

ДПТНЗ «Камінь – Каширське ВПУ»

С.Л. Костючик, Н.І. Мельник, В.О. Калиновський



Організація підприємств та обслуговування



*м. Камінь – Каширський,
2009 рік*

Анотація

В підручнику подано навчальний матеріал з предмета «Організація виробництва та обслуговування», де описані типи закладів ресторанного господарства, організація виробництва на них, посуд, його характеристика, призначення та види. Міститься багато ілюстрованого матеріалу по темах предмету. Підручник підготовлено згідно державних стандартів професійно-технічної освіти з професії кухар 3-го розряду.

Призначений для викладачів, майстрів виробничого навчання та учнів ПТНЗ з професії кухар.

Рецензенти:

Гаврилюк Л. М. – викладач-методист Камінь – Каширського ВПУ;
Білокрила О.О. – завідувачка ресторану «Полісся»

Укладачі:

Костючик С. Л. – викладач спецпредметів;
Мельник Н. І. – завідувача методичним кабінетом;
Калиновський В. О. – майстер виробничого навчання.

Розглянуто на засіданні методичної комісії з професії кухар, кондитер
Протокол № 3 від 14.10.2009 р.

Схвалено методичною радою училища
Протокол № 3 від 27.10.2009 р.

Зміст

Передмова.....	4
Розділ 1. Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи	
1.1. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства.....	7
1.1.1. Поєднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі.....	7
1.1.2. Класифікація закладів ресторанного господарства	8
1.2. Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства.....	15
1.3. Значення та види меню.....	16
Перевір себе	18
Розділ 2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	
2.1. Загальні вимоги до організації виробництва.....	21
2.2. Організація роботи овочевого цеху.....	25
2.3. Організація роботи рибного цеху.....	28
2.4. Організація роботи м'ясного цеху.....	30
2.5. Організація роботи гарячого цеху.....	32
2.5.1. Загальна характеристика гарячого цеху.....	32
2.5.2. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху.....	32
2.5.3. Характеристика супового відділення.....	37
2.5.4. Характеристика соусного відділення.....	39
2.5.5. Організація робочих місць при приготуванні страв з яєць.....	41
2.6. Організація робочого місця для приготування виробів з прісного тіста.....	42
Перевір себе	43
Розділ 3. Посуд для закладів ресторанного господарства	
3.1. Види матеріалів, з яких виготовляється столовий посуд.....	46
3.2. Характеристика, призначення та види столового посуду.....	48
3.2.1. Порцеляновий і фаянсовий посуд.....	48
3.2.2. Скляний і кришталевий посуд.....	52
3.2.3. Металевий посуд.....	55
Перевір себе	60
Розділ 4. Торговельна частина закладів ресторанного господарства	
4.1. Характеристика приміщень для відвідувачів, їх розміщення.....	63
4.2. Оформлення торговельних залів.....	64
4.3. Вимоги до розташування устаткування залів.....	65
4.4. Організація роботи роздавальні.....	66
4.5. Інвентар та обладнання роздавальні.....	69
Перевір себе	71
Список використаних джерел.....	74

Передмова

В умовах ринкової економіки виникла і успішно розвивається поряд з харчовою промисловістю і торгівлею така галузь господарства, як громадське харчування, що замінює домашнє приготування їжі суспільним виробництвом з застосуванням сучасної технології і обладнання.

Громадське харчування являє собою особливу специфічну галузь народного господарства. Якщо підприємства харчової промисловості виробляють продукти харчування, але не реалізують їх населенню, а в підприємствах торгівлі організовується доставка, зберігання товару і продаж їх, то підприємства громадського харчування уособлюють три функції: виробництво обідньої продукції, кулінарних і кондитерських виробів, реалізація і організація раціонального харчування людей.

На всіх етапах розвитку суспільства громадське харчування розглядалося як один з важливих факторів вирішення соціально-економічних задач, пов'язаних із зміцненням здоров'я людей, підвищенням продуктивності праці, ощадливим використанням продовольчих ресурсів, економією часу на приготування їжі в домашніх умовах, створенням умов для подальшого розвитку особистості. Розширення громадського харчування дозволяє в значній мірі збільшити вільний час працюючих людей, що служить одним з важливих шляхів всебічного гармонійного – фізичного і духовного розвитку людини, веде до підвищення продуктивності суспільної праці.

Відкриваються бари, кафе і ресторани різноманітних напрямків, із різноманітною кухнею, зі своїми особливостями, стилем, інтер'єром, атмосферою. Створення таких підприємств дедалі тісніше пов'язується з потребами споживачів, повніше відповідає попиту населення.

Громадське харчування відрізняється також від інших галузей господарства особливим професійним складом кадрів. Перехід до нових умов господарювання вимагає від працівників виявлення ініціативи, вміння самостійно мислити, вирішувати конкретні виробничі ситуації. В нинішніх умовах набуває великого значення формування у майбутніх працівників технологічної грамотності. Сучасний працівник масового харчування повинен мати високий рівень теоретичних знань та професійної підготовки, уміти застосовувати їх у повсякденній роботі, розуміти роль своєї праці в народному господарстві країни, а також володіти прогресивною технологією і новою технікою.

Особливості підприємств громадського харчування вимагають від працівників глибоких знань, організаційних навичок, гнучкості мислення і оперативності. Неабияке значення мають також особисті якості кожного працівника. Він повинен вміти спілкуватися з людьми, бути ввічливим, терплячим, витриманим, уміти обслужити споживача на професійному рівні.

Для високої продуктивності праці кухаря необхідні знання з організації виробництва і обслуговування, психології і етики спілкування.

В умовах сучасного виробництва кухар повинен володіти певними знаннями і необхідними практичними навичками. Відповідно до

кваліфікаційної характеристики кухар 3-го розряду повинен знати: види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби, птиці, дичини, круп, макаронних виробів і бобових, сиру, яєць, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; способи, методи та форми нарізання овочів і зелені; технологію виготовлення котлетної маси з м'яса, риби та напівфабрикатів з неї; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила реалізації, відпуску (комплектації) готової продукції, терміни та умови зберігання страв; рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості варених, смажених, запечених овочів, страв з круп, макаронних виробів і бобових, нескладних супів, страв з яєць, прісного тіста, страв з концентратів; організацію робочих місць під час виконання робіт; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств харчування; санітарні правила для підприємств харчування; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; призначення, зміст та порядок користування нормативно-технологічними документами: Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками. Кухар 3-го розряду повинен вміти: проводити процеси первинної кулінарної обробки сировини; здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів; формувати та панірувати напівфабрикати; готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варити, смажити, запікати та випікати вироби; виготовляти страви з концентратів; порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту.

Розглядаючи основні напрямки організації підприємств громадського харчування, автори пропонують увазі читачів структурований матеріал, підготовлений згідно державних стандартів професійно-технічної освіти з професії кухар 3-го розряду. Підручник складається з 4 основних розділів, в яких повністю висвітлений навчальний матеріал: 1) типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи; 2) організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства; 3) посуд для закладів ресторанного господарства; 4) торговельна частина закладів ресторанного господарства. Містяться кольорові ілюстрації, схеми, таблиці по темах програми.

Актуальність роботи заключається в тому, що при великій різноманітності підручників та посібників з кулінарії, підручника з організації виробництва і обслуговування, де б висвітлювалися всі питання програми для кухарів немає. Також важливим елементом є художнє оформлення, зображення основних засобів виробництва галузі, що забезпечує підвищення засвоєння знань учнів з предмета, активізує їх пізнавальну діяльність.

Отже, основними завданнями авторського колективу при створенні підручника було зібрати, структурувати навчальний матеріал з предмету, доповнити художнім оформленням (малюнки, фотографії, таблиці, схеми) для ефективного використання учнями на уроках та при підготовці до них.

Мета роботи авторів - створити підручник для забезпечення викладачів та учнів ПТНЗ необхідним об'ємом інформації з організації виробництва та обслуговування для професії кухар 3-го розряду.

Розділ 1. Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи

1.1. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства

1.1.1. Поєднання виробничих та торговельних функцій та організація споживання їжі

Підприємства ресторанного господарства мають ряд особливостей. Якщо більшість підприємств інших галузей обмежуються виконанням лише однієї або двох функцій, наприклад, підприємства харчової промисловості здійснюють функцію виробництва, підприємства торгівлі – реалізацію продукції, то підприємства ресторанного господарства виконують три взаємопов'язані функції:

- виробництво кулінарної продукції;
- реалізацію кулінарної продукції;
- організацію її споживання.

Продукція, що виготовляється підприємствами ресторанного господарства, має обмежені терміни реалізації. Так, при масовому виготовленні гарячі страви готуються на 2-3 години реалізації, а холодні – на одну годину. Це вимагає випуску продукції партіями, в міру їх споживання.

Асортимент продукції, який виготовляють підприємства ресторанного господарства, дуже різноманітний; для його приготування використовуються різні види сировини. Різноманітність продукції, що випускається, дозволяє більш повно задовольняти попит споживачів, проте ускладнює організацію виробництва: багато видів сировини потребують особливих умов зберігання, різних приміщень для механічної та кулінарної обробки.

Різноманітність виробів залежить від характеру попиту і особливостей обслуговуваного контингенту, його професійного, вікового, національного складу, умов праці, навчання та інших чинників.

Режим роботи підприємств ресторанного господарства залежить від режиму роботи обслуговуваних ними контингентів споживачів промислових підприємств, установ, навчальних закладів. Це вимагає від підприємств особливо інтенсивної роботи в години найбільшого потоку споживачів – в обідні перерви, зміни.

Попит на продукцію ресторанного господарства змінюється за порами року, днями тижня і навіть протягом доби.

Отже, до організаційно-економічних особливостей виробничо-торговельної діяльності належать:

- 1) виконання трьох взаємопов'язаних функцій: виробництво кулінарної продукції, її реалізація та організація споживання;
- 2) виробництво продукції, яка має обмежений термін реалізації, що зумовлює випуск страв невеликими партіями відповідно до графіка погодинної реалізації;

- 3) необхідність суворого дотримання робітниками підприємств санітарно-гігієнічних вимог;
- 4) нерівномірне завантаження виробництва і залів у окремі години роботи підприємства;
- 5) забезпечення належного контролю за якістю сировини, процесами приготування та реалізації готових страв;
- 6) вплив сезонних факторів на асортимент продукції, що виготовляється.

Підприємства ресторанного господарства надають, окрім послуг харчування, багато інших, наприклад, з організації та обслуговування свят, сімейних обідів, дозвілля, прокату посуду і т. д.

Зазначені особливості роботи закладів ресторанного господарства враховуються при раціональному розміщенні мережі підприємств, виборі їх типів, визначенні режиму роботи і складанні меню.

1.1.2. Класифікація закладів ресторанного господарства

Класифікація підприємств громадського харчування здійснюється за низкою ознак, до яких належать: характер організації виробництва; асортимент продукції, що реалізується; рівень послуг, що надаються; контингент, що обслуговується; час функціонування; місце розташування; виробнича потужність та ін.

За характером організації виробництва підприємства поділяються на заготівельні, доготівельні, з повним виробничим циклом, роздавальні.

Заготівельні підприємства – це заклади, призначені для централізованого механізованого виробництва кулінарних напівфабрикатів з метою забезпечення ними інших закладів громадського харчування та об'єктів роздрібної торгівлі (фабрики-заготівельні, комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані кулінарні і кондитерські цехи).

Доготівельні підприємства виготовляють продукцію з напівфабрикатів, одержаних від заготівельних підприємств громадського харчування і підприємств харчової промисловості. До них відносяться їдальні-доготівельні, вагони-ресторани та ін.

Підприємства з повним циклом виробництва здійснюють обробку сировини, випускають напівфабрикати і готову продукцію, а потім самі реалізують її. До таких підприємств належать великі заклади ресторанного господарства – комбінати харчування, ресторани, а також всі підприємства, які працюють на сировині.

За асортиментом продукції, що випускається, підприємства ресторанного господарства поділяються на універсальні і спеціалізовані. Універсальні підприємства випускають різноманітні страви з багатьох видів сировини, спеціалізовані здійснюють виробництво і реалізацію продукції з певного виду сировини – кафе-молочні, кафе-кондитерські; рибні кафе, ресторани; здійснюють виробництво однорідної продукції – ресторани, кафе з національною кухнею, дієтичні їдальні. Вузькоспеціалізовані підприємства

випускають продукцію вузького асортименту – шашличні, піцерії, вареничні, чебуречні і т. д.

Залежно від сукупності окремих ознак, що характеризують якість і об'єм послуг, що надаються, рівень і якість обслуговування, заклади ресторанного господарства певного типу поділяються на класи. Це ресторани і бари: люкс, вищий і перший.

Залежно від часу функціонування підприємства ресторанного господарства можуть бути постійно діючими і сезонними. Сезонні підприємства діють переважно у весняно-літній період. У місцях відпочинку їх відкривається велика кількість. Стаціонарні підприємства працюють незалежно від пори року, але у весняно-літній період можуть збільшувати кількість місць на відкритому повітрі.

Залежно від обслуговуваного контингенту підприємства ресторанного господарства підрозділяються на загальнодоступні, які обслуговують всіх охочих, і підприємства ресторанного господарства при виробничих підприємствах, установах і навчальних закладах (робочі, шкільні, студентські, дитячі та ін.).

Їдальня – загальнодоступне або обслуговуюче певний контингент споживачів підприємство ресторанного господарства, що здійснює реалізацію обідньої продукції масового попиту відповідно до різноманітного по днях меню. Послуга харчування в їдальні – це виготовлення кулінарної продукції, різноманітної по днях тижня, або спеціальних раціонів харчування для різних груп обслуговуваного контингенту (працівників, школярів, туристів та ін.), а також створення умов для реалізації і споживання на підприємстві.

Їдальні розрізняють:



малюнок 1

- за асортиментом реалізованої продукції – загального типу і дієтична;
- за обслуговуванням контингенту споживачів – шкільна, студентська, робоча та ін.;
- за місцем розташування –



малюнок 2

загальнодоступна, за місцем роботи, навчання.

В оформленні торгових залів їдалень використовуються декоративні елементи, які створюють єдність стилю (мал. 1). В їдальнях застосовують стандартні меблі легких

конструкцій, що відповідають інтер'єру приміщення, столи повинні мати гігієнічні покриття (мал. 2). Столовий посуд – фаянсовий, скляний з пресованого скла. Приміщення для відвідувачів мають вестибюль, гардероб, туалетні кімнати. Площі торгових залів мають відповідати нормативу – 1,8 м² на одне посадочне місце.

Ресторан (мал. 3, 4, 5) – найбільш комфортабельне підприємство харчування, в якому організація харчування поєднується з улаштуванням дозвілля споживачів. Ресторан надає широкий асортимент страв, напоїв,

кондитерських виробів складного приготування. У меню ресторанів включаються замовні та фірмові страви, напої, кондитерські вироби. Фірмові страви повинні відображати особливості національної кухні, тематичну направленість підприємства. Деякі з них подаються офіціантами з проведенням завершальних операцій з їх приготування перед споживачами.

Ресторани розрізняють:

- ✓ за асортиментом продукції, що реалізується: рибний, пивний, національної кухні, з кухнею зарубіжних країн;
- ✓ за місцем розташування: при готелі, вокзалі, у зоні відпочинку, вагон-ресторан та ін.;
- ✓ за методом та специфікою обслуговування: з частковим, повним обслуговуванням офіціантами, швидкого обслуговування;
- ✓ за формою обслуговування і комфортабельністю: класу люкс, вищий, перший.

