

Профессия



Официант-бармен



Учебное пособие

Основы профессии
Секреты сервировки
Правила этикета
Национальные кухни
Психологические приемы

Ольга Шамкуть

**Профессия официант-
бармен. Учебное пособие**

«Мельников И.В.»

Шамкуть О. В.

Профессия официант-бармен. Учебное пособие /
О. В. Шамкуть — «Мельников И.В.»,

Официант, бармен, сомелье – это популярные сегодня профессии. Многие выбирают их на всю жизнь, не меньшее число рассматривает работу в баре или ресторане как удобный приработок. Действительно, график работы прекрасно совмещается с графиком учебы и работы на неполный рабочий день. Текучесть кадров в ресторанном бизнесе высокая, и работу найти достаточно просто. Заработок также вполне приличный. Однако где приобрести знания и навыки? Нет ничего дешевле, чем приобрести толковый учебник, каковым и является эта книга. Сведения, которые вы в ней найдете, многократно окупят ее стоимость. Некоторые разделы книги содержат информацию, которой больше нигде нет – это советы людей, много лет проработавших в ресторанном бизнесе. Книга – удобный справочник. В нем содержатся все ответы на вопросы, которые могут возникнуть у вас в процессе работы – всегда будет у вас под рукой.

© Шамкуть О. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Введение	5
Глава 1.	9
Классификация предприятий общественного питания	9
Наценочные категории	11
Характеристика ресторанов, кафе, баров	12
Глава 2.	15
Характеристика технологического процесса	15
Цехи и производственные помещения	17
Моечная кухонной посуды	29
Раздаточная	30
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Ольга Владимировна Шамкуть

Профессия официант-бармен. Учебное пособие

Введение

Профессия официанта, бармена, стюарда, сомелье (специалист по винам) – это искусство, которое помогает сделать прием пищи эстетическим действием. Ведь человеку свойственно не просто насыщаться, а получать удовольствие от внешнего вида блюд, их аромата, оформления. Сама атмосфера трапезы не только способствует пищеварению, но и дает возможность расслабиться, отдохнуть, отвлечься от текущих проблем.

Вечер, проведенный в ресторане, кафе или пиццерии, может стать запоминающимся событием, а может привести к тому, что человек больше никогда не переступит порога этого заведения.

Тот, кто является связующим звеном между поваром и клиентом, – это лицо, визитная карточка предприятия, фирмы. Согласно данным кадровых агентств, потребность в квалифицированных специалистах в ресторанном бизнесе настолько возросла, что многие крупные фирмы организуют собственные структуры по обучению персонала.

Обслуживание на уровне лучших мировых образцов – цель многих курсов обучения мастерству официанта, бармена, сомелье.

В условиях современного рынка культура обслуживания и профессионализм тех, кого видит клиент в баре, ресторане, кафе, закусочной, в значительной мере влияет на прибыль заведения, его популярность и количество клиентов.

В ресторанном бизнесе всегда занято множество временных работников. Это студенты и учащиеся. Для них работа официанта или бармена – идеальный приработок, который позволяет учиться и работать. Например, в сети ресторанов «Макдональдс» более половины работников – именно студенты. Это представляет определенную проблему для владельцев предприятий питания: как при таком составе работников обеспечить надлежащий уровень обслуживания в условиях жесткой конкуренции.

Некоторые российские предприятия общественного питания вполне соответствуют лучшим западным образцам по качеству блюд и качеству обслуживания, но сервис, культура обслуживания, отношения с клиентом заслуживают большего внимания, чем им уделяется в настоящее время. Несмотря на большое количество курсов и вводимую систему добровольной сертификации, проблемы остаются именно из-за того, что многие работники не имеют образования и не склонны его получать, поскольку считают свою работу временной. Но и персонал, и владельцы заинтересованы в качественном обслуживании и получении прибыли.

Заработок же официанта всегда (или почти всегда) зависит от того, насколько клиент остался доволен его обслуживанием, поэтому многие рестораны самостоятельно обучают персонал, организуют курсы. Одновременно с этим развивается и формируется новый стиль обслуживания: он включает все лучшее старое, которое органически переплетается с тем новым, что продиктовано ориентированием на мировые образцы и стандарты. Не все попытки можно назвать удачными, но многие заведения уже вполне выработали свой стиль, который иногда выгодно отличается как от нашего отечественного «ненавязчивого» сервиса, так и от слепо скопированного стиля дешевых бруклинских пабов.

Как в любой профессии, стремление к новому предполагает знание классики, которая зачастую оказывается не утратившей актуальности. И если стиль заведения предполагает заду-

шевное и демократичное общение, то это не означает, что персонал может вести себя с клиентами фамильярно или усаживать гостей за грязные столы. Хотя невнимательность и неаккуратность персонала – это не единственное, что может отпугнуть посетителей. Очень большое значение имеет, насколько квалифицированно официант может дать совет или рекомендацию клиенту. Для этого он должен досконально знать меню, знать технологию приготовления каждого блюда, знать винную карту.

Официант должен уметь общаться с клиентом и видеть его настроение. Хороший официант всегда знает, когда он нужен у столика. Он предупредителен, но неназойлив, и в большинстве случаев умеет найти выход из щекотливой ситуации и предотвратить конфликт.

Хотя текучесть кадров в этой профессии велика, повторимся, что ее причина не в трудностях профессии, а в том, что официантами подрабатывают студенты и те, кто временно находится в ожидании вакансии по специальности или возможности работать на полный рабочий день по месту основной работы.

Профессия официанта имеет длинную историю. В России официанты появились вместе с ресторанами европейского типа. В середине XIX века только одно заведение в Москве – «Славянский базар» – носило название ресторана. Остальные питейные заведения именовались трактирами. Официанту полагалось носить фрак, белый жилет, галстук-бабочку и перчатки, быть побритым и постриженным, в отличие от половых, которые обслуживали посетителей в трактирах и были одеты в белые рубахи навыпуск и стриженные по-русски, «в скобку». В основном половые были из крестьян. Мальчика брали в подручные, и он в течение четырех лет осваивал азы профессии, начиная с мойщика посуды и уборщика. Затем молодой человек постепенно овладевал наукой подачи блюд, работы с клиентами, правилами расчета. Только после этого он мог надевать белую рубаху и шелковый пояс, за который прятался «лопатник» – предок блокнота с отделением для денег от расчета с клиентами.

Изначально половые не получали жалованья за работу, а платили за то, что работают. Расчет пологового с заведением производился марками – эквивалентами денег. Марки получали из кассы и обменивали на деньги от клиентов. Чаевые сдавались в буфет и в конце дня делились между всеми. Конечно, часть чаевых прятали от хозяев.

Сегодня новичок без образования также часто начинает с должности помощника официанта. Уборка столов, сервировка, выполнение различных мелких поручений. На должность официанта можно претендовать, изучив технологический процесс в ресторане, меню, ассортимент и состав блюд, правила расчета с клиентами. Насколько долгим будет переходный период, зависит от наличия вакансий и от того, насколько быстро усвоит начинающий азы профессии. Наличие медицинской книжки, физическая выносливость и коммуникабельность – обязательные условия.

Кроме вопросов обслуживания, существует еще ряд правил, законов и норм, которым должны соответствовать помещения, технология приготовления блюд и санитарные нормы для предприятий общественного питания. Со всеми этими вопросами мы попытаемся ознакомить читателя в данном пособии.

