

نفس الطعام يوميا على القائمة يعني فشل المطعم وعدم امكانية المطبخ الفنية . لذلك فان تحديد التاريخ يبين الاسس الصحيحة في فن البيع ويسمح بتطوير الخدمة طبقاً للتغيير الحاصل كما ويشجع العاملين على التطور باستمرار .

٦- اللغة :

تكتب قوائم الطعام عادة بلغتين هي اللغة العربية واللغة الاجنبية (سواء كانت اللغة الانكليزية او الفرنسية) والسبب في ذلك هو ان قائمة الطعام تباع الى المواطنين والضيف الاجنبي الذي لابد ان يفهم نوع الطعام في القائمة ويقوم المضيف عادة بالاجابة عن استفسار الضيف لمعرفة نوع الصنف الذي تحتويه القائمة ولهذا يفترض ان يكون العاملون على معرفة تامة باصناف الطعام وطريقة طهيها ومحتوياتها .

٧- موعد تقديم الطعام :

ان ذكر مواعيد وجبة الطعام وتقديم القائمة فيها امر لابد منه لكي يكون الضيوف على علم بذلك لتسهيل عملية انتقاء النوع الذي يناسبهم من قوائم الطعام المختلفة حسب مواعيد تقديمها . وتقوم بعض المطاعم بتعليق بطاقة للمواعيد التي تشتر الى وقت افتتاح المطعم وموعد اغلقه . وتعلق قوائم الطعام كذلك في المصاعد الخاصة اذا كان المطعم في فندق وفي الاماكن التي يرتادها الضيوف لتكون مصدرا للانتباه وترويج المبيعات

ثالثا - قوائم الطعام حسب الطلب Ala Carte Menus

تعتبر قائمة الطعام حسب الطلب من القوائم المهمة في المطاعم ، فهي تلبي رغبة الضيوف من حيث اختيار الاطعمة المناسبة لكل صنف وحسب ذوقه وامكاناته اذ تعطي للضيف حرية الاختيار وبهذا فهي تكسر القيد الذي يشترط في تقديم الطعام وتحديد ضمن القائمة المحددة وقائمة الطعام حسب الطلب هي عبارة عن قائمة تتضمن عددا كبيرا من اصناف الطعام التي يستطيع المطعم توفيرها لضيوفه وحسب اختيارهم . وتقدم هذه القائمة في وجبة الغداء والعشاء اذ يمكن للمطعم ان يقدم قائمة طعام حسب الطلب والقائمة المحددة معا او يتخصص بتقديم أحدهما والمطاعم الناجحة هي التي تقدم قائمة الطعام حسب الطلب .

وتمتاز قائمة الطعام حسب الطلب بخصائص تميزها عن بقية قوائم الطعام وهي :

- ١- ان اصناف الاطعمة التي تحويها هذه القائمة هي بالحقيقة ليست جاهزة بل تجهز عند اختيارها وطلبها من قبل الضيوف حيث تكون المواد الاولية فقط هي التي قد جهزت مسبقا اما طهيها فيتم مباشرة عند الطلب .
- ٢- تقدم قائمة الطعام حسب الطلب في النوادي الليلية اضافة الى تقديمها في المطاعم وذلك لكي تعطي حرية الاختيار للضيوف .

٣- تختلف اصناف الاطعمة المقدمة في هذه القائمة عن الاصناف التي تقدم في قائمة الطعام المحددة من حيث الاهتمام بالتجميل والكمية الاكثر والسعر المرتفع في الاصناف التي تباع ضمن قائمة الطعام حسب الطلب

- ٤- ليس هناك موعد ثابت لتقديم قائمة الطعام حسب الطلب خلال افتتاح المطعم .
- ٥- هناك فرصة للاختيار لكافة الاصناف المختلفة من الاطعمة دون قيد او شرط .
- ٦- لكل صنف في هذه القائمة سعره الخاص .
- ٧- لا تتغير هذه القائمة اسبوعيا او شهريا بل يتم ذلك وفي اغلب المطاعم مرتين او مرة في السنة .

صياغة قوائم الطعام حسب الطلب

عند كتابة وصياغة قوائم الطعام حسب الطلب تراعى الشروط التالية :

- ١- يكون تصميم الورق الذي تدون فيه اصناف الطعام ذا مظهر جذاب ومن ورق ناعم وجيد الصنع ، وتكون القائمة مكونة من عدة صفحات او صفحة واحدة بحيث ترسم عليها الصور الفلكورية والسياحية وتغطي الصفحات الخارجية من هذه القائمة بالجلد وتتقن المطاعم في تصميم هذه القائمة وتتنافس مع بعضها فتكون الرسوم احيانا معبرة عن نوع الاطعمة التي تقدم من خلال القائمة مع رسم وكتابة شعار واسم المطعم على الصفحة الخارجية الامر الذي يدعو الضيف الى الاختيار دون ملل ، وهذا يجعل هذه القائمة حالة معبرة عن الترويج في المبيعات ..
- ٢- تتكون هذه القائمة من عدة صفحات تثبت فيها اصناف الاطعمة حسب تسلسلها وتكتب هذه الاصناف باللغة الانكليزية او الفرنسية او الاليتين معا بالاضافة الى اللغة العربية .
- ٣- يقابل كل صنف من اصناف الطعام سعره الخاص به .
- ٤- تنظم وت فهرس الاطعمة في قائمة الطعام حسب الطلب .

رابعاً - قوائم طعام الحفلات Banquets Menus

تقدم الحفلات في مناسبات خاصة وبهدف الضيافة او التكريم او الاستقبال او المناسبات الوطنية والقومية وغيرها . وتقدم في الحفلات عادة اطعمة مختلفة ومتنوعة طبقا للمناسبة التي تقام الحفلة على اساسها وهذا النوع من القوائم يحتاج الى اهتمام خاص وعناية فائقة من ادارة المطعم وتكون هذه القوائم في الغالب مرتفعة السعر وحسب طبيعة ونوع الاصناف المطلوبة من الطعام ودرجة المطعم وتتضمن قوائم الحفلات اصنافا مختلفة من الطعام تهيأ ضمن قواعد خاصة ومعروفة كما بينت في صياغة قوائم الطعام اذ تبدأ بالاطعمة الخفيفة ثم الاساسية وبالتدريج . ويكون للزخرفة والتجميل في اصناف الطعام الذي يقدم في هذه القوائم دورا اساسيا في ديكور الموائد حيث تقدم مختلف التشكيلات من المقبلات والمشهيات وغيرها من الاطعمة الاخرى . ويلعب الطهاة دورا اساسيا في الحفلات من خلال ابراز مواهبهم الفنية والمهنية وذلك بعرض الاطعمة بطريقة تتناسب ونوع الحفلة ومناسبتها لذلك فان عملية تشكيل وتوزيع الاطعمة في الحفلات له اهمية بالغة في نجاح الحفلة .

ويكون نوع الاتفاق ونوع الحفلة هي الاساس عند اختيار قائمة الطعام التي يروم صاحب الدعوة تقديمها خلال تلك الحفلة فان شروط الصياغة والاعداد تحدد من خلال نوع المناسبة وعدد الضيوف وامكانية الضيف وتقسم قوائم طعام الحفلات حسب انواع الحفلات وكما يلي :

١- قوائم طعام حفلات البوفيه البارد

تتكون قائمة الطعام التي تقدم في حفلة البوفيه البارد من الحساء والاسماك والبيض وغيرها من الاطعمة الباردة .

٢- قوائم طعام حفلات الكوكتيل

تتميز حفلات الكوكتيل بطابعها الخاص وذلك بعدم تقديم الاطعمة الثقيلة فيها ولكنها لا تخلو من تقديم الاطعمة الباردة والساخنة .

٣- قوائم طعام حفلات الشاي

تتميز الاطعمة التي تقدم في حفلات الشاي بكونها خالية من الاصناف الثقيلة من الاطعمة .

٤- قوائم طعام حفلات الغداء او العشاء

تتضمن قوائم طعام حفلات الغداء او العشاء اصنافا عديدة وغنية مختلفة من الاطعمة كالمقبلات والحساء والاسماك والسلطات والحلويات والقهوة واطعمة رئيسية من اللحوم المختلفة .