

Cardápio

Guia Prático para a Elaboração



Sandra M. Chemin S. da Silva
Sílvia Martinez

2^a
Edição



ROCA

Resumo de Cardapio Guia Prático Para A Elaboracao

Para muitos o cardápio ou menu é só uma lista de pratos refeições iguarias produtos oferecidos por um estabelecimento porém planejar e elaborar cardápios é uma necessidade para se manter bons hábitos alimentares a delicadeza da gastronomia e a eficiente gestão de recursos.

As discussões aqui apresentadas são conduzidas por profissionais para o desenvolvimento de competências habilidades e atitudes políticas e em programas de educação segurança e vigilância nutricional alimentar e sanitária. Do planejamento das compras à produção da determinação dos custos à satisfação do cliente tudo com o acompanhamento nutricional este trabalho abrange itens importantíssimos como o valor nutritivo e a digestibilidade dos alimentos benefícios mercado fornecedor rendimento do produto disponibilidade e capacidade de mão-de-obra disponibilidade e capacidade das instalações equipamentos e área física e principalmente o cliente e sua aceitação; também apresenta normas para a programação de cardápios os alimentos e o processo de alimentação e nutrição. 'Cardápio - Guia Prático para a Elaboração' tem o intuito de ser um livro didático de interesse técnico para contribuir e incentivar a identidade alimentar do país e melhorar a segurança alimentar.

Desenvolvido para atender uma necessidade apresentada pelo profissional nutricionista o técnico em nutrição o gastrônomo além de outros profissionais de áreas diversas.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)