Несмотря на то что далеко не все официанты и бармены имеют специальное образование, сегодня для того, чтобы соответствовать этой квалификации, можно пройти сертификацию.

В 1995 году было принято постановление Госстандарта РФ, Роскомторга, Госкомсанэпиднадзора РФ «О введении обязательной сертификации услуг общественного питания». В соответствии с ним квалификация персонала соотносилась с требованиями ГОСТов. Официант должен соответствовать требованиям, установленным ГОСТ 30524-97 к обслуживающему персоналу предприятий общественного питания различных типов и классов независимо от форм собственности, а именно:

- иметь профессиональную подготовку;

- знать и уметь применять на практике правила и технические приемы обслуживания потребителей, основные правила этикета, правила сервировки стола;

- знать виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, применяемых при обслуживании потребителей;

- знать правила и очередность подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре, соответствие ассортимента винно-водочных изделий характеру подаваемых блюд;

- уметь составлять меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов;

- знать правила международного этикета, технику и специфику обслуживания иностранных потребителей (для работающих в ресторанах категории люкс и высшей);

- знать особенности приготовления, оформления и подачи национальных, фирменных и заказных блюд, блюд иностранных кухонь (для работающих в ресторанах и барах категории люкс и высшей);

- знать особенности обслуживания приемов, банкетов, торжеств и других специальных мероприятий, а также отдельных контингентов потребителей;

- знать характеристики блюд и напитков, уметь предложить их потребителю и представить краткую информацию о них в процессе обслуживания;

- знать в пределах разговорного минимума иностранный язык и профессиональную терминологию;

- знать правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями;

- знать формы расчетов с потребителями, в том числе с иностранной валютой и кредитными карточками;

- знать основы психологии и соблюдать при обслуживании принципы профессиональной этики;

- в целях обеспечения безопасности потребителей при обслуживании официант обязан быть осторожным и внимательным при сервировке стола, транспортировании подносов с блюдами по залу, переносе обеденных приборов и посуды. Следить за состоянием пола в зале и около раздачи.

Обязанности официанта:

- сервировка стола в соответствии с установленными стандартами;

- контроль над состоянием и комплектностью приборов, посуды, скатертей и салфеток на закрепленных за официантом столах;

- изучение меню, знание основных и сезонных блюд и напитков, предлагаемых гостям;

- консультирование гостей ресторана об особенностях блюд и напитков, оказание помощи при составлении заказа;

- прием заказов от клиентов ресторана;

- подача блюд и напитков согласно установленным правилам обслуживания;

- принятие мер в рамках своей компетенции по разрешению проблем, возникших у клиента;

- создание в заведении атмосферы гостеприимства (отношение к гостям, манера поведения, внешний вид);

- осуществление руководства помощником официанта;

- предоставление счета клиенту;

- получение платы по счетам.

Официант несет ответственность за:

- состояние и сервировку закрепленных за ним столиков;

- точность принимаемого им заказа;

- своевременность и правильность подачи блюд и напитков;

- создание атмосферы гостеприимства и культуру обслуживания;
- правильность составления счета;
- правильность оплаты по счету.

Официант подчиняется метрдотелю или старшему официанту смены. В свою очередь, официанту подчиняются помощники официанта. Официант взаимодействует с кухней, баром, кассой, сервисной и другими службами для обеспечения обслуживания клиентов. Официант может поддерживать общение с клиентами, если инициатива исходит от последних. Правом и обязанностью официанта является напоминание о правилах, установленных в заведении. Официант имеет право и должен напоминать клиенту о необходимости расплатиться. Официант может обратиться к метрдотелю или администрации ресторана во всех случаях, когда он самостоятельно не может принять меры по разрешению жалоб, пресечению конфликтов или удовлетворения просьб клиентов. В случаях, если клиент ведет себя настолько неадекватно, что это мешает отдыху других гостей или создает угрозу их безопасности, официант имеет право обратиться в органы защиты правопорядка или к соответствующей внутренней службе ресторана.

Глава 1.

Существующие предприятия общественного питания

Классификация предприятий общественного питания

Примета сегодняшнего дня – реорганизация структуры предприятий общественного питания. Наряду с крупными предприятиями общественного питания активно развивается сеть малых и средних предприятий, с успехом заменяющих те, которые существовали еще в советские времена.

Растут и развиваются частные пекарни, мясные, колбасные, молочные цехи, рестораны; кафе, столовые, бары и пиццерии появляются на каждом шагу. Это разнообразие оправданно и полезно, так как вкусы и пристрастия людей разнообразны, и чем больше услуг предоставляется взыскательному вкусу потребителя, тем больше стимулов у владельцев, руководителей и работников таких предприятий к повышению качества продукции и совершенствованию обслуживания.

Одновременно развивается и сеть предприятий быстрого питания. С ресторанами «Макдональдс» уже успешно конкурируют российские компании.

Но несмотря на все многообразие предприятий общественного питания, их деятельность подчиняется ряду общих норм и правил, единых для всех объектов, связанных с питанием, производством пищевых продуктов и обслуживанием населения.

Все предприятия общественного питания делятся по производственно-торговому признаку и с учетом организации технологического процесса на *заготовочные* и *догоотовочные*.

Механизированные предприятия типа фабрик, перерабатывающих сырье и выпускающих полуфабрикаты различных видов для снабжения доготовочных предприятий – это заготовочные предприятия. Их отличительная особенность – поточность производства полуфабрикатов, дающая возможность рационально использовать высокопроизводительное оборудование, перерабатывать значительные объемы сырья и обеспечивать полуфабрикатами большое количество столовых, ресторанов, кафе, закусочных и т. п. К ним относятся специализированные цехи по производству полуфабрикатов, фабрики-кухни, фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов и др. Среди этой категории можно выделить предприятия, работающие с полным циклом, они выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, реализуемую через буфеты, магазины кулинарии, собственные торговые залы. К таким предприятиям относятся комбинаты питания, рестораны.

Механизированные предприятия, выпускающие различные полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия для снабжения ими доготовочных предприятий – это фабрики и цехи кулинарных изделий и полуфабрикатов. Полуфабрикаты фабрики-заготовочной могут реализовываться также через розничную торговую сеть.

Оснащены цехи фабрики-заготовочной современным высокопроизводительным оборудованием, в них функционируют поточные линии по очистке и сульфитации картофеля, по производству салатов, винегретов, овощных котлет, жаренью картофеля до полуготовности и др. При фабриках-заготовочных могут быть организованы и подсобные производства, занимающиеся производством крахмала, кваса, фруктовых вод, мороженого.

Крупные механизированные предприятия, выпускающие кулинарные и кондитерские изделия для доготовочных предприятий, – это фабрики-кухни. В здании фабрики-кухни могут находиться столовая, ресторан, кафе, магазин кулинарии. При фабрике могут быть специализированные цехи по производству охлажденных и быстрозамороженных блюд.

Механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий, – это столовая-заготовочная. В столовой-заготовочной может быть организовано питание посетителей в торговых залах.

