

# UN PLAT A MESURA D'UN RESTAURANT





## ÍNDEX

1. Introducció.....	3
2. Selecció del restaurant.....	3
3. Estudi de l'evolució de la seva oferta gastronòmica.....	3
4. Anàlisi dels plats estrella.....	6
5. Preu cost i preu venda al públic dels plats estrella.....	7
6. Proposta plat nou per l'Entreplats.....	9
7. Els comentaris del restaurant al meu plat.....	9

## 1. INTRODUCCIÓ

La proposta d'aquest treball consisteix en triar un restaurant d'alta cuina. A partir d'aquest restaurant que hem necessitat crear un contacte directa amb ells, hem de fer un estudi de l'evolució de la seva oferta gastronòmica tan de la carta, com ofertes alternatives, el servei, etc.

A més, de realitzar un anàlisi dels plats estrella, preguntant-nos que fan que aquests plats siguin els més representatius i els més demanats de la seva proposta gastronòmica.

Aquest treball també ens proposa fer un estudi del preu cost i preu de venda al públic ( el marge), utilitzant el preu dels proveïdors del restaurant.

A partir de, la anàlisi realitzat del estudi de les característiques dels plats estrella(trets), s'ha de proposar un nou plat per introduir a la carta estudiada. Un cop dissenyat i estudiat el plat hem de presentar la proposta al restaurant i rebre els comentaris d'aquest. Per últim hem de fer un informe del plat juntament amb els comentaris rebuts.

## 2. Selecció del restaurant

El restaurant seleccionat per realitzar aquest treball, és un restaurant situat a **Molins de Rei** que va obrir les seves portes el 2014 i que segueix oferint una proposta gastronòmica molt potent al poble i al seu voltant.

El restaurant **Entreplats** és propietat del Toni, el cap de cuina i de la Sílvia, cap de sala i administració. Ells volen mostrar una cuina de proximitat amb productes de molt bona qualitat, una estil de cuina mediterrani i amb la idea del compartir com element principal de la seva proposta gastronòmica.

La oferta que proposa Entreplats, a més, d'haver-hi anat molts cops i de que estigués ubicat el meu poble van fer que hem decidís elegir Entreplats per realitzar aquest treball.

## 3. Estudi de l'evolució de la seva oferta gastronòmica

Les propostes que actualment ofereix Entreplats són les següents:

Primerament trobem la carta on ens mostrar la idea que ells volen transmetre que són els **plats al centre** (plats per compartir) , a cada plat hi ha 4 mini racions per a cada comensal. En aquesta carta veiem **14 plats, freds i calents de carn i de peix**. A més, a la carta ens mostra la proposta **des postres**, que hi ha 5.

També ens presenten una **menú degustació de 35 euros**, ells li diuen Menú Festival. Menú Festival perquè ens donen a degustar de **tots els plats estrella** de la seva oferta gastronòmica. (Adjunto la carta al final del document).

Per altre banda, també ofereixen **un menú del dia** (primers, segons, postres o cafè) d'uns 12,90 euros, de dimecres a divendres. El menú és molt complet, variat, de molt bona qualitat i presentació per ser un menú de mig dia. Podriem catalogar aquest menú de mig dia de **menú executiu**, tot i que el preu esitgui molt per sota de la idea d'un menú executiu.

### Elaboracions culinàries en la restauració comercial – 3r GCCG

Cal destacar també, que per els dies festius de Nadal, Entreplats fa **plats per encàrrec** per aquelles dates tant importants a celebrar.

Fa uns anys, oferien els seus clients els seus **"box regal"** per regalar un àpat els familiars, amics o parelles.

Com és habitual, per la festa major i per la fira de la Candelera els molinencs i molinenques fan l'esmorzar de forquilla (per la fira de la Candelera s'anomena esmorzar de traginers). I l'Entreplats proposa com cada any aquest **esmorzar de forquilla** que normalment es realitza el dissabte de festa major o de fira.

