



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

Кафедра химии

И.А. Долматова
В.Ф. Рябова
Т.Н. Зайцева

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

*Утверждено Редакционно-издательским советом университета
в качестве учебного пособия*

Магнитогорск
2023

УДК 642.5 (075.8)
ББК 36.99-4Я73
Д647

Рецензенты:

кандидат технических наук,
доцент кафедры промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности
ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный
технический университет им. Г. И. Носова»
Ю.В. Сомова

руководитель отдела качества
ООО «Ритейл – Парнерс М»
О.П. Коневцева

Долматова И.А.

Проектная деятельность: организация производства и обслуживания на предприятиях питания [Электронный ресурс] учебное пособие / Ирина Александровна Долматова, Вера Федоровна Рябова, Татьяна Николаевна Зайцева; ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова». – Электрон. текстовые дан. (1,49 Мб). – Магнитогорск: ФГБОУ ВО «МГТУ», 2023. – 1 CD-ROM. – Систем. требования: IBM PC, любой, более 1 GHz ; 512 Мб RAM; 10 Мб HDD; MS Windows XP и выше; Adobe Reader 8.0 и выше ; CD/DVD-ROM дисковод; мышь. – Загл. с титул. экрана.

ISBN 978-5-9967-2888-6

Пособие составлено в соответствии с программой дисциплины «Проектная деятельность». В учебном пособии рассмотрены вопросы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Дана характеристика производственной инфраструктуры предприятия; рассмотрены общие принципы работы и организации работы цехов. Показано значение организации обслуживания посетителей при разных формах обслуживания. В каждом разделе приводятся краткое теоретическое введение, примеры решения типовых задач, условия задач для самостоятельного решения и контрольные вопросы.

Пособие предназначено для студентов направлений подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

УДК 642.5 (075.8)
ББК 36.99-4Я73
Д647

ISBN 978-5-9967-2888-6

© Долматова И.А., Рябова В.Ф., Зайцева Т.Н., 2023
© ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный
технический университет им. Г.И. Носова», 2023

Содержание

| | |
|--|-----|
| ВВЕДЕНИЕ | 4 |
| ЧАСТЬ I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ КУРС | 6 |
| 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА | 6 |
| 1.1. Особенности производственно - торговой деятельности предприятий общественного питания..... | 6 |
| 1.2. Характеристика производственной группы помещений..... | 17 |
| 1.3 Производственная инфраструктура предприятия, его сырьевая и материально-техническая база..... | 23 |
| 1.4 Понятие логистики, основные задачи организации снабжения предприятия | 29 |
| 1.5 Организация складского и тарного хозяйства..... | 34 |
| 1.6. Общие принципы организации работы цехов, основные производственные и технологические процессы..... | 39 |
| 1.7. Организация работы и процессов производства продукции заготовочных цехов | 45 |
| 1.8 Организация работы и процессов производства продукции доготовочных цехов | 54 |
| 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ | 70 |
| 2.1 Методы и формы обслуживания | 70 |
| 2.2 Характеристика оборудования залов | 77 |
| 2.3 Характеристика меню и карты вин | 80 |
| 2.4 Организация обслуживания потребителей в ресторанах | 88 |
| 2.5 Организация специальных форм обслуживания..... | 98 |
| 2.6 Организация обслуживания пассажиров на транспорте | 102 |
| 2.7 Организация питания по месту учебы | 106 |
| 2.8 Услуги по организации питания в гостиницах и местах отдыха | 108 |
| ЧАСТЬ II. ПРАКТИКУМ | 111 |
| Практическая работа №1 Планирование, размещение и типы предприятий питания..... | 111 |
| Практическая работа №2 Разработка и анализ производственной инфраструктуры предприятий..... | 113 |
| Практическая работа №3 Разработка и анализ технологических схем производственных процессов | 114 |
| Практическая работа №4 Оперативное планирование производства специализированных заготовочных цехов предприятий питания | 116 |
| Практическая работа №5 Оперативное планирование производства предприятий питания с полным технологическим циклом..... | 122 |
| Практическая работа №6 Оперативное планирование работы кондитерского цеха..... | 126 |
| Практическая работа №7 Анализ ассортимента столовой посуды, подбор и подготовка к обслуживанию | 127 |
| Практическая работа №8 Анализ ассортимента столовых приборов, подбор и подготовка к обслуживанию. Техника укладки салфеток | 134 |
| Практическая работа №9 Выполнение предварительной сервировки стола. Оформление счета-заказа на банкет..... | 138 |
| ЛИТЕРАТУРА..... | 144 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ..... | 146 |

ВВЕДЕНИЕ

Глобальные изменения, происходящие сегодня во многих сферах жизнедеятельности России, требуют существенных преобразований в учебной системе вуза. В высших учебных заведениях требуется корректировка содержательных, методических, технологических аспектов высшего образования, пересмотр целевых установок и педагогических средств, переход от репродуктивной модели образования к технологиям, направленным на индивидуальное развитие личности творческой, инициативной, самостоятельно мыслящей, обладающей навыками освоения и преобразования информационного пространства, планирования действий, эффективного сотрудничества.

Решение этой задачи требует широкого внедрения в учебный процесс альтернативных форм и способов организации и реализации образовательной деятельности студентов и преподавателей.

Прежде всего, речь идет о введении в образовательный контекст методов проектной деятельности.

Организация, как общая функция управления, представляет собой упорядочение и структурирование составных элементов сложного организма, каковым является предприятие.

Главной задачей организации производства на предприятии является обеспечение эффективности его деятельности. Среди частных задач следует выделить:

- выбор организационно-правовой формы деятельности предприятия;
- выбор товарной политики предприятия;
- выбор мощности предприятия;
- разработка типа и структуры производства;
- разработка производственной структуры предприятия;
- выбор эффективной формы организации производства;
- организация основного и вспомогательного производства;
- организация рабочих мест;
- установление необходимой пропорциональности, непрерывности и ритмичности производственного процесса.

Основной целью преподавания дисциплины является формирование знаний и умений по организации производства и технологии отрасли общественного питания, организации обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания.

В учебном пособии рассмотрены вопросы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Дана характеристика производственной инфраструктуры предприятия; рассмотрены общие принципы работы и организации работы цехов. Показано значение организации обслуживания посетителей при разных формах обслуживания. В каждом разделе приводятся краткое теоретическое введение, примеры решения

типовых задач, условия задач для самостоятельного решения и контрольные вопросы.

В учебном пособии использованы и приведены материалы с учетом изучения таких дисциплин, как технология производства продуктов общественного питания, санитария и гигиена питания, оборудование предприятий общественного питания и др.

Учебное пособие соответствует программе курса «Проектная деятельность» и состоит из двух разделов и практической части, изучение которых позволит обучающимся приобрести необходимые знания и практические навыки в организации производства и обслуживания на предприятия общественного питания.

ЧАСТЬ I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ КУРС

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

1.1. Особенности производственно - торговой деятельности предприятий общественного питания

Предприятие (объект) общественного питания – это имущественный комплекс, используемый юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем для оказания услуг общественного питания, в том числе изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг.

В этой связи оно имеет ряд особенностей. Большинство предприятий пищевой промышленности осуществляют функцию производства, предприятия торговли - реализацию продукции, то предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции:

- производство кулинарной продукции;
- реализацию кулинарной продукции;
- организацию ее потребления.

Кроме этого, изготавливаемая предприятиями общественного питания продукция имеет ограниченные сроки реализации. Так, при массовом изготовлении горячие блюда готовятся на 2 – 3 ч реализации, а холодные – на 1 ч. Это требует выпуска продукции партиями, по мере их потребления.

Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции очень разнообразный, для его приготовления используются разные виды сырья. Разнообразие выпускаемой продукции позволяет более полно удовлетворять спрос потребителей, однако усложняет организацию производства: многие виды сырья требуют особых условий хранения, разных помещений для механической кулинарной обработки.

Разнообразие изделий зависит от характера спроса и особенностей обслуживаемого контингента, его профессионального, возрастного, национального состава, условий труда, учебы и других факторов.

Режим работы предприятий общественного питания зависит от режима работы обслуживаемых ими контингентов потребителей промышленных предприятий, учреждений, учебных заведений. Это требует от предприятий особенно интенсивной работы в часы наибольшего потока потребителей – в обеденные перерывы, перемены.

Ограничено время работы предприятий, расположенных в жилых зданиях. Необходимо предусматривать мероприятия по звуко- и шумоизоляции и планирование инженерных коммуникаций.

Спрос на продукцию общественного питания подвержен значительным изменениям по временам года, дням недели и даже часам суток. В летнее время

повышается спрос на блюда из овощей, прохладительные напитки, холодные супы. В осенне-зимний период увеличивается спрос особенно в районах с резко континентальным климатом на горячие первые и вторые блюда, калорийные десерты и горячие напитки. С позиции маркетинга каждое предприятие должно анализировать и изучать рынок сбыта, от этого зависят ассортимент выпускаемой продукции и способы обслуживания.

Предприятия общественного питания предоставляют кроме услуги питания много других, например, организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, услуги по организации досуга, проката посуды и т. д.

Указанные особенности работы предприятий общественного питания учитываются при рациональном размещении сети предприятий, выборе их типов, определении режима работы и составлении меню.

С 1 января 2016 года введен ГОСТ 30389-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.

Классификация и общие требования. Все предприятия общественного питания классифицируются только по типам. В основу классификации положен характер производства, ассортимент выпускаемой продукции, разнообразность и сложность приготовления; техническая оснащенность (материальная база, оборудование, состав помещений); объем и виды предоставляемых услуг.

По характеру производства предприятия общественного питания подразделяются *на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства.*

В группу *заготовочных* входят предприятия, изготавливающие полуфабрикаты и готовую продукцию для снабжения ими других предприятия: фабрики-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов, специализированные заготовочные цехи, специализированные кулинарные и кондитерские цехи.

К *догоотовочным* относятся предприятия, изготавливающие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных предприятий общественного питания и предприятий пищевой промышленности. К ним относятся столовые-догоотовочные, столовые-раздаточные, вагоны-рестораны и др.

Предприятия с полным циклом производства осуществляют обработку сырья, выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем сами реализуют ее. К таким предприятиям относятся крупные предприятия общественного питания – комбинаты питания, рестораны, а также все предприятия, работающие на сырье.

По ассортименту выпускаемой продукции предприятия общественного питания делятся на универсальные и специализированные. Универсальные предприятия выпускают разнообразные блюда из многих видов сырья. Специализированные предприятия осуществляют производство и реализацию продукции из определенного вида сырья – кафе-молочные, кафе-кондитерские; рыбные столовые, рестораны; осуществляют производство однородной продукции - рестораны, кафе с национальной кухней, диетические столовые. Узкоспециализированные предприятия выпускают продукцию узкого ассортимента - шашлычные, пельменные, вареничные, чебуречные и т. д.

В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания могут быть постоянно действующими и сезонными. Сезонные предприятия действуют не весь год, а в весенне-летний период. В местах отдыха открывается большое количество таких предприятий. Стационарные предприятия работают весь год независимо от времени года, но в весенне-летний период могут увеличивать число мест на открытом воздухе.

В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания могут быть стационарными и передвижными – вагоны-рестораны, авто- столовые, автокафе и т. п.

В зависимости от обслуживаемого контингента предприятия общественного питания подразделяются на общедоступные, обслуживающие всех желающих, посетивших их, и предприятия общественного питания при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях (рабочие, школьные, студенческие, детские и др.).

Ресторан – предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров.

Обслуживание в ресторанах предполагает организацию отдыха и развлечений. Приготовление пищи в ресторане осуществляют высококвалифицированные повара, обслуживание в торговых залах ресторана – опытные официанты. Рестораны предназначены, в первую очередь для тех, кто стремится получить первоклассное обслуживание, отведать изысканные блюда и напитки.

Рестораны специализируются на кухнях народов мира, формах обслуживания, кулинарных пристрастиях и модных течениях, специфических продуктах, здоровом и диетическом питании. Концептуальное развитие ресторана соответствует его местоположению: автономность здания или совокупность с гостиничным предприятием, торгово-развлекательным комплексом, наличие удобного подъезда и парковки, близость бизнес-центров, театров, вокзалов. Рестораны, помимо торговых залов, могут иметь банкетные залы, бары или коктейль-холлы с барными стойками.

Кафе – предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские, хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары.

Кафе общего типа – предприятие с широким ассортиментом горячих напитков, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, блюд и кулинарных изделий несложного приготовления, кисломолочных продуктов. Обслуживание посетителей осуществляется официантами или применяется самообслуживание. Кафе может располагаться на открытом воздухе.

Нормативное определение понятия «кафе» предполагает организацию питания и отдыха гостей с предоставлением ассортимента продукции и услуг,

несколько ограниченного по сравнению с рестораном. Тем не менее современные кафе также реализуют фирменные и заказные блюда, изделия и напитки, а уровень предоставляемых услуг, их разнообразие вполне соответствуют уровню ресторана. Объясняется это тем, что на владельце кафе лежит ничуть не меньшая ответственность, чем на владельце ресторана. Это тот же ресторанный бизнес, со своей спецификой и сложностями.

Кафе специализированное – кафе-кондитерская, кафе-мороженое, кафе-молочная, детское кафе предоставляют различные по уровню и объему услуги питания и применяют различные методы обслуживания.

Кафе-кондитерская prepares and realizes for the population for consumption on the spot diverse bread-biscuit and flour confectionery products, hot drinks, dairy cocktails, sweet dishes and dr.

Кафе-мороженое организует реализацию населению для потребления на месте мороженого разных наименований (с наполнителями и без них), молочных коктейлей, горячих, холодных и прохладительных напитков, кондитерских изделий (конфет, печенья, шоколада, пирожных в широком ассортименте), фруктовых соков.

Кафе-молочная предоставляет населению для потребления на месте разнообразные блюда из молока и молочных продуктов, кондитерские изделия и напитки.

Детское кафе предназначено для обслуживания посетителей с детьми. В меню детских кафе включаются напитки, кондитерские изделия, холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие, сладкие блюда, молоко и кисло – молочные продукты. Детские кафе оснащаются комплектами детской столовой посуды и мебели. Интерьеры этих кафе оформляются в соответствии с детской тематикой. При приготовлении блюд необходимо учитывать список продукции, не рекомендуемой в детском питании.

Кофейни-кафе, специализирующиеся на кофе, предназначены для обслуживания потребителей горячими напитками, хлебобулочными и кондитерскими изделиями. Несмотря на большую любовь населения к кофе, в ГОСТ 3389-2013 не предусмотрен такой тип предприятия общественного питания как кофейни. Поэтому заведения данного формата относят чаще всего к кафе. Кроме большого выбора кофе (эспрессо, капучино и пр.), чая, фирменной выпечки, горячего шоколада, десертов, пирожных, сэндвичей и свежевыжатых соков, кофейни расширяют ассортимент, предлагая посетителям горячие завтраки и более плотные блюда в виде салатов, вторых блюд, лазаньи и ризотто. Для привлечения потребителей кофейни имеют в меню сезонные и тематические предложения. Летом – это освежающие десерты из ягод, зимой – глинтвейны, особые сорта чая, а также постное меню во время Великого поста. В сегменте кофеен не хватает операторов быстрого обслуживания. В связи с этим кофейни расширяют свой ассортимент, добавляя в меню бутерброды, вторые блюда. Так что в кофейне можно не только позавтракать, но и пообедать. Кроме этого, кофейни все больше осваивают быстрый сервис (fast service): предлагают захватить мороженое или кофе с собой.

Бар - предприятие (объект) питания, оборудованное барной стойкой и

реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары.

Бары различают:

- по ассортимент реализуемой продукции и способу приготовления - молочный, пивной, кофейный, коктейль-бар, гриль-бар, коктейль-холлы и коктейль-бары (коктейль-холл отличается от коктейль-бара лишь большей вместимостью зала, а также более разнообразным оборудованием);

- по специфике обслуживания потребителей - видео-бар, варьете-бар и др. Обслуживание в барах осуществляется метрдотелями, барменами, официантами, имеющими специальное образование и прошедшими профессиональную подготовку.

Бары размещают в административно-культурных и торговых центрах, в микрорайонах, при ресторанах, кафе, гостиницах, круизных лайнерах и т.д.

В зависимости от расположения в здании бары бывают: вестибюльные (служат местом для встреч и бесед), ресторанные (находятся в интерьере ресторана), вспомогательные (на этажах гостиниц), банкетные (в банкетных залах), мини- бары (в гостевых комнатах гостиниц). По взаимодействию с гостем бар бывает контактный и автономный.

Меню баров содержат как смешанные напитки, так и натуральные крепкие алкогольные. Для обслуживания банкетов-коктейлей в зависимости от сезона готовят холодные и горячие напитки: крешенды, пунши, глинтвейны, грога.

Наиболее распространенные закуски в барах - сырники, канапе, тарталетки, маслины, оливки, соленый миндаль, фисташки. Кондитерские изделия, предлагаемые в барах, имеют узкий ассортимент: мелкие пирожные, шоколад, конфеты, цукаты.

Во всех барах должны быть: стереофоническая звуковоспроизводящая аппаратура, телевизоры, игровые автоматы. Танцплощадки оборудуют в барах с числом обслуживаемых посетителей не менее 50.

Появились разновидности безалкогольных баров, которые стали местами массового отдыха молодежи, встреч и общения людей разных профессий, пропаганды безалкогольных напитков.

Благодаря хорошему оснащению, оформлению интерьеров, высокому уровню организации музыкального обслуживания эти бары получили широкую популярность. Охарактеризуем некоторые из них.

Салат-бары оборудуют специальной стойкой с открытой холодильной витриной. В ней находятся специальные емкости, в которые помещают заранее подготовленные компоненты салатов: салат зеленый, огурцы, редис, маслины, оливки, помидоры, крутые яйца, картофель, морковь, свеклу, укроп, лук, петрушку, сельдерей, капусту, а также мясо, рыбу, колбасу, сыр, творог и т.д. В отдельной посуде должны быть заправки: масло, уксус, горчица, хрен, сметана, майонез, сахарный песок, соль, перец. Каждый из потребителей накладывает в индивидуальные салатники компоненты и заправки в соответствии со своим вкусом. Эти бары представляют собой один из вариантов «шведского стола».

Фруктовые бары – новый тип предприятия общественного питания –

возникли как одно из направлений важной социальной задачи: усиление тенденции к снижению потребления спиртных напитков.

Предприятия этого типа имеют, как правило, оригинально оформленные помещения. Они оснащены простейшим оборудованием: стойкой, витриной с соками (до 15 наименований), электромиксером для молочных коктейлей, электрокофейником, самоваром. Кроме соков потребители могут выпить чай, кофе, к которым предлагают кондитерские изделия, пирожки, поступающие из кондитерских цехов ресторанов, кафе и других предприятий.

Молочные бары выделяются ассортиментом продукции. Помимо молочных и сливочных коктейлей такие бары в ежедневном меню предлагают бутерброды и сэндвичи с маслом, сыром и колбасой, сырные палочки, молочные блюда нескольких наименований (молочную лапшу по-домашнему, лапшевник с яблоками), блины с маслом или сметаной, пироги, изделия из творога, мучные кондитерские изделия, сладкие блюда и напитки. Наибольшей популярностью пользуются у посетителей те бары, где блюда готовят у них на виду.

Молочные бары создают при фирменных молочных магазинах, в крупных торговых центрах. Их цель – популяризация молочных продуктов путем проведения дегустаций, а также продажи разнообразных молочных изделий.

Экспресс-бары (т.е. моментального обслуживания) устраивают в торговых центрах, гостиницах, на вокзалах. Ассортимент изделий соответствует назначению бара: бутерброды, тарталетки, волованы с различным фаршем, всевозможные кондитерские изделия, молочные продукты.

Снэк-бары (закусочные) предназначены для быстрого обслуживания потребителей за стойкой. Меню, как правило, имеет ограниченный ассортимент блюд. Чаще всего это рубленые и натуральные бифштексы, лангеты, блюда из птицы, дичи, прохладительные напитки, соки, коктейли, кофе.

Пивные бары специализируются на продаже пива в разлив и марочного (два- три вида) в бутылках. Пиво в разлив отпускают, используя специальные стойки и краны-дозаторы, к которым оно подается из стационарных емкостей, располагаемых обычно в подвале и заряжаемых из автоцистерн, доставляющих пиво от завода-изготовителя.

Рекомендуется иметь в продаже фруктовые и минеральные воды. Продажа крепких алкогольных напитков не допускается. При обслуживании официантами оплата производится по выписанному ими счету, при самообслуживании - через буфетчика или раздатчика.

Пивные бары реализуют наряду с пивом холодные и горячие закуски, бутерброды, наиболее гармонирующие по вкусу с пивом: сыры, соленую, копченую и вяленую рыбу, хрустящий картофель, сухари из ржаного хлеба, сушки, галеты, маслины, оливки, креветки, яйца фаршированные.

Винные бары (коктейль-бары) чаще всего располагают при гостиницах, ресторанах, кафе. Назначение этого типа бара - предоставить посетителям возможность принять легкий аперитив. Здесь же можно приобрести канапе и открытые бутерброды, а также тартинки и гренки с различными продуктами. В некоторых барах подают блины с икрой или семгой, жульены, кондитерские

изделия.

Если бар размещен в аванзале или непосредственно в зале крупного ресторана, то в этом случае он называется «бар-аперитив» и предназначен, например, для встреч гостей перед началом приемов. Здесь можно в спокойной обстановке продолжить беседу, выпить чашечку кофе.

Гриль-бары размещают как в торговых центрах, так и в качестве самостоятельных предприятий в городских кварталах или в зонах массового отдыха, на оживленных магистралях, при ресторанах. В гриль-баре потребитель может получить оригинально приготовленные блюда. Здесь можно быстро перекусить, для чего в ассортимент изделий включают тартинки, сосиски (при их отсутствии сардельки, жаренные на решетке или во фритюре). Одно из самых распространенных блюд в барах этого типа – рыба гриль (или жаренная во фритюре), цыплята на вертеле, шашлык, бифштекс. В качестве гарнира – картофель фри. Реже – блюда типа фондю. В гриль-барах блюда готовят непосредственно на виду у посетителей.

В гриль-баре вокруг барной стойки могут быть расположены либо столики, либо высокие табуреты. В последнем случае бармен обслуживает непосредственно за барной стойкой. Но и в том, и в другом случаях он работает еще в качестве повара, поскольку ему приходится готовить блюда из полуфабрикатов.

Обслуживание в барах осуществляется метрдотелями, барменами, официантами, имеющими специальное образование и прошедшими профессиональную подготовку.

Бары должны иметь световую вывеску с элементами оформления; для оформления залов используют декоративные элементы, создающие единство стиля. Микроклимат поддерживается кондиционированием воздуха или приточно-вытяжной вентиляцией. Обязательная принадлежность бара – барная стойка высотой до 1,2 м и табуреты с вращающимися сиденьями высотой 0,8 м. В зале столы с мягким или полиэфирным покрытием, кресла мягкие с подлокотниками. Требования к посуде применяются такие же, как и в ресторанах, используется посуда из мельхиора, нейзильбера, нержавеющей стали, фарфоро-фаянсовая, хрустальная, стеклянная высших сортов.

Закусочная общего типа относится к предприятиям общественного питания не высокого уровня обслуживания. Изготавливает блюда и закуски несложного приготовления, горячие и холодные напитки и организует быстрое обслуживание ими потребителей. Применяется самообслуживание. Основные типы мебели: столы высокие четырехместные для еды стоя (круглые, прямоугольные).

Закусочная специализированная – в зависимости от ассортимента реализуемой продукции закусочные могут иметь следующую специализацию: шашлычная, котлетная, сосисочная, бутербродная, пельменная, чебуречная, пирожковая, блинная, пончиковая. К закусочным специализированным могут быть также отнесены закусочные с национальными особенностями кухни и обслуживания: бульбяная, лагманная, хинкальная, купатная, мантная, шаурма. Шашлычные и некоторые закусочные предполагают обслуживание

официантами, в других закусочных применяют самообслуживание.

Столовая предназначена для приготовления и реализации с потреблением на месте разнообразных по дням недели завтраков, обедов и ужинов, а также отпуска их на дом. Допускается реализация через буфет, расположенный в зале столовой, фруктовых и минеральных вод, соков, тонизирующих и прохладительных напитков, пива и кваса.

Диетические столовые отличаются ассортиментом блюд и кулинарных изделий. Они предоставляют населению полный дневной рацион диетического питания (завтраки, обеды, ужины), фруктовые и овощные соки, лечебные минеральные воды и другие продукты, используемые в лечебном питании. Применяется самообслуживание.

В столовых при производственных предприятиях, высших и средних специальных учебных заведениях потребителям отпускаются комплексные обеды, завтраки и ужины. В столовых при общеобразовательных школах реализуются комплексные завтраки, обеды и полдники. Комплексные рационы разрабатываются с учетом рекомендуемых физиологических норм потребления пищевых продуктов, утвержденных для соответствующих групп потребителей.

При реализации комплексных обедов дополнительное питание (холодные закуски, кондитерские изделия, кисломолочные продукты) отпускается через буфеты, расположенные, как правило, в отдельном помещении рядом с залом столовой.

Через чайные столы реализуются горячие напитки, кондитерские изделия, бутерброды, соки, кисломолочные продукты.

В столовых при учреждениях допускается обслуживание со свободным выбором блюд. Применяется самообслуживание, а в столовых при производственных предприятиях и учебных заведениях, кроме того, предусмотрена предварительная сервировка столов скомплектованными обедами (завтраками, ужинами, полдниками). Отпуск скомплектованных рационов питания осуществляется с конвейерных линий комплектации и выдачи обедов, через стойку накопитель, с линии прилавков самообслуживания.

Сегодня набирает обороты способ организации столовой в формате free flow или, в переводе с английского, – свободный поток. Основными принципами самообслуживания, демократичные цены. Специальная (островная) расстановка оборудования: витрин, мармитов, охлаждаемых столов, позволяет посетителю самому выбирать понравившиеся блюда, переходя от «островка» к «островку». Минуют не нужные «островки» и людей, останавливающихся у них, посетители могут следовать непосредственно к кассе. Такая организация процесса существенно сокращает время обслуживания и позволяет избежать больших очередей.

Буфет предназначен для быстрого обслуживания потребителей. Через буфет реализуется ограниченный ассортимент горячих и холодных напитков, горячих, холодных и сладких блюд несложного приготовления, хлебобулочных и кондитерских изделий. Буфеты размещают при гостиницах, зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, на вокзалах, пристанях, а также в

помещениях предприятий общественного питания других типов. Уровень предлагаемого обслуживания должен соответствовать уровню предприятия, в котором он расположен. Обслуживание посетителей осуществляется буфетчиком. В группу торговых помещений буфета входят основное помещение, где буфетчик отпускает продукцию, и подсобное, где хранится товар. В буфете устанавливаются витрины, охлаждаемые прилавки-витрины, холодильные шкафы, стеллажи.

Кафетерий (кафе-отдел) организуется в основном при крупных продовольственных и непродовольственных магазинах, при магазинах кулинарии. Предназначен для продажи с потреблением на месте горячих напитков, молока, кисломолочных продуктов, бутербродов, кондитерских изделий, соков, кулинарных изделий (котлеты, яйца вареные, ростбиф и др.), холодных закусок, мороженого. В кафетериях применяется самообслуживание. Отпуск всех видов продукции производится непосредственно у кафетерийной стойки, которая оборудована охлаждаемым прилавком, кофеваркой, колонкой для соков. Под кафетерий отводится помещение, состоящее из двух частей: производственно-подсобной и торговой. Помещения должны быть расположены на одном уровне. Производственное помещение рассчитывается исходя из объема продукции, реализуемой в торговом зале. Размер помещения кафетерия определяется по нормам проектирования СНиП. Кафетерий рассчитывается и организуется на обслуживание определенного числа потребителей – на 12, 16, 20, 24 места. Зал должен быть максимально удобным для посетителей. Он оборудуется высокими четырехместными столами круглой или прямоугольной формы. Для обслуживания детей и пожилых людей устанавливают один, два, четырех - местных стола со стульями. Кафетерий должен быть обеспечен стаканами для молочных коктейлей и напитков, креманками, мелкими закусочными тарелками, чайной, кофейной посудой. Бутерброды, хлебобулочные и кондитерские изделия могут отпускаться на тарелочках разового пользования. Характер организации производства: бутерброды, горячие и холодные напитки, коктейли готовятся на месте, вся остальная продукция поступает в готовом для реализации виде. В хозяйственном отношении кафетерий может быть филиалом предприятия общественного питания или отделом магазина.

Бутербродная, гамбургерная (рюмочная) – предприятие специализируется на продаже алкогольных напитков в розлив (рюмками) с бутербродами. Ассортимент продукции рекомендован следующий: водка, коньяк, бутерброды, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, фрукты, конфеты, кофе, прохладительные напитки (фруктовые и минеральные воды, соки). Бутерброды могут быть приготовлены с различными гастрономическими продуктами (мясными – колбасами, ветчинами, свинокопченостями и др.; рыбными – сельдью, лососевыми, икрой и др.; молочными – маслом, сыром, брынзой и др.); для оформления могут использоваться овощи (помидоры, огурцы, зеленые культуры – листовые, пряные), яйцо, лимон, маслины и соус. Применяется обслуживание буфетчиком.

В соответствии с технологической стадией обработки сырья (в

зависимости от выполняемых производственных функций) сеть предприятий общественного питания делится на предприятия заготовочные и доготовочные. Функция производственно-торговой деятельности заготовочных предприятий направлена на централизованный выпуск полуфабрикатов различной степени готовности, кулинарных и кондитерских изделий и снабжение ими предприятий общественного питания закрытой и открытой сети.

К заготовочным предприятиям относят фабрики - заготовочные, фабрики-кухни, специализированные цехи по выпуску полуфабрикатов, специализированные цехи по выпуску кулинарной продукции, кулинарные фабрики и фабрики быстрозамороженных блюд.

Фабрики заготовочные – предприятия, предназначенные для изготовления в широком ассортименте полуфабрикатов и комплексного снабжения ими предприятий доготовочных, розничной торговли и магазинов кулинарии.

Фабрики-кухни – крупные механизированные предприятия, выпускающие в основном обеденную продукцию, кулинарные и кондитерские изделия с доставкой специализированным транспортом на предприятия доготовочные. Наиболее целесообразна организация таких предприятий для снабжения продукцией школьных столовых и других предприятий некоммерческого типа.

Кулинарная фабрика и фабрика быстрозамороженных блюд – предприятия, изготавливающие промышленными методами готовые блюда с расфасовкой и упаковкой. Наиболее целесообразен этот тип предприятий общественного питания при организации питания на транспорте, для снабжения розницы.

Специализированные цехи по выработке полуфабрикатов – цехи, специализирующиеся на выработке различного ассортимента полуфабрикатов. Чаще всего они располагаются при предприятиях пищевой промышленности.

Специализированные кулинарные цехи – цехи, которые организуют, как правило, в составе крупных предприятий общественного питания. Их назначение – изготовление кулинарной продукции из мяса, рыбы и т.д. для реализации в магазинах кулинарии и по другим каналам реализации продукции.

Цех бортового питания. Цех организуют при аэропортах для приготовления, комплектования, кратковременного хранения и отпуска пищи на самолеты.

Комбинат общественного питания – производственно-хозяйственный комплекс из заготовочных и доготовочных предприятий общественного питания с единым технологическим процессом приготовления продукции, магазином кулинарии и различными вспомогательными службами (при заводах).

На предприятиях общественного питания любого типа должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества при условии соблюдения "Правил оказания услуг общественного питания", санитарных, технологических норм и правил, а также требований пожаро- и электробезопасности.

На предприятиях общественного питания должны выполняться требования следующих нормативных документов по безопасности услуг:

- санитарно-гигиенические и технологические требования;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы и инвентарь, другие предметы материально-технического оснащения должны быть изготовлены из разрешенных материалов;
- требования экологической безопасности;
- противопожарной безопасности;
- электробезопасности.

Предприятия общественного питания любого типа должны иметь удобные подъездные пути и пешеходные доступы к входу, необходимые справочно-информационные указатели. Прилегающая к предприятию территория должна иметь искусственное освещение в вечернее время.

На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, не допускается:

- проведение погрузочно-разгрузочных работ;
- складирование тары;
- размещение контейнеров с мусором;
- сжигание мусора, порожней тары, отходов.

На предприятии должны быть предусмотрены аварийные выходы, лестницы, инструкции о действиях в аварийной ситуации, система оповещения и средства защиты от пожара.

Предприятия всех типов должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта, в том числе: горячее и холодное водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция, радио- и телефонная связь.

Вход в предприятие должен обеспечивать одновременное движение двух встречных потоков потребителей на вход и выход.

Персонал должен уметь создать на предприятии атмосферу гостеприимства, в отношении потребителей проявлять доброжелательность и терпение, быть выдержанным, обладать способностью избегать конфликтных ситуаций.

Производственный и обслуживающий персонал должен иметь соответствующую специальную подготовку и обеспечивать соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены при производстве, хранении, реализации и организации потребления кулинарной продукции.

Тест для самопроверки:

Закончите предложение. Для предприятий общественного питания характерны два вида специализации – предметная и

Выберите из указанного списка предприятия питания с предметной специализацией:

- 1 диетическая столовая;
- 2 ресторан итальянской кухни;
- 3 столовая-догоготовочная;

- 4 школьная столовая;
- 5 кафе-кондитерская;
- 6 специализированный мясной цех.

Закончите предложение.

К общественным формам разделения труда в общественном питании относятся: концентрация производства, специализация производства и

1.2. Характеристика производственной группы помещений

В состав данной группы помещений входят:

- цеха для проведения механической и тепловой кулинарной обработки сырья:

- моечная столовой и кухонной посуды;
- помещение для резки хлеба;
- раздаточная;
- сервизная;
- буфет;
- помещение зав. производством;
- помещение персонала.

Сервизная предназначена для хранения и отпуска официантам и работникам производства посуды, приборов, белья. Как правило, наиболее функционально организовать данное помещение рядом с моечной столовой посуды. Кроме того, сервизная должна иметь удобную связь с производственной группой помещений и залом, через который уходит большая часть столового белья и приборов. В сервизной устанавливают шкафы, стеллажи, комоды, где хранится посуда, приборы, белье.

Моечная столовой посуды предназначена для мытья столовой посуды и приборов. От четкой работы этого подразделения во многом зависит работа залов, а, следовательно, и культура обслуживания. Моечная размещается рядом с сервизной и должна иметь удобную связь с раздаточной и залом, что облегчает сбор и доставку использованной посуды, а также обеспечивает короткий путь официантов с чистой посудой. Основное оборудование моечной – ванны и посудомоечная техника.

Буфеты. Во многих предприятиях общественного питания, особенно в ресторанах могут быть оборудованы буфеты: основной, кофейный и буфет - хлеборезка. Основной буфет предназначен для отпуска винно-водочных изделий, пива, безалкогольной продукции, фруктов, кондитерских и табачных изделий. Буфет располагается рядом с залом ресторана и имеет два подсобных помещения: одно - для хранения продукции; другое - для ее отпуска. Буфет оборудуется прилавком с витриной для показа буфетной продукции, холодильным шкафом, стеллажами. На видном месте устанавливают весы, мерную посуду, оборудования для охлаждения соков. В буфете обязательно должна быть раковина с подводом горячей и холодной воды.

Кофейный буфет оборудуется кофеваркой, кофемашиной, другим

оборудованием для приготовления горячих напитков, холодильным шкафом. Предназначен для приготовления и отпуска кофе, чая, шоколада, какао.

Буфет – хлеборезка (помещение для хранения хлеба) предназначен для хранения, нарезки и отпуска хлеба и хлебобулочных изделий различных видов. Оборудуется всем необходимым для данного ассортимента оборудованием: столами, тостерами, хлеборезательными машинами, стеллажами, шкафами с отверстиями в боковых стенках и полками для отдельного хранения пшеничного и ржаного хлеба.

На небольших предприятиях общественного питания функции всех рассмотренных выше буфетов выполняет один буфет, при этом приготовление горячих напитков переносится на кухню. В предприятиях типа фаст фуд все вышеперечисленные операции осуществляются на раздаче.

При планировке помещений производственной группы необходимо выполнять следующие требования:

цеха не должны быть проходными, исключения могут составлять отделения цехов, связанные последовательным технологическим процессом;

в цехах необходимо обеспечить последовательность технологического процесса;

не должно быть пересечения технологических и транспортных потоков;

не должно быть пересечения потоков сырья и готовой продукции;

не должно быть пересечения потоков чистой и использованной посуды.

К вспомогательной группе помещений относятся складское, тарное, а также транспортно-экспедиционное хозяйство. В состав данной группы входят:

- охлаждаемые камеры для хранения сырья, полуфабрикатов, отходов;

- кладовые овощей, сухих продуктов, хлеба, тары, инвентаря, упаковочных материалов;

- кладовые и мочные тары;

- загрузочная платформа.

При планировке помещений необходимо выполнять следующие требования:

все помещения не должны быть проходными;

камеры и кладовые располагают в плоскости одного этажа;

охлаждаемые камеры не располагают рядом с душевыми, бойлерами.

К торговым помещениям (помещениям для потребителей) в зависимости от типа и вместимости предприятия общественного питания относятся залы с раздаточными, банкетные залы, коктейль холлы, аванзалы (залы ожиданий), касса, бары, магазины кулинарии, комната отдыха и кабинет врача (диетсестры) в диетических столовых, игровая комната в детском кафе, а также вестибюль, гардероб и туалетные комнаты.

Помещения для потребителей располагают, как правило, в наземных этажах здания. Вход в предприятие должен обеспечивать одновременное движение двух встречных потоков потребителей на вход и выход.

Вестибюль - это помещение, куда, прежде всего, попадает посетитель. Архитектура, цветовое решение, элементы информации воздействуют на психику, эмоции гостя предприятия, его настроение. Уже то, насколько

предприятие сумело создать интерьер вестибюля, соответствующего концепции заведения, оно привлекло или потеряло клиента. Для того чтобы потребитель чувствовал себя комфортно и удобно в вестибюле необходимо, чтобы его площадь равнялась примерно четверти площади зала (из расчета 0,3-0,45 м² на одно место). Для эффективного использования площади можно в вестибюле организовать продажу газет, сувениров и т.д. Для предприятий фаст фуд, где концепция заведения не предполагает длительного времени проведения, данное помещение, как правило, совмещают с залом.

При формировании интерьера вестибюля следует исходить из функциональных процессов, проходящих в нем, а также из транзитной роли этого помещения. Здесь могут быть установлены зеркала, кресла, диваны, журнальные столики, цветочницы, стенды информации, телефоны-автоматы и т.п.

Гардероб обычно располагается при входе в вестибюль, иногда в зале вестибюля. Площадь гардероба определяется из расчета 0,08-0,1 м² на одно место или 0,17 м² на одну вешалку. Число вешалок в гардеробе должно соответствовать количеству мест во всех залах предприятия в период наибольшего притока гостей с 10%-ным запасом. Расстояние между вешалками должно быть не менее 70 см. Крючки вешалок должны располагаться на расстоянии не менее 1,5 м от пола. Сумки, портфели кладут в шкафы - ячейки. Для приема одежды в гардеробе устраивают окно (барьер) длиной 1 м на каждые 50 мест.

Туалетные комнаты располагаются, как правило, рядом с гардеробом или в месте, расположенном обособленно от зала. Санитарные узлы запрещается располагать у наружных стен здания. Их размещают внутри вестибюля одним блоком и обособляют двойными шлюзами, которыми могут служить умывальные.

Аванзал (зал ожидания). Данное помещение наиболее актуально в ресторане, где гости, ожидая друг друга, могут отдохнуть. Помимо этого, аванзалы используют для ожидания свободных мест в зале ресторана, а также для встречи посетителей при организации приемов, банкетов, свадебных и других вечеров. Размещают аванзал на одном этаже с залом. При вместимости ресторана 100-150 мест площадь его принимают равной 15 м². Здесь могут быть установлены журнальные столики, мягкая мебель (кресла, диваны). Многие рестораны для украшения интерьеров аванзалов используют картины, скульптуры и другие произведения искусства.

Зал - это основное помещение, где обслуживаются клиенты. Одним из основных требований к планировке зала является четкая организация его связи с производственными помещениями – кухней, сервизной, моечной столовой посуды, барами.

В предприятиях общественного питания, работающих по методу обслуживания официантами, раздаточная, где производится отпуск готовых кулинарных изделий и блюд, может сообщаться с залом двумя арками - проходами: через один из них официанты выходят в зал с распорционированной и оформленной продукцией, через другой - проходят на

раздачу, не мешая друг другу.

Могут быть и другие варианты планировочных решений с учетом удобной связи торговых помещений с производством. Помещение перед раздачей должно быть достаточно просторным, чтобы создавать хорошие условия для работы официантов. Кроме того, раздаточная должна быть расположена рядом с сервизной, кассой, буфетом и иметь с ними удобную связь. Ширина раздаточной определяется расположением этих помещений: при одностороннем – не менее 2 метров, при двухстороннем – не менее 3 метров.

В предприятиях общественного питания, работающих по методу самообслуживания, раздача может находиться на площади горячего цеха, либо непосредственно в зале с отделением барьерами или поручнями. Расстояние между раздаточной линией и барьером принимается равным 0,7 – 0,8 м.