Индустриальным методом кулинарная фабрика производит готовые блюда, расфасовывая их в специальные лотки, пакеты. На этих фабриках, как правило, очень высокий уровень механизации производства, они оснащены поточными и автоматическими линиями, оборудованием непрерывного действия. Продукция поставляется на предприятия, где нет своих производственных мощностей или они недостаточны.

Доготовочные предприятия – это небольшие предприятия. В них организуются выпуск блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, полученных с заготовочных предприятий, и реализация кулинарной продукции населению. Работа на полуфабрикатах сокращает потребность доготовочных предприятий в оборудовании, позволяет уменьшить площади производственных и складских помещений, высвободить работников, ранее занятых первичной обработкой сырья, улучшить санитарное содержание предприятий. Все это создает условия для роста выпуска продукции без увеличения производственных площадей, для расширения ассортимента выпускаемых блюд и кулинарных изделий, улучшения их качества. Высвобождение площади производственных помещений, ранее используемых для первичной обработки сырья, и расширение за счет этого площади торговых залов позволяют увеличить пропускную способность и обеспечить большее число людей услугами. В этот разряд входят столовые-догоотовочные и столовые-раздаточные, вагоны-рестораны, кафе, закусочные, блинные, пиццерии, шашлычные и другие предприятия по отпуску готовых блюд на дом, буфеты.

В настоящее время многие частные предприятия совмещают все моменты технологического процесса, но вместе с тем существует и немало таких предприятий, которые представляют собой те же доготовочные предприятия или заготовочные цехи, только с меньшим объемом продукции.

Наценочные категории

Предприятия общественного питания подразделяются на пять наценочных категорий в зависимости от типа, места расположения, материально-технической оснащенности, характера и объема предоставляемых услуг: люкс, высшую, первую, вторую и третью. Для ресторанов установлены такие наценочные категории: люкс, высшая, первая и вторая; для кафе общего типа – высшая, первая и вторая; для специализированных кафе – первая и вторая; для баров – люкс, высшая, первая и вторая; для закусочных общего типа – вторая; для специализированных закусочных – первая и вторая; для столовых – вторая и третья; для буфетов – первая, вторая и третья.

К предприятиям *категории люкс* относятся рестораны и бары, отличающиеся уникальным характером здания и помещений, а также максимальным уровнем комфортности. Эти предприятия оснащены современным инженерным оборудованием, мебелью и посудой, выполненными по специальным заказам, осветительной аппаратурой и т. п.

К предприятиям *высшей категории* относятся рестораны, кафе, бары, которые отличаются наиболее высоким уровнем обслуживания, сложностью ассортимента приготовляемой продукции, высоким классом оформления помещений и современным техническим оснащением.

Предприятия *первой категории*: рестораны, включая рестораны при железнодорожных вокзалах, автовокзалах, гостиницах, аэропортах, морских и речных вокзалах, на судах, вагоны-рестораны и купе-буфеты, кафе, шашлычные, чебуречные, винные и пивные бары, коктейль-бары (кроме высшей и второй категории), буфеты при крупных зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях.

Предприятия *второй категории*: общие и диетические столовые, закусочные, пельменные, кафе-молочные, вечерние рестораны и кафе на базе столовых, буфеты на вокзалах и перронах, в аэропортах и автовокзалах, выносные буфеты и мармитные тележки.

К предприятиям *третьей категории* относятся столовые, буфеты, предприятия других типов, расположенные как на территории производственных предприятий и учреждений, так и вне ее, обслуживающие рабочих, служащих, студентов, школьников, учащихся профессионально-технических училищ.

Что касается частных предприятий, то процесс ценообразования в них иной, и формируется исходя из законов свободного рынка, а также на основе расчетов, которые являются обязательными документами и предоставляются для проверки по мере востребования контролирующими органами.

Характеристика ресторанов, кафе, баров

Ресторан. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов, фруктовых и минеральных вод, соков, мороженого, коктейлей – это *ресторан*. В ресторанах широко практикуется изготовление блюд, закусок по индивидуальному заказу, а также фирменных и национальных блюд. В ресторанах высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха.

Обслуживают посетителей в ресторане официанты, метрдотели, бармены, прошедшие специальную подготовку. Блюда готовят повара высокой квалификации. В ресторанах, где обслуживают иностранных туристов, официанты владеют одним из иностранных языков. Обслуживающий персонал ресторана одет в форменную одежду единого образца.

Потребителям предоставляются в ресторанах обеды и ужины, а при обслуживании съездов, конференций и тому подобных мероприятий обеспечивается полный рацион питания. Рестораны при гостиницах отпускают завтраки. В праздничные дни в ресторанах организуются семейные обеды, проводится дегустации блюд национальной кухни, вечера, балы, торжества по случаю свадеб и юбилеев.

В ресторанах высшей категории можно заказать блюда, не значащиеся в меню, но описанные в сборниках рецептур блюд и кулинарных изделий.

Залы ресторанов оборудуются двух-, четырех- и десятиместными столами, полумягкими и мягкими креслами. В ресторанах высших категорий столы накрывают скатертями.

Музыкальное обслуживание в ресторанах первой и второй категории осуществляется с применением стереофонической аппаратуры, в ресторанах первой категории допускается выступление оркестра, ансамбля, ангажируются музыкальные коллективы и отдельные исполнители.

В ресторанах категории люкс посетителям официанты иногда подают блюда с проведением заключительных операций по их приготовлению на глазах потребителей, заказавших эти блюда. Например, в ресторанах с японской кухней часто готовят блюда на небольших жаровнях по всем правилам японской кухни.

Посуда в ресторанах категории люкс и высшей часто изготавливается по заказу, на ней имеется логотип, фирменный знак или полное название ресторана. На банкетах и приемах столы сервируют приборами и посудой из мельхиора и хрусталя. На каждом предмете белья должна быть эмблема или полное название ресторана. Посетителям подают влажную горячую салфетку, скатерть меняют после обслуживания каждой группы гостей. Заказные и фирменные блюда должны составлять не менее половины ассортимента кулинарных изделий.

В ресторане высшей категории должны быть: банкетный зал, бар, коктейль-холл с барной стойкой. От метрдотелей и официантов требуется совершенное владение техникой обслуживания клиентов, а также знание иностранного языка в объеме, необходимом для выполнения своих обязанностей. Обязательным атрибутом является фирменная одежда обслуживающего персонала.

Меню ресторанов категории люкс и высшей должно быть оформлено в виде папки с переплетом, желательно, чтобы оно было не менее чем на трех иностранных языках. Фирменная обложка меню, разные виды печатной рекламной продукции должны быть выполнены из плотной бумаги с глянцевым покрытием.

Каждый владелец частного предприятия питания заинтересован в посетителях, поэтому в рекламных целях используются все атрибуты предприятий категории люкс. Но тем, кто имеет такой бизнес, не следует забывать и о том, что само качество и ассортимент блюд также должны соответствовать ресторанным.

Загородные и тематические рестораны, а также рестораны национальной кухни должны отдавать приоритет в меню фирменным блюдам. К ним относят блюда, которые изготавливает одно предприятие по специально разработанной рецептуре. Меню в таких ресторанах вкладывается в красочно оформленную обложку. Здесь используется металлическая посуда и столовые приборы из нержавеющей стали, фарфоровая посуда, белые и цветные скатерти и салфетки, но допускается сервировка с использованием индивидуальных салфеток.

Пассажиры во время плавания обслуживают рестораны на судах. В них посетителям предлагается полный рацион: завтраки, обеды и ужины. Обслуживают официанты. На крупных пассажирских судах может быть несколько ресторанов, буфетов и баров. Вместимость судовых ресторанов до 150 мест, столы здесь прикреплены к полу.

В поездах клиентов обслуживают вагоны-рестораны. Состоит вагон-ресторан из зала, производственного помещения, моечного отделения и буфета. В меню должны быть холодные закуски, первые и вторые блюда, напитки, комплексные обеды, дорожные наборы, соки, минеральные и фруктовые воды. Кроме того, официанты-разносчики продают продукты и изделия вразнос.

Кафе. Предприятия, отличающиеся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей, – это *кафе*. В ассортименте напитков обязательно кофе не менее двух-трех наименований, ром, ликер, которые подаются к кофе в специальной фарфоровой посуде. В меню кафе могут быть холодные закуски, вторые блюда несложного приготовления (горячие сосиски, яичница и т. д.). Реализуются кондитерские изделия собственного производства, мороженое, коктейли.

В зависимости от ассортимента и контингента потребителей кафе делятся на две группы: кафе общего типа и специализированные.

В своем ассортименте кафе-мороженое должно иметь не менее четырех-пяти наименований мороженого, коктейли, пунш, черный кофе (до трех наименований), фруктово-ягодные соки, шампанское. Допускается продажа сухих виноградных вин. В крупных и средних кафе посетителей обслуживают официанты. Готовое, а также мягкое мороженое в кафе доставляется с промышленных предприятий специализированным транспортом. Некоторые предприятия изготавливают мороженое сами на фрезерных установках.

Специализированное предприятие для реализации молочных изделий (до восьми наименований), мучных и кондитерских изделий (до восьми наименований), горячих вторых блюд (до четырех наименований) – блинов, пудингов, омлетов, запеканок и других сладких блюд (до трех наименований) – это кафе-молочная. Не менее 35 % в общем выпуске должны занимать блюда, приготовленные из молока и молочных продуктов.

Детские кафе предназначены для обслуживания детей. В ассортименте – молочные, мучные блюда, молочный коктейль, кондитерские изделия, сладкие блюда, отпускаемые уменьшенными порциями. В оформлении торговых залов используются сюжеты любимых детских сказок. Оснащаются кафе детской мебелью. Обслуживание в этих кафе осуществляется официантами.

Специализированное предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей, – кафе-закусочная, где предлагают разнообразные закуски, бутерброды, холодные и горячие напитки, пирожки, горячие блюда несложного приготовления и др. Специализация кафе-закусочных (сосисочная, блинная, пирожковая, вареничная, чебуречная, котлетная, шашлычная и др.) предполагает реализацию определенных видов продукции, характерных для данного предприятия.

подавляющее большинство частных предприятий быстрого питания можно отнести именно к этой категории.

Кафе часто имеют свою специфику в оформлении, ассортименте блюд, особенностях обслуживания. Кафе-закусочные оснащаются мебелью с гигиеническим покрытием, столы

могут быть высокими, без стульев или обычными, со стульями. В закусочных второй категории применяется самообслуживание.

Бар. Характерная особенность *баров* – обслуживание посетителей за барной стойкой. В зависимости от ассортимента реализуемых напитков и закусок бары делятся на пивные, винные, молочные, коктейль-бары и др. В пивном баре к пиву подаются соответствующие этому напитку холодные (в наборе) и горячие закуски. Обслуживание осуществляется официантами; допускается и самообслуживание. В винном и коктейль-баре к винам и смешанным напиткам подаются фрукты, кондитерские изделия, специальные закуски. Обслуживание осуществляется барменами и официантами. Ассортимент молочного бара составляют молочные и сливочные коктейли, мороженое с различными наполнителями, взбитые сливки, фруктовые соки, кондитерские изделия, кофе, кулинарные изделия из творожной массы и др.

От коктейль-бара коктейль-холл отличается только вместимостью зала и разнообразием оборудования.

В меню баров могут быть и крепкоалкогольные напитки. При организации банкетов-коктейлей в зависимости от сезона готовят холодные или горячие напитки: пунши, глинтвейны, гроги и крошоны.

Сырные палочки, канапе, маслины, оливки, соленый миндаль, фисташки, тарталетки – самые распространенные закуски. Из кондитерских изделий подаются мелкие пирожные, конфеты, шоколад, цукаты.

Бары категории люкс и высшей – это заведения, в которых должен быть широкий ассортимент напитков и коктейлей. Среди напитков, предлагаемых здесь, отечественные и зарубежные изделия, в меню обязательны фирменные блюда.

В барах со своим производством есть повара. Обслуживающий персонал баров, как и ресторанов, должен быть одет в костюмы и обувь фирменного образца. Обложки меню, другая печатная информационная продукция должны быть на русском и иностранных языках.

Предлагают посетителям фирменные закуски и смешанные напитки в барах первой категории бармены и официанты. Здесь могут выступать музыкальные ансамбли.

Обслуживание ведет бармен за барной стойкой или буфетчик за прилавком в барах второй категории. Меню печатают на машинке и вывешивают у барной стойки.

В барах предусматриваются и место для танцев, и отдельные столики.

Пивные бары реализуют разливное, бутылированное и баночное пиво. Пиво отпускают, используя специальные стойки и краны-дозаторы, к которым оно подается из стационарных емкостей. Кроме пива посетителям предлагают фруктовые и минеральные воды, соки и другие напитки. В пивных барах подаются горячие и холодные закуски, бутерброды и продукты, которые наиболее подходят к пиву, – соленую, копченую и вяленую рыбу, раков, креветок, хрустящий картофель, сушки, галеты, маслины, оливки.

При гостиницах, ресторанах и кафе функционируют винные бары или коктейль-бары. Здесь посетители могут принять легкий аперитив. В качестве закусок предлагаются бутерброды, канапе, тартинки и гренки с различными продуктами, блины с икрой, кондитерские изделия.

Если такой бар устроен в зале большого ресторана, его называют бар-аперитив. Здесь гости перед началом приема могут выпить кофе, побеседовать.

Гриль-бары чаще всего располагают в старой, центральной части города, где сосредоточены самые разные магазины, в местах массового отдыха, при ресторанах. Здесь можно быстро перекусить. Посетителям предлагают цыплят на вертеле, шашлыки, бифштексы, сосиски, тартинки, картофель фри. Причем, блюда готовятся на глазах клиентов. Здесь бармен работает еще и в качестве повара: готовит блюда из полуфабрикатов. Посетители могут располагаться либо за столиками, либо на высоких табуретах.

Глава 2.

Технологический процесс

Характеристика технологического процесса

В общественном питании выделяют три формы организации производства: 1) производство продукции от обработки сырья до приготовления пищи и ее реализации; 2) приготовление продукции из полуфабрикатов и ее реализация; 3) организация потребления пищи при ее незначительной подготовке к реализации. Иначе говоря, по характеру организации производства есть предприятия с *полным и неполным технологическим циклом*.

Сырье – это продукты, из которых производят кулинарную продукцию по схеме: обработка сырья – приготовление блюд – реализация. *Полуфабрикаты* – это продукты, прошедшие первичную обработку на заготовочных предприятиях и имеющие разную степень готовности. *Готовая продукция* – блюда и кулинарные изделия, готовые к реализации.