Ресторани класу люкс повинні відповідати таким вимогам: інтер'єр і екстер'єр виконані за індивідуальним замовленням з використанням дорогих оздоблювальних матеріалів; порцеляновий посуд має емблему підприємства; металевий посуд і столові прибори – із нержавіючої сталі підвищеної групи обробки; асортимент продукції повністю складається з оригінальних, вишуканих замовних і фірмових страв і виробів, у тому числі з делікатесних продуктів, екзотичної сировини, страв іноземної кухні.



малюнок 3



малюнок 5



малюнок 4

У ресторані вищого класу інтер'єр створюється з урахуванням індивідуальних особливостей підприємства, в асортименті не менше половини складають оригінальні, вишукані замовні та фірмові страви і вироби, використовують порцеляновий посуд вищого гатунку.

Ресторан першого класу може бути побудований за типовим проектом, має комфортний і гармонійний інтер'єр, різноманітний асортимент, до якого входять страви і вироби складного асортименту, у тому числі й фірмові.

Меблі для ресторанів класу люкс виготовляються за індивідуальним замовленням, а для інших підприємств підбираються відповідно до інтер'єру залів. Застосовують дво-, чотири-, і шестимісні столи з гігієнічним покриттям (квадратної, прямокутної, круглої чи овальної форми), м'які крісла чи стільці, підсобні столи, серванти для офіціантів та ін. Зали повинні бути красиво оформлені, витримані у заданому стилі, відповідати назві ресторану. Обслуговування проводиться офіціантами, барменами зі спеціальною підготовкою, а страви та напої готуються висококваліфікованими кухарями. У ресторанах що обслуговують іноземних туристів, робітники мусять володіти однією іноземною мовою в обов'язку, необхідному для виконання своїх обов'язків. Обслуговуючий персонал повинен мати єдину форму одягу та взуття.

Ресторани надають споживачам, як правило обіди та вечері, а при обслуговуванні учасників з'їздів, зборів, конференцій – повний раціон харчування. У передсвяткові, суботні та недільні дні ресторани організують сімейні обіди, дегустації страв національної кухні, тематичні вечори, обслуговують весілля, ювілейні події, товариські зустрічі.

Надають ресторани і додаткові послуги: відпускають обіди додому, продають напівфабрикати, кулінарні та кондитерські вироби, приймають попередні замовлення на приготування страв для сімейних подій і обслуговування гостей удома, консультують населення з технології приготування страв і сервірування столу.

Ресторани класу люкс можуть розташовуватися у місцях зосередження історичних та архітектурних пам'яток, заповідних зонах, на курортах, в адміністративних та видовищних комплексах. Такі ресторани відрізняються особливим архітектурним рішенням і надають споживачам максимальний рівень комфорту.

Ресторани класу вищий розміщуються у громадських та адміністративних будівлях, видовищних комплексах, на курортах у готелях вищого розряду, при великих аеровокзалах, а ресторани класу перший – у громадських, адміністративних і видовищних комплексах, на курортах у готелях, при вокзалах.

Вагон-ресторан (мал. 6, 7) – призначений для обслуговування пасажирів залізничного транспорту сніданками, обідами, вечерями, а також напоями і кондитерськими виробами під час поїздок. Вагони-ресторани включаються до складів потягу далекого слідування. Вагон-ресторан має залу для споживачів, обладнану



малюнок 7

чотиримісними столами і стільцями, а також виробниче приміщення, мийне відділення і буфет, у буфеті вагона-ресторана реалізуються кондитерські вироби, фрукти, соки, мінеральні та фруктові води, а також дорожні набори продуктів.



малюнок 6

Купе-буфети (мал. 8) – передбачаються в потягах з тривалістю рейсу менше доби. Приміщення буфету ділиться на торговельне та підсобне. Купе-буфет відокремлюється від загального вагону. В асортименті продукції купе-буфету – бутерброди, яйця варені, молочні продукти, сосиски, сардельки, гарячі напої, соки, дорожні набори продуктів.



малюнок 8

Бар – це підприємство харчування, характерними ознаками якого є наявність барної стійки та широкий асортимент алкогольних, безалкогольних, змішаних

напоїв, десертів, кондитерських і хлібобулочних виробів, закупних товарів. Обслуговування здійснюється барменом або офіціантом за столиками.

Залежно від асортименту продукції, що реалізується, бари поділяються на молочні, пивні, гриль – бари, снєк – бари, коктейль – бари, коктейль – холи тощо, а за обсягом послуг, які надаються, комфортабельністю й формою обслуговування – на бари класів люкс, вищий, перший. Організуються також танцювальні, вар’єте–бари, стереобари, які відрізняються особливостями музичного супроводу.



малюнок 9

У пивних барах (мал. 9) пропонується пиво кількох найменувань, холодні та гарячі закуски, бутерброди, соки, фруктові і мінеральні води. Ці бари бувають класу люкс, вищий, перший.

Гриль – бар (мал. 10) оснащується спеціальним обладнанням для приготування м’яса, птиці, риби на вертелі (гриль – апарати). Асортимент кулінарних виробів тут



малюнок 10

здебільшого постійний і обмежений.

Снєк – бар (мал. 11, 12) призначений для швидкого обслуговування біля стійки і має обмежений асортимент кулінарних виробів (січені або натуральні біфштекси, лангети, страви з птиці та дичини). Реалізуються також прохолодні



малюнок 12



малюнок 11

напої, соки, коктейлі, кава, гарячий шоколад. Снєк – бари розміщуються на магістралях, у районах адміністративних, культурних, навчальних центрів, на автозаправних станціях. Відкриваються рано – вранці й працюють до пізнього вечора чи цілодобово.

Коктейль – бар спеціалізується на приготуванні та реалізації змішаних напоїв. Відкриваються вони при ресторанах і готелях; можуть бути класу люкс, вищий, перший.

Кафе - підприємство громадського харчування, що реалізує широкий асортимент гарячих і холодних напоїв, солодких страв, хлібобулочних і кондитерських виробів, кисломолочних продуктів і обмежених, у порівнянні з рестораном, асортимент перших, других, солодких страв, включаючи замовні та фірмові страви і закуски нескладного приготування в поєднанні з організацією відпочинку та розваг споживачів. Обов’язковим напоєм є кава.

Кафе розрізняють:

- ✚ за асортиментом продукції, що реалізується: кафе-морозиво, кафе-кондитерська, кафе-молочна;
- ✚ за контингентом споживачів: дитяче, молодіжне;
- ✚ за методом обслуговування: самообслуговування, з обслуговуванням офіціантами.

Кафе розміщуються на центральних вулицях міст, при вокзалах, аеропортах, готелях, у зонах відпочинку. У кафе використовується металевий і порцеляновий посуд, столові прибори, сортовий скляний посуд, білі та кольорові скатертини (у тому числі бенкетні), серветки, рушники для офіціантів. Допускається використання індивідуальних лляних серветок на столах з поліефірним покриттям. Меблі добираються відповідно до інтер'єру підприємства. Зали обладнані дво- і чотиримісними столами прямокутної чи квадратної форми. У вечірній час в кафе організуються концертно-естрадні видовища, виступи музичних ансамблів, вечори відпочинку.

Кафе загального типу - це підприємство харчування, призначене для обслуговування гарячими й холодними напоями, кисломолочними продуктами, борошняними кондитерськими виробами, холодними, гарячими стравами нескладного приготування та солодкими стравами. В асортименті продукції передбачаються закупні кондитерські вироби, мінеральні та фруктові води, соки, фрукти.

Кафе-кондитерська (мал. 13) - підприємство харчування, яке реалізує різноманітні борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби, гарячі напої, молочні коктейлі, солодкі страви, прохолодні напої.



малюнок 13

Кафе-молочна - підприємство харчування, яке спеціалізується на реалізації та приготуванні страв із молока й кисломолочних продуктів, молочних коктейлів, морозива, хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів, фруктів, ягід. Такі кафе обладнуються чотиримісними столами з гігієнічним покриттям.

Кафе-морозиво (мал. 14) - підприємство харчування, яке спеціалізується на реалізації різних сортів морозива з накопичувачами і без них, молочних коктейлів, гарячих і прохолодних напоїв, фруктів, соків, кондитерських виробів. Кафе-морозиво розміщуються в місцях відпочинку, різних торговельних, спортивних і культурних центрах, на пожвавлених вулицях та в інших місцях зосередження населення.



малюнок 14



малюнок 15

Кафе молодіжне (мал. 15) відрізняється від інших видів кафе тим, що в них поряд з реалізацією продукції організуються тематичні молодіжні вечори, зустрічі з письменниками, поетами, художниками, артистами, показ моделей одягу, проводяться весілля, відзначаються ювілеї. У меню включаються гарячі й холодні закуски, другі гарячі страви.

У кафе передбачається майданчик для танців і обладнується естрада.

Дитяче кафе (мал. 16) призначене для обслуговування споживачів з дітьми. Кафе може приймати індивідуальні та колективні замовлення на організацію святкових обідів, вечерів з нагоди дня народження, закінчення навчання, а також на обслуговування дітей – екскурсантів і туристів. У



малюнок 16

меню включаються страви зі зменшеними нормами виходу. Інтер'єри залів оформлюються за мотивами казок і мультфільмів. У залах встановлені дитячі меблі.

Кафетерій (мал. 17) – заклад громадського харчування з асортиментом гарячих і холодних напоїв, бутербродів, соків, хлібобулочних і кондитерських виробів, молока та кисломолочних продуктів, які не потребують складного приготування. Організують його здебільшого при великих



малюнок 17

продовольчих і універсальних магазинах.

Закусочна (шинок) – підприємство ресторанного господарства з обмеженим асортиментом страв нескладного приготування для швидкого обслуговування споживачів. Послуги закускової залежать від спеціалізації.

Закусочні розрізняють:

- ❖ за асортиментом реалізованої продукції: загального типу і спеціалізовані (сосисочна, пельменна, млинцева, пиріжкова, пончикові та ін.)

Сосисочна – підприємство харчування, що спеціалізується на приготуванні та реалізації сосисок, сардельок, кондитерських виробів, гарячих і холодних напоїв, кисломолочних продуктів.



малюнок 19

Пельменна (мал. 18), *варенична* (мал. 19) – це підприємства харчування, призначені для приготування й реалізації пельменів з м'ясом (відварні, смажені або запечені з маслом, сметаною, оцтом), з рибою (відварні чи смажені з маслом, оцтом); вареників із



малюнок 18

сиром, овочевим фаршем або фруктовую начинкою, лінивих.

Чебуречна – підприємство харчування, що спеціалізується на приготуванні та реалізації чебуреків. Можуть бути у меню також кондитерські вироби, бульйони, холодні й гарячі напої, біляші.

Пиріжкова – підприємство харчування, яке спеціалізується на приготуванні та реалізації пиріжків та інших борошняних кулінарних і кондитерських виробів, а також гарячих (чай, кава, какао) і холодних напоїв, кисломолочних продуктів. Пиріжки подаються смажені й печені з різними начинками.

Млинцева спеціалізується на приготуванні та реалізації млинців і оладків. Крім того, реалізуються холодні закуски (ковбаса, сир, масло тощо), гарячі й холодні напої, кисломолочні продукти, молоко.

Пончикові спеціалізуються на приготуванні та реалізації пончиків з цукровою пудрою та наповнювачами. Крім того, готуються гарячі й холодні напої, реалізується молоко та кисломолочні продукти.

Бутербродна – підприємство харчування, яке спеціалізується на реалізації бутербродів. У продажу повинні бути хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби, фрукти, цукерки, кава чорна, прохолодні напої. Допускаються

алкогольні напої. Бутербродні обладнуються високими столами – стійками, а також стійками біля стін.

Колиба, галушкова, пампушкова (мал. 20) – вузькоспеціалізовані підприємства харчування, де виготовляються національні страви, закуски, напої, хлібобулочні вироби.



малюнок 20

Піцерія (мал. 21) спеціалізується на реалізації піци з різними начинками. Можуть подаватися прозорі бульйони, кисломолочні продукти, гарячі та холодні напої.



малюнок 21

Бістро (мал. 22) – нова мережа підприємств швидкого обслуговування. Бістро спеціалізується на українській кухні (борщі, вареники, котлети, млинці, салати, тістечка, напої).



малюнок 22

1.3. Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства

Чітка організація роботи підприємств ресторанного господарства, своєчасне та якісне виготовлення кулінарної продукції значною мірою залежать від оперативного планування виробництва. Оперативне планування передбачає розроблення плану виробництва кулінарної продукції з урахуванням потужності підприємства та його технічного оснащення, рекомендованого асортименту страв для конкретних типів підприємств, можливостей системи постачання сировини, контингенту відвідувачів і попиту на окремі страви.

Оперативне планування виробництва передбачає:

- складання планового меню на тиждень, декаду або циклічного меню на місяць, розроблення на його основі денної виробничої програми;
- розроблення нарядів-замовлень виробничим цехам і доведення завдань бригадам кухарів відповідно до затвердженого меню;
- розрахунок кількості сировини, необхідної для виконання виробничої програми;
- оформлення замовлення на отримання сировини зі складу і розподіл її між цехами та бригадами.

Першим етапом оперативного планування є складання планового меню, наявність якого дає можливість забезпечити різноманітність страв по днях тижня, уникнути повторень, забезпечити чітку організацію постачання виробництва сировиною і напівфабрикатами, вчасно направляючи заявки на оптові фірми, промислові підприємства, правильно організувати технологічний процес приготування страв і роботу працівників. У плановому меню вказується асортимент і кількість страв кожного найменування, які можуть бути

приготовлені на даному підприємстві по днях тижня або декади. При складанні планового меню враховуються кваліфікація кухарів, споживчий попит, можливості постачання сировини і її сезонність, технічне оснащення підприємства.

Другим і основним етапом оперативного планування є складання плану-меню завідувачем виробництва напередодні запланованого дня і затвердження його директором підприємства.

У ньому наводяться найменування, номери рецептур і кількість страв із зазначенням термінів приготування їх окремими партіями з урахуванням споживчого попиту.

При складанні плану-меню необхідно враховувати наявність сировини на складах і її сезонність. Страви і закуски, що включаються в меню, повинні бути різноманітними як за видами сировини, так і за способами теплової обробки (варені, припущені, смажені, тушковані, запечені); враховуються також кваліфікаційний розряд працівників, потужність виробництва та оснащеність його торгово-технологічним обладнанням, а також трудомісткість страв, тобто витрати часу на приготування одиниці продукції.

На підприємствах ресторанного господарства з вільним вибором страв оперативне планування починається зі складання плану-меню на один день відповідно до товарообігу.

1.4. Значення та види меню

Меню – це перелік закусок, страв, напоїв, кондитерських виробів, запропонованих відвідувачам на даний день із зазначенням виходу і ціни. Керівник підприємства несе відповідальність за те, що страви, включені до меню, повинні бути у реалізації протягом всього робочого дня, завідувач виробництва відповідає за якість, своєчасне приготування, дотримання норм виходу страв, зазначених у меню, калькулятор – за правильність цін.

Залежно від призначення, типу підприємства, його категорії та контингенту, що обслуговується, застосовують такі види меню: із вільним вибором страв; денного раціону харчування; чергових страв; комплексних обідів; дієтичного та дитячого харчування; бенкетне.

Меню із вільним вибором страв застосовується на підприємствах різних типів. Страви в меню вказуються за групами і відвідувачі вибирають їх за своїм бажанням. При складанні меню назви страв включаються у певній послідовності.

- Холодні закуски і страви: рибна гастрономія; холодні рибні страви; салати й вінегрети; холодні страви з м'яса; холодні страви з домашньої птиці й дичини; сири, вершкове масло, молочні продукти.
- Гарячі закуски: рибні та з нерибних продуктів моря; м'ясні; із субпродуктів; птиця й дичина; овочеві; грибні; ячні та борошняні.
- Супи: прозорі; заправлені; пюреподібні; молочні, холодні та солодкі.