Зал предприятия является местом, где происходит встреча обслуживающего персонала и клиента. От того, насколько основные элементы интерьера зала соответствуют концепции заведения, зависит формула возвратного бизнеса, т.е. возможность возвращения клиента назад.

Планировочное решение зала должно способствовать быстрому обслуживанию посетителей, созданию удобств для клиентов и персонала, обеспечению кратчайшего и прямолинейного пути движения потребителей и официантов, быстрой ориентации в зале. Выполнение этих условий возможно при правильно выбранной конфигурации зала.

Более экономичной и рациональной является прямоугольная форма зала с соотношением сторон (ширина: длина) от 1:1 до 1:3. Это так называемое правило «золотого сечения».

Одним из основных элементов интерьера зала является освещение и звуковое оборудование. Правильность выбора освещения имеет большое значение, как для посетителей ресторана, так и для его работников. Звук помогает создать обстановку для клиента, он может способствовать шумному оживлению или настраивать клиента на тихую беседу, располагать к спокойствию.

Залы, по возможности, должны иметь естественное и искусственное освещение. Естественное освещение поступает из окон, а иногда сверху. В зале желательно иметь дежурное (в нерабочее, ночное время), нормальное (при обычной работе) и усиленное (при обслуживании банкетов, приемов) освещение. Выбор светового оборудования зависит от типа предприятия. Его функциональные возможности, габариты, внешний вид должны соответствовать стилю и задачам заведения.

Световые приборы могут работать в режиме звуковой анимации с «вшитой» программой (цветомузыкой). Также существует оборудование более высокого класса, управляемое через пульт. Прежде чем приступать к выбору того или иного оборудования, важно понять, сколько энергии предприятие может выделить на световое оборудование и в случае недостаточного его количества имеет смысл рассмотреть необходимость применения энергосберегающих систем.

Цвет. Считается, что «на вкус и цвет товарищей нет» и объективных

критериев оценки эстетических предпочтений не существует. Между тем такие критерии, и весьма жесткие, есть. Некорректно подобранные цвета в интерьере создают у посетителя ощущение дискомфорта, которое неосознанно переносится на его отношение к качеству сервиса. Один и тот же цвет в зависимости от количества занимаемой им площади и времени воздействия на человека, вызывает положительные эмоции либо угнетающе действует на психику.

Тестовые опросы подтверждают, что социальное разделение общества отражается и на отношении к цвету. Например, люди с низким уровнем образования и доходов отдают предпочтение фиолетовому, коричневому и желтому цветам в 2 раза чаще, чем слои населения с высоким уровнем образования. В свою очередь, последние на 8% чаще выбирают синий и зеленый цвета. Кроме того, на цветовосприятие и особенно снижение цветовой чувствительности сказывается пол и возраст. До 20-25 лет оно возрастает, а затем снижается, особенно по отношению к таким цветам, как красный, зеленый, синий.

Вообще для посетителя одно из важных условий при выборе заведения - условие допустимого времени. Когда человек переступает порог того или иного заведения, у него уже есть определенная психологическая установка, как долго он собирается здесь пробыть. Посетитель, который рассчитывает за короткое время утолить голод и, не снижая активности, вернуться к работе, выберет для посещения сектор фаст фуда.

Интенсивные теплые (красный, желтый, оранжевый) цвета интерьера здесь уместны в сколь угодно больших количествах. В данном случае они послужат на пользу и клиенту, и ресторатору. Яркие, сочные цвета теплой части спектра сразу активизируют систему пищеварения и реакцию «счет чисел», что позволяет посетителю быстро определиться с заказом, с большим аппетитом поесть и ненадолго отвлечься от рутины, получив яркий эмоциональный заряд. В помещении, где доминирует красный тон, человеку кажется, что он провел гораздо больше времени, чем это есть в действительности. Это опять же выгодно и ресторатору для повышения оборачиваемости места, и посетителю, для которого обеденный перерыв не покажется слишком коротким.

Лишенные возможности провести запланированное время в предприятии, чтобы отвлечься и отдохнуть, люди уходят неудовлетворенными. Спровоцировать такой уход может доминирующий красный цвет интерьера, занимающий значительную площадь поля зрения. При избытке красного цвета человек начинает волноваться, а сознание тут же подсказывает «причину»- срочные дела, плохой сервис, духота, раздражающая атмосфера - любой повод, чтобы скорее уйти.

Цветовое утомление не наступит, если глаз имеет возможность передохнуть. Белая скатерть, светлый потолок или какое-то другое цветовое пятно может сыграть роль спасительных островов для взора. Существует также связь цвета и вкусовых ощущений. Если синий цвет усиливает ощущение горького вкуса, желтый и зеленый - кислого, то красный цвет значительно усиливает ощущение сладкого вкуса. Таким образом, зная формат заведения,

можно определить доминирующую цветовую гамму предприятия. В то же время желтый цвет может вызвать депрессию, головокружение, тошноту. Зеленый цвет и все его оттенки в настоящее время самые модные.

Большое значение в отделке предприятия имеют отделочные материалы. Основные требования к ним: это гигиеничность, влагоустойчивость, сопротивляемость истиранию, стойкость к химическим воздействиям, прочность. Сегодняшний рынок в этом плане достаточно велик и у предприятий существует выбор, как по цене, так и по качеству.

В залах предприятий общественного питания должна быть хорошая вентиляция (без сквозняков) и нормальный температурный режим (16-18оС) при относительной влажности воздуха от 60% до 65%, что достигается установкой кондиционеров, либо оборудованием системы вентиляции. На небольших предприятиях вместимостью до 50 мест оптимальный режим в зале поддерживается вытяжной вентиляцией, при большем числе мест – приточно-вытяжной. Кроме того, имеет место естественная вентиляция через открытые окна, фрамуги, форточки, двери за счет разности температур и действия сил ветра.

Танцевальная площадка. Выбор места танцплощадки во многом зависит от размера и композиции зала. Она может находиться в центре зала, в других случаях она заканчивает перспективу интерьера. Площадку, как правило, композиционно выделяют из окружающего пространства с помощью оригинальных всевозможных светильников, особой формой потолка и другими элементами. Размещают эстраду и танцевальную площадку в месте, наиболее свободном от движения посетителей.

В ресторане норма площади для эстрады и танцплощадки составляет 0,15 м² на одно место в зале, глубина эстрады - от 3 до 8 м.

Танцевальная площадка может не примыкать к эстраде. В предприятиях общественного питания небольшой вместимости допускается для танцев использовать главный проход, для чего его ширину увеличивают. Помещение для хранения музыкальных инструментов размещают в непосредственной близости от эстрады.

Магазин кулинарии предназначен для реализации полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, а также сопутствующих товаров. Он может быть организован на одно, два и т.д. рабочих мест в зависимости от ассортимента и объемов реализации кулинарной продукции

При планировке помещений для потребителей необходимо выполнять следующие требования:

- помещения чаще располагают в наземных этажах здания;
- залы располагают окнами в сторону главного и бокового фасадов, должны иметь ориентацию на юг;
- залы располагают рядом с горячим, холодным цехами, моечной столовой посуды; в ПП с обслуживанием официантами – также рядом с раздаточной, буфетом, сервизной.
- вход в зал осуществляется через вестибюль (аванзал);
- банкетные залы располагают отдельно от основных залов, либо

отделяются перегородками. Банкетные залы должны иметь удобную связь с раздаточной;

- планировка зала должна обеспечивать кратчайшие пути движения потребителей в зале и официантов, быструю ориентацию потребителей в зале.

Тест для самопроверки:

1. Укажите помещения для обслуживания потребителей:

- а) аванзал;
- б) вестибюль;
- в) моечная столовой посуды.

2. Закончите предложение. Аванзал располагается перед ...

- а) вестибюлем;
- б) банкетным залом;
- в) гардеробом.

3. Вставьте пропущенное слово.

Моечная столовой посуды размещается рядом с сервизной и должна иметь удобную связь с ... и залом.

1.3 Производственная инфраструктура предприятия, его сырьевая и материально-техническая база

Под *производственной инфраструктурой* следует понимать состав подразделений предприятия, их взаимосвязь в процессе изготовления продукции, а также соотношение по численности занятых работников, производственные площади и оборудование. Основными принципами формирования производственной инфраструктуры предприятия являются:

- технологический - в цехах и участках выполняется однородная определенная часть технологического процесса. В таких цехах размещается однотипное по технологическому назначению оборудование;

- предметный – в цехах изготавливается один вид продукции или несколько однотипных видов продукции. В таких цехах осуществляются различные технологические процессы, применяется разнообразное оборудование;

- смешанный – объединяет вышеуказанные принципы.

На предприятиях пищевой промышленности и общественного питания наиболее распространена производственная структура по смешанному принципу, при этом одни цехи и участки в них организуют по технологическому принципу (обработка сырья), другие – по предметному (выпуск продукции).

На выбор производственной структуры влияют ряд факторов:

- ассортимент выпускаемой продукции;
- методы производства продукции;
- объемы выпуска продукции;

- трудоемкость продукции;
- характер производственного процесса;
- размеры предприятия;
- территориальное размещение предприятия;
- техническая оснащенность производства;
- уровень специализации и кооперирования;
- количество видов перерабатываемого сырья;
- специфика рабочей силы (профессионально-квалификационный состав).

Производственная структура должна содержать минимально необходимое количество подразделений, обеспечивать правильное расположение их по производственной площади и взаимосвязь, а также оперативность управления ими.

Основными направлениям совершенствования производственной структуры могут быть:

- обеспечение пропорциональности основного и вспомогательного производства;
- перевод предприятия на работу с полуфабрикатами;
- рациональное размещение цехов с точки зрения обеспечения непрерывности, пропорциональности и ритмичности производственного процесса;
- внедрение концентрации производства;
- четкая организация снабжения;
- централизация вспомогательного производства и т.д.

Производственная инфраструктура определяется на этапе проектирования (реконструкции) предприятия питания, на основе создания производственной программы. Разработка производственной инфраструктуры включает в себя:

- разработку производственной программы;
- расчет необходимого оборудования;
- определение площади цехов;
- определение численности работников;
- расположение и компоновка рабочих мест, производственных участков; в соответствии с технологическим процессом и требованием санитарного законодательства.

Исходя из стадий технологического процесса выделяют основное, вспомогательное и побочное производство.

Основное производство – это часть предприятия, где происходит процесс превращения сырья, материалов, полуфабрикатов в готовую продукцию.

Вспомогательное производство осуществляет материально-техническое обслуживание основного производства. Оно представлено помещениями складской группы (охлаждаемыми и неохлаждаемыми), тарным хозяйством, системами жизнеобеспечения (водоснабжение, электроснабжение, канализование, холодоснабжение и т.п.), метрологической службой, службой контроля, транспортно-экспедиционным хозяйством и т.д.

Побочное производство может быть связано, например, с выработкой крахмала при больших объемах переработки картофеля, вытопкой и сбором

пищевого жира при переработке мясного сырья, производством кормов и т.д.

Структура производства бывает цеховой и бесцеховой. Цеховая структура применяется на крупных предприятиях пищевой промышленности и предприятиях заготовочных в системе предприятий общественного питания. Ее характеристиками являются: наличие начальника цеха; наличие плана выпуска продукции; документальное оформление перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Цехи в предприятиях общественного питания подразделяют на заготовочные (мясной, рыбный, овощной, птицегольевой, цех холодной доработки полуфабрикатов, пельменный, майонезный, цех обработки зелени), доготовочные (холодный, горячий) и специализированные (мучной, кондитерский, кулинарный).

Состав цехов пищевого предприятия зависит прежде всего от ассортимента и объемов выпускаемой продукции, характера организации производственного процесса (на сырье, полуфабрикатах, сырье и полуфабрикатах).

При бесцеховой структуре производства на предприятиях общественного питания наименования цехов являются условными, выражающими не структурное подразделение производства, а лишь обособление некоторых технологических процессов и операций в отдельных помещениях с учетом главным образом требований санитарии.

Бесцеховая структура применяется в небольших предприятиях, где производственный процесс изготовления ограниченного ассортимента продукции осуществляется на отдельных рабочих участках. Такая структура производства распространена на большинстве предприятий общественного питания, за исключением заготовочных предприятий и специализированных цехов.

В заготовочных цехах производят механическую кулинарную обработку мяса, рыбы, птицы, овощей, выработку замороженных полуфабрикатов для снабжения ими производства своего предприятия, а также филиалов, магазинов кулинарии, мелкорозничной сети и т.д.

В небольших предприятиях общественного питания, работающих на сырье, для механической обработки мяса, рыбы и птицы организуют один мясо - рыбный цех, в котором предусматривают отдельные рабочие места по обработке мяса, рыбы и птицы с соответствующим набором механического, немеханического и холодильного оборудования.

В цехе холодной доработки полуфабрикатов при небольших объемах производства организуют совмещенное рабочее место по доготовке мясных и рыбных полуфабрикатов при последовательном выполнении операций и рабочее место по доработке полуфабрикатов из птицы.

Производственный участок - это часть цеха или предприятия, где осуществляют законченную стадию производственного процесса, в результате которого предмет труда переходит в другое качественное состояние, приобретает новые полезные свойства.

Например, в составе кулинарного цеха могут быть выделены следующие

участки: варки; жарки, тушения и запекания; пассерования и тушения овощей; по приготовлению голубцов, блинчиков и т.д. В холодном цехе организуют участки по изготовлению закусок, салатов из сырых и вареных овощей, сладких блюд, напитков, нарезке гастрономических продуктов.

Производственный участок (отделение цеха, производства) ограничивается площадью помещения, на которой расположены средства производства (орудия и средства труда), используемые для выполнения определенной стадии технологического процесса.

В цехах, отделениях, на производственных участках организуют рабочие места.

Рабочее место- это часть производственного подразделения, где работник или группа работников выполняют операцию или комплекс операций, связанных с определенной стадией производственного процесса.

Рабочее место ограничивается производственной площадью помещения, на которой расположены необходимые средства производства (машины, аппараты, инструменты, мебель, тара, сырье, посуда, материалы и т.п.).

Рабочие места необходимо располагать по ходу технологического процесса, что способствует сокращению общей его продолжительности.

В зоне трудовых действий функционирует, как правило, комплекс взаимосвязанных, технологически обусловленных рабочих мест.

Научная организация труда обеспечивается прежде всего тем, что рабочие места размещают соответственно направлению производственного процесса. С этой целью при размещении рабочих мест на оптимальной по размерам площади стараются не допускать возвратных и петлеобразных перемещений; принимают меры к тому, чтобы обеспечить рабочие места необходимым сырьем и продуктами, материалами, бесперебойным техническим обслуживанием; создают физиологически обоснованные условия труда – необходимый комфорт в рабочей зоне (нормальными условиями труда являются: температура воздуха 17-22оС, влажность не более 75%, скорость движения воздуха до 0,3 м/сек, уровень шума 70-90 децибел, освещенность 100-300 люкс для поточных работ и 1500-5700 люкс для высокоточных работ).

Рабочие места классифицируют по следующим признакам:

- способу выполнения операций – ручные, механизированные и автоматизированные;
- количеству занятых мест – индивидуальные и групповые (коллективные);
- характеру движения (мобильности) – стационарные и передвижные;
- уровню специализации – специализированные и универсальные.

От уровня организации рабочих мест, обоснованного определения их количества и специализации, согласования их работы по времени, рациональности расположения по производственной площади зависят конечные результаты работы предприятия.

При организации конкретного рабочего места при автоматизированном и поточно-механизированном производстве происходит более четкая организация обслуживания оборудования и линий, разрабатываются и внедряются более рациональные режимы загрузки их сырьем, схемы

транспортирования, системы контроля за качеством, соблюдением норм выходов и т.п.

Универсальные рабочие места организуют на небольших предприятиях и предприятиях средней мощности, на участках с разнородными работами при их небольшом объеме. Организационно-техническое оснащение таких рабочих мест проводят с учетом выполнения операций при меняющемся ассортименте продукции, товаров, а, следовательно, и меняющегося состава и количества рабочих операций. Оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, приборы, организационно-технологическую документацию обеспечивают в номенклатуре и количестве для выполнения тех операций, которые наиболее часты на данном универсальном рабочем месте.

В предприятиях общественного питания индивидуальные рабочие места выделяют в цехах при производстве конкретных видов кулинарной продукции: салатов, горячих блюд, супов и т.д.

Специализированные рабочие места организуют для выполнения одной или нескольких однородных операций. При достаточном объеме работы они имеют преимущество перед универсальными рабочими местами: достигается более высокая производительность труда за счет использования ограниченного и обычно постоянного набора инструментов, посуды, инвентаря, тары; работник, многократно повторяя одни и те же или однородные операции, приобретает устойчивые профессиональные навыки, известный автоматизм рабочих движений.

Специализированные рабочие места организуют там, где могут быть обеспечены объемы работ, достаточные для полной загрузки работников. Пооперационное разделение труда особенно эффективно на крупных предприятиях, что позволяет внедрять поточно-механизированное и автоматизированное производство.

Специализированные рабочие места организуют в мясных цехах мясокомбинатов при выработке крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, где работники выполняют однородные операции (нарезку, жиловку, зачистку, упаковку, маркировку и т.п.).

Специализация рабочих мест применяется и на предприятиях общественного питания в зависимости от профессионально-квалификационного состава работников, ассортимента изготавливаемой и реализуемой продукции, ее объемов и т.д.

Организация основного производства сводится, прежде всего, к организации поточного производства.

Основными признаками поточного производства являются:

- разделение процесса производства продукции на составные части: стадии, процессы, операции;
- специализация рабочих мест;
- применение специализированного оборудования;
- параллельность выполнения операций;
- последовательность выполнения отдельных операций по ходу технологического процесса, что исключает возможность пересечения

грузопотоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также возвратное движение предметов труда по рабочим местам;

- непрерывность технологического процесса.

Основным структурным звеном поточного производства является поточная линия, объединяющая производственные операции в стадии или весь процесс изготовления данной продукции. Поточная линия объединяет рабочие места и машины (оборудование) в порядке последовательности выполнения процессов с учетом норм труда.

Поточные линии могут иметь разную конфигурацию в зависимости от количества и габаритов рабочих мест, размеров и конфигурации площадей. В поточной линии в цепи машин рабочих мест выделяют ведущую машину потока, производительность которой принимают за норму его производительности.

Организация непрерывного метода организации производства характеризуется строго согласованной работой рабочих мест и машин во времени, синхронностью операций, непрерывной работой оборудования и работников, непрерывным движением предметов труда по рабочим местам потока, равномерностью и ритмичностью производства и полным использованием производительности всех машин в потоке.

Организация производства поточным методом имеет ряд преимуществ:

- сокращение общей продолжительности технологического процесса;
- эффективное использование оборудования;
- не требуется высокая квалификация исполнителей;
- снижение себестоимости продукции;
- эффективное использование основных фондов предприятия;
- экономия капитальных вложений;
- возможность высвобождения части оборотных средств, занятых в незавершенном производстве;
- увеличение прибыли и рентабельности предприятия и др.

Для успешной деятельности ПОП необходимо создание сырьевой и материально-технической базы, ПОП должно иметь ресурсы.

Ресурсы – это совокупность сырьевых, материальных (в т.ч. топливно-энергетических), технических (оборудование, инвентарь), финансовых средств, используемых трудовым коллективом, для изготовления продукции и оказания услуг населению.

Количество материальных средств определяется на основе норм расхода, оснащения и эксплуатационных норм.

Нормы расхода устанавливаются для определения потребности в предметах одноразового использования (одноразовая посуда, моющие средства).

Нормы оснащения устанавливаются для определения потребности в предметах многократного использования (нормы оснащения торгово-технологическим оборудованием, посудой, столовым приборами, мебелью, инвентарем). Нормы определяются исходя из типа и количества посадочных мест.

Эксплуатационные нормы разработаны для определения времени использования форменной одежды и спецодежды.

Тест для самопроверки:

1. Верно ли утверждение? К формам разделения труда в общественном питании относятся: концентрация производства, специализация производства и эффективность производства.

2. Расположите в правильной последовательности структурное деление основного производства предприятия:

- 1) цех, рабочее место, производственный участок
- 2) производственный участок, цех, рабочее место
- 3) цех, производственный участок, рабочее место

3. Вставьте пропущенное слово.

Производственные цехи, в которых осуществляется кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов, называются

- 1) заготовочными;
- 2) доготовочными;
- 3) вспомогательными.

4. Расположите помещения предприятий питания в соответствии с последовательностью технологического процесса производства продукции:

- 1) доготовочные цеха;
- 2) складские помещения;
- 3) обеденный зал;
- 4) заготовочные цеха.

5. Расположите в правильной последовательности этапы разработки производственной инфраструктуры:

- 1) определение площади цехов;
- 2) разработка производственной программы;
- 3) компоновка цеха, расположение производственных участков, рабочих мест;
- 4) расчет необходимого оборудования;
- 5) определение численности работников.

1.4 Понятие логистики, основные задачи организации снабжения предприятия

Логистика - это планирование, организация и контролирование всех видов деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до пункта конечного потребления. Формула: снабжение-производство-сбыт.

Основой ритмичной работы любого предприятия является бесперебойное и регулярное снабжение их сырьем, продовольственными товарами,

полуфабрикатами и другими предметами материально-технического оснащения.

Основными требованиями к организации снабжения являются:

- поставка необходимого ассортимента товаров в достаточном количестве и высокого качества;
- своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика доставки;
- сокращение уровней в канале продвижения с учетом рационального использования транспорта;
- минимальные трудовые и материальные затраты при организации снабжения;
- своевременное заключение договоров с поставщиками и автотранспортными предприятиями;
- своевременная количественная и качественная приемка и отпуск продуктов материально-ответственным лицам.

Различают транзитные и складские поставки продовольственных товаров. При транзитных поставках товары поступают на предприятия общественного питания напрямую от поставщика, минуя базы снабжения и других посредников. При складских поставках продукты сначала поступают на базы посредников, где проходят подсортировку, подработку, фасовку, хранение и лишь потом направляются в предприятия общественного питания.

Транзитные поставки ускоряют доставку, уменьшают потребности в складских помещениях, сохраняют качество товаров. Эта форма используется для скоропортящейся продукции, а также для завоза больших партий товаров, не требующих предварительной подсортировки (мука, крупы, сахар и т.п.).

В настоящее время имеет место централизованный и децентрализованный завоз продуктов. При централизованной доставке товары завозятся поставщиками и базами снабжения непосредственно на предприятия общественного питания. В этом случае применяется кольцевой завоз на небольшие и средние предприятия и маятниковый (линейный) – при доставке большой партии товара за один рейс на одно предприятие. При децентрализованной доставке, когда предприятия сами вывозят продукты, применяется маятниковый маршрут, который считается менее эффективным.

В условиях рыночной экономики результаты деятельности предприятий в отношении снабжения во многом зависят от надлежаще оформленной системы договорных отношений.

Договор определяет права и обязанности сторон в осуществлении хозяйственной деятельности и является средством, направленным на установление, изменение или прекращение правоотношений. Всякая сделка, в которой имеется более одной стороны, именуется договором.

Договор выполняет следующие функции:

- юридически закрепляет отношения между партнерами, придавая им характер обязательств, выполнение которых защищено законом;
- определяет порядок, способы и последовательность совершения действия партнерами;

- предусматривает способы обеспечения обязательств.

Правовыми источниками, регламентирующими договорные отношения, являются Гражданский кодекс, законы и подзаконные акты, ведомственные документы.

Сторонами договора могут выступать как физические или юридические лица, так и государственные образования в лице их органов власти и управления, но в любом случае они должны быть независимыми и не находиться во властном подчинении одной стороны другой.

Договор считается заключенным, когда между сторонами достигнуто соглашение по всем существенным его условиям.

Существенными являются условия о предмете договора, а также условия, которые признаны существенными законодательством или необходимы для договоров данного вида, а также все условия, относительно которых по заявлению одной из сторон должно быть достигнуто соглашение.

Так, для договора купли продажи, обязательными являются условия: наименование, количество и развернутый ассортимент, качество и комплектность, общий срок действия договора и сроки поставки, цена и общая сумма договора, требования к таре и упаковке, порядок отгрузки, доставки, сдачи и приемки товаров, порядок и сроки согласования графика доставки, порядок и форма расчетов, имущественная ответственность.

Договор, как правило, имеет четыре раздела:

- Преамбула (или вводная часть).
- Предмет договора.
- Дополнительные условия договора.
- Прочие условия договора.

Наряду с очень краткими договорами, содержащими минимум условий нередко заключаются многостраничные, очень подробные договоры, предусматривающие значительное число дополнительных условий.

На предприятиях общественного питания должен формироваться список потенциальных поставщиков, который постоянно обновляется и дополняется.

Составленный перечень поставщиков анализируется на основании специальных критериев. Зачастую при выборе поставщиков ограничиваются ценой и качеством поставляемой продукции, а также надежностью поставок.

К другим критериям, принимаемым во внимание при выборе поставщика, относят следующие:

- удаленность поставщика от потребителя;
- сроки выполнения заказов;
- организацию управления качеством у поставщика;
- финансовое положение поставщика, его кредитоспособность и др.

Каждое предприятие должно повышать эффективность движения материального потока.

Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами является важнейшей предпосылкой эффективной и ритмичной работы производства.

Различают следующие виды снабжения предприятий общественного питания: продовольственное и материально-техническое.

От организации товароснабжения предприятий общественного питания зависят ассортимент товарных запасов, их оборачиваемость, издержки, связанные с организацией снабжения. Правильная организация продовольственного снабжения - важнейшее условие удовлетворения спроса населения на продукцию общественного питания.

Нормальная работа предприятий требует бесперебойного снабжения материально-техническими средствами, оборудованием, инвентарем, спецодеждой, столовой посудой и др. От рациональной организации материально-технического снабжения зависят выполнение производственной программы предприятия, качество блюд, культура обслуживания потребителей.

Для эффективной и ритмичной работы предприятия необходимо организовать завоз товаров из разных источников.

Предприятия-изготовители продовольственных товаров различных форм собственности: государственные предприятия пищевой промышленности, акционерные общества, объединения, частные фирмы, изготавливающие продукты питания. Большой вклад в организацию продуктового снабжения вносят производители сельскохозяйственной продукции: фермерские хозяйства, частные предприниматели, выращивающие сельскохозяйственную продукцию. Многие виды продуктов поступают на предприятия через посредников - оптовые базы.

Оптовые базы закупают товары у предприятий-изготовителей для последующей их продажи розничным торговым предприятиям и предприятиям общественного питания.

Торгово-закупочные базы располагаются в районах, где много предприятий-изготовителей накапливают товары для продажи их в места потребления.

В качестве посредников между изготовителем и потребителем могут выступать брокеры, торговые агенты.

Деятельность этих посредников отличается от функций оптовых баз следующим:

- они не берут на себя право собственности на товар;
- выполняют ограниченное число функций.

Главная их функция – содействие купле-продаже. За свои услуги они получают комиссионное вознаграждение; основная задача – найти покупателя и продавца, свести их, помочь договориться об условиях купли-продажи, поставки.

Более эффективной и организованной является ярмарочная форма закупки. Она имеет ряд преимуществ: у покупателей появляется возможность ознакомиться с реальными образцами товаров, предлагаемых поставщиками, просмотреть демонстрацию моделей, модификаций, проверить их в действии, получить нужную коммерческую информацию и консультацию; кроме этого, ускоряются сроки заключения договоров, оперативно рассматриваются заказы покупателя на поставку товаров, находится взаимовыгодное решение.

Аукционная торговля - способ реализации товара, при котором продавец, желая получить максимальную прибыль, использует конкуренцию нескольких или многих покупателей, присутствующих при продаже. Товар переходит в собственность того покупателя, который предложит наиболее высокую цену.

Руководство деятельностью по доставке продукции обслуживаемым предприятиям осуществляет диспетчерская служба, которая осуществляет прием заказов, его обработку, обобщение по видам продукции и передает заказ производственным цехам на исполнение.

После передачи обобщенных заказов в производственные цехи приемщики заказов формируют заказы текущего дня для каждого обслуживаемого предприятия. Продукция в соответствии с выписанной накладной, в которой указывается наименование и количество продукции, а также вид тары, в которой продукция доставляется заказчику.

Ежедневная доставка пищевой продукции обслуживаемым предприятиям в установленное время возможна лишь при условии полной согласованности участников канала распределения.

Контроль за ходом процесса снабжения продукцией предприятий-заказчиков возлагается на диспетчера-контролера или группы диспетчеров в зависимости от объемов и ассортимента поставок.

Экспедиция как структурное подразделение предприятия организуется на предприятиях для централизованного, бесперебойного снабжения обслуживаемых предприятий различными видами продукции в соответствии с их заказами или графиками поставок.

Экспедиция располагается преимущественно на первом этаже предприятия, вблизи производственных цехов, отдельно от складских помещений для исключения встречных потоков движения поступающего сырья и готовой продукции в соответствии с санитарными правилами.

На крупных предприятиях экспедиция и диспетчерская служба (стол заказов) функционируют отдельно, но выполняют взаимосвязанные функции. На предприятиях средней мощности организуется общий отдел.

В составе экспедиции выделяют определенный набор помещений, который зависит от ассортимента и объемов реализуемой продукции. В частности организуют: охлаждаемые и морозильные камеры для хранения готовой продукции, неохлаждаемые кладовые для хранения готовой продукции, помещение приема и хранения многооборотной тары, моечные и кладовые полуфабрикатной тары, комната экспедитора и т.д.

Отпуск заказов обслуживаемым предприятиям производится в соответствии с графиком поставок и товарно-транспортными накладными.

Многие предприятия розничной торговой сети имеют долгосрочные договоры с предприятиями-производителями пищевых продуктов, что освобождает их от ежедневной передачи заявок. Поставка продукции осуществляется централизованно в соответствии с ассортиментом, графиком поставки и режимом работы обслуживаемых предприятий.

Сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания строго регламентированы.

Зачастую ограничения составляют от 6 до 12 часов.

Поэтому для доставки пищевых продуктов в обслуживаемые предприятия используется специализированный охлаждаемый или изотермический транспорт. Рекомендуемое время перевозок продукции в изотермическом транспорте составляет не более 2 ч.

Общее руководство в экспедиции осуществляет начальник, в подчинении которого находятся рабочие по перевозке грузов (водитель, экспедитор), грузчик, работник по приему и возврату тары в производственные цехи. Профессионально-квалификационный состав работников экспедиции зависит, в первую очередь, от объемов поставок.

Тест для самопроверки:

1. Вставьте пропущенную цифру: договор составляется в ... экземплярах.
2. Дополните перечень обязательных условий, при заключении договора:
цена товара;
условия поставки;
количество товара;
.....
.....
3. Назовите форму снабжения, при которой поставка осуществляется силами и средствами поставщика.
4. Дополните источники поступления продовольствия в предприятия питания: предприятия пищевой промышленности

1.5 Организация складского и тарного хозяйства

Складское хозяйство является главным звеном вспомогательных служб, оно должно бесперебойно обеспечивать основное производство сырьем, инвентарем, материалами, оборудованием. В зависимости от объемов производства склады могут занимать значительную часть помещений и территорий предприятий.

Складское хозяйство призвано решать следующие задачи:

- поддержание на необходимом уровне запасов сырья, материалов;
- тщательная приемка товаров и тары от поставщиков по количеству и качеству;
- хранение товаров в соответствии с научно обоснованными режимами;
- комплектование, подбор, отпуск товаров по установленному графику наиболее рациональными методами и средствами.

Площадь склада зависит от норм запасов сырья, методов хранения. Хранение продуктов производится с учетом их особенностей, температурного режима, установленных норм нагрузки и сроков реализации.

Различают грузовую площадь для хранения и вспомогательную – для

проходов, проездов, рабочего места кладовщика.

Складские помещения должны отвечать определенным требованиям:

- содержаться в чистоте в соответствии с санитарными правилами (ежедневно – уборка, еженедельно - генеральная уборка, ежемесячно - дезинфекция и дезинсекция);

- обеспечивать соответствующую температуру, влажность воздуха и кратность его обмена;

- обеспечивать соблюдение правил товарного соседства;

- освещение неохлаждаемых кладовых (искусственное и естественное) должно соответствовать нормам освещенности; в кладовых напитков, овощей, в охлаждаемых камерах должно быть искусственное освещение;

- оборудованы вытяжной вентиляцией;

- перекрытия и ограждающие конструкции должны быть изготовлены из негорючих материалов; стены покрашены на высоту 1,8м; в охлаждаемых камерах – плитка не менее 2,4м;

- быть непроходными, максимально приближенными к разгрузочным площадкам; охлаждаемые камеры должны располагаться одним блоком с общим тамбуром;

- не должны размещаться над мочевыми, санузлами, помещениями с трапами, рядом с котельными и душевыми;

- ширина коридоров складов принимается 1,3-1,8 м, если используются тележки – 2,7м;

- стены должны быть защищены от грызунов;

- должны быть оборудованы противопожарной и охранной сигнализацией;

- оснащены необходимым оборудованием (стеллажи, подтоварники, весы, холодильное оборудование, подъемно-транспортное оборудование); инвентарем, инструментом (термометр, струны для резки масла, совки, крючья, лопаты для овощей, ложки, воронки, вилки для сельди, лопатки, овоскоп и др.).

Состав работников складской группы зависит от конкретных условий работы, мощности складского хозяйства. На крупных предприятиях организуется служба снабжения и сбыта, в которую могут входить менеджер по снабжению, менеджер по сбыту, зав.складом, кладовщик, товаровед, экспедитор, грузчик и др. категории исполнителей.

Совершенствование организации складского хозяйства включает:

- рациональное размещение складов на территории предприятия;

- рациональное размещение материальных ценностей внутри складов;

- механизацию и автоматизацию погрузочно-разгрузочных работ.

Технологический процесс переработки грузов состоит из следующих операций:

- разгрузка;

- приемка;

- рассортировка;

- складирование;

- хранение;

- подсортировка;

- отпуск.

Разгрузка должна осуществляться с использованием средств малой механизации (тележек, автокары, транспортеры, передвижные стеллажи).

Приемку осуществляют материально-ответственные лица. Последовательность приемки – проверка сопроводительных документов, осмотр состояния транспортных средств, пломб, сохранность тары, определение соответствия количества мест и массы товара. Продукция с нарушением упаковки не принимается. Затем проводят приемку по количеству и качеству. При осуществлении приемки по количеству определяют массу брутто, нетто, количество мест товара. Массу нетто определяют вычитанием из брутто массы тары. Эту проверку проводят не позднее 24 часов для скоропортящихся продуктов и 10 дней для других продуктов. Если невозможно сразу узнать массу тары (соленая сельдь, квашеная капуста), то завес тары осуществляют после ее освобождения. Приемку ведут в единицах измерения, указанных в накладных, счетах-фактурах. Приемка по качеству осуществляется органолептически. При сомнении в доброкачественности направляют пробу на анализ. Основными документами приемки по качеству являются удостоверения качества, ветеринарные свидетельства, декларации о соответствии, сертификаты соответствия. Если обнаруживается несоответствие количества или качества сырья составляется акт в присутствии поставщика (по скоропортящемуся сырью – немедленно, по другим – в течение 24 часов). Представитель должен явиться в течение 4 часов (по скоропорту), по другим – не позднее следующего дня. При неявки приглашаются незаинтересованные лица и приемка продолжается. Принятое сырье заносится в базу компьютера (товарную книгу) и оприходуется. Следует помнить, что нельзя принимать:

- мясо без клейма и ветеринарного свидетельства;
- с/х птицу и яйца без ветеринарного свидетельства;
- консервы с бомбажем, хлопущей, деформированные;
- овощи и плоды с гнилью;
- продукты растениеводства и грибы без документов о качестве.

Рассортировка производится по сортам, категориям, срокам хранения, по партиям (осуществляется в крупных предприятиях).

Складирование должно осуществляться в соответствии с санитарными нормами, с учетом максимального использования площади склада, оперативного учета товарно-материальных ценностей, возможности механизации складских операций, безопасности работы персонала.

Существует несколько способов складирования (укладки) сырья и продуктов: стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, наливной, подвесной.

Хранение. Необходимо обеспечивать режимы влажности, температуры, скорости движения воздуха, соблюдать сроки реализации и объем товарных запасов. Товарные запасы должны быть минимальными, но достаточными для ритмичной работы предприятия: не скоропортящееся сырье – 8-10 дней; скоропортящееся (мясо, птица, рыба) 2-5 дней; запасы хлеба – однодневный запас. Нарушение данных условий ведет к товарным потерям: нормируемым

(потери в пределах естественной убыли) – усушка, раструска, распыл, разлив, на них устанавливаются нормы естественной убыли. К ненормируемым потерям относят бой, порчу.

Количество складских помещений зависит от мощности предприятия, например:

небольшие предприятия – общая охлаждаемая камера и неохлаждаемое помещение;

средние предприятия – охлаждаемая камера мясо-рыбная, охлаждаемая камера молочно-жировая, склад сухих продуктов, овощной склад;

крупные предприятия – охлаждаемые камеры для мяса, рыбы, молочных продуктов, гастрономических товаров, склад сухих продуктов, склад напитков, овощной склад.

Предусматривают склады тары, инвентаря.

Подсортировка проводится с целью подготовки сырья, в соответствии с заявкой (сортировка, зачистка).

Отпуск производится по требованию (заявке) шеф-повара, начальника цеха, бригадира. Отпуск осуществляется по накладным. В первую очередь отпускают сухие товары, затем охлажденные и мороженые, затем овощи.

При хранении сырья и продуктов должны соблюдаться требования санитарных норм в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил несут руководители предприятий, производящих и транспортирующих скоропортящиеся продукты, предприятия общественного питания и торговли. Контроль за соблюдением санитарных правил возлагается на органы Роспотребнадзора.

Большое значение имеет правильное размещение товаров с учетом максимального использования площади склада, возможности применения механизмов, обеспечения безопасности работы персонала, оперативного учета товарно-материальных ценностей.

Для предотвращения потерь и порчи продуктов необходимо обеспечить в складских помещениях оптимальный режим хранения товаров, в соответствии с их физико-химическими свойствами. Режим хранения предусматривает определенную температуру, скорость движения воздуха, относительную влажность. При хранении следует строго следить за соблюдением сроков реализации продуктов, особенно скоропортящихся. Так, например, крупнокусковые полуфабрикаты из мяса хранятся 48 ч при температуре 2-6°C, порционные без панировки полуфабрикаты – 36 ч; порционные панированные полуфабрикаты – 24 ч; полуфабрикаты мясные рубленые – 12 ч; рыба всех наименований – 48 ч при температуре 0-2°C; рыба мороженая – 24 ч при той же температуре; молочнокислая продукция хранится не более 36 ч при температуре 2-6°C.

Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов.

Стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах; при этом способе она предохраняется от отсыревания, так как осуществляется

доступ воздуха к нижним слоям.

Штабельный – продукция хранится на подтоварниках; так хранят продукты в таре, которую можно складывать в устойчивый штабель высотой не более 2 м; мешки с сахаром, мукой укладывают плашмя, высотой не более 6 мешков.

Ящичный – в ящиках хранят плоды, овощи, яйца и др.

Насыпной – продукты хранят навалом – в закромах, ларях, контейнерах, бункерах без тары, причем со стороны стен и пола оставляют пространство в 10- 20 см для свободного доступа воздуха; таким способом хранят картофель (высота не более 1,5 м), корнеплоды (0,5 м), лук (0,3 м).

Подвесной – используется для хранения сырья и продуктов в подвешенном состоянии, так хранят копчености, колбасные изделия. Мясо тушами, полутушами, четвертинами хранят подвесным на луженых крюках, без соприкосновения туш друг с другом и со стенами при помощи крюков.

Для обеспечения правильного режима хранения запрещается:

- содержать пищевые продукты вне складских помещений (в коридорах, на разгрузочной площадке и т. п.);
- готовые изделия, гастрономические продукты – совместно с сырыми;
- товары, легко поглощающие запах (яйца, молочные продукты, хлеб, чай и т. д.), с остропахнувшими товарами (рыба, сельдь и др.);
- продукты – с освободившейся тарой.

Нарушение установленных правил и режимов хранения, транспортировки и отпуска товаров может привести к товарным потерям. Они делятся на два вида: нормируемые и ненормируемые.

Нормируемые потери находятся в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив). Естественная убыль происходит в результате изменений физико-химических свойств продуктов при хранении. Нормы естественной убыли устанавливаются на все виды продуктов. Естественная убыль списывается в период инвентаризации, если на складе обнаружена недостача. Расчеты по естественной убыли составляет бухгалтерия и утверждает директор предприятия.

К ненормируемым потерям относятся бой, порча продуктов. Эти потери возникают в результате неудовлетворительных условий перевозки и хранения продуктов, а также вследствие бесхозяйственности работников кладовых. Потери от боя и порчи продуктов оформляются актом не позднее следующего дня после их установления. Стоимость испорченных продуктов взыскивается с виновных лиц.

В настоящее время актуальным является вопрос унификации тары, использование функциональных емкостей, контейнеров. К таре предъявляют следующие требования:

- технические – требования к материалам, их прочности, возможности многократного использования;
- эксплуатационные – удобство упаковки, перевозки, хранения;
- санитарно-гигиенические – возможность быстрой санитарной обработки и дезинфекции;

- экологические – безвредность;
- экономические – требования к стоимости тары.

