro.
Colocar las zanahorias, las mollejas, el perejil y la cebolla blanca en una olla y agregar agua hasta que cubra todos los ingredientes dentro de ella.
Cocinar la mollejas durante 40- 60min. Una vez cocinadas las mollejas cernir y seleccionar solamente las zanahorias y las mollejas y dejar enfriar por 4 horas.
Una vez frío limpiar las mollejas y contar las zanahorias en dados.
Calentar en un sartén aceite y saltear las mollejas junto con las zanahorias hasta que estén doradas. (Aprox. 10-15min)

SALSA DE CHAMPIÑONES

200gr de cebolla perla
500gr de champiñón fresco
100ml de crema de leche
50gr de mantequilla

Contar la cebolla y los champiñones en láminas gruesas.
En una olla calentar aceite y cocinar las cebollas hasta que suden. Al mismo tiempo calentar un sartén con mantequilla y caramelizar los champiñones.
Volcar los champiñones en la olla con la cebolla y agregar 2 litros de agua y dejar que se reduzca $\frac{3}{4}$ del líquido.
Una vez reducido colocar el líquido con los champiñones y las cebollas en una licuadora y licuar hasta que se obtenga una mezcla homogénea.
Agregar la crema de leche y la sal al gusto y licuar por 30 segundos.



MONTAJE Y ACABADO DEL PLATO

Masa de Hojaldre
Yema de huevo

Precalentar el horno a 180°C.
En una cacerola, de 10cm de diámetro, colocar las mollejas salteadas con las zanahorias y cubrirlas con la salsa de champiñón.
Estirar la masa de hojaldre y con un corta pasta de 12cm de diámetro cortar un círculo.
Pintar el borde de la cacerola con la yema de huevo y colocar encima la masa e hojaldre. Una vez colocada sobre la cacerola la masa de hojaldre compactar los bordes para asegurar que no se despegue al momento de la cocción.
Pintar la masa de hojaldre y cocinar durante 15min o hasta que esté dorado y suflado.

Figura 3: Receta - Ris de Veau

1.2.3 Receta - Magret de Canard Sauce caramel et Oranges.

MAGRET DE CANARD SAUCE CAMEL ET ORANGES

12 PERSONAS

COMPOSICIÓN

Fondo oscuro de res
Almíbar de cereza
Salsa de caramelo y naranja
Magret de pato
Puré de camote
Vegetales glaseados



FONDO OSCURO DE RES

250gr de hueso de res
50gr de zanahoria
200gr de cebolla perla
50gr de cebolla puerro
50gr de apio fresco

En una lata colocar los huesos de res y llevarlos a tostar en el horno a 180C durante 30 minutos.

En otra lata poner la zanahoria, la cebolla perla, la cebolla puerro y el apio durante 15 minutos o hasta que estén dorados los vegetales.

Una vez listo, transferir los huesos y los vegetales a una olla grande y verter agua hasta que cubra casi el doble. Llevar a fuego lento y cocinar durante 24 horas.

Colar la grasa, los huesos y los vegetales y hervir nuevamente hasta obtener 2 tazas de líquido

ALMÍBAR DE CEREZA

400gr de cerezas frescas
200gr de azúcar

Retirar las pepas de las cerezas y cortar en cuatro cada una.

Colocar las cerezas y el azúcar en una funda para empacar al vacío. Empacar al vacío las cerezas y dejar reposar mínimo un día. Utilizar solo el líquido.

PURÉ DE CAMOTE

544 gr de camote
110gr de cebolla perla
16gr de jengibre
14gr de mantequilla + 90gr (usar al final)
80ml de crema de leche
Sal y pimienta al gusto

Pelar el camote y contar en dados grandes.

Calentar una olla con mantequilla y caramelizar la cebolla perla cortada en dados grandes y el jengibre cortado en juliana. Anadir el camote y continuar caramelizando por 1 min más. Agregar dos litros de agua y dejar que se cocine hasta que el camote este suave.

Colar el agua y procesar en un procesador de comida el camote con la cebolla y el jengibre. Anadir la crema de leche y la mantequilla.

Seguir procesando hasta obtener una mezcla lisa y homogénea. Tener cuidado que no haya grumos en la mezcla. Corregir sabor con sal y pimienta al gusto.

SALSA DE CAMELO Y NARANJA

90gr de azúcar
100ml de vinagre de vino tinto
500ml de fondo
120ml de jugo de naranja
100ml de almíbar de cereza
15ml de vinagre balsámico

Mezclar el azúcar y el vinagre en una olla pequeña, batir sobre el fuego para derretir el azúcar por completo, luego hervir rápidamente hasta que la mezcla esté de color marrón caramelo. Retirar del fuego e incorporar 500ml del fondo oscuro de res; cocinar a fuego lento, revolviendo, para disolver el caramelo. Verter el resto del fondo y el jugo de naranja y dejar reducir durante 40 minutos o hasta obtener una salsa espesa. La salsa estará ligeramente espesa y clara. Refrigerar en un tazón cubierto hasta el momento de servir.

MAGRET DE PATO

2000gr de magret de pato
60gr de tomillo
Gasa de pato
100gr de cascara de naranja

Limpiar y contar la grasa del pato en forme de rejilla.

En un sartén caliente sellar el pato colocando primero la grasa hacia el sartén y dejar que esta se dore. Dar la vuelta y sellar por 1 min el otro lado.

En fundas de empacado al vacío colocar el pato, la grasa del pato sobrante de la cocción anterior, el tomillo y la cascara de naranja y empacar al vacío. Cocinar en sous vide a 54oC por 2 horas.

Una vez cocinadas porcinas en porciones de 100gr y colocar en fundas de empacado al vacío y empacar al vacío.

VEGETALES GLASEADOS

800gr de remolacha
300gr de mini zanahoria cósmica
600gr de zucchini amarillo
600gr de zucchini verde

Con un pelador hacer láminas de zucchini verde y amarillo. Blanquear las láminas de zucchini. Una vez blanqueadas enfriar con agua y hielo. Colar el agua y en una tabla colocar una lámina de zucchini ver y encima otra de zucchini amarillo y enrollar. Repetir el mismo proceso con todas las láminas. (Dos rollos por plato)

Pelar y limpiar el tallo de las zanahorias y cocinas hasta que estén suaves. (Una zanahoria cortada en tres por plato)

Pealar la remolacha y con un saca bocados realizar esferas. Cocinar las esferas por 15 minutos o hasta que este suaves. (Tres esferas por plato)

Una vez que todo pre-cocinado colocar en un sartén aguacaliente, mantequilla y los vegetales. Glasearlos por dos minutos.

MONTAJE Y ACABADO DEL PLATO

Brotos de acedra

En un plato redondo colocar el pure de camote, el pato y los vegetales. Napear la salsa sobre el pato y colocar brotes de acedra sobre el pato como decoracion.

Figura 4: Receta - Magret de Canard Sauce caramel et Oranges

1.2.4 Receta - Tartelette aux Cerises et Amandes.

TARTELETTE AUX CERISES ET MANDES

12 PERSONAS

COMPOSICIÓN

Masa quebrada dulce
Rellano de almendra y cereza
Compota de cerezas
Helado de mimosa

MASA QUEBRADA DULCE

400gr de harina de trigo
180gr de azúcar impalpable
2gr de polvo de hornear
1 huevo
200gr de mantequilla

Mezclar a velocidad baja la harina, el polvo de hornear y la mantequilla templada en el tazón de la batidora, utilizando el escudo de la batidora. Anadir el azúcar impalpable y los huevos. Continuar batiendo a velocidad baja hasta obtener una mezcla homogénea sin trabajarla demasiado. Una vez lista, poner la masa sobre el mesón y verificar que todos los ingredientes estén mezclados correctamente y que no queden trozos de mantequilla. Al final, cubra la masa con papel film en el refrigerador mínimo 8 horas antes de usarla.

HELADO DE MIMOSA

650ml de leche
400gr de crema de leche
330gr de champagne
100gr de cascara de naranja
80gr de leche en polvo
200gr de glucosa
260gr de dextrosa
12gr de estabilizante de helado

En una olla agregar la leche, la crema de leche, el champagne y la cascara de naranja y dejar infusionar 15 min. Una vez infusionado, cernir en una nueva olla y agregar la glucosa, la dextrosa y la leche en polvo. Mezclar bien y poner a hervir la mezcla. Una vez que hierva agregar lentamente el estabilizante al mismo tiempo que lo bate. Una vez realizado este proceso dejar enfriar por 2 horas y proceder a poner en la máquina de helado por 4 horas mínimo. Revisar constantemente e ir limpiando los bordes para evitar cristalizaciones.