Molins de Rei és un poble amb una oferta gastronòmica força ampla i des de fa 3 anys, aquest serà el 4 any, celebrant la mostra gastronòmica anomenada Molins de Rei B de gust, on l'Entreplats i més restaurants proposen els seu menús degustació o plat.

En aquestes fotos, veiem diferents propostes ja explicades, com el menú diari, els plats per encàrrec Nadalencs i el box regal.



Entreplats Restaurant  
93.328.46.19

**Menú diari**  
12.90€

DE DIMECRES A DIVENDRES  
MIGDIA NO FESTIUS

13 DE SETEMBRE 2018

#### PRIMERS

MUSCLOS AL VAPOR  
TIMBAL D'ESCALIVADA AMB  
FORMATGE DE CABRA  
ARRÓS MARINER

#### SEGONS

LLOBARRO AMB ROMESCO  
CUA DE BOU  
MANDONGUILLES AMB SALSÀ

POSTRE O CAFÈ  
PA

NO INCLOU BEGUDA

Plats per emportar Nadal 2017  
Dates límit per encàrrecs i recollida  
Pels dies 24 i 25 fins el dia 22 de desembre, recollida dia 24 de desembre fins a les 12:00h  
Pel dia 26 fins el dia 22 de desembre, recollida dia 26 de desembre fins a les 12:00h  
Pel dia 31 i 1 fins el dia 29 de desembre, recollides els dos dies fins a les 12:00h  
Pel dia 6 fins el dia 5 de gener, recollida el dia 6 de gener fins a les 12:00h  
COMANDES: 93.328.46.19

#### Entrants

Terrina de foie micuit 100gr. aprox. 16.00€  
Carpaccio de peus de porc amb gambes 16€  
Coca de recapte amb escalivada i formatge de cabra 300gr. aprox 18€  
Coca de recapte amb escalivada i anxoves 300gr. aprox 18€  
Canelons de carn amb beixamel safata de 6 unitats 12.00€  
Canelons de peix i marisc safata de 6 unitats 15.00€

#### Segons

Sopa de Nadal amb galets 10.95€  
Safata de carn d'olla (4 persones) 25€  
Calamars farcits amb salsa 20€  
Bacallà, botifarra negra, alls tendres i cobert de gamba 20€  
Xai desossat i confitat a baixa temperatura 18.00€  
½ Espatlla de xai al forn amb patata panadera 17.50€  
Garrí desossat i confitat amb poma caramelitzada 19.50€  
Terrina de peus de porc amb botifarra negra, bolets i gamba 14.50€  
Cuixa d'ànec a la catalana 16.00€

SI VOLS QUE CUINEM ALGUN ALTRE PLAT  
ACCEPTEM SUGGERIMENTS  
BON NADAL!



### Elaboracions culinàries en la restauració comercial – 3r GCCG

La seva oferta ha anat evolucionat en un primer moment oferien plats per compartir com la carta presentada. Poc després, van valorar la idea de fer un menú diari i van veure que podien combinar la seva carta que estava molt més enfocada per sopars i caps de setmana. El menú els hi va proporcionar un altre oferta dins del seu restaurant enfocada a gent que volia menjar bé durant la setmana laboral. Aquesta carta de mig dia, es va convertir en una carta de presentació del restaurant, ja que aquells clients de menú mig dia van veure que l'Entreplats els hi podia oferir molt més gastronòmicament. I per altre banda, els clients habituals de la carta de plats al centre van veure la possibilitat de no anar només el restaurant els dies especials, de compartir sinó que podien anar qualsevol dia a menjar un menú més diari.