Тарооборот включает в себя следующие операции: приемку, вскрытие, хранение, возврат.

Операция приемки раскрыта выше. Вскрытие осуществляют специальным инструментом. Хранение осуществляют в кладовых тары штабельным или стеллажным способами. Возврат должен быть оговорен в договоре поставки.

Тест для самопроверки:

1. Расположите последовательно операции складской переработки грузов:

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1. складирование; | 4. разгрузка; |
| 2. хранение; | 5. отпуск; |
| 3. приемка; | 6. подсортировка. |

2. Укажите влажность складских помещений для хранения овощей:

1. 25-45%
2. 60-75%
3. 75-85%

3. Дополните способы складирования товара: штабельный, ящичный,.....

4. Вставьте пропущенные слова: складские помещения должны находиться в чистоте, поэтому уборку проводят ежедневно, генеральную уборку проводят ..., а дезинфекцию и дезинсекцию проводят

5. Укажите документы приемки, необходимые для осуществления приемки сырья и продуктов по качеству:

- 1) счет-фактура;
- 2) сертификат соответствия;
- 3) декларация о соответствии.

1.6. Общие принципы организации работы цехов, основные производственные и технологические процессы

Производственный (технологический) процесс – это процесс по переработке сырья с целью превращения его в готовую продукцию. Производственный процесс на предприятии предусматривает взаимодействие предметов труда, орудий труда и исполнителей.

Предметы труда – это сырье, материалы, полуфабрикаты.

Средства (орудия) труда – это машины, оборудование, инвентарь, транспорт.

Профессиональный и квалификационный состав исполнителей на предприятиях общественного питания должен обеспечивать выпуск продукции определенного ассортимента и качества, реализация которой позволяют предприятиям выживать в условиях жесткой конкурентной борьбы. Поэтому набору и отбору персонала должно уделяться самое серьезное внимание.

Занимаются этими вопросами соответствующие службы, которым делегированы определенные права и обязанности.

Производственный процесс включает:

- основные процессы, связанные с преобразованием сырья и материалов в готовый продукт;

- вспомогательные процессы, обеспечивающие осуществление основных путем создания соответствующих условий (температура, скорость движения воздуха, освещенность, влажность воздуха, уровень шума и т.д.);

- обслуживающие процессы, связанные с приемом, хранением и перемещением сырья, материалов, тары и топлива при осуществлении основных и вспомогательных процессов.

Производственные процессы в зависимости от их продолжительности подразделяются на непрерывные и периодические. При непрерывных процессах основные операции прекращаются только в момент ремонта машин или агрегатов (например, очистка картофеля в картофелечистках, измельчение мяса на специализированном оборудовании непрерывного действия).

Периодическими называют процессы, при осуществлении которых в одном аппарате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке, начиная с подготовки аппарата и загрузки сырья до получения партии готовой погрузки и ее выгрузки (например, замес теста в тестомесе, его раскатка в тестораскаточной машине, приготовление кофе на кофемашине, перемешивание компонентов в фаршемешалке и т.д.).

Производственный процесс можно подразделить на:

-стадии;

-операции;

-элементы;

-приемы;

-движения.

Производственный процесс делится на части – производственные операции, которые выполняются на одном рабочем месте с помощью одних и тех же средств труда, с одним и тем же предметом труда. Изменение одного из этих элементов свидетельствует о начале другой операции.

При выполнении исполнителем соответствующих операций происходит изменение формы, состояния, внешнего вида или химического состава продукта. По операциям осуществляется разделение труда работников, участвующих в процессе производства, увязка объема работ и времени их выполнения на отдельных участках, в цехах и по предприятию в целом; планируются и учитываются затраты труда и материальных ресурсов на изготовление продукции, определяется потребность в сырье и оборудовании.

Одна или несколько операций, в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое, называется производственной стадией. Стадии различаются по задачам и могут быть разделены во времени и пространстве.

Основными стадиями технологического процесса являются: прием и хранение сырья, его обработка с целью выработки полуфабрикатов,

производство готовой продукции, ее упаковка, маркировка, кратковременное хранение, реализация, организация потребления продукции.

Ступень – это совокупность операций, позволяющих организационно и технологически выделить часть производственного процесса.

Прием – это замкнутый цикл рабочих движений, представляющих собой законченную работу одного исполнителя.

Движения – это часть приема, ограниченного во времени.

Основными характеристиками производственного процесса являются:

Производственное задание – это количество предметов труда, которое должно быть обработано (выработано) в единицу времени на операциях главной линии, вспомогательной линии или на отдельном рабочем месте. Производственное задание исполнителям выдают начальники цехов или зав. производством в соответствии с их профессионально-квалификационным уровнем и количеством в виде наряд-заказа или плана-меню. Объем выработки определенного вида продукции зависит также от продолжительности рабочего дня исполнителей, а также графика отпуска в розничную торговую сеть или на раздачу.

Ритм потока – это промежуток времени между выпуском отдельных изделий или партии изделий на потоке. Он показывает то предельное время, в течение которого должна быть завершена обработка изделия или полуфабриката на данной машине или рабочем месте.

Ритм операции – это промежуток времени между выпуском отдельных изделий или полуфабрикатов, обрабатываемых на рабочих местах:

Ритм рабочего места или машины – это промежуток времени между выпуском отдельных предметов труда, полуфабрикатов или их партий, обрабатываемых на данном рабочем месте или машине.

Продолжительность обработки партии предметов труда или предмета труда на машине или рабочем месте потока – это период времени, в течение которого на рабочем месте совершается один процесс труда или один рабочий цикл и завершается обработка единицы или партии предметов труда. В него включается время выполнения ручных операций и непрерывное время машинных операций.

Основными принципами рациональной организации производственного процесса являются: пропорциональность, непрерывность, ритмичность.

Пропорциональность предполагает равную в единицу времени производительность всех подразделений предприятия (рабочих мест, участков, цехов), а также слаженность работы основного и вспомогательного производства. Пропорциональность производства исключает перегрузку одних участков и не использование мощностей в других звеньях. Одним из методов поддержания пропорциональности производства является оперативное планирование, которое позволяет подобрать задание для каждого звена с учетом комплексного выпуска продукции и наиболее полного использования возможностей производства.

Значение поддержания пропорциональности в современных условиях существенно возрастает, так происходит углубление разделения труда, что

требует четкой согласованности работы всех участков производства.

Непрерывность производственного процесса предполагает сокращение времени на выполнение производственных операций и работ путем устранения перерывов в использовании рабочей силы и техники, уменьшения длительности транспортных операций в процессе производства.

Непрерывность должна поддерживаться на всех уровнях: рабочем месте в процессе выполнения каждой операции путем сокращения вспомогательного времени; на участке, в цехе при передаче продукции и полуфабрикатов с одного рабочего места на другое; на участке, в цехе и в целом на предприятии при перемещении полуфабрикатов из одного цеха в другой, приготовлении продукции, ее реализации и (или) организации потребления. Непрерывность производственного процесса обеспечивается параллельным осуществлением работ и прямооточностью движения обрабатываемых предметов труда.

Параллельность производственного процесса означает одновременное выполнение отдельных производственных процессов и операций, необходимых для выпуска заданного количества продукции. Например, в процессе производства мучных полуфабрикатов (пельменей, вареников и т.п.) повар (или изготовитель пищевых полуфабрикатов) осуществляет несколько операций: подготовку продуктов (просеивание муки и других сыпучих продуктов, обработку яиц), приготовление теста и фарша, формование изделий, их маркировку и упаковку, замораживание. Чем шире фронт работ по изготовлению данной продукции, тем меньше при прочих равных условиях длительность производственного цикла и выше непрерывность производства.

Прямоточность процессов производства обеспечивается при соблюдении кратчайшего пути прохождения предмета труда по всем операциям производственного процесса. Основное условие прямооточности – расположение оборудования по ходу технологического процесса, что приводит к сокращению непроизводительных затрат времени и повышению производительности труда исполнителей.

Оборудование в цехах может иметь островное или пристенное расположение. Это зависит, в первую очередь, от конструктивных особенностей самого оборудования, его размеров, размеров и конфигурации помещения, характера организации производства, ассортимента готовой продукции.

Прямоточность предполагает, кроме того, такое расположение зданий и сооружений на территории предприятия, а также размещение в них основных цехов, которое обеспечивает поступательный и кратчайший поток сырья, полуфабрикатов и изделий без встречных движений. Перемещение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания может осуществляться с помощью подъемников, транспортеров, передвижных стеллажей, контейнеров, других средств механизации.

Ритмичность процессов производства означает осуществление на каждом рабочем месте в равные промежутки времени одинаково установленного объема работы. Ритмичность регулируется графиком производства и

обеспечивает равномерный выпуск продукции.

При изготовлении кулинарной продукции на предприятиях общественного питания исходят из сроков ее хранения и конструктивных особенностей линий раздач. В столовых, например, заправочные супы готовят в объемах с учетом их последующей реализации в течение 2-3 часов при хранении на мармитах различных модификаций. В ресторанах горячие блюда подвергают тепловой кулинарной обработке по мере поступления заказа, что обеспечивает высокие вкусовые качества готовой продукции.

Оперативное планирование на предприятии питания включает элементы:

- составление производственной программы (наряд-заказа, меню, плана-меню и т.п.);
- расчет потребности в сырье и составление требования-накладной на отпуск продуктов со склада;
- определение заданий цехам, участкам, отдельным исполнителям;
- разработка графика выхода на работу персонала;
- распределение продуктов в соответствии с программой;
- обеспечение рабочих мест необходимым оборудованием, инвентарем, технологической документацией.

Правильное планирование работы производства обеспечивает ритмичную работу предприятия и своевременный выпуск кулинарной продукции. Оно позволяет установить задание для каждого работника предприятия с учетом наиболее полного использования возможностей производства.

Оперативное планирование работы производства заготовочных и доготовочных предприятий состоит из следующих последовательных операций: разработка производственной программы исходя из товарооборота; подготовка производства; контроль за выполнением.

Производственная программа – это обоснованный план выпуска всех видов продукции собственного производства в виде полуфабрикатов, блюд, кулинарных и кондитерских изделий. План включает в себя объем выпуска и ассортимент продукции.

Производственная программа заготовочных предприятий общественного питания составляется на основании заявок от доготовочной сети и других предприятий и оформляется в виде наряд – заказа.

Производственная программа общедоступных предприятий общественного питания составляется на основании потребительского спроса на продукцию с учетом типа, класса предприятия и ассортимента минимума и оформляется в виде меню, карты вин (коктейльной карты, пивной карты и т.п.). Производственной программой кондитерского цеха является наряд - заказ.

Предприятия общественного питания, обслуживающие постоянные контингенты потребителей (столовые при учебных заведениях, промышленных предприятиях и т.п.), разрабатывают плановое меню на неделю, декаду, месяц, в котором приводится ассортимент продукции. Наличие планового меню позволяет обеспечить разнообразие блюд по дням недели, избежать повторения, наладить четкую организацию снабжения сырьем и полуфабрикатами.

В столовых при учебных заведениях (училища, колледжи, лицеи и т.п.) заведующий производством составляет накопительную ведомость, в которую включаются продукты, суточные нормы питания на одного учащегося (общая норма брутто), нормы и фактическая выдача за неделю, месяц. Подтверждает правильность расчетов калькулятор, утверждает – руководитель или ответственное лицо учебного заведения.

План – меню составляется заведующим производством для кухни накануне в одном экземпляре и включает следующие показатели: номер рецептуры блюда по действующему сборнику рецептов (или номер технико-технологической карточки), выход блюда (одной порции), наименование блюда, количество порций, цена, стоимость. Утверждает план – меню руководитель организации.

Калькуляционные карточки составляются на продукцию собственного производства и содержат расчет ее стоимости с учетом норм расхода и стоимости продуктов, а также применяемой на предприятии наценки. Правильность расчета цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляционную карточку. Утверждает документ руководитель организации.

Требование в кладовую на получение продуктов составляется заведующим производством в одном экземпляре с учетом потребности в сырье на предстоящий день и остатка сырья на производстве на начало дня. На основании требования бухгалтером (калькулятором) составляется накладная на отпуск продуктов из кладовой, которую подписывают директор, старший бухгалтер, а при получении продуктов – материально ответственные лица (заведующий производством и кладовщик). Накладная составляется в двух экземплярах: один хранится у лица, получающего товар; другой передается в бухгалтерию вместе с товарным отчетом.

При закупке сельскохозяйственной продукции у населения представителем организации в двух экземплярах составляется закупочный акт.

Для организации контроля за использованием сырья и количеством вырабатываемых полуфабрикатов в мясном цехе его начальник ежедневно составляет акт на разделку мяса – сырья. В акте указывается наименование и количество поступившего в цех сырья в натуральном и стоимостном выражении, нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов по сборнику технологических нормативов в процентах и килограммах, фактический выход полуфабрикатов в натуральных и стоимостных показателях, а также отклонения от норм. Акт подписывает начальник цеха, бухгалтер, руководитель предприятия.

В тех случаях, когда по условиям технологической обработки сырья производственный процесс разделки не может быть закончен в течение рабочего дня, акт составляется на более длительный период. К акту прилагаются документы на передачу полуфабрикатов в кладовую (экспедицию).

В отчетную документацию работы овощного цеха входит группировочная ведомость по расходу сырья, в которой указываются: дата, наименование

товара (овощей), цена 1 кг продукта, остаток сырья на начало рабочего дня, приход сырья по накладным (общее количество), расход сырья на изготовление полуфабрикатов (общее количество по ассортименту), остаток на конец рабочего дня.

В наряд-заказе на изготовление кондитерских и других изделий указывается: наименование продукции, выход, количество, цена, стоимость и расчет потребности в сырье. Подписывают наряд – заказ начальник цеха, бухгалтер, директор предприятия.

Перечень унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании и указания по их применению и заполнению содержатся в Постановлении Госкомстата России №132 от 25.12.98.

Тест для самопроверки:

1. Принцип, который предусматривает одновременное выполнение отдельных операций и процессов:

- а) принцип параллельности;
- б) принцип непрерывности;
- в) принцип ритмичности;
- г) принцип гибкости.

2. Промежуток времени между выпуском отдельных изделий или партии изделий на потоке называется:

- а) ритм потока;
- б) ритм операции;
- в) ритм рабочего времени.

3. Документ, в котором отражается получение продуктов с учетом потребности в сырье на предстоящий день и остатка сырья на производстве на начало дня, называется:

- а) план-меню;
- б) требование в кладовую;
- в) наряд-заказ.

1.7. Организация работы и процессов производства продукции заготовочных цехов

В заготовочных цехах производят механическую кулинарную обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими производства своего предприятия, а также филиалов, магазинов кулинарии, мелкорозничной сети и т.д. В небольших доготовочных предприятиях для обработки мяса, рыбы и птицы организуют один мясо - рыбный цех, в котором предусматривают линию обработки мяса и птицы и линию обработки рыбы с соответствующим набором механического, немеханического и холодильного оборудования.

Режим работы заготовочных цехов зависит от типа предприятия, объемов производства и способа реализации полуфабрикатов. Цехи, обеспечивающие полуфабрикатами только свое предприятие, работают, как правило, в одну (дневную смену). Изготовители пищевых полуфабрикатов выходят на работу по линейному графику, предусматривающему одновременный приход и уход всех исполнителей. В небольших предприятиях питания заготовку делают во второй половине дня. В ресторанах полуфабрикаты заготавливают в дневную смену, а вечером в цехе остается дежурный повар.

В крупных цехах заготовочных предприятий работа организуется в две или три смены в зависимости от ассортимента продукции, сроков их хранения и графиков поставок в доготовочные предприятия.

Овощной цех предназначен для механической обработки овощей и картофеля и приготовления из них полуфабрикатов. Овощные цеха размещаются, как правило, в той части предприятия, где транспортировка сырья в цех может быть обеспечена непосредственно из кладовой овощей и загрузочной, минуя общие производственные коридоры. Для ускорения транспортировки полуфабрикатов овощной цех размещают вблизи доготовочных цехов (горячего, холодного), при многоэтажном размещении производства – вблизи лифтов.

Большое значение для рациональной организации технологического процесса в овощном цехе имеет правильное размещение оборудования. От этого зависит производительность труда работников, качество выпускаемой продукции. При подборе и размещении оборудования нужно четко понимать, по какой технологической схеме пойдет процесс обработки овощей.

Технологический процесс осуществляется по одной из двух схем:

- при поступлении неочищенных картофеля и овощей производится сортировка (калибровка), мойка, очистка, ручная дочистка, промывка, нарезка;
- при поступлении очищенных овощей в виде полуфабрикатов осуществляется промывка и нарезка.

При организации овощного цеха на заготовочных предприятиях, в эти цепочки включаются дополнительные операции: сульфитация (0,5-1% раствором бисульфита натрия в течение 5 минут), расфасовка, упаковка, маркировка, охлаждение, хранение и транспортировка (таблица 1.1).

На небольших предприятиях, работающих на сырье, все оборудование в цехе устанавливается по ходу технологического процесса. У входа в помещение ставят ларь для картофеля, корнеплодов и овощей или предусматривают стеллаж, где в контейнерах может храниться весь перечисленный набор сырья, либо мешки выкладывают на подтоварники.

Из оборудования устанавливают машины для мойки и овощечистительные машины, стол для дочистки картофеля, ванну для хранения очищенного картофеля, производственные столы. Для очистки и мойки остальных овощей устанавливают рабочий стол, ванну с одним отделением, стол для очистки лука, хрена, чеснока. У входной двери должна быть оборудована раковина для рук. Для улавливания крахмала из сливных вод картофелечистки, а также для использования отходов используют

крахмалоотстойник.

Для крупных цехов с поточной организацией производства и последовательным размещением сырья в процессе обработки принято фронтальное размещение оборудования и специализация рабочих мест. Особое внимание при организации централизованного производства овощных полуфабрикатов следует обращать на получение крахмала, что обеспечивает безотходную технологию переработки картофеля. В этом случае отходы поступают по трубопроводу на специальную терку, измельчаются и поступают в крахмальный агрегат. Крахмальные отделения рекомендуется организовывать при мощности свыше 18т в сутки.

На крупных заготовочных предприятиях для обработки прочих овощей (отличных от корнеплодов) выделяется своя технологическая линия со следующими участками:

- участок для очистки лука, чеснока, хрена. На этом участке обязательно устанавливается вытяжной шкаф. Вытяжка позволяет удалить эфирные масла, которые выделяются при чистке и раздражают слизистую оболочку глаз дыхательные органы. Резко сокращается выделение эфирных масел у лука, если его перед очисткой замочить. После замачивания лук можно очищать на обычных производственных столах;

- участок обработки корнев и зелени. На этом участке осуществляются следующие операции: подготовка сырья, очистка корнев, зеленого лука, укропа, салата, промывка салатов и зелени. Моют корни, зелень и салат вручную или в моечных машинах

- участок обработки капусты белокочанной. Осуществляется зачистка от загрязненных листьев и удаление кочерыги.

Для транспортировки полуфабрикатов в доготовочные предприятия используют функциональные емкости.

Таблица 1.1

Сроки хранения овощных полуфабрикатов

| Наименование полуфабрикатов | Срок хранения, не более, час | °С |
|--|------------------------------|--------|
| Сырой очищенный картофель | 2-3 | +12+15 |
| Сырой очищенный сульфитированный | 48 | +2+6 |
| Капуста белокочанная свежая зачищенная | 12 | «- « |
| Сырые очищенные морковь, свекла, лук репчатый | 24 | «- « |
| Обработанные, нарезанные редис, редька | 12 | «- « |
| Обработанные петрушка, сельдерей: | | «- « |
| - зелень | 18 | «- « |
| - корень | 24 | «- « |
| Обработанные лук зеленый, укроп, эстрагон (зелень) | 18 | «- « |
| Обработанный пастернак (корень) | 24 | «- « |

Инвентарь овощного цеха: ножи – коренчатый, карбовочный, для чистки

овощей, для удаления глазков, терка для овощей, бачки для сбора отходов, контейнеры, доски разделочные с маркировкой «ОС».

Организация труда в цехе: работу небольших цехов возглавляет шеф-повар, крупных цехов – начальник цеха или бригадир. В крупных цехах работают коренщицы, чистильщики овощей 1 и 2 разряда.

Производственная программа. В предприятиях питания с полным технологическим циклом задание определяется на основе плана-меню. В специализированных цехах – на основе наряд-заказа (таблица 1.2).

Таблица 1.2

Производственная программа централизованного производства

| Ассортимент выпускаемой продукции | Кол-во наименований | Задание по выпуску продукции | | | Среднесуточный выпуск по сезонам | |
|-----------------------------------|---------------------|--|--------------------|--------------------|----------------------------------|---------------|
| | | Среднесуточное количество наименований | Выпуск в сутки, кг | Выпуск в Месяц, кг | Весенне-летний | Осенне-зимний |
| | | | | | | |

Мясной цех предназначен для механической кулинарной обработки мясного сырья и производства полуфабрикатов. При организации переработки мяса по полному технологическому циклу, предусматривающему приготовление полуфабрикатов, в том числе для снабжения доготовочных предприятий, технологический процесс предусматривает следующие операции: размораживание, удаление клейма, обмывание и обсушивание, деление туш на полутуши и отруба, выделение крупнокусковых частей, их жиловка и зачистка, приготовление порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов.

Сырье поступает по монорельсам в холодильную камеру для хранения сырья (-2-4°C). Размораживание мяса производится в трех помещениях дефростерах (+2+8°C, влажность 90%) на подвесных путях. При этом вместимость каждого помещения должна соответствовать суточному количеству перерабатываемого сырья.

Обмывание и обсушивание туш производится в специальном помещении на подвесных путях с предварительным удалением клейма, загрязненных мест, сгустков крови. При небольших объемах производства обмывание производят в ваннах с температурой воды не выше 12°C. Обсушивание мяса необходимо для ускорения его обработки и исключения травматизма исполнителей. Производят его циркулирующим воздухом с температурой до 6°C или при помощи специальных салфеток из хлопчатобумажной ткани.

Разруб туш на части осуществляется на разрубочном стуле с помощью ленточной пилы или мясного топора. В крупных цехах на заготовочных предприятиях полутуши не разрубают, а осуществляют их вертикальную обвалку с применением соответствующего инвентаря и оборудования (ножи и пилы). Высота подъема полутуши регулируется при этом с помощью педали, находящейся на полу под ногой обвальщика мяса. Сырье поступает по

монорельсу. В средних предприятиях обвалку производят на столах (длина 150 см, ширина 90 см), для удержания разделочных досок имеются специальные направляющие.

Технологические операции по изготовлению полуфабрикатов осуществляются в мясном отделении. Здесь выделяют следующие технологические участки:

- участок производства крупнокусковых полуфабрикатов;
- участок производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов;
- участок производства полуфабрикатов из рубленого мяса;
- участок обработки костей;
- участок упаковки.

В соответствии с этими операциями происходит подбор оборудования. Как правило, это мясорубки, куттеры, дозировочно-формовочные автоматы, машины для формовки котлет, фаршемешалки. В последние годы предлагается большое количество автоматических машин для производства котлет (гамбургеров) и фрикаделек (таблица 1.3 и таблица 1.4).

Инвентарь мясного цеха: нож – рубак, мясницкий топор, кольчужные сетки; ножи обвалочные, мусат, разделочные доски «МС», лотки.

Таблица 1.3

Сроки хранения мясных полуфабрикатов

| Наименование полуфабрикатов | Срок хранения, не более, час | °С |
|-------------------------------|---------------------------------|------|
| Крупнокусковые | 48 | +2+6 |
| Порционные без панировки | 36 | «- « |
| Порционные с панировкой | 31 | «- « |
| Мелкокусковые | 24 | «- « |
| Кости пищевые | 34 | «- « |
| Шашлык маринованный | 24 | «- « |
| Полуфабрикаты мясные рубленые | 12 | «- « |
| Фарш мясной | 6 | «- « |

Таблица 1.4

Производственная программа централизованного производства

| Ассортимент выпускаемой продукции | Кол-во наименований | Задание по выпуску продукции | | |
|-----------------------------------|---------------------|--|--------------------|--------------------|
| | | Среднесуточное количество наименований | Выпуск в сутки, кг | Выпуск в Месяц, кг |
| | | | | |

Производственная программа. В предприятиях питания с полным технологическим циклом задание определяется на основе плана-меню. В специализированных цехах – на основе наряд-заказа.

Организация труда. В крупных цехах организуются отдельные бригады обвальщиков, жиловщиков, изготовителей полуфабрикатов. На обвалке мяса заняты обвальщики 3,4,5 разрядов, жиловщики – 1,2,3 разрядов. Нарезку осуществляют работники 3, 4 разрядов. В малых и средних предприятия работают повара 3 и 4 разряда.

Специализированный рыбный цех организуется при больших объемах переработки рыбы и широком ассортименте полуфабрикатов в составе заготовочного предприятия общественного питания. Технологический процесс обработки рыбы включает в себя выполнение следующих операций: оттаивание мороженой рыбы или вымачивание соленой, очистка от чешуи, потрошение, промывание, изготовление полуфабрикатов.

В рыбном цехе выделяют линии по обработке:

- рыбы с костным скелетом;
- рыбы с хрящевым скелетом;
- по производству рыбных полуфабрикатов (котлеты, биточки).

Ассортимент рыбных полуфабрикатов: рыба специальной разделки незамороженная, филе рыбное мороженое, котлеты (биточки) рыбные

Оттаивание рыбы производят двумя способами: в холодной соленой воде концентрацией 3-5% при температуре +18°C в течение 2-3 часов (рыба с костным скелетом) и на воздухе (рыба ценных пород). Вымачивание соленой рыбы осуществляют в ваннах в течение 4-6 часов в зависимости от крепости посола, меняя воду через каждые 1-2 часа. Рыбу помещают в ванны с сетчатыми вкладышами.

Чешую с рыбы удаляют терками и скребками различной конструкции, а также с помощью чешуеочистительных машин.

Потрошение рыбы производят вручную с помощью малого ножа из комплекта поварской тройки. Для удаления голов и плавников используют головоотсекатели и плавникорезки, либо осуществляют эти операции вручную с помощью ножа-рубача и ножниц-секаторов и других приспособлений. Промывание рыбы осуществляют в ваннах.

При централизованном производстве полуфабрикатов разделанная рыба подвергается фиксации в 18%-ном растворе поваренной соли в течение 5-10 минут при температуре от +4 до +6°C с целью предотвращения микробной обсемененности и повышения водоудерживающей способности.

Рабочее место для изготовления полуфабрикатов оборудуется производственными столами, мясорубкой, передвижными ваннами и стеллажами. Готовую продукцию укладывают в лотки слоем не более 15см и транспортируют в охлаждаемую камеру.

Инвентарь рыбного цеха: разделочные доски «РС», ножи поварской тройки, скребки.

Условия сроки хранения рыбных полуфабрикатов представлены в таблице 1.5.

Таблица 1.5

Условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов

| Наименование полуфабрикатов | Срок хранения, в час не более | Температура, °С |
|--|-------------------------------|-----------------|
| Рыба специальной разделки незамороженная | 24 | -2 +2 |
| Рыба порционная в сухарях | 12 | +2 +6 |
| Мелкокусковые полуфабрикаты | 24 | -2 +2 |
| Котлеты, биточки, фарш | 12 | -2 +2 |

Организация труда в цехе: в состав цеха входят изготовители полуфабрикатов 3 и 4 разрядов, цехом руководит начальник цеха или бригадир. В рыбных цехах столовых и ресторанов работают повара 3 и 4 разряда.

Птицегольевой цех организуют в составе заготовочного предприятия при больших объемах переработки. Организация технологического процесса обработки птицы и некоторых субпродуктов осуществляется по следующей технологической схеме: опаливание, удаление голов, шеек и ножек, потрошение, промывание, формование тушек, изготовление полуфабрикатов, обработка субпродуктов, упаковка и маркировка.

Для проведения операций по механической кулинарной обработке выделяют технологические линии:

- производство полуфабриката тушка;
- производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов и из котлетной массы;
- производство обработанных субпродуктов.

В соответствии с линиями вырабатывают следующий ассортимент полуфабрикатов:

- тушка;
- филе натуральное;
- филе панированное;
- окорочка из кур;
- полуфабрикаты из котлетной массы;
- фарш;
- суповые наборы, кости пищевые;
- обработанные желудки, сердце, печень, гребешки, шейки

Из оборудования в цехе устанавливают опалочный горн, стеллажи, передвижные и моечные ванны, производственные столы, мясорубки, холодильные шкафы. Готовые полуфабрикаты упаковывают, укладывают в тару и транспортируют в охлаждаемую камеру для кратковременного хранения.

Линия по организации производства изделий из котлетной массы и фарша оборудуется аналогично линии мясного цеха. Обработка птицы в столовых, ресторанах осуществляется на участке, отведенном в мясорыбном цехе. В ресторанах кроме сельскохозяйственной птицы обрабатывают дичь, операции осуществляют на тех же рабочих местах, что и при обработке птицы.

Инвентарь цеха: ножи-рубаки, лотки, разделочные доски, ножи поварской тройки, специальные ножи с серповидными лезвиями для потрошения птицы, пинцеты для удаления пеньков, тяпка для отбивания филе, мусат для заточки ножей. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы представлены в таблице 1.6.

Таблица 1.6

Условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы

| Наименование полуфабрикатов | Срок хранения, в час не более | Температуре, °С |
|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------|
| Полуфабрикаты (тушка, порционные) | 48 | +2 +6 |
| Наборы для студня, рагу | 12 | +2 +6 |
| Полуфабрикаты рубленые | 12 | +2 +6 |
| Субпродукты обработанные | 24 | +2 +6 |

Организация труда в цехе: в состав цеха входят изготовители полуфабрикатов 3 и 4 разрядов, цехом руководит начальник цеха или бригадир. В мясо-рыбных цехах столовых и ресторанов работают повара 3 и 4 разряда.

В условиях рынка, когда стоимость площадей растет, многие предприятия стараются экономить, чтобы на торговые площади осталось больше резерва. В этой связи организация цеха доработки полуфабрикатов наиболее актуальна. При организации цеха выделяют 3 линии: линию доработки мясных полуфабрикатов, линию доработки рыбных полуфабрикатов и линию доработки овощных полуфабрикатов. При небольшом ассортименте рыбных полуфабрикатов доработку мясных и рыбных полуфабрикатов допускается осуществлять на одном рабочем месте при последовательном выполнении операций.

На участке доработки рыбных полуфабрикатов устанавливают стол с ванной. На данном участке осуществляют следующие технологические операции: разделка рыбы на филе, порционирование, панирование.

На участке доработки овощных полуфабрикатов осуществляют промывку очищенного картофеля, корнеплодов, лука репчатого, обработку грибов, ручную и механическую нарезку вышеперечисленной продукции. Для выполнения технологических операций на данном участке необходимо установить ванны для хранения сульфитированного картофеля (если он поступает) и промывания корнеплодов, лука репчатого, производственный стол, овощерезательную машину, стеллаж для кратковременного хранения полуфабрикатов.

На участке доработки мясных полуфабрикатов устанавливают производственный стол, моечные ванны, мясорубку или привод универсальный. Из операций осуществляют промывание крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, тушек птицы, субпродуктов; нарезку порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; изготовление полуфабрикатов из рубленой массы.

Для обработки плодов и ягод (переборка, мойка, очистка, удаление сердцевин, семян, косточек) и обработки сезонных овощей устанавливают столы с ванной. В данном цехе необходимо предусмотреть холодильное оборудование: среднетемпературное и низкотемпературное.

Тест для самопроверки:

1. Расположите оборудование в линии производства сырого очищенного сульфитированного картофеля в соответствии с ходом технологического процесса:

- а) вибрационная моечная машина;
- б) сульфитационная машина;
- в) весовой дозатор;
- г) сортировочно-калибровочная машина.

2. Верно ли утверждение, что на небольших предприятиях различные технологические операции по обработке овощей можно выполнять на одном и том же рабочем месте?

3. Расположите ванны в линии обработки рыбы осетровых пород в соответствии с ходом технологического процесса:

- а) ванна для фиксации;
- б) ванна с электрообогревом для ошпаривания;
- в) ванна моечная.

4. Расположите оборудование в линии изготовления мясных полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы в соответствии с ходом технологического процесса:

- а) фаршемешалка;
- б) котлетоформовочный аппарат;
- в) наклонный желоб;
- г) мясорубка.

5. Верно ли утверждение, что в малых и средних предприятиях общественного питания можно не устанавливать моечные ванны в мясном цехе, достаточно иметь раковину?

6. Выберите из нижеприведенного перечня помещения, относящиеся к птицегольевому цеху:

- а) помещение-дефростер;
- б) помещение для приготовления фиксатора;
- в) помещение для опаливания;
- г) помещение для приготовления бисульфита натрия;
- д) моечная оборотной тары.

7. Вставьте название цеха.

Обработка птицы в столовых и ресторанах осуществляется на отдельном участке, отведенном в ... цехе.

8. Закончите предложение.

Для удаления пеньков при обработке птицы используют ...

9. Вставьте пропущенные слова.

Мощность специализированного заготовочного цеха определяется количеством в смену или сутки.

1.8 Организация работы и процессов производства продукции доготовочных цехов

Режим работы доготовочных цехов в предприятиях общественного питания зависит от ассортимента продукции, объемов производства, времени начала и окончания обслуживания посетителей. Исполнители выходят на работу либо по линейному графику, либо - по ступенчатому. Выбор графика зависит от режима работы предприятия и зала. Основная цель при этом – обеспечение бесперебойной работы раздачи путем наличия оптимального количества исполнителей в часы максимальной загрузки зала.

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющий полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе готовят горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех, обслуживающий несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, имеющим наибольшее число посадочных мест. На всех других этажах должны быть раздаточные с плитой для жаренья порционных блюд и мармитами. Снабжение этих раздаточных готовой продукцией обеспечивается с помощью подъемников.

Горячий цех должен располагаться рядом с холодным цехом, мочными столовой и кухонной посуды, раздаточной, торговым залом и иметь удобную взаимосвязь с заготовочными цехами, цехом обработки зелени, складскими помещениями. Близкое их расположение способствует сокращению затрат времени на перемещение продукции из одного цеха в другой и на раздаточную линию. Рядом с горячим цехом размещают мочные кухонной и столовой посуды.

Производственная программа цеха определяется по плану-меню.

Блюда, изготавливаемые в горячем цехе, различают по следующим

основным признакам:

- виду используемого сырья - из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика и др.;

- способу кулинарной обработки - отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные;

- характеру потребления - супы, вторые блюда, гарниры, напитки и др.,

- назначению - для диетического, школьного питания и др.;

- консистенции - жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

В зависимости от типа и мощности предусматривается применение в горячем цехе механического оборудования (универсальный привод П-II, машина для приготовления картофельного пюре).

Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания.

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети (магазины кулинарии, лотки).

Температура по требованиям организации труда не должна превышать 23°C, поэтому более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха – 1-2 м/с); относительная влажность - 60-70 %. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола.

Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой, должны начинать работу не позднее, чем за 2 ч до открытия торгового зала.

Количество поваров в каждом отделений определяется соотношением 1:2, т. е. в суповом отделении поваров вдвое меньше.

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения - суповое и соусное. В суповом готовят бульоны и первые блюда, в соусном - вторые блюда, гарниры, соусы, горячие напитки.

Организация работы супового отделения горячего цеха. Технологический процесс приготовления первых блюд в суповом отделении состоит из двух стадий приготовления бульонов (костных, мясных, рыбных, грибных и т. д.), овощных, фруктовых отваров и варки супов (заправочных, молочных, сладких).

Продолжительность варки костного и мясокостного бульонов 5 - 6 ч, поэтому их готовят накануне, остальные бульоны (мясные, куриные, рыбные) - в начале рабочего дня. Целесообразно готовить их концентрированными и хранить в холодильнике. В ресторане, где бульоны готовят в небольших количествах, для их варки используют наплитные котлы 50 и 40 л.

В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (2-3 наименования), супы готовят большими партиями, требующими много бульона, поэтому организуют две технологические линии. Первая линия предназначена для приготовления бульонов. На рабочем месте повара, приготовляющего бульоны, устанавливают в линию стационарные котлы - электрические, газовые или паровые. Чаще применяют электрические котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 вместимостью 100, 160, 250 л или КЭ-100, КЭ-160 с функциональными емкостями. Ставят ванну для промывки мяса, тушки птицы, костей. Мясо укладывают в кассету с перфорированным вкладышем и опускают в ванну для промывки. В той же емкости мясо погружают в неопрокидывающийся котел, установленный рядом.

Напротив стационарных пищеварочных котлов устанавливают вторую технологическую линию для приготовления супов, включающая в себя линию теплового и немеханического оборудования, расстояние между которыми должно быть 1,5 м.

В линию теплового оборудования входят: котел передвижной КП-60 с устройством электрическим варочным УЭВ-60, электросковорода СЭ-0,45-01, плита электрическая ПЭ-0,51-01, производственные столы типа СП-1200 для выполнения вспомогательных операций.

Плита используется для приготовления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения овощей и т. д. Электросковороду используют для пассерования овощей. Секции-вставки к теплому оборудованию, применяемые в качестве дополнительных элементов в линиях секционного модулированного оборудования, создают дополнительные удобства для работы повара.

Заготовку пассеровок (свекольных, овощных, мучных) в суповом отделении производят за 2-3 часа до начала работы горячего цеха.

Линии немеханического оборудования (расстояние между линиями 1,5 м) для приготовления супов включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гарниров к прозрачным бульонам. На рабочем месте повара, приготовляющего первые блюда, используются: стол с вмонтированной ванной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов.

В ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями в наплитных котлах 50, 40, 30, и 20 л, в горячем цехе устанавливают мармиты, что обеспечивает сохранение температуры и вкусовых качеств супов. Первые блюда должны отпускаться с температурой не ниже 75°C, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении - не более 2-3 ч.

Организация работы соусного отделения горячего цеха. Данное отделение предназначено для приготовления вторых горячих блюд, гарниров, соусов.

Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. В горячих цехах специализированных предприятий и в ресторанах устанавливаются шашлычные печи. На предприятиях применяют сосисковарочные аппараты, яйцеварки, кофеварки и др. Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливается пароварочный шкаф.

Рабочие места поваров, приготавливающих вторые блюда, в столовых и ресторанах отличаются друг от друга.

В соусном отделении столовых предусматривают три технологические линии, на которых организуются рабочие места для жарки, варки, тушения, припускания, запекания; приготовления гарниров, соусов и горячих напитков; приготовления кулинарных изделий (сырников, голубцов, овощных котлет и др.). В крупных столовых кулинарные изделия изготавливаются в кулинарном цехе.

Первая линия включает жарочные шкафы (ШЖЭСМ-2К), плиты, электросковороды СЭСМ-0,2 (СЭСМ-0,5), фритюрницы.

В ресторанах в эту линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии.

В горячем цехе столовой при производственном предприятии используют конвейерную печь для непрерывной жарки котлет, ромштексов, антрекотов и других изделий из мяса.

В диетических столовых для варки на пару мяса, рыбы, овощей в перфорированных емкостях используют пароварочный аппарат АПЭ-0,23А.

На второй линии предусматривают рабочее место для приготовления гарниров, соусов и горячих напитков. Рабочее место оснащается производственным столом с моечной ванной СПМ-1500 для переборки и промывки круп; пищеварочным котлом КП-60 для варки гарниров и соусов; электроплитой для приготовления в наплитных котлах кофе, какао (а в ресторанах - шоколада, кофе по-восточному и др.). Рис или макаронные изделия в перфорированной емкости опускают в кипящую воду котла с помощью передвижной тележки с подъемной площадкой. Готовый гарнир промывают в котле и выгружают вместе с емкостью, используя ту же тележку. Затем перекадывают в функциональную емкость, заправляют маслом.

В ресторанах, где в основном готовят сложные гарниры в небольших количествах применяют наплитную посуду. Для порционирования и оформления блюд используют специальные мармиты, а также производственные столы с охлаждаемыми горками и шкафами.

Третья линия, предназначенная для изготовления кулинарных изделий, имеет несколько рабочих мест, так как изделия изготавливаются не только для реализации через раздаточную, но и через филиалы предприятия. На рабочих местах устанавливают производственные столы, на которых располагают весы, доски разделочные, функциональные емкости и ножи для формовки изделий. Для протирания творога, картофеля и других продуктов устанавливают

универсальную машину со сменным приводом.

В соусном отделении ресторана рабочие места организуют в основном по виду тепловой обработки. Например, рабочее место для жаренья и пассерования продуктов и полуфабрикатов; второе - для варки, тушения и припускания продуктов; третье - для приготовления гарниров и каш.