RETARTELETA DE ALMENDRA Y CEREZA

100gr de mantequilla
100gr de azúcar impalpable
100gr de harina de almendra
2 huevos
20 gramos de extracto de vainilla
120gr de cereza fresca

En una batidora eléctrica cremar la mantequilla hasta que tenga un color blanquecino. Cernir el azúcar impalpable y la harina de almendra e incorporar a la mantequilla y mezclar por 5 min. Agregar los huevos uno por uno asegurándose que se mezcle bien antes de añadir el siguiente. Anadir el extracto de vainilla y continuar batiendo hasta lograr una mezcla homogénea. Retirar las pepas de las cerezas y cortar en cuatro cada una. Con una espátula de goma incorporar cuidadosamente las cerezas y mezclar cuidadosamente sin aplastar las cerezas hasta conseguir una mezcla homogénea. Al final, poner la mezcla en un tazón y guardar en el refrigerador por 1 hora. Una vez realizado el relleno, agregarlo sobre las tartaletas previamente horneadas por 15 min y volver a meterlas al horno por otros 15-20min.

COMPOTA DE CEREZAS

400gr de cerezas frescas
200gr de azúcar

Retirar las pepas de las cerezas y cortar en cuatro cada una. Colocar las cerezas y el azúcar en una funda para empacar al vacío. Empacar al vacío las cerezas y dejar reposar mínimo un día.

MONTAJE Y ACABADO DEL PLATO

Cristal de isomalt
Pelos de flores

Calentar la tartaleta y en un tazón hondo colocar en un lado la mitad de la tartaleta y en la otra mitad la compota de cereza. Colocar sobre la compota de cereza un quenelle de helado de mimosa. Poner sobre el lado el cristal de isomalt cubriendo parte de la tartaleta. Para finalizar colocar pétalos de flores comestibles sobre el cristal



Figura 5: Receta - Tartelette aux Cerises et Amandes

II. INFORME DE VENTAS Y COSTOS

En el actual informe se presentara un resume donde se especifica de manera clara el reporte de la venta de mi menú. El menú elaborado para el restaurante Marcus, tenía como concepto la cultura francesa el cual se basaba en ciertas técnicas utilizadas en el país y ciertos productos típicos del mismo. Para hacer el menú me inspire en platos que elabore en mi pasantía en Francia, la cual dura 4 meses en el Hotel- Restaurante Le Bailliage ubicado en el pueblo de Salers.

El menú elaborado estuvo a la venta en la semana del martes 11 de Febrero hasta el domingo 16 de febrero donde hubo una venta total de 78 menús lo que da como resultado un total monetario de \$1,524.82. Dentro de los 78 menús, existieron 69 menús que se vendieron de manera completa, esto quiere decir que los 4 platos que incluye el menú fueron pedidos por el cliente. Los 69 menús vendidos en valor monetario representan un total de \$1,413.81. Por otro lado existen 7 menús que fueron vendidos como un “menú completo” pero estos tuvieron un descuento del 15% ya que fueron consumidos por estudiantes del CHAT (Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo). El valor monetario que representa estos 7 menús equivale en valor monetario a \$93.73. Para finalizar existieron 2 entradas (Tartar de Salmon) que fueron vendidos de manera individual y representaron un total monetario de \$17.28 (Ver tabla 1).

71047 C. Sta Carolina	Normal	7,38	1	3,45%	0	0,00%	7,38	3,73%	0,00	0,00%	7,38	3,73%
71050 C. Coto Crianza	Normal	8,20	3	10,34%	0	0,00%	24,60	12,42%	0,00	0,00%	24,60	12,42%
71051 C. Valiformo Brut	Normal	5,74	3	10,34%	0	0,00%	17,22	8,70%	0,00	0,00%	17,22	8,70%
71056 C. Calvet Cotes	Normal	6,97	2	6,90%	0	0,00%	13,94	7,04%	0,00	0,00%	13,94	7,04%
71059 C. Calvet Rosado	Normal	6,15	3	10,34%	0	0,00%	18,45	9,32%	0,00	0,00%	18,45	9,32%
71060 C. Bod FDM XBrut	Normal	7,38	2	6,90%	0	0,00%	14,76	7,45%	0,00	0,00%	14,76	7,45%
71068 C. Montes Pinot	Normal	7,38	2	6,90%	0	0,00%	14,76	7,45%	0,00	0,00%	14,76	7,45%
71069 C. Morande Pinot	Normal	7,38	2	6,90%	0	0,00%	14,76	7,45%	0,00	0,00%	14,76	7,45%
71073 C. Sta Carolina	Normal	6,15	2	6,90%	0	0,00%	12,30	6,21%	0,00	0,00%	12,30	6,21%
71074 C. Bell La Rande	Normal	6,15	3	10,34%	0	0,00%	18,45	9,32%	0,00	0,00%	18,45	9,32%
Total Vno- Esp Cose + Ceps		20	2,63%	0	0,00%	100,00	1,80%	0,00	0,00%	100,00	1,80%	
72001 Menu Completo	Normal	20,49	69	88,46%	0	0,00%	1.413,81	92,72%	0,00	0,00%	1.413,81	92,72%
72002 Entrada	Normal	8,64	2	2,56%	0	0,00%	17,28	1,13%	0,00	0,00%	17,28	1,13%
72007 Menu Chat Estudi	Normal	13,39	7	8,97%	0	0,00%	93,73	6,15%	0,00	0,00%	93,73	6,15%
Total Menu Estudiante		78	7,08%	0	0,00%	1.524,82	13,88%	0,00	0,00%	1.524,82	13,88%	
510002 1/2	Normal	4	8,00%	0	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	
510003 3/4	Normal	15	30,00%	0	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	
510004 Bien Cocido	Normal	3	6,00%	0	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	
510005 A punto	Normal	28	56,00%	0	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	
Total Terminos Carne		50	4,54%	0	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	
520001 Pasta	Normal	3	2,42%	0	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	
520002 Standard	Normal	89	71,77%	0	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	
520003 Papa	Normal	17	13,71%	0	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	
520004 Verduras Grill	Normal	4	3,23%	0	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	
520005 Ensalada huerto	Normal	11	8,87%	0	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	
Total Guarniciones		124	11,25%	0	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	

Tabla 1: Reporte de Ventas Menú Estudiante

2.1 Reporte de ventas diario

REPORTE DE VENTAS DIARIO						
Fecha	Entrada Fria	Entrada Caliente	Plato Fuerte	Postre	Menú Completo	Menu Estudiante CHAT
10/2/2020	Preparación del Menú					
11/2/2020	-	-	-	-	2	-
12/2/2020	-	-	-	-	15	3
13/2/2020	2	-	-	-	21	4
14/2/2020	Evento de San Valentín					
15/2/2020	-	-	-	-	12	-
16/2/2020	-	-	-	-	19	-
TOTAL	2	-	-	-	69	7

Tabla 2: Reporte de ventas Diario

2.2 Rendimiento y food cost porcentual real

Para la elaboración del menú se realizó recetas estándar de cada plato que formaba parte del menú para poder obtener un costo de venta y un food cost teórico. El resultado obtenido tras hacer los costos se obtuvo un food cost teórico del 30.33%.

RECETA:		Menú Frances			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
Kilogramos	0.087	Meli-Melo	\$ 2.77	\$ 0.24	
Kilogramos	0.105	Ris De Veau	\$ 12.44	\$ 1.31	
Kilogramos	0.250	Magre de Pato	\$ 14.38	\$ 3.60	
Kilogramos	0.105	Tartaleta de Almedra y Cereza	\$ 10.21	\$ 1.07	
			Costo Total	\$ 6.21	
			Precio de venta	\$ 20.49	
			Precio de venta con impuesto	\$ 25.00	
			Food Cost Teorico	30.33%	

DEGUSTACION
 Requisicion Degustacion Transfers IN Requisicion Transfer IN Puntos Transfer Out Bajas Ventas Totales Food Cost Real

Tabla 3: Receta Final Menú Francés - Food Cost Teórico

Tras haber acabado con el sema de menú se hizo una toma física de todos los productos y preparaciones sobrantes para poder obtener el food cost real. A momento que se calculó el porcentaje de food cost real, se podía observar que se obtenía como resultado un food cost real del 41% (Ver Tabla.3). Este food cost obtenido se realizó tomando encuentra el inventario inicial de la degustación que era de \$86.65 (Ver Tabla.3).