- Другі страви: рибні (відварені, припущені, смажені, запечені); м'ясні (відварені, смажені, тушковані); страви з птиці та дичини; страви з котлетної маси; страви із субпродуктів; страви з овочів, круп, бобових, макаронних і борошняних виробів; страви з яєць і сиру.
- Солодкі страви (гарячі, холодні).
- Напої (гарячі, холодні).

У ресторанах, окрім звичайних чергових страв, готуються фірмові й замовні страви і подаються через 25-30 хв. після прийняття замовлення. Ці страви оформляються з особливою ретельністю.

На спеціалізованих підприємствах меню починається з характерних для них страв: вареничних – вареників, пельменних – пельменів; котлетних – котлет.

Меню денного раціону харчування розраховано на три- або чотириразовий раціон: сніданок, обід, полуденок, вечерея. Це меню складається на певний період з урахуванням установлених фізіологічних норм харчування і передбачене для окремих груп людей. Воно застосовується у лікарнях, санаторіях, військових частинах, будинках і таборах відпочинку, дитячих садках. У процесі його складання враховуються вік споживачів і характер праці, кількісна та якісна повноцінність харчування. Для дорослої людини найбільш сприятливим є чотириразове харчування. Добовий раціон розподіляється за окремими прийманнями їжі залежно від характеру праці й розпорядку дня. Він може бути з вільним вибором страв або попередньо скомплектованим.

У будинках відпочинку та санаторіях відвідувачі можуть замовляти страви на наступний день відповідно до запропонованого меню.

Меню денного раціону складається також при організації харчування учасників з'їздів, конференцій, груп туристів.

Меню чергових страв передбачає швидке обслуговування відвідувачів, які мають обмежений час для приймання страв (на залізничних вокзалах, автостанціях, в аеропортах).

Асортимент страв у меню повинен бути достатньо широким, щоб відвідувач мав можливість отримати повний обід, не обмежуючись однією стравою. У це меню рекомендується включати деякі страви й закуски в розмірі півпорції. Меню замовних і чергових страв допускається друкувати на одному бланку.

Меню комплексних обідів становить набір із трьох або чотирьох страв, що чергуються за днями тижня, який враховує фізіологічні норми харчування. Вартість комплексних обідів повинна бути постійною, що дозволяє обслуговувати відвідувачів за абонементом. Цей вид меню застосовується в їдальнях навчальних закладів, промислових підприємств, а також у ресторанах для забезпечення гарячим харчуванням в обідній час. Асортимент цих страв обмежений і реалізується в денний час (приблизно до 16 год.) за значно нижчими цінами, тому їхня назва не повинна повторюватись у меню замовних і чергових страв. Обіднє меню друкується на окремих бланках.

Меню дієтичного харчування складається у дієтичних їдальнях з урахуванням шести основних дієт (1, 2, 5, 7/10, 9). При цьому використовується Збірник рецептур страв дієтичного харчування. Для кожної дієти розробляється окреме меню відповідно до особливостей захворювання. До нього включаються холодні страви й закуски, супи, другі та солодкі страви. Окрім того, готуються гарячі й холодні напої, у тому числі вітамінізовані, відвари лікарських трав.

Меню дитячого харчування складається з урахуванням віку дітей на основі фізіологічних норм харчування. У комплексне меню шкільних їдалень включаються рибні, м'ясні, овочеві, яєчні страви, страви із сиру та молока, солодкі страви, напої. Різноманітність страв досягається завдяки впровадженню циклічного меню. Вихід страв диференціюється за віковими групами (6-10, 11-13, 14-17 років).

При складанні меню шкільних їдалень необхідно передбачити дієтичне харчування, яке виключає використання кісткових бульйонів, оцту, гострих приправ, смажених страв.

Банкетне меню відрізняється від інших видів меню тим, що при його складанні активну участь бере замовник; крім того, враховується час проведення банкету: сніданок, обід, вечеря. Виходячи з виду банкету, меню може бути для банкету за столом із повним або частковим обслуговуванням офіціантами, для банкету-фуршету, банкету-коктейлю, банкету-чаю, а також для тематичних банкетів.

У меню банкету включають холодні страви, гарячу закуску, другу гарячу страву (із риби, м'яса, птиці), десертну страву, фрукти, гарячі напої, борошняні кондитерські страви. У меню банкету-обіду повинні бути супи. При частковому обслуговуванні офіціантами асортимент холодних закусок може бути більш широким, але із розрахунку $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{3}$ або $\frac{1}{4}$ порції на одну особу. Подібне меню доречне при проведенні спеціальних видів обслуговування: весілля, дня народження, організації ювілеїв та інших свят.



1. Яку з перерахованих функцій не виконують заклади ресторанного господарства:

- А) виробництво кулінарної продукції;
- Б) реалізація кулінарної продукції;
- В) організація споживання їжі;
- Г) утилізація відходів кулінарної продукції?

2. За характером організації виробництва підприємства ресторанного господарства поділяються на:

- А) універсальні і спеціалізовані;
- Б) загальнодоступні і підприємства ресторанного господарства при виробничих підприємствах, установах і навчальних закладах;
- В) заготівельні, доготівельні, з повним виробничим циклом, роздавальні;
- Г) постійно діючі і сезонні.

3. Найбільш комфортабельне підприємство харчування, в якому організація харчування поєднується з улаштуванням дозвілля споживачів:

- А) їдальня;
- Б) ресторан;
- В) закусочна;
- Г) бар.

4. Першим етапом оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства є:

- А) складання планового пеню на тиждень, декаду;
- Б) розрахунок кількості сировини, необхідної для виконання виробничої програми;
- В) розробка нарядів-замовлень виробничим цехам;
- Г) оформлення замовлення на отримання сировини зі складу.

5. Поставте в правильній послідовності назви страв в меню:

- А) гарячі закуски;
- Б) супи;
- В) солодкі страви;
- Г) холодні закуски і страви;
- Д) напої;
- Е) другі страви.

1	2	3	4	5	6

6. Який вид меню застосовують в шкільних їдальнях:

- А) меню з вільним вибором страв;
- Б) меню чергових страв;
- В) меню комплексних обідів;
- Г) меню дієтичного харчування;
- Д) меню денного раціону харчування?

7. Розмістіть перераховані заклади ресторанного господарства за величиною асортименту страв від меншого до більшого:

- А) ресторан;
- Б) кафе-морозиво;
- В) піцерія;
- Г) їдальня;
- Д) пивний бар.

1	2	3	4	5

8. Встановіть відповідність між назвами закладів ресторанного господарства і їх визначеннями.

А) загальнодоступне або обслуговуюче певний контингент споживачів підприємство ресторанного господарства, що здійснює реалізацію обідньої продукції масового попиту;

Б) підприємство громадського харчування, що реалізує широкий асортимент гарячих і холодних напоїв, солодких страв, кондитерських виробів і обмежений асортимент перших, других, солодких страв;

В) підприємство харчування, характерними ознаками якого є наявність барної стійки та широкий асортимент алкогольних, безалкогольних напоїв, десертів, кондитерських виробів;

Г) підприємство ресторанного господарства з обмеженим асортиментом страв нескладного приготування для швидкого обслуговування споживачів.

1. Кафе	
2. Бар	
3. Закусочна	
4. Їдальня	

Розділ 2. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства

2.1. Загальні вимоги до організації виробництва

Виробництво в громадському харчуванні передбачає цілеспрямований процес кулінарної обробки продуктів з метою отримання широкого асортименту продукції та напівфабрикатів різного ступеня приготування.

Ефективна робота окремих ланок, цехів і підприємства в цілому пов'язана із завданнями та принципами організації виробництва кулінарної продукції.

Основними завданнями є:

- створення передумов правильного ведення технологічних процесів та організації робочих місць;
- розроблення виробничої програми й обґрунтування асортименту страв на окремі періоди реалізації;
- виробництво напівфабрикатів високого ступеня приготування для постачання доготівельним цехам;
- випускання кулінарної продукції та забезпечення контролю за її якістю.

Організація на підприємствах громадського харчування повинна будуватися з дотриманням таких основних вимог:

- ❖ чіткий взаємозв'язок виробничих і допоміжних приміщень;
- ❖ організація й оснащення робочих місць з урахуванням наукового обґрунтування;
- ❖ раціональне співвідношення форм розподілу та кооперування праці;
- ❖ цілеспрямована реалізація досягнень науково-технічного прогресу.

Важливе місце в раціональній організації виробництва відіграють технологічні картки, схеми, картки організації праці. В поєднанні вони є ефективним засобом систематизації та вдосконалення процесу виробництва продукції.

Основними принципами організації виробництва є: пропорційність, паралельність, потоковість, ритмічність, сумісництво професій.

Пропорційність виробництва полягає в оптимальному співвідношенні виробничих потужностей і площ між окремими цехами, ланками, робочими місцями.

Пропорційність виробництва не допускає перевантаження одних і недовантаження інших структурних підрозділів, забезпечує безперебійну та рівномірну роботу протягом усього виробничого циклу.

Паралельність проявляється в одночасному виконанні декількох складових виробничого процесу, веде до збільшення фронту виконуваної роботи, ущільнення виробничого циклу та підвищення неперервності виробництва.

Потоковість відображає оптимальний шлях проходження виробів на всіх стадіях та операціях виробничого процесу: підготовка сировини, виробництво

напівфабрикатів, випуск готової продукції, доставка до місця реалізації. Потоковість характеризується такими ознаками:

- розподіл процесу виробництва на складові операції та закріплення їх за відповідними робочими місцями;
- чітке визначення та розміщення робочих місць за ходом технологічного процесу;
- широке використання механізації та автоматизації процесів виробництва.

Найбільш чітко потоковість проявляється на великих підприємствах .

Ритмічність означає повторення через рівні проміжки часу виробничих процесів, здійснення на кожному робочому місці за рівні проміжки часу однакового обсягу робіт. Організація ритмічної роботи є найбільш передовим та ефективним методом організації рівномірної роботи.

Сумісництво професій забезпечує повне завантаження робітника протягом усього робочого дня й направлене на раціональне використання робочого часу, більш повне й ефективне використання матеріально – технічної бази, підвищення продуктивності праці та збільшення фондівіддачі.

На підприємствах громадського харчування технологічний процес виробництва кулінарної продукції можна поділити на дві стадії: механічна обробка продуктів, яка включає операції з приготування напівфабрикатів, і теплова обробка, при якій напівфабрикати доводяться до готовності.

Для приготування кулінарної продукції на підприємствах громадського харчування виділяються спеціальні виробничі приміщення – заготівельні, доготівельні та допоміжні.

Основною ланкою підприємства є *цех* – відокремлена складова частина, де здійснюється випуск продукції відповідно до виробничої програми. Залежно від потужності цеху в ньому можуть бути виробничі відділення, технологічні та потокові лінії, які включають спеціалізовані та універсальні робочі місця.

Виробнича ланка – це частина підприємства чи цеху, визначена відповідно до вимог технологічного проектування та наукової організації праці і характеризується закінченим виробничим циклом.

Потокова лінія – система робочих місць, які розташовані відповідно до ходу технологічного процесу з випуску напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів.

Вимоги до організації робочих місць.

Робоче місце – відведена площа приміщення, що укомплектована засобами та предметами праці для виконання відповідних операцій, окремих стадій виробничого процесу.

Робочі місця в цеху розміщують за ходом технологічного процесу. Вони можуть бути спеціалізовані та універсальні. На великих підприємствах, де застосовується поопераційна форма розподілу праці, в цехах організовують спеціалізовані робочі місця, на яких кожний працівник виконує визначену операцію з постійним набором інструментів та інвентарю (наприклад, розбирання м'яса, потрошіння риби). Працівники набувають стійких професійних навичок, працюють чітко, ритмічно, удосконалюють трудові прийоми.

У невеликих підприємствах громадського харчування з безцеховою структурою виробництва переважають універсальні робочі місця для виконання різних технологічних операцій. Безпосередньо на універсальному робочому місці мають бути тільки ті інструменти, інвентар, посуд, пристрої, які необхідні для виконання певної операції. Решту інвентарю і посуд зберігають у висувних шухлядах і на полицях, які розміщують на висоті 40-45 см від кришки стола.

Ножі повинні зберігатися у спеціальних пристосуваннях до стола, виробничі дошки – у вертикальному стані під столом. Інструмент і інвентар розміщують від працівника справа, а продукт, що підлягає обробці – зліва. Ваги, спеції і приправи розміщують на столі або полиці на відстані витягнутої руки, обробну дошку – перед собою на відстані 8 см від краю стола. Над столами розміщують технологічні картки.

Під час роботи працівник повинен стояти прямо, не сутулитись. При неправильному положенні корпусу він швидко втомлюється. Біля виробничих столів і ванн встановлюють під ноги дерев'яні решітки не більш як 100 мм заввишки. Для забезпечення зручності в роботі висота стола має бути такою, щоб відстань між ліктем працівника і поверхнею стола не перевищувала 20-25 см. Якщо є можливість для виконання окремих операцій (дочищення картоплі, формування вареників), організовують сидячі робочі місця, встановивши табуретки, які регулюють за висотою, спеціальні столи. Використання функціональних ємкостей, передбачених для зберігання, попередньої обробки, приготування, транспортування і роздавання продукції, і засобів для переміщення їх полегшує працю кухарів.

Вимоги до виробничих приміщень.

Виробнича структура підприємства громадського харчування розглядається як комплекс цехів і приміщень, що знаходяться в технологічному взємозв'язку, характеризуються відповідними співвідношеннями та розміщенням.

Цехову структуру доречно застосовувати на великих підприємствах громадського харчування. Вона дозволяє впроваджувати спеціалізацію не тільки окремих дільниць виробництва, а й робітників, які виконують відповідні операції з випуску кулінарної продукції. При цьому можливе більш раціональне використання праці кваліфікованих працівників, створюються передумови для впровадження досягнень науково-практичного прогресу.

Безцехова структура виробництва застосовується на тих підприємствах, де немає можливості для створення окремих цехів. Характерним для цих підприємств є повний виробничий цикл випуску продукції. На них не передбачаються окремі лінії обробки сировини та приготування напівфабрикатів, а створюються універсальні робочі місця. При безцеховій структурі виробництва створюються можливості для більш широкого сумісництва професій, застосування колективної матеріальної відповідальності, об'єктивної оцінки трудового внеску кожного працівника в кінцевий результат.

Організація праці на виробництві має будуватися на дотриманні внутрішнього розпорядку, трудової та технологічної дисципліни. Підбір кваліфікованого складу бригад і розташування робітників необхідно

здійснювати з урахуванням асортименту продукції, складності й трудомісткості виробничого процесу.

Змістовність праці та психофізичні вимоги до її умов у цехах повинні бути враховані на стадії технологічного проектування на основі наукової організації праці та формування трудових процесів за рахунок сумісництва професій, раціональної організації робочих місць, застосування передових прийомів і методів праці, дотримання режимів праці та відпочинку.

При розміщенні виробничих приміщень повинна виконуватися вимога послідовності виконання стадій технологічного процесу. Це дає можливість більш раціонально організувати роботу працівників і ліквідувати зустрічні потоки сировини, готової продукції. Виробничі приміщення повинні бути оснащені необхідним устаткуванням.