Работа поваров соусного отделения начинается с ознакомления производственной программой (планом-меню), подбирают технологические карты, уточняют количество продуктов, необходимых для приготовления блюд. В ресторане блюда жареные, запеченные готовятся только по заказу посетителей; трудоемкие блюда, которые требуют много времени на приготовление (тушеные, соусы), готовят небольшими партиями. На других предприятиях при массовом изготовлении, какой бы объем продукции ни готовился, необходимо учитывать, что жареные вторые блюда (котлеты, бифштексы, антрекоты и др.) должны быть реализованы в течение 1 ч; вторые блюда отварные, припущенные, тушеные - 2 ч, овощные гарниры - 2 ч, каши рассыпчатые, капуста тушеная - 6 ч, горячие напитки - 2 ч. В исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитарных правил, вынужденного хранения оставшейся пищи ее необходимо охладить и хранить при температуре 2-6 °С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пища проверяется и дегустируется заведующим производством, после чего обязательно подвергается тепловой обработке (кипячение, жаренье на плите или в жарочном шкафу). Срок реализации пищи после этой тепловой обработки не должен превышать 1 ч.

Организация труда. Так как работа в горячем цехе очень разнообразная, там должны работать повара различной квалификации. Рекомендуется следующее соотношение поваров в горячем цехе: VI разряда – 15-17 %, V разряда – 25-27 %, IV разряда - 32-34% и III разряда - 24-26 %.

В производственную бригаду горячего цеха входят также мойщицы кухонной посуды, кухонные подсобные работники.

Повар VI разряда, как правило, является бригадиром или старшим поваром и отвечает за организацию технологического процесса в цехе, качество и соблюдение выхода блюд, следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, готовит порционные, фирменные, банкетные блюда.

Повар V разряда prepares and formats dishes, requiring the most complex culinary processing. Повар IV разряда готовит первые и вторые блюда массового спроса, пассерует овощи, томат-пюре. Повар III разряда подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель, изделия из а летной массы и др.).

Одним из наиболее проблематичных моментов в организации производства горячего цеха является получение высококачественной продукции в любое время работы предприятия. Эта проблема свойственна как для предприятий фаст фуд, так и для предприятий ресторанного бизнеса. Для решения данного вопроса в последние годы все шире используют технологии интенсивного охлаждения (шоковая заморозка).

Используемые в общественном питании шкафы интенсивного охлаждения (заморозка) отличаются от обычных повышенной холодопроизводительностью и наличием системы эффективной принудительной вентиляции. Благодаря такой конструкции, размещенные на полке продукты быстро охлаждаются в потоке холодного воздуха. Новая конструкция шкафов отличается: габаритными размерами и производительностью; функциональными возможностями (могут охлаждать и замораживать или только охлаждать); конструктивными особенностями: выносной или встроенный компрессор, воздушное или водяное охлаждение. Габаритные внутренние размеры и профиль направляющих позволяют использовать как gastronormированные листы 530×320 мм, так и пекарские –600×400мм.

Приготовление охлажденных или замороженных блюд в горячих цехах позволяет предприятию сократить время между заказом продукта потребителем и доведением его до готовности в цехе. Использование данного метода не только предотвращает микробную порчу, но и оказывает консервирующее воздействие, приостанавливая естественные автолитические процессы распада белковых структур. Новая концепция организации производства, благодаря включению в технологическую цепочку программируемых пароконвектоматов и шкафов интенсивного охлаждения, значительно сокращает площади производственных помещений, расходные статьи на зарплату персонала, снимает с поварской бригады груз психологической и материальной ответственности за соблюдение параметров приготовления различных блюд. Шеф - повар не будет контролировать приготовление различных блюд, а получит возможность планомерно накапливать «банк» охлажденных или замороженных блюд, полуфабрикатов, выбирая для этого удобное время, необходимое количество помощников, оптимально рассчитывая загрузку технологического оборудования. С позиции менеджмента – это, пожалуй, самый быстрый и надежный путь к интенсификации производства без глобальных структурных изменений, дорогостоящих инвестиций, причем с персоналом той же численности и квалификации.

Рабочая зона для приготовления продукции по новой технологии может выглядеть следующим образом: Пароконвектомат - Подогреваемый шкаф - Шкаф интенсивного охлаждения - Холодильный шкаф - Фритюрница – Плита электрическая. Для размещения данного оборудования требуется площадь около 20 м². Данное оборудование позволяет обеспечить выпуск широкого ассортимента до 250 блюд в час.

Новая схема выглядит следующим образом. Партия продуктов 12-15кг в удобное для поваров время закладывается в пароконвектомат, где проходит термообработку по заданной программе, состоящей из нескольких циклов. Одна часть готовой продукции перекладывается в шкаф с подогревом для кратковременного хранения, другая - направляется в шкаф интенсивного охлаждения, где ее температура резко понижается. Охлажденные заготовки могут храниться в обыкновенном холодильнике несколько суток, дожидаясь заказа из зала.

Перед подачей клиенту порция в течение 4-6 минут проходит повторный

разогрев в пароконвектомате, работающем в режиме «восстановление» (температура +125°C, влажность 85-90%). Аналогично можно заготовить впрок и другие блюда, гарниры из овощей, круп и даже соусы.

Фритюрница используется для обжарки продуктов во фритюре, так как эта операция недоступна для пароконвектомата, а жареный картофель по-прежнему остается излюбленным гарниром для населения. Если предприятие специализируется на приготовлении жареной курицы, то очень актуальна в данной линии фритюрница под давлением. При помощи фритюрниц возможно приготовление широкого спектра продуктов: рыбы, картофеля, изделий из теста.

Технология жарки под давлением имеет преимущества по сравнению с обычными открытыми фритюрницами, а именно: за счет более высокой температуры сокращается на 25% время приготовления продукта; за счет более короткого времени контакта с маслом и высокого давления паров продукт обжаривается только снаружи, сохраняя натуральный вкус и сочность (с хрустящей корочкой).

Вместе с тем надо четко понимать, что рентабельность данного оборудования будет наиболее высокой при узкой специализации предприятия. Плита, рабочий стол используются в этой технологической линии как вспомогательное оборудование.

Новая технология позволяет реализовывать пищу:

- горячей на месте, сразу после ее приготовления;
- теплой после кратковременного хранения в подогретом состоянии;
- повторно разогретой после интенсивного охлаждения и хранения в холодильнике.

При этом операция восстановления крупнокусковых полуфабрикатов и порционных изделий может проходить в сети предприятий - доготовочных.

Наибольший интерес данная организация горячего цеха может быть актуальна для демократичных ресторанов и предприятий фаст фуд, не претендующих на высокую кухню, а также предприятий, специализирующихся на проведении банкетов и выездном обслуживании.

Пароконвектомат – оборудование, которое в горячем цехе выполняет основную нагрузку по изготовлению проектируемого ассортимента. Он может работать в трех режимах - горячий воздух, комбинированный пар, пар.

Горячий воздух - режим, применяемый для жарки, приготовления на гриле и выпекания. Максимальная температура достигает 300о С. В этой программе легко приготовить филе, мясные отбивные, багет, суфле. Время приготовления в пароконвектомате ниже, точно также как и потери массы.

Пар. При данном режиме блюда готовятся при небольшом давлении и температуре 100оС. Данный режим позволяет готовить разные продукты одновременно, так как перемешивания запахов не происходит. В этом режиме можно варить, бланшировать, тушить, размачивать.

Комбинированный пар – режим, представляющий собой сочетание предыдущих (пара и горячего воздуха) в режиме комби: производится жарка и выпекание при температуре до 300о С. Методы приготовления при температуре

300°C: комбинированное парообразование; комбинированная жарка; глазирование; комбинированная выпечка. Последняя программа является самой популярной, так как во влажном микроклимате все продукты быстро и безупречно достигают полной готовности с гарантированным качеством. Нет необходимости поливать продукт во время жарки, а сенсор внутренней температуры автоматически контролирует процесс приготовления. Кроме того, пароконвектомат имеет дополнительные функции: деликатный режим парообразования при 30-90°C – это щадящий режим приготовления, при котором можно приготовить кремовую карамель, открытые пироги, экзотическую рыбу, мягкие муссы.

На этом режиме можно делать: пастеризацию; кипячение; бланширование; вымачивание; консервирование; вакуумный способ приготовления.

Эти режимы используют для продуктов с высоким содержанием протеина, требующих «деликатной» мягкой обработки. Процесс регенерации создается поступлением пара и горячего воздуха. Такая особая атмосфера позволяет быть уверенным, что все блюда находятся в одном температурном уровне, что дает возможность получить блюдо без подсушенных краев или капель влаги на кромке тарелки.

Участок для приготовления пиццы. Как правило, данный участок предусматривается в горячем цехе предприятий фаст фуд, специализирующихся на смешанном ассортименте. Процесс выработки пиццы состоит из операций: замес теста, выпечка тестовых заготовок, приготовление топингов, формирование пиццы и ее выпечка.

Для приготовления теста используют небольшие тестомесильные машины объемом дежи 24 и 32 л. Раскатка теста может осуществляться двумя способами: при помощи тестораскаточной машины и пицца-пресса, а при небольших объемах – вручную. Подбор данного оборудования производится исходя из параметров пиццы, которая может быть диаметром 14-29 см или 26-40 см. Для нарезки продуктов в пиццу используют овощерезку (наиболее оправдана модель Robot Coupe) или слайсер. Для раскладки начинки используются специальные столы с мраморной столешницей и охлаждаемым объемом для хранения ингредиентов. Выпекают пиццу в печах с каменным или керамическим подом с возможностью регулировки температуры верхней и нижней поверхностей или печах конвейерного типа.

Гриль - оборудование, в котором процесс термообработки происходит без контакта продукта с нагреваемой поверхностью. В некоторых современных предприятиях гриль - это не только вид теплового оборудования, но порой и основа концепции заведения. По своему принципу грили могут быть: лава-гриль, контактный гриль, гриль роликовый и карусельный шаурма - гриль. Как правило, это оборудование предназначено для широкого ассортимента продуктов от курицы до жареных овощей.

В последнее время, в виду ограниченности производственных площадей и скученности теплового оборудования, все чаще стали использовать настольные индукционные плиты. При этом полностью отсутствуют потери тепла в окружающую среду, что позволяет на 40% по сравнению с традиционным

источником тепла сократить расход энергии и как минимум на 70% - время нагрева посуды до температуры, необходимой для приготовления пищи. Кроме того, данный способ исключает возможность возникновения дыма и неприятных запахов в месте установки плиты, что также является важным фактором. Высокая эффективность нагрева и крайне низкая инерционность позволяет использовать плиты с индукционным источником нагрева в ресторанах с национальной кухней.

Для предприятий, специализирующихся на восточной кухне, организация работы горячего цеха строится с учетом специфики этих заведений. Используется специализированное оборудование. Для приготовления баоцзы используют настольные пароварки, для жареных изделий - сковороды ВОК, которые работают на газовых плитах, грили тай-яки, электрические топаны.

Горячие напитки могут готовиться в соусном отделении горячего цеха в наплитной посуде. Более актуально для этих целей выделить участок, который необходимо оснастить таким оборудованием как: кофемашина, кофеварка, аппараты для приготовления чая, какао.

В ресторанах наряду со всеми перечисленными участками, необходимо выделить участок оформления блюд с оснащением его производственными столами с охлаждаемым объемом, весоизмерительным оборудованием, тепловыми мармитами.

Холодный цех предприятия предназначен для приготовления холодных закусок, сладких блюд, супов и напитков. Часть продукции цеха поступает в реализацию без предварительной тепловой обработки, поэтому к организации производства в данном помещении предъявляются высокие требования. Чаще всего в цехе выделяют два технологических участка: для приготовления холодных закусок и сладких блюд.

В зависимости от типа предприятия, характера обслуживаемого контингента, спроса потребителей могут быть организованы специализированные участки: салатов и винегретов, для приготовления бутербродов, холодных супов. В предприятиях с широким ассортиментом блюд предусматривают отдельные участки для приготовления холодных блюд из мяса, рыбы, овощей. Вся продукция, используемая для приготовления салатов, должна храниться при температуре от +4о до +8о С.

На участке приготовления сладких блюд можно предусмотреть участок для мороженого и определенного ассортимента из него: коктейлей, айс - кримов, миксов. Для изготовления этих блюд и напитков выделяется специальный инструмент и приспособления (ложка для мороженого, разовые мешки с насадками для отсаживания взбитых сливок и т.п.). Желательно данную зону располагать около естественного света.

Для рациональной организации рабочего места повар перед началом работы делает заготовки сладких блюд для обслуживания потребителей в часы пик. Так, например, может быть разлит сок и компот в стаканы, натерт шоколад, открыты банки с консервированными фруктами и соками. Так как многие операции в холодном цехе выполняются вручную, то для облегчения труда персонала широко используются средства малой механизации. Наиболее

совершенное механическое оборудование, используемое в холодном цехе, это овощерезка Robot Coupe, блендер, миксер. Для холодного цеха важно, чтобы каждая зона приготовления блюд была оснащена холодильным оборудованием.

Кулинарный цех организуют для производства полуфабрикатов высокой степени готовности, а также кулинарных изделий из мяса, рыбы, овощей, круп, творога. Основная задача кулинарного цеха - снабжение доготовочных предприятий вышеперечисленной продукцией, которые в силу каких-либо причин не могут организовать у себя ее производство. Наиболее оправдана организация данного цеха в системе сетевого бизнеса. Связка: кулинарный цех - сетевые предприятия позволяет предприятиям экономить на фонде заработной платы, площадях, персонале. Общая схема организации производственных процессов в цехе включает следующие операции: подготовка продуктов; приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий; интенсивное охлаждение до температуры от +2 до +8°C внутри продукта; упаковка и маркировка; хранение и транспортирование в экспедицию.

В соответствии с технологическим процессом в цехе выделяют горячее и холодное отделение, охлаждаемую камеру при холодном отделении, камеры готовой продукции и суточного запаса сырья и полуфабрикатов, помещение интенсивного охлаждения, помещение подготовки продуктов, укладки готовой продукции, помещение начальника цеха, кладовые суточного запаса сырья и полуфабрикатов, моечную инвентаря.

Все помещения должны размещаться единым блоком и быть взаимосвязаны с заготовочными цехами, складской группой, экспедицией. Организация работы кулинарного цеха строится с учетом новой индустриальной технологии изготовления продукции. Выделение технологических линий и участков в цехе осуществляется исходя из однородности технологических операций при приготовлении отдельных групп изделий или в соответствии с применяемыми приемами тепловой кулинарной обработки.

Наиболее типичные технологические линии и участки, выделяемые в горячем отделении кулинарного цеха:

- участок варки, где производят варку различных продуктов в котлах пищеварочных и пароварочных аппаратах;

- участок жарки, тушения и запекания. На участке осуществляется жарка говядины и свинины крупным куском, обжарка котлет и др. аналогичной продукции, запекание разнообразных изделий из творога, овощей, обжарка муки, голубцов. Необходимое оборудование - пароконвектоматы, конвекционные печи, грили, электрические шкафы с пароувлажнением;

- участок пассерования и тушения овощей, где осуществляют пассерование, тушение и бланширование овощей. С учетом технологических операций на данном участке устанавливают аппарат для пассерования овощей, котел электрический.

В зависимости от ассортиментной политики предприятия в кулинарном цехе могут быть организованы линии: по приготовлению блинчиков с

разнообразными фаршами, по производству гамбургеров; участок по приготовлению голубцов и др. ассортимента с подбором соответствующего оборудования.

Все более популярным в последнее время становится приготовление свежей выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий в мучных и кондитерских цехах, располагающихся непосредственно в предприятиях общественного питания. Выпечка мелкоштучных изделий приносит не только дополнительную прибыль, но и привлекает новых потребителей. Наличие собственного мучного и кондитерского цеха вносит свой вклад в формирование положительного имиджа заведения.

Мучной цех предназначен для выпечки мелкоштучных мучных изделий: булочек, пирожков, пирогов, булочек, круасанов и т.д. Как правило, основным видом теста для этих изделий является дрожжевое. Технологический процесс приготовления изделий включает замес теста, расстойку, разделку и выпечку. Для расширения ассортимента продукции цеха возможно изготовление изделий из слоеного теста с различными витаминными и фруктовыми добавками, а также производство полуфабрикатов пельменей, вареников, мантов, хинкалей и т.д.

Многие операции по выработке хлебобулочных и мучных кулинарных изделий могут осуществляться на специальном высокопроизводительном оборудовании и вручную. Исходя из этого, в перечень оборудования входят: мукопросеиватель, тестомес, тестомес для крутого теста, взбивальная машина, тестоделитель, тестоокруглитель, тестораскатка слоеного теста, пекарский шкаф в комплекте с расстоечным шкафом.

Чтобы иметь возможность преподнести потребителям в любое время свежее испеченную булочку, надо иметь в арсенале кухонного оборудования конвекционную печь. Использование эффекта принудительной конвекции позволяет значительно сократить время приготовления изделия и тем самым достичь эффекта: свежее выпеченное изделие - потребитель.

В цехе в зависимости от используемых технологий и ассортимента кроме основного оборудования необходимо также иметь вспомогательное оборудование и инвентарь: технологические столы, стационарные и передвижные стеллажи, холодильное оборудование, весы настольные и настольные, технологические емкости, ручной инструмент (ножи, шпатели, формы, высечки, кондитерские мешки).

В *кондитерском цехе* производят изделия из дрожжевого, песочного, слоеного, заварного и бисквитного теста. Технологический процесс производства кондитерских изделий осуществляется по общей схеме: подготовка продуктов, замес теста, разделка и выпечка изделий, остывание, отделка, укладка в функциональные емкости (если эту продукцию необходимо отправить в доготовочные предприятия или розничную сеть), хранение, передача в экспедицию.

В соответствии с этими операциями в кондитерском цехе выделяют: помещение просеивания муки; помещение подготовки продуктов; помещение обработки яиц; отделение замеса теста, разделки и выпечки изделий;

помещение расстойки дрожжевого теста; отделение приготовления кремов, сиропов и помадок; отделение отделки изделий; остывочное отделение; охлаждаемые камеры готовых изделий и суточного запаса сырья; моечная кондитерских мешков и инвентаря. Если кондитерский цех занимается централизованным снабжением данной продукцией других предприятий, необходимо предусмотреть еще отделение для укладки в функциональные емкости и коробки, и экспедицию.

В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и поддоны для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций.

Помещение просеивания муки располагают смежно с отделением замеса. В нем устанавливают машину для просеивания муки, размещают бункеры для бестарного ее хранения. Просеянная мука по рукаву поступает в отделение замеса и попадает в подготовленную емкость. Оборудование для просеивания муки должно иметь вентиляционный отсос с фильтром для удаления пыли. В предприятиях, где невозможно выделить отдельное помещение, просеивание муки можно предусмотреть на складе с учетом всего вышесказанного.

В помещении для обработки яиц осуществляется их проверка на свежесть с помощью овоскопа и обработка в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

- в первой секции - замачивание в теплой воде при температуре 40-50°С в течение 5-10 минут;

- во второй секции – обработка в течение 5-10 минут раствором любого разрешенного для этой цели моющего средства при температуре 40-50°С в соответствии с инструкцией по его применению;

- в третьей секции – дезинфекция в течение 5 минут разрешенным для этих целей дезсредством при температуре 40-50°С (концентрация и время обработки – в соответствии с инструкцией по его применению);

- в четвертой секции – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут при температуре не ниже 50°С.

Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.

Кроме того, участок снабжают устройством для отделения желтка от белка. Если предприятие перерабатывает небольшие количества яйца, можно предусмотреть специальные емкости, где и осуществляют вышеназванные технологические операции.

Основным принципом организации производственного процесса в кондитерском цехе является выделение самостоятельных линий и участков для изготовления отдельных видов теста и соответствующих готовых изделий. В отделении замеса - это участок для замеса теста по видам, а в отделении разделки и выпечки – линии разделки и формования. Исключение составляет участок выпечки, где выпекаются изделия из всех видов теста.

Отделение замеса теста. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста,

брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке - тестомесильная машина и дозатор воды с подогревом.

Участок замеса слоеного и песочного теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замес теста. Рекомендуемое оборудование - тестомесильная машина, тестораскаточная машина для слоеного теста, охлаждаемый стол, холодильник. Если предприятие специализируется на выпуске изделий из слоеного теста, необходимо предусмотреть машину для формования изделий.

Участок замеса бисквитного теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, соединение и взбивание. Основное оборудование – взбивальная машина.

Отделение разделки и выпечки. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется тестоделитель мелкоштучный и тестокруглитель.

Линия разделки и формования изделий из слоеного теста предполагает нарезку сливочного масла и перемешивание его с мукой, формование пластов из теста и масла, охлаждение, деление на части, раскатывание и формование изделий. Так как приготовление данного вида теста наиболее трудоемко и сложно технологически, на этом участке необходимо предусмотреть специализированное механическое оборудование для выполнения каждой технологической операции. Как правило, это машины для измельчения сливочного масла, машины для раскатки слоеного теста, холодильники. На этом же участке можно производить разделку и формование изделий из песочного теста.

Участок отсадки заварного и бисквитного теста. На участке осуществляются следующие операции: отсадка теста, дозирование заготовок для пирожных, печенья. Основное оборудование – машины для отсадки заготовок из теста.

Участок расстойки изделий из дрожжевого теста. Необходимо специальное помещение или расстоечные шкафы с температурой 45-50°C.

Участок выпечки и охлаждения. Основные операции: выпечка и охлаждение. Наиболее совершенное оборудование для широкого спектра действия – конвекционные печи. Использование эффекта принудительной конвекции активно используется разработчиками. Для нагрева воздуха в конвекционной печи используют специальные нагревательные элементы – ТЭНы, а вмонтированный в заднюю стенку рабочей камеры вентилятор с электроприводом во время работы печи создает постоянное перемешивание горячего воздуха посредством организации оптимальных потоков. Конструктивные особенности рабочей камеры позволяют скорректировать аэродинамику распределения этих потоков таким образом, что в результате печь равномерно прогревается по всему объему. Благодаря этому время приготовления изделий в конвекционной печи значительно сокращается, а сам процесс приготовления может происходить при более низких температурах по

сравнению с подовыми печами.

Отделение производства отделочных полуфабрикатов, где происходит приготовление кремов, сиропов и помадок. Основные операции: разогрев, кипячение, уваривание (сиропа), нарезка масла, промывание и кипячение агара, взбивание, процеживание и охлаждение. С учетом этих основных технологических операций в отделении необходимо предусмотреть плиту электрическую, машину для приготовления кондитерской помады, взбивальную машину, оборудование для нарезки бисквита.

Отделение отделки предусмотрено для отделки готовых выпеченных полуфабрикатов. Как правило, здесь необходимо оборудование для пластования бисквитов, дозатор для наполнения изделий кремом, пистолет – опрыскиватель для пропитывания изделий сиропом. Готовые пирожные, торты укладывают на передвижные стеллажи с листами и транспортируют в холодильную камеру или экспедицию. Отсадочные (кондитерские) мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемый при отделке тортов и пирожных, подлежат тщательной обработке в отдельном помещении. Перед обработкой наконечники снимают с мешков, их последующая обработка производится отдельно. Отсадочные мешки с несъемными наконечниками не используются.

Обработка мешков производится в следующем порядке:

- замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65оС в течение 1 часа до полного отмывания крема;
- стирка в моющем средстве при температуре 40-45оС в стиральной машине или вручную;
- тщательное прополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65оС;
- сушка в специальных сушильных шкафах;
- стерилизация мешков (уложенных в биксы, кастрюли с крышками или завернутых в пергамент, подпергамент) в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120оС в течение 20-30 минут. При отсутствии данного оборудования обработка выстиранных мешков осуществляется по схеме: стерилизация мешков кипячением в течение 30 минут с момента закипания; высушивание в специальном шкафу и хранение в чистых емкостях с закрытыми крышками.

Наконечники, снятые с отсадочных мешков, подвергают следующей санитарной обработке: мытье в растворе моющего средства при температуре 45-50°С; тщательное промывание проточной горячей водой с температурой не ниже 65°С; стерилизация или кипячение в течение 30 минут.

Перспективным направлением деятельности в настоящее время является создание на предприятиях своих мини - производств по выпуску хлеба и хлебобулочной продукции. Как показывает анализ рынка услуг, многие рестораны с удовольствием идут на производство собственных видов хлеба с целью привлечения клиентов. Реализация идеи небольшого производства по выпуску вышеназванной продукции возможна двумя способами:

- создание собственного производства со стационарным хлебопекарным

оборудованием в отдельно стоящем здании или при предприятии;

- создание мини - производства (так называемые горячие точки) на основе быстрозамороженных полуфабрикатов, выпускаемых различными производителями.

Тест для самопроверки:

1. Закончите предложение.

Расстояние между линиями немеханического и теплового оборудования в горячем цехе должно быть не менее ...

2. Закончите предложение, назовите документ.

Заведующий производством планирует задание поварам горячего и холодного цеха на основании ...

3. Закончите предложение. Рабочее место холодного цеха можно оснастить хлеборезкой при изготовлении значительного количества

4. Закончите предложение:

Разделочные доски с маркировкой «РВ», «МВ» могут быть использованы в холодном цехе при организации рабочего места по приготовлению

5. Расположите операции обработки яиц в отделении кондитерского цеха в правильной последовательности:

- 1) обработка моющим средством;
- 2) обработка дез.средством;
- 3) замачивание в теплой воде;
- 4) ополаскивание проточной водой.

6. Укажите изделия, которые должны вырабатываться в мучном цехе:

- 1) пирог;
- 2) безе;
- 3) песочная полоска;
- 4) булочка для сэндвича.

7. Укажите оборудование, которое необходимо установить на участке подготовки заварного теста:

- 1) тестоделитель;
- 2) тестораскаточная машина;
- 3) электрическая плита;
- 4) тестомесильная машина.

8. Закончите предложение.

В централизованном кондитерском цехе для хранения готовых изделий, не требующих охлаждения, необходимо предусмотреть помещение ...

9. Вставьте пропущенное слово.

Холодный цех должен иметь удобную связь с горячим цехом, раздачей и моечной ... посуды.

10. Верно ли утверждение.

В небольших предприятиях питания организуют универсальные рабочие места по приготовлению холодных закусок и салатов из сырых и вареных продуктов.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2.1 Методы и формы обслуживания

Методы обслуживания потребителей: способ реализации потребителям продукции общественного питания. Различают два метода обслуживания: обслуживание официантом, барменом, буфетчиком и самообслуживание.

Форма обслуживания потребителей: организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.

Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях зависят от места приема пищи, способа ее получения и доставки потребителям, степени участия персонала в обслуживании и др. Выбор наиболее рациональных видов обслуживания способствует более полному удовлетворению спроса потребителей.

На предприятиях общественного питания применяются следующие методы обслуживания:

- самообслуживание;
- обслуживание официантами, барменами;
- комбинированный метод.

При массовом обслуживании, при сравнительно небольшом ассортименте реализуемых блюд, для ускорения обслуживания применяется самообслуживание, в процессе которого потребители самостоятельно берут с раздаточной холодной блюда и напитки, мучные кондитерские изделия. Горячие блюда раздатчики порционируют непосредственно перед отпуском.

Обслуживание официантами применяется в ресторанах, барах, иногда в кафе, в которых создание комфорта играет большую роль, эти предприятия предназначены не только для выполнения услуги питания, но и для организации отдыха потребителей.

При комбинированном методе предусматривается сочетание двух указанных методов обслуживания. Например, предприятие работает днем по методу самообслуживания (общедоступная столовая, кафе), а в вечернее время - обслуживание официантами. В таких предприятиях также должны создаваться условия для организации отдыха потребителей.

В зависимости от участия персонала в обслуживании различают полное и частичное самообслуживание.

При полном самообслуживании потребитель выполняет все операции, связанные с получением блюд, доставкой их к обеденному столу и уборкой посуды. При частичном самообслуживании большую часть этих операций выполняет персонал предприятия для ускорения обслуживания. Примером частичного самообслуживания является предварительное накрытие столов в столовых при производственных предприятиях и учебных заведениях, где установлен единый обеденный перерыв и питание организовано через комплексные завтраки, обеды. При этом потребители лишь разливают в тарелки первые блюда из супниц, заранее выставленных на столы, уносят

использованную посуду.

По способу расчета с потребителями различают самообслуживание с предварительным, последующим, непосредственным расчетом, оплатой после приема пищи и саморасчетом.

При самообслуживании с предварительным расчетом потребители, ознакомившись с меню, приобретают чеки в кассе и по этим чекам получают выбранные блюда на раздаче, такой вид самообслуживания замедляет процесс обслуживания. Значительное ускорение при применении этой формы обслуживания достигается при отпуске комплексных обедов по заранее приобретенным талонам или абонеентам.

Самообслуживание с последующим расчетом - расчет за выбранные блюда в конце раздаточной линии. Преимуществами этой формы обслуживания являются возможность наглядного выбора блюд потребителями, освобождение раздатчиков от разбора чеков, что ускоряет процесс обслуживания.

Самообслуживание с непосредственным расчетом обеспечивает одновременность выбора блюд, их получения и оплаты стоимости. В этом случае отпуск продукции и расчет с потребителем производится одним работником. Такая форма обслуживания применяется в буфетах, закусовых, при обслуживании через барную стойку в барах.

При самообслуживании с оплатой пост приема пищи потребитель, выбрав блюда и напитки, получает чек у кассира в конце раздаточной, который оплачивает после приема пищи при выходе из зала. Применение такой формы обслуживания способствует усилению контроля за ведением расчетных операций. При этом пропускная способность зала увеличивается в 1,5 раза по сравнению с самообслуживанием с предварительной оплатой.

Самообслуживание по системе саморасчета применяется в предприятиях с постоянным контингентом питающихся. Потребители самостоятельно выбирают блюда и рассчитываются, опуская деньги в копилку. Возле каждого вида продукции находится ценник.

Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами чаще всего устраиваются на дипломатических, официальных приемах, где гостей рассаживают за столом согласно протоколу. Количество участников таких банкетов обычно от 10 до 50 и очень редко 100 и более человек. Особенностью этого банкета является подача всех блюд, напитков и фруктов официантами. Непременное условие обслуживания подобных банкетов – быстрота подачи блюд, напитков и смены приборов, так как время для обслуживания гостей за столом не должно превышать 50- 60 мин. В обслуживании участвует большое количество официантов высокой квалификации. Практика показывает, что на банкетах с полным обслуживанием наиболее целесообразно исходить из нормы 3 официанта на 12-16 участников банкета. При этом два официанта подают блюда, а один – напитки. При подаче ограниченного количества блюд – 4-5 и удобном размещении подсобных столов, раздаточной, сервисной допускается совмещение официантами подачи блюд и напитков.

При обслуживании банкетов на высшем уровне (дипломатические приемы) в паре с каждым официантом работает официант, подающий напитки;

количество официантов может быть увеличено из расчета двух официантов на 6-8 человек.

В меню банкета включается сравнительно небольшое количество холодных закусок, одна горячая, для банкета-обеда – обязательно суп, вторые горячие и десертные блюда, фрукты, напитки. При обслуживании необходимо соблюдать порядок подачи блюд и закусок: холодная рыбная закуска или натуральные овощи, закуски из мяса, птицы, дичи, горячая закуска, суп, горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, дичи, овощей, десерт, фрукты, горячие напитки (чай, кофе).

Для банкета удобны специальные столы шириной 1,2-1,5 м. Общая длина их определяется из расчета 0,6-0,8 м на каждого гостя. Длина столов не должна превышать 10 м, чтобы не затруднять работу официантов.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами носит неофициальный характер. Обычно они организуются в честь какого-либо события: знаменательная дата, встреча, свадьба, праздник и др. Размещение гостей за столом обычно произвольное, но для почетных гостей и устроителей банкета отводятся места в центре стола, а при устройстве банкета на большое количество участников с несколькими столами – отдельный центральный стол.

В меню включаются самые разнообразные холодные закуски, соленья, маринады и т.д. Для того чтобы разнообразить ассортимент закусок, рекомендуется на каждого участника банкета заказывать по 1/3 порции. Гостям также предлагают горячую закуску, одно-два вторых блюда, десерт, фрукты. Завершается банкет подачей кофе, чая, кондитерских изделий. При расчете числа официантов для таких банкетов исходят из обслуживания одним официантом 12-15 гостей.

Банкет-фуршет обычно проводят организации, когда в ограниченное время необходимо принять большое количество людей на той же площади банкетного зала; каждый участник в ходе банкета имеет возможность подойти для беседы к любому гостю, самостоятельно взять понравившиеся ему закуски, напитки; приглашенные могут уйти с банкета в любой момент. Как правило, банкет-фуршет организуют с 18 до 20 ч и продолжается он 1 – 1,5ч.

Для организации банкета-фуршета используют фуршетные столы. Они несколько выше обычных – 0,9-1 м. Ширина столов (1,2-1,5 м) позволяет разместить на них большее количество закусок и напитков. Если нет специальных столов, можно использовать обычные обеденные столы, составляя их вместе из расчета 1 м на 6-8 гостей при двустороннем использовании стола, при одностороннем – на 3-4 гостей.

Банкет-коктейль экономичен, не требует большого количества мебели, посуды, приборов, столового белья. Банкет-коктейль проводят при обслуживании участников официальных встреч (конференций, совещаний), фестивалей, конгрессов и др.

На таком банкете можно принять большое количество гостей в небольшом помещении. Как правило, банкет-коктейль непродолжителен (1-2 ч) и проводится во второй половине дня. Основными отличиями банкета-коктейля от всех других банкетов являются ассортимент закусок и своеобразное

обслуживание.

В зале банкетных столов не ставят, а ограничиваются лишь небольшими отдельными столиками, расставленными в удобных местах зала. Ни тарелки, ни приборы индивидуального пользования на банкете-коктейле не применяются.

Все закуски, уложенные на блюда, а также напитки в рюмках и бокалах на подносах предлагают гостям официанты, вместо вилок гости пользуются специальными банкетными шпажками.

Величина всех изделий должна быть такой, чтобы их можно было положить целиком в рот. Поэтому на банкете-коктейле рекомендуются из холодных закусок бутерброды-канапе, нарезанные в виде треугольников, ромбиков, кружочков и т.д., тарталетки или волованы, начиненные различными салатами (рыбными, мясными, из птицы) и омлетом, икрой, гастрономическими продуктами. Горячие закуски подают в виде небольших котлеток, сосисок, кусочков рыбы в тесте, люля-кебаб. На десерт принято давать пирожные ассорти, яблоки в тесте (небольшие порции), фрукты, раз деланные на части со шпильками.

Напитки могут быть поданы самые разнообразные: водка, настойки, коньяки, ликеры, вина крепленые и десертные, соки вода, пиво, коктейли, шампанское и т.д. При приеме заказа и составлении меню следует обращать внимание на соответствие закусок и напитков, контингент участников банкета и т.д.

Как отмечалось выше, для банкета-коктейля требуется небольшой ассортимент и ограниченное количество фарфоровой, металлической посуды: для закусок блюда фарфоровые и мельхиоровые, кувшины для соков, воды, термосы и щипцы для пищевого льда, подносы. Однако требуется большое количество рюмок, бокалов, стаканов.

Для организации банкета-коктейля необходимо дополнительное помещение, примыкающее к залу. В нем организуется буфет для подготовки, розлива и отпуска напитков. На столы, покрытые скатертями, ставят блюда с закусками, полученными с производства.

За несколько минут до начала банкета официанты откупоривают бутылки с напитками, наливают сок в кувшины, делают несложные коктейли. Как правило, сложные и трудоемкие в приготовлении коктейли в меню не включают.

Количество официантов определяют из расчета обслуживания одним официантом 10-15 гостей. Как правило, официанты работают в паре: один подает напитки, второй закуски. Специально выделяют официанта для сбора использованной посуды (на четырех официантов – один сборщик посуды).

Банкет-чай организуется женщиной для женщин, но не исключена возможность приглашения и мужчин. Количество гостей на таких банкетах невелико. Время проведения чаще всего от 16 до 18 ч, продолжительность – не более 2 ч. Мебель, рекомендуемая для банкета-чая: небольшие круглые или овальные столы (при отсутствии их можно использовать и столы квадратной или прямоугольной формы), стулья, кресла, полукресла, диваны. Стол ставят в центре зала или у стен под светильниками (бра), размещают их так, чтобы

оставалось достаточно места для прохода гостей и официантов. Скатерти и салфетки цветные, нежных оттенков. Если количество гостей более 8 человек, можно накрыть несколько отдельных столиков (по 4-10 человек за каждым). Для удобства работы официантов ставят подсобные столы.

К чайному столу могут быть поданы сладкие блюда (блинчики с яблоками, вареньем; яблоки в тесте, взбитые сливки, мороженое, суфле, самбуки, муссы, желе и т.д.), пироги, торты, пирожные, кексы, печенье, конфеты, варенье, ягоды, фрукты.

Для сервировки чайного стола используются: десертные тарелки, десертные приборы, фруктовые приборы, рюмки, бокалы для шампанского, фужеры, чашки чайные и кофейные, сахарницы и щипцы для сахара, лоточки для лимона, розетки для варенья, вазы для фруктов, вазы кондитерские, приборы для раскладки.

Дипломатические приемы проводят в ознаменование важных юбилейных дат, годовщин, международных договоров, соглашений и т.п. Приемы служат для установления, развития контактов между официальными, деловыми и культурными кругами государств. Размещение гостей, обслуживание за столом ведутся в соответствии с протоколом. Слово «протокол» означает совокупность правил, традиций и условностей, соблюдаемых правительствами, официальными лицами в общении международного характера. В международном общении соблюдение протокола обязательно, хотя каждая страна может вносить по согласованию сторон свои изменения с учетом национальных особенностей, обычаев и т.д. На дипломатические приемы приглашают только лиц, занимающих официальные должности. Эти банкеты носят строго официальный характер.

Исторически сложилось так, что приемы играют важную роль в деловом мире. Важно заметить, что основным содержанием приемов является отнюдь не дегустация блюд и напитков. Приемы носят деловой характер, они проводятся с целью углубления и расширения контактов, получения нужной информации в неофициальной обстановке.

Приемы могут быть дневными и вечерними, с рассадкой за столом и без нее. Основными видами приемов являются: «Бокал шампанского» («*Coire de champagne*») или «Бокал вина» («*Vin d'Hoппeur*»), «Завтрак» («*Lunch*»), «Обед» («*Dinner*»), «Обед-буфет» («*Buffet Dinner*»), «Ужин» («*Supper*»), приемы типа «А ля фуршет», «Коктейль», а также маленькие приемы – «Кофейный или чайный стол». К дневным приемам относятся: «Бокал вина» или «Бокал шампанского» и «Завтрак». Все остальные приемы относятся к вечерним.

Проведению приемов предшествует тщательная подготовка, включающая: выбор вида приема; составление списка приглашенных; рассылку приглашений; составление плана рассадки за столом (на завтраке, обеде и ужине); составление меню, сервировку столов и обслуживание гостей. И, наконец, составление схемы или порядка проведения приема.

Званные обеды и ужины в последние годы все чаще переносятся в ресторан. По причине загруженности работой, недостатка времени и места, - это самое удобное решение для всех участников торжества. Независимо от того, что

является поводом для приема, и какой он будет иметь вид, необходимо заранее продумать все нюансы предполагаемого мероприятия.

У каждого свои представления о красиво накрытом столе, индивидуальный вкус, пристрастия к цвету, форме и стилю. Рекомендуются согласовать заранее как можно больше подробностей, договориться об украшении цветами, о свечах и другом оформлении, предложить форму одежды для ваших гостей, или предоставить право выбора им самим.

Вначале определяется общее количество гостей, которое зависит от вида приема, его целей, возможностей помещения и обслуживания. После этого гостям направляются приглашения.

Смешанный банкет – это вид банкета, который включает два-три банкета, организуемых одновременно. Такие банкеты проводят для участников конференций, совещаний симпозиумов, фестивалей, презентаций различных фирм, международных ярмарок. Для обслуживания банкета могут быть выделены несколько залов. В аванзале осуществляется встреча гостей, подача аперитива. В другом зале организуют обслуживание гостей закусками, блюдами, напитками; в третьем зале им предлагают табачные изделия, горячие напитки.

Смешанные банкеты проводятся в дневное и вечернее время. Продолжительность их 2-3 часа. К основным видам смешанных банкетов относятся коктейль-фуршет, фуршет-кофе, коктейль-фуршет-кофе, банкет за столом с полным обслуживанием официантами – кофе в гостиную.

Кейтеринг – форма организации питания, при которой обслуживание гостей происходит не в зале ресторана, а с выездом на пикники, презентации, свадьбы и в офисы. Можно выделить три основных вида кейтеринга: приготовление пищи в помещении, вне помещения (выездное ресторанное обслуживание), контракт на поставку (доставка в офис).

В переводе с английского catering означает общественное питание Cater – поставлять провизию, обслуживать посетителя, стараться доставить удовольствие. Первоначально это слово обозначало человека или предприятие, которые поставляют продукты питания, посуду, напитки и все необходимое для какого-либо общественного мероприятия.

Кейтеринг – один из немногих, но исключительно эффективных механизмов для рентабельного развития взаимоотношений между партнерами, коллективами и клиентами фирмы.

Можно выделить три основных вида кейтеринга: приготовление пищи в помещении, вне помещения (выездное ресторанное обслуживание), контракт на поставку (доставка в офис).