A mida, que van anar creixent i evolucionat, van veure que hi havia plats estrella i van creure que havien de fer un **menú degustació amb tots aquells plats representatius del restaurant.**

Amb l'evolució de la seva oferta gastronòmica li hem de sumar la seva evolució com a local. En un principi l'Entreplats estava en un local molt petit, i una mica apartat del centre. Però fa dos anys van decidir **canviar de local**, aquest espai nou té dues plantes, amb taules grans i una zona molt ampla i còmoda per els clients. A la part de baix, té una sala ben gran amb una barra, la cuina, lavabos i l'entrada a peu de carrer. A la part de d'alt té una sala molt gran, un office i un reservat per a grups. A les dues plantes hi ha uns grans finestrals que donen a la plaça del mercat, que és on esta situat aquest nou Entreplats.

El servei que ofereixen és molt familiar, còmode i atent, cal destacar que ofereixen una bona recomanació dels vins a degustar amb els plats que presenten.



#### 4. Anàlisi dels plats estrella

Els factors que fan que un plat sigui un plat estrella són:

- La qualitat del producte enllaçat amb la qualitat del qui ho cuina, farà que a nivell gustatiu estigui espectacular.
- La presentació i l'estètica del plat, ja que, per norma els clients **menjant** primer per la vista.
- La diferenciació de la resta de plats i de restaurants.
- La comunicació entre els clients i el seu cercle que explicaran allò que han degustat, i que comunicaran que han de **tornar-hi a anar**, o que el seu cercle també ho vagi aprovar.

Per tant, augmentarà la demanda d'aquell plat i es convertirà amb allò que en diem plat estrella.

Els plats estrella de l'Entreplats són:

- Foie Micuit; El nostre foie fet a casa amb caviar dolç i torradetes
- Bacallà; De Rafols amb botifarra negra, alls tendres i gamba
- Garrí; "cochinillo" desossat i confitat amb el seu propi suc i poma



Aquests plats són els més demanats entre els seus clients, penso que si un plat és estrella es perquè els clients han fet que ho sigui, perquè pot estar boníssim però si el client no li agrada no podrà convertir-se en plat estrella. Cal destacar, que **aquests 3 plats porten des del inici del restaurant.**

Per analitzar aquests plats hem de observar tota la carta en general, veiem que és una proposta gastronòmica **contudent**, de cuina creativa i de mercat. Els ingredients destacables i representatius de la seva carta són: el foie, la gamba i el pernil. És un **carta totalment carnívora** no hi ha cap plat que ofereixi un producte vegetal com a ingredient principal.

Per tant, els trets dels plats són la línia de carn o peix, d'utilització de productes d'alta qualitat, el temps de l'elaboració del plat, plats tradicionals però creatius, per compartir, etc.

## 5. Preu cost i preu venta al públic dels plats estrella

Per obtenir el marge del preu de cost i el preu de venda al públic, he necessitat la llista de proveïdors del restaurant, i a partir d'aquesta llista i de la informació que em va proporcionar el xef vaig poder realitzar un escandall per aconseguir el marge que necessitava.

He fet una taula per poder veure més clar en quin marge ~~treballant~~, i els plats que he decidit analitzar són els tres plats estrella.

	PREU COST (ració)	PREU VENTA AL PÚBLIC (ració)	MARGE
FOIE MICUIT	5,60 €	13,60 €	8 €
BACALLÀ	5,49 €	22 €	16,51 €
GARRI	5,25 €	18 €	12,49 €

A més de la taula, us mostraré els escandalls del foie micuit i del bacallà per veure d'on surten aquests números. Del garrí no he fet escandall ja que el mateix xef em va proporcionar el preu cost per ració, que són 5,25euros.

ESCANDALLO		Raciones (R )		12				
DENOMINACIÓN ELABORACIÓN								
FOIE MICUIT								
Clasificación:	Entreplats	Fecha última revisión:		25/3/18				
Posición en la carta:	Plats al centre	Ingrediente principal:		Foie				
Observaciones:		Ingrediente secundario:		Torrades				
ESCANDALLO								
INGREDIENTES	PESO BRUTO	UNIDAD Pb	MERMA	PESO NETO	UNIDAD Pn	PRECIO ingrediente	UNIDAD PRECIO	COSTE (€)
Denominación / calidad	PB	UPB	M%	PN	UPN	PR	UPR	Ci=PB*PR
Foie fetge fresc	1,500	kg	20%	1,200	kg	44,010	€	66,015 €
Sal Costa 2Kg	0,020	kg	0%	0,020	kg	0,740	€	0,015 €
Pebre Blanc	0,010	kg	0%	0,010	kg	11,000	€	0,110 €
Sucre Blanc Nacional 25kg	0,020	kg	0%	0,020	kg	0,835	€	0,017 €
Moscate	0,250	kg	0%	0,250	kg	2,675	€	0,669 €
Aigua	1,000	L	0%	1,000	L	0,000	€	0,000 €
Alginat	0,005	kg	0%	0,005	kg	52,6	€	0,263 €
Gluconactat	0,005	kg	0%	0,005	kg	24,983	€	0,125 €
Pa (barra)	0,180	kg	0%	0,180	kg	0,050	€	0,009 €
<b>PESO BRUTO TOTAL (PBt)</b>	<b>2,990</b>		<b>PnTOTAL (PNt)</b>	<b>2,690</b>	<b>Kg</b>	<b>COSTE TOTAL (CTi)</b>		<b>67,222 €</b>
			<b>MERMA COCCIÓN (M%c)</b>	<b>26%</b>				
			<b>PESO NETO COCCIÓN</b>	<b>2,000</b>	<b>Kg</b>	<b>Cti xUNIDAD (Cti*u)</b>		<b>33,611 €</b>
			<b>PESO NETOxPAX</b>	<b>0,224</b>	<b>Kg/ración</b>	<b>COSTE x RACIÓN (Cti*R)</b>		<b>5,602 €</b>


## Elaboracions culinàries en la restauració comercial – 3r GCCG

ESCANDALLO		CETT		Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia				
DENOMINACIÓN ELABORACIÓN			Raciones (R)	4				
<b>BACALLÀ</b>								
Clasificación:	Entreplats		Fecha última revisión:	25/3/19				
Posición en la carta:	Plats al centre		Ingrediente principal:	Bacallà de Rafols				
Observaciones:			Ingrediente secundario:	Botifarra negra				
<b>ESCANDALLO</b>								
INGREDIENTES	PESO BRUTO	UNIDAD Pb	MERMA	PESO NETO	UNIDAD Pn	PRECIO ingrediente	UNIDAD PRECIO	COSTE (€)
Denominación / calidad	PB	UPB	M%	PN	UPN	PR	UPR	Ci=PB*PR
Morro de bacallà	0,640	kg	6%	0,600	kg	28,950	€	18,528 €
Botifarra Negra	0,160	kg	0%	0,160	kg	7,450	€	1,192 €
Alls tendres	0,120	kg	17%	0,100	kg	1,170	€	0,140 €
Oli Garrafa 5L	0,060	kg	0%	0,060	kg	5,970	€	0,358 €
Sal Costa 2Kg	0,010	kg	0%	0,010	kg	0,740	€	0,007 €
Cola de Gamba	0,126	kg	0%	0,126	kg	14,000	€	1,764 €
<b>PESO BRUTO TOTAL (Pbt)</b>	<b>1,116</b>		<b>PnTOTAL (Pnt)</b>	<b>1,056</b>	<b>Kg</b>	<b>COSTE TOTAL (Cti)</b>		<b>21,990 €</b>
			<b>MERMA COCCIÓN (M%c)</b>	<b>34%</b>				
			<b>PESO NETO COCCIÓN</b>	<b>0,700</b>	<b>Kg</b>	<b>Cti xUNIDAD (Cti*u)</b>		<b>31,414 €</b>
			<b>PESO NETOxPAX</b>	<b>0,264</b>	<b>Kg/ración</b>	<b>COSTE x RACIÓ (Cti*R)</b>		<b>5,498 €</b>
<b>OBSERVACIONES:</b>								

Per saber més d'aquests plats, explicaré algun procediment o dades a destacar:


- Foie micuit + torradetes + esterificació de moscatell  
36 euros → Mà d'obra per les esterificacions de moscatell
- Morro de bacallà a baixa temperatura amb alls tendres confitats + botifarra negra + Cua de gamba  
Envasat al buit cuinat al forn de vapor durant 1-2 min a 95°C (peix i alls).
- Garrí tallat a quarts i envasat el buit i el cuinat a 70°C durant 12h. Després es desossa i es posa en una gastronom primer la pell de garrí seguidament la carn barrejada amb gel burguer (és un aglutinador de SOSA). Deixar reposar 12h a nevera. El resultat és un torró de garrí fàcil de tallar. Va servit en rectangles petits, sobre del garrí poma a brunoise confitada i una demi-glacé o salsa espanyola. Ració 180g.  
4 garrins surten 3 plaques de gastrònom petites, cada placa té un valor de 60 euros.  
1kg de fetge → 45 euros / 1 fetge → 500g aprox

Observacions alhora de calcular aquest MARGE:

He trobat tres dificultats a destacar, la primera es que la llista de proveïdors no té un ordre, esta barrejat i es difícil trobar els ingredients. A més no té tots els preus de cada producte comprat, només d'alguns. Per tant, quan he fet els escandalls he intentat que tots els preus fossin dels seus proveïdors però hi ha algun preu que l'he agafat de llista del CETT. 

Els altres dos inconvenients van de la mà, aquest restaurant no té escandalls ni fitxes tècniques, si en tinguessin seria molt més fàcil poder calcular aquest marge.



Penso que aquests tres inconvenients si jo fos el restaurador intentaria solucionar, ja que és imprescindible tenir un control de tots teus productes, amb la llista de proveïdors, els escandalls i les fitxes tècniques per saber optimitzar i treure el major benefici al teu restaurant. 

## 6. Proposta plat nou per l'Entreplats

A partir de l'anàlisi dut a terme en l'estudi dels trets dels plats estrella vaig poder elaborar una proposta d'un plat nou per el restaurant Entreplats.

Vaig tenir en compte que la idea que ells proposen és que els plats siguin per a compartir, que hi hagi minis racions en cada plat. A més, vaig analitzar la carta que ells oferien i vaig observar que no tenien cap plat que l'ingredient principal fos un vegetal. Tots els seus plats tenen **carn o peix**, i són **productes molt nobles** i de molt bona qualitat. Treballen en **productes de la zona**, km 0, productes del mateix mercat que tenen davant del restaurant. Ells elaboren **plats tradicionals, mediterranis** però creatius.

Tots aquests factors van ser importants a tenir en compte alhora de elaborar el meu plat.

La meua proposta és l'anomenat Caviar Verd que consisteix en 4 mini llaunes de caviar verd amb el seu propi adhesiu com si fos el caviar que estem acostumats a visualitzar. Dins d'aquesta llauna hi trobem un base de salsa de botifarra negra, per sobre els pèsols de Llavaneres fets al vapor. Sobre aquests pèsol hi he col·locat uns mini daus de botifarra negra i vel de cansalada ibèrica. Al mig una flor de pèsol (color blanc) i un rajolí d'oli de menta.

Per què aquesta proposta?

- Mostrar al restaurant que **els productes vegetals poden estar a l'alçada** de qualsevol producte animal, i poden ser igual de gourmets. És per això que he agafat la idea de caviar per donar-li un prestigi i rang al producte triat que és el pèsol.
- **Elaboració tradicional com a base**, he elegit els pèsols ofegats (els pèsols, la menta, la botifarra negra i la cansalada) però reinventats.
- La idea del **compartir, 4 mini llaunes** per plat.
- Producte de temporada, per seguir amb la filosofia de producte de proximitat i per no entrar en polèmica amb la carta que el restaurant proposa, sinó que aquest plat pugui ser un plat afegit que lligui amb la resta dels plats però **no reemplaça cap plat**.
- Producte vegetal com a ingredient principal però **l'ingredient secundari és un producte animal** per no desentonar amb la seva carta proposada.
- Proposo pèsol de Llavaneres ja que és un pèsol d'una molt bona qualitat, de temporada i de proximitat. Cal afegir, que en un principi la idea era de posar-hi pèsols llàgrima i és una molt bona opció però penso que és un **producte molt car** i no se si s'ajustaria amb els preus del restaurant.