Выпускаемая предприятиями общественного питания продукция является скоропортящейся и требует быстрой реализации. Различные продукты и сырье, используемые для приготовления блюд и кулинарных изделий, также не выдерживают длительных сроков хранения. В связи с этим предприятия общественного питания должны обеспечить максимальное сокращение сроков хранения, обработки сырья и реализации готовой кулинарной продукции. Поэтому коммерческий успех предприятия и санитарная безопасность его продукции напрямую зависят от того, насколько правильно и точно составлен заказ и скоординирована работа поставщиков полуфабрикатов и сырья. Для того чтобы правильно определить объем производственной программы и ассортимент выпускаемой продукции, необходимо принимать во внимание спрос потребителей на различные виды блюд и кулинарных изделий.

Большое значение для правильной организации технологического процесса на предприятиях общественного питания имеют соблюдение поварами норм вложения сырья в соответствии с утвержденными рецептурами, органолептическая оценка и бракераж готовых блюд и кулинарных изделий.

Одним из основных факторов, определяющих характеристику производственного процесса предприятий общественного питания, является перевод их на работу с полуфабрикатами. Централизованное и комплексное снабжение предприятий полуфабрикатами создает возможность для наиболее рационального использования технологического оборудования, повышения производительности труда, более узкой специализации работников, позволяет сократить процесс приготовления пищи, снизить издержки производства.

Устанавливается бесцеховая структура производства на предприятиях с незначительным объемом производства или работающих на полуфабрикатах. Здесь все производственные процессы осуществляет одна или несколько бригад, которые подчиняются заведующему производством. Такая организация труда позволяет более эффективно использовать поваров, практиковать совмещение профессий и т. д.

Все производственные помещения предприятий общественного питания принято подразделять на заготовочные, доготовочные, подсобные и вспомогательные. *Заготовочные* – это овощной, мясной, рыбный и птичегольевой цехи на крупных предприятиях, на предприятиях небольшой мощности – овощной и мясо-рыбный цехи. К *догоотовочным* относятся горячий и холодный цехи, к *подсобным* – цех по выработке безалкогольных напитков (на крупных предприятиях), к *вспомогательным* – раздаточные, хлебoreзки, котломойки.

Основные условия правильной организации технологического процесса приготовления пищи: оптимальная площадь производственных помещений, их рациональное размещение и обеспечение производственных цехов необходимым оборудованием.

Как показала практика работы отечественных и зарубежных предприятий, наиболее целесообразен для современных предприятий общественного питания *линейный принцип размещения оборудования*. Линии комплектуются из отдельных секций, специализированных на выполнении определенных технологических операций. Все секции должны быть одинаковы по высоте и ширине (глубине), а длина их должна быть кратной определенной, установленной для всех секций величине (модулю). Оборудование, предназначенное для комплектования таких линий, получило название *секционного модулированного оборудования*.

Санитарные нормы к помещениям, а также наличие условий, обеспечивающих соблюдение законов об охране труда работников, – это то, что должно соблюдаться и на крупных государственных или акционерных, и на частных предприятиях.

В производственных помещениях предприятий общественного питания потолки должны иметь высоту не менее 3–3,3 м. Для стен применяют клеевую краску светлых оттенков, а панели стен на высоту 1,7 м облицовывают светлыми керамическими плитками, которые легко поддаются санитарной обработке.

Для покрытия полов используют плитку и другие водонепроницаемые материалы, удобные для мытья.

При создании необходимых условий для труда работников немалое значение имеет температурный режим в производственных помещениях. Так, в заготовочных цехах температура воздуха не должна превышать 16–18°C, в горячем цехе – 22–25°C. Специальные вентиляционные системы должны обеспечивать удаление перегретого воздуха, паров и отходящих газов. Для этого устанавливают вытяжную механическую и приточно-вытяжную вентиляцию. При вытяжной вентиляции несвежий воздух удаляется из помещений вентилятором, а свежий поступает через поры стен или специально оставленные каналы и отверстия в стенах и покрытиях, а также через вентиляционные приточные решетки. При приточно-вытяжной вентиляции в помещениях монтируются отдельные вентиляторы, вызывающие движение и обмен воздуха, или оборудуются вентиляционные приточная и вытяжная установки, когда воздух поступает и удаляется по каналам из жести, кирпича или пластика, а регулирование притока воздуха происходит при помощи решеток.

Для создания и поддержания искусственного микроклимата и заданных температуры, влажности, подвижности и чистоты воздуха в производственных помещениях применяют автоматические установки для кондиционирования воздуха.

Производственные помещения должны быть оснащены холодной, горячей водой и канализацией. На случай отсутствия горячей воды должны быть установлены резервные водонагреватели. Вода подводится к ваннам, раковинам, а также к плитам, котлам и другому оборудованию. При устройстве канализации предусматривается быстрое удаление сточных вод. Ванны, раковины, умывальники снабжаются гидравлическими затворами, предупреждающими проникновение канализационных запахов.

Цехи и производственные помещения

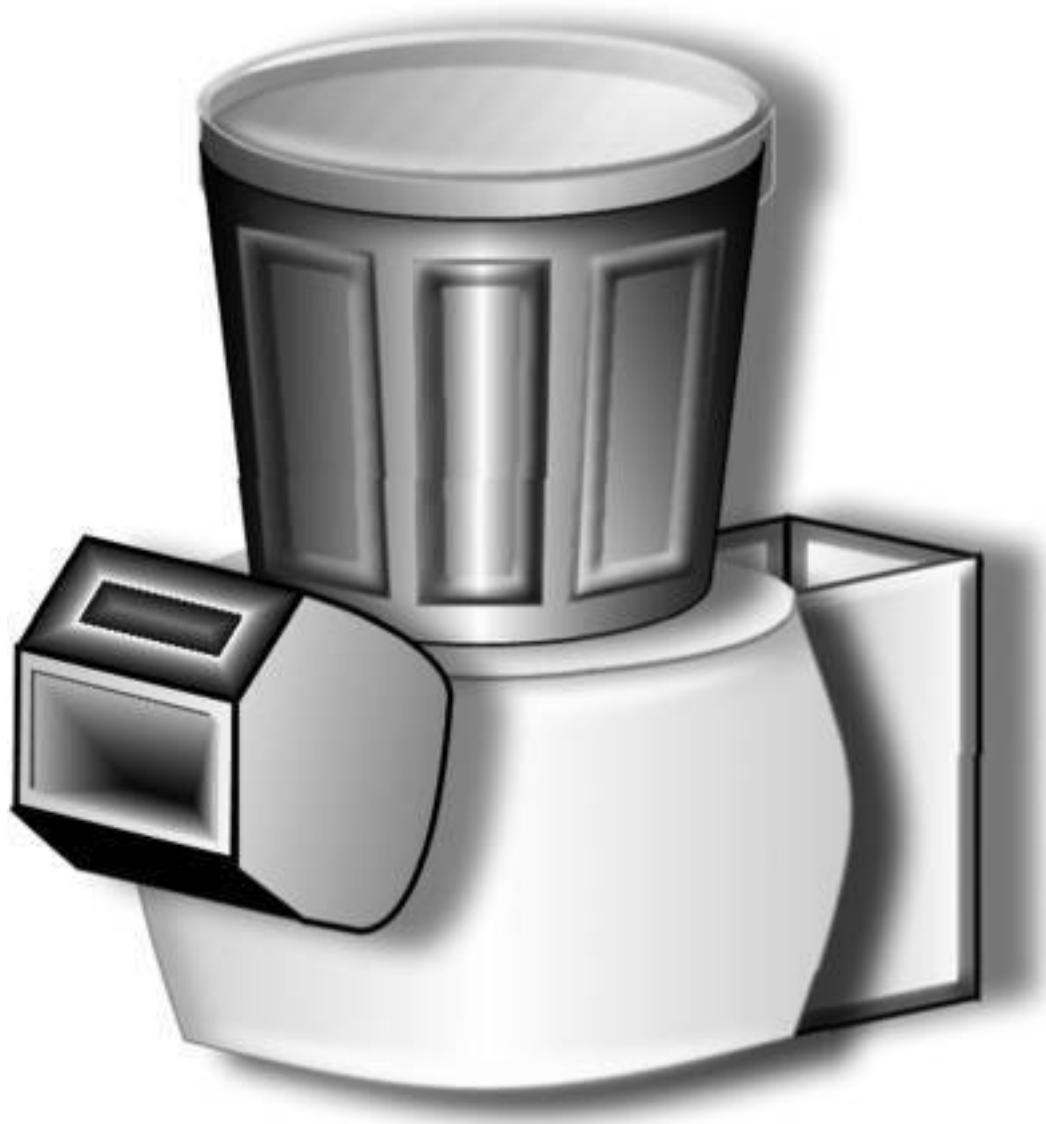
Овощной цех. Его называют первым среди заготовочных цехов. В современных специализированных овощных цехах может быть организован выпуск расширенного ассортимента продукции: могут работать поточные линии по расфасовке картофеля и овощей в пакеты, линия производства очищенного сульфитированного картофеля, линия приготовления картофельных и овощных котлет, жареного хрустящего и гарнирного картофеля, линия приготовления салатов и винегретов.