Кейтеринг в помещении – один из самых популярных видов и имеет много общего с традиционным ресторанным обслуживанием. Помимо организации столов гостю предлагается соответствующим образом оборудованное помещение, которое может быть использоваться для проведения различных мероприятий. Обычно залы рассчитаны на прием от двухсот до нескольких тысяч человек. Помещения для такого вида кейтеринга называются банкетными залами, а одно из его преимуществ – необходимое оборудование размещено в

здании, где проходят приемы. Здесь есть в наличии кухня для подготовки и приготовления блюд, холодильное помещение для хранения продуктов, а также место и оборудование для санитарной обработки. Другое преимущество – наличие помещений для хранения напитков, посуды и столовых приборов, скатертей и элементов оформления. Возможность использования инвентаря компании позволяет сэкономить время для подготовки мероприятия, связанное с доставкой установкой и настройкой необходимого оборудования.

Кейтеринг вне помещения представляет собой обслуживание на территории заказчика в соответствии с его требованиями. Большинство предприятий, занимающихся выездным ресторанным обслуживанием, готовят пищу на своих кухнях, а затем доставляют заказ к месту проведения мероприятия.

Не менее популярен и контракт на поставку. Многие компании, заботясь о питании своих сотрудников, обращаются к услугам кейтеринговых компаний. В данном виде кейтеринга также можно выделить три направления: приготовление обедов в офисе потребителя, доставка полуфабрикатов с последующим доведением блюд до готовности и раздача, доставка готовых обедов в одноразовой посуде.

Тест для самопроверки:

Способ реализации продукции общественного питания потребителям и организации ее потребления называется:

- а) методом обслуживания потребителей;
- б) формой обслуживания потребителей;
- в) условиями обслуживания в общественном питании.

2. Вставьте пропущенное слово.

Обслуживание официантами в зависимости от степени участия персонала в обслуживании потребителей и организации потребления продукции подразделяют: на полное обслуживание официантами и ... обслуживание официантами.

3. Закончите предложение.

Отличие банкета-фуршета от банкета-коктейля состоит в том, что:

- 1) на фуршете подают большее количество закусок и меньшее количество напитков, чем на коктейле;
- 2) на фуршете подают меньшее количество закусок и меньшее количество напитков, чем на коктейле;
- 3) на фуршете не подают напитков.

4. Определите количество официантов для обслуживания банкета на 60 персон с частичным обслуживанием официантами:

- 1) 10;
- 2) 7
- 3) 4.

2.2 Характеристика оборудования залов

Оборудование залов ресторана включает мебель, музыкальную аппаратуру и инструменты, необходимые для организации досуга. Мебель является функциональным элементом в интерьере ресторана. Выбор типов мебели должен соответствовать назначению предприятия, стилевому решению интерьера. К общим требованиям, предъявляемым ко всем типам мебели на предприятиях общественного питания, следует отнести: повышенную прочность, гигиеничность, эстетичность, соответствие характеру обслуживания. Основной набор оборудования включает: столы, стулья, кресла, полукресла, диваны, подсобные столы для официантов, серванты, передвижные сервировочные тележки для приготовления блюд в присутствии гостей, холодильные шкафы для охлаждения напитков, охлаждаемые витрины для кондитерских изделий.

Удобство стульев и кресел обеспечивается путем равномерного распределения массы тела человека по максимальной опорной площади, возможностью изменять положение тела. Чтобы потребитель не ощущал неудобства, расстояние между верхней площадью столешницы и сиденьем должно составлять 29—31 см.

К ресторанной мебели предъявляются повышенные требования. Она должна обеспечивать максимальный комфорт для посетителей.

Стол для ресторанов отличается от применяемых в кафе и других предприятиях размерами, отделкой столешниц, характером использования. По форме столы могут быть квадратными, прямоугольными и круглыми.

Наиболее оптимальными размерами столов, используемых в ресторанах, являются квадратные 900 × 900 мм, прямоугольные 850×1200 мм и 800×900 мм, круглые диаметром 1000 мм, овальные, шестигранные. Для обеспечения устойчивого положения предметов сервировки, уменьшения шума, лучшей сохранности посуды на столешницу под скатерть надевают мольтон (чехол из сукна, холста, байки на шнурках или резинке). Важнейшими требованиями к столу являются оптимальная площадь столешницы, устойчивость, увязка высоты столешницы с высотой стула, гигиеничность. В залах ресторанов, где проводятся банкеты, используют банкетные и фуршетные столы.

Банкетные столы несколько выше обычных ресторанных (760-780 мм). Более сложная сервировка требует большей ширины стола 1200-1500 мм. Банкетные столы могут быть использованы для выездного обслуживания.

Удобны и устойчивы столы с вкладными щитами на ножках-опорах в середине стола на расстоянии 30-40 см от края столешницы.

При отсутствии специальных столов банкетные столы составляют из прямоугольных или квадратных (круглая столешница не позволяет компоновать составные столы).

Фуршетные столы выше банкетных (1000-1050 мм, 1000-1100 мм), так как предназначены для обслуживания приемов, на которых гости едят и пьют стоя. Ширина фуршетных столов 100 - 1500 мм.

Кресла и стулья должны соответствовать антропометрическим данным

человека, т.е. иметь правильно выбранные высоту, ширину и глубину сиденья. Комфортабельность ресторанных кресел обеспечивается за счет большей ширины и глубины сиденья по сравнению со стульями, а также за счет наличия подлокотников. Ресторанные полукресла отличаются от кресел меньшими размерами, что экономит площадь зала, но несколько снижает комфортность.

Стулья должны быть не только удобными, но и прочными, так как они часто используются. Целесообразно иметь стулья из дерева прямоугольных или округлых форм. Чтобы не затруднять официантов, высота спинки стула или кресла не должна превышать 900-1000 мм от пола.

В качестве покрытия сидений стульев и кресел используют кожу или кожзаменители, пенополистирол или другие синтетические материалы, драпировочные ткани. Форма кресел для холлов связана с их функциональным назначением. Они ниже ресторанных, их высота 350— 400 мм, глубина до 550 мм, ширина 600-700 мм, угол наклона спинки достигает 30°, наклон сиденья также более крутой.

Для современных ресторанов характерно расположение барных стоек в залах, отдельных помещениях, вестибюлях. Оборудование и оформление барных стоек должны гармонировать с общим интерьером помещения.

Барная стойка — это мебельная конструкция, включающая необходимое технологическое, торговое и холодильное оборудование, предназначенное для приготовления, демонстрации, хранения и отпуска продукции бара. Конструкция барной стойки должна обеспечивать удобство работы бармена и комфорт посетителей бара.

Различают два вида барных стоек:

- ресторанные стойки, за которыми бармены отпускают только напитки, а посетители могут удобно расположиться со стаканом какого-либо смешанного напитка. Эти стойки отделывают дорогими материалами, обязательно оснащают отбойниками (подставками) для ног, барными стульями;

- самостоятельные барные стойки для кафе или небольших баров. Эти стойки содержат все необходимое для организации технологического процесса, объединяя и мойку, и кухню и раздачу.

Стандартный перечень оборудования, необходимого для бара, включает: холодильник-витрину (для среднего бара с подсобным помещением можно приобрести обычный большой бытовой холодильник), кофемашину с дозирующим устройством, кофемашину для приготовления американского кофе, электромиксер, блендер, льдогенератор, посудомоечную машину для стаканов и бокалов, фильтры для очистки воды; аппарат для розлива пива - драфт - и кассовую машину или компьютерный кассовый терминал с системой учета и контроля.

Барные стойки имеют размеры: глубина рабочей поверхности 865—870 мм, высота рабочего стола 1150 мм, ширина столешницы барной стойки - 350 мм. Барная стойка состоит из двух частей: высокая стойка, за которой бармен обслуживает и подает сидящим за ней гостям напитки и низкая - рабочее место бармена. На рабочей поверхности располагают оборудование, посуду, инвентарь и на ней бармен приготавливает коктейли.

Декоративная отделка барной стойки выполняется из различных материалов: деревянного массива или шпона, природного камня, ламината, керамики. Она может включать элементы резьбы, специально обработанного металла, мозаику, эмаль, эксклюзивные элементы ручной работы. Столешницы барных стоек изготавливают из мрамора, дерева, нержавеющей стали или прессованной мраморной крошки.

Специфической мебелью являются барные табуреты. Их делают в основном вращающимися, снабжают упорами для ног, а иногда спинкой и подлокотниками (барными стульями).

В ресторанах с большими площадями залов используют диваны. Их размещают у стен или в центре в комплекте с креслами, образуя ансамбли, главным требованием к которым является единство стилевого решения всех предметов, а также цветовая гамма.

Серванты, предназначенные для хранения небольшого запаса посуды, приборов, столового белья, необходимые официантам в процессе работы, должны гармонировать с интерьером зала. Верхняя часть серванта покрыта пластиком и используется как сервировочный стол. Сервант имеет выдвижные ящики и отделения. В выдвижных ящиках хранят чистые столовые приборы на полотняных салфетках отдельно по видам, запас бумажных салфеток, приборы для откупоривания бутылок и т.д.

В нижней части серванта с закрываемыми дверцами расположены полки для отдельного хранения чистого и использованного столового белья. Отделка серванта должна соответствовать оформлению мебели в зале. Наиболее распространенные размеры серванта: длина — 1000, ширина - 450, высота 900 мм.

Подсобные или сервировочные столы предназначены для официантов и используются для подготовки блюд к подаче; на них также ставят использованную посуду и приборы, откупоривают бутылки. Подсобные столы изготавливают из тех же материалов, что и обеденные. Длина их соответствует ширине обеденных столов (850-900 мм), высота также равна высоте обеденных столов (740-750 мм), ширина - 600 мм. Эти столы нередко ставят вплотную к обеденным столам, чтобы потребитель видел, как официант перекладывает или переливает содержимое блюда, открывает бутылки.

Стол для приготовления блюд в присутствии гостя (*gueridon*) — это небольшой стол (длиной около 1 м), как правило, на колесиках, подвозимый к столику, за которым сидят гости.

По назначению их подразделяют:

- стол для приготовления фламбированных блюд;
- стол для транширования (порционирования) блюд;
- стол для приготовления закусок с емкостями для отдельных компонентов салатов;
- стол с охлаждаемым устройством для кондитерских изделий и сыров.

В качестве сервировочного стола удобно использовать складной поднос (трейджек), который в случае необходимости устанавливают рядом с обеденным столом для транширования блюд, декантирования вин. По

окончании обслуживания поднос уносят из зала вместе со сложенной стойкой.

Холодильное оборудование играет важную роль не только на кухне ресторана, но и в зале. Сохраняя качество и внешний вид продуктов, блюд и напитков, оно позволяет демонстрировать их потребителям, что расширяет сервисные возможности заведения и стимулирует продажи.

Холодильное оборудование, выставленное в обеденном зале ресторана, такое как шкафы для хранения и экспонирования вина, витрины, шкафы, сервировочные тележки для кондитерских изделий, прилавки для кратковременного хранения и экспонирования салатов (salat-bar), суши-витрины, характерно для ресторанов всех классов.

Все больше заведений устанавливают в зале шкафы для экспонирования вина, витрины с десертами и т.д. Специальные холодильные витрины позволяют, например, продемонстрировать рыбу и морепродукты в зале, для того чтобы гость смог сам выбрать то, из чего будет приготовлено блюдо.

Тест для самопроверки:

1. Закончите предложение. Для обеспечения устойчивого положения предметов сервировки, уменьшения шума, лучшей сохранности посуды на столешницу под скатерть надевают ...

2. Расположите столы в порядке увеличения их высоты (от менее высоких к более высоким):

1. обычный ресторанный стол
2. банкетный стол
3. фуршетный стол

3. Закончите предложение. Для хранения небольшого запаса посуды, приборов, столового белья в зале устанавливают...

1. серванты
2. сервировочные столы
3. подсобные столы

4. Закончите предложение. Складной поднос, который в случае необходимости устанавливают рядом с обеденным столом для транширования блюд и декантирования вин называют ...

2.3 Характеристика меню и карты вин

Одним из важнейших маркетинговых инструментов ресторана является меню и карта вин. Меню представляет собой перечень закусок, горячих блюд, напитков, мучных хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий (с указанием их выхода и цены), предлагаемых посетителю в течение дня.

При составлении меню учитывают ряд факторов:

- спрос посетителей на тот или иной вид продукции;
- тип предприятия;

- ассортиментный минимум;
- сезонность продуктов;
- разнообразие блюд по дням, продуктам и способам обработки;
- наличие сырья на складе;
- квалификационный состав исполнителей;
- время начала работы зала;
- наличие специализированного оборудования и др.

Меню – не только показатель уровня ресторана, но и отражение его концепции. Поэтому оно должно соответствовать стилю заведения и его интерьеру. Грамотно составленное и красиво оформленное меню вполне может помочь повысить покупательский спрос. Такое меню напрямую влияет на выбор блюд посетителями, а значит и на количество продаж и уровень доходов предприятия. К тому же меню прямо воздействует на то, сколько и каких продуктов закупать, складировать, пускать в производство.

Правильно составленное меню это:

- эффективное средство маркетинга и контроля над ценами;
 - индикатор пожеланий (спроса) клиентов и возможностей ресторатора;
 - контроль уровня доходности каждой товарной позиции в ассортименте;
- в известной мере «организатор» трудового процесса.

В международной практике различают следующие виды меню:

- а-ля карт (a la carte) – применяется в дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое заказное блюдо;
- табльдот (table d'hote) – предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам в одно и то же время;
- дю жур (du jour) – меню дежурных (дневных) блюд;
- а парт (a parte) – потребители обслуживаются в установленный промежуток времени, предварительно сделав заказ;
- туристское меню – формируется специально для туристов с акцентом на невысокую цену и питательные качества блюд.

Большинство предприятий общественного питания открытой сети в настоящее время применяют статичное меню, которое не меняется день ото дня, за исключением блюд, не имеющих спроса.

Предприятия общественного питания закрытой сети, обслуживающие постоянные контингенты потребителей (промышленные предприятия, школы и т.д.), используют цикличное меню, повторяющееся через определенный промежуток времени

В зависимости от обслуживаемого контингента потребителей существуют следующие виды меню.

Меню дневного рациона. Оно составляется в тех случаях, когда предстоит обслуживание участников съездов, конференций, совещаний, членов различных делегаций, которые питаются три или четыре раза. Меню дневного рациона может быть со свободным выбором блюд или скомплектовано заранее. При составлении меню скомплектованного завтрака включают, как правило, два-три вида холодных закусок, обычно одно горячее блюдо, горячие напитки - чай, кофе, мучные изделия. В меню скомплектованного обеда входит одна - две

закуски, одно наименование супа, одно горячее блюдо, одно сладкое, горячий напиток. При составлении меню ужина ограничиваются легкими закусками и блюдами.

Меню банкетов. В его составлении принимает активное участие сам заказчик. В зависимости от времени проведения банкет может быть завтраком, обедом, ужином. Исходя из вида банкета, меню может быть для банкета за столом с полным или частичным обслуживанием официантами, для банкета – фуршета, коктейля, чая, а также для тематических банкетов.

Меню дежурных блюд и экспресс-обедов. Данные виды меню применяются преимущественно в дневные часы работы ресторана. В меню включают блюда несложного приготовления, которые удобны для отпуска. Этот вид меню удобно использовать в блоках питания при вокзалах, аэропортах. В качестве дежурных блюд должны быть закуски трех-четырёх наименований, супы – двух, горячие блюда – четырех-пяти, сладкие блюда, горячие и холодные напитки - трех-четырёх наименований, а также мучные кондитерские изделия. Меню печатается ежедневно на машинке и вручается посетителям при приеме заказа.

Требования, предъявляемые к меню. В меню все закуски и блюда располагаются в определенной последовательности:

- от менее острых, содержащих небольшое количество экстрактивных веществ, к более острым;
- супы – от прозрачных к заправочным, супам – пюре, молочным, холодным, сладким.
- горячие блюда – от отварных, припущенных к жареным, тушеным, запеченным.

Формулировки в меню должны быть предельно ясными для посетителя (исключаются сокращения в названиях блюд, напитков, кондитерских изделий). Каждое фирменное блюдо должно иметь конкретное название.

Рекомендуется следующая последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню:

1. Фирменные закуски, блюда и напитки.
2. Холодные закуски (икра, рыба малосольная, отварная, заливная, под маринадом, под майонезом, рыбная гастрономия и закусовые консервы, сельдь натуральная с гарниром, нерыбные продукты моря, свежие овощи натуральные, салаты и винегреты, мясная гастрономия, мясо отварное, заливное, жареное, птица и дичь, закуски из овощей и грибов, кисломолочные продукты.)
3. Горячие закуски (рыбные, из нерыбных продуктов моря, мясные, из субпродуктов, птицы и дичи овощные и грибные, яичные и мучные).
4. Супы (прозрачные, заправочные, супы – пюре, молочные, холодные, сладкие).
5. Горячие блюда (рыба отварная и припущенная, жареная, тушеная, запеченная, блюда из котлетной (рыбной) массы, мясо отварное и припущенное, жареное, в соусе, тушеное и запеченное, субпродукты жареные, блюда из рубленого мяса и котлетной массы, птица отварная и припущенная, птица фаршированная, жареная, блюда из тушеной, рубленой птицы, блюда из

овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные, блюда из яиц и творога).

6. Сладкие блюда (горячие, холодные), фрукты.

7. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад).

8. Холодные напитки и соки.

9. Мучные хлебобулочные, кулинарные и кондитерские изделия.

10. Хлеб.

Меню должно соответствовать стилю заведения и его интерьеру. Папка меню может быть деревянной, украшенной цветным стеклом, латунью, кожаной с тиснением, сделанной из хорошей дорогой бумаги и т.д. Сложное в исполнении качественное меню, требующее долгой работы дизайнера, достаточно дорого стоит. Поэтому важно решить, по какому пути идти – делать упрощенный вариант, грамотно предлагающий ассортимент ресторана, или потратиться и сделать меню еще и предметом восхищения клиента.

Многие предприятия общественного питания в последнее время для привлечения внимания потребителей стали использовать различные рекламные приемы в меню. Так, например, первая страница меню оформляется как «Доска объявлений»; в меню указываются особенности приготовления блюд, нетрадиционного использования сырья, которые есть только в данном ресторане; выделяются страницы - «шеф рекомендует», «новые блюда», «дегустационное меню или дегустационные блюда», «десертная карта», цветные фотографии блюд и т.д.

Новым приемом в оформлении меню являются дегустационные блюда. Суть дегустационных блюд заключается в том, почему-то у потребителя они не очень популярны. «Дойные коровы» (или «Рабочие лошадки»), малозатратны и популярны. Их, как правило, может приготовить любой повар. Они кочуют из меню одного ресторана в «репертуар» другого. «Собачки» по затратам выше, чем «Дойные коровы», но менее популярны.

В меню предприятия обычно бывают все четыре типа блюд. в том, что одно и то же блюдо клиент мог заказать в трех вариантах порций – большой (полная порция), средней (1/2 - закуска) или маленькой (1/3 –«дегустатор»). Каждая позиция, раздробленная таким образом, может выступать как основным блюдом, так и закуской или может быть заказана для дегустации.

Маленькая порция – «дегустатор»- предназначена для того, чтобы гость мог познакомиться с предложениями ресторана и воспользоваться этой услугой в ночное время. Новый принцип подачи блюд может быть применим практически для всего ассортимента продукции.

Меню - это не только шоу блюд и напитков, но и анализ продаж, доходов и убытков. Для руководителя предприятия очень важно знать не только себестоимость блюда, но и его трудоемкость, сложность в исполнении, рентабельность, чистую прибыль.

Согласно схемы анализа меню по Д.Смиту самые лучшие в ресторанном меню блюда – это «Звезды» (или «Лидеры»). Они выгодны, популярны и не слишком трудоемки. У «Загадок», напротив, велики затраты, вид и оформление – лучше не бывает, Конечно, надо стремиться увеличивать количество «Звезд» и «Дойных коров» и вовсе избавляться от «Собачек». Не следует забывать, что

сегодняшняя «Звезда» может надоесть посетителям и превратиться в «Рабочую лошадку», а блюдо «Загадка» может перейти в ранг «Звезды».

Хорошо известна простая истина: процветание ресторана определяют 2 фактора: на первом месте стоит кухня, второе место занимает карта вин.

Карта вин содержит информацию обо всех винах, предлагаемых предприятием. Необходимость такой информации вызвана тем, что посетителю бывает трудно разобраться в большом ассортименте вин и другой алкогольной продукции и сделать правильный выбор вина в соответствии с выбранным блюдом.

Составлением карты вин на предприятии занимается сомелье (sommelier). Официальное определение сомелье – это служащий ресторана, отвечающий за закупку, подбор и подачу напитков клиентам. Сомелье – единственный сотрудник ресторана, которому вменяется в обязанность дегустировать вина на рабочем месте.

Если предприятие предлагает посетителям обслуживание вне зала, составляется отдельная карта вин, отличная от традиционной (предлагаемой в зале).

Карта вин может включать следующую информацию:

- название вина (апелласьон). Для ресторанов класса «люкс» дополнительно включают название на языке страны - производителя вина и на тех же языках, которые дают название блюд в меню – английском, французском, немецком;

- страна – производитель;
- год производства;
- содержание сахара и алкоголя (для белых вин);
- содержание алкоголя и танина (для красных вин);
- перечень блюд, к которым идеально подходит и с которыми хорошо сочетается вино;
- температура подачи;
- цена за 100 граммов;
- емкость бутылки с вином;
- цена за бутылку вина.

Карта вин оформляется типографским способом. На ее обложке может быть изображена эмблема предприятия, фотографии местности произрастания винограда, образцов вин и т.д.

Ассортимент вин в карте может меняться в зависимости от типа предприятия, его класса, специализации, пожеланий посетителей и т.д.

Основное достоинство карты вин состоит в сбалансированности представленных в ней регионов и апелласьонов.

На Российском рынке из зарубежных вин присутствуют в основном французские, немецкие, итальянские и американские вина.

Подбирая вино к столу, помимо собственных пристрастий, необходимо также делать ставку на соблюдение классического правила: вкус, букет и крепость вина должны уравновешивать вкусовые особенности блюда, гармонировать с ним. Вкус вина не должен доминировать над вкусом блюд, с

которыми оно употребляется. Наоборот, вкус блюд не должен забивать вкус и аромат вина.

Белые и розовые сухие вина идеально сочетаются с продуктами моря, колбасными изделиями, мясом птицы, нежными сырами. При этом белые вина, как сухие, так и сладкие служат великолепным аперитивом. Типичным французским блюдом, употребляемым исключительно с белыми сладкими винами, является знаменитый паштет из гусиной печени.

Белые и розовые полусухие и сладкие вина подходят к десертным блюдам и острым сырам.

Красные вина, так называемые легкие, с крепостью 11,5%, сочетаются с рыбными блюдами, белым и красным мясом, дичью, нежными сырами. В последние годы их чаще и чаще используют как аперитивы.

Красные крепкие вина (крепостью свыше 11,5%) идеально подходят к красному мясу, диче, острому сыру.

Общее правило подбора вин к блюдам: напитки со сложным тонким вкусом и ароматом требуют, как это не парадоксально, простой еды. В то же время изысканные блюда со сложным вкусом нуждаются в простых винах, способствующих усвояемости пищи и позволяющих избежать ощущения переполненности желудка.

Существует ряд пряностей, приправ и блюд, которые не способствуют наслаждению вкусом и ароматом вина. Это: уксус, ваниль, кофе-мокко, корица, шоколад. Копчености, жирные сорта рыбы, супы плохо сочетаются с вином. В то же время классическим является сочетание вина с сыром: легкие вина – с нежными по вкусу и запаху сырами; более крепкие вина – с острыми.

Правила подбора вин и блюд:

- не следует подавать во время еды большое количество марок вин;
- если надо подать несколько марок вин, то следует учитывать, что порядок подачи вин влияет на оценку их качества. Сначала подаются легкие вина, затем более крепкие. Белые вина употребляются перед красными, сухие - перед сладкими, молодые – перед выдержанными. Перед едой подают аперитивы, во время трапезы - столовые, марочные, коллекционные вина, после - десертные. Важно, чтобы вкус новой бутылки вина всегда казался изысканней и хотя бы немного превосходил вкус предыдущей бутылки;
- в последовательной смене вин не следует ставить близко друг к другу вина, полученные из одного и того же сорта винограда, но собранного в разных частях света;
- при подаче блюда в винном соусе, необходимо и вино употреблять такое же, что было использовано для приготовления соуса.

Для того чтобы вино сохранило все свои свойства, важно его правильное хранение в предприятии и правильное выполнение ритуала его подачи к столу. После длительной перевозки вино должно «отдохнуть» в течение 3 – 4х недель. Вино в вертикальном положении должно находиться не более шести недель, в противном случае высохнет пробка. Дорогие вина вообще лучше держать только в горизонтальном положении. В крайнем случае, одну бутылку можно поставить вертикально для удобства чтения ее этикетки.

Вино должно храниться в темном помещении. Резкое освещение, особенно неоновое, ухудшает его качество, создавая так называемый «вкус света». Важно помнить и о температуре. Игристые и белые вина хранят при температуре 10-12 градусов, красное - при 12-14 градусах. Мадера и портвейн лучше себя чувствуют при 14-16 градусах. В любом случае столбик термометра должен оставаться между отметками + 5 и + 18 градусов. На холоде процесс выдержки замедляется, в жарких условиях вино преждевременно стареет.

Для качественного вина характерно выделение осадка из винного камня и красящих веществ. Красящие вещества, оседая на внутренней стороне бутылки, образуют так называемую «рубашку», которая защищает вино от внешнего воздействия. Перед употреблением такое вино декантируют (переливают из бутылки в графин). Делают это в последний момент перед подачей на стол. Проводит эту операцию сомелье.

Во время декантирования вино насыщается кислородом воздуха, что благоприятно сказывается на «букете». Кроме того, на вкус вина оказывает влияние форма и вид используемой для подачи посуды (бокалы, фужеры, рюмки и т.д.).

Существует следующая тенденция в подборе посуды:

- чем тоньше вкус и аромат вина, тем тоньше должно быть стекло, из которого сделан бокал;
- для высококачественных вин больше подходят бокалы с длинной ножкой;
- стенки бокала должны быть прозрачными;
- стенки бокала слегка сужаются в верхней части, что способствует концентрации аромата;
- желательно, чтобы бокал имел ножку высотой 4-5см, тогда не произойдет нагревания вина от тепла ладони;
- вермуты в чистом виде подают в бокалах old fashion или tumbler (60мл - маленький, 100мл – средний тумблер);
- бокалы должны быть предварительно охлаждены и на две трети наполнены льдом;
- при подаче все вермуты, кроме Rosso, украшают долькой лимона или оливкой. Rosso принято украшать долькой апельсина.

Для шампанского существуют свои особенности подачи. Так оптимальной температурой подачи для обычного шампанского является 7-9 градусов, лучших марок – 9-12 градусов. Охлаждать шампанское можно в холодильнике, либо, что лучше всего, в ведерке со льдом и водой. Воды должно быть больше, чем льда. Если сделать наоборот, то охлаждение будет не полным и медленным. Как правило, охлаждение наступает в течение 15-30 минут. Шампанское наливают на 2/3 (в два приема) в узкие хрустальные бокалы (flute), строго функциональные, без каких либо украшений.

Количество вин должно быть необходимо достаточно и соразмерно меню. Кроме того, следует всегда оценивать условия хранения. Если их нет, то стоит сделать компактный ассортимент недорогих, быстро оборачивающихся вин. Имея винный погреб, можно включить и более изысканное вино, которое с

выдержкой улучшается в цене и качестве. Вопрос о соотношении доли престижных вин в общем объеме продаж решается каждым рестораном индивидуально.

Следует отметить, что до 75% ассортимента делается на красных винах, 20-25% - на белых и почти не ничего не делается на розовых. Согласно наценке на вина существуют следующие рекомендации московских рестораторов: кратные от 2 до 5 наценки на вина, закупаемые по 25 долларов; на более дорогие устанавливать фиксированную маржу в размере желаемой прибыли.

В картах и правилах подачи вин Российских ресторанов наблюдаются две крайности: или все вина открываются и подаются на розлив, или на розлив идет только пара заурядных вин, а остальные продаются бутылками. В результате вино может портиться или ввиду большой емкости не продаваться.

Необходимо, во-первых, расширять ассортимент вин, подаваемых бокалами, применяя специальные вакуумные помпы и пробки, что позволяет увеличить срок хранения вина до 7, а иногда и до 15 суток. Вероятность нормальной реализации вина из такой бутылки возрастает. Во-вторых, можно ввести несколько позиций вина в так называемых полубутылках емкостью 0,375л.

Тест для самопроверки:

1. Расположите в правильной последовательности вторые горячие блюда в меню:

- а) мясные горячие блюда;
- б) блюда из овощей;
- в) блюда из домашней птицы и дичи;
- г) блюда из яиц и творога.

2. Дополните перечень функций меню:

- функция документа;
- функция организатора производства;
-
-
-

3. Дополните перечень принципов составления меню:

- совместимость;
- взаимозаменяемость;
-
-
-

4. Закончите предложение.

Карта вин – это документ, содержащий перечень ...

2.4 Организация обслуживания потребителей в ресторанах

Подготовка торгового зала. Ежедневная подготовка зала включает уборку полов, обметание пыли, протирание мебели, оборудования. Основную уборку производят в утренние часы и заканчивают за 1-2 часа до открытия ресторана.

Санитарно-гигиеническая уборка зала производится с помощью пылесосов и других уборочных машин, уборочного инвентаря.

При уборке помещения придерживаются установленных санитарных правил. Уборка торгового зала осуществляется в определенной последовательности в зависимости от вида уборки пола: при влажной уборке вначале обметают, вытирают пыль с окон, мебели, карнизов, панелей, подоконников, светильников, решеток отопительных батарей, а затем моют пол; при сухой уборке сначала убирают пол, а потом удаляют пыль с предметов, находящихся в зале.

Для натирки паркетных и линолеумовых полов используются электрополотеры разных типов.

Особое внимание необходимо обращать на уход за декоративными растениями, украшающими современные торговые залы: аккуратно поливать их, подрезать и убирать желтые листья.

После уборки помещение проветривают. В течение дня при необходимости небольшую местную уборку делает уборщица, дежурная по залу.

Для всех предприятий общественного питания один раз в месяц устанавливается санитарный день для проведения генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря.

Расстановка мебели в зале зависит от планировочного решения помещения, расположения дверей, окон, колонн, эстрады, площадки для танцев.

Стол расставляют прямыми линиями, в шахматном порядке, образуя из них группы - зоны, отделенные одна от другой основными и дополнительными проходами. В зависимости от типа предприятия ширина основного прохода должна быть не менее 1,5 м в ресторанах, барах и не менее 1,2 м в кафе. Дополнительные проходы - не менее 1,2 м в ресторанах, барах, не менее 0,9 м в кафе, а также для подхода к отдельным местам - не менее 0,6 м в ресторанах и барах и 0,4 м в кафе. Каждый стол ставят на таком расстоянии от соседних, которое обеспечивало бы свободный проход к нему посетителей и официантов. Столы, серванты, кресла должны стоять от стен на расстоянии 10-20 см. Стулья расставляют так, чтобы сиденья находились под столом не более чем наполовину при расстоянии 0,5 м от спинки стула до края стола.

В залах используют пристенные и полукруглые диваны, у которых также размещаются столы.

Квадратные столы расставляют обычно в шахматном порядке, что создает удобство при обслуживании.

Круглые столы устанавливают чаще всего с квадратными столами; они придают залу нарядный вид.

Прямоугольные шестиместные столы ставят обычно вдоль стен или посередине зала в сочетании с круглыми и квадратными столами.

Подсобные столы устанавливают в местах, наиболее удобных для работы официанта. Их накрывают специальными небольшими скатертями. На подсобных столах официанты откупоривают бутылки, ставят посуду, порционируют блюда. Как правило, подсобный стол ставят вплотную к обеденному, чтобы официант мог раскладывать блюда на виду у потребителей.

К конструкции подсобных столов предъявляют следующие требования: они должны быть устойчивыми, легкими и удобными для переноски. Под крышкой стола устраивают полку, а для облегчения перемещения столы устанавливают на колесах.

Между группами столов, чаще у стен, колони, размещают серванты из расчета один сервант на одного или двух официантов. В сервантах хранят небольшое количество столовой посуды, приборов, белья.

Для удобства в работе официантов в залах устанавливают домашние холодильники из расчета один холодильник на трех-четыре официантов.

Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья. После окончания уборки помещений и расстановки столов, за два часа до открытия ресторана, бригадир официантов получает в сервизной и бельевой необходимую для сервировки столовую посуду, приборы и столовое белье в соответствии с количеством столов и нормами оснащения. При получении необходимо обращать внимание на их состояние - скатерти, салфетки должны быть чистыми, накрахмаленными, отглаженными; посуда - без трещин, отколов; приборы - недеформированные.

Тарелки переносят, покрывая их ручником, из сервизной в зал и ставят на серванты и подсобные столы стопками от 10 до 12 шт., а фужеры, бокалы, рюмки - на подносах, застеленных салфетками. Для доставки посуды используют также тележки.

Перед сервировкой официанты протирают (полируют) посуду и приборы полотенцами, соблюдая при этом определенные правила. Например, ножи (несколько штук) берут левой рукой через полотенце, а правой протирают до получения блеска; затем их укладывают на подносы, покрытые салфеткой, или в серванты.

Вилки, ложки полируют так же, как ножи, при этом проверяя, не осталась ли между зубцами вилок пища, не устраненная при мойке.

Тарелку держат ребром через полотенце левой рукой, а правой, постепенно вращая, протирают другим концом полотенца.

Чашку берут с помощью полотенца в левую руку, а правой просовывают часть полотенца в углубление чашки и большим пальцем вытирают ее с внутренней стороны.

Фужеры полируют двумя полотенцами. Одним берут фужер за ножку, другим полируют. При этом фужер вращают между обеими руками, не нажимая пальцами; большой палец, обернутый полотенцем, находится внутри фужера. Чтобы проверить качество полировки, фужер периодически просматривают на свет.

Одновременно подготавливают приборы со специями. Солонки наполняют на 3/4 объема солью, поверхность в открытых солонках выравнивают, а край солонки вытирают полотенцем. Перечницу наполняют наполовину сухим перцем. Горчичницу также заполняют на 3/4 объема и вставляют ложечку. Приборы для специй моют ежедневно и насухо вытирают.

По просьбе посетителей на стол ставят флакончики с уксусом, которые должны находиться, как и горчица, на подсобных столиках.

Здесь же на подсобных столиках подготавливают вазочки с 1-3 цветами каждая.

Перед сервировкой столов, являющейся завершающим этапом подготовки залов к обслуживанию, их накрывают скатертями.

Для этого сначала на столы раскладывают отглаженные и свернутые вчетверо скатерти, затем их разворачивают каждую и располагают вдоль длины стола. Двумя руками берут за кромки одной стороны, скатерть резким движением поднимают над столом (осторожно за кромку, чтобы не помять), как бы встряхивая, и тут же резко опускают вниз, чтобы образовалась воздушная подушка между скатертью и столом. Заглаженная центральная складка скатерти должна лечь по оси стола. Края скатерти должны опускаться одинаково со всех сторон не менее чем на 25 см, но не ниже сиденья стула.

Сервировка столов. Во всех ресторанах, барах для сокращения времени на обслуживание потребителей применяют предварительную сервировку столов, которая дополняет интерьер зала.

При сервировке соблюдают определенные правила: вначале ставят фаянсовую или фарфоровую посуду, затем укладывают приборы и после этого хрусталь или стекло. Мелкую столовую закусочную или десертную тарелку ставят точно против стула и так, чтобы расстояние от тарелки до края столешницы составляло примерно 2 см. Эмблема на борту тарелки должна быть обращена к середине стола. При банкетной сервировке закусочная тарелка ставится сверху на мелкую тарелку. Целесообразно проложить между ними салфетку, но так, чтобы не закрыть эмблему. Тарелку для хлеба ставят с левой стороны от основной (малой или закусочной) на расстоянии 5-10 см в зависимости от количества укладываемых в дальнейшем приборов (вилки). Возможны различные варианты размещения тарелки для хлеба по отношению к мелкой или закусочной.

Доставляют тарелки в зал на подносе или тележке, накрытых салфетками. Поднос с тарелками берут двумя руками. Можно принести в руках стопку тарелок, закрытых ручником, сложенным вдвое по длине.

При установке тарелку берут большим и указательным пальцами, которые вытянуты в одном направлении по бортику, а остальные пальцы только придерживают ее.

Столовые приборы размещают слева и справа от центральной тарелки: ножи кладут с правой стороны от тарелки лезвием к ней, вилки - слева; первыми к тарелке кладут столовые приборы, потом рыбные, закусочные.

Столовую ложку всегда кладут с правой стороны; десертные приборы укладывают перед тарелкой (мелкой или закусочной) в следующем порядке (от

тарелки к центру стола): нож, вилка, ложка. Часто при сервировке укладывают только один из десертных приборов или в паре - ложку и вилку, нож и вилку.

Сервировка стола фужерами. Фужер можно установить в центре за тарелкой или сдвинуть вправо и поставить за ножами. Фужеры устанавливаются на поднос, покрытый салфеткой, лучше емкостями вниз. Можно переносить небольшое количество фужеров между пальцами левой руки емкостью вниз; ладонь руки обращена вверх.

При сервировке полотняную салфетку кладут на закусочную тарелку, бумажные салфетки ставят в специальных подставках и вазах.

Возможно также размещение салфетки на пирожковой тарелке или непосредственно на скатерть между приборами (ножом и вилкой).

При массовом обслуживании в дневное время из приборов для специй могут быть установлены соль и перец. В остальных случаях рекомендуется при сервировке стола только соль, остальные специи и приправы подают к соответствующим блюдам или по просьбе потребителей.

Предварительную сервировку стола выполняют в процессе подготовки зала к обслуживанию. Она включает минимальное количество предметов, которые могут быть использованы при последующем выполнении заказа: пирожковые тарелки, фужеры, приборы для специй, столовые приборы, салфетки, цветы. В зависимости от вида и характера обслуживания (завтрак, обед, ужин, обслуживание торжеств) предварительная сервировка бывает разной степени сложности.

При обслуживании туристов, а также проживающих в гостиницах в утренние часы используют сервировку стола для завтрака. Она включает пирожковую тарелку, закусочные приборы, фужер и полотняную салфетку. Однако можно включить в сервировку нож для масла, закусочную тарелку, чайную ложку. В зависимости от принятого заказа официанты дополняют сервировку стола.

Предварительная сервировка стола в дневное время включает:

- по меню дежурных блюд (минимальная сервировка): тарелку для хлеба, столовые приборы (нож, вилку, ложку), фужер, салфетки, прибор со специями, цветы.

- по меню заказных блюд: тарелку для хлеба и закусочную тарелку, столовые приборы, фужер, салфетку, прибор для специй.

В вечернее время сервировку дополняют закусочными приборами, а столовую ложку убирают. Возможно, что предварительно в вечернее время сервируют столы рыбными приборами.

Дополнительная сервировка стола зависит от заказа потребителя. Приняв заказ, официант дополняет сервировку необходимой посудой и приборами, убирает лишние приборы.

В серванте у официантов должно быть достаточное количество посуды, белья, приборов. По мере использования запасы их пополняются из сервизной. Для ускорения обслуживания официант (бригадир) получает по заборному листу из буфета воду, пиво, соки, фрукты. По мере расходования запасы пополняются.

Подготовка персонала к обслуживанию. От подготовки к обслуживанию официанта и его профессиональности в процессе работы зависит настроение людей, пришедших в ресторан, и впечатление о предприятии.

Официант должен хорошо знать меню и характеристику блюд, состав продуктов, из которых готовится то или иное блюдо, гарнир и соус к блюду, напитки, уметь предложить правильное сочетание отдельных блюд и напитков. Также он должен знать специфику работы предприятия общественного питания, форму и документацию расчета с потребителями, правильно организовывать свое рабочее место, соблюдать правила этикета.

Официанты высокой квалификации должны уметь смешивать и оформлять салаты, готовить коктейли в присутствии потребителя.

Внешний вид официанта определяется прежде всего соблюдением гигиенических требований. Официант должен быть тщательно причесан. Не следует во время работы пользоваться расческой или поправлять волосы рукой.

Особое внимание официант должен уделять рту: ежедневно прополаскивать его жидкостью, устраняющей запах.

Косметика и украшения должны быть умеренными. Уделяется внимание чистоте рук и ногтей, которые не должны быть чрезмерно длинными; не разрешается носить во время работы кольца и перстни.

Все работники общественного питания проходят медицинский осмотр в сроки, установленные органами здравоохранения.

Немалую роль во внешнем облике официантов играет аккуратная, хорошо сшитая, тщательно отутюженная одежда. Официант должен тщательно ее вычистить, проверить, крепко ли пришиты пуговицы. Обувь должна быть начищена до блеска, нестоптанная; во время работы обувь не должна производить шум.

Официанты в зале должны быть одеты в одном стиле, например: белый верх, темный низ; одинаковые костюмы, рубашки, платья. Поэтому в ресторанах, барах, особенно высоких классов, рекомендуется выдавать официантам, метрдотелям, барменам, буфетчикам форменную одежду. Форма обязательна для ношения в ресторане только в рабочее время.