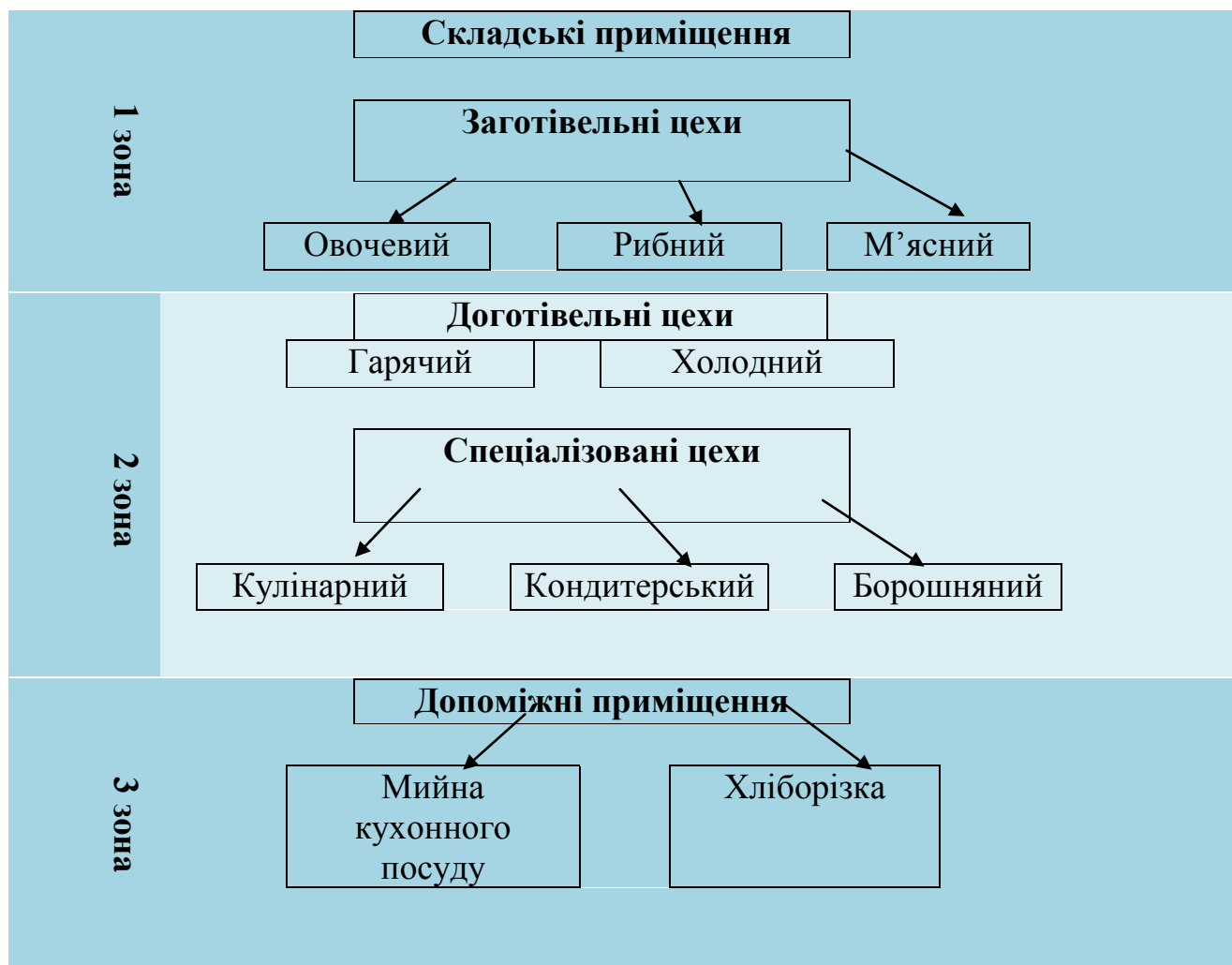
Підбір устаткування для виробничих цехів залежить, в першу чергу, від потужності і типу підприємств громадського харчування. Різні види устаткування повині розміщуватись у виробничих цехах відповідно до характеру технологічного процесу з урахуванням виконання техніки безпеки і охорони праці. Найбільш поширений лінійний принцип розміщення секційно-модульного устаткування. Він забезпечує послідовний і зручний взаємозв'язок різних стадій технологічного процесу, дає можливість організувати кращі умови роботи для обслуговуючого персоналу, забезпечує зручність пересування внутрішньоцехового транспорту, дозволяє завідувачу вести спостереження за технологічним процесом.

Виробничі приміщення повинні мати висоту не менше 3-3,5 м. Стіни повинні мати пофарбування світлих відтінків, а панелі стін на висоту 1,7 м облицьовані світлими керамічними плитками, які легко піддаються санітарній обробці. Стеля повинна бути побіленою. Підлога в виробничих приміщеннях вистилається водонепоглинаючими матеріалами з нахилом до трапів.

Освітлення робочих місць повинне бути достатнім: при природному освітленні робочі місця можуть бути віддалені від вікон не більше ніж на 8 м, а штучне освітлення має рівномірно освітлювати робочі місця.

Для умов праці працівників велике значення має температурний режим у виробничих приміщеннях. У заготівельних цехах температура повітря не повинна перевищувати 16-18 °С, а в гарячому 22-25 °С. Для цього встановлюють необхідні вентиляційні установки – загальні та над тепловим устаткуванням.

Виробничі приміщення повинні бути забезпечені холодною, гарячою водою і каналізацією. Вода підводиться до ванн, умивальників, а також безпосередньо до плит, котлів.



2.2. Організація роботи овочевого цеху

В овочевому цеху проводиться механічна обробка картоплі, коренеплодів, зелені, грибів, капусти тощо. Виробництво овочевих напівфабрикатів здійснюється централізовано на заготівельних підприємствах, у спеціалізованих цехах при овочевих базах заготконтор, а також у цехах підприємств громадського харчування, які мають повний виробничий цикл.

Овочевий цех розміщується, як правило, поряд з коморою овочів. Подача сировини в цех повинно бути максимально механізованим. При цьому використовуються підйомники, ліфти, вантажні візки. Калібрування, сортування та зважування сировини здійснюється на завантажувальних майданчиках складської групи приміщень.

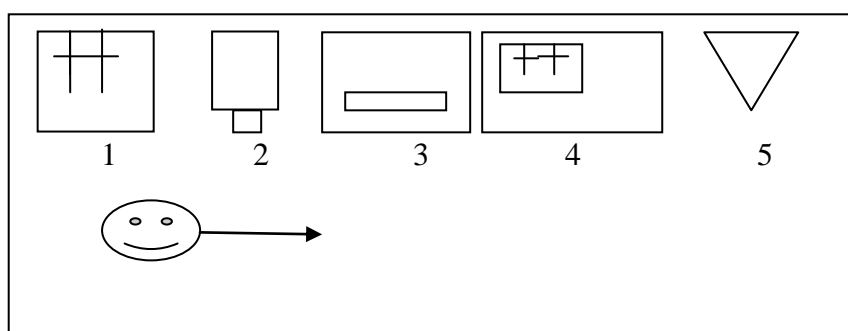
Асортимент напівфабрикатів овочевого цеху включає: картоплю сиру очищену; буряк, моркву, цибулю ріпчасту очищену; капусту свіжу білокачанну зачищену; цибулю зелену, салат зелений, пастернак, петрушку оброблені. Обсяг виробництва продукції визначається на основі замовлень, що надходять від доготівельних підприємств або цехів.

Сировина для приготування напівфабрикатів одержується завідувачем виробництва чи начальником цеху. Вони відповідають за своєчасне та якісне виконання замовлень, складають звіт про рух сировини й напівфабрикатів, розміри незавершеного виробництва, витрати сировини.

Технологічний процес виробництва напівфабрикатів в овочевому цеху складається із сортування продуктів за якістю й розмірами, з миття, очищення, дочищення, сульфитації (картоплі), нарізання (коренеплодів, капусти), розфасування, пакування, маркування, транспортування в експедицію.

В овочевому цеху невеликої та середньої потужності виділяються, як правило, дві технологічні лінії - обробка картоплі та коренеплодів і обробка капусти, цибулі, зелені, фруктів, квашених овочів.

Приклад організації робочого місця переробки картоплі та коренеплодів



1- ванна мийна; 2 - овочечистильна машина; 3 - стіл для дочищення картоплі; 4 - стіл виробничий із вмонтованою ванною; 5 - привід універсальний

На лінії обробки картоплі та коренеплодів здійснюється сортування, миття, чищення, дочищення, нарізання коренеплодів, розфасування.

Миття картоплі та коренеплодів відбувається у спеціальних машинах для миття (мал. 23) чи пристосованих для цього картоплечистках без абразивної поверхні. Якщо сировини небагато, вона миється вручну. Для цього використовуються мийні ванни, поруч встановлюється картоплечистка, у підлозі монтується трап. Картопля та коренеплоди поміщаються у металеву сітку (місткістю 8 -10 кг) і занурюються у ванну для попереднього замочування. Миття проводиться проточною водою.



малюнок 23

Чищення картоплі та коренеплодів поділяється на дві операції – попередня механічна і дочищення ручним способом. Для механічного чищення картоплі використовуються картоплечистки періодичної дії (мал. 24). Процес чищення триває 2 - 3 хв. і залежить від якості сировини та робочих механізмів машини. Після машинної обробки овочі дочищуються вручну на спеціальних столах.



малюнок 24

Чищена картопля зберігається у воді не більше 3 год. Для запобігання від потемніння при більш тривалому зберіганні проводиться її сульфитація. Для цього використовується ванна з двома відділеннями. Картопля занурюється на 5 хв. у ванну з 1% - ним розчином бісульфату натрію. У проточній воді другого відділення ванни проводиться промивання картоплі. Даний метод сульфитації картоплі можливий тільки за наявності лабораторного контролю. Напівфабрикати картоплі та коренеплодів розфасовуються у контейнери чи функціональні ємності і відправляються для тимчасового зберігання в експедицію.

Нарізання овочів здійснюється як машинним (мал. 25), так і ручним способами.

Машинне нарізання проводиться на спеціальних овочерізках або універсальних машинах у вигляді соломки, брусочків, скибочок. Фігурне нарізання овочів потребує практичних навичок і здійснюється кухарями вручну.



малюнок 25

При ручному нарізанні зліва від робітника розміщується пересувна ванна з підготовленими овочами, а праворуч – ємність для нарізання напівфабрикатів. При будь-якому нарізанні розміри та форма напівфабрикатів повинні бути однаковими. Це забезпечує рівномірне прогрівання під час теплової обробки.



малюнок 27

Овочі нарізаються на обробних



малюнок 26

дошках, виготовлених із деревини твердих порід, з маркуванням «ОС» (мал. 27). Ножі (мал. 26), інструменти, дошки зберігаються на робочих місцях в шухлядах столу або в навісних шафах.

На лінії обробки капусти, цибулі, часнику, хрону, помідорів і т. ін. створюються спеціалізовані чи універсальні робочі місця.

Значні переваги має організація централізованого виробництва овочевих напівфабрикатів різного ступеня приготування. Вона дозволяє більш раціонально використовувати виробничі площі, сировину, відходи виробництва, трудові ресурси, підвищити коефіцієнт використання механічного обладнання, покращити санітарно-гігієнічні умови на доготівельних підприємствах.

На великих заготівельних підприємствах спеціалізовані цехи з переробки овочів оснащують потоковими механізованими лініями. Для поточного виробництва характерне послідовне переміщення сировини у процесі обробки, що дозволяє раціонально організувати технологічний процес. Компонування потокової лінії залежить від конструктивних особливостей приміщення. Найбільш доцільне прямолінійне розміщення робочих місць, але можливо використовувати кільцеве, Г-подібне або П-подібне планування.

Розрахунок кількості робітників, необхідних для виконання виробничої програми, проводиться на основі норм виробітку, коефіцієнтів, які враховують

ріст продуктивності праці, роботу у вихідні та святкові дні. За кваліфікованим складом в овочевому цеху працюють переважно робітники 3-го розряду. В овочевих цехах підприємств, які мають повний виробничий цикл, зайнятість робітників становить приблизно 50 - 60% робочої зміни, тому необхідно застосовувати сумісництво професій. У цехах з виробництва овочевих напівфабрикатів доцільно застосовувати бригадні форми організації праці.

2.3. Організація роботи рибного цеху

Обробку риби на великих підприємствах ресторанного господарства проводять в рибних цехах. В них встановлюють технологічні лінії для розморожування, розбирання лускової риби та виготовлення напівфабрикатів з великою локалізацією трудомістких процесів.

У рибний цех надходять: риба жива, охолоджена, морожена, солена та нерибні продукти моря.

Обробка риби з кістковим скелетом і приготування з неї напівфабрикатів здійснюється за схемою, яка включає такі операції: розморожування, вимочування, чищення; потрошіння, відрізання голів, плавців, хвостів; промивання; приготування напівфабрикатів.

У рибних цехах великої потужності створюється дві технологічні лінії – оброблення риби з кістковим скелетом (луската і безлуска) і обробка риби з хрящовим скелетом (осетрова риба, линюга).

При обробці великої кількості риби для подальшого зберігання напівфабрикатів здійснюють їх фіксацію – обробку протягом 5 - 10 хв 15–18%-ним розчином кухонної солі, охолоджують до температури від -4 до -6 °С. Співвідношення розсолу і риби 2:1. При фіксації створюються несприятливі умови для розвитку мікроорганізмів і підвищення водоутримуючої властивості тканини риби.

Розморожують рибу різними способами: у воді, у розчині кухонної солі, на повітрі, в електричному полі надвисокої частоти і комбінованим.

Для розморожування у воді рибу звільняють від тари, укладають у решітчасті ємкості і вміщують у ванни. Ванни заповнюють водою до повного занурення риби (на 1 кг риби беруть 2 л води). Температуру у ванні підтримують не вище 20 °С. Тривалість розморожування залежить від виду, розмірів (товщини) риби і початкової температури м'язової тканини. Дрібна риба масою до 1 кг відтає 1 – 2, а велика 3 – 4 год. Для прискорення процесу відтавання воду періодично перемішують кописткою. Процес розморожування вважають закінченим тоді, коли температура в товщі м'язів досягає 0 °С. При відтаванні у воді риба набухає і її маса збільшується на 2 – 3 %. Втрати розчинних речовин становлять 0,3 – 0,5 % маси риби. Щоб зменшити втрати мінеральних речовин, у воду додають кухонну сіль. Виймають рибу з ванн сітчастими черпаками.

Для розморожування в розчині кухонної солі рибу занурюють в 3-5 %-ний розчин солі на 2 – 3 год.

На повітрі розморожують велику рибу (сома, рибу-шаблю, нототенію, осетрові) та філе риб, потрошену рибу і рибу з рихлою тканиною. Рибу розпаковують, розкладають на стелажах або столах так, щоб брикети не торкались один одного. Залежно від розміру риби, її розморожування триває 6 – 10 годин. Рибне філе повністю не розморожують, щоб не витік увесь сік.

Комбінованим способом розморожують деякі види нерозібраної океанічної риби. Її кладуть у холодну воду на 30 хв, додають сіль, потім виймають, дають стекти воді і продовжують розморожувати на повітрі до температури у товщі м'язів до 0 °С.

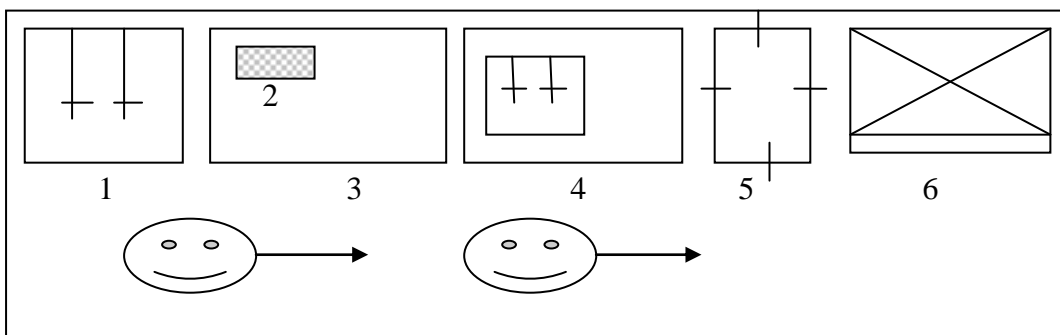
Новим методом дефростації є нагрівання риби в електричному полі надвисокої частоти. Цей спосіб дає добрі результати, оскільки скорочується час відтавання, і риба зберігає всі свої поживні речовини.

