**Unidad 4. 3. La importancia de crear recetas estándar en los restaurantes**

1. **Analice el valor nutricional de cada uno, y un análisis general de la carta**

Un restaurante enfocado a la pastelería, el cual cuenta con una carta moderada, pues no contiene mas de 20 opciones, lo que nos indica que se podría tratar de un restaurante popular, según la unidad anterior. Yo diría que, en la parte nutricional, este establecimiento es muy variado, pues se encuentran productos dulces especiales para cada cliente. Ofrecen productos, ya sean postres o tortas, con bastante azúcar, y otros con endulzantes especiales para aquellas personas que sufren de diabetes o simplemente no consumen azúcar. Los productos mas importantes, o los que la carta busca vender más son aquellos que se encuentran en el punto focal, los cuales son:

* Torta de zanahoria
* Torta de Red velvet
* Muffins de limón sin azúcar
* Torta de chocolate light
* Mousse de maracuyá

1. **Proponer acciones de mejora desde el aspecto de la carta o medio de promoción, teniendo en cuenta aspectos de forma y fondo (contenidos, redacción, orden, diseño)**

Yo propongo que la carta tuviera una división de sus postres tradicionales, con azúcar y otra sección donde se encuentren los postres modificados, o los cuales hayan remplazado el azúcar por endulzantes especiales, pues esto le facilitara al cliente en la elección de su pedido. Optar por unos colores un poco mas llamativos para los postres sin azúcar, para que sean mas visibles para el cliente y ese no crea que por no llevar azúcar, estos serán simples o aburridos, y finalmente no se animen a ordenarlos.

1. **Realizar la estandarización de las recetas elegidas (5). Tome como base el archivo de Excel para el Formato de Receta Estándar.**

* Torta de zanahoria



* Torta de Red velvet



* Muffins de limón sin azúcar



* Torta de chocolate Light



* Mousse de maracuyá



1. **Determine, de acuerdo con los criterios de ingeniería de menú que tan popular y rentable es cada uno y como se clasifican los mismos. En el mismo archivo del numeral 4 encontrará un ejemplo y el formato para este punto.**

* Torta de zanahoria = ESTRELLA
* Torta de Red velvet = ESTRELLA
* Muffins de limón sin azúcar = ROMPE CABEZA
* Torta de chocolate light = ESTELLA
* Mousse de maracuyá = CABALLITOS DE BOTELLO

1. **Con la información obtenida por las operaciones de la ingeniería de menú, tomar acciones frente a cada uno de los platos y proponer un nuevo menú reformulado: aspectos nutricionales, gastronómicos y de rentabilidad.**

Los productos elegidos en general son productivos, generan buena utilidad al establecimiento, unos mas que otros, evidentemente. Por ejemplo, los platos estrella, en este caso son, la torta de zanahoria, la torta de red velvet y la torta de chocolate light, y al parecer esta ultima es la mas productiva y por lo que vi, la mas vendida. Es importante mantener este producto tal cual como lo han realizado hasta el momento, para si poder mantener la calidad, la popularidad entre los clientes y la rentabilidad del plato.

Los muffins de limón sin azúcar, es una receta rentable pero no es muy popular, esto puede ser por muchas razones. Para empezar, pueda que el nombre no sea llamativo, en mi caso, no lo es, mientras que la torta de chocolate que también tiene el mismo endulzante que los muffins es un éxito, pueda que el no tener azúcar se a sinónimo de simple o 0 sabroso. Al probar este producto, me pareció un producto delicioso, entonces lo que yo recomendaría seria dejar tal cual la receta, pero ingeniar un nombre que llame la atención del cliente.

Para el mousse de maracuyá, el cual es un caballito de batalla según la ingeniería de menú, lo que hay que hacer es buscar reducir costos, pues sacarlo del menú no es conveniente ya que muchos de sus clientes disfrutan de este postre y su venta es significativa para el establecimiento. La reducción de costos se puede hacer efectiva pidiendo un descuento a los proveedores de estos insumos, ya sea por cantidad o por antigüedad como cliente. Otra opción es cerciorarse si sus proveedores son intermediarios y si es así, buscar al proveedor principal, o al fabricante quien seguramente ofrecerá mejores precios.

Por otro lado, el diseño del menú me parece original y muy llamativo así que lo ideal seria mantenerlo.