При подготовке к работе официант должен проверить наличие и состояние необходимых предметов. Как отмечалось ранее, одна из самых существенных принадлежностей официанта - ручник, который нужен для того, чтобы уберечь руки от ожога при переноске горячих блюд, а манжеты костюма от загрязнения. Им также можно полировать приборы и протирать посуду непосредственно перед подачей на стол. Ручник чистый, хорошо выглаженный должен быть постоянно у официанта (в руке, на руке, на серванте).

К принадлежностям официанта относятся также ключ от кассового аппарата; бланки счетов, пронумерованные и сброшюрованные, выданные в подотчет; ключ и штопор для открывания бутылок; авторучка для заполнения счетов, носовой платок.

Большая роль в подготовке к обслуживанию зала, в правильной организации и четкой работе официантов принадлежит метрдотелю. Ежедневно перед началом работы он обязан обеспечить готовность зала и официантов к

обслуживанию, провести короткий инструктаж с работниками зала и кухни. Во время инструктажа происходит ознакомление с меню и преёскурантом, разбираются замечания потребителей и администрации по работе за предыдущий день, смену, намечаются мероприятия по устранению недостатков в работе.

Основные элементы обслуживания в ресторанах. Обслуживание в ресторане складывается из следующих элементов: встреча и размещение посетителей, прием и оформление заказов, передача заказов на производство, получение и подача буфетной продукции, получение и подача заказанных закусок, блюд, напитков, расчет с клиентами.

Встреча и размещение гостей. Потребителей встречает швейцар, затем гардеробщик и у входа в зал метрдотель. Если метрдотель в это время занят служебными делами, то потребителей встречает бригадир официантов (официант). Он приветствует гостей, спрашивает, на сколько человек должен быть подготовлен стол, дает возможность выбрать место в зале, учитывая их пожелания. Предлагать места за столом, где уже сидят потребители, можно только с согласия последних. Не допускается предлагать потребителю занять места за столом, который не подготовлен к обслуживанию: не убрана использованная посуда, не выполнена предварительная сервировка столов.

Для большой группы гостей с разрешения метрдотеля может быть составлен общий стол из нескольких столов.

Метрдотель или официант предлагает гостю сесть, выдвинув стул и пригласив его жестом. Если пришли вместе мужчина и женщина, то женщине официант предлагает занять место первой, а затем предлагает сесть мужчине; женщина садится справа от мужчины. В случае, если гости самостоятельно сели за стол, пересаживать их, предлагая другие места, не разрешается. Если гости принесли с собой цветы, официант, не ожидая просьбы, должен принести вазу с водой, поместить в нее цветы, поставить вазу в центре стола.

Прием и оформление заказа. Меню официант предлагает в обложке в развернутом виде слева левой рукой. Меню вручается женщине. Если за столом сидят несколько человек, то предпочтение отдается старшему, юбиляру и т. д. Предложив меню, официант обращает внимание гостей на фирменные блюда. Вместе с меню подается преёскурант вин в закрытом виде. Подождав несколько минут, официант дает возможность ознакомиться с ассортиментом блюд. Потом официант должен подойти к столу и принять заказ, при необходимости официант может порекомендовать то или иное блюдо гостю с учетом его возраста, пожелания, времени года и т. д. Рекомендуя посетителю то или иное блюдо, официант должен со знанием дела рассказать о его вкусовых качествах и особенностях его приготовления. Следует уточнить также, сколько времени потребуется для исполнения заказа. Затем официант может помочь посетителям в выборе вин к заказанным блюдам.

Официант записывает заказ в такой последовательности: сначала холодные блюда и закуски, горячие закуски, затем первые и вторые блюда, десерт и буфетная продукция. Если заказ большой, можно повторить его посетителю для проверки, уточнить время подачи блюд и другие пожелания посетителя.

При приеме заказа официант должен стоять возле гостя, делающего заказ, справа, слегка наклонившись к нему, не касаясь стола, стула.

После приема заказа официант должен наметить план его выполнения: заказ на производство закусок и блюд, подбор посуды для их приготовления и подачи; уточнить сервировку стола в соответствии с заказом и последовательность подачи блюд и напитков.

Приняв заказ, официант идет в сервизную, где подбирает посуду для холодных блюд и закусок, приносит ее на раздачу холодного цеха и передает повару вместе с заказом, сообщив пожелания гостей по приготовлению блюда.

Из холодного цеха официант передает заказ в горячий цех на горячие закуски, первые и вторые блюда, десерт, горячие напитки; одновременно вместе с заказом передает посуду, в которой блюда должны готовиться (кокотницы, кокильницы, порционные сковородки, керамические горшочки и т.д.). Затем официант пробивает чеки на кассовом аппарате для получения буфетной продукции. Непосредственно перед получением холодных и горячих блюд пробивают чеки на них.

Подача блюд, напитков и буфетной продукции, обслуживание гостей рассмотрена отдельно в вопросе 6.

Расчет с гостями. Расчет, как правило, производится в конце обслуживания. Но иногда, если это принято на предприятии, расчет с гостями может быть произведен после принятия заказа или обслуживания холодных блюд - на стол кладется первый экземпляр счета, а обслуживание продолжается по копии счета.

Расчет с потребителями за заказанные блюда и напитки производят по счету.

Бланк счета заполняется в двух экземплярах. В нем указываются название ресторана, фамилия официанта, дата обслуживания, наименование и количество закусок, блюд, напитков и т. д., цена одной порции, сумма всех заказанных порций одноименных блюд, напитков. В случае отказа заказчика от какого-либо блюда против него следует сделать прочерк.

Официант подсчитывает сумму, ставит подпись и подает заказчику первый экземпляр счета, положив его оборотной стороной кверху на маленький поднос или на пирожковую тарелку.

Пронумерованные бланки счетов официант получает перед началом работы у метрдотеля, расписываясь за них в специальной книге. Одновременно официант получает бланки реестра счетов, который составляется на основании копий счетов, и сдает его вместе с копиями счетов, съемными ключами от счетчиков кассового аппарата и выручкой кассиру или представителю администрации.

Реестр подписывается официантом, и метрдотелем проверяется правильность заполнения счетов и реестра.

Уборка столов и замена использованной посуды. В процессе обслуживания официант должен быстро подготавливать стол к подаче очередного блюда, собирая использованную посуду и приборы и заменяя их чистыми.

При уборке тарелок с остатками пищи официант подходит к первому

потребителю справа, берет в правую руку тарелку с приборами и перекладывает ее в левую руку, удерживая большим и указательным пальцами. Далее подходит с правой стороны к следующему потребителю и устанавливает ее на пальцы левой руки: средний, безымянный и мизинец. Приборы с первой и второй тарелки и остатки пищи он складывает на нижней тарелке. При обслуживании группы гостей один официант, таким образом, может собрать до десяти тарелок.

Другой вариант уборки состоит в том, что официант две первые тарелки убирает указанным способом, а третью и последующие ставит на предплечье левой руки; при этом он перекладывает вилок (ножом) остатки пищи на вторую (нижнюю) тарелку и кладет приборы на первую.

Для сбора остатков пищи можно также использовать специальную тарелку, которую официант держит между указательным и средним пальцами.

Использованные тарелки официант относит на подсобный стол и тут же приносит чистые тарелки. При обслуживании группы гостей двумя официантами один из них собирает использованную посуду и приборы, а другой ставит на стол чистые. Для этого на подсобный стол заранее ставят стопку тарелок в необходимом количестве. На верхнюю тарелку стопы кладут полотняную салфетку, сложенную вчетверо, на нее ножи и вилки, так же как при сервировке столов.

Посуду из стекла ставят на поднос, покрытый салфетками, и носят на левой руке. Замену скатерти в присутствии потребителя производят, не оголяя крышки стола.

Правила работы с подносом официанты используют подносы. Поднос удобно переносить на левой руке, для большей устойчивости его поддерживают правой рукой. Поднос обычно переносят на уровне локтя левой руки или несколько выше его; нельзя поднимать поднос с блюдами или буфетной продукцией выше плеча. Нельзя переносить на одном подносе одновременно буфетную и кухонную продукцию. Не рекомендуется переносить что-либо на подносе, не покрытом салфеткой.

Салфетка уменьшает скольжение предметов на подносе; постелив на поднос салфетку, подгибают углы, свисающие с него.

Более тяжелые предметы должны находиться ближе к официанту, высокие - в центре подноса, а более низкие и легкие у края его. Необходимо следить за тем, чтобы поднос был загружен равномерно; дно подноса должно быть сухим и чистым. Поднос с блюдами ставится на подсобный столик или сервант. На обеденный стол поднос ставить не разрешается.

Способы подачи блюд и закусок. Официант должен знать и умело применять правила обслуживания в повседневной работе.

Блюда и напитки посетителям могут быть поданы персонально каждому в тарелке, креманке, чашке и т. д. При этом следует придерживаться правила: все, что заранее разложено или разлито в посуду для одного посетителя, официант подает и ставит на стол правой рукой с правой стороны.

При обслуживании посетителя в посуде индивидуального пользования подаются супы в тарелках и чашках, горячие закуски в кокотницах,

кокильницах или порционных сковородках, десерт в креманках и т. д. Подача же холодных блюд, как правило, должна производиться в посуде, из которой блюдо следует переложить на закусочную тарелку посетителя.

В практике обслуживания применяют три основных метода подачи:

- в обнос (французский способ) - перекладывание заказного блюда на тарелку потребителя с помощью специальных приборов;
- перекладывание закусок и блюд в тарелки потребителей на подсобном или приставном столе (английский способ);
- в стол (русский способ) - расстановка заказанных блюд (несколько порций в одной посуде или однопорционной) на обеденном столе.

Подача блюд в обнос (французский способ).

При этом методе обслуживания предусматриваются следующие варианты:

- официант порционирует пищу, перекладывая ее с блюда на тарелку посетителя;

- официант предлагает блюдо посетителю, который сам перекладывает его в свою тарелку.

Официант в обоих случаях обслуживает посетителя слева.

Следовательно, этот метод обслуживания можно применять как на банкетах, так и при индивидуальном обслуживании по заказному меню.

Держа блюдо в левой руке, правой рукой с помощью столовых вилки и ложки официант раскладывает содержимое на тарелку каждому потребителю.

Официант должен соблюдать правила порционирования блюд: вначале брать основной продукт, перекладывать его в тарелку потребителя, затем перекладывать гарнир, размещая его за основным продуктом. Таким способом официант перекладывает большинство холодных и горячих блюд, состоящих из порционных кусков мяса, рыбы и гарниров, а также фаршированных изделий.

Блюда мягкой консистенции (отварная рыба, шницель рубленый и др.) перекладывают в тарелку потребителя с помощью ложки и вилки, расположенных в одной плоскости углублениями вверх.

Пользуясь приборами для порционирования, посетитель, как отмечалось выше, может сам положить себе в тарелку порцию блюда, предложенного официантом.

Блюдо следует держать возле тарелки гостя, слегка наклонив его, но не касаясь поверхности стола. Обнося гостей салатом, уложенным в вазе горкой, следует слегка поворачивать вазу по часовой стрелке, чтобы к каждому следующему гостю изделие было обращено ненарушенной стороной.

Перед подачей холодных блюд в обнос стол сервируют закусочной тарелкой, а перед подачей вторых горячих блюд — подогретой мелкой столовой тарелкой, которую официант ставит с правой стороны.

Подача блюд с помощью подсобного стола (английский способ).

При этом методе подачи блюд обязательным является применение подсобного стола, на котором официант порционирует блюдо в индивидуальные тарелки гостей. Подсобный (приставной) стол лучше устанавливать так, чтобы потребитель имел возможность наблюдать за действиями официанта. Он может быть передвижным или стационарным. На

приставном столе посуда, приборы размещаются в том же порядке, что и на столе потребителей. Обычно блюдо с основным продуктом устанавливают в левой части стола, а гарнир (если он подается на раздате отдельно) — в правой, в центре размещают тарелки. Метод подачи блюд с помощью подсобного стола предусматривает порционирование пищи обеими руками.

Существует несколько способов порционирования:

- ложку подкладывают под продукт, слегка нажимая сверху вилкой - для порционирования котлет, лангетов, бифштексов, овощных и крупяных гарниров, салатов;

- ложку и вилку подкладывают под продукт и перекладывают - для порционирования запеченных блюд, крупных кусков мяса.

У подсобного стола могут работать два официанта - один из них порционирует основной продукт, а второй раскладывает гарнир.

При порционировании соусных блюд используют две ложки, причем вначале перекладывают гарнир, затем основное блюдо.

После порционирования официант берет тарелку через ручник так, чтобы большой палец лежал на кромке бортика, и ставит ее на стол перед гостем с правой стороны от него правой рукой. Можно подать с левой стороны, но левой рукой (если трудно подойти к потребителю).

Поддача блюд в стол (русский способ). Этот метод по сравнению с предыдущими в большей степени использует элементы самообслуживания и предусматривает расположение красиво оформленных и приготовленных в целом виде блюд на столе, а также национальных блюд, приготовленных в горшочках. Если гости заказали большой ассортимент холодных блюд, их располагают на столе в вазах, овальных и круглых фарфоровых блюдах. Во все блюда кладут приборы для раскладки: вилку - зубцами вниз, а сверху ложку, ручки приборов располагают в сторону гостей.

Кроме основных методов существуют европейский и комбинированный методы подачи блюд. Европейский метод отличается от предыдущих методов прежде всего сервировкой стола. Стол сервируют столовым и закусочным приборами, пирожковой тарелкой, полотняной салфеткой, которая кладется перед гостем, стеклом, прибором для специй, цветами. Холодные закуски официант приносит заранее, порционированными на закусочные тарелки. Вторые горячие блюда подают на подогретых мелких столовых тарелках, накрытых специальными крышками клоше. Официант подходит к гостю справа, ставит перед ним тарелку с крышкой, приподнимает ее и переворачивает, затем относит на подсобный стол. Вторые блюда подают европейским методом в небольших залах, а также при отсутствии подсобных столов.

В ресторанах применяют комбинированный метод обслуживания, который предусматривает использование русского, английского, французского и европейского методов подачи блюд с учетом ассортимента заказанных блюд.

Тест для самопроверки:

1. Расположите в правильной последовательности операции подготовительного этапа обслуживания официантами:

- а) получение и подготовка столовой посуды, столовых приборов и столового белья;
- б) предварительная сервировка столов;
- в) подготовка зала и рабочего места к обслуживанию;
- г) подготовка персонала к обслуживанию.

Укажите формы обслуживания, при которых осуществляется частичное обслуживание официантами:

- 1) банкет-чай;
- 2) банкет-фуршет;
- 3) дипломатический прием;
- 4) банкет-коктейль;
- 5) экспресс-обслуживание.

3. Расположите последовательно операции накрытия столешница стола:

- а) накрытие стола мольтоном;
- б) накрытие стола скатертью;
- в) накрытие стола напероном.

4. Расположите операции предварительной сервировки в правильной последовательности:

- 1) сервировка стеклянной посудой;
- 2) сервировка тарелками;
- 3) накрытие стола скатертью;
- 4) сервировка приборами;
- 5) раскладывание салфеток;
- 6) расстановка прибора со специями;
- 7) установка вазы с цветами.

2.5 Организация специальных форм обслуживания

Специальные формы обслуживания используются: во-первых, с целью ускорения обслуживания большого количества посетителей с ограниченным запасом времени (обслуживание участников конгрессов, конференций, симпозиумов, туристов и т.д.); во-вторых, для усиления конкурентоспособности предприятия, так как потребитель благосклонно относится к любым нововведениям.

К специальным формам организации обслуживания относятся: *«шведский стол»*, *«барбекю»*, *«стол-экспресс»*, *«зал-экспресс»*.

«Шведский стол» - «буфет», «телега», привычные в ресторанном меню слова, говорят посетителям не только о разнообразии блюд, но и доступности

цен. Возможность быстро, качественно пообедать привлекает и большое количество клиентов, и рестораторов, которые также могут быстро обслужить большие организованные группы клиентов.

Время на получение и прием пищи в среднем во время завтрака составляет 15-20 минут, обеда и ужина - 25-30 минут. При обслуживании по типу «шведский стол» посетителям не приходится ждать, когда официанты принесут им заказанные блюда и выпишут счет. Они сами по своему вкусу выбирают блюда.

Практика показывает, что наиболее удобными интервалами для организации «шведского стола» являются: завтрак – 8-10 часов, обед – 12-15 часов, ужин – 17-30 – 19-30.

Для организации «шведского стола» в ресторане выделяют отдельный зал или часть его, удобную для обслуживания. Главное, чтобы выполнялись следующих два основных момента:

-легко можно было провести заполняемость «шведского стола» со стороны кухни;

- не было пересечения со стороны основного потока потребителей, которые питаются в основном зале, и потребителей «шведского стола».

Для обслуживания «шведского стола» создается бригада официантов. Каждый работник, входящий в бригаду, выполняет конкретный вид работы. Особенность обслуживания «шведского стола» заключается в том, что бригадир получает по заборным листам на продукцию или счету и чеку контрольно-кассовой машины, расставляет ее с членами бригады на «шведский стол», следит в течение дня за ассортиментом, по мере реализации пополняет его недостающей продукцией.

«Шведский стол» представляет собой большой стол или группы столов, на котором расставлены блюда с закусками, десертами, мучными кондитерскими изделиями, напитками. По краям стола ставят закусочные тарелки стопками по 5-6 штук. Как правило, используется оборудование для подогрева тарелок. В зале у стен расставляются четырехместные столы, которые сервируют мелкими или крупными до 300-450 мм тарелками (в зависимости от контингента и ассортимента), фужерами, приборами, ставят минеральную воду.

Посетители, взяв поднос или блюдо со специального стола, подходят к «шведской зоне» и самостоятельно выбирают блюда. Для подачи закусок, требующих охлаждения, используются салат - бары или охлаждаемые витрины, состоящие из подноса на подставке и вложенных внутрь хладагентов с морозящим гелем. Блюда на таких витринах проще сервировать, и смотрятся они более эстетично.

Во время бизнес – ланча или фуршета помимо закусок, как правило, подают горячие блюда. При этом основная задача – сделать так, чтобы блюдо не успело остыть в процессе подачи. Для этого существуют специальные мармиты, в которых пища постоянно подогревается до оптимальной температуры. В ресторанах применяется несколько их разновидностей в зависимости от того, какое блюдо подается.

Для горячих блюд используются мармиты разнообразных форм:

прямоугольные, овальные, квадратные, круглые. Используя вставки – контейнеры стандартных размеров (GN/1, GN/2, GN/3), в таком мармите можно расположить достаточно широкий ассортимент блюд. Вставки - контейнеры изготавливаются не только из нержавеющей стали, но и из фарфора. Последние имеют большую степень теплопередачи, а блюда, подаваемые в них, выглядят красиво и эффектно.

Супы подаются совершенно в иных мармитах, состоящих из подставки-основания и вставленных в нее одной или двух кастрюль. Кастрюли эти необычные – специальной формы и без толстого дна. Подогреваются они с помощью горелок. Существуют также мармиты для горячих напитков: в них подают готовый чай или кофе. Именно подают, а не готовят. Профессионалам известно, что в таких мармитах в отличие от самовара из-за недостаточно высокой температуры воду вскипятить нельзя.

Еще один тип мармитов предназначен для подогрева готового соуса. Они гораздо меньших размеров и подогреваются при помощи греющей свечи.

Использование нового технологического оборудования, предназначенного именно для организации «шведского стола», оправдано, так как при эксплуатации этих устройств можно использовать два варианта подогрева: с помощью горючего или электронагревательных элементов.

Все мармиты имеют специальное запатентованное устройство, фиксирующее крышку в любом положении. Это позволяет избежать неловких ситуаций, когда крышка выскальзывает из рук гостя.

Все мармиты легко разбираются, что создает дополнительные удобства при чистке или хранении. Теплоизолированные ручки делают использование мармитов безопасным для клиентов.

В некоторых гостиницах для иностранных туристов при организации питания по типу «шведский стол» в зале устанавливается линия прилавков для самообслуживания, в состав которой входят: прилавки для подносов, охлаждаемый прилавок для холодных и сладких блюд, прилавки – мармиты для супов и горячих блюд, прилавки для горячих напитков, прилавки для столовых приборов. Посетители, подойдя к линии раздачи, по выбору подбирают комплексный завтрак или обед, при этом сами себе порционируют на тарелки выбранные блюда и напитки.

Стол - экспресс (или «Репинский стол»). Стол - экспресс рассчитан на одновременное обслуживание 20-30 человек. Он имеет круглую форму, с неподвижной нижней и поворотной верхней вращающейся центральной частью, на которой устанавливают хлеб, разнообразные закуски, блюда, кулинарные и кондитерские изделия, кисломолочную продукцию, соки, напитки. Верхняя часть приподнята над нижней на 10 см. Ширина неподвижной части составляет 35-40 см. Посетители, сев за стол, поворачивают за ручку центральный поворотный стол и по своему выбору берут те или иные блюда. Горячие напитки и горячие блюда подает официант, после чего он рассчитывается с посетителями.

Зал-экспресс организуется в ресторанах для ускорения обслуживания потребителей с ограниченным обеденным перерывом. Такой зал располагает

небольшим количеством мест (от 40 до 50) и обслуживает его бригада из четырех человек. Меню представляет комплексный обед, состоящий из 4 блюд: закуска, суп, горячее блюдо и десерт. Ко времени обеда все столы в зале-экспресс должны быть подготовлены к приему посетителей. Сервировка обеденного стола состоит из пирожковой тарелки, столовых приборов, фужеров. На каждый стол кладут меню. Как только посетители сядут за стол, официант ставит закуски, сладкое, а затем приносит суп и горячее блюдо. Обычно на такой обед потребитель затрачивает 15-20 минут. Стандартная стоимость обеда облегчает и ускоряет расчет.

«Барбекю» - пища, приготовленная на огне в присутствии потребителя. Данная форма обслуживания отличается от вышеперечисленных тем, что позволяет не только быстро обслужить клиента, но и нетрадиционно. В барбекю привлекательно все: и сам процесс приготовления, и его результат. Самое главное - не нужно обладать особым поварским талантом. Это ведь так просто: разместить кусочки мяса, рыбы, морепродуктов, овощей на решетке и быстро обжарить с двух сторон. При этом именно барбекю предоставляет свободу для творчества: используя различные соусы и специи можно создавать неповторимые по вкусовым ощущениям блюда.

Услуги по организации питания участников съездов, конференций. Участников съездов, форумов, совещаний, проживающих в гостинице, обеспечивают трехразовым питанием – завтраком, обедом, ужином. Обеды и ужины могут быть организованы в других ресторанах. Для своевременной организации питания администрация ресторана должна быть заранее уведомлена о сроках и режиме работы съезда (конференции и др.), численности участников. Определяется время посещения ресторана, стоимость дневного рациона и порядок расчета. Меню для участников таких мероприятий составляется заранее и согласовывается с заказчиком, могут быть предложены варианты комплексных завтраков, обедов, ужинов.

Необходимость одновременного обслуживания большого количества людей, располагающих небольшим отрезком времени, требует быстроты и четкости работы официантов. С этой целью уточняется график выхода на работу официантов, с тем, чтобы обеспечить максимальное присутствие большинства работников в период завтрака, обеда. Численность обслуживающего персонала рассчитывают исходя из нормы обслуживания: один официант может обслужить одновременно не более восьми потребителей. Для сбора посуды выделяют подсобных работников, предоставив возможность официантам заниматься только подачей блюд и расчетом с гостями.

Для ускорения обслуживания столы сервируют заранее. К завтраку, например, в соответствии с меню, ставят чашки для чая или кофе, подставки для яиц, розетки с джемом, сахар, молочнокислые продукты. Для ускорения обслуживания на стол можно подавать чай в чайниках, кофе в кофейниках, чтобы гости могли налить напитки сами. Хлеб также нарезают заранее и укладывают на тарелки или в хлебницы, ставят на столы и накрывают салфетками.

Тест для самопроверки:

1. Закончите предложение.

К специальным формам организации обслуживания относятся: «шведский стол», «барбекю», ..., ... «зал-экспресс».

2. «Репинский стол» рассчитан на одновременное обслуживание:

- а) 4-6 человек;
- б) 10-20 человек;
- в) 20-30 человек;

3. Верно ли утверждение.

«Шведский стол» представляет собой большой стол или группы столов, на котором расставлены блюда с закусками, десертами, мучными кондитерскими изделиями, напитками.

2.6 Организация обслуживания пассажиров на транспорте

Специфика обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта требует применения форм и методов, обеспечивающих максимальное удовлетворение потребностей в питании при минимальных затратах времени. Услугами предприятий общественного питания, расположенных на вокзалах и станциях, пользуются преимущественно отъезжающие и транзитные пассажиры. Основной формой обслуживания пассажиров в пути является организация питания в поезде.

Организация питания на железнодорожных вокзалах зависит от вида вокзала. Согласно нормам технологического проектирования их подразделяют на четыре группы в зависимости от пассажиропотока:

- особо большие вместимостью более 1500 пассажиров;
- большие – 700-1500;
- средние – 200-700;
- малые – менее 200.

Для вокзалов первой группы наиболее приемлемы такие типы предприятий общественного питания как: ресторан, кафе общего типа и кафе детское, кафетерий, буфет, предприятия быстрого обслуживания (fast food), столовая для обслуживающего персонала; для второй группы – ресторан по типу fast food, буфет, бар, в том числе игровой; для третьей группы – ресторан по типу fast food более низкого класса обслуживания, буфет; для четвертой группы – предприятия fast food узкой специализации.

Потребитель должен иметь возможность получить доступ к пункту питания. При разработке режима работы предприятия, особенно это касается организации деятельности ресторанов, время перерывов необходимо устанавливать тогда, когда нет ни прибытия, ни отправления поездов.

При обслуживании потребителей в предприятиях общественного питания разных типов применяют самообслуживание, обслуживание официантами, смешанный метод, а также организуют реализацию комплексных обедов с

предварительной сервировкой столов. Для пассажиров с детьми в залах ресторанов и кафе устанавливают мебель с регулировкой высоты, а в ассортимент вводят различные каши, сладкие блюда, напитки, молоко и т.п.

В буфетах на вокзалах и станциях реализуют, как правило, холодные закуски несложного приготовления, бутерброды, мучные изделия (булочки, ватрушки, пирожки), горячие напитки, кисломолочные продукты, яйца вареные, печенье и вафли в мелкой расфасовке, горячие напитки.

На перроне в киосках, на лотках пассажиры могут купить пирожки с различными фаршами, беляши, чебуреки, бутерброды, дорожные наборы, соки, фруктовую и минеральную воду в мелкой расфасовке и т.д., а с передвижных мармитных тележек с подогревом – горячие сосиски, сардельки, горячие напитки.

Вместимость предприятий общественного питания зависит от числа пассажиров, одновременно вмещающихся в вокзал. Для вокзалов первой группы число мест в пунктах питания должно составлять 10-15% пассажиропотока; второй и третьей –12%; четвертой –15-20%.

Вместимость столовой для работников вокзала и предприятий общественного питания рекомендуется определять из расчета обслуживания в 4 очереди всех работающих в максимальную смену, число которых составляет 60% от штатной численности.

Количество пассажиров, пользующихся услугами перронной торговли, принимают равной 5-10% от общего количества отъезжающих пассажиров. Количество отъезжающих пассажиров определяют по количеству отбывающих и транзитных поездов с учетом, что в каждом поезде размещается 1000-1200 человек.

При определении общего количества блюд исходят из коэффициента потребления, который составляет для ресторана –3; кафе –1,5-2; буфета, кафетерия – 1,5; винного буфета – 3; столовой – 3-4; при организации экспресс столов – 2.

В пути следования пассажиры, путешествующие с личными целями, могут посещать вагон-ресторан, вагон – кафе, вагон – буфет, вагон - бар, вагон-клуб (не дорогой). Обслуживание в вагонах - ресторанах происходит официантами; в вагонах–кафе – буфетчиком или по методу самообслуживания; в вагонах–буфетах и вагонах – барах - самообслуживание.

Вагоны-рестораны по уровню обслуживания, а также в зависимости от категории поезда подразделяются:

- вагон-ресторан поезда международного значения, отличающийся более изысканным по сравнению с вагонами-ресторанами других поездов интерьером, уровнем комфорта и разнообразным ассортиментом кулинарной продукции, включая заказные и фирменные блюда, напитков, кондитерских и вино-водочных изделий;

- вагон-ресторан фирменного поезда, отличающийся оригинальностью интерьера, комфортностью, выбором услуг, ассортиментом заказных и фирменных блюд и изделий;

- вагон-ресторан пассажирского поезда: единство стиля в оформлении

интерьера в соответствии с конструкцией вагона, ассортимент, включающий не менее двух наименований фирменных и заказных блюд, широкий выбор покупных товаров, алкогольной продукции.

Может быть организована розничная торговля покупными товарами и продукции собственного производства непосредственно в купе пассажирского поезда. Услуги по организации досуга включают организацию музыкального обслуживания и видеопрограмм. Может быть организована продажа сувениров, значков, сопутствующих товаров; упаковка кулинарных изделий.

Перечень услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания в пассажирских поездах, может быть расширен в зависимости от типа предприятия и категории поезда, а также специфики обслуживаемого контингента.

При обслуживании туристских поездов питание организуют по меню дневного рациона или предоставляют комплексные обеды. Горячее питание рекомендуется предоставлять при нахождении в пути более одних суток. С этой целью организуют ресторан, оборудованный в специальном вагоне поезда. В состав туристских поездов могут включаться несколько вагонов-ресторанов в зависимости от числа туристов.

Вагон-ресторан состоит из зала вместимостью 48 мест, кухни и моечной столовой посуды. Буфетная стойка выносится в зал. Производственное помещение (кухня), где осуществляется процесс приготовления кулинарной продукции и ее оформление, оснащается необходимым оборудованием: холодильником, плитами, столами, весами, средствами малой механизации, а также инвентарем.

Пассажиры, совершающие поездки с деловыми целями, предпочитают обслуживание официантами в вагонах-ресторанах. При организации вагонов «президент-экспресс» предусматривается трехразовое питание с широким ассортиментом блюд.

В поездах, находящихся в пути следования в одном направлении менее одних суток, для обслуживания пассажиров организуют купе-буфет, оборудованный на части площади одного из вагонов. Купе-буфет реализует бутерброды, кисломолочную продукцию, продукцию собственного производства несложного приготовления (вареные яйца, отварные сосиски, чай, кофе и т.п.), безалкогольные напитки, фрукты, соки, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, дорожные наборы. Обслуживает пассажиров буфетчик.

Двери вагона питания во время движения поезда должны быть закрыты. Торцевые двери во время работы предприятия в пассажирском поезде открыты для входа посетителей. Фартуки переходных площадок на подходе к пункту питания должны быть опущены. В зимний период тамбуры и переходные площадки необходимо регулярно очищать от снега и льда.

Обслуживание пассажиров воздушного транспорта. Организация обслуживания пассажиров воздушного транспорта осуществляется в аэровокзалах, аэропортах, на борту самолета путем предоставления горячих видов питания по меню свободного выбора или скомплектованных рационов, в том числе с использованием одноразовой посуды, организации розничной

торговли, установки автоматов для продажи напитков, сигарет и т.п.

В аэропортах и аэровокзалах создается сеть предприятий общественного питания разных типов и классов: рестораны, кафе, буфеты, столовые, бары, павильоны, лотки, цехи бортового питания. Применяется метод самообслуживания, обслуживание официантами или комбинированный. Для ускорения обслуживания пассажиров используются специальные формы обслуживания, такие как «шведский стол», «репинский стол», зал-экспресс.

Типы предприятий общественного питания и их вместимость определяются пассажиропотоком. Нормами проектирования на внутренних линиях гражданской авиации на аэровокзалах с пассажиропотоком от 50 до 400 в час предусматриваются кафе и буфеты, при большем пассажиропотоке – рестораны, кафе, буфеты. Кроме того, должно быть организовано питание проживающих в гостинице.

Горячее питание должно быть предоставлено пассажирам при нахождении в пути свыше 4 часов – одноразовое, более 6 часов – двухразовое. Для обслуживания пассажиров на борту самолета используют скомплектованные рационы, которые готовят в специализированных цехах (горячий, холодный), входящих в состав блоков питания аэропорта. Цех бортового питания состоит из двух отделений: 1 - для расфасовки продукции и укладывания ее в контейнеры, 2 – для мытья контейнеров. При этом используется одноразовая посуда.

Непосредственно в пути следования самолета перед отпуском готовая пища разогревается. В последнее время широкое распространение получил способ приготовления горячих напитков с использованием фасованной продукции (чай, кофе), а также реализация мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий (булочки, кексы и т.п.).

Обслуживание пассажиров водного транспорта. Обслуживание пассажиров водного транспорта может происходить как на борту судна, так и в местах ожидания (морских вокзалах, пристанях и т.д.). В состав предприятий общественного питания, обслуживающих пассажиров морского и речного транспорта на борту судна, входят рестораны, бары, буфеты. Применяется метод обслуживания официантами (барменом, буфетчиком) или самообслуживание. Организуется прием предварительных заказов, а также разносная торговля прохладительными напитками, мелкоштучными хлебобулочными и кондитерскими изделиями.

Обслуживание на пассажирских судах зависит от продолжительности рейса и класса пассажирского судна. Питание может быть организовано по меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню скомплектованных рационов.

Небольшие речные и морские теплоходы оборудуются буфетами для продажи небольшого ассортимента холодных закусок, напитков, покупной продукции. Крупные пассажирские суда имеют несколько типов предприятий общественного питания с организацией собственного производства (кухни).

Вместимость салонов-ресторанов составляет от 48 до 150 мест. Столы и серванты крепятся к полу. При сервировке используют специальную

утяжеленную посуду. Буфет размещают непосредственно в зале. Он может обслуживать как официантов, так и пассажиров.

Обслуживание потребителей на берегу происходит в кафе, буфетах, киосках, павильонах и через розничную торговую сеть. Режим работы предприятия общественного питания должен соответствовать режиму работы водного транспорта.

Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта может происходить при автовокзалах, автостанциях, а также в пути следования в мотелях. В состав блоков питания входят рестораны, кафе, столовые, бары, буфеты. Розничная торговля покупной продукцией и наборами в дорогу осуществляется через лотки, павильоны, палатки.

При вместимости мотелей более 200 мест для обслуживающего персонала предусматривают специальные буфеты или столовые. Применяется метод обслуживания официантами (буфетчиком, барменом, продавцом) или самообслуживание. Питание может быть организовано по меню со свободным выбором блюд, меню комплексных обедов.

Тест для самопроверки:

1. Закончите предложение.

Вагоны-рестораны по уровню обслуживания, а также в зависимости от категории поезда подразделяются:

- вагон-ресторан поезда международного значения;
- вагон-ресторан фирменного поезда;
-

2. Вставьте пропущенные цифры.

Горячее питание при обслуживании пассажиров воздушного транспорта должно быть предоставлено пассажирам при нахождении в пути свыше ... часов – одноразовое, более ... часов – двухразовое.

3. Закончите предложение.

Цех бортового питания состоит из двух отделений: 1 - для расфасовки продукции и укладывания ее в контейнеры, 2 –

2.7 Организация питания по месту учебы

Вместимость предприятий общественного питания по месту учебы определяется в соответствии со строительными нормами и правилами. При планировании развития сети предприятий общественного питания руководствуются следующими нормативами:

- 350 мест на 1000 учащихся общеобразовательных учреждений в первую смену;
- 200 мест на 1000 учащихся студентов высших и средних специальных

учебных заведений.

В образовательных учебных заведениях питание организуется в столовых, столовых раздаточных, буфетах. При школах с числом учащихся в первую смену 320 человек и более должны организоваться столовые, при меньшей численности – столовые раздаточные.

В высших и средних специальных учебных заведениях питание студентов, профессорско-преподавательского состава, аспирантов, обслуживающего персонала организуется в столовых, диетических столовых (отделениях, уголках столовой), кафе, буфетах, специализированных закусочных, барах.

Состав и площади предприятий общественного питания при учебных заведениях зависят от численности обслуживаемого контингента. Блоки питания могут быть встроенными, встроенно-пристроенными, пристроенными к зданию учебного заведения и отдельно стоящие, соединенные (или нет) с учебными корпусами утепленными переходами. Наибольшее расстояние от столовых до учебных и учебно-производственных корпусов не должно превышать 500 метров.

Объемно-планировочные и конструктивные решения столовых по месту учебы, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные и другие требования, предъявляемые к ним, должны приниматься в соответствии с действующими нормативами и правилами. Режим работы блока питания согласовывается с администрацией учебного заведения.

Организация питания учащихся образовательных учреждений должна строиться с учетом принципов рационального питания:

- соблюдение основ рационального питания;
- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам организма;
- обеспечение основными пищевыми веществами в определенном соотношении (сбалансированности) согласно возрасту и специфике питания;
- правильное распределение суточного рациона по отдельным приемам пищи в течение дня.

Наиболее оптимальным режимом питания учащихся в течение дня следует считать четырехкратный прием пищи с интервалами между приемами 3,5-4 часа. Завтрак в школе должен составлять 20%, обед – 35% суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

Согласно Санитарным правилам для учащихся всех общеобразовательных учреждений должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак). По желанию родителей всем учащимся может предоставляться и обед. Учащиеся, посещающие группы продлённого дня, должны обеспечиваться по месту учёбы 2-х разовым горячим питанием (завтрак и обед), а при длительном пребывании в школе – и полдником (10% суточной калорийности рациона).

При посещении школы в первую смену завтрак для учеников 1 – 5 классов должен предоставляться после второго урока, 6 – 11 классов – после третьего урока.

Для детей 6-летнего возраста в общеобразовательных учебных заведениях

рекомендуется трёхразовое питание (горячий завтрак, обед и полдник). Первый приём пищи (завтрак) должен быть организован после второго урока, обед – после занятий в 1300 – 1330, полдник – после дневного сна в 1630. При организации трёхразового питания должно обеспечиваться 65-70% суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии. При посещении детей во вторую смену (с 1300) горячее питание в школе рекомендуется выдавать после второго урока (для 1-5 классов) и третьего урока (для 6-11 классов).

Тест для самопроверки:

1. Вставьте пропущенные цифры.

При планировании развития сети предприятий общественного питания руководствуются следующим нормативом: ... мест на 1000 учащихся общеобразовательных учреждений в первую смену.

2. Вставьте пропущенное слово. Наиболее оптимальным режимом питания учащихся в течение дня следует считать ... прием пищи с интервалами между приемами 3,5-4 часа.

2.8 Услуги по организации питания в гостиницах и местах отдыха

При гостиницах организуются предприятия общественного питания для обслуживания проживающих в них гостей.

В городских гостиницах работают рестораны, бары, буфеты, а в гостиницах при аэропортах, железнодорожных, морских, речных вокзалах - кафе, закулочные, буфеты.

Строительными нормами и правилами предусмотрено, что в гостиницах количество мест в ресторане, кафе должно соответствовать вместимости гостиницы, а число мест в буфетах составлять не менее 10% вместимости гостиницы.

Предприятия общественного питания при гостиницах должны открываться не позднее 8 ч, чтобы проживающие в ней могли получить завтрак. В каждом конкретном случае решается вопрос о необходимости открытия в утренние часы ресторана полностью или частично (одного зала или нескольких столиков). Если в гостинице несколько буфетов, то часы работы их устанавливают индивидуально, а перерывы не должны совпадать.

В ресторанах при гостинице в утренние часы, как правило, предлагают неширокий ассортимент блюд несложного приготовления, можно также организовать обслуживание комплексными завтраками. На завтрак предлагают кисломолочную продукцию, яйца, масло, колбасу, сыр и другую гастрономическую продукцию, салаты, соки, блюда из яиц, каши, сосиски, горячие напитки. Если в меню имеются скомполектованные завтраки, то блюда, входящие в их состав, не должны повторяться в течение недели.

Порядок обслуживания в ресторанах при гостинице такой же, как и в других ресторанах.

Поэтажные буфеты, как правило, начинают работу с 7 ч утра и заканчивают в 22-23 ч. Для каждого поэтажного буфета устанавливают

ассортимент блюд и напитков. Он не должен быть широким, но быть разнообразным по дням недели

Каждый буфет состоит из зала, подсобного помещения и моечной столовой посуды. Поэтажные буфеты оборудуются прилавком, пристенной витриной для выкладки товаров, охлаждаемой витриной, для приготовления кофе – эспрессо-кофеваркой. В торговом зале устанавливают несколько столиков со стульями или высокие столы. Подсобное помещение оборудуется электроплитой, электрокипятильником, холодильным шкафом. В штат работников входит буфетчик, уборщица (она же моет посуду), а в некоторых случаях – повар. Работает буфет по методу самообслуживания.

Обслуживание в номерах ведется по заказам проживающих в гостиницах за дополнительную оплату.

Прием заказов на обслуживание в номерах может производиться:

- в поэтажных буфетах, где устанавливается телефон или оборудуется сигнализация для вызова в номер дежурного официанта;
- непосредственно в ресторанах через дежурного администратора или метрдотеля (по телефону или лично);
- в специальных диспетчерских пунктах по обслуживанию в номерах.

Выбор формы приема заказа зависит от местных условий (вместимость гостиницы, расположение номеров, связь с этажами).

Организация обслуживания в местах массового отдыха.

Для ежедневного отдыха служат, как правило, районные парки, скверы, общегородские зоны отдыха. В воскресные и праздничные дни население в зависимости от сезона отдыхает на пляжах, выставках, в спортивных комплексах, общегородских зонах отдыха. Во время отдыха возникает большой спрос отдыхающих на услуги предприятий общественного питания.

В местах отдыха предусматривается стационарная и сезонная сеть кафе, ресторанов, закусочных. Основную часть сети составляют узкоспециализированные предприятия (пирожковые, пельменные, сосисочные, блинные и др.), мелкорозничная сеть (киоски, палатки по продаже пирожков, булочек, бутербродов, напитков, кондитерских изделий). Для каждого предприятия определяют ассортимент реализуемой продукции.

Для удовлетворения спроса отдыхающих на продукцию общественного питания в зонах массового отдыха организуют также разносную торговлю и обслуживание через выездные буфеты. В этой сети используют посуду одноразового пользования.

Для обслуживания большого количества людей за короткое время в антрактах в театрах применяют метод комбинированного обслуживания. Организуется несколько буфетов, в том числе по продаже кофе, чая, выпечки, кондитерских изделий, бутербродов, то продаже мороженого, соков, воды. Одновременно в зале буфета на столах выставляют пирожные, бутерброды, выпечку, фрукты, минеральную, фруктовую воду, соки, пиво, стопки пирожковых тарелок, группами фужеры или стаканы. Потребители выбирают выставленную продукцию, официанты открывают для них бутылки с напитками и производят расчет. Во время спектакля зал подготавливают к

следующему потоку потребителей.

Тест для самопроверки:

1. Вставьте пропущенные цифры.

Поэтажные буфеты в гостиницах, как правило, начинают работу с ... часа утра и заканчивают в ... часа.

2. Верно ли утверждение, что в местах отдыха чаще предусматривают узкоспециализированные предприятия?

ЧАСТЬ II. ПРАКТИКУМ

Программой курса «Проектная деятельность» предусмотрено проведение практических занятий.

Цель проведения практических занятий – проверка и закрепление знаний, полученных обучающимися на лекциях, при самостоятельном изучении рекомендованной литературы; развитие умения активно участвовать в обсуждении рассматриваемых вопросов, вырабатывать собственное мнение.

В процессе подготовки к занятию обучающиеся должны усвоить основные теоретические вопросы на основании изучения специальной литературы по собственной теме. При этом рассматриваемые вопросы на занятии должны быть связаны с практикой хозяйственной деятельности предприятий питания.

Практические занятия предусматривают решение конкретных производственных ситуаций и оформляются в виде отчета индивидуально каждым обучающимся. Изучение производственных ситуаций в учебном процессе позволяет повысить его эффективность, обучающиеся приобретают навыки самостоятельной работы.

Практическая работа №1

Планирование, размещение и типы предприятий питания

Цель работы: закрепление знаний об основных принципах размещения предприятий общественного питания и характеристиках различных типов предприятий.

Обучающийся должен уметь:

- выполнять необходимые расчеты при обосновании строительства нового предприятия или реконструкции действующего;
- использовать основные способы анализа научно-технической проблемы путем подбора, изучения и анализа нормативных и литературных источников по тематике.

Последовательность выполнения работы:

Задание №1. Планирование и размещение сети предприятий питания.

С целью закрепления знаний об основных принципах размещения предприятий общественного питания необходимо выполнить следующие практические задания:

1.1 Норматив сети для столовых при промышленном предприятии составляет 250 посадочных мест на 1000 работающих. Фактически обеспеченность составляет 210 мест на 1000 работающих. Определить степень обеспеченности сетью.

1.2 Норматив сети для школьных столовых составляет 250 посадочных мест на 1000 учащихся в максимальную смену. Определить фактическую обеспеченность сетью, если уровень обеспеченности составляет 96%.

1.3 Норматив сети для столовых при учебном заведении составляет 180 посадочных мест на 1000 учащихся. Фактически обеспеченность составляет 150 мест на 1000 учащихся. Определить степень обеспеченности сетью.

Задание №2. Принципы классификации предприятий питания.

Задание №3. Характеристика предприятий питания различных типов: рестораны, бары, кафе, столовые, предприятие быстрого обслуживания, закусочные, буфеты, кафетерии, магазины (отдел кулинарии).

При подготовке заданий №2,3 необходимо самостоятельно изучить нормативный документ ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Подготовиться к тестовому опросу.

Задание №4. Классификация и характеристика заготовочных предприятий.

Подготовка к заданию №4 «Классификация и характеристика заготовочных предприятий» требует изучения нормативного документа ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания», найти и оформить ответы на вопросы:

4.1 Определение термина «заготовочное предприятие общественного питания».

4.2 Основные стадии технологических процессов на заготовочных предприятиях.

4.3 Определение термина «полуфабрикат высокой степени готовности».

4.4 Помещения для тары (в том числе возвратной), проектируемые в заготовочных предприятиях.

4.5 Примеры оборудования современных очистных систем заготовочных предприятий.

4.6 Условия организации собственных технологических лабораторий в заготовочных предприятиях.

4.7 Требования к организации комплектации рационов питания на заготовочных предприятиях.

Вопросы для самопроверки:

Раскройте классификацию предприятий общественного питания по характеру производства.

Закончите предложение. К заготовочным предприятиям общественного питания относятся: фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, ...

Закончите предложение. С целью сохранения качества и безопасности, увеличения сроков хранения продукции в заготовочных предприятиях питания используют интенсивное охлаждение и ...

Закончите предложение. Хранение упакованной продукции общественного питания до ее отправки на реализацию осуществляется в отделении.

Практическая работа №2

Разработка и анализ производственной инфраструктуры предприятий

Цель работы - формирование умения разработки инфраструктуры предприятия общественного питания.

Обучающийся должен уметь: анализировать и оценивать производственную инфраструктуру предприятия.

На каждом предприятии питания в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции организуются производственные подразделения, формирующие его производственную инфраструктуру, под которой понимается состав его производственных подразделений (участков, отделений, цехов), их производственных связей.

Последовательность выполнения работы:

В соответствии с вариантом разработайте производственную инфраструктуру цеха, заполнив таблицу 2.1 (графы 1,2,3,4).

Производственные участки и рабочие места в таблице следует располагать по ходу технологического процесса. Выполните анализ рабочих мест (графы 5,6,7,8).

Таблица 2.1

Производственная инфраструктура цеха

| Перечень подразделений, имеющих непосредственную связь с цехом | Наименование цеха | Производственный участок (отделение) | Рабочее место | Характеристика рабочего места | | | |
|--|-------------------|--------------------------------------|---------------|--------------------------------|----------------------------|--------------------------|-------------------------|
| | | | | по способу выполнения операций | по количеству занятых мест | по характеру мобильности | по уровню специализации |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | | | | | | | |

Варианты заданий:

1. Овощной цех столовой на 50 посадочных мест.
2. Овощной цех фабрики-заготовочной мощностью 7 тонн сырья в сутки.
3. Мясо-рыбный цех ресторана на 150 мест.
4. Мясной специализированный цех мощностью 10 тонн сырья в сутки.
5. Рыбный специализированный цех мощностью 5 тонн сырья в смену.
6. Птицегольевой специализированный цех мощностью 4 тонны сырья в сутки.
7. Кулинарный цех фабрики-кухни мощностью 8 тыс.блюд в смену.

8. Горячий цех кафе на 100 посадочных мест.
9. Цех по доработке полуфабрикатов в школьной столовой на 300 посадочных мест.
10. Холодный цех ресторана на 200 посадочных мест.
11. Кондитерский цех кофейни на 30 посадочных мест.
12. Кондитерский цех фабрики-заготовочной мощностью 3 тыс. изделий в смену.
13. Мучной цехпельменной на 50 посадочных мест.
14. Холодный цех закуской на 30 посадочных мест.
15. Горячий цех диетической столовой на 150 посадочных мест.

Вопросы для самопроверки:

1. Раскройте понятие производственная инфраструктура.
2. Перечислите классификационные признаки рабочих мест.
3. На примере выполнения Вашего задания объясните сущность производственных связей между цехами.

Практическая работа №3

Разработка и анализ технологических схем производственных процессов

Цель работы – формирование умения разработки и анализа схем производственных процессов, с возможностью их дальнейшего совершенствования.

Обучающийся должен уметь: распознавать эффективные методы организации производства.

Производственный процесс включает в себя: стадии, ступени, операции, приемы, движения. Производственный процесс предусматривает взаимодействие предметов труда (сырье, материалы, полуфабрикаты), средств труда (оборудование, инвентарь, посуда) и исполнителей.

Стадией называется одна или несколько операций, в результате которых осуществляется переход предмета труда из одного качественного состояния в другое. Стадии различаются по задачам и могут быть разделены во времени и пространстве. Производственный процесс предприятий общественного питания с полным технологическим циклом включают в себя стадии:

1. Прием и хранение сырья;
2. Обработку сырья с целью производства полуфабрикатов;
3. Производство готовой продукции;
4. Реализацию готовой продукции;
5. Организацию потребления готовой продукции.

Ступень – это совокупность операций, позволяющих организационно и технологически выделить часть производственного процесса.

Операции могут быть основными, связанными с преобразованием сырья и полуфабрикатов в готовую продукцию. Вспомогательные операции обеспечивают осуществление основных путем создания соответствующих

условий (температура воздуха, влажность и т.д.). Обслуживающие операции связаны с поддержанием производственной санитарии, перемещением тары, оборудованья и т.д.

Прием – это замкнутый цикл рабочих движений, представляющих собой законченную работу одного исполнителя.

Движения – это часть приема, ограниченного во времени.

Последовательность выполнения работы:

Задание №1. Разбейте стадию производственного процесса (в соответствии с вариантом задания) на ступени, операции, указав основные, вспомогательные и обслуживающие операции. Результат анализа оформите в виде таблицы, аналогично приложению А.

Варианты заданий:

1. Обработка овощей с целью производства полуфабрикатов.
2. Производство холодных блюд и закусок.
3. Производство вторых рыбных блюд.
4. Реализация блюд по типу «шведского стола».
5. Организация потребления блюд в столовой.
6. Обработка мясных отрубов в мясорыбном цехе ресторана.
7. Обработка рыбы с костным скелетом с целью производства полуфабрикатов.
8. Организация потребления блюд в ресторане.
9. Реализация комплексных обедов.
10. Производство заправочных супов.
11. Производство блюд из круп.
12. Производство изделий из дрожжевого теста.
13. Производство вторых блюд из сельскохозяйственной птицы.
14. Производство мучных блюд.
15. Производство вторых мясных блюд из рубленой массы.

Задание №2. По своему усмотрению выберите любую операцию из таблицы задания №1 и разбейте ее на приемы; любой прием – на движения.

Задание №3. Раскройте взаимодействие предметов труда (сырье, материалы, полуфабрикаты), средств труда (оборудование, инвентарь, посуда) в технологическом процессе приготовления блюда (в соответствии с вариантом задания), результат оформить в виде таблице 2.2.

Варианты заданий:

1. Поджарка из говядины.
2. Соус паровой.
3. Салат мясной.
4. Борщ со свежей капустой и картофелем.
5. Морс клюквенный.
6. Булочка ванильная.
7. Язык отварной.

8. Вареники с творогом.
9. Чахохбили из курицы.
10. Суп-пюре овощной.
11. Винегрет.
12. Бифштекс рубленый.
13. Компот из сухофруктов.
14. Бисквит основной.
15. Голубцы овощные.

Таблица 2.2

Технологический процесс приготовления «Судака в тесте жареного»

| Технологические ступени (операции) | №499 Судак в тесте жареный | | |
|------------------------------------|--|-------------------------|-----------------------------|
| | Оборудование | Кухонная посуда | Кухонный инвентарь |
| 1. Обработка рыбы | Производственный стол Рыбоочистительная машина Моечная ванна | Гастроемкость с крышкой | Нож Доска разделочная РС |
| 2. Нарезка | Стол производственный Весы электронные | Гастроемкость с крышкой | Нож Доска разделочная РС |
| 3. Маринование | Стол производственный Моечная ванна | Гастроемкость с крышкой | - |
| 4. Приготовление теста | Стол производственный Тестомесильная машина | Пищевой котел (катрюля) | Веселка |
| 5. Жарка | Фритюрница | Гастроемкость | Шумовка Вилка |
| 6. Отпуск | Стол производственный Весы электронные | Тарелка мелкая столовая | Универсальные щипцы |

Вопросы для самопроверки:

1. Перечислите стадии производственного процесса предприятий питания с полным циклом.
2. Дайте определение ступени производственного процесса, приведите пример ступени.
3. Перечислите составляющие производственного процесса.

Практическая работа №4

Оперативное планирование производства специализированных заготовочных цехов предприятий питания

Цель работы - формирование умения оперативного планирования работы специализированных цехов.

Обучающийся должен уметь:

- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания;
- распознавать эффективные методы организации производства.

Задачей *оперативного планирования работы* специализированных цехов являются:

- разработка дневной производственной программы цеха (план выпуска полуфабрикатов в ассортименте и количестве);
- определение потребностей в рабочей силе для выполнения производственной программы;
- составление штатного расписания, разработка рационального графика выхода на работу;
- распределение работников по рабочим местам;
- контроль за ходом технологического процесса производства;
- контроль за правильностью использования сырья.

Для составления производственной программы заготовочного цеха необходимы следующие данные: ассортимент выпускаемой полуфабрикатов; техническая оснащенность цеха; сеть предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием; ассортимент и количество продукции, необходимые для этих предприятий.

Последовательность выполнения работы:

1. Разработка дневной производственной программы мясного цеха

В данной работе предусматривается разработка дневной производственной программы специализированного цеха по выпуску полуфабрикатов из мяса, в соответствии с вариантом, представленным в таблице 2.3.

Таблица 2.3

Варианты контрольных заданий

| Мощность цеха, т/сутки | Номер варианта | | | | | | | | | |
|------------------------|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | 1,8 | 2,4 | 3,0 | 3,4 | 4,0 | 4,5 | 5,0 | 5,4 | 6,0 | 6,5 |

категории в массе брутто (удельный вес, %):

говядина 60,

в том числе I категории 40

II категории 60;

свинина мясная 25;

баранина I категории 15.

Для разработки дневной производственной программы следует определить количество мяса-брутто по видам и категориям в соответствии с заданной мощностью заготовочного цеха (таблица 2.4).

Таблица 2.4

Расчет количества мяса по видам и категориям

| Мясопродукты | Уд. вес, % | Брутто, кг |
|-------------------------|------------|------------|
| Говядина, | 60 | |
| в том числе I категории | 40 | |
| II категории | 60 | |
| Свинина мясная | 25 | |
| Баранина I категории 1 | 15 | |
| Всего | 100 | |

Полуфабрикаты выпускаются в соответствии с ТУ, ТИ, а также данными «Сборника норм отходов и потерь при холодной обработке сырья».

Для расчета выхода мясных полуфабрикатов из заданной массы сырья используют формулу:

$$Q_{\text{м.п.}} = \frac{Q_{\text{м.б.}} \cdot P}{g_{\text{п}} \cdot 100}, \quad (1)$$

где $Q_{\text{м.п.}}$ - количество мясных полуфабрикатов данного вида (шт. порций, кг);

$Q_{\text{м.б.}}$ - масса мяса (брутто), из которого выпускаются полуфабрикаты, кг;

P - %, учитывающий удельный вес соответствующих частей мяса (в зачищенном виде) при кулинарном разрубе;

$g_{\text{п}}$ - масса порции полуфабриката, кг (по Сборнику рецептов).

Например: определить количество порций азу массой нетто 119 г, которое можно приготовить из 500 кг говядины 1-й категории. Выход бокового и наружного кусков тазобедренной части, используемых для приготовления азу, равен 10,1 %.

$$\text{Количество порций азу} = 500 \cdot 10,1/100 \cdot 0,119 = 424.$$

Необходимо рассчитать план выпуска мясных полуфабрикатов в ассортименте. Данные свести в таблицу 2.5.

Таблица 2.5

Производственная программа специализированного цеха по выпуску полуфабрикатов из мяса

| Крупнокусковые полуфабрикаты | Выход крупнокусковых полуфабрикатов (нетто) | | | | Изготавливаемые полуфабрикаты | Ед. изм., шт, кг | Выпуск п/ф | |
|------------------------------|---|----|--------------|----|-------------------------------|------------------|------------|------------|
| | I категория | | II категория | | | | Масса | Количество |
| | % | кг | % | кг | | | | |
| Толстый край | 1,7 | | 2,7 | | Антрекот | шт. | | |
| Тонкий край | 1,6 | | 1,7 | | Бефстроганов | кг | | |
| и т.д. | | | | | | | | |

При обработке плана необходимо учесть следующее (таблица 2.6):

План выпуска полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины включает 80% натуральных, в т.ч. крупнокусковых – 20 %, порционных (в панировке и без) – 25%, мелкокусковых – 25%, фарш мясной натуральный – 10%, полуфабрикатов мясных рубленых - 20% (в том числе котлеты, биточки, шницеля и др.).

План выпуска мясных полуфабрикатов включает 5-6 наименований полуфабрикатов из говядины; 4-5 из свинины; 4-5 из баранины. Ассортимент планируется обучающимся самостоятельно. Количество порционных полуфабрикатов планируется с точностью до 10 штук, весовых – до 1 кг.

Таблица 2.6

План снабжения предприятий-доготовочных мясными полуфабрикатами в ассортименте на _____ (день недели)

| Полуфабрикаты | Единица измерения, шт, кг | Дневной план выпуска | Предприятия-доготовочные |
|---------------|---------------------------|----------------------|--------------------------|
| | | | |

2. Расчет численности работников цеха

Расчет плановой явочной численности работников заготовочных цехов производится исходя из разработанной производственной программы (таблицы 2, 3) и пооперационных норм выработки (таблица 2.5).

$$Ч_я = Q / (H_e \cdot \tau), \quad (2)$$

где $Ч_я$ – плановая явочная численность, в человеко-сменах;

Q – плановый выпуск полуфабрикатов, шт или кг;

H_e – норма выработки на 1 работника, кг/ч или шт/ч;

τ – продолжительность труда 1 работника в смену, ч.

При расчетах необходимо учитывать, что нормы выработки на обвалку туши установлены по массе брутто и включают затраты времени на жиловку и зачистку мяса.

Плановая среднесписочная численность ($Ч_c$) работников заготовочных цехов определяется по формуле:

$$Ч_c = (Ч_я \cdot T) / \text{Э}, \quad (3)$$

где $Ч_я$ – плановая явочная численность, в человеко-сменах;

T – количество рабочих дней заготовочного цеха в год;

Э – эффективный полезный годовой фонд рабочего времени.

Необходимо учесть:

- заготовочный цех по выпуску полуфабрикатов мяса работает в течение года с общим выходным днем календаря;

- работники производственной бригады работают по 5-ти дневной рабочей неделе с двумя выходными днями, продолжительность отпуска 24 дня (включая

4 субботы), нерабочие дни по болезни – 8 (включая 1 субботу) и прочие неявки на работу – 4 дня. Расчет представить в таблице 2.7.

Таблица 2.7

Расчет явочной численности производственной бригады

| Операция | Ед.изм. | Кол-во | Норма выработки кг/час, шт/час | Кол-во чел-смен |
|--|-----------|--------|-----------------------------------|-----------------|
| <i>Туалет говядины</i> | кг | | 1750 | |
| <i>Туалет свинины</i> | кг | | 1500 | |
| <i>Деление на труба:</i> | | | | |
| говядина | кг | | 530 | |
| свинина | кг | | 590 | |
| баранина | кг | | 420 | |
| <i>Обвалка:</i> | кг | | | |
| говядина | кг | | 160 | |
| свинина | кг | | 190 | |
| баранина | кг | | 110 | |
| <i>Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов:</i> | кг | | | |
| говядина | кг | | 180 | |
| свинина | кг | | 210 | |
| баранина | кг | | 160 | |
| <i>Изготовление порционных полуфабрикатов:</i> | шт | | | |
| Антрекот, эскалоп, мясо духовое, зразы натуральные без фарша | 1 шт 125г | | 140 | |
| Антрекот, эскалоп, мясо духовое, зразы натуральные без фарша | 1 шт 80г | | 160 | |
| Ромштекс, шницель без панировки | 1 шт 125г | | 220 | |
| Ромштекс, шницель без панировки | 1 шт 80г | | 180 | |
| Ромштекс, шницель панированные | 1 шт 125г | | 200 | |
| Ромштекс, шницель панированные | 1 шт 80г | | 170 | |
| Котлеты натуральные из свинины, баранины | 1 шт 125г | | 160 | |
| Котлеты натуральные из свинины, баранины | 1 шт 80г | | 140 | |
| Котлеты отбивные | 1 шт 125г | | 130 | |
| Котлеты отбивные | 1 шт 80г | | 150 | |
| <i>Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов:</i> | кг | | | |
| Бефстроганов, поджарка | кг | | 13,6 | |
| Жаркое по-домашнему | кг | | 19,5 | |
| Гуляш, плов | кг | | 20,3 | |
| Азу | кг | | 20,9 | |
| Шашлык | кг | | 18,7 | |
| Рагу из свинины по-домашнему | кг | | 22,0 | |
| Рагу из баранины | кг | | 31,4 | |
| Суповой набор | кг | | 20,1 | |
| <i>Изготовление рубленых полуфабрикатов:</i> | шт | | | |
| Бифштекс натуральный рубленый | шт | | 430 | |
| Шницель натуральный рубленый | шт | | 570 | |
| Котлеты, биточки | шт | | 660 | |
| Зразы рубленые | шт | | 180 | |
| Тефтели | шт | | 140 | |
| Фрикадельки | кг | | 9,8 | |

Продолжение таблицы 2.7

| Операция | Ед.изм. | Кол-во | Норма выработки кг/час, шт/час | Кол-во чел-смен |
|----------------------------------|---------|--------|-----------------------------------|-----------------|
| Распиловка костей | кг | | 210 | |
| Фасовка костей | кг | | 150 | |
| <i>Затаривание в контейнеры:</i> | | | | |
| крупнокусковых п/ф | кг | | 250 | |
| порционных п/ф | шт | | 95 | |
| мелкокусковых п/ф | кг | | 188 | |

3. Составление штатного расписания и разработка графика выхода на работу

При составлении штатного расписания следует предусмотреть должность начальника цеха, 1-2 учетчиков, подсобных работников цеха в пределах 100% от среднесписочной численности производственной бригады.

При планировании квалифицированного состава производственной бригады следует учесть, что в специализированном заготовочном мясном цехе заняты работники следующих профессий: обвальщики мяса 3,4 и 5 разрядов, жиловщики 2 и 3 разрядов, при четком разделении труда складывается следующее соотношение их численности 1:2, т.е. на двух обвальщиков приходится один жиловщик; нарезку порционных полуфабрикатов осуществляют изготовители полуфабрикатов 4 разряда, а нарезку мелкокусковых и приготовление изделий из котлетной массы – изготовители полуфабрикатов 3 разряда.

Разработать график выхода на работу работников цеха на 2 недели (таблица 2.8) При этом предусмотреть время работы цеха с 7 до 24 ч, время обеденного перерыва 0,5 ч. Продолжительность рабочей недели – 40 ч. Все работники производственной бригады работают по пятидневной рабочей недели с двумя выходными днями. Первый – в воскресенье, второй – скользящий по дням недели. Выбрать график выхода на работу (линейный, ленточный или комбинированный). В течение планового периода часть работников (10% общей численности) находится в очередном или учебном отпусках и т.д.

Таблица 2.8

График работы производственной бригады мясного цеха

| Долж-ность | Раз-ряд | Число месяца и день недели | | | | | | | | | | | | | |
|------------|---------|----------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| | | пн | вт | ср | чт | пт | сб | вс | пн | вт | ср | чт | пт | сб | вс |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

Вопросы для самопроверки:

1. Перечислите задачи оперативного планирования работы специализированных цехов.

2. Как определяется численность работников производства по объему продукции и нормам времени?

3. Перечислите виды графиков выхода на работу.

Практическая работа №5

Оперативное планирование производства предприятий питания с полным технологическим циклом

Цель работы - формирование умения оперативного планирования производства предприятия питания с полным технологическим циклом.

Обучающийся должен уметь:

- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания;
- распознавать эффективные методы организации производства.

Четкое оперативное планирование является важным условием правильной организации работы предприятия, наиболее рационального использования оборудования и рабочей силы.

В ресторанах, где ассортимент блюд очень большой, в меню в основном включаются заказные порционные блюда, поэтому заранее планировать количество выпущенных блюд трудно, но, учитывая прошедший опыт, и в ресторане можно планировать выпуск количества полуфабрикатов (при обработке мяса, птицы, рыбы) и сколько необходимо получить продуктов на день из складских помещений.

На предприятиях общественного питания с определенным контингентом потребителей (столовых при производственных предприятиях, учебных заведениях, детских учреждениях, домах отдыха и т.д.) можно более четко планировать работу производства на каждый день.

Последовательность выполнения работы:

В данной работе предусматривается разработка дневной производственной программы для общедоступной столовой. Каждый обучающийся получает индивидуальное задание, где указывается мощность столовой. Оперативное планирование работы производства включает в себя следующие этапы.

1. Составление планового меню на неделю, декаду, (циклическое меню)

Наличие планового меню, возможность обеспечить разнообразие блюд по дням недели, избежать повторений одних и тех же блюд, обеспечить четкую организацию снабжения производства сырьем и полуфабрикатами, своевременно направляя заявки на оптовые базы, промышленные предприятия, правильно организовать технологический процесс приготовления пищи и труд работников производства.

В плановом меню указывается ассортимент и количество блюд каждого наименования, которые могут быть приготовлены на данном предприятии. В

таблице 2.9 представлено примерное плановое меню на неделю. В таблицу вписывают по группам закуски, блюда, напитки, которые могут быть приготовлены на предприятии данного типа. При этом учитывают сезонность, наличие сырья, квалификацию поваров, контингент потребителей.

В соответствующей графе крестиком обозначают блюда, которые могут быть приготовлены в определенные дни.

Таблица 2.9

Плановое меню общедоступной столовой

| № по Сборнику рецептур | Блюда и закуски | Планируемое количество блюд по дням | | | | | | |
|-------------------------|--|-------------------------------------|----|----|----|----|----|----|
| | | Пн | Вт | Ср | Чт | Пт | Сб | Вс |
| Холодные закуски | | | | | | | | |
| 133 | Сельдь с картофелем и маслом | + | | | | + | | |
| 146 | Окунь морской под маринадом | | + | | | | + | |
| 48 | Колбаса любительская (порциями) | + | | + | | | + | |
| 98 | Салат рыбный | + | | + | | | + | |
| 100 | Салат мясной | | + | | + | | | + |
| 103 | Винегрет овощной | + | | | | + | | |
| 53 | Салат из свежих огурцов | + | | | + | | | + |
| 55 | Салат зеленый с огурцами и помидорами и т.д. | | + | | | + | | |

2. Составление плана-меню

План-меню составляется накануне планируемого дня (не позднее 15 час) и утверждается директором предприятия. В нем приводятся наименования, номера рецептур и количество блюд с указанием сроков приготовления их отдельными партиями с учетом потребительского спроса.

Пример: Составить план-меню столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 1000 человек, период осенне-летний.

Общее количество блюд, планируемых к выпуску, определяется по формуле:

$$n = N \cdot m, \tag{4}$$

где n – количество блюд, реализуемых за день;

N – количество потребителей, обслуживаемых в столовой;

m – коэффициент потребления блюд одним потребителем на предприятиях общественного питания различных типов.

Для общедоступной столовой m=2,5. При количестве потребителей 1000 человек количество блюд составит 2500 (1000·2,5).

После расчета общего количества блюд, реализуемых за день, распределяют их по группам (холодные, первые, вторые и сладкие).

Коэффициент потребления блюд m – это сумма коэффициентов потребления отдельных видов. Данные расчеты показаны в таблице 2.10.

Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий определяется с учетом примерных норм потребления. В нашем примере n горячих напитков = 100 л ($1000 \times 0,1$), или 500 порций ($100:0,2$); n холодных напитков = 50 л ($1000 \times 0,05$), или 250 порций ($50:0,2$); n кондитерских изделий = 300 шт. ($1000 \times 0,3$).

Таблица 2.10

Разбивка блюд ассортименту

| Ассортиментная группа блюд | Количество потребителей | Коэффициент потребления блюд каждого вида | Количество блюд данной группы |
|----------------------------|-------------------------|---|-------------------------------|
| Холодные | 1000 | 0,5 | 500 |
| Первые | 1000 | 0,75 | 750 |
| Вторые | 1000 | 1,0 | 1000 |
| Сладкие | 1000 | 0,25 | 250 |
| Итого | | 2,5 | 2500 |

Количество отдельных видов блюд каждой группы, напитков и мучных кондитерских изделий устанавливается в плане-меню на основе накопленного опыта работы предприятия, с учетом характера потребительского спроса. Форма плана-меню приведена в таблице 2.11.

Таблица 2.11

План-меню обеда на 10 октября 2023г

| № по Сборнику рецептур | Наименование блюд и закусок | Выход, г | Количество блюд | Выпуск блюд партиями | | | Ответственный за приготовление блюд повар |
|---------------------------------|--|-----------|-----------------|----------------------|-----------|-----------|---|
| | | | | к 11 ч | к 13 ч | к 15 ч | |
| Холодные блюда и закуски | | | | | | | |
| 121 | Окунь заливной | 100 | 50 | 10 | 30 | 10 | |
| | и т.д. | | | | | | |
| | Всего: | | 50 | 10 | 30 | 10 | |
| Первые блюда | | | | | | | |
| 198 | Суп картофельный рыбный | 250 | 100 | 30 | 40 | 30 | |
| | и т.д. | | | | | | |
| | Всего: | | 100 | 30 | 40 | 30 | |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| 544/773/884 | Треска отварная, картофель отварной, соус польский | 75/150/50 | 90 | 30 | 30 | 30 | |
| | и т.д. | | | | | | |
| | Всего: | | 90 | 30 | 30 | 30 | |

Продолжение таблицы 2.11

| № по Сборнику рецептур | Наименование блюд и закусок | Выход, г | Количество блюд | Выпуск блюд партиями | | | Ответственный за приготовление блюд повар |
|---|-----------------------------|----------|-----------------|----------------------|-----------|-----------|---|
| | | | | к 11 ч | к 13 ч | к 15 ч | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Сладкие блюда | | | | | | | |
| 937 | Компот из свежих фруктов | 200 | 100 | 40 | 40 | 20 | |
| | и т.д. | | | | | | |
| | Всего: | | 100 | 40 | 40 | 20 | |
| Горячие напитки | | | | | | | |
| 1034 | Чай с лимоном | 250 | 200 | 70 | 70 | 60 | |
| | и т.д. | | | | | | |
| | Всего: | | 200 | 70 | 70 | 60 | |
| Холодные напитки | | | | | | | |
| 696 | Морковный сок с лимоном | 100 | 30 | 10 | 10 | 10 | |
| | и т.д. | | | | | | |
| | Всего: | | 30 | 10 | 10 | 10 | |
| Мучные кулинарные и кондитерские изделия | | | | | | | |
| 1131 | Кулебяка с капустой | 100 | 50 | 20 | 20 | 10 | |
| | и т.д. | | | | | | |
| | Всего: | | 50 | 20 | 20 | 10 | |

3. Расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом меню, и составление требования на сырье
Сводная сырьевая ведомость представлена в таблице 2.12.

Таблица 2.12

Сводная сырьевая ведомость

| Сырье | Наименование блюда | | | | То же | | | | То же | | | | Итого Масса сырья, брутто, кг |
|-------|--------------------|-------|-------------------|-------|-------|--|--|--|-------|--|--|--|-------------------------------------|
| | На 1 порцию, г | | На ___ порций, кг | | | | | | | | | | |
| | брутто | нетто | брутто | нетто | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

4. Оформление требования в кладовую на получение сырья

Требование в кладовую (форма № ОП-3) применяется для определения отпуска необходимого количества продуктов из кладовой. Составляется в одном экземпляре с учетом потребности в сырье (продуктах) на предстоящий день и остатка сырья на производстве (кухне) на начало дня. На основании требования выписывается накладная на отпуск товара. Заполните требование в кладовую, форма документа приведена в приложении Б.

5. Распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню

Распределение сырья между цехами и определение заданий поварам осуществляет заведующий производством, либо повар-бригадир.

Вопросы для самопроверки:

1. Перечислите этапы оперативного планирования работы предприятий питания.
2. Поясните, чем бы Вы руководствовались, при выдаче заданий поварам.
3. Объясните сущность составления сводной сырьевой ведомости.

Практическая работа №6 Оперативное планирование работы кондитерского цеха

Цель работы – формирование умения оперативного планирования работы кондитерского цеха.

Обучающийся должен уметь:

- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания;
- распознавать эффективные методы организации производства.

Работа кондитерских цехов осуществляется в соответствии с плановым заданием по выпуску продукции. Исходя из имеющихся в кладовой предприятия сырья и заказов, составляется наряд-заказ по форме 7б (приложение В).

Наряд-заказ - это документ для расчета производственного задания по изготовлению продукции по заказу; определение потребности в сырье. Наряд-заказ служит основанием для отпуска сырья из кладовой на производство.

Последовательность выполнения работы:

Оформить наряд-заказ по вариантам, представленным в таблице 2.13.

Таблица 2.13

Варианты заданий

| Вариант | Наименование продукции | Кол-во |
|---------|---|--------|
| 1 | Торт «Подарочный» масса 0,5кг | 30 |
| | Пирожное «Буше», глазированное шоколадной помадой масса 40г | 150 |
| | Кекс «Столичный» масса 0,5кг | 40 |
| 2 | Торт «Свадебный» масса 4кг | 32 |
| | Пирожное «Песочное», глазированное помадой, с кремом (нарезное) масса 48г | 200 |
| | Кекс «Ореховый» масса 0,3 кг | 10 |
| 3 | Торт «Березка» масса 3 кг | 15 |
| | Пирожное «Песочное» с белковым кремом (нарезное) масса 42г | 300 |
| | Рулет фруктовый масса 1 кг | 40 |
| 4 | Торт «Клюква» масса 1 кг | 25 |
| | Пирожное «Песочное» желейное (нарезное) масса 51г | 400 |
| | Печенье нарезное, кг | 16 |
| 5 | Торт «Прага» масса 0,86кг | 20 |

Продолжение таблицы 2.13

| Вариант | Наименование продукции | Кол-во |
|---------|---|--------|
| | Пирожное «Песочное кольцо» масса 48г | 160 |
| | Печенье «Миндальное» без начинки, кг | 20 |
| 6 | Торт «Молодежный» масса 1 кг | 40 |
| | Пирожное «Корзиночка любительская» масса 45г | 250 |
| | Пряники «Детские», кг | 35 |
| 7 | Торт «Ореховый» масса 0,4кг | 37 |
| | Пирожное «Корзиночка с белковым кремом» масса 45г | 320 |
| | Коврижка «Медовая» 0,2кг | 100 |
| 8 | Торт «Листопад» масса 2 кг | 10 |
| | Пирожное «Слойка с сыром» (нарезное) масса 50г | 140 |
| | Пирог «Лакомка» 1,5кг | 30 |
| 9 | Торт «Подмосковный» масса 1 кг | 12 |
| | Пирожное «Трубочка» с кремом «Шарлотт» масса 39г | 500 |
| | Сдоба обыкновенная 50г | 200 |
| 10 | Торт «Киевский» масса 0,5кг | 15 |
| | Пирожное «Трубочка» с заварным кремом масса 39г | 170 |
| | Булочка с маком масса 100г | 150 |
| 11 | Торт «Заварной» масса 1кг | 47 |
| | Пирожное «Воздушное» с кремом сливочным (двойное) масса 39г | 160 |
| | Булочка сдобная с помадой масса 100г | 50 |
| 12 | Торт «Ночка» масса 1 кг | 20 |
| | Пирожное «Пирамида» масса 45г | 450 |
| | Пирог бисквитный «Свежесть» масса 0,7кг | 30 |
| 13 | Торт «Свадебный» масса 4кг | 10 |
| | Пирожное «Картошка» обсыпная масса 54г | 600 |
| | Булочка «Розовая» масса 60г | 40 |

Вопросы для самопроверки:

1. Поясните, с какой целью разрабатывается наряд-заказ.
2. Назовите нормативный документ, с помощью которого вами был составлен наряд-заказ.
3. Перечислите лица, подписывающие наряд-заказ.

Практическая работа №7

Анализ ассортимента столовой посуды, подбор и подготовка к обслуживанию

Цель работы - анализ ассортимента столовой посуды из разного материала и умений по подбору и подготовке столовой посуды к обслуживанию.

Обучающийся должен владеть: основными практическими навыками в области организации обслуживания на предприятиях общественного питания

В ресторанах применяется разнообразная столовая посуда, которая должна быть гигиеничной, прочной и в полном ассортименте. По своим декоративным свойствам посуда должна соответствовать общему стилю оформления интерьера зала и подчеркивать индивидуальный характер. Для лучшей сервировки столов рекомендуется иметь в наличии сервизные комплекты. В зависимости от числа мест в торговом зале предусматривается 4-5 комплектов

пирожковых тарелок, 1,5 – глубоких столовых, 3 – мелких столовых, 2-3 – закусочных, 1,5 – десертных.

Последовательность выполнения работы:

1. Ознакомьтесь с ассортиментом фарфоровой и фаянсовой посуды. При помощи таблицы 2.14 определите назначение посуды и цель ее использования.

Таблица 2.14

Ассортимент фарфоровой и фаянсовой посуды

| Наименование | Назначение | Размер, мм (емкость, мл) | Дополнительно (назначение, особенности) |
|-------------------------------|--|---|--|
| Тарелки: - пирожковые | Подача хлеба, булочных изделий, гарниров к супам | D 175 мм | Подставочная тарелка под икорницы, кокотницы, креманки, соусницы |
| - закусочные | Подача закусок | D 200 мм | Подставочная тарелка под салатники, порционные сковороды |
| - столовые мелкие | Подача вторых горячих блюд | D 240 мм | Подставочная под глубокие тарелки с супами |
| - столовые глубокие | Подача супов порциями и полупорциями | D 240/500 мл D 200/250 мл | - |
| - десертные мелкие | Подача фруктов и некоторых сладких блюд | D 200 мм | Наличие рисунка в виде фруктов и ягод на доньшке и бортах |
| - десертные глубокие | Подача объемных сладких блюд | D 200 мм | |
| - икорные | Подача икры паюсной | D 150 мм | - |
| Блюда овальные | Подача холодных блюд | 1-12 порций | - |
| Селедочницы | Подача сельди натуральной, с гарниром | 135, 250 270, 300 | Узкая, удлиненная форма |
| Лотки | Подача шпрот, сыра, масла, сардин, лимона | 135-300 мм | Похожи на селедочницы, но без бортиков |
| Блюда круглые | Подача холодных блюд, закусок, вторых горячих блюд | D 350 мм | - |
| Салатники | Подача салатов, винегретов, солений, маринадов | 1-6 порций | Квадратные, круглые, овальные, треугольные |
| Вазы салатные на низкой ножке | Подача салатов при групповом обслуживании | 6 порций | - |
| Вазы плоские | Для подачи пирожных, тортов | D 300 мм | круглые |
| Чашки бульонные | Подача бульонов, супов-пюре и некоторых заправочных супов | 350-400 мл | С двумя или одной ручкой |
| Чашки чайные | Подача чая, кофе с молоком, кофе по-варшавски, какао, шоколада | 200-250 мл | С блюдцем |
| Чашки кофейные | Подача кофе черного, кофе по-восточному, капучино | 50-70 мл 75-100 мл 150-180 мл | С блюдцем |
| Кружки-бокалы | Подача молока, кефира | 90-400 мл | - |
| Кофейники | Подача кофе черного | 250-1400 мл | - |
| Сливочник, молочник | Подача сливок, молока с кофе | 150, 250, 300, 425, 500, 750, 1000 мл | У молочника носик острее |
| Соусник | Подача холодных соусов и сметаны | 1-6 порций | - |
| Хренница | Подача соуса хрена к столу | 100-200 мл | С двумя ручками и крышкой |

Продолжение таблицы 2.14

| Наименование | Назначение | Размер, мм (емкость, мл) | Дополнительно (назначение, особенности) |
|--|---|-----------------------------|--|
| Подставки (рюмки) для яйца | Подача яиц всмятку, в «мешочек» | 35-50 мл | - |
| Пиала (киса) | Подача зеленого чая | 250-350 мл | - |
| Розетки | Подача варенья, джема, меда, лимона, сахара | D 90 мм | - |
| Прибор для специй: солонка, перечница, горчица | Подача соли, перца, горчицы | - | Закрытые – для повседневного обслуживания; открытые – для банкетов |
| Вазочки-салфетницы | Подача бумажных салфеток | - | - |
| Суповые миски | Подача при групповом обслуживании | 4-6-8-10 порций | С крышками |
| Чайники | Для заварки Для кипятка | 250-600 мл 1200-1600 мл | |

2. С помощью таблицы 2.15 ознакомьтесь с ассортиментом посуды из металла (мельхиора, нейзильбера, нержавеющей стали), ее назначением и использованием.

Таблица 2.15

Ассортимент посуды из металла

| Наименование | Назначение | Размер, мм (емкость, мл) | Дополнительно (назначение, особенности) |
|----------------------------|---|---------------------------------------|---|
| Икорница | Подача зернистой икры | 1-2-4 порций | Форма полубочонка, внутри хрустальная или стеклянная розетка, между ней дробленый лед |
| Кокильница | Запекание и подача горячих закусок из рыбы из морепродуктов | 1 порция | Форма раковины |
| Кокотница | Запекание и подача горячей закуски с соусом | 100г (1 порция) | Маленькая кастрюлька с длиной ручкой |
| Порционная сковорода | Запекание и подача горячих закусок, вторых запеченных блюд | D 140, 170, 190, 210 мм (1 порция) | Маленькая сковорода с двумя ручками и прямыми бортиками |
| Суповые миски | Подача при групповом обслуживании | 4-6-8-10 порций | С крышками |
| Блюда овальные | Подаче холодных блюд и закусок | 1-12 порций | - |
| Блюда круглые | Подача холодных блюд, закусок, вторых горячих блюд | D 350 мм | - |
| Баранчик круглый, овальный | Подача припущенных и тушеных в соусе блюд | 1-6 порций | Подают с крышкой |
| Соусник | Подача горячих соусов | 1-2 порции | |
| Креманки | Подача мороженого, мусса, крема, желе | 100 г, 200г | |
| Турка | Приготовление и подача кофе по-восточному | 125-250 мл | Коническая или тыквообразная форма кастрюльки с длинной ручкой |
| Кофейник | Подача черного кофе | 500-1500 мл | - |

Продолжение таблицы 2.15

| Наименование | Назначение | Размер, мм (емкость, мл) | Дополнительно (назначение, особенности) |
|-------------------------------|--|---|--|
| Сливочник, молочник | Подача сливок, молока с кофе или чаю | 150, 250, 300, 425, 500, 750, 1000 мл | У молочника носик острее |
| Ведерко для льда (ледница) | Подача пищевого льда | | Ведерко с крышкой и внутренней решеткой |
| Ведерко для шампанского | Подача шампанского | | В ведерке колотый лед |
| Подносы | Переноска блюд или посуды | 50×40 см 50 см | Прямоугольные Круглые |
| Подносы | Обслуживание приемов, подача напитков | 35×25 см 30 см | Прямоугольные Круглые |
| Подносы | Подача счета | 25×20 см | |
| Решетка для спаржи | Подача отварной спаржи | | Решетку прикрывают салфеткой, выкладывают спаржу и прикрывают |
| Пашотницы | Подача яиц в «мешочек» | | Кастрюлька |
| Менажницы | Подача блюд с гарнирами | 1 порция | Разнообразная форма с перегородками |
| Таганчики | Подача фирменных, фламбированных блюд | | Приспособление для тлеющих углей со сковородкой |

3. Ознакомьтесь с ассортиментом посуды из стекла, назначением и ее использованием таблицы 2.16. Стеклопосуда используется для подачи различных видов холодных, сладких блюд и охлажденных напитков. Подбор стеклянной посуды по виду, форме и цвету зависит от характера напитка, от вида обслуживания. В зависимости от количества мест в торговом зале предусматривается: фужеров 3,5 комплекта, ликерных и коньячных -1-2 комплекта, рейнвейных и лафитных – 2-3 комплекта, бокалы для шампанского -2 комплекта, водочных -3 комплекта. Емкость бокалов зависит от крепости напитка.

Таблица 2.16

Ассортимент стеклянной посуды

| Наименование | Назначение | Размер, мм (емкость, мл) | Дополнительно (назначение, особенности) |
|------------------|---|-----------------------------|---|
| Рюмка водочная | Подача горьких настоек, наливок, водки | 50 мл | - |
| Рюмка мадерная | Подача крепленых и десертных вин (портвейн, мадера, херес, мускат, кагор и др.) | 75 мл | Чаще рюмку называют «порто» или «шерри» |
| Рюмка рейнвейная | Подача белых сухих и полусухих вин (рислинг и т.д.) | 75-100 мл | На высокой ножке, чаще цветная (светло-зеленая) или кобальтовая (синяя) |
| Рюмка лафитная | Подача красных столовых вин | 100-125 мл | |
| Рюмка коньячная | Подача коньяка | 25 мл | Подача выдержанного коньяка |

Продолжение таблицы 2.16

| Наименование | Назначение | Размер, мм (емкость, мл) | Дополнительно (назначение, особенности) |
|---|---|-----------------------------|--|
| Рюмка ликерная (пони) | Подача ликера | 15-25 мл | Можно подавать коньяк |
| Рюмка-тюльпан (ингалятор-тюльпан) | Подача коньяка за кофейным столом или в барах; для ординарного коньяка | 100-125 мл | Расширяющаяся книзу и суженная сверху форма, на низкой ножке |
| Рюмка Шерри | Для вишневых вин «Шерри» | 75 мл | |
| Рюмка Порто | Для португальских вин «Порто» | 75 мл | |
| Рюмка Граппа | Для итальянского виноградного спирта | 50-75 мл | |
| Рюмка Мартини | Для подачи ароматизированных вин и коктейлей с ними | 100 мл и выше | |
| Рюмка Маргарита | Для подачи коктейлей с шампанским | 100-300 мл | Имеет форму креманки с вытянутым дном |
| Бокал (фужер) | Для подачи сока и пива | 250-400 мл | Цилиндрическая на низкой ножке |
| Стакан конический или цилиндрический с толстым дном | Подача кофе-гляссе, коктейлей | 250-300 мл | - |
| Бокалы для шампанского: Классический Тулип Шампанское блюдце Флюте | Подача шампанского и игристых вин | 125-150 мл | Цилиндрическая форма Форма груши Форма вазочки Коническая на низкой ножке или закругленная на высокой ножке |
| Стопка | Подача соков | 125 мл | Форма конуса |
| Стакан чайный | Подача чая, какао, сбитня, кофе с молоком, кисломолочных напитков | 250 мл | Используют вместе с подстаканником (для горячих напитков) |
| Стакан Шот | Для крепких напитков | 40-100 мл | |
| Стакан Роке (английская скала) | Для подачи алкогольных напитков (виски, кампари) с большим количеством льда | 100-250 мл | |
| Стакан Армуды | Стакан для чая | 100-150 мл | Имеет форму груши |
| Стакан Тумблер | Для подачи различных напитков | 150-200 мл | |
| Стакан Хай бол | Для подачи микс дринок, прохладительных напитков | 200-250 мл | |
| Стакан Коллинз | Для подачи микс дринок | 300-400 мл | |
| Стакан Зомби | Для подачи экзотических коктейлей | 400-500 мл | |
| Стакан олд-фешенд (старомодный) | Для подачи напитков со льдом | 100-250 мл | |
| Креманка | Сладкие блюда | 250 мл | На высокой, средней или низкой ножке |
| Графины | Подача соков и других напитков, отпускаемых в розлив (водка, вино, коньяк) | 100-1200 мл | Подают с закрытой пробкой |
| Кувшины | Для подачи воды, соков, кваса, морса | 1200-1750 мл | Имеет вытянутый носик, ручку и крышку |
| Салатники | Подача салатов, винегретов, солений, маринадов | 1-6 порций | Квадратные, круглые, овальные, треугольные |
| Вазы салатные на низкой ножке | Подача салатов при групповом обслуживании | 6 порций | - |
| Вазы плоские (плато) | Для подачи пирожных, тортов | D 300 мм | круглые |
| Розетки | Подача варенья, джема, меда, лимона, сахара | D 90 мм | - |
| Крюшонница | Для приготовления и подачи крюшона | 3000 мл | В комплекте крюшонница с крышкой, поднос, 6 бокалов и ложка |

Продолжение таблицы 2.16

| Наименование | Назначение | Размер, мм (емкость, мл) | Дополнительно (назначение, особенности) |
|--|---|-----------------------------|---|
| Пивные кружки ½ пинты, пинта | Подача пива | 250 и 500 мл | Книзу расширенные, зауженные сверху |
| Прибор для специй: солонка, перечница, горчичница | Подача соли, перца, горчицы | - | Закрытые – для повседневного обслуживания; открытые – для банкетов |
| Флаконы с притертой пробкой | Подача уксуса, оливкового масла, соуса соевого и т.п. | | |
| Мерная посуда: стакан цилиндрический (мензурки) | Для отмеривания точных порций напитков (должны иметь поверочное клеймо) | 100 мл 200 мл | Имеют две риски на 50, 100 мл Имеют две риски на 100 и 200мл |
| Декантеры | Для подачи декантированного вина | 750 – 1500 мл | |

4. Рассортируйте посуду, натрите ее, установите на стол, выполните следующие операции:

- возьмите тарелку углом полотенца левой рукой;
- правой рукой возьмите остальную часть полотенца и тарелку;
- натрите тарелку, непрерывно вращая двумя руками;
- натертые тарелки установите стопками по размерам;
- рюмки на ножке полируйте двумя полотенцами: одним берите за ножку, другим – емкость рюмки: большой палец вместе с полотенцем опускают внутрь емкости, свободными пальцами правой руки обхватывают бокал вместе с полотенцем с наружной стороны;
- рюмку вращайте между двумя руками, тщательно полируя ее;
- посмотрите на свет, определите, есть ли сколы и трещины;
- если рюмки вымыты давно и на них остались капли, необходимо увлажнить перед полировкой полотенце;

5. Отработайте навыки переноса посуды в зал к подсобному столику.

Первый способ (используется для выноса стопки тарелок).

- сверните ручник вдвое и расстелить на столе;
- на середину поставьте стопку тарелок из 6-8 шт;
- открытые края ручника заверните на верхнюю тарелку;
- стопку тарелок поставьте на ладонь левой руки;
- большой палец поднимите вверх, он зафиксирует тарелки;
- в таком положении вынести тарелки на подсобный стол.

Второй способ (используется для выноса большого количества тарелок).

- поднос застелите чистой салфеткой;
- установите стопки по 5-6 тарелок на поднос так, чтобы они стояли по центру;
- вынести тарелки на подсобный стол.

Правила работы со стеклянной посудой:

- переносить рюмки можно на подносе, покрытом салфеткой, емкостью вниз;

- поднос нести левой рукой, а правой выставлять на стол рюмки.

- при переносе рюмок в руке, следует помнить, что нельзя посуду брать за верхнюю часть посуды; рюмки с ножкой переносят на левой руке, навесив их на растопыренные пальцы емкостью вниз (5-7 шт);

- выставляют рюмки на стол правой рукой, взяв их за ножку.

При подборе и подготовке к обслуживанию следует соблюдать требования по санитарии и технике безопасности:

- проверить состояние пола, если обнаружены скользкие места или неровности, необходимо их устранить;

- соблюдать осторожность при переносе посуды на подносе, подносы должны быть выстланы чистыми салфетками;

- не использовать посуду с трещиной или щербинкой, ее необходимо заменить;

- блюда на поднос ставить только в один ряд;

- столовые приборы нельзя держать в руках острием вперед, следует для переноса использовать тарелку или поднос с салфеткой;

- нельзя одновременно ставить на поднос подаваемые блюда и использованную посуду;

- обучающийся должен быть в чистой, опрятной, выглаженной одежде, причесан;

- особое внимание следует уделить чистоте рук; ногти должны быть коротко обрезаны и обработаны;

- обувь должна быть удобной.

6. Выполните практические задания по подбору необходимого количества столовой посуды.

6.1 Рассчитать необходимое количество посуды для ресторана на 50 посадочных мест на основании норм оснащения (в расчете на одно место). Заполнить таблицу:

| Наименование посуды | Нормы оснащения | Количество посуды |
|--|-----------------|-------------------|
| Молочник однопорционный | 0,3 | |
| Подносы | 0,5 | |
| Ведро для охлаждения вин и напитков | 0,2 | |
| Блюдо шестипорционное круглое диаметром 300 мм | 0,25 | |

6.2 Рассчитать необходимое количество посуды для столовой диетической на 75 посадочных мест на основании норм оснащения (в расчете на одно место). Заполнить таблицу:

| Наименование посуды | Нормы оснащения | Количество посуды |
|-------------------------|-----------------|-------------------|
| Креманка | 0,3 | |
| Салатник однопорционный | 0,3 | |
| Тарелка пирожковая | 1,5 | |
| Стакан тонкий | 6,0 | |

Вопросы для самопроверки:

- 1 Какие виды тарелок Вы знаете?
- 2 Перечислите ассортимент рюмок и их назначение.
- 3 Назовите правила работы с фарфоровой посудой.
- 4 Опишите операцию натирания посуды, для чего ее производят?

Практическая работа №8

Анализ ассортимента столовых приборов, подбор и подготовка к обслуживанию. Техника укладки салфеток

Цель работы - анализ ассортимента столовых основных и вспомогательных приборов и умений по подбору и подготовке приборов к обслуживанию и форм складывания салфеток.

Обучающийся должен владеть: основными практическими навыками в области организации обслуживания на предприятиях общественного питания

Столовые приборы делят на две группы:

Основные столовые приборы являются приборами индивидуального пользования, с помощью которых едят.

Вспомогательные приборы служат для нарезки, раскладывания и перекладывания продукции из общего блюда на индивидуальную тарелку.

Последовательность выполнения работы:

1. Ознакомьтесь с ассортиментом основных столовых приборов, их назначением и использованием (таблица 2.17), а также размерами (таблица 2.18).

Таблица 2.17

Ассортимент основных столовых приборов

| Наименование | Комплектность | Назначение | Дополнительно (назначение, особенности) |
|-------------------|---------------------|--|---|
| Закусочный прибор | Нож, вилка | Подают к холодным блюдам и закускам, некоторым горячим закускам | Длина ножа равна примерно диаметру закусочной тарелки (200мм), может иметь зубчатое острие. Прибор по размеру меньше столового |
| Рыбный прибор | Ножка, вилка | Подают к горячим рыбным блюдам | Лопатообразный тупой нож; вилка с углублением для отделения костей с короткими зубцами |
| Столовый прибор | Ножка, вилка, ложка | Подают к первым и вторым блюдам (кроме рыбных блюд) | Длина ножа примерно равна диаметру столовой тарелки (240мм); длина ложки и вилки несколько меньше |
| Десертный прибор | Ножка, вилка, ложка | Подают к десерту (мороженое, муссы, желе, ягоды, сладкие пироги и др.) | Длина десертного ножа примерно равна диаметру десертной тарелки (200мм); ложка немного короче. Нож уже закусочного, кончик заострен. Вилка иногда с тремя зубчиками. Десертный прибор чуть меньше закусочного |
| Фруктовый прибор | Ножка, вилка | Подают к фруктам, к фруктовым салатам | Прибор меньше десертного. Вилка с двумя зубцами. Нож перочинный |
| Ложка чайная | - | Подают к чаю, кофе с молоком, какао, яйца всмятку | - |

Продолжение таблицы 2.17

| Наименование | Комплектность | Назначение | Дополнительно (назначение, особенности) |
|----------------------|---------------|---|--|
| Ложка кофейная | - | Подают к кофе черному, кофе по-восточному | - |
| Ложка для мороженого | - | Подают к мороженому | Плоская форма в виде лопатки |
| Вилка кокотная | - | Подают к жульену из птицы, дичи, грибов в сметане | Вилки похожи на десертные, но имеют три коротких и широких зубца |
| Вилка кокильная | - | Подают к закускам из рыбы | |

Таблица 2.18

Размеры основных столовых приборов

| Наименование | Масса, г | Общая длина, мм | Длина ручек, мм | Длина зубцов вилки, мм |
|------------------|----------|-----------------|-----------------|------------------------|
| Ножи закусочные | 90 | 210 | - | - |
| Вилки закусочные | 50 | 180 | - | 50 |
| Нож рыбный | 85 | 202 | 95 | - |
| Вилка рыбная | 65 | 180 | 115 | 65 |
| Нож столовый | 125 | 249 | - | - |
| Вилка столовая | 70 | 210 | - | 60 |
| Нож десертный | 85 | 185 | 85 | - |
| Вилка десертная | 35 | 150 | 90 | - |

2. Ознакомьтесь с ассортиментом вспомогательных приборов, назначением и использованием (таблица 2.19).

Таблица 2.19

Ассортимент вспомогательных приборов

| Наименование | Назначение | Дополнительно (назначение, особенности) |
|----------------------------------|--------------------------------------|---|
| Нож для масла | Для разрезания и перекалывания масла | Широкое изогнутое полудугой лезвие; выкладывают на правый борт пирожковой тарелки |
| Нож-вилка | Для нарезки и раскладывания сыра | Серповидная форма с зубцами на конце |
| Нож-пила | Для нарезки лимона | Лезвие с зубчиками |
| Вилочка лимонная | Для перекалывания ломтиков лимона | Имеет два острых зубца |
| Вилка двухрожковая | Для подачи сельди | - |
| Вилка для шпрот | Для перекалывания шпрот и сардин | Широкое основание в виде лопатки, имеет пять зубцов, соединенных перемычкой |
| Вилка для раков | При употреблении раков и крабов | Длинная вилка с двумя зубцами на конце |
| Вилки для устриц | При употреблении устриц | Один из трех зубцов (левый) более мощный для отделения мякоти от раковины |
| Ложка для салата | Для перекалывания салата | Размером больше чем столовая ложка |
| Ложки разливательные (половники) | Для разливания супов, сладких блюд | Имеют разную емкость (150, 200, 250, 300 мл) |

Продолжение таблицы 2.19

| Наименование | Назначение | Дополнительно (назначение, особенности) |
|--|---|---|
| Щипцы кондитерские большие Малые | Для перекалывания штучных кондитерских изделий Для перекалывания сахара-рафинада | - |
| Щипцы для колки орехов | Щипцы для колки орехов | Плоские, гофрированные зубцы с углублением для орехов |
| Щипцы для льда | Щипцы для льда | Скоба с двумя лопатками |
| Лопатка икорная | Для перекалывания икры из икорницы в тарелку | Плоский совок |
| Лопатка прямоугольная | Для перекалывания мясных и овощных блюд | 150-180 мм (длина) 40-60 мм (ширина) |
| Лопатка фигурная с прорезьями | Для перекалывания рыбных блюд, заливной рыбы | Форма листика |
| Лопатка фигурная большая | Для перекалывания кондитерских изделий | - |
| Лопатка фигурная малая | Для перекалывания паштета | - |
| Ложка для соуса | При подаче вторых блюд | Имеет оттянутый носик |
| Ложка для коктейлей | Для приготовления смешанных напитков | - |
| Ложка фигурная | Для порционирования варенья в розетки | - |
| Ножницы специальные | Для разрезания грозди винограда на кисточки | - |
| Секатор | Для подрезания сигар | - |

3. Рассортируйте приборы, натрите их, установите на стол, выполнив следующие операции:

- возьмите ножи по 3-4 в левую руку полотенцем, держите их за ручку, а правой рукой натрите лезвие до блеска;
- вилки и ложки полируйте полотенцем, проверяя при этом, чтобы между зубцами не осталось кусочков пищи.

4. Отработайте навыки переноса приборов в зал к подсобному столику.

Способ переноса приборов на руке в салфетке:

- салфетку сверните вдвое;
- положите на нее ножи и вилки так, чтобы ручки были непокрыты;
- возьмите салфетку левой рукой, зажав ее между большим пальцем и ладонью;
- правой рукой возьмите приборы за середину ручки и разложите на столе;
- вилки выносите в правой руке, а раскладываете левой.

Способ переноса приборов на подносе:

- поднос покрыт салфеткой, 1/3 внешнего края должна остаться свободной;
- разложить натертые, отполированные приборы на подносе: ножи с правой стороны, вилки с левой, ложки – посередине;
- закрыть свободным концом салфетки приборы;
- вынести в зал поднос на левой руке (ручки в сторону официанта).

Способ переноса приборов на тарелке:

- возьмите мелкую столовую тарелку, покройте салфеткой, свернутой конвентом;
- положите ножи между двумя нижними подогнутыми концами салфетки, ручки направить в сторону правой руки официанта;
- положить на салфетку вилки зубцами вверх, ручками влево;
- тарелку выносите в левой руке.

5. Выполните практические задания по подбору необходимого количества столовых приборов.

5.1 Рассчитать необходимое количество столовых приборов для пивного бара на 50 посадочных мест на основании норм оснащения (в расчете на одно место). Заполнить таблицу:

| Наименование посуды | Нормы оснащения | Количество посуды |
|---------------------|-----------------|-------------------|
| Вилка столовая | 3,0 | |
| Ложка чайная | 0,1 | |
| Нож столовый | 1,0 | |

5.2 Рассчитать необходимое количество столовых приборов для столовой при производственном предприятии на 100 посадочных мест на основании норм оснащения (в расчете на одно место). Заполнить таблицу:

| Наименование посуды | Нормы оснащения | Количество посуды |
|---------------------|-----------------|-------------------|
| Ложка столовая | 3,5 | |
| Нож столовый | 2,0 | |
| Ложка чайная | 3,0 | |

6. Произведите складывание салфеток по схемам групп А, Б, В.

Салфетки относятся к столовому белью. Существует более 80 форм и приемов складывания салфеток. Общее правило – чем меньше прикасаются к ней руки при складывании, тем гигиеничнее протекает эта операция. Сложенную салфетку располагают на закусочной или пирожковой тарелке. Варианты складывания зависят от вида обслуживания. Все формы складывания делят на три группы:

Группа А

Все фигуры этой группы начинают складывать одинаково. Нужно взять квадратную салфетку и разложить ее на столе изнанкой вверх так, чтобы нижний край был расположен горизонтально. Далее складывают нижний и верхний края, в результате чего получается открытый вверх карман. Следующим движением его превращают в квадрат, перекинув левый край на правый (или наоборот). К данной группе относят формы складывания: «Простая шапка», «Саксонская кепка», «Джонка» и др.

Группа Б

В эту группу объединены фигуры, которые начинают складывать из салфетки, расположенной на столе изнанкой вверх. Салфетку нужно положить

так, чтобы один угол смотрел вниз. Салфетку сгибают пополам по диагонали, накладывая нижний угол на верхний так, чтобы образовался треугольник с вершиной вверху. Затем правый и левый углы накладывают на верхний. Для этого ногтем большого пальца фиксируют середину края складки и друг за другом заворачивают вверх боковые углы. К данной группе относят формы складывания: «Обелиск», «Смокинг», «Жакет», «Банан», «Кукуруза» и др.

Группа В

Основой для создания фигур этой группы является салфетка, разложенная изнанкой наружу. Все четыре ее угла загибают к центру, причем сначала ногтем большого пальца придерживают середину верхнего края салфетки, а верхние углы загибают к середине один за другим. Затем таким же образом поступают и с нижними углами. Чтобы все углы точно сошлись в центре, а линия соприкосновения сторон была ровной, салфетка должна быть строго квадратной. В процессе работы нужно обратить особое внимание на то, как переворачивают салфетку, поскольку от этого зависит, получится у вас фигура или нет. К данной группе относят формы складывания: «Лилия», «Печеный картофель» и др.

Вопросы для самопроверки:

1. Опишите операцию натирания приборов, для чего ее производят?
2. На какие группы делятся столовые приборы?
3. Назвать приборы основной группы и их назначение.
4. Назовите общее правило складывания салфеток.

Практическая работа №9

Выполнение предварительной сервировки стола. Оформление счет-заказа на банкет

Цель работы - формирование умений предварительной сервировки стола и оформления счет-заказа на банкет

Обучающийся должен владеть: основными практическими навыками в области организации обслуживания на предприятиях общественного питания

Предварительная сервировка стола придает торговому залу эстетически привлекательный вид, облегчает труд официанта, способствует повышению культуры обслуживания посетителей.

Форма сервировки зависит от класса предприятия, метода и времени обслуживания. В утреннее и обеденное время применяется минимальная сервировка, а в вечернее время - более полная.

Слово «сервировка» (servir - накрывать на стол) в переводе с французского означает расстановку посуды в определенном порядке. Второе значение слова - совокупность предметов, предназначенных для целей обслуживания.

Предварительную сервировку выполняют в процессе подготовки зала к обслуживанию. Она включает минимальное количество предметов, которые могут быть использованы при выполнении заказа (рис. 1 - 4).

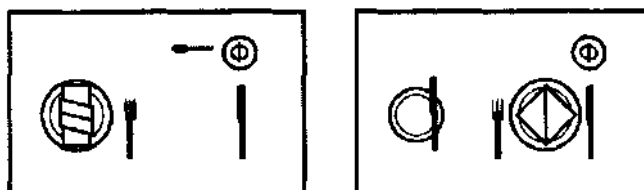


Рис.1 - Сервировка завтрака

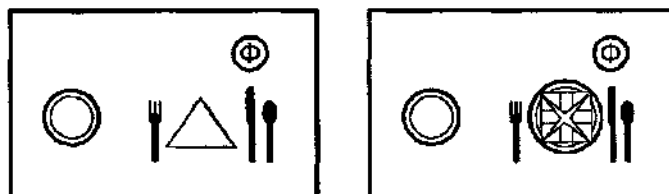


Рис.2 - Сервировка обеда

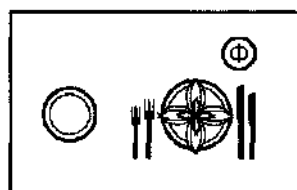


Рис.3 - Сервировка ужина

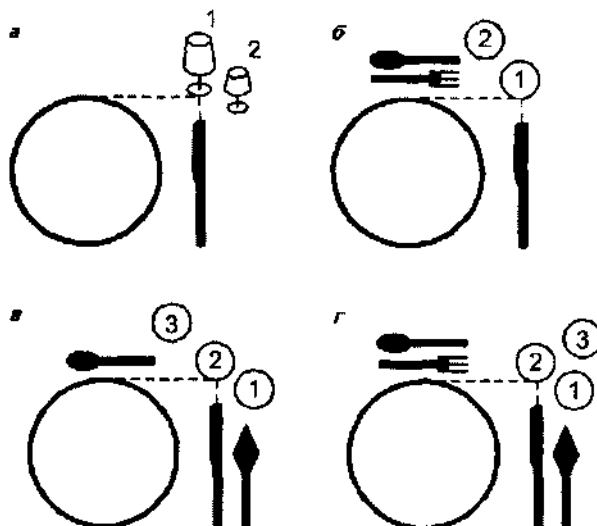


Рис.4 - Варианты сервировки стола стеклянной посудой для напитков (бокалы, фужеры, стаканы, рюмки):

Примечание:

а) при порционном обслуживании: 1- фужер для пива, 2- рюмка для коньяка;

б) при подаче обеда из двух блюд: 1 - бокал для напитка ко второму блюду, 2 - бокал для десертного вина;

в) при подаче обеда из трех блюд: 1 - фужер для напитка к рыбному блюду, 2 - фужер для напитка ко второму мясному блюду, 3 - фужер для десертного вина;

г) вариант сервировки стола стеклянной посудой для обеда из трех блюд.

Последовательность выполнения работы:

1. Ознакомьтесь с размерами столов, подготовьте и установите их для работы.

2. Выберите чистые скатерти нужного размера, распределите их по столам.

3. Отработайте каждый способ накрытия стола скатертью. Столы накрывают двумя способами:

1-й способ:

- большим и указательными пальцами левой руки возьмите верхний край скатерти и разворачивайте ее вначале влево, затем этими же пальцами правой руки возьмите скатерть по сгибу и разворачивайте вправо 2 раза, края скатерти должны свисать со стола на 25 см;

- затем большим и указательным пальцами обеих рук возьмите скатерть за верхнюю кромку, и ведите пальцы в разные стороны от середины до края стола;

- разворачивая скатерть, легонько выбрасывайте ее вперед так, чтобы она свисала со стола на 25 см;

- таким же движением следует взять нижнюю кромку скатерти и резко потянуть на себя так, чтобы средний сгиб скатерти остался лежать на середине стола;

- осмотрите скатерть со всех сторон, убедитесь, что концы свисают на одинаковом расстоянии;

- углы скатерти должны прикрывать ножки стола и иметь ромбовидную форму.

2-й способ:

- возьмите обеими руками за кромку одной из сторон;

- скатерть поднимите вверх, а затем резко опустить вниз, как бы встряхивая ее;

- между скатертью и столешницей сформируйте воздушную подушку, что позволит сдвинуть скатерть в любую сторону;

- аккуратно уложите скатерть так, чтобы ее центральная складка легла строго по центру стола, а концы свисали равномерно со всех сторон на 25-30 см;

- при накрывании стола скатерть нельзя мять, тянуть за углы и прищипывать пальцами.

4. Вынесите на подсобный стол подготовленные тарелки стопками; натертые приборы и рюмки.

5. Начните сервировать стол тарелками следующим образом:

- подойдите к столу с левой стороны, на правой руке держите стопку с пирожковыми тарелками;
- поставьте тарелку на стол с левой стороны (5 см от торца стола, 2 см от переднего края стола);
- двигаясь вдоль стола против часовой стрелки, расставьте все пирожковые тарелки;
- подойдите к столу с правой стороны, встаньте правым боком к столу под углом 45°, на левой руке держите стопку закусочных тарелок;
- возьмите со стопки правой рукой закусочную тарелку и поставьте на стол напротив спинки стула в 2 см от края стола (центры тарелок должны находиться на одной линии);
- двигаясь вдоль стола по часовой стрелке, расставьте все закусочные тарелки.

6. Продолжайте сервировать стол приборами:

- возьмите с подсобного стола поднос с подготовленными приборами;
- несите приборы на левой руке, подняв его на уровне груди, на растопыренных пальцах ладони;
- подойдите к столу с правой стороны, разложите приборы на столе;
- взяв столовый нож за середину ручки правой рукой, поместите его на столе рядом с закусочной тарелкой (2 см от края стола) лезвием к тарелке;
- ложку возьмите за выпуклую часть ручки правой рукой и положите рядом с ножом (между ними 0,5 см);
- возьмите закусочный нож и положите рядом с ложкой с правой стороны;
- двигаясь вдоль стола, вставляйте с левой стороны левым боком под углом 45°;
- поднос с приборами переместите в правую руку;
- разложите вилки левой рукой с левой стороны в таком же порядке, как ножи (столовая вилка, затем закусочная).

7. Сервируйте стол рюмками:

- вынесите стеклянные рюмки, навесив на ладонь левой руки;
- подойдите с правой стороны стола, снимите рюмку с левой руки за ножку правой рукой;
- поставьте на стол с правой стороны на линии пересечения столового ножа и верхнего края закусочной тарелки;
- первый бокал выставляется для шампанского или минеральной воды;
- выставить вторую рюмку таким же способом и поместить правее от первого бокала под углом 45° к кромке стола;
- поставить рюмку для водки после винной.

8. Сервируйте стол салфетками:

- вынесите на подносе красиво оформленные салфетки и с правой стороны распределите их на закусочных тарелках.

9. Сервируйте стол приборами для специй, поставив его по центру стола.
10. Сервируйте стол вазой с цветами.

11. Прием заказа является основным при организации банкета, поскольку в нем подробно и своевременно продуманы и согласованы все условия и порядок проведения банкета между его организаторами (заказчиками) и администрацией ресторана. Как правило, заявку на проведение банкета принимает метрдотель, то есть тот, кто будет непосредственно руководить банкетом.

При приеме заказа на организацию банкета метрдотель должен согласовать с заказчиками целый комплекс вопросов:

- дату и часы проведения банкета;
- количество гостей и их состав (пол, возраст, национальность, профессии);
- отмечаемое событие;
- общую сумму банкета и сумму на каждую персону;
- форму оплаты - наличными, в кредит (для организаций) и т.д.;
- список приглашенных почетных гостей;
- необходимо уточнить, с кем вести переговоры при обслуживании (желательно с одним человеком).

Метрдотель, прежде чем принять заказ, должен ознакомить заказчика с залом, в котором будет проходить банкет, согласовать с ним план расстановки столов, при этом оговариваются такие вопросы, как места почетных гостей или план размещения гостей за каждым столом в отдельности, уточняют, будет ли подан гостям аперитив, нужны ли цветы для украшения стола, музыкальное сопровождение и место для танцев.

Одновременно знакомят заказчика с правилами работы предприятия, порядком обслуживания, а также порядком возмещения убытков.

При оформлении заказа заказчик должен внести аванс в размере не менее 50% стоимости заказа и получить квитанцию к приходному кассовому ордеру. Заказ регистрируется в специальной книге учета, которая должна быть пронумерована, прошнурована и иметь запись о количестве листов, скрепленную печатью.

Не позднее, чем за два дня до торжества работник, принимавший заказ совместно с заказчиком оформляет заказ-счет. Номер заказа-счета должен соответствовать номеру, указанному в книге учета заказа.

Заказ-счет выписывается в пяти экземплярах, утверждается руководителем предприятия общественного питания, передается в кассу.

При выдаче первого экземпляра заказа-счета заказчику кассир получает от него доплату и проставляет на всех пяти экземплярах заказа-счета штамп «Оплачено», заверяя каждый экземпляр своей подписью. Второй экземпляр заказа-счета остается у кассира, а в день проведения торжеств он сдает его в бухгалтерию вместе с кассовым отчетом. Третий экземпляр передается выполняющему заказ, который отчитывается в конце обслуживания, четвертый и пятый - материально ответственными лицам производства и буфета.

Кассир на основании заказа-счета печатает на контрольно-кассовой машине чеки и передает их официанту или бармену, которые подтверждают получение чеков на втором экземпляре заказа-счета. В случае уменьшения заказа по сумме деньги могут быть возвращены заказчику или на эту сумму отпускается другая продукция. Все изменения отражаются в заказе-счете.

Задание:

Обучающиеся делятся на бригады по 2 человека, определяют роли «Заказчика» и «Метрдотеля». «Метрдотель» принимает заказ на проведение банкета. Бригада оформляет счет-заказ на банкет, в соответствии с Приложением Г.

Вопросы для самопроверки

1. Какие правила накрытия столов скатертью нужно соблюдать?
2. Назовите общую схему сервировки стола.
3. Раскройте правила расстановки тарелок на столе.
4. В каком порядке раскладывают приборы на столе?
5. Какие вопросы следует согласовать с заказчиком перед оформлением счета-заказа?

ЛИТЕРАТУРА

- 1 Артемова, Е.Н. Бортовое питание : учебное пособие / Е.Н. Артемова. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 188 с.
- 2 Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для академического бакалавриата / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 ; Омск : Изд-во ОмГТУ. — 98 с.
- 3 ГОСТ Р 31984-2013. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 2015–01–01. – М. : Стандартиформ, 2014. – 11 с. – Текст: непосредственный
- 4 ГОСТ Р 31985-2013. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2015-01-01. – М. : Госстандарт России, 2014. – 11с - Текст: непосредственный
- 5 ГОСТ Р 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М. : Стандартиформ, 2015. – 16 с. – Текст: непосредственный
- 6 ГОСТ Р 50763-2007 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия: Национ. стандарт Р.Ф. – Введ.. 2009-01-01. № 474- ст. – М.: Издательство стандартов, 2009. – 10с. - Текст: непосредственный.
- 7 ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. – Введ. 2016-07- 01. –М.: Стандартиформ, 2016– 11с - Текст: непосредственный.
- 8 Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с.
- 9 Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 года №1515)
- 10 Правила оказания услуг общественного питания, утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036, с изм. и доп., утв. Постановлениями Правительства от 21.05.2001 г. № 389, от 10.05.2007 г. № 286, от 21.08.2012 г. № 842, от 04.10.2012 г. № 1007.
- 11 Романенко, А.В. Методика формирования и оценки показателя «фуджост» на предприятиях общественного питания / А.В. Романенко // Вестник ВГУ. - 2019. - № 2. - С. 44-49. – Текст: непосредственный
- 12 Ружанская Н. В. Современная практика управления доходами коммерческой организации I Н. В. Ружанская II Вестник Коми республиканской академии государственной службы и управления. Сер.: Теория и практика управления. - 2017. - № 19 (24). - С. 125-129. – Текст: непосредственный
- 13 Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. А.Т. Васюковой. – 3–е изд. – М.: Дашков и К, 2013. – 816 с. –Текст: непосредственный
- 13 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания / Сост. Лапшина В.Т., 2013. – с.632. - Текст: непосредственный.

14 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Голунова Л. Е. – 2008. – 866 с. - Текст: непосредственный.

15 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. – М.: Дашков и К, 2013. – 212 с. - Текст: непосредственный.

16 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий: сборник / Сост. А.В. Павлов. – М.: Профи, 2012. – 296с. – ISBN 978–5–904283–32–2. - Текст: непосредственный.

17 Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с.

18 Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с.

19 Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29–ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

20 Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)

21 Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для бакалавриата и магистратуры / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А Структура первой стадии «Прием и хранение» сырья»

| Ступени | Операции | Характеристика операций |
|-------------------------------------|--|-------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. Разгрузка | Осмотр транспорта | основная |
| | Проверка пломб | основная |
| | Подготовка тележек | вспомогательная |
| | Перенос груза на тележку | основная |
| | Перемещение тележек | основная |
| | Промывание весов | обслуживающая |
| | Мойка рук персонала | вспомогательная |
| | Промывание инвентаря | обслуживающая |
| 2. Прием сырья по количеству | Проверка сопроводительных документов по количеству | основная |
| | Определение массы брутто, нетто | основная |
| | Подсчет количества товара (шт, упаковки) | основная |
| | Промывание весов | обслуживающая |
| | Мойка рук персонала | вспомогательная |
| 3. Прием сырья по качеству | Проверка сопроводительных документов по качеству | основная |
| | Органолептическая оценка качества | основная |

Приложение В Наряд - заказ

НАРЯД-ЗАКАЗ № ____
На изготовление кондитерских изделий начальнику цеха _____
на « » 20 г

| Наименование изделий | Код изделий | | | Наряд-заказ | | | | | | |
|---------------------------------|--------------------------------|---------------------|----------------------|---|---------------|-------|---------------|----------------|------|--------|
| | Кольца воздушные | Пирожное бисквитное | Пирожное двухслойное | | | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | | | | | | | |
| Номер по Сборнику рецептур ____ | 1168 | 1185 | 1190 | Составил _____ Утверждаю _____ Принял _____ Контроль выпуска (по документам) Гл. бухгалтер _____ | | | | | | |
| Масса 1 шт изделия, г | 50 | 75 | 68 | | | | | | | |
| Заказ на изготовление | Количество | 200 | 200 | | | 300 | | | | |
| | Цена Сумма | | | | | | | | | |
| Фактический выпуск | 200 | 200 | 300 | | | | | | | |
| Наименование сырья | Расчет потребности сырья, г/кг | | | | | | К отпуску, кг | | Цена | Сум-ма |
| | Код изделия 1 | | Код изделия 2 | | Код изделия 3 | | по расче-ту | с округ-лением | | |
| | норма | всего | норма | всего | норма | всего | норма | всего | | |
| Мука (высшего сорта) | 2600 | 5,2 | 1015 | 2,03 | 3170 | 12,68 | 19,91 | 20,0 | | |
| Сахар-песок | 100 | 0,2 | 1960 | 3,92 | - | - | 4,12 | 4,2 | | |
| Маргарин | 1200 | 2,4 | - | - | 1795 | 5,385 | 7,785 | 7,8 | | |
| И т.д. | | | | | | | | | | |
| ИТОГО | | | | | | | | | | |

Сумма _____ (прописью)

Расчет составил _____ (подпись)
Отпуск разрешаю _____ (подпись)
Бухгалтер _____ (подпись)
Директор _____ (подпись)

Приложение Г Заказ – счет

_____ (наименование предприятия общественного питания)

Директор _____
« ____ » _____ 20__ г.

ЗАКАЗ-СЧЕТ № _____
(служит расчетным документом)

Заказчик _____
(Фамилия, Имя, Отчество)

Название зала _____ Дата и часы обслуживания _____

С правами и обязанностями заказчика, установленными рекомендациями о порядке приема и выполнения заказов на обслуживание торжеств общественного питания, ознакомлен, с условиями согласен.

Метрдотель _____ Заказчик _____

| Из холодного цеха на _____ ч | | | | Из буфета на _____ ч | | | |
|------------------------------|--------|------|-------|----------------------|--------|------|-------|
| Наименование | Кол-во | Цена | Сумма | Наименование | Кол-во | Цена | Сумма |
| | | | | | | | |
| Итого: | | | | Итого: | | | |

| Из холодного цеха на _____ ч | | | | Из хлебобезки на _____ ч | | | |
|------------------------------|--|--|--|--------------------------------|--|--|--|
| | | | | Итого: | | | |
| | | | | Из кофейного буфета на _____ ч | | | |
| Итого: | | | | Итого: | | | |

Цены и суммы проверены _____
(калькулятор)

Аванс № _____ от _____ руб. _____ коп.
Доплата № _____ от _____ руб. _____ коп.
В том числе за цветы _____ руб. _____ коп.
Получено всего _____ руб. _____ коп.
Чеки по заказу на _____ руб. _____ коп.

Получил _____ Кассир _____

Учебное текстовое электронное издание

**Долматова Ирина Александровна
Рябова Вера Федоровна
Зайцева Татьяна Николаевна**

**ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И
ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ**

Учебное пособие

Ответственность за содержание возлагается на авторов
Издается полностью в авторской редакции

1,49 Мб
1 электрон. опт. Диск
Тираж 20 экз.

г. Магнитогорск, 2023 год
ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»
Адрес: 455000, Россия, Челябинская область, г. Магнитогорск,
пр. Ленина 38

ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный
технический университет им. Г.И. Носова»
Библиотечно-информационный комплекс