El preu de despesa del caviar verd és de 0,809 euros una llauna que en un plat van 4 mini racions que són **3,236 euros**.

## 7. Els comentaris del restaurant al meu plat

"L'Anna ha fet molt bona feina crec que és un molt plat de temporada, m'agrada molt la proposta que ens ha presentat i podríem parlar de posar-ho a la carta. A tingut en compte la idea de plats per a compartir.

**La seva fitxa tècnica i el seu escandall ens ajudat a veure un altre manera d'organitzar-nos."**

## Elaboracions culinàries en la restauració comercial – 3r GCCG

## ADJUNTO CARTA:

Entre Plats  
RestaurantME  
NÚ

DESDE 2014

## PLATS AL CENTRE

 <b>FOIE MICUIT</b>	13.60	<b>PEIX DE COSTA</b>	S/M
El nostre foie fet a casa amb caviar de vi dolç i torradetes	75g/80g	El que dona el mar, pregunta preu i elaboració	
<b>CARPACCIO</b>	13.60	<b>ARRÒS</b>	22.00
De peus de porc amb gambes i pebre vermell		Cassola d'arròs de ceps, gamba i parmesà	
<b>COCA DE RECAPTE</b>	13.70	<b>UN PARELL D'OUS</b>	18.50
Coca d'escalivada amb tomàquet dolç i anxova		Ous ferrats, amb foie a la planxa i pernil ibèric	
<b>VIEIRA (PREU UNITAT)</b>	6.50	<b>ENTRECOT</b>	22.00
Vieira, marcada per una banda amb pinyons nacionals i pernil ibèric		De vedella gallega amb pernil ibèric i espàrrecs	
<b>BIKINI (PREU UNITAT)</b>	8.00	 <b>GARRI</b>	18.00
Fet amb pa de carasatu, llobarro, pernil ibèric i formatge		"Cochinillo" desossat i confitat amb el seu propi suc i poma	
<b>ENTRECOT DEL MAR</b>	15.40	<b>XAI</b>	17.00
Tonyina de Balfegó amb salicornia i toc de yuzu		Espatlla de xai desossada a baixa temperatura amb pera i festucs	
 <b>BACALLÀ</b>	22.00	<b>FILET</b>	20.00
De Rafols amb butifarra negra, alls tendres i gamba		De vedella amb foie amb salsa	

## POSTRES

<b>COULANT DE XOCOLATA</b>	6.00
Amb gelat de vainilla	
<b>PASTÍS DE FORMATGE</b>	6.00
I fruita vermella	
<b>SORBET</b>	5.50
De gin tònic	
<b>PIONONO</b>	3.50
L'autèntic pionono de Granada	
<b>TAPS</b>	10.00
De Cadaqués flamejats amb Baileys	

<b>CISTELL DE PA</b>	2.50
Artesà de doble fermentació	

Preus amb I.V.A. Inclòs

## MENÚ FESTIVAL

<b>EL NOSTRE FOIE</b>
Amb caviar de vi dolç i torradetes
<b>VIEIRA</b>
Amb pinyons i pernil ibèric
<b>BACALLÀ</b>
De Rafols amb butifarra negra, alls tendres i gamba
<b>ARRÒS</b>
Una cassola d'arròs amb ceps, gamba i parmesà
<b>GARRÍ</b>
"Cochinillo" desossat i confitat amb el seu propi suc i poma
<b>MOMENT DOLÇ</b>
35.00
Preu per persona
Begudes i cafè no incloses
Taula completa, mínim 2 persones