2.2.1 Food Cost real degustación.

DEGUSTACION								
	Requisicion Degustacion	Transfers IN	Requisicion	Transfer IN Puntos	Transfer Out	Bajas	Ventas Totales	Food Cost Real
TOTAL	\$ 86.65	\$	668.37	\$ 26.60	\$ 124.28	\$ 39.74	\$ 1,524.82	41%

Tabla 4: Food Cost Real Degustación

Lo que hay que tener en consideración es que parte de este inventario inicial que se tenía se utilizó para la elaboración de 7 menús, los cuales fueron presentaos en la degustación al panel. Partiendo de este hecho, lo que se realizo fue tomar en cuenta el valor total del menú, el cual fue de \$6.21 (Ver Tabla. 3) y multiplicarlo por siete para poder restar este valor de los \$86,65 para tener como resultado un valor de \$43.15 (Ver Tabla.5) lo que viene a ser el inventario inicial para la semana de menú. Una vez obtenido el inventario inicial para el menú se procedió a sacar nuevamente el food cost real el cual dio como resultado un food cost real del 38%.

2.2.2 Food Cost real menú.

Al obtener un food cost teórico y uno real se puede ver que existe una diferencia del 7.32% (Ver Tabla.5) a lo establecido en un inicio. Existen varias razones por la que puede existir esta diferencia las cuales se van a mencionar a continuación. Una de las razones por la cual se presenta esta diferencia es por el tiempo de duración que estuvo el menú a la venta, al solo tener una semana el cálculo de cuanto pedir de cada producto era complicado ya que no se sabía cómo iba a ser el comportamiento del menú. Otro factor que afecto es la variación en ventas a lo largo de la semana ya que el primer día que salió a la venta mi menú hubieron 12 ventas y el jueves hubieron 23 lo cual hacía difícil tener una idea de la

cantidad de menús que se iban a vender y dificultaba el saber cuánto producto pedir. En mi caso me afectó que el 14 de Febrero el menú estudiantil no se lo iba a poner a la venta ya que había un menú por San Valentín ya establecido lo cual hizo que mis ventas no sean mayores teniendo como resultado productos y preparaciones sobrantes.

FOOD COST -MENU									
	Requisicion Degustacion	Transfers IN	Requisicion	Transfer IN Puntos	Transfer Out	Bajas	Ventas Totales	Food Cost Real	
TOTAL	\$ 43.15	\$	668.37	\$	26.60	\$ 124.28	\$ 39.74	\$ 1,524.82	38%

Tabla 5: Food Cost real menú

FOOD COST TEORICO VS REAL-DIFERENCIA PORCENTUAL			
	FOOD COST TEORICO	FOOD COST RAL	DIFERENCIA PORCENTUAL
DEGUSTACION	30.33%	41%	10.18%
FOOD COST - MENU	30.33%	38%	7.32%

Tabla 6: Food Cost teórico vs real - Diferencia porcentual

2.2.3 Comparativos producción vs ventas.

DEGUSTACION									
PRODUCTOS	Requisicion Degustacion	Transfers IN	Requisicion	Transfer IN Puntos	Transfer Out	Bajas	Ventas Totales	Food Cost Real	
SALMON FRESCO FILETE ENT	\$ 7.14	\$	53.11	\$	-	\$ 6.94	\$	-	
PIMIENTA NEGRA GRANO	\$ 0.26	\$	-	\$	-	\$	\$	-	
PIMIENTO AMARILLO	\$ 0.20	\$	3.51	\$	-	\$ 0.33	\$	-	
PIMIENTO ROJO	\$ -	\$	3.24	\$	-	\$ 0.45	\$	-	
MELON	\$ 2.80	\$	3.76	\$	-	\$ 2.97	\$	-	
LIMON SUTIL	\$ 0.34	\$	3.90	\$	-	\$ 0.59	\$	-	
ALBAHACA FRESCA	\$ 1.80	\$	1.80	\$	-	\$ 1.26	\$	-	
AZUCAR	\$ 0.19	\$	0.72	\$	-	\$	\$	-	
CEBOLLA BLANCA	\$ 0.08	\$	1.44	\$	-	\$ 0.19	\$	-	
AGUACATE	\$ 1.05	\$	-	\$	-	\$	\$	-	
CEBOLLA PERLA	\$ 0.85	\$	11.05	\$	-	\$ 2.13	\$	-	
CEBOLLA PUERRO	\$ 0.16	\$	8.80	\$	-	\$ 2.08	\$	-	
PEREJIL CRESPO	\$ 0.06	\$	0.60	\$	-	\$	\$	1.14	
TERNERA MOLLEJA	\$ 9.00	\$	117.00	\$	-	\$ 23.90	\$	-	
BES HUESO	\$ 2.04	\$	11.33	\$	-	\$	\$	-	
HARINA TRIGO	\$ 0.08	\$	3.96	\$	-	\$	\$	-	
APIO FRESCO	\$ 0.08	\$	2.80	\$	-	\$ 1.20	\$	-	
ZANAHORIA AMARILLA	\$ 0.09	\$	2.47	\$	-	\$ 0.09	\$	-	
CHAMPINON FRESCO	\$ 1.20	\$	18.00	\$	-	\$	\$	18.67	
MANTEQUILLA C/SAL	\$ 2.22	\$	39.96	\$	-	\$ 14.65	\$	-	
AJO PELADO	\$ 0.13	\$	-	\$	-	\$	\$	-	
CREMA LECHE	\$ 3.15	\$	-	\$	-	\$	\$	-	
PATO MAGRE	\$ 21.78	\$	266.20	\$	-	\$ 27.88	\$	-	
JENGIBRE	\$ 0.05	\$	2.12	\$	-	\$ 2.07	\$	-	
CAMOTE AMARILLO	\$ 0.88	\$	4.40	\$	-	\$ 1.72	\$	-	
NARANJA AMERICANA	\$ 1.24	\$	6.20	\$	-	\$ 1.86	\$	-	
MIEL DE ABEJA	\$ 0.45	\$	-	\$	-	\$ 0.45	\$	-	
VINAGRE BALSAMICO NACIONAL (BODEGA-DELU)	\$ 0.14	\$	1.41	\$	-	\$ 1.55	\$	-	
VINAGRE VINO TINTO	\$ 0.68	\$	3.39	\$	-	\$	\$	-	
CEREZA FRESCA	\$ 9.93	\$	56.72	\$	-	\$	\$	-	
MINI ZANAHORIA COSMICA	\$ 18.00	\$	27.00	\$	-	\$ 23.40	\$	-	
REMOLACHA	\$ 0.60	\$	1.80	\$	-	\$	\$	-	
ZUCCINI AMARILLO	\$ -	\$	0.80	\$	-	\$ 0.42	\$	-	
ZUCCINI VERDE	\$ -	\$	0.60	\$	-	\$ 0.31	\$	-	
AZUCAR MICRO IMPALPABLE	\$ -	\$	1.28	\$	-	\$ 0.21	\$	-	
ESENCIA VAINILLA NEGRA	\$ -	\$	0.49	\$	-	\$ 0.49	\$	-	
ALMENDRA MOLIDA NACIONAL	\$ -	\$	8.50	\$	-	\$ 1.70	\$	-	
HUEVOS	\$ -	\$	-	\$	-	\$ 1.24	\$	-	
MASA DE HOJALDRE	\$ -	\$	-	\$	-	\$ 2.88	\$	1.04	
MASA QUEBRADA	\$ -	\$	-	\$	-	\$ 2.81	\$	0.16	
DEXTROSA	\$ -	\$	-	\$	-	\$ 5.32	\$	-	
ESTABILIZANTE	\$ -	\$	-	\$	-	\$ 1.09	\$	-	
GLUCOSA	\$ -	\$	-	\$	-	\$ 2.98	\$	-	
AGUACATE	\$ -	\$	-	\$	-	\$ 7.60	\$	-	
PREPARACIONES									
TARTAR DE SALMON	\$ -	\$	-	\$	-	\$ 7.03	\$	-	
PURE DE CAMOTE	\$ -	\$	-	\$	-	\$ 0.76	\$	-	
MOLLEJAS CON ZANAHORIA	\$ -	\$	-	\$	-	\$ -	\$	2.00	
SALSA DE CARAMELO Y NARANJA	\$ -	\$	-	\$	-	\$ -	\$	8.13	
SORBETE DE LIMON-ALBAHACA	\$ -	\$	-	\$	-	\$ -	\$	1.23	
HELADO DE MIMOSA	\$ -	\$	-	\$	-	\$ -	\$	7.37	
TOTAL	\$ 86.65	\$	668.37	\$	26.60	\$ 124.28	\$ 39.74	\$ 1,524.82	41%

Tabla 7: Toma física - Degustación

FOOD COST - MENU										
PRODUCTOS	Requisicion	Degustacion	Transfers IN	Requisicion	Transfer IN Puntos	Transfer Out	Bajas	Ventas Totales	Food Cost Real	
SALMON FRESCO FILETE ENT	\$	7.14	\$	53.11	\$	-	\$ 6.94	\$ -		
PIMIENTA NEGRA GRANO	\$	0.26	\$	-	\$	-	\$ -	\$ -		
PIMIENTO AMARILLO	\$	0.20	\$	3.51	\$	-	\$ 0.33	\$ -		
PIMIENTO ROJO	\$	-	\$	3.24	\$	-	\$ 0.45	\$ -		
MELON	\$	2.80	\$	3.76	\$	-	\$ 2.97	\$ -		
LIMON SUTIL	\$	0.34	\$	3.90	\$	-	\$ 0.59	\$ -		
ALBAHACA FRESCA	\$	1.80	\$	1.80	\$	-	\$ 1.26	\$ -		
AZUCAR	\$	0.19	\$	0.72	\$	-	\$ -	\$ -		
CEBOLLA BLANCA	\$	0.08	\$	1.44	\$	-	\$ 0.19	\$ -		
AGUACATE	\$	1.05	\$	-	\$	-	\$ -	\$ -		
CERVEZA CLUB ROJA / NEGRA	\$	0.85	\$	11.05	\$	-	\$ 2.13	\$ -		
CEBOLLA PUERRO	\$	0.16	\$	8.80	\$	-	\$ 2.08	\$ -		
PEREJIL CRESPO	\$	0.05	\$	0.60	\$	-	\$ -	\$ 1.14		
UVA NEGRA	\$	9.00	\$	117.00	\$	-	\$ 23.90	\$ -		
SAL PRIETA	\$	2.04	\$	11.33	\$	-	\$ -	\$ -		
HARINA TRIGO	\$	0.08	\$	3.96	\$	-	\$ -	\$ -		
APIO FRESCO	\$	0.08	\$	2.80	\$	-	\$ 1.20	\$ -		
0	\$	0.09	\$	2.47	\$	-	\$ 0.09	\$ -		
CHOCOLATE HUEVITOS	\$	1.20	\$	18.00	\$	-	\$ -	\$ 18.67		
MANTEQUILLA C/SAL	\$	2.22	\$	39.96	\$	-	\$ 14.65	\$ -		
AJO PELADO	\$	0.13	\$	-	\$	-	\$ -	\$ -		
CREMA LECHE	\$	3.15	\$	-	\$	-	\$ -	\$ -		
PATO MAGRE	\$	21.78	\$	266.20	\$	-	\$ 27.88	\$ -		
JENGIBRE	\$	0.05	\$	2.12	\$	-	\$ 2.07	\$ -		
CAMOTE AMARILLO	\$	0.88	\$	4.40	\$	-	\$ 1.72	\$ -		
NARANJA AMERICANA	\$	1.24	\$	6.20	\$	-	\$ 1.86	\$ -		
MIEL DE ABEJA	\$	0.45	\$	-	\$	-	\$ 0.45	\$ -		
ZAPALLO	\$	0.14	\$	1.41	\$	-	\$ 1.55	\$ -		
ZUCCINI VERDE	\$	0.68	\$	3.39	\$	-	\$ -	\$ -		
CEREZA FRESCA	\$	9.93	\$	56.72	\$	-	\$ -	\$ -		
PAICHE ENTERO	\$	18.00	\$	27.00	\$	-	\$ 23.40	\$ -		
REMOLACHA	\$	0.60	\$	1.80	\$	-	\$ -	\$ -		
ZUCCINI AMARILLO	\$	-	\$	0.80	\$	0.42	\$ -	\$ -		
ZUCCINI VERDE	\$	-	\$	0.60	\$	0.31	\$ 0.31	\$ -		
AZUCAR MICRO IMPALPABLE	\$	-	\$	1.28	\$	0.21	\$ -	\$ -		
ESENCIA VAINILLA NEGRA	\$	-	\$	0.49	\$	0.04	\$ 0.49	\$ -		
ALMENDRA MOUDA NACIONAL	\$	-	\$	8.50	\$	1.70	\$ -	\$ -		
HUEVOS	\$	-	\$	-	\$	1.24	\$ -	\$ -		
MASA DE HOJALDRE	\$	-	\$	-	\$	2.88	\$ -	\$ 1.04		
MASA QUEBRADA	\$	-	\$	-	\$	2.81	\$ -	\$ 0.16		
DEXTROSA	\$	-	\$	-	\$	5.32	\$ -	\$ -		
ESTABILIZANTE	\$	-	\$	-	\$	1.09	\$ -	\$ -		
GLUCOSA	\$	-	\$	-	\$	2.98	\$ -	\$ -		
AGUACATE	\$	-	\$	-	\$	7.60	\$ -	\$ -		
PREPARACIONES	\$	-	\$	-	\$	-	\$ -	\$ -		
TARTAR DE SALMON	\$	-	\$	-	\$	-	\$ 7.08	\$ -		
PURE DE CAMOTE	\$	-	\$	-	\$	-	\$ 0.76	\$ -		
MOLLEIAS CON ZANAHORIA	\$	-	\$	-	\$	-	\$ -	\$ 2.00		
SALSA DE CARAMELO Y NARANJA	\$	-	\$	-	\$	-	\$ -	\$ 8.13		
SORBETE DE LIMON-ALBAHACA	\$	-	\$	-	\$	-	\$ -	\$ 1.23		
HELADO DE MIMOSA	\$	-	\$	-	\$	-	\$ -	\$ 7.37		
TOTAL	\$	43.15	\$	668.37	\$	26.60	\$ 124.28	\$ 39.74	1,524.82	38%

Tabla 8: Toma física - Menú

2.3 Reporte de bajas

Al final de mi semana de menú existieron ciertas producciones y productos que se debió dar de baja ya que no podía hacer una transfer out de ciertos productos, lo que eso causo a que mi food cost se haya inflado. La pérdida obtenida en bajas representa un valor monetario de \$39.74 (Ver Tabla.10).

PRODUCTOS				
Fecha	Kilogramos	Item	Costo	Costo Total
17/02/2020	0.38	Perejil Crespo	\$ 3.00	\$ 1.14
	0.074	Masa Quebrada	\$ 2.16	\$ 0.16
	1.088	Masa de Hojaldre	\$ 0.96	\$ 1.04
17/02/2020	1.13	Champinon Fresco	\$ 16.52	\$ 18.67
			Total	\$ 21.01

Tabla 9: Reporte de bajas - productos

PREPARACIONES				
Fecha	Kilogramos	Item	Costo	Costo Total
17/02/2020	0.1	Mollejas con Zanahoria	\$ 20.05	\$ 2.00
17/02/2020	0.3	Salsa de Caramelo y Naranja	\$ 27.09	\$ 8.13
17/02/2020	1.5	Sorbete de Limon-Albahaca	\$ 0.82	\$ 1.23
17/02/2020	2	Helado de mimosa	\$ 3.68	\$ 7.37
			Total	\$ 18.73

Tabla 10: Reporte de bajas - preparaciones

52 \$ 18.67

total \$ 21.01

TOTAL TRANSFER OUT	
PRODUCTOS	\$ 21.01
PREPARACIONES	\$ 18.73
TOTAL	39.74

Costo Total

05 \$ 2.00

Tabla 11: Resumen de Productos Dados de Bajas

2.4 Reporte de Transfer In

MARCUS - COCINA				
Fecha	Kilogramos	Item	Costo	Costo Total
	0.26	Zucchini Amarillo	\$ 1.60	\$ 0.42
	0.26	Zucchini Verde	\$ 1.20	\$ 0.31
	0.1	Azucar Micro Impalpable	\$ 2.13	\$ 0.21
	0.005	Esencia vainilla	\$ 8.12	\$ 0.04
	0.1	Almendra Molida Nacinal	\$ 17.00	\$ 1.70
	12	Huevos	\$ 0.10	\$ 1.24
3/2/2020	0.51	Dextrosa	\$ 2.96	\$ 1.51
3/2/2020	0.017	Estabilizante	\$ 16.00	\$ 0.27
3/2/2020	0.372	Glucosa	\$ 2.00	\$ 0.74
8/2/2020	1.29	Dextrosa	\$ 2.96	\$ 3.81
8/2/2020	0.051	Estabilizante	\$ 16.00	\$ 0.82
8/2/2020	1.116	Glucosa	\$ 2.00	\$ 2.23
2/2/2020	4	Aguacates	\$ 1.90	\$ 7.60
			Total	\$ 20.91

