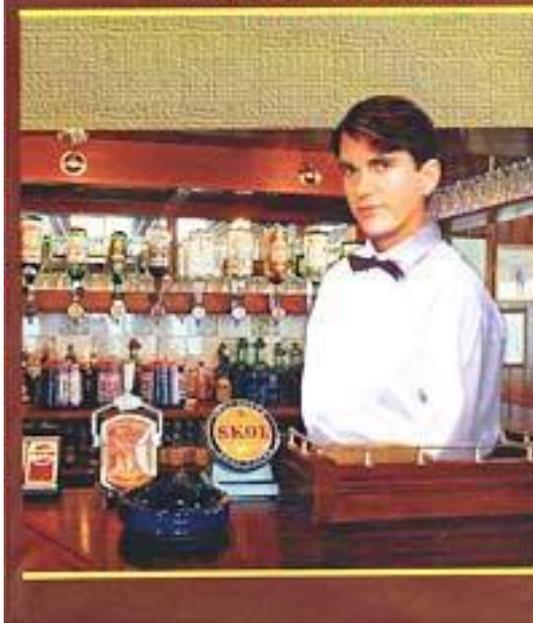


УЧЕБНИК
XXI
ВЕКА

Официант – БАРМЕН

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ



Виктор Барановский

**Официант-бармен. Пособие
для учащихся средних
профессионально-
технических училищ**

«Мельников И.В.»

Барановский В. А.

Официант-бармен. Пособие для учащихся средних профессионально-технических училищ / В. А. Барановский — «Мельников И.В.»,

Предлагаемое учебное пособие составлено в соответствии с требованиями и программой Государственного образовательного стандарта, утверждено Министерством общего и профессионального образования Российской Федерации. Эта книга - ответ на запрос времени. Современное российское общественное питание претерпевает существенные изменения, в результате которых формируются новые предприятия, в которых клиент должен быть обслужен по европейским стандартам. Для этого нужны другие официанты, другие бармены - люди, определяющие лицо фирмы. Как стать таким, как соответствовать новым требованиям? Об этом рассказывается в нашей книге. Для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов, учащихся учебно-курсовых комбинатов.

© Барановский В. А.

© Мельников И.В.

Содержание

Глава 1. СТРУКТУРА СЕТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	6
ТИПЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	
КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО НАЦЕНОЧНЫМ КАТЕГОРИЯМ	8
ХАРАКТЕРИСТИКА РЕСТОРАНОВ, КАФЕ, БАРОВ	9
Глава 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	13
ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА	13
ОВОЩНОЙ ЦЕХ	16
МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ	18
ГОРЯЧИЙ ЦЕХ	20
Конец ознакомительного фрагмента.	21

ОФИЦИАНТ-БАРМЕН

Пособие для учащихся средних профессионально-технических училищ

Эта книга – ответ на запрос времени. Общественное питание советского типа уходит в историю, на его место приходят предприятия нового типа, в которых клиент должен быть обслужен по другим, европейским, стандартам. Для этого нужны другие официанты, другие бармены – люди, во многом определяющие лицо фирмы. Как ими стать? Об этом и рассказывается в нашей книге.

Для учащихся колледжей и средних профессионально-технических училищ.

Глава 1. СТРУКТУРА СЕТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТИПА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Все предприятия общественного питания по производственно-торговому признаку и с учетом организации технологического процесса делятся на два основных типа: заготовочные и доготовочные.

Заготовочные предприятия – это механизированные предприятия типа фабрик, перерабатывающих сырье и выпускающих полуфабрикаты различных видов для снабжения доготовочных предприятий. 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.

Фабрика кулинарных изделий и полуфабрикатов – это крупное механизированное предприятие, выпускающее различные полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия для снабжения ими доготовочных предприятий. Полуфабрикаты фабрики-заготовочной могут реализовываться также через розничную торговую сеть.

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

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

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

Объем производства и мощность столовой-заготовочной значительно меньше вышеназванных предприятий.

Кулинарная фабрика производит индустриальным методом 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.

Комбинат по производству полуфабрикатов – наиболее крупное механизированное предприятие по массовому производству всех видов полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий для снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания. Все производственные цехи комбината полуфабрикатов оснащаются современным технологическим и холодильным оборудованием, работа в них организуется по поточному методу, широко исполь-

зуются разделением труда и специализацией рабочих мест. Комбинаты полуфабрикатов перерабатывают в сутки 15, 25 т и более сырья.

Фабрика быстрозамороженных блюд специализируется на выпуске готовых блюд, которые поставляются в расфасованном виде на доготовочные предприятия. Блюда замораживают при температуре от – 38 до – 40 °С. Такие блюда при температуре – 18 °С можно хранить в течение нескольких месяцев.

Специализированный цех по выработке полуфабрикатов – это механизированное централизованное производство, обеспечивающее выпуск мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, а также кулинарных изделий для снабжения ими доготовочных предприятий. Реализация полуфабрикатов, выпускаемых цехом, может быть организована и через розничную торговую сеть. Эти предприятия базируются, как правило, при овощехранилищах, мясокомбинатах, крупных холодильных хозяйствах.

Комбинат питания – это крупное объединение, в составе которого есть фабрика-заготовочная, сеть доготовочных предприятий – столовые, кафе, рестораны, магазины кулинарии. Если позволяют мощности, такой комбинат обеспечивает полуфабрикатами предприятия других организаций и магазины розничной торговли. Подобные гиганты создаются на территории крупных промышленных предприятий и объединений.

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 количество населения услугами.

В этот разряд входят столовые-догоготовочные и столовые-раздаточные, вагоны-рестораны, кафе, закусочные, предприятия по отпуску готовых блюд на дом, буфеты.

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО НАЦЕНОЧНЫМ КАТЕГОРИЯМ

В зависимости от типа, места расположения, материально-технической оснащенности, характера и объема предоставляемых услуг предприятия общественного питания подразделяют на пять наценочных категорий: люкс, высшую, первую, вторую и третью. Для ресторанов установлены такие наценочные категории: люкс, высшая, I, II; для кафеобщего типа – высшая, I, II; для специализированных кафе – I, II; для баров – люкс, высшая, I, II; для закусочных общего типа – II; для специализированных закусочных – I, II; для столовых – II, III; для буфетов – I, II, III.

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

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

К предприятиям второй категории относятся 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, обслуживающих рабочих, служащих, студентов, школьников, учащихся профессионально-технических училищ.

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. 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.

Посетителей в ресторане обслуживают 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.

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

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

Залы ресторанов оборудуются двух-, четырех- и десятиместными столами, полумягкими и мягкими креслами. В ресторанах высших категорий столы накрывают скатертями. Для ресторанов люкс мебель изготавливают по индивидуальному заказу в соответствии с интерьером помещения.

В ресторанах 1 и 11 категорий музыкальное обслуживание осуществляется с применением стереофонической аппаратуры, в ресторанах 1 категории допускается выступление оркестра или вокально-инструментального ансамбля.

Витрины ресторанов высших категорий оформляют с использованием различных декоративно-отделочных материалов, цветных диапозитивов, световых и оптических эффектов. На витрине – информация о ресторане, его кухне, ассортименте услуг.

В ресторанах категории люкс посетителям предлагают очень широкий ассортимент заказных и фирменных блюд, иногда официанты подают блюда с проведением заключительных операций по их приготовлению на глазах потребителей, заказавших эти блюда.

Столовая посуда и приборы изготавливают также по спецзаказу из нержавеющей стали, высококачественного фарфора и стекла с высокохудожественной отделкой. На предметах из фарфора обязательно наносится эмблема 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.

Рестораны высшей категории предлагают посетителям заказные и фирменные блюда – не менее половины ассортимента, кулинарные изделия.

В ресторане высшей категории должен быть банкетный зал, бар, коктейль-холл с барной стойкой. Оформление помещений должно соответствовать названию ресторана и выполнено в одном стиле. От метрдотелей и официантов требуется совершенное владение техникой обслуживания клиентов, а также знание иностранного языка в объеме, необходимом для выполнения своих обязанностей. Обязательным является фирменная одежда обслуживающего персонала.

Меню ресторанов категорий люкс и высшей должно быть отпечатано типографским способом, а при обслуживании иностранных туристов – на трех иностранных языках. Фирмен-

ная обложка меню, разные виды печатной рекламной продукции должны быть выполнены из плотной бумаги с глянцевым покрытием.

Рестораны люкс и высшей категории располагаются, как правило, в административных, зрелищных, общественных комплексах, крупных гостиницах, при исторических и архитектурных памятниках, на курортах. В ресторанах люкс и высшей категории могут выступать оркестры и ансамбли.

Рестораны I и II категорий располагаются в зонах отдыха, торговых центрах, вблизи мест интенсивного движения транспорта и скопления людей. Рестораны I категории предлагают посетителям заказные и фирменные блюда, рестораны II категории – только заказные. К последним относят рестораны на базе кафе и столовых, в них притмляется предварительная сервировка столов.

Загородные рестораны, тематические и рестораны национальной кухни должны отдавать приоритет в меню фирменным блюдам. К ним относят блюда, которые изготавливает одно предприятие по специально разработанной рецептуре.

Меню в этих ресторанах печатается на машинке и 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.

Рестораны на судах обслуживают пассажиров в пути следования. 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.

Вагоны-рестораны устраиваются обычно в железнодорожных поездах дальнего следования.

Вагон-ресторан состоит 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 – предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей. 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 делят на две группы: общего типа и специализированные.

Кафе-мороженое в своем ассортименте должно иметь не менее 4 – 5 наименований мороженого, коктейли, пунш, черный кофе (до 3 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.

Кафе – молочная – специализированное предприятие для реализации молочных изделий (до 8 наименований), мучных и кондитерских изделий (до 8 наименований), горячих вторых блюд (до 4 наименований) – блинов, пудингов, омлетов, запеканок и др., сладких блюд (до 3 наименований). Не менее 35 % в общем выпуске блюд 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 умень-

шенными порциями. В оформлении торговых залов используются сюжеты любимых детских сказок. Оснащаются кафе детской мебелью.

Обслуживание в этих кафе осуществляется официантами.

Молодежные кафе предназначены для организации вечернего отдыха молодежи. В них предусматривается сравнительно ограниченный ассортимент вторых горячих блюд несложного приготовления, холодные закуски, горячие и прохладительные напитки, кондитерские изделия, реализуются виноградные вина, мороженое.

Закусочная – специализированное предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей. В закусочной им предлагаются разнообразные закуски, бутерброды, холодные и горячие напитки, пирожки, горячие блюда несложного приготовления и др. Специализация закусочных (сосисочная, блинная, пирожковая, вареничная, чебуречная, котлетная, шашлычная и др.) предполагает реализацию определенных видов продукции, характерной для данного предприятия.

В оформлении торгового зала, форме официантов (в закусочных первой категории) должна отражаться специфика предприятия. Например, в блинной форма официантов отделяется русским национальным орнаментом, в шашлычной – отражает восточные элементы одежды и т. д. 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.

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

Размещают бары в административно-культурных центрах, при ресторанах, гостиницах.

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.

Самые распространенные закуски – сырные палочки, канапе, маслины, оливки, соленый миндаль, фисташки, таралетки. Из кондитерских изделий подаются мелкие пирожные, конфеты, шоколад, цукаты.

Бары категорий люкс и высшей отличаются высоким уровнем художественного оформления залов и техническим оснащением. Среди напитков, предлагаемых здесь, отечественные и зарубежные изделия, в меню обязательны фирменные блюда.

Встречают и обслуживают посетителей в барах высококвалифицированные метрдотели, официанты и бармены. В барах со своим производством есть повара. Обслуживающий персонал баров, как и в ресторанах, должен быть одет в костюмы и обувь фирменного образца. Обложки меню, другая печатная информационная продукция должна быть на русском и иностранных языках.

В барах I категории бармены и официанты предлагают посетителям фирменные закуски и смешанные напитки. Здесь могут выступать музыкальные ансамбли.

В барах II категории обслуживание ведет бармен за барной стойкой или буфетчик за прилавком. Меню печатают на машинке и вывешивают у барной стойки.

Бары категории люкс и высшей проводят эстрадные концерты и дискотеки. Все бары должны быть оснащены стереофонической аудиотехникой, а бары высшей и 1 категорий, кроме того, телевизором, игровыми автоматами. Предусматриваются в барах и место для танцев.

Диско-бары. В дневное время эти предприятия работают как кафе, по вечерам в них регулярно устраиваются дискотеки.

Посетителям предлагаются разнообразные бутерброды и кондитерские изделия, обязательное блюдо – мороженое.

Залы диско-баров должны быть оформлены современно, с соответствующим освещением и подсветками.

Обязательным условием оснащения такого бара должна быть мощная музыкальная аппаратура, аппаратура для создания световых эффектов, телевизоры и видеомагнитофоны. Программу вечера ведут диск-жокеи.

Если говорить о меню, то в диско-барах обязательно должны быть прохладительные напитки и легкие закуски, мороженое с различными наполнителями.

Пивные бары специализируются на продаже пива разливного и марочного в бутылках. Пиво отпускают, используя специальные стойки и краны дозаторы, к которым оно подается из стационарных емкостей.

Кроме пива посетителям предлагают фруктовые и минеральные воды, продажа крепко-алкогольных напитков запрещается.

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. Здесь посетители могут принять легкий аперитив. В качестве закусок предлагаются бутерброды, канапе, тартинки и гренки с различными продуктами, блины с икрой, кондитерские изделия.

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

Гриль-бары располагают чаще всего 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, бивштексы, 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 НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

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

На предприятия общественного питания поступает сырье, полуфабрикаты и готовая продукция. 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.

Продукция, выпускаемая предприятиями общественного питания, скоропортящаяся 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 при организации технологического процесса предприятия общественного питания должны обеспечить максимальное сокращение сроков хранения и обработки сырья и сроков реализации готовой кулинарной продукции.

Спрос потребителей на продукцию предприятий общественного питания меняется в зависимости от целого ряда факторов (сезона, продажи тех или других продовольственных товаров в магазинах и т. д.). Поэтому для правильного определения объема производственной программы и ассортимента выпускаемой продукции необходимо принимать во внимание спрос потребителей на различные виды блюд и кулинарных изделий.

Разнообразие перерабатываемого сырья, реализация продукции, потребляемой на месте в больших количествах, и непосредственное влияние ее качества на здоровье населения требуют строгого соблюдения правил санитарного режима на производстве и контроля за качеством блюд. Поэтому 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.

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

На предприятиях с незначительным объемом производства или работающих на полуфабрикатах устанавливается бесцеховая структура производства. 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.

На крупных предприятиях сформирована цеховая структура производства и создаются заготовочные цехи (овощной, мясной, рыбный), доготовочные (горячий, холодный). Это позволяет более рационально организовать работу, механизировать отдельные производственные процессы, рационально использовать квалифицированных работников.

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

На крупных предприятиях кондитерский цех работает самостоятельно, независимо от кухни.

Оптимальная площадь производственных помещений, их рациональное размещение и обеспечение производственных цехов необходимым оборудованием – основные условия правильной организации технологического процесса приготовления пищи.

При размещении производственных помещений соблюдается требование последовательности осуществления стадий технологического процесса.

Различные виды оборудования должны размещаться в производственных цехах в соответствии с характером технологического процесса при соблюдении правил безопасности и охраны труда работников. Так, расстояние между машинами и аппаратами – от 0,7 до 1,0 м, а между оборудованием и стеной – 0,7 м; расстояние между рабочим фронтом плиты и производственными столами – 1,2–1,5 м и т.д.

Практика работы отечественных и зарубежных предприятий показала, что 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.

Линейный принцип расстановки различных видов секционного оборудования обеспечивает последовательность и удобную взаимосвязь различных стадий технологического процесса. Он также дает возможность создать лучшие условия работы для обслуживающего персонала, обеспечивает удобства для движения внутрицехового транспорта.

Производственные помещения предприятий общественного питания 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. Потолки должны быть побеленными.

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

Для создания необходимых условий труда работников немалое значение имеет температурный режим в производственных помещениях. Так, в заготовочных цехах температура воздуха не должна превышать 16–18°, в горячем цехе – 22–25 °С. Специальные вентиляционные системы должны обеспечивать удаление перегретого воздуха, паров и отходящих газов. Для этого устанавливают вытяжную механическую вентиляцию и приточно-вытяжную. 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 удаля-

ется по каналам из жести, кирпича или пластика, а регулирование притока воздуха происходит при помощи решеток. Такая установка состоит из каналов и вентиляторов, а засасывание воздуха происходит при помощи системы, снабженной очистительными устройствами, нагревателями и увлажняющими устройствами.

При использовании вытяжной вентиляции отсос воздуха из производственных помещений более сильный, чем из торговых залов, поэтому движение воздуха из зала идет по направлению к кухне. Однако нередко для производственных помещений ресторана (кухни, моечной, холодного цеха) вентиляция вытяжными каналами недостаточна. Выделение большого количества тепла, испарений, влаги машинами и устройствами требует применения механической приточно-вытяжной вентиляции. Вентиляционные вытяжки должны быть расположены над источником парообразования и тепла. Над основной кухонной плитой устраивают вентиляционный навес, отводящий испарения и тепло, образующиеся во время приготовления пищи.

В производственных помещениях некоторых современных предприятий для создания и поддержания искусственного микроклимата и заданных температур, влажности, подвижности и чистоты воздуха применяют автоматические установки для кондиционирования воздуха.

Производственные помещения обеспечиваются холодной и горячей водой и канализацией. 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.

ОВОЩНОЙ ЦЕХ

Обычно первым среди заготовочных цехов называют овощной цех.

В овощном цехе осуществляются первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов для собственного производства и доготовочных предприятий (филиалов), магазинов кулинарии и мелкорозничной торговли.

В современных специализированных овощных цехах, размещенных на крупных предприятиях или при овощных базах (овощехранилищах) и рассчитанных на снабжение как предприятий общественного питания, так и розничной сети, 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.

Технологический процесс обработки картофеля и корнеплодов включает сортировку (по качеству и размерам), мойку, очистку, дочистку, сульфитацию (картофеля), промывание и нарезку.

Обработка овощей других видов отличается от обработки картофеля и корнеплодов. Так, лук и капусту в овощных цехах очищают, промывают, нарезают. Помидоры, огурцы, редис, салат подвергаются переборке, очистке, промыванию и нарезке.

Особенности обработки овощей различных видов диктует необходимость применения специального оборудования, которое подбирают в зависимости от мощности предприятия. 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.

Моют картофель и корнеплоды в специальных моечных или моечноочистительных 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 дочистка.

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.

Для очистки 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.

При обработке картофеля термическим и химическим способами количество отходов значительно сокращается; при термическом, кроме того, картофель не так быстро темнеет, качество обработки выше, но применение этих способов возможно только в условиях крупного производства при обязательном осуществлении технико-химического контроля.

После механической очистки картофель поступает на конвейер для ручной дочистки к рабочим местам чистильщиков овощей. В крышке специальных столов для дочистки овощей есть два отверстия: одно для отходов, другое для очищенного картофеля. Под эти отверстия ставят тару для сбора отходов и для обработанного картофеля. Рядом со столом устроен желоб с водой, где находится картофель, предназначенный для ручной дочистки.

Инструменты для очистки картофеля: специальный нож с коротким лезвием (длиной 6–7 см и шириной 2–2,5 см), имеющий скошенный конец; желобковый нож (длиной 18 см с ручкой), короткий широкий нож-скребок (длиной 17 см).

Дочищенный картофель хранят в воде или подвергают сульфитации. Для сульфитации картофеля используется машина МСК-1 или ванна с двумя отделениями, где картофель вначале обрабатывается бисульфитом натрия, а затем промывается. Корнеплоды после дочистки покрывают влажной тканью для предохранения от потемнения.

Следующая стадия обработки картофеля и корнеплодов – нарезка. 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.

Капусту, огурцы, кабачки 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.

В овощном цехе необходимо строгое соблюдение правил охраны труда и техники безопасности. Основные из них сводятся к следующим. 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 – 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.

В цехе должна поддерживаться температура не ниже 15°. Для обеспечения требований санитарного режима необходимо своевременно удалять отходы из цеха.

МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХИ

Назначение мясного цеха – 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.

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

Предприятиям общественного питания 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.

Оттаявшие туши перемещают в цех по подвесным путям. В цехе туши обмывают теплой водой: на крупных предприятиях – щеткой-душем в специальном помещении, на мелких – в ваннах травяными щетками. Обсушивают туши, используя вентилятор или хлопчатобумажную ткань.

Следующая операция – разруб туши на части – 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 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 – производится при помощи большого и малого обвалочных ножей. Зачистка мяса и нарезка его на порции – при помощи большого, среднего и малого ножей (поварской тройки). 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 РМ-1 или тяпкой.

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

Для обработки птицы, дичи и голя на крупных предприятиях выделяют специальное помещение с опалочным горном, на небольших отводятся специальные рабочие места.

В рыбном цехе осуществляются 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.

Оттаивают рыбу в дюралюминиевых ваннах или ваннах из углеродистой стали (луженых) с двумя отделениями в проточной или периодически сменяемой воде. Выгружают рыбу из ванн проволочными черпаками. Камбалу, чиня, осетровые рыбы 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.

Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. 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.

Приготовления рыбных полуфабрикатов осуществляется на отдельном столе, где должны находиться 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.

Как отмечалось, на мелких и средних предприятиях обработка мяса и рыбы может осуществляться в одном помещении – мясо-рыбном цехе. Основное требование при организации работы такую цеха – обеспечение отдельной обработки мясных и рыбных продуктов и отдельного хранения полуфабрикатов из мяса и рыбы. Оборудование, инвентарь, тара, инструменты должны быть отдельными и иметь соответствующую маркировку.

При работе на мясорубке мясо в машину проталкивают только деревянным пестиком (а не рукой). Запрещается работать без предохранительного кольца. Сменные механизмы к универсальному приводу присоединяют или снимают только после его выключения. Перед началом работы тележку универсального привода необходимо застопорить винтами. При обвалке мяса работники должны использовать предохранительные кольчужки. Ручки всех ножей должны быть тщательно закреплены: углы производственных столов и ванн должны быть закругленными. На полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки.

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

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

Горячий цех оборудуется плитами, пищеварочными котлами с подводкой холодной и горячей воды, жарочными шкафами, электросковородками, холодильными шкафами, стеллажами, производственными столами и др.

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.