Після розморожування рибу очищають від луски. Для цього організують робоче місце, де встановлюють виробничий стіл з заглибленням і бортиками, на якому розміщують обробну дошку з маркіровкою «РС» (риба сира), шкребки для очищення луски або рибочистку, ножі кухарської трійки, лотки для нерозібраної і розібраної риби та бачки для відходів. Для видалення визиги із осетрових риб використовують кухарську голку, а для обшпарювання – рибні котли. Для потрошіння риби і видалення плавників зручно використовувати ножиці.

Після потрошіння рибу промивають у ваннах з двома відділеннями і бортиками з нахилом для обсушування вимитої риби.

Напівфабрикати готують на окремих виробничих місцях. Для приготування порційних напівфабрикатів встановлюють виробничий стіл, на якому розміщують настільні ваги, обробну дошку, ножі, тару для риби, напівфабрикатів, спецій, паніровок. Для приготування січеної та кнельної маси встановлюється універсальний привід з комплектом змінних механізмів. Робоче місце оснащується виробничим столом з полицями для спецій, солі, сухарів, вагами.

Приклад організації робочих місць для обробки риби



1 – ванна мийна; 2 – пристрій для оброблення риби; 3 – стіл виробничий ;
4 – стіл з ванною; 5 – стелаж виробничий пересувний; 6 – шафа холодильна.

2.4. Організація роботи м'ясного цеху

У м'ясному цеху здійснюється виробництво напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини, кролятини відповідно до технологічної схеми кулінарного розрубу туш. Як правило, у цеху передбачаються дві технологічні лінії – оброблення туш великої рогатої худоби і оброблення туш малої худоби. Технологічна система оброблення м'яса включає розморожування, промивання, обсушування, обвалювання, зачищення, жилкування, виробництво великошматкових, порційних, дрібношматкових та інших напівфабрикатів.

У цехах великої потужності розморожування м'ясопродуктів, які надійшли у замороженому стані, проводиться протягом трьох днів у спеціальних камерах – дефростерах з температурою 4 – 6 °С і відносною вологістю 85%. Місткість дефростерів повинна бути розрахована на триденну кількість сировини.

Після дефростації м'ясо по колії надходить у відділення обмивання. Перед цим із туш зрізуються тавро, забруднені місця, згустки крові. Обмите м'ясо обсушується.

Обвалювання, зачищення та жилкування м'яса, виділення великошматкових напівфабрикатів проводиться вручну спеціальним ножом для обвалювання на виробничому столі шириною не менше 1 м (мал. 28).



малюнок 28

Відповідно до правил безпеки праці обвальники та жилкувальники працюють у кольчужних рукавицях. Металеві кришки столів обмежені бортиками для затримки м'ясного соку. Обвалювання здійснюється на обробних дошках, маркованими буквами «МС», які фіксують на кришці столу. В шухлядах столів зберігаються ножі, мусати для їх правки. У великих цехах робітники можуть спеціалізуватися на обвалюванні окремих частин туш. Після цього частини туш надходять на робочі місця жилкувальників, де зачищається м'ясо від плівок і відділяються сухожилля. З допомогою пересувних візків великошматкові напівфабрикати направляються до місця нарізання та фасування.

Кістки зачищаються спеціальним ножом і направляються на розпил у суміжне із м'ясним цехом відділення. Робоче місце розпилювальника кісток повинно бути обладнане дисковою електропилкою, контейнерами для кісток, товарними вагами та стелажам.

Для виробництва м'ясних порційних і дрібношматкових напівфабрикатів створюються окремі робочі місця, які оснащуються виробничими столами зі спеціальною гіркою для спецій, солі, сухарів, циферблатними вагами, розпушувачем м'яса, технологічними картками та іншою нормативно-технічною документацією. Поряд з робочим місцем устанавлюється пересувний стелаж із функціональними ємностями.

Виробництво січених напівфабрикатів організовується відповідно до технологічного процесу. При цьому передбачаються два робочих місця – для приготування фаршу та дозування й формування напівфабрикатів. Робоче місце для приготування котлетної маси повинно бути оснащене м'ясорубкою, фаршемішалкою, ємностями для замочування хліба, навісними шухлядами для

зберігання спецій і солі. Подрібнене м'ясо та наповнювачі для приготування котлетної маси перемішуються з допомогою фаршемішалки. Формування виробів проводиться на котлетоформувальній машині чи вручну.

Готові вироби поміщаються у функціональні ємності і транспортуються в експедицію. М'ясні напівфабрикати зберігаються в охолоджувальних приміщеннях з дотриманням відповідних умов.

Залежно від потужності робота м'ясного цеху організовується в одну чи дві зміни. Загальна організація роботи покладається на начальника чи бригадира цеху, який відповідає за виконання виробничої програми. У цеху можуть бути створені бригади чи ланки обвальників, жилкувальників, виготовлювачів напівфабрикатів.

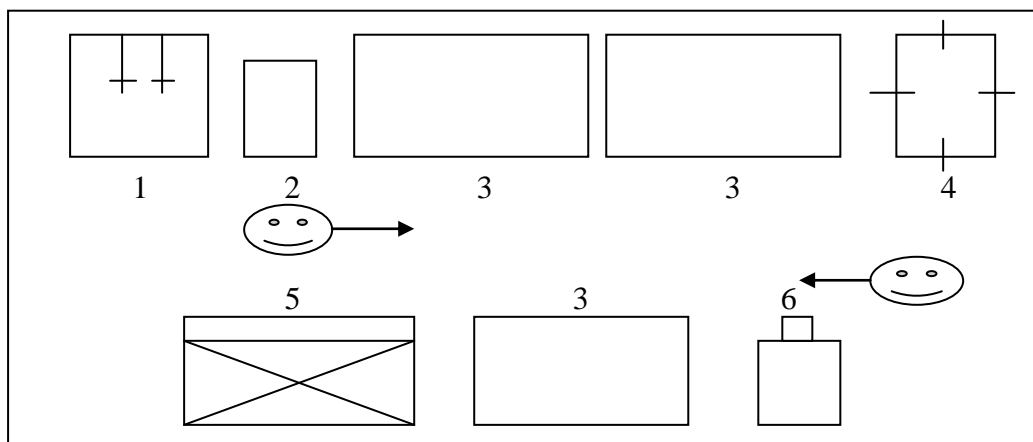
Обробка птиці. Асортимент напівфабрикатів із птиці включає: тушки курячі (качок), підготовлені до кулінарної обробки; філе куряче з кісточкою; стегенце куряче (качаче); набір для бульйону курячий (качачий); набір для супу курячий (качачий); січені напівфабрикати.

Технологічна схема обробки птиці включає її розморожування, обсмалювання, потрошіння, розроблення тушок і приготування напівфабрикатів, оброблення потрухів.

Робоче місце для обробки птиці обладнується пересувними стелажем і ванною, виробничим столом із вмурованою ванною, необхідним інструментом та інвентарем, пристроєм для обсмалювання. На цьому самому робочому місці після його відповідної санітарної обробки можна обробляти субпродукти.

Розморожується птиця в дефростерах при температурі 4 – 6 °С і відносній вологості 85% протягом 10 – 12 год. Для обсмалювання тушки натираються борошном крупного помелу (висівками) і підвішуються на вішала конвеєру, який проходить через обсмалювальний горн. Обсмалювання проводиться не більше 30 с. Пеньки, які залишилися, видаляються вручну.

Приклад організації робочих місць у м'ясному цеху



1 – ванна мийна; 2 – розрубний стілець; 3 – стіл виробничий; 4 – стелаж виробничий пересувний; 5 – шафа холодильна; 6 – привід універсальний.

2.5. Організація роботи гарячого цеху

2.5.1. Загальна характеристика гарячого цеху

Гарячий цех створюється на всіх підприємствах громадського харчування, які мають зали і працюють як на сировині, так і на напівфабрикатах незалежно від потужності.

Гарячий цех є центральною виробничою дільницею на підприємстві. У ньому здійснюються всі прийоми теплової обробки продуктів, у тому числі й для холодного цеху, приготування й оформлення супів, других страв і гарячих напоїв.

Цех має зв'язок з усіма виробничими і торговими приміщеннями, тому його розміщують поблизу холодного цеху, роздавальні, приміщення для миття столового посуду. Він повинен мати зручний зв'язок з овочевим, м'ясним і рибним цехами.

Якість роботи гарячого цеху залежить від правильної організації робочих місць, забезпечення їх обладнанням, посудом, інвентарем. Найдоцільніше використовувати секційне модульне обладнання з функціональними місткостями. Його розміщують у цеху у вигляді окремих технологічних ліній, на яких організовують робочі місця кухарів. Гарячий цех умовно поділяють на супове і соусне відділення.

У гарячому цеху роботу виконують кухарі 3–4-го розрядів під керівництвом бригадира цеху. Працівників розміщують на робочих місцях за їхньою кваліфікацією. Робота кухарів розпочинається з вивчення меню, підрахунку потрібної кількості продуктів, сировини, напівфабрикатів і організації робочих місць. Для цього використовують технологічні картки, які розробляють на одну порцію в грамах і на ту кількість страв, яку готують на підприємстві. В технологічній картці коротко наведена технологія приготування страви, вимоги до якості і вихід.

Контроль за технологією приготування страв та кулінарних виробів і їхньою якістю здійснюють бригадир цеху і завідуючий виробництвом.

2.5.2. Інструмент, інвентар, посуд і устаткування гарячого цеху

При організації гарячого цеху у великих ресторанах, а також у спеціалізованих підприємствах (закусочних – піріжкових, закусочних – автоматах і т. ін.) встановлюють нове обладнання, яке працює в автоматичному режимі і значно розширює асортимент страв, що скорочує затрати, дозволяє готувати окремі страви до точно призначеного часу.

Із теплового обладнання використовують стаціонарні казани різної місткості для варіння бульйонів і супів, плити для варіння супів у наплитних казанах, каструлях, електросковороди (для пасерування і тушкування овочів), жарові шафи (для приготування запечених страв).

Для приготування продуктів на пару встановлюються парові шафи. Це можна робити і в стаціонарних котлах, поміщуючи в них вкладиші із сіток або сітчастих дисків.

У спеціалізованих закусочних (шашличних) і великих ресторанах доцільно встановлювати шашличні печі. Підприємства ресторанного господарства застосовують у щоденній роботі сосисковарочні апарати, яйцеварки, різноманітні кавоварки та інше обладнання.

Приготування різноманітного асортименту других страв, гарнірів і кулінарних виробів потребує застосування різноманітного посуду та інвентаря:

- Котли наплитні ємністю 10, 20, 30, 40 і 50 л для приготування бульйонів,



перших і других страв;

- Каструлі з одною ручкою без кришки для приготування перших, других,



третьох страв і соусів ємністю від 2 до 14 л,

- Каструлі з двома ручками та кришкою такої ж ємності;



- Каструлі овальні з двома ручками для смаження пиріжків, пончиків і других страв у фритюрі ємністю 6 і 14 л,



- Сотейники циліндричні з однією або двома ручками і кришкою для пасерування і тушкування овочів, припускання других страв і приготування соусів





ємністю до 5 л;

- Сотейники конусні з ручкою і кришкою ємністю 1,5 і 6,5 л;
- Рибні котли зі вставною решіткою для приготування риби ємністю 10, 20



і 35 л;

- Мармитниці з двома ручками і кришкою для других страв, соусів і



гарнірів, ємністю 8 л;

- Сковорідки великі, глибокі, для смаження картоплі, других страв і



гарнірів (внутрішній діаметр 400 мм);

- Сковорідки середні з ручкою для смаження млинчиків, приготування



омлетів і гарнірів (внутрішній діаметр 150-200 мм);

- Сковорідки середні і малі, з ручками і без ручок для смаження окремих



порцій, приготування яєчні, млинців та ін.;

- Черпаки з нержавіючою сталі ємністю 2 -3 л для переливання бульйонів,



перших страв та інших рідин;

- Друшляки з однією або двома ручками з нержавіючої сталі для відкидання борошняних, круп'яних і овочевих продуктів ємністю від 2 до



7 л;

- Грохоти металеві з двома ручками з алюмінію, неіржавіючої сталі для просівання та відкидання борошняних, круп'яних і овочевих продуктів



та просівання паніровки;

- Дека з тонколистової сталі товщиною 1 мм для запікання других страв;



- Шумовки з неіржавіючої сталі для зняття шумовиння і виймання



продуктів з рідини;



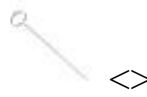
- Соусні ложки овальної форми з неіржавіючої сталі;
- Лопатки з неіржавіючої сталі для перевертання і знаття котлет при



смаженні;

- Голки металеві з вушком для виймання м'яса з бульйону і визначення

готовності виробів при варенні і смаженні;



- Качани поварські з двома різками для виймання м'яса з бульйону;
- Вінчики різної довжини для перемішування продуктів у процесі теплової



обробки;

- Кондитерські дека для випічки кондитерських виробів довжиною 65 і



шириною 50 см.

- для заціпування пиріжків, вареників, чебуреків користуються спеціальними різцями;
- для збивання вручну рідких продуктів використовують вінчики зі сталевого дроту.

Багато часу при приготуванні других страв, гарнірів і соусів йде на проціджування, відкидання і протирання продуктів. Для цього застосовуються різні сита, що поділяються залежно від матеріалу поверхні і величини отворів на грохоти, тамбурні і шовкові сита та решета. Грохоти призначені для відкидання продуктів після приготування, тамбурні сита – для проціджування соусів, протирання томатів і просівання борошна, шовкові сита – для проціджування бульйону, решета – для видалення пилу і дрібних сторонніх часток шляхом просівання круп, що надходить на теплову обробку без промивання (дроблені крупы).

Якщо в цеху немає розподілу роботи і не застосовується спеціальне обладнання, робоче місце кухаря складається з плити і робочого столу,

розташованого від неї на відстані 1,5 м. Довжина робочого місця за столом має бути 1,25 – 1,5 м. Поряд зі столом встановлюють стелаж для посуду і холодильну шафу для зберігання напівфабрикатів. На столі повинні бути ваги, обробні дошки, необхідний запас спецій і приправ. Поряд зі столом розміщують інструменти і необхідний інвентар. А взагалі не варто мудрувати та облаштовувати робоче місце кухаря самотужки, промисловість випускає пристойні комплекси обладнання.

Якщо підприємство ресторанного господарства відпускає страви безпосередньо з плити, у такому разі роздавальні столи або стійки для відпуску приготованих страв встановлюють на відстані 1,3 – 1,5 м від плити.

У гарячих цехах деяких підприємств ресторанного господарства готують дієтичні страви. Їх приготування пов'язане з протиранням, збиванням і подрібненням продуктів. Природно, що тут робоче місце кухаря має бути оснащено універсальним приводом.

Поряд з гарячим цехом повинно розміщуватися приміщення для добового запасу продуктів або холодильна шафа. Якщо немає складу добового запасу, холодильну шафу встановлюють на кухні. Дрібні підприємства для зберігання швидкопсувних продуктів використовують холодильну шафу холодного цеху, у великих - має бути спеціальна охолоджувальна камера.

Для зберігання інструмента та інвентаря в гарячому цеху передбачається спеціальна шафа.

Розміщення обладнання. До цього процесу висувуються такі вимоги:

- вільний фронт робіт біля плити має складати не менше 1,25 м на одну людину;
- відстань від плит до варочних котлів повинна бути не менше 2,5 м. При установці двох плит і робочого столу відстань між плитами має бути не менше 3 м. Якщо робочий стіл відсутній, відстань між плитами може бути зменшена на ширину столу, але має складати не менше 2 м;
- прохід між секціями варочних котлів, між плитами і столами або стелажми має бути не менше 1,5 м;
- відстань від плити до робочого столу, який є робочим місцем кухаря соусного або супового відділення, повинна бути не менше 1,3 м.