Необходимость применения специального оборудования, которое подбирают в зависимости от мощности предприятия, диктует особенности обработки овощей различных видов. Так, сортировка картофеля производится на крупных заготовочных предприятиях в сортировочных машинах. На мелких предприятиях, где нет возможности для установки калибровочных машин, ручная сортировка картофеля и корнеплодов по размеру не производится.

Картофель и корнеплоды *моют* в специальных моечных или моечно-очистительных машинах (на крупных предприятиях) или картофелечистках с гладким диском (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Машины загружают при помощи транспортера, который подает картофель из бункера овощной кладовой. Вымытые овощи при помощи другого транспортера поступают в очистительные машины, где картофель *очищается*, а затем производится его доочистка.

На крупных заготовочных предприятиях, где организуются отдельные поточные линии обработки картофеля, корнеплодов и других овощей, для очистки картофеля применяют очистительные машины непрерывного действия, а на средних и мелких предприятиях – машины периодического действия.

При очистке картофеля можно применять термический и химический способы. При термическом способе для очистки картофеля применяют специальные печи с высокой температурой или аппараты, где осуществляется обработка картофеля паром. При химическом способе картофель обрабатывается в специальном аппарате раствором каустической соды.



Картофелечистка

Нарезка – следующая стадия обработки картофеля и корнеплодов. Для этой цели используют овощерезки, нарезающие овощи соломкой, брусочками, ломтиками. Фигурная нарезка картофеля осуществляется ручным способом на разделочных досках из дерева твердых пород при помощи карбовочных ножей, выемок, малого и среднего ножей поварской тройки.

Огурцы, кабачки, капусту обрабатывают ручным способом. Для шинкования овощей используют шинковальные доски. Лук, чеснок и хрен обрабатывают на специальном рабочем месте, оборудованном вытяжным шкафом. Подготовленные овощные полуфабрикаты в деревянных ушатах, окоренках, а также корзинках доставляют в горячий цех.

Необходимо *строгое соблюдение правил охраны труда и техники безопасности* в овощном цехе. К работе на машинах могут допускаться лишь работники, знающие их устройство и прошедшие специальный инструктаж. Возле машин необходимо вывешивать правила работы и плакаты по технике безопасности. Работникам запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок. Пусковые устройства машины должны быть закрыты, а машины должны иметь исправное заземление и зануление. Тара для загрузки овощей в машину допускается емкостью не более 8–10 кг. Переноска грузов для женщин разрешается весом не

более 20 кг. Для обеспечения требований санитарного режима необходимо своевременно удалять отходы из цеха.

Мясной цех. Его назначение – производство полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, птицы и дичи. На предприятиях с большим объемом производства, снабжающих мясными полуфабрикатами другие предприятия общественного питания, для мясного цеха выделяют отдельное помещение.

Обработка мяса и рыбы на предприятиях небольшой мощности с законченным циклом производства может осуществляться в одном помещении, при обязательном соблюдении требований санитарного режима.

Мясо нередко поступает замороженным, поэтому первая операция технологического процесса обработки мяса – *дефростация*, т. е. *оттаивание*. Для этого используют специальные камеры и дефростеры, где туши хранят в подвешенном состоянии при плюсовой температуре.

Разруб туши на части – следующая операция – осуществляется при помощи ленточной или циркулярной пилы. На мелких предприятиях туши делят на части на разрубочном столе (круглой колоде из твердых пород дерева) мясницким топором и ножом-рубак. Большой нож-рубак используют для рубки костей баранины, птицы, дичи, малым ножом нарубают мелкие кости и мясо для рагу.

Затем производятся *обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции*. Эти операции осуществляются на производственных столах с крышками из нержавеющей стали, дюралюминия или мрамора. Обвалка мяса, подрезка мякоти и снятие ее с кости производятся при помощи большого и малого обвалочных ножей, зачистка мяса и нарезка его на порции – при помощи большого, среднего и малого ножей (поварская тройка). При этом большим ножом нарезают крупные куски, средним – мелкие и снимают филе, малым – зачищают отдельные части туши и выполняют некоторые другие операции. Нарезанные куски мяса разрыхляют рыхлителем или тяпкой.

С целью *приготовления фарша* на крупных предприятиях применяют мясорубки, куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом, на мелких – универсальные приводы со сменными механизмами или используют настольные мясорубки.



Мясорубка

При обработке птицы, дичи и голяя на крупных предприятиях выделяют специальное помещение с опалочным горном, на небольших предприятиях отводят специальные рабочие места.

Рыбный цех. Здесь происходит первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение и промывание, разделку, приготовление полуфабрикатов и их хранение.

Рыбу *оттаивают* в ваннах с двумя отделениями в проточной или периодически сменяемой воде. Выгружают рыбу из ванн проволочными черпаками. Камбалу, чиня, осетровых рыб для облегчения дальнейшей обработки ошпаривают. Для этой цели к ваннам подводят горячую воду и используют решетку с ручками. Крупную рыбу осетровых пород размораживают на металлических стеллажах с поддоном снизу при комнатной температуре. Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбоочиститель или ручные скребки.

Малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами *потрошат* рыбу. Здесь же отрубают головы, хвосты и плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают ножницами. После потрошения рыбу промывают в ванне с двумя отделениями и укладывают на противни.

Осуществляется приготовление рыбных полуфабрикатов на отдельном столе, где находятся разделочные доски, комплект ножей поварской тройки, специи, весы. На мелких предприятиях для приготовления рыбного фарша используют мясорубку, на крупных – универсальный привод с комплектом механизмов. Рыбные полуфабрикаты хранят в охлажденном состоянии не более 12 ч, рыбную массу – 6 ч.

Горячий цех. Здесь завершается технологический процесс приготовления пищи. В этом цехе осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов, доводятся до готовности полуфабрикаты, готовятся первые, вторые и сладкие блюда, подготавливаются продукты для холодных блюд, выпекаются и кондитерские изделия.

Оборудуется горячий цех плитами, пищеварочными котлами с подводкой холодной и горячей воды, жарочными шкафами, электросковородками, холодильными шкафами, стеллажами, производственными столами и др. На крупных предприятиях в горячих цехах могут быть два отделения: суповое – для приготовления первых блюд и соусное – для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов.

Приготовление первых блюд в суповом отделении начинается с варки бульонов, для чего применяют электрические и газовые котлы различной емкости и кипятильники.



Варочный котел



Весы электронные

На рабочем месте повара должны быть настольные весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протираания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирающую машину, для пассерования овощей – электрические сковороды, для снабжения горячей водой – кипятильники непрерывного действия. Кроме того, на рабочем месте повара, приготовляющего супы, устраивают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку).



Машина протиечно-резательная

В связи с изготовлением сравнительно широкого ассортимента первых блюд в ресторанах набор продуктов горки довольно разнообразен: соленые огурцы, лук, пассерованный с томатом, рубленая зелень, оливки, маслины, лимон, гренки и т. д.

В горячем цехе современных предприятий общественного питания при организации рабочих мест поваров используется секционное оборудование с применением линейного принципа его размещения. Все тепловое секционное оборудование устанавливается в линию с односторонним обслуживанием. Глубина секционного оборудования не должна превышать 1 м.

Используют различные варианты расстановки секционного оборудования в зависимости от мощности предприятия, размеров кухни и ее планировки. В небольших кухнях тепловое оборудование располагают вдоль стен с устройством местных вентиляционных отсосов. Параллельно линии теплового оборудования размещают линию производственных столов. В кухнях большей площади выделяют несколько рабочих мест для поваров, занятых приготовлением супов, вторых блюд, и в соответствии с этим размещают оборудование по периметру помещения, у стены и т. д. Отдельные виды теплового оборудования рекомендуется устанавливать параллельно друг другу.

С целью приготовления первых блюд наряду с котлами различной емкости устанавливают сковороды для припускания овощей, производственные столы с вмонтированной ванной и приспособлениями малой механизации.

Готовят вторые блюда в отварном, жареном, тушеном, запеченном, припущенном виде в соусном отделении. Для улучшения качества блюд большое значение имеет специализация поваров на приготовлении блюд определенного вида, которая осуществляется на крупных предприятиях.

Основным оборудованием соусного отделения была огневая, газовая или электрическая плита. В настоящее время все большее распространение для приготовления вторых блюд получает специализированная аппаратура – электрические, газовые и пароварочные котлы для варки овощных и крупяных блюд, электросковороды для жаренья продуктов основным способом и во фритюре, шашлычные печи, электрофритюрницы, жарочные шкафы и другое оборудование.



Конвекционная печь

Для приготовления блюд из рыбы выделяется специальное рабочее место.

В небольших столовых, где нет возможности для разделения труда и не применяется специализированное оборудование, рабочее место повара – это стол и плита, расположенные на расстоянии не менее 1,5 м друг от друга. Рабочее место повара должно быть оборудовано холодильным шкафом для полуфабрикатов и стеллажом. Необходимо также иметь циферблатные и почтовые весы, разделочные доски, комплекты ножей и другие инструменты, судки со специями и приправами.



Весы 6 кг

При размещении рабочего места в ресторане учитывается удобство отпуска официантам приготовленных блюд порциями непосредственно с плиты.

При организации рабочих мест поваров, приготовляющих вторые блюда, большие преимущества дает использование секционного оборудования с линейной расстановкой. Для того чтобы все тепловое оборудование использовалось строго по назначению, линии приготовления вторых блюд komponуют из следующих секций: плита со сплошной жарочной поверхностью, плиты с конфорками, фритюрницы, специальный жарочный шкаф. Тепловая линия дополняется мармитами для хранения гарниров, вторых блюд, производственными столами с вмонтированной ванной и охлаждаемой емкостью.



Мармит

Возглавляет работу горячего цеха в ресторане повар 6-го разряда, который несет ответственность за организацию технологического процесса, качество и соблюдение выхода приготовленных блюд. Он готовит заказные и банкетные блюда. В бригаде поваров, ответственных за приготовление вторых блюд, несколько поваров 5-го и 6-го разрядов, не считая бригадира.

Холодный цех. Его предназначение – приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов, а также сладких блюд и бутербродов. При размещении холодного цеха должна быть предусмотрена его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка продуктов для холодного цеха, и с заготовочными цехами, откуда в холодный цех поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки. Изделия холодного цеха отпускаются потребителям в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости к холодному цеху.

Осуществляемые в цехе основные операции: нарезка подготовленных продуктов, порционирование и оформление холодных блюд и закусок. В соответствии с этим организуются рабочие места поваров, используются соответствующее оборудование, инвентарь, инструменты.

На основании того, что в цехе готовятся блюда и холодные закуски не только из полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку, но и из сырых продуктов, важно разграни-

чить рабочие места по изготовлению продукции из сырья различных видов. Продукция цеха в основном скоропортящаяся, поэтому обязательно холодильное оборудование: шкафы достаточной емкости и холодильные камеры с дополнительными полками-решетками для кратковременного хранения приготовленных изделий, низкотемпературный прилавок и ледогенератор.

Универсальный привод с комплектом сменных механизмов, а также слайсеры, ветчинно-колбасорезка, маслоделитель, машина для нарезки овощей, производственные столы с горками, охлаждаемыми емкостями и холодильным шкафом – основное оборудование холодного цеха.

Хранят продукты для приготовления салатов и винегретов в горке. В холодильном шкафу в течение короткого времени хранят сыры, колбасу, заливное и др. На столе должны быть также разделочные доски и весы. Для обработки сырых овощей используют отдельные доски с маркировкой.

С целью очистки и нарезки продуктов вручную используются специальные приспособления и инструменты: яйцerezки, яблокорезки, выемки и др.

Из сладких блюд в ресторанах готовят желе, муссы, компоты, реализуют консервированные и свежие фрукты, мороженое с фруктами и вареньем, взбитые сливки и др. Для их приготовления необходимы специальный инструмент и оборудование: соковыжималки, лотки, формы, лопатки-ножи, приборы для раскладывания блюд, щипцы. На рабочем столе повара, готовящего сладкие блюда, должна быть ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы, различная посуда, специализированный универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов, самбуков.

При организации рабочего места повара для порционирования холодных блюд и закусок слева от производственного стола ставят стеллаж с чистой посудой, под крышкой стола укрепляют полки для инструментов и инвентаря, на столе устанавливают горку для специй и приправ и весы. Справа устанавливают стеллаж с подносами для приготовленных блюд и закусок.

На многих предприятиях отводится отдельное рабочее место для приготовления бутербродов.

В некоторых кафе-мороженых, детских кафе и крупных ресторанах готовят мороженое из сухих или жидких смесей. С этой целью устанавливают фризера. В небольших ресторанах и кафе реализуют мороженое, поступающее с хладокомбинатов.

Бригадир, который организует отпуск блюд и контролирует качество, руководит работой в холодном цехе. Повара 5-го и 6-го разрядов готовят наиболее ответственные и трудоемкие заказные и банкетные блюда, порционируют и оформляют их. Повара 4-го разряда готовят продукты: варят картофель и овощи, жарят мясные и рыбные полуфабрикаты для холодных блюд, нарезают овощи, обрабатывают сельдь.

Кондитерский цех. Его назначение – производство мучных кондитерских и кулинарных изделий. Продукция кондитерского цеха поступает для реализации не только на основное предприятие, но и в магазины кулинарных изделий, домовые кухни, буфеты, доготовочные предприятия.

Кондитерский цех – это отдельное производство, которое функционирует независимо от кухни. Входят в него тестомесильное, тесторазделочное, выпечное, остывочное отделения, помещения для отделки изделий, для приготовления фаршей, моечная для яиц, посуды, тары, экспедиция. Кроме того, в ресторанах предусматривают кладовую и охлаждаемую камеру суточного запаса сырья, кладовую готовых изделий, охлаждаемую камеру готовых изделий, охлаждаемую камеру полуфабрикатов, в которой охлаждают слоеное тесто, моечную инвентаря и стерилизации кондитерских мешков.

Планировка помещений кондитерского цеха должна соответствовать последовательности выполнения операций технологического процесса и исключать возможность встречных потоков сырья и готовых изделий.

При разделке и формовке кондитерских изделий используют тестоделительную машину, различные формочки, выемки. На рабочем месте кондитера должны быть производственный стол, ларь для муки, передвижная дежа с тестом, весы, ящик для ножей, передвижные стеллажи с кондитерскими листами для подготовленных изделий.

Осуществляется раскатка теста с помощью тестораскаточной машины, которая позволяет получить слой теста требуемой толщины. На рабочем месте должен быть холодильный шкаф для охлаждения масла, а также для охлаждения теста при изготовлении слоеных изделий.

С целью приготовления начинок, фаршей, сиропа и помадки устанавливают небольшую плиту (газовую или электрическую) и используют мясорубку, протирачную машину (от универсального привода).

Осуществляется выпечка кондитерских изделий в кондитерских и пекарских шкафах. Применяются также хлебопекарные печи, работающие на электричестве, твердом, жидком или газообразном топливе. В кондитерских шкафах можно поддерживать определенный режим.

При оформлении кондитерских изделий используются отдельные производственные столы, а на крупных предприятиях для этой цели выделяют специальные помещения. В столах должны быть выдвижные ящики для инструментов; на крышках столов укрепляют штатив для кондитерских мешков, устанавливают бачок для сиропа и весы. Вблизи от рабочих столов должны находиться передвижные стеллажи для доставки готовых изделий в холодильную камеру или в экспедицию.

Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды и инвентаря. В ванной с двумя-тремя отделениями посуду моют с содой, затем ополаскивают 2%-ным раствором хлорной извести. Особенно важно следить за чистотой кондитерских мешков и трубочек, так как даже малейшие остатки крема могут привести к бактериальному обсеменению. Поэтому данный инвентарь обрабатывают в автоклаве, затем ополаскивают в ванне с чистой водой.

Моечная кухонной посуды

Моечную кухонной посуды на всех предприятиях общественного питания располагают рядом с горячим цехом и камерой пищевых отходов. В помещении моечной должны быть подтоварники, на которых ставят посуду, поступившую для мытья, тара для отходов пищи, ванны с двумя отделениями, стеллажи с полками-решетками для сушки вымытой посуды, трап для стока воды.

Посудомоечная машина решает проблемы мытья посуды, но при ее отсутствии приходится делать это вручную.

Поступающая в моечную использованная посуда, предварительно очищается от остатков пищи при помощи деревянных лопаток и промывается в первом отделении моечной ванны щетками или мочалками в горячей воде с использованием моечных средств. Затем во втором отделении вымытая посуда ополаскивается горячей водой (90°C). Если на стенках посуды сохранились остатки пригоревшей пищи, в посуду предварительно наливают теплую воду, чтобы дать корке отмокнуть. Остатки пищи собирают в ведра с крышками, а затем доставляют их в камеру хранения пищевых отходов. Посуду разного назначения не разрешается мыть в одной воде.

Моют разделочные доски, затем их обдают кипятком так же, как и посуду.

Обрабатывают пищеварочные котлы водой при температуре 50°C с применением щеток и ополаскивают горячей водой не ниже 70°C. Разрешается использовать моющее средство.

Кухонную посуду на небольших предприятиях моют в моечной столовой посуды. Для этого устанавливают ванну с двумя отделениями и стеллаж, а моечную разделяют перегородкой в виде барьера.

Раздаточная

На предприятиях, где посетителей обслуживают официанты, раздаточную располагают на производственной площади. Она должна быть удобно связана с кухней, буфетом, хлебoreзкой, моечной столовой посуды, холодным цехом, иметь достаточную ширину для нормального движения официантов с подносами и тележками. В этом случае раздаточная отделяется от торгового зала капитальной стеной или раздвижной перегородкой. На предприятиях с самообслуживанием посетителей раздаточные могут располагаться как на площади горячего цеха, так и в торговом зале.

С целью обеспечения удобства работы официантов и раздатчиков и сохранения требуемой температуры блюд в горячем цехе устанавливают тепловые шкафы, в которые помещают посуду для подачи горячих блюд. Рекомендуется также установка ледогенераторов, которыми могли бы пользоваться официанты.



Блюдо с крышкой

При отпуске блюд используется определенная посуда. Первые блюда в ресторанах отпускают в мельхиоровых суповых мисках емкостью от одной до трех и более порций. Бульоны и пюреобразные супы отпускают в бульонных чашках. Для отпуска вторых блюд используют мельхиоровые блюда на одну, две, три порции. Блюда с соусом отпускают в круглых блюдах с крышками – баранчиках, холодные блюда и закуски – в фарфоровых блюдах.

Официант, получая блюдо от раздатчика, должен обратить внимание на его оформление. Внешний вид блюда должен быть эстетически привлекательным, вызывать аппетит, основной продукт должен располагаться против фирменного знака, изображенного на тарелке. Если порция состоит из двух кусков, например, мяса, раздатчик укладывает их так, чтобы они покрывали длину друг друга. Гарнир укладывают сбоку, горкой. При сложном гарнире следует обратить внимание на сочетание цветов отдельных компонентов гарнира, например различных по окраске овощей и свежей зелени.

Отпуск продукции должен быть быстрым, определенного веса и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске не должна быть ниже 75°C, вторых – 65°C, соусов – 75°C, холодных и сладких блюд – 7–14°C, заказных (порционных) блюд – 80–90°C. На предприятиях, работающих по методу самообслуживания, температура первых и вторых блюд должна быть выше на 10°C.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.