Tabla 12: Transfer In - Cocina Marcus

PANADERIA				
Fecha	Kilogramos	Item	Costo	Costo Total
2/2/2020	3	Masa de Hojaldre	\$ 0.96	2.88
			Total	2.88

Tabla 13: Transfer In - Panadería

PASTELERIA				
Fecha	Kilogramos	Item	Costo	Costo Total
3/2/2020	0.3	Masa Quebrada	\$ 2.16	0.648
8/2/2020	1	Masa Quebrada	\$ 2.16	2.16
			Total	2.81

Tabla 14: Transfer In - Pastelería

TOTAL TRANSFERS IN	
PANADERIA	2.88
PASTELERIA	2.81
MARCUS - COCINA	20.91
TOTAL	26.59

Tabla 15 Transfer In Total

2.5 Reporte de Transfer Out

A MARCUS - COCINA (PRODUCTOS)				
Fecha	Kilogramos	Item	Costo	Costo Total
17/02/2020	1.65	Mantequilla	\$ 8.88	\$ 14.65
17/02/2020	0.2	Zanahoria Amarilla	\$ 0.45	\$ 0.09
17/02/2020	2.5	Cebolla Perla	\$ 0.85	\$ 2.13
17/02/2020	0.78	Jengibre	\$ 2.65	\$ 2.07
17/02/2020	1.3	Zanahoria Mini Cosmica	\$ 18.00	\$ 23.40
17/02/2020	0.28	Albahaca	\$ 4.50	\$ 1.26
17/02/2020	0.6	Naranja Americana	\$ 3.10	\$ 1.86
17/02/2020	0.78	Camote	\$ 2.20	\$ 1.72
17/02/2020	0.26	Zuccinni Verde	\$ 1.20	\$ 0.31
17/02/2020	1.152	Pato	\$ 24.20	\$ 27.88
17/02/2020	1.3	Cebolla Puerro	\$ 1.60	\$ 2.08
17/02/2020	2.12	Melon	\$ 1.40	\$ 2.97
	0.45	Limon Sutil	\$ 1.30	\$ 0.59
17/02/2020	0.2	Cebolla Blanca	\$ 0.96	\$ 0.19
17/02/2020	1.5	Apio Fresco	\$ 0.80	\$ 1.20
17/02/2020	0.25	Pimiento rojo	\$ 1.80	\$ 0.45
17/02/2020	0.17	Pimiento Amarillo	\$ 1.95	\$ 0.33
			Total	\$ 83.17

Tabla 16: Transfer Out - Cocina Marcus productos

A MARCUS - COCINA (PRODUCCION)				
Fecha	Kilogramos	Item	Costo	Costo Total
17/02/2020	1.65	Tartar de Salmon	\$ 4.26	\$ 7.03
17/02/2020	0.2	Pure de Camote	\$ 3.82	\$ 0.76
			Total	\$ 7.80

Tabla 17: Transfers Out - Cocina Marcus producción

CONCLUSIONES

Al realizar mi menú existieron bastantes factores como son los sabores, aromas y la cultura francesa, que influyeron en la elección de cada ingrediente que contenía cada plato, con el objetivo de crear una experiencia gastronómica en el consumidor. Uno de los retos más grandes al que me enfrente al decidir cuál iba a ser mi menú, fue poder replicar lo aprendido en mi pasantía en Francia con lo que se podía encontrar en el mercado local ya que existen ciertos productos típicos de la región que no existen en el país. La cultura fue la influencia más grande que tenía mi menú por lo que quise utilizar ingredientes ancestrales y clásicos en la cocina francesa como es el pato, la crema y la mantequilla para que la esencia de la cocina francesa se conserve dentro de mi menú.

Dentro de mi menú existían ciertos productos que no son muy apetecibles por el consumidor, como son las mollejas de ternera, sin embargo el menú tuvo mucha acogida por parte del cliente como del panel de jurado. La cocina se basa mucho en técnicas culinarias y procesos adecuados de cocción haciendo que un producto que en un principio puede no ser agradable a las personas, con la aplicación de una buena técnica y método de cocción el producto puede resultar muy apetecible.

En cuanto a la experiencia y el aprendizaje tras haber realizado mi menú, tuve un acercamiento a lo que sería llevar a cabo un restaurante y lo estresante que puede llegar a ser. Al haber culminado mi semana de menú me di cuenta de la presión y el estrés que conlleva estar pendiente de tener todos los productos e ingredientes necesarios para el mise en place y que todo esté listo a su vez para el servicio. Adicionalmente, con esta experiencia pude entender de mejor manera la importancia que tienen los procesos, el seguimiento de una receta estándar y el manejo adecuado del producto ya que todos estos pasos a seguir se ven reflejados en el desempeño en el momento del servicio al igual que en la parte administrativa con los costos.

Tras haber finalizado mi semana de venta me sentí contenta y satisfecho con la creación de mi menú francés como producto final. El resultado obtenido respondió al propósito inicial que tenía en un inicio la idea mi menú. Pude transmitir la pasión que tengo por la gastronomía, se pudo crear una experiencia en el consumidor y pude plasman la cultura de Auvergne.

RECOMENDACIONES

En primera instancia, lo que recomendaría sería tener un buen control al momento de recibir el producto. Es importante revisar que tanto la calidad como la cantidad de lo que uno está recibiendo sea la correcta. Ya que al tener productos de más o de mala calidad afectaran al food cost real vs teórico. Además de lo mencionado, se recomienda realizar tener un mise en place ordenado donde todo este etiquetado. Es de suma importancia que todos los días se haga una revisión del mise en place para asegurarse que se tiene todo lo necesario antes del servicio ya que esto ayuda a prevenir el desorden y un retraso durante el servicio.

En cuanto a los tiempos de preparación, se recomienda saber exactamente cuánto tiempo toma realizar cada uno de ellos ya que esto puede causar retrasos en el momento del servicio. En el caso que se trate de un producto que su coccion es demorosa se recomienda tenerlo pre cocinado y así solo terminar su cocción al momento del servicio.

Se recomienda de igual manera tener en cuenta la rectas estándar y al momento de realizar toda la producción tratar de hacer los más exactos posibles en cuanto a la cantidad que se utiliza de cada producto. Al no seguir correctamente una receta estándar puede ocasionar que se esté usando más de lo necesario lo que inflara el food cost. Finalmente, es importante tener un buen manejo de almacenamiento y respetar las normas FIFO Y LIFO ya que estas nos permiten evitar daños y que los productos de deterioren causando que estos tengan que ser dados de baja lo que también afectara al food cost real

REFERENCIAS

- Baker, A. (10 de Marzo de 2018). *Kitchen Language: What Is Confit?* Obtenido de Michelin Guide: <https://guide.michelin.com/en/article/features/confit-cooking-definition>
- Benayoun, M. (2019). *196 flavor*. Obtenido de You are here: Home / Continent / Europe / Western Europe / France / France: Duck à l'Orange: <https://www.196flavors.com/france-duck-a-lorange/>
- Campos Collado, D., Amparán Ochoa, P., Escobedo Vázquez, R., González Solís, A., Pérez, M., & Vania. (Octubre de 2007). Obtenido de Mantequilla: http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/TEMA2.MANTEQUILLA_2831.pdf
- Data, C. (2017). *Climate Data* . Obtenido de CLIMA: AUVERNIA: <https://es.climate-data.org/europe/francia/auvernia-310/>
- Dirlewanger, E. (2007). Cherry . En *Fruits and Nuts* (pág. 103). Pennsylvania: Springer Science & Business Media.
- ETYMOLOGY DICTIONARY. (2001). Obtenido de cream: <https://www.etymonline.com/word/cream>
- Explore France . (11 de Abril de 2013). *Explore France* . Obtenido de The culinary heritage of the French mountains: <https://us.france.fr/en/alps-mont-blanc/article/culinary-heritage-french-mountains-1>
- FAO. (2020). *FAO*. Obtenido de Gateway to dairy production and products: <http://www.fao.org/dairy-production-products/products/types-and-characteristics/en/>
- Finglas, P., Caballero, B., & Fidel, T. (2016). Cherries (*Prunus* spp.): The Fruit and Its Importance. En W. Loescher, *The Encyclopedia of Food and Health* (págs. 10-11). Oxford: Academic Press.
- French Country Food. (2017). *French Country Food* . Obtenido de Auvergne: <https://www.frenchcountryfood.com/regions-in-france/auvergne.html>
- Gastronomia&Cia. (19 de Septiembre de 2017). *Qué significa infusionar*. Obtenido de Gastronomía&Cia: <https://gastronomiaycia.republica.com/2017/09/19/que-significa-infusionar/>
- Gibson, M. (2010). The wines of France . En M. Gibson, *The Sommelier Prep Course* (pág. 124). Massachusetts: JOHN WILEY & SONS, INC.
- Jimenez, M. (2016). Sous -Vide. En M. Jimenez, *Conceptos Basicos de Cocina* (págs. 64-65). Quito.
- Larousse. (2013). *cerise*. Obtenido de Larousse: <https://www.larousse.fr/encyclopedie/divers/cerise/32333>
- Larousse. (2013). *Larousse*. Obtenido de Samon: <https://www.larousse.fr/encyclopedie/vie-sauvage/saumon/184568#2966403>
- Larousse cocina. (2014). *Larousse cocina*. Obtenido de Sellar: https://laroussecocina.mx/palabra/?s=sellar&post_type=palabra&vista=diccionario
- MacNeil, K. (2015). The Wine Bible . En K. MacNeil, *France* (pág. 142). New York: Workman Publishing C., Inc.
- Meyronneinc, C., Mauvy, C., Pitt, D., Dubost, L., Vény, N., & Vasson, S. (Enero de 2016). *Agreste Auvergne-Rhône-Alpes Références*. Obtenido de Agriculture, agroalimentaire et forêt d'Auvergne-Rhône-Alpes Panorama en chiffres et en cartes: http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/PANORAMA_versionJuin2016-adobePdf_cle8cb599.pdf

- Republica. (2010). *Gastronomia y Cia*. Obtenido de Juliana:
<https://gastronomiaycia.republica.com/2010/07/20/juliana/>
- Tan, R. (14 de Enero de 2019). *Kitchen Language: What Are The Basic Knife Cuts?* Obtenido de Michelin Guide: <https://guide.michelin.com/en/article/dining-in/kitchen-language-what-are-the-different-knife-cuts>
- Tan, Rachel. (03 de Octubre de 2018). *Kitchen Language: What Is A Quenelle?* Obtenido de Michelin Guide: <https://guide.michelin.com/en/article/dining-in/kitchen-language-what-is-quenelle>
- Tee, K. (29 de Mayo de 2018). *Kitchen language: What is sous vide?* Obtenido de Michelin Guide: <https://guide.michelin.com/en/article/features/kitchen-language-what-is-sous-vide-tpe>
- The Uncommon Guide to Common Life on Narragansett Bay. (s.f.). *The Uncommon Guide to Common Life on Narragansett Bay*. Obtenido de Atlantic salmon :
<http://www.edc.uri.edu/restoration/html/gallery/fish/salmon.htm>
- Turner, D. (05 de Septiembre de 2019). *Michelin Guide*. Obtenido de Kitchen Language: Mise en Place: <https://guide.michelin.com/en/article/features/mise-en-place-cooking>
- Velázquez, G. (11 de Febrero de 2020). *Bon Viveur*. Obtenido de Las mollejas:
<https://www.bonviveur.es/gastroteca/las-mollejas-casqueria-de-toda-la-vida>

ANEXO A: FOTOS DE LA DEGUSTACIÓN

Anexo 1: Méli-Mélo



Anexo 2: Ris de Veau



Anexo 3: Magret de canard sauce caramel et oranges



Anexo 4: Tartelette aux cerises et amandes

ANEXO B: RECETAS ESTÁNDAR

RECETA	MELON PELADO		TAMANO DE LA PORCION	0.01
			NUMERO DE PORCION	7
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Litros	0.1	MELON	\$ 1.40	\$ 0.14
Cantidad Total	0.1		Costo Total	\$ 0.14
Merma (%-cant)	30.00%		Costo por Kilogramo	\$ 2.00
Rendimiento	0.07		Costo por Porción	\$ 0.02

Anexo 5: Tabla – melón pelado. Sub-receta

RECETA	Aguacate para Tartar		TAMANO DE LA PORCION	0.07
			NUMERO DE PORCION	50
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramos	0.484	AGUACATE	\$ 1.90	\$ 0.9196
Cantidad Total	0.484		Costo Total	\$ 0.92
Merma (%-cant)	0%		Costo por Kilogramo	\$ 1.90
Rendimiento	0.314		Costo por Porción	\$ 0.02

Anexo 6: Tabla – Aguacate para tartar. Sub-receta

RECETA	Tartar de salmon y melon		TAMANO DE LA PORCION	0.045
			NUMERO DE PORCION	7
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramos	0.32	SALMON FRESCO FILETE ENT	\$ 16.60	\$ 5.31
Kilogramos	0.035	PIMIENTO AMARILLO	\$ 1.95	\$ 0.07
Kilogramos	0.07	MELON	\$ 1.40	\$ 0.10
Kilogramos	0.05	LIMON SUTIL	\$ 1.30	\$ 0.07
Cantidad Total	1.42		Costo Total	\$ 5.54
Merma (%-cant)	2.11%		Costo por Kilogramo	\$ 4.26
Rendimiento	1.3		Costo por Porción	\$ 0.79

Anexo 7: Tabla – Tartar de salmón y melón. Receta de producción

RECETA	Sorbete de limon y albahaca		TAMANO DE LA PORCION	0.025
			NUMERO DE PORCION	15
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramos	0.17	DEXTROSA MONOHIDRATADA	\$ 2.96	\$ 0.50
Kilogramos	0.112	GLUCOSA	\$ 2.00	\$ 0.22
Kilogramos	0.005	ESTABILIZANTE SORBETE	\$ 16.49	\$ 0.08
Kilogramos	0.03	ALBAHACA FRESCA	\$ 4.50	\$ 0.14
Litros	1	AGUA	\$ -	\$ -
Kilogramos	0.45	LIMON SUTIL	\$ 1.30	\$ 0.59
Kilogramos	0.8	AZUCAR	\$ 0.72	\$ 0.58
Cantidad Total	2.57		Costo Total	\$ 2.11
Merma (%-cant)	22.18%		Costo por Kilogramo	\$ 0.82
Rendimiento	2		Costo por Porción	\$ 0.14

Anexo 8: Tabla – Sorbete de limón y albahaca. Receta de producción

RECETA:	Meli-Melo		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.087
			NÚMERO DE PORCIONES	1.00
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramo	0.045	Tartar de salmon y melon	\$ 4.26	\$ 0.19
Kilogramo	0.025	Sorbete de limon y albhaca	\$ 0.82	\$ 0.02
Kilogramo	0.007	Aguacate para Tartar (Deco)	\$ 1.90	\$ 0.01
Kilogramo	0.010	Flores Follajes Varios	\$ 1.50	\$ 0.02
Cantidad Total	0.087		Costo Total	\$ 0.24
Rendimiento	0.087		Costo por kilogramo	\$ 2.77
Merma (%-cant)	0.00%		Costo por porción	\$ 0.24

Anexo 9: Tabla – Méli-Mélo. Receta final

RECETA	Mollejas Blanqueadas		TAMANO DE LA PORCION	0.04
			NUMERO DE PORCION	12
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramos	0.335	ZANAHORIA AMARILLA	\$ 0.45	\$ 0.15
Kilogramos	0.05	CEBOLLA PERLA	\$ 0.85	\$ 0.04
Kilogramos	0.01	SAL CRISAL	\$ 0.37	\$ 0.00
Kilogramos	0.015	PEREJIL CRESPO	\$ 3.00	\$ 0.05
Kilogramos	0.665	TERNERA MOLLEJA	\$ 18.00	\$ 11.97
Kilogramos	0.02	CEBOLLA BLANCA	\$ 0.96	\$ 0.02
Litros	1	AGUA	\$ -	\$ -
Cantidad Total	2.711		Costo Total	\$ 12.23
Merma (%-cant)	81.11%		Costo por Kilogramo	\$ 23.89
Rendimiento	0.512		Costo por Porción	\$ 1.02

Anexo 10: Tabla – Mollejas blanqueadas. Sub –receta

RECETA	mollejas caramelizadas con zanahoria		TAMANO DE LA PORCION	0.04
			NUMERO DE PORCION	13
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
	0.512	MOLLEJAS BLANQUEADAS	\$ 23.89	\$ 12.23
	0.1	ACEITE GIRASOL	\$ 2.00	\$ 0.20
Cantidad Total	0.62		Costo Total	\$ 12.43
Merma (%-cant)	6.45%		Costo por Kilogramo	\$ 20.05
Rendimiento	0.58		Costo por Porción	\$ 0.96

Anexo 11: Tabla – Mollejas caramelizadas con zanahoria. Receta de producción

RECETA	Salsa Championes		TAMANO DE LA PORCION	0.055
			NUMERO DE PORCION	12
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramos	0.165	CEBOLLA PERLA	\$ 0.85	0.14
Litros	0.225	CHAMPINON FRESCO	\$ 6.00	1.35
Kilogramos	0.05	MANTEQUILLA	\$ 8.88	0.44
Litros	0.45	CREMA LECHA	\$ 3.15	1.42
Litros	0.5	AGUA	\$ -	0.00
Cantidad Total	1.35		Costo Total	\$ 3.35
Merma (%-cant)	48.15%		Costo por Kilogramo	\$ 2.48
Rendimiento	0.7		Costo por Porción	\$ 0.28

Anexo 12: Tabla –Salsa de Champiñones. Receta de producción

RECETA	Masa de Hojaldre		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.55
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	NUMERO DE PORCIÓN	7
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramos	0.385	MASA DE HOJALDRE	\$ 0.96	0.3696
Cantidad Total	1.165		Costo Total	\$ 0.37
Merma (%-cant)			Costo por Kilogramo	\$ 0.32
Rendimiento	0.927		Costo por Porción	\$ 0.05

Anexo 13: Tabla –Masa de hojaldre. Receta de producción

RECETA:	RIS DE VEAU		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.105
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	NUMERO DE PORCIONES	1.00
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramo	0.040	Mollejas	\$ 20.05	\$ 0.80
Kilogramo	0.050	Salsa de Champinones	\$ 2.48	\$ 0.12
Kilogramo	0.055	Masa de Hojaldre	\$ 0.96	\$ 0.05
Unidad	1.000	Huevo	\$ 0.10	\$ 0.10
Cantidad Total	0.087		Costo Total	\$ 1.08
Rendimiento	0.087		Costo por kilogramo	\$ 12.44
Merma (%-cant)	0.00%		Costo por porción	\$ 1.31

Anexo 14: Tabla –Ris de Veau. Receta final

RECETA	FONDO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.068
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	NUMERO DE PORCIÓN	13
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramos	0.5	RES HUESO	\$ 2.27	1.133499505
Litros	4	AGUA	-	0
	0.1	PUERRO	\$ 1.60	0.160000018
	0.1	ZANAHORIA AMARILLA	\$ 0.45	0.044999807
	0.1	APIO FRESCO	\$ 0.80	0.08
	0.2	SAL CRISAL	\$ 0.37	0.074
Kilogramos	0.5	CEBOLLA PERLA	\$ 0.85	0.425
	0.1	CEBOLLA BLANCA	\$ 0.96	0.096020658
Cantidad Total	2.711		Costo Total	\$ 1.92
Merma (%-cant)	81.11%		Costo por Kilogramo	\$ 0.71
Rendimiento	0.512		Costo por Porción	\$ 0.15

Anexo 15: Tabla –Fondo. Sub-receta

RECETA	CASCARA DE NARANJA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.012
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	NUMERO DE PORCIÓN	8
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramos	0.2	NARANJA AMERICANA	\$ 3.10	\$ 0.62
Kilogramos	0.2	AGUA	-	-
Cantidad Total	0.1		Costo Total	\$ 0.62
Merma (%-cant)			Costo por Kilogramo	\$ 6.20
Rendimiento	0.1		Costo por Porción	\$ 0.08

Anexo 16: Tabla –Cascara de naranja. Sub-receta

RECETA	CAMOTE BASE		TAMANO DE LA PORCION	0.06
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
	0.544	CAMOTE AMARILLO	\$ 2.20	\$ 1.20
	0.014	MANTEQUILLA	\$ 8.88	\$ 0.12
	0.11	CEBOLLA PERLA	\$ 0.85	\$ 0.09
	0.016	JENGIBRE	\$ 0.85	\$ 0.01
Cantidad Total	0.69		Costo Total	\$ 1.43
Merma (%-cant)	24.93%		Costo por Kilogramo	\$ 2.76
Rendimiento	0.518		Costo por Porción	\$ 0.18

Anexo 17: Tabla – Camote base. Sub-receta

RECETA	ALMIBAR DE CEREZA		TAMANO DE LA PORCION	0.05
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramos	0.15	CEREZA	\$ 28.36	\$ 4.25
Kilogramos	0.15	AZUCAR	\$ 0.72	\$ 0.11
Cantidad Total	0.3		Costo Total	\$ 4.36
Merma (%-cant)			Costo por Kilogramo	\$ 12.46
Rendimiento	0.35		Costo por Porción	\$ 0.62

Anexo 18: Almíbar de cereza –Fondo. Sub-receta

RECETA	PATO		TAMANO DE LA PORCION	0.08
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
	0.82	MAGRE PATO	\$ 24.20	\$ 19.84
	0.05	SAL CRISAL	\$ 0.37	\$ 0.02
	0.1	CASCARAS DE NARANJA	\$ 6.20	\$ 0.62
Kilogramos	0.04	TOMILLO	\$ 7.00	\$ 0.28
Kilogramos	0.09	GRASA DE PATO	\$ -	\$ -
Cantidad Total	0.985		Costo Total	\$ 20.76
Merma (%-cant)	16.75%		Costo por Kilogramo	\$ 25.32
Rendimiento	0.82		Costo por Porción	\$ 2.60

Anexo 19: Tabla –Pato. Receta de producción

RECETA	SALSA DE CARAMELO,NARANJA Y JEREZ		TAMANO DE LA PORCION	0.04
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
	0.045	AZUCAR	\$ 0.72	\$ 0.77
	0.055	VINAGRES JEREZ	\$ 19.52	\$ 19.58
	0.06	ALMIBAR DE CEREZA	\$ 12.46	\$ 12.52
	0.065	NARANJA	\$ 3.10	\$ 3.17
	0.48	FONDO DE RES	\$ 0.71	\$ 1.19
Kilogramos	0.01	VINAGRE BALSAMICO	\$ 14.08	\$ 14.09
Cantidad Total	0.712		Costo Total	\$ 14.09
Merma (%-cant)	26.97%		Costo por Kilogramo	\$ 27.09
Rendimiento	0.52		Costo por Porción	\$ 2.01

Anexo 20: Tabla – Camote base. Receta de Producción

RECETA	PUREE CAMOTE		TAMANO DE LA PORCION	0.065
			NUMERO DE PORCION	10
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
	0.518	CAMOTE BASE	\$ 2.76	\$ 1.43
	0.09	MANTEQUILLA	\$ 8.88	\$ 0.80
	0.08	CREMA LECHE	\$ 3.15	\$ 0.25
	0.01	SAL CRISAL	\$ 0.37	\$ 0.00
Cantidad Total	0.658		Costo Total	\$ 2.48
Merma (%-cant)	1.22%		Costo por Kilogramo	\$ 3.82
Rendimiento	0.65		Costo por Porción	\$ 0.25

Anexo 21: Tabla – Puré de camote. Receta de producción

RECETA	VEGETALES BABY SALTEADOS		TAMANO DE LA PORCION	0.04
			NUMERO DE PORCION	6
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
	0.1	RABANO BABY	\$ 0.90	\$ 0.09
	0.1	ZUCCHINI AMARILLO	\$ 1.60	\$ 0.16
	0.1	ZUCCHINI VERDE	\$ 1.20	\$ 0.12
	0.1	MINI ZANAHORIA COSMICA	\$ 18.00	\$ 1.80
	0.01	SAL CRISAL	\$ 0.37	\$ 0.00
	0.1	CHAMPINION FRESCO	\$ 6.00	\$ 0.60
	0.05	PIMIENTA	\$ 9.00	\$ 0.45
Cantidad Total	0.55		Costo Total	\$ 3.22
Merma (%-cant)	1.27%		Costo por Kilogramo	\$ 5.94
Rendimiento	0.543		Costo por Porción	\$ 0.54

Anexo 22: Tabla – Vegetales baby salteados. Receta de producción

RECETA:	PATO CON PURE Y VEGETALES		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.250
			NÚMERO DE PORCIONES	1.00
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramos	0.080	Pato	\$ 25.32	\$ 2.03
Kilogramos	0.040	Salsa de caramelo	\$ 27.09	\$ 1.08
Kilogramos	0.065	Puree de Camote	\$ 3.82	\$ 0.25
Kilogramos	0.040	Vegetales	\$ 5.94	\$ 0.24
Cantidad Total	0.250		Costo Total	\$ 3.60
Rendimiento	0.250		Costo por kilogramo	\$ 14.38
Merma (%-cant)	0.00%		Costo por porción	\$ 3.60

Anexo 23: Tabla – Pato con puré y vegetales. Receta de Final

RECETA	RELLENO ALMENDRA Y CEREZA		TAMANO DE LA PORCION	0.03
			NUMERO DE PORCION	16
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramos	0.1	MANTEQUILLA	\$ 8.88	\$ 0.89
Kilogramos	0.1	AZUCAR MICRO IMPALPABLE	\$ 2.13	\$ 0.21
Kilogramos	0.1	ALMENDRA MOLIDA NACIONAL	\$ 17.00	\$ 1.70
Unidad	2	HUEVOS	\$ 0.10	\$ 0.21
Kilogramos	0.12	CEREZA FRESCA	\$ 28.36	\$ 3.40
Kilogramos	0.02	VAINILLA	\$ 8.12	\$ 0.16
Cantidad Total	0.56		Costo Total	\$ 6.57
Merma (%-cant)	1.79%		Costo por Kilogramo	\$ 11.95
Rendimiento	0.55		Costo por Porción	\$ 0.41

Anexo 24: Tabla – Relleno de almendra y cereza. Sub - Receta

RECETA	TARTELETA DE CEREZA Y ALMENDRA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.045
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramos	0.24	MASA QUEBRADA	\$ 2.16	\$ 0.52
Kilogramos	0.55	RELLENO	\$ 11.95	\$ 6.57
Cantidad Total	0.658		Costo Total	\$ 7.09
Merma (%-cant)			Costo por Kilogramo	\$ 13.06
Rendimiento	0.543		Costo por Porción	\$ 0.89

Anexo 25: Tabla –Tartaleta de cereza y almendra. Receta de producción

RECETA	HELADO DE MIMOSA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.03
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Litros	0.65	LECHE ENTERA	\$ 0.97	\$ 0.63
Kilogramos	0.2	NARANJA AMERICANA	\$ 3.10	\$ 0.62
Litros	0.33	CH STA CAROLINA BRUT	\$ 9.81	\$ 3.24
Litros	0.4	CREMA LECHE	\$ 3.15	\$ 1.26
Kilogramos	0.2	GLUCOSA	\$ 2.00	\$ 0.40
Kilogramos	0.08	LECHE EN POLVO	\$ 5.80	\$ 0.46
Kilogramos	0.012	ESTABILIZANTE HELADO	\$ 16.00	\$ 0.19
Kilogramos	0.26	DEXTROSA MONOHIDRATADA	\$ 2.96	\$ 0.77
Cantidad Total	2.12		Costo Total	\$ 7.58
Merma (%-cant)	3.02%		Costo por Kilogramo	\$ 3.68
Rendimiento	2.056		Costo por Porción	\$ 0.15

Anexo 26: Tabla –Helado de mimosa. Receta de producción

RECETA	COMPOTA DE CEREZA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.05
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramos	0.15	CEREZA	\$ 28.36	\$ 4.25
Kilogramos	0.15	AZUCAR	\$ 0.72	\$ 0.11
Cantidad Total	0.3		Costo Total	\$ 4.36
Merma (%-cant)			Costo por Kilogramo	\$ 12.46
Rendimiento	0.35		Costo por Porción	\$ 0.62

Anexo 27: Tabla –Compota de cereza. Receta de producción

RECETA:	TARTELETTE AUX CERISES ET AMANDES		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.105
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramo	0.045	Tartaleta	\$ 13.06	\$ 0.59
Kilogramo	0.030	Helado de mimosa	\$ 3.68	\$ 0.11
Kilogramo	0.030	Compota de cereza	\$ 12.46	\$ 0.37
Cantidad Total	0.105		Costo Total	\$ 1.07
Rendimiento	0.105		Costo por kilogramo	\$ 10.21
Merma (%-cant)	0.00%		Costo por porción	\$ 1.07

Anexo 28: Tabla –Tartelette aux cerises et amandes. Receta Final

ANEXO C: PANEL DE JURADO PARA LA DEGUSTACIÓN



Anexo 29: Sebastián Navas - Coordinador de Gastronomía



Anexo 30: Juan Carlos Valdivieso - Coordinador Hospitalidad y Hotelería



Anexo 31: Mario Jiménez - Chef Docente/Chef Ejecutivo Universidad San Francisco de Quito



Anexo 32: Homero Mino - Chef Docente

ANEXO D: REQUISICIONES

SAN FRANCISCO FOODSERVICE • USFQ GROUP		PRACTICAS V MARCUS 12/02/2020 15:39
Issue Request	usf	

Issue Request : LA2002-00397 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 13/02/2020
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : MENU MARCUS ANDREA FLORES
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
65032	2.35	SALMON FRESCO FILETE ENT	Kilogra m	1.60	1.60	16.52	26.44
83070	6.00	PIMIENTO AMARILLO	Kilogra m	0.90	0.90	1.95	1.76
83071	5.95	PIMIENTO ROJO	Kilogra m	0.90	0.90	1.80	1.62
44035	6.00	MELON	Kilogra m	2.00	2.00	1.40	2.80
44027	14.96	LIMON SUTIL	Kilogra m	2.00	2.00	1.30	2.60
83026	4.60	CEBOLLA BLANCA	Kilogra m	1.00	1.00	0.96	0.96
83030	33.75	CEBOLLA PERLA	Kilogra m	8.00	8.00	0.85	6.80
83031	2.30	CEBOLLA PUERRO	Kilogra m	5.00	5.00	1.60	8.00
16005	1.02	TERNERA MOLLEJA	Kilogra m	4.00	4.00	23.90	95.60
15017	5.45	RES HUESO	Kilogra m	2.50	2.50 x2	2.30	5.74
83013	1.75	APIO FRESCO	Kilogra m	3.00	3.00	0.80	2.40
83093	6.20	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogra m	4.00	4.00	0.45	1.80
23001	1.64	CHAMPINON FRESCO	Kilogra m	2.00	2.00	6.17	12.34
57013	0.00	MANTEQUILLA C/SAL	Kilogra m	3.00	3.00	12.46	37.38
8005	6.00	PATO MAGRE	Kilogra m	6.00	6.00	24.20	145.20
83024	2.70	CAMOTE AMARILLO	Kilogra m	2.00	2.00	2.20	4.40

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
85005	0.00	VINAGRE JEREZ	Liter	0.40	0.40 0.70	19.52	7.81
83120	0.70	MINI ZANAHORIA COSMICA	Kilogra m	1.00	1.00 0.50	18.00	18.00
83078	3.75	REMOLACHA	Kilogra m	1.50	1.50 1.50	0.60	0.90
Total:						382.55	

ANEXO E: TRASFERS OUT

ORACLE Hospitality Inventory Management		PRACTICAS V MARCUS
Transfer	usf	17/02/2020 02:09 p. m.

Transfer : andrea
 Date : 17/02/2020
 From Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 To Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 Info : MENU ANDREA FLORES
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
16005	TERNERA MOLLEJA	Kilogram	1.00	1.00	23.90	23.90
65032	SALMON FRESCO FILETE ENT	Kilogram	0.42	0.42	16.52	6.94
36085	MIEL DE ABEJA	Kilogram	0.10	0.10	4.50	0.45
37008	ESENCIA VAINILLA NEGRA	Liter	0.06	0.06	8.15	0.46
85003	VINAGRE BALSAMICO NACIONAL (BODEGA- DELI)	Liter	0.15	0.11	14.08	1.55
Total:						33.30

ORACLE Hospitality Inventory Management		PRACTICAS V MARCUS
Transfer	usf	17/02/2020 02:43 p. m.

Transfer : LA2002-00629 (MARCUS (CCP))
 Date : 17/02/2020
 From Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 To Cost Center : MARCUS (CCP)
 Info : MENU ANDREA FLORES M.
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83101	ZUCCINI VERDE	Kilogram	0.26	0.26	1.20	0.31
83024	CAMOTE AMARILLO	Kilogram	1.88	1.88	2.20	4.14
44041	NARANJA AMERICANA	Kilogram	0.60	0.60	3.12	1.87
83026	CEBOLLA BLANCA	Kilogram	0.20	0.20	0.96	0.19
83030	CEBOLLA PERLA	Kilogram	2.00	2.00	0.85	1.70
83031	CEBOLLA PUERRO	Kilogram	1.30	1.30	1.60	2.08
44035	MELON	Kilogram	2.12	2.12	1.40	2.97
83013	APIO FRESCO	Kilogram	1.50	1.50	0.80	1.20
83070	PIMIENTO AMARILLO	Kilogram	0.17	0.17	1.95	0.33
83071	PIMIENTO ROJO	Kilogram	0.25	0.25	1.80	0.45
Total:						15.24