Варіанти розміщення обладнання в гарячому цеху, так само як і в інших, можуть бути різноманітними залежно від габаритів і функцій обладнання, оснащення підприємства, виду теплоносія, який застосовується в цеху, конфігурації приміщення, організації роздачі і т. ін.

2.5.3. Характеристика супового відділення

Технологічний процес приготування супів складається із двох основних стадій – приготування бульйонів і приготування безпосередньо супів. Відповідно до цього передбачаються робочі місця для підготовки продуктів до теплової обробки; приготування бульйонів; приготування супів.

На підприємствах малої потужності, а також у ресторанах, де бульйони готуються у невеликій кількості, можна використовувати пристрої електричні варильні (ПЕВ) (мал. 29) або наплитні котли.

Охолоджені бульйони проціджуються і використовуються для приготування супів і соусів.



малюнок 29

Щоб розрахувати місткість котлів для варіння бульйонів і приготування супів, необхідно знати норми закладання основних продуктів і кількість страв, які потрібно приготувати.

Робоче місце для приготування супів оснащується котлами, інвентарем, посудом, інструментами. Котли (ПЕВ) можуть бути використані не тільки для варіння супів, а й для транспортування їх на роздавальну лінію та зберігання в гарячому стані до відпускання відвідувачам. Розміщення котлів здійснюється у такий спосіб, щоб для їх завантаження можливо було використовувати пересувні візки, стелажі, внутрішньоцеховий транспорт.



малюнок 30

Невелику кількість супів можна приготувати на електричних плитах у наплитних котлах. При цьому доцільно використовувати котли з нержавіючої сталі місткістю 15, 20, 30, 40 л.

Для тушкування й пасерування овочів, приготування супових заправок на великих підприємствах використовують електричні сковороди (мал. 30), на малих -

наплитний посуд, плиту електричну.

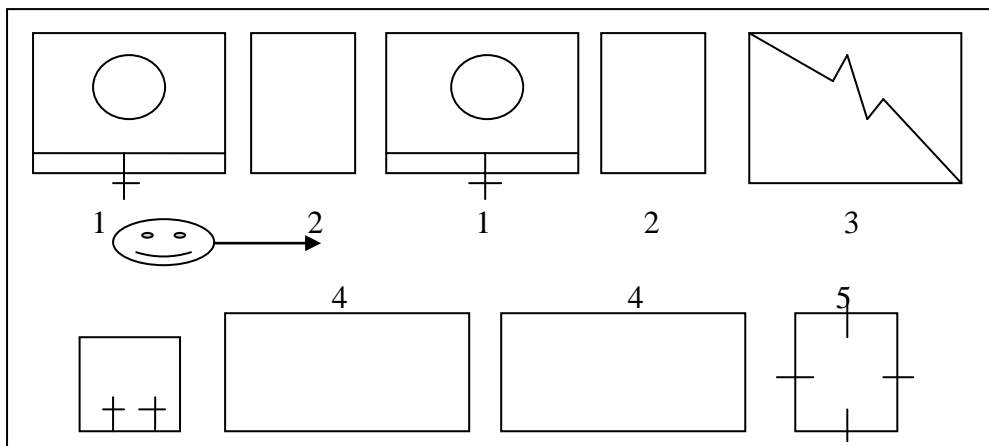
Лінії немеханізованого обладнання комплектуються виробничими столами. Гірки на столах застосовують для зберігання спецій, приправ, маслин, лимонів. На столі викладаються дошки, встановлюються ваги. Необхідний запас вершкового масла й олії, тваринного жиру, сметани знаходиться в холодильній шафі. На робочому місці використовується такий інвентар: лійки, черпаки, соусні ложки, сита, лопатки, комплект ножів тощо; засоби малої механізації: пристрої для проціджування бульйонів, тісторозподільвачі для млинців, сирників і т. ін.



малюнок 31

У гарячих цехах ресторанів, де супи готуються у невеликій кількості, встановлюються марміти (мал. 31), що забезпечують підтримання необхідної температури до їх реалізації. Супи готуються у невеликій кількості, розрахованій на 2 год.

Приклад організації робочого місця для приготування супів



1 – котел електричний; 2 – секція-вставка; 3 – сковорода електрична; 4 – стіл виробничий; 5 – стелаж виробничий пересувний.

2.5.4. Характеристика соусного відділення

Другі страви, гарніри, соуси із сировини, що потребує різної теплової обробки, випускає так зване соусне відділення (соусна бригада).

Між членами відділення або бригади мають бути розподілені обов'язки, робочі місця, посуд та інвентар. Для виконання різних процесів теплової і механічної обробки продуктів робочі місця кухарів оснащуються відповідним тепловим, механічним і немеханічним обладнанням, різноманітним посудом, інструментом, інвентарем.

Основним обладнанням соусного відділення є плита. Залежно від виду теплоносія плити можуть бути газові (мал. 32)



малюнок 32



малюнок 33

й електричні (мал. 33).

Вибір типу плити та її жарочної поверхні здійснюється з урахуванням наявного теплоносія і на підставі затверджених норм обладнання для підприємств ресторанного господарства. При цьому плити з жарочною поверхнею від 0,5 до 1,5 м² встановлюють підприємства малої потужності (їдальні до 100 місць, закусочні і кафе), а понад 1,5 м² – підприємства середньої і великої потужності.

Нині вітчизняна промисловість і західні фірми випускають велику кількість спеціалізованих теплових апаратів – є з чого вибрати. Слід врахувати, що застосування їх значно підвищує продуктивність праці, дає можливість чітко здійснювати технологічний процес, готувати страви і продукти, які раніше приготувати було надзвичайно складно. До спеціалізованих апаратів відносять електричні, газові та пароварочні котли для приготування овочевих і круп'яних страв.

Вибір посуду для приготування соусів, других страв і гарнірів здійснюється приблизно так, як і для перших, але з деякими особливостями. Приготування соусів в основному здійснюється в наплитному посуді. Об'єм його розраховують за тією ж формулою, що й для перших страв, тільки соуси готують з урахуванням двогодинної потреби підприємства, а не більше, залежно від виду сировини і режиму роботи підприємства. Основні соуси (червоний, білий), як правило, готують на цілий день.

Соуси завжди готують на приготовлених зазделегідь бульйонах. Похідні від основних соусів зберігають не більше 2-3 годин, тому що з часом вони густішають.

Робочі місця кухарів соусного відділення організуються залежно від асортименту продукції, яка випускається, обладнання, кількості працівників і розподілу роботи. При розподілі роботи і наявності спеціалізованого обладнання робочі місця організуються відповідно до технологічного процесу приготування продукції і з урахуванням розміщення обладнання.

Для приготування страв і гарнірів із круп, бобових і макаронних виробів використовують казани наплитні, каструлі різної місткості, котломір, грохот, друшляк, сита, лопатки кухарські, виделки, шумівки, черпаки та інший посуд та інвентар.

Перед варінням каші крупу просіюють і промивають. Крупи просіюють залежно від розміру ядер або частинок крізь сито з різними отворами. Рис, перлову крупу і пшоно спочатку промивають теплою водою, а потім гарячою, ячну – тільки теплою. Особливо ретельно промивають пшоно для видалення з нього жиру, який надає крупі гіркового смаку.

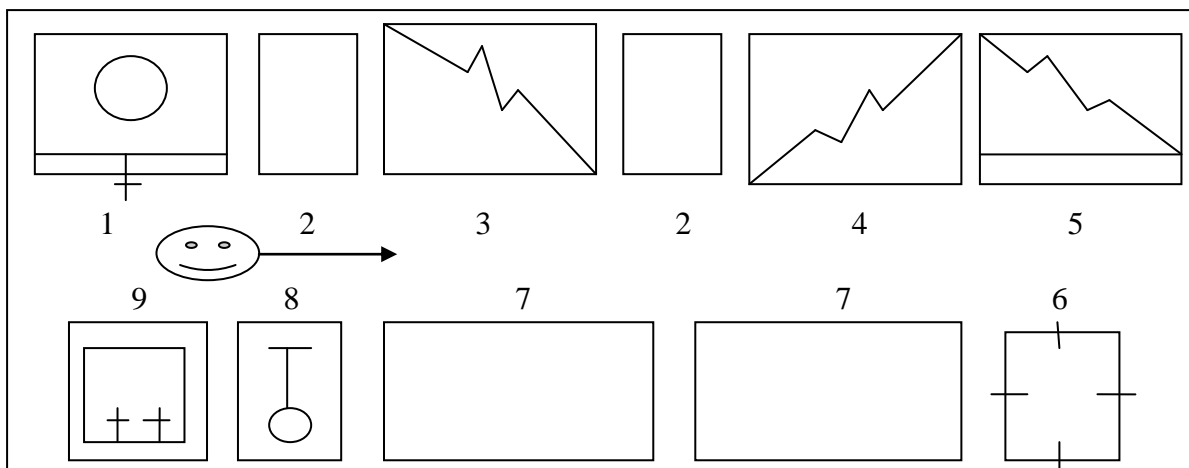
Для варіння каш використовуються посуд із товстим дном відповідного об'єму. В разі варіння в невеликих наплитних казанах кашу, щоб вона упріла, ставлять у жарову шафу; при високій температурі жарової шафи посуд із кашею слід поставити на лист. Наплитний посуд повинен мати товсте дно (4-5 мм) і кришки, які щільно прилягають до нього. Каші краще варити в пароварних казанах або казанах з непрямим обігріванням.

Варити овочі можна у воді або на парі. Картоплю і моркву варять обчищеними, буряки – з шкірочкою, кукурудзу – початками, не знімаючи листків, стручки квасолі – нарізаними, сушені овочі попередньо замочують.

Овочі занурюють у киплячу підсолену воду, варять у посуді із закритою кришкою в наплитних або стаціонарних харчоварильних казанах.

Смажать овочі двома способами – в невеликій кількості жиру на сковороді або листі або у великій кількості жиру (у фритюрі), використовуючи спеціальні апарати або глибокі листи з вставними металевими сітками.

Приклад організації робочого місця для приготування других страв, соусів і гарнірів



1 – котел електричний; 2 – секція-вставка; 3 – сковорода електрична; 4 – плита електрична; 5 – шафа жарочна; 6 – стелаж виробничий пересувний; 7 – стіл виробничий; 8 – підйомний візок; 9 – ванна пересувна.

2.5.5. Організація робочих місць при приготуванні страв з яєць

Перед використанням яйця обов'язково обробляють в спеціальних приміщеннях, де встановлюють стіл з овоскопом для перевірки якості і чотири промаркіровані ванни для їх санітарної обробки. Яйця звільнюють від упаковки, перевіряють на якість овоскопом, укладають в решітчасту корзину або відро з отворами, поміщають в першу ванну і витримують у воді 10 хв.

В другій ванні яйця витримують 5 хв в 2%-ному розчині хлорного вапна. В третій ванні яйця витримують в 2%-ному розчині харчової соди, у четвертій ополіскують проточною холодною водою. Промиті яйця викладають на лотки або на інший чистий посуд.

При безцеховій структурі виробництва яйця обробляють в гарячому цеху. Їх миють в ваннах або в іншому посуді, а забруднені яйця протирають сіллю дрібного помелу.

Меланж розморожують безпосередньо перед використанням у такій кількості, яка потрібна для приготування певних страв, оскільки після розморожування він швидко псується. Банки з меланжем обмивають і розморожують при кімнатній температурі або у воді з температурою не вище 50°C, потім їх обтирають, відкривають, меланж ретельно перемішують, проціджують і негайно використовують.

Ячний порошок перед використанням просіюють крізь сито і розводять теплою водою або молоком, розмішують дерев'яною кописткою і витримують 30 хв для набрякання, потім одразу використовують. Зберігати розведений ячний порошок не рекомендується, оскільки він швидко псується.

Страви з яєць готують в гарячому цеху. На робочому місці кухар використовує теплове обладнання – електроплиту, жарову шафу, електрофритюрницю; немеханічне – виробничі столи; механічне – збивальну машину; кухонний посуд – сотейники, наплитні казани, каструлі різної місткості, каструлі зі спеціальними сітчастими втулками, листи, сковороди із заглибленнями, порційні сковорідки; інвентар та інструмент – шумівки, вінчики, дерев'яні копистки, кухарські лопатки, малий ніж кухарської трійки. На робочому столі встановлюють настільні ваги.

2.6. Організація робочого місця для приготування виробів з прісного тіста



малюнок 35

Одним із спеціалізованих цехів підприємств ресторанного господарства є цех борошняних виробів для випуску пиріжків печених, млинчиків, біляшів, вареників, пельменів та ін. Такий цех можна організувати як на підприємствах ресторанного господарства, які виконують повний



малюнок 34

цикл виробництва, так і на заготівельних поряд з кулінарними цехами.

У цеху борошняних виробів встановлюють просіювачі борошна (мал. 35), тістомісильну машину (мал. 37), продуктивність якої залежить від потужності цеху; електросковорідки (мал. 36), жарочні шафи (мал. 34); з механічного обладнання – універсальний привід зі змінними механізмами, м'ясорубку (мал. 38).



малюнок 37

У цехах великої потужності застосовують машину для приготування млинців, апарати для вареників, пельменів.

При приготуванні чебуреків, домашньої локшини для розкатування тіста використовують виробничі столи з



малюнок 36

дерев'яним покриттям. Для нарізання домашньої локшини застосовують ножі „кухарської трійки”; для формування чебуреків використовують зубчастий різець.

Вареники, пельмені готують на потокових лініях, що складається з трьох ділянок: приготування начинок, замісу тіста і порціонування. Для порціонування виробів використовують спеціальні апарати. Для вареників готують різні фарші: картоплю з цибулею, капусту, сир і т. ін.

Готові вареники, пельмені заморожують в камерах швидкого заморожування і зберігають при температурі -



малюнок 38

2...-5⁰С.

Перевір себе

1. Цех – це...

А) відведена площа приміщення, що укомплектована засобами та предметами праці для виконання відповідних операцій, окремих стадій виробничого процесу;

Б) відокремлена складова частина, де здійснюється випуск продукції відповідно до виробничої програми;

В) система робочих місць, які розташовані відповідно до ходу технологічного процесу з випуску напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів.

2. Яке з перерахованих понять не відноситься до принципів організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства:

А) паралельність;

Б) потоковість;

В) ритмічність;

Г) стабільність;

Д) пропорційність;

Е) сумісництво професій?

3. Розмістіть в правильній послідовності операції технологічного процесу в овочевому цеху:

А) нарізання;

Б) дочищення;

В) сортування;

Г) миття;

Д) очищення;

Е) розфасування.

1	2	3	4	5	6

4. Розморожування м'ясопродуктів, які надійшли в замороженому стані в м'ясний цех проводиться:

А) протягом трьох днів у камерах-дефростерах;

Б) протягом трьох годин у камерах-дефростерах;

В) протягом 12 годин у холодній воді;

Г) протягом двох днів у проточній воді.

5. Відстань від плити до робочого столу, який є робочим місцем кухаря гарячого цеху повинна бути не менше:

- А) 0,8 м;
- Б) 1 м;
- В) 1,3 м;
- Г) 2 м.

6. Розмістіть назви цехів і виробів у відповідності до місця їх приготування.

- А) м'ясний цех;
- Б) супове відділення гарячого цеху;
- В) овочевий цех;
- Г) соусне відділення гарячого цеху;
- Д) рибний цех.

1. Борщ український	
2. Омлет	
3. Рибні напівфабрикати	
4. М'ясний фарш	
5. Почищена картопля	

7. В якій послідовності здійснюються операції в м'ясному цеху:

- А) обсушування;
- Б) розморожування;
- В) жилкування;
- Г) виробництво м'ясних напівфабрикатів;
- Д) промивання;
- Е) зачищення;
- Є) обвалювання?

1	2	3	4	5	6	7

8. Що з перерахованого обладнання не використовується в рибному цеху:

- А) м'ясорубка;
- Б) виробничий стіл;
- В) електроплита;
- Г) ванна мийна;
- Д) холодильна шафа?

9. Страви з яєць готують:

- А) в холодному цеху;
- Б) в м'ясному цеху;
- В) в гарячому цеху;
- Г) в кондитерському цеху.

10. Встановіть відповідність між обладнанням гарячого цеху та його призначенням.

- А) котли наплитні;
- Б) електросковороди;
- В) жарові шафи;
- Г) парові шафи;
- Д) шашличні печі.

1. Для приготування шашликів	
2. Для варіння бульйонів і супів	
3. Для приготування продуктів на пару	
4. Для пасерування і тушкування овочів	
5. Для приготування запечених страв	

11. Робота кухарів в гарячому цеху розпочинається з:

- А) підрахунку потрібної кількості продуктів, сировини;
- Б) організації робочих місць;
- В) вивчення меню.

12. Встановіть відповідність між назвою і призначенням цехів на закладах ресторанного господарства.

- А) овочевий цех;
- Б) рибний цех;
- В) м'ясний цех;
- Г) гарячий цех.

1. Виробництво рибних напівфабрикатів	
2. Виробництво перших, других страв, соусів	
3. Виробництво овочевих напівфабрикатів	
4. Виробництво м'ясних напівфабрикатів	
5. Виробництво напівфабрикатів з птиці	

Розділ 3. Посуд для закладів ресторанного господарства

3.1. Види матеріалів, з яких виготовляється столовий посуд

Столовий посуд виготовляється з порцеляни чи фаянсу, скла чи кришталю, металу, пластмаси.

Порцеляна була винайдена в Китаї. Багато століть китайці оберігали секрет її виготовлення, його розкрили лише в другій половині минулого століття. В Європі центром виготовлення порцеляни стала Німеччина. Посуд виготовляється зі спеціальної маси, покривається спеціальною емаллю і випалюється в печах. Випалений один раз він називався фаянсом, а порцеляна – випалюється двічі.

Порцеляновий і фаянсовий посуд належить до групи керамічних виробів. Порцеляна та фаянс різняться за складом компонентів (головний компонент у них один – каолінова глина) і температурою випалювання. Посуд з порцеляни має сніжно-білий черепок, який майже просвічується. При легких ударах дає чистий довгий звук.

Фаянсовий посуд має білий або жовтувато-пористий черепок. Він не просвічується навіть у тонкому шарі, при простукуванні дає глухий звук. Фаянсові вироби мають меншу механічну і термічну міцність, меншу стійкість глазури порівняно з порцеляновим.

Зараз промисловість випускає столовий посуд із скломас та вогнетривкого або небиткого скла. Однак, ніякі замітники не можуть змагатися з красою порцеляни, тому ресторани класу люкс та вищий, як правило укомплектовуються традиційним порцеляновим посудом.



малюнок 39

Страви і напої української національної кухні подаються, як правило, у гончарному посуді (мал. 39). Він має пористий природно забарвлений черепок від світло-жовтого до темно-коричневого кольору, покритий глазуру (майолікові вироби). Це горщечки ємністю 500 – 600 см³ сферичної чи овальної форми з двома ручками або без них для приготування та подавання печені, вареників тощо.

Керамічні тарілки, бокали відповідної ємності використовують для сервірування стилізованих столів, керамічні келихи, глечики (мал. 40) – для подавання напоїв власного



малюнок 40

виробництва. Декоративні вази, вази для квітів, панно, підсвічники та інші вироби з кераміки слугують для створення інтер'єрів залів.



малюнок 41

Перший **скляний посуд** на теренах Західної Європи з'явився в Італії у м. Венеції. Це скло виготовлялося за особливою технологією, від чого воно отримало назву «венеціанського» (мал. 41). Багато століть венеціанські майстри тримали в таємниці секрет його виготовлення.

За технологією виготовлення скло можна поділити на гутне, пресоване та видувне. Гутне скло (гута – це піч, в якій варять скло) отримують ручним способом. Майстер при допомозі довгої трубки набирає на її кінець трохи розплавленого скла і видуває виріб (келих, вазу тощо). Але цей спосіб малопродуктивний, тому ним зараз користуються лише тоді, коли виготовляють дорогі або художні вироби зі скла. Дешевший скляний посуд отримують методом пресування. Такий посуд масивніший, більш простих форм, і витриваліший до механічних ударів.

За складом скляної маси посуд буває кольоровий, безколірний та з кришталю. У ресторанах використовують скляний посуд з безколірного скла та кришталю. Використання кольорового скла не бажане, оскільки воно змінює природний колір напоїв у гіршу сторону.



малюнок 42

Для домашніх потреб **металевий посуд** виготовлявся з міді, а багаті користувалися посудом з срібла та золота (мал. 42). Однак цей посуд був дорогий і не практичний для використання в закладах харчування. Тому перші заклади харчування використовували посуд з кераміки, а з

винайденням різних сплавів, почали використовувати нержавіючу сталь та мельхіор (сплав міді та нікелю). Заклади харчування низьких категорій використовували металевий посуд з алюмінію.

Сьогодні промисловість виготовляє металевий посуд для ресторанів з різноманітних сплавів, до складу яких входять цінні метали, зокрема нікель, срібло і навіть золото. На підприємствах харчування використовується металевий посуд із мельхіору (у ресторанах класу люкс, вищої категорії) і нержавіючої сталі (у ресторанах і кафе першої, другої категорії). Мельхіор – стійкий до корозії сплав міді з нікелем, покритий тонким шаром (0,3 – 0,5 мм) срібла. Мельхіоровий посуд (мал. 43) має гарний зовнішній вигляд і сприяє прикрасі столу. Цей посуд можна підігрівати, він не б'ється і може довго служити, якщо його правильно мити, полірувати.



малюнок 43

Посуд з полімерних матеріалів – мелаліту, полістиролу, склопластику – має такі важливі властивості, як мала маса, хороша міцність, хімічна стійкість, невелика вартість. Пластмасовий посуд (мал. 44) широко використовується на



малюнок 44

підприємствах швидкого обслуговування, на транспорті (у літаках, на річкових суднах). Тут можуть застосовуватися полімерні тарілки, чашки, креманки, прибори для спецій, вази для паперових серветок, столові прибори. Для обслуговування банкетів-фуршетів у ресторанах використовуються пластмасові шпажки і виделочки для подавання бутербродів-канапе.

3.2. Характеристика, призначення та види столового посуду








3.2.1. Порцеляновий і фаянсовий посуд

Застосовують для подавання перших, других, солодких страв, гарячих напоїв. Посуд повинен відповідати естетичним, санітарно-гігієнічним і технологічним вимогам. Він повинен бути бездоганно чистим, цілим, певної місткості, форми, достатньо міцним, одного стилю і розрізнятися за видами і призначенням.

Посуд		Призначення
	Тарілки столові глибокі (Ø 240 мм, Ø 200 мм)	Для перших страв порціями, півпорціями
	Тарілки столові мілкі (Ø 240 мм)	Для других гарячих страв з риби, м'яса, птиці, дичини, овочів, яєць, сиру; як підставна тарілка під столові глибокі тарілки при подаванні перших страв, під закусочні тарілки при сервіруванні стола
	Тарілки закусочні (Ø 200 мм)	Для закусок, сервірування стола під закуски; як підставна тарілка під салатники і порціонні сковороди з гарячими закусками, під столові глибокі півпорційні тарілки при подаванні перших страв півпорціями
	Тарілки десертні мілкі (Ø 200 мм)	Для солодких страв
	Тарілки десертні глибокі (мають малюнок у вигляді плодів чи ягід) (Ø 200 мм)	Для солодких страв

	<p>Тарілки піріжкові (Ø 175 мм)</p>	<p>Для хліба, бутербродів, піріжків, булочок, грінок та інших булочних виробів; як підставна тарілка під кокотниці, ікорниці, кокільниці, соусники, креманки, вазочки, конічні склянки і келихи з напоями і солодкими стравами</p>
	<p>Тарілки ікорні (Ø 150 мм)</p>	<p>Для ікри паюсної</p>
	<p>Блюда овальні (довжина 350, 400-450 мм)</p>	<p>Для рибних холодних страв і закусок, деяких м'ясних</p>
	<p>Блюда круглі (Ø 300, 350 мм)</p>	<p>Для бутербродів, корзиночок і тарталеток з різними продуктами, м'ясного асорті та інших холодних страв з м'яса, птиці, дичини</p>
	<p>Оселедниці (довжина 135, 250, 270, 300 мм)</p>	<p>Для оселедця з гарніром і натурального, риби гарячого і холодного копчення</p>
	<p>Лотки (135, 250, 270, 300 мм)</p>	<p>Для шпрот, сиру, масла, сардин, лимона</p>
	<p>Салатники (різної форми), місткість від 120 до 1000 см³</p>	<p>Для салатів, вінегретів, соління, маринадів</p>


	<p>Вази салатні на високій ніжці (Ø 240 мм)</p>	<p>Для салатів з крабів, натуральних овочів</p>
	<p>Вази на низькій ніжці (Ø 240 мм)</p>	<p>Для борошняних кондитерських виробів, тістечок</p>
	<p>Соусники (100, 200, 400 см³)</p>	<p>Для соусів (в основному холодних), сметани</p>
	<p>Хрінниця (100-200 см³)</p>	<p>Для соусу з хріном</p>
	<p>Супові миски з кришками – супниці (4 - 10 порцій)</p>	<p>Для перших страв</p>
	<p>Чашки бульйонні з блюдцями (350, 400 см³)</p>	<p>Для прозорих бульйонів, кулешиків</p>
	<p>Чашки чайні з блюдцями (200, 250 см³)</p>	<p>Для чаю, кави з молоком, какао, шоколаду</p>









	<p>Чашки кавові з блюдцями (75, 100 см³)</p>	<p>Для кави чорної, кави посхідному</p>
	<p>Піали (220, 250, 350, 400 см³)</p>	<p>Для національних напоїв (зеленого чаю, кумису) в ресторанах з національною кухнею народів Середньої Азії</p>
	<p>Кісе (900 см³)</p>	<p>Для національних страв (плову, лагману) в ресторанах з національною кухнею народів Середньої Азії</p>
	<p>Молочники (500, 750, 1000 см³)</p>	<p>Для молока</p>
	<p>Вершківники (150, 250, 300, 425 см³)</p>	<p>Для вершків до кави, чаю</p>
	<p>Чайники для заварювання чаю (250, 500, 600, 800 см³)</p>	<p>Заварювання і подавання чаю</p>
	<p>Чайники доливні (800, 1600 см³)</p>	<p>Для окропу при подаванні чаю парами</p>







	Кавовники (від 250 до 1400 см ³)	Для кави чорної
	Чарки-підставки для яєць (Ø 35 - 50 мм)	Для яєць, зварених не круто і «в мішечок»
	Прибор для спецій (сільничка, перечниця, гірчичниця)	Для солі, перцю, гірчиці
	Блюда-розетки (Ø 90 мм)	Для варення, джему, меду, лимонів, цукру
	Вазочки для квітів і паперових серветок	Для сервірування стола

3.2.2. Скляний і кришталевий посуд

Застосовується для подавання винно-горілчаних виробів, соків, напоїв, салатів, десертів. Для урочистих випадків, бенкетів, як правило, використовується кришталевий посуд. Він відрізняється високою прозорістю, особливим блиском, приємним дзвоном.

Посуд	Призначення
	Чарка коньячна (25 см ³ і більше)
	Для коньяку

	<p>Чарка лікерна (25 см³)</p>	<p>Для лікерів</p>
	<p>Чарка горілчана (50 см³)</p>	<p>Для горілки, гірких настоянок і наливок</p>
	<p>Чарка мадерна (75 см³)</p>	<p>Для міцних (мадера, херес, портвейн) і десертних вин (мускат, кагор)</p>
	<p>Чарка рейнвейна (100 см³)</p>	<p>Для білих сухих і напівсухих вин</p>
	<p>Чарка лафітна (125 см³)</p>	<p>Для червоних столових вин</p>
	<p>Келих для шампанського (125 - 200 см³)</p>	<p>Для шампанського</p>
	<p>Фужер (150 - 250 см³)</p>	<p>Для фруктової і мінеральної води, освіжаючих напоїв, салатів-коктейлів</p>
	<p>Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном (250 - 300 см³)</p>	<p>Для кави-глясе, коктейлів плодово-ягідних, молочних з вершками</p>






	<p>Склянка чайна (250 см³)</p>	<p>Для чаю, кави з молоком, какао</p>
	<p>Стопка (125 см³)</p>	<p>Для соків</p>
	<p>Креманка (250 см³)</p>	<p>Для солодких страв</p>
	<p>Графини (100 - 1200 см³)</p>	<p>Для соків і напоїв, що відпускаються на розлив</p>
	<p>Глечики (1200 - 1750 см³)</p>	<p>Для води, фірмових напоїв, соків, квасу</p>
	<p>Салатники (1, 2, 4, 6 порцій)</p>	<p>Для салатів</p>




	<p>Вази</p>	<p>Для плодів і ягід, кондитерських виробів, варення</p>
	<p>Розетки (Ø 90 - 100 мм)</p>	<p>Для варення, меду, джему</p>
	<p>Ваза плоска – плато (Ø 240, 300 мм)</p>	<p>Для тортів, тістечок</p>
	<p>Вази для квітів</p>	<p>Для квітів</p>
	<p>Ваза-крюшонниця (в комплекті з підносом, шістьма келихами і черпаком) (Ø 300 мм)</p>	<p>Для приготування і подавання крешону</p>

3.2.3. Металевий посуд





Використовується для подавання гарячих закусок, супів і других страв. Під час бенкетів в багатопорційних блюдах можна подавати і холодні закуски. Десертні холодні страви подають в креманках, охолоджують шампанське і подають лід в спеціальних відерцях.

	<p>Миски супові з кришкою (1, 2, 4, 6 порцій)</p>	<p>Для заправних і пюреподібних супів</p>
	<p>Блюдо овальне (1, 2, 3, 5 і 10 порцій)</p>	<p>Для других гарячих страв з м'яса, риби, овочів</p>
	<p>Блюдо кругле (від 6 до 12 порцій)</p>	<p>Для других натуральних смажених страв з м'яса, птиці, овочів, гарячих пиріжків</p>
	<p>Баранчик круглий з кришкою (від 1 до 6 порцій)</p>	<p>Для припущених і тушкованих у соусі страв з м'яса, птиці, овочів і гарнірів</p>
	<p>Баранчик овальний (від 1 до 6 порцій)</p>	<p>Для других гарячих страв з припущеної і тушованої в соусі риби, дичини, запечених страв з риби, м'яса, овочів</p>
	<p>Соусник (1, 2 порції)</p>	<p>Для гарячих соусів до м'ясних, рибних, овочевих страв</p>
	<p>Ікорниця у формі напівбочечки, має кришталеву або скляну вставку (1, 2, 4 порції)</p>	<p>Для зернистої ікри в охолоджену вигляді</p>

	<p>Кокільниці у формі раковини (1 порція)</p>	<p>Запікання і подавання гарячої закуски з осетрини, судака або інших риб і морепродуктів</p>
	<p>Кокотниця (у формі маленької каструльки з довгою ручкою) (90 см³)</p>	<p>Запікання і подавання закусок із соусами (гриби в сметані)</p>
	<p>Сковорода (1 – 4 порції)</p>	<p>Запікання і подавання різних гарячих закусок (ячня), деяких гарячих солодких страв (суфле яблучне) і деяких других гарячих страв (риба або м'ясо, запечене з гарніром)</p>
	<p>Креманка (на високій, середній і низькій ніжці) (1 порція)</p>	<p>Для солодких страв, морозива, різних десертів</p>
	<p>Турочка (125, 250 см³)</p>	<p>Приготування і подавання кави по-східному</p>
	<p>Кавовник (з кришкою) (1, 2, 4 порції)</p>	<p>Для процідженої чорної кави</p>

	<p>Вершківник (50 – 200 см³)</p>	<p>Для вершків</p>
	<p>Молочник (200 – 500 см³)</p>	<p>Для молока</p>
	<p>Підсклянник</p>	<p>Для склянок з чаєм</p>
	<p>Самовар (2,5 л)</p>	<p>Для чаю</p>

	<p>Цукорниця</p>	<p>Для цукру</p>
	<p>Відерко для льоду</p>	<p>Для харчового льоду</p>
	<p>Відерко для шампанського</p>	<p>Для охолодження і подавання шампанського та інших ігристих і шипучих напоїв</p>
	<p>Підноси круглої форми (Ø 50 см)</p>	<p>Для перенесення страв, напоїв, посуду</p>

		Підноси прямокутної форми (50×40 см, 35×25 см, 30×30 см)	Для напоїв
			
		Чашки (з блюдцями) кавові (75, 100 см ³)	Для кави

Перевір себе

1. У ресторанах класу люкс не використовують посуд:

- А) скляний;
- Б) порцеляновий;
- В) мельхіоровий;
- Г) пластмасовий.

2. Встановіть відповідність між назвою порцеляново-фаянсового посуду та його призначенням.

- А) блюда круглі;
- Б) вази салатні на високій ніжці;
- В) вази на низькій ніжці;
- Г) соусники;
- Д) блюда овальні.

1. Для салатів з крабів, натуральних овочів

2. Для рибних холодних страв і закусок

3. Для холодних соусів

4. Для бутербродів, корзиночок і тарталеток

5. Для борошняних кондитерських виробів, тістечок

3. Для подачі солодких страв використовують такий посуд:

- А) тарілки пиріжкові Ø 175 мм;
- Б) тарілки столові мілкі Ø 240 мм;
- В) тарілки десертні мілкі Ø 200 мм;
- Г) тарілки столові глибокі Ø 200 мм.

4. В яких з перерахованих випадків не використовується скляний посуд:

- А) для подавання перших страв;
- Б) для подавання соків;
- В) для подавання салатів;
- Г) для подавання винно-горілчаних виробів;
- Д) для подавання десертів.

5. Розмістіть назви скляних чарок по їх об'єму від меншого до більшого:

- А) чарка рейнвейна;
- Б) келих для шампанського;
- В) склянка чайна;
- Г) чарка горілчана;
- Д) чарка мадерна;
- Е) чарка лафітна;
- Є) чарка лікерна.

1	2	3	4	5	6	7

6. Зазначте призначення скляного посуду:

- А) для салатів;
- Б) для соків і напоїв, що відпускаються на розлив;
- В) для солодких страв;
- Г) для води, фірмових напоїв, соків, квасу;
- Д) для тортів, тістечок;
- Е) для варення, меду, джему;
- Є) для приготування і подавання крешоту.

1.Графини	
2.Ваза плоска – плато	
3.Глечики	
4.Ваза-крюшонниця	
5.Розетки	
6.Салатники	
7.Креманка	

7. Баранчик круглий використовується в закладах ресторанного господарства:

- А) для заправних і пюреподібних супів;
- Б) для припущених і тушкованих у соусі страв з м'яса, птиці, овочів і гарнірів;
- В) для других гарячих страв з припущеної риби, дичини;
- Г) для других смажених страв з м'яса, птиці, овочів.

8. Встановіть відповідність між назвою металевого посуду і його призначенням.

- А) соусник;
- Б) ікорниця;
- В) кокільниця;
- Г) кокотниця;
- Д) креманка;
- Е) турочка.

1. Для гарячих соусів до м'ясних, рибних, овочевих страв	
2. Для запікання і подавання закусок із соусами	
3. Для запікання і подавання гарячої закуски з осетрини, судака або інших риб і морепродуктів	
4. Для приготування і подавання кави по-східному	
5. Для зернистої ікри	
6. Для солодких страв, морозива, різних десертів	

Розділ 4. Торговельна частина закладів ресторанного господарства

4.1. Характеристика приміщень для відвідувачів, їх розміщення

До складу торговельних приміщень підприємств харчування входять: торговельні зали, вестибюлі з гардеробом, умивальними і туалетними кімнатами, аванзали, роздягальні, буфети, бари, коктейль-холи, приміщення для відпускання обідів додому. До підсобних приміщень відносять мийну столового посуду та сервізну. Склад торговельних приміщень, їх площа залежить від типу підприємства та кількості місць у залі.

Вестибюль (мал. 46) – це приміщення, з якого починається обслуговування, візитна картка підприємства. У ньому розташовується гардероб для верхнього одягу, туалетні й умивальні кімнати. Оформлення вестибюлю визначається типом підприємства. У вестибюлі розміщуються м'які меблі – крісла, напівкрісла, бенкетки, журнальні столики, дзеркала, телефони-автомати; організовується продаж газет, сувенірів. В інтер'єрі вестибюлю використовують живі чи штучні квіти, зелень. Вхід до туалетних кімнат відокремлюється декоративними перегородками.



малюнок 46



малюнок 45

Гардероб (мал. 45) розташовується, як правило, біля входу. Він обладнується вішалками різних конструкцій. Кількість гачків встановлюють на 10% більше, ніж місць у залі. Гардеробна стійка може мати шафи для зберігання взуття. На підприємствах із самообслуговуванням вішалки для одягу ставляться у залі.

В туалетних кімнатах повинні бути електрорушники, дзеркала, підведена гаряча і холодна вода, туалетне мило, туалетний папір, індивідуальні серветки для рук.

Аванзала – приміщення для відпочинку споживачів і очікування процесу обслуговування. Вона розміщується перед торговельним чи бенкетним залом. Тут зустрічаються запрошені гості при організації банкетів, прийомів, весільних вечорів та інших свят. В аванзалі ставляться крісла, дивани, журнальні столики, квітники, підлога застиляється килимом. Оформлення аванзали повинно бути пов'язане з декоративним рішенням інтер'єру торговельного залу.

Торговельні зали ресторану за призначенням можна розділити на зали загального призначення та бенкетні. Зали загального призначення можуть мати різні інтер'єри, однакове або різне меню та обслуговування. Це зали, розраховані на різноманітний контингент відвідувачів. Спеціальні зали (бенкетні) призначаються для прийняття невеликої кількості гостей з певного приводу. Бенкетних залів може бути декілька, з різними інтер'єрами, меню, способами подачі страв та напоїв.

4.2. Оформлення торговельних залів

Торговельні та бенкетні зали – приміщення для обслуговування відвідувачів, місце для приймання їжі та відпочинку. Їх плануванню, оформленню й обладнанню приділяється велика увага. Підприємства можуть мати одну чи декілька залів. Це залежить від потужності підприємства, його типу, форм обслуговування. Найбільш зручні невеликі зали. Тому зали ресторанів і кафе з великою кількістю місць бажано або розділяти декоративними перегородками, або створювати кабінети, окремі зони.

Особлива увага приділяється інтер'єру залів: планувальному рішенню, освітленню, кольору стін, оздобленню стелі, оформленню підлоги, декоративним елементам (розпису, кераміці, світильникам, квітам).

Сучасний інтер'єр характеризується чіткістю стилю, лаконічністю й виразністю художніх засобів, нестандартними меблями. Обов'язковим доповненням інтер'єру зали є зелень, штучні чи живі квіти.

Одним із значних елементів інтер'єру можна вважати штучне освітлення. Світло може виділити структуру стін, "зменшити" залу, надати особливу виразність декоративним прикрасам.

В їдальнях освітлення повинно бути яскравим, у ресторанах і кафе – приглушеним. Освітлення може бути загальним, місцевим, змішаним. При загальному освітленні світильники розташовуються на стелі рівномірно. Місьцеве чи направлене освітлення окремих ділянок або зон зали, а також елементів оформлення й обладнання досягається використанням підвісних світильників і бра. Для індивідуального освітлення столів, барної стійки застосовуються настільні лампи, що створюють атмосферу затишку та спокою. Змішане освітлення передбачає використання двох систем освітлення. Оригінальним є вмонтоване освітлення – світлові карнизи, смуги, підсвітка підлоги. Використання різних типів освітлення, правильний вибір світильників, їхніх форм дозволяє створити оригінальний інтер'єр.

Важливе значення в інтер'єрах торговельних зал має колір. В оформленні приміщень використовують усі кольори, але слід пам'ятати, що червоний, рожевий та інтенсивно-жовтий тони збуджують нервову систему, тому ними не можна зловживати. Вибір кольору залежить від форми торговельних зал, їх освітлення, орієнтації вікон. Якщо торговельна зала повернута на південь, підходять більш насичені тони, у недостатньо освітлених приміщеннях використовуються теплі світлі тони (ніжно-рожевий, золотисто-зелений тощо).

Оздоблювати приміщення краще сучасними матеріалами, які характеризуються декоративністю, високою якістю, практичністю, гігієнічністю, підвищеною стійкістю до води, жирів. До таких матеріалів належать синтетичні клеєві плівки, листовий, паперово-листовий пластик. У конструкції торговельних залів широко використовуються декоративні підвісні стелі, стіни з шумопоглинаючих матеріалів. Для покриття підлоги на підприємствах харчування застосовуються плиткові й рулонні полімерні матеріали, паркет, килимові покриття на синтетичній основі.

В оформленні торговельної зали велике значення мають меблі: столи, стільці, серванти, сервірувальні столики. Меблі повинні відповідати загальному інтер'єру зали. Для багатьох сучасних підприємств харчування характерні національні мотиви в оформленні інтер'єру. При цьому важливим є вмiле поєднання старовини й сучасності. Єдиний стиль зберігається в меблях, посуді, одязі офіціантів.

4.3. Вимоги до розташування устаткування залів

Для обладнання торговельної і бенкетної зал використовуються спеціальні меблі: столи звичайні, бенкетні, фуршетні; крісла, стільці, підсобні столи для офіціантів, серванти, пересувні столики – візки для сервірування. Меблі є важливим функціональним елементом інтер'єру підприємства. Сучасні меблі,

які пропонують для використання на підприємствах харчування, характеризуються якістю, стійкістю, гігієнічністю, естетичністю. Ресторанні меблі повинні, крім того, забезпечувати максимальний комфорт для відвідувача, створювати зручності для його відпочинку.



малюнок 48



малюнок 47

Столи для ресторанів відрізняються розмірами, оздобленням стільниць, характером призначення. Столи можуть бути квадратні, прямокутні (мал. 47), багатокутні, круглі, овальні (мал. 48). Використання у ресторанах столів збільшених розмірів пов'язане з більш повним сервіруванням, ширшим і різноманітнішим асортиментом страв, ніж на підприємствах харчування інших типів. Для покриття стільниць використовуються поліефірні матеріали, стійкі до впливу температури та вологи. Найбільш гігієнічні столи з деревини цінних порід з багатою текстурою.

Для забезпечення стійкого положення предметів сервірування, зменшення шуму на стільниці під скатертину натягають чохол з товстої тканини (сукна, байки) на шнурках або гумовій стрічці. Такі чохла зручні для заміни і прання.

З метою створення максимальних зручностей для споживачів у ресторанах використовується 2-, 4-, 6-, 8-місні столи (мал. 49). Вони об'єднуються загальним композиційним рішенням. Найбільш зручна ширина столів 800 - 900 мм. Довжина залежить від кількості місць з розрахунку 670 – 700 мм на особу.



малюнок 49

У залах їдалень встановлюються прямокутні 4-, 6-, 8-місні чи квадратні 4-місні столи. У кафе, закусточних, барах столи можуть бути довільних форм і розмірів, як правило, 2- та 4-місні. Столи у кафетеріях, закусточних, які розраховані на швидке обслуговування та приймання їжі стоячи, повинні мати висоту 1000 – 1100 мм, ширину 650 – 700 мм, довжину з

розрахунку 500 мм на одну особу. Це можуть бути столи-прилавки, барні стійки. Під стільницею обладнують полиці для сумок.

Для проведення бенкетів і прийомів використовують спеціальні столи. Ширина бенкетного столу більша від звичайного - 1200 – 1500 мм. Фуршетні столи мають таку саму ширину, але їх висота досягає 900 – 1050 мм. Бенкетні й фуршетні столи збираються з окремих секцій довжиною 1 – 2,5 м. Загальна довжина не повинна перевищувати 10 м. Стільці (мал. 50) та крісла повинні



малюнок 50

відповідати антропологічним даним людини, тобто мати правильно вибрану висоту, ширину і глибину сидіння. Ресторанні крісла дещо ширші за стільці і мають підлікотники. Стільці та крісла можуть бути на дерев'яній або металевій основі з покриттям із синтетичних матеріалів або тканин. На підприємствах із тематичним



малюнок 51

оформленням стільці роблять у вигляді бочок, пеньків та іншої форми. Специфічними меблями є барні табурети, вони не зовсім зручні, але вносять різноманіття до інтер'єру. Барні табурети (мал. 51) мають круглу форму, висоту 800 - 900 мм, їх роблять обертовими, з упорами для ніг, а інколи зі спинкою та підлікотниками.

Серванти призначаються для зберігання невеликого запасу посуду, приборів, столової білизни. Верхня кришка серванту використовується як підсобний столик. Сервант має шухляди і полиці. Найбільш розповсюджені розміри сервантів (у мм) висота – 900 – 1000; довжина – 1000 – 1400 і ширина 450 – 500. Підсобні столи використовуються офіціантами для підготовки страв до подавання, для використаного посуду, відкупорювання пляшок. Підсобні столики виготовляють з тих самих матеріалів, що і звичайні столи у залі. Їхня ширина відповідає ширині обідніх столів (850 - 900 мм), висота становить 740 – 750 мм, довжина – 600 мм.



малюнок 52

Сервірувальні столики на колесах (мал. 52) призначені для транспортування страв до обідніх столів, виготовляються з нержавіючої сталі (каркас) з пластмасовими полицями. Вони можуть бути з підігрівом, охолодженням.

4.4. Організація роботи роздавальні

Від роботи роздавальні залежить швидкість обслуговування відвідувачів, а значить, і пропускна спроможність торговельного залу, збільшення випуску продукції власного виробництва.

Роздавальня (мал. 53, 54) є важливою ділянкою виробництва, тому що саме тут при оформленні торгової продукції завершується процес приготування страв.

Вона повинна забезпечувати відпуск добре оформленої продукції у свіжому вигляді, суворо визначеної ваги і температури. Нечітка робота може призвести до зниження якості готових страв, погіршення обслуговування відвідувачів і, як результат, до їх втрати.



малюнок 53

На продуктивність праці роздавальників значно впливає розміщення обладнання, продукції і посуду на робочому місці, наявність зручного роздавального інструмента, організація постачання готовими стравами та посудом і, нарешті, досвід роботи

малюнок 54

самого роздавальника. На швидкість відпуску продукції впливає асортимент виробів. Найбільш трудомісткими вважаються другі страви зі складними гарнірами, менш трудомісткими – пюреподібні і молочні супи, киселі. Ці фактори необхідно брати до уваги при організації роботи роздавальні.

По розташуванню роздавальня може бути продовженням гарячого цеху, знаходячись з ним в одному приміщенні. Однак часто вона організовується за межами кухні, у приміщенні торговельного залу або навіть на іншому поверсі. За таких умов для регулярного і чіткого постачання необхідно забезпечити зручний і безперервний зв'язок роздавальні з виробничими цехами, а також з посудомийними.

У ресторанах, невеликