

SANDRA M. CHEMIN S. DA SILVA
SÍLVIA MARTINEZ

Cardápio

GUIA PRÁTICO PARA A ELABORAÇÃO
Terceira edição



ROCA

Resumo de Cardápio. Guia Prático Para a Elaboração

"Para muitos, o cardápio (ou menu) é apenas uma lista de pratos, refeições, iguarias e produtos oferecidos por um estabelecimento; contudo, planejá-lo e elaborá-lo é tarefa primordial para se manter bons hábitos alimentares e garantir a delicadeza da gastronomia e a eficiente gestão de recursos.

As discussões apresentadas nesta obra são conduzidas por profissionais para o desenvolvimento de competências, habilidades e atitudes políticas, 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, os benefícios, o mercado fornecedor, o rendimento do produto, a disponibilidade e a capacidade da mão de obra e das instalações, os equipamentos e a área física, e, principalmente, o cliente e sua aceitação.

Apresenta ainda normas para a programação de cardápios, os alimentos e o processo de alimentação e nutrição. Cardápio - Guia Prático para a Elaboração é um livro didático, de interesse técnico, que visa contribuir e incentivar a identidade alimentar do país e melhorar a segurança alimentar.

Desenvolvido para atender a necessidade do profissional nutricionista, do técnico em nutrição, do gastrônomo, além de outros profissionais das mais diversas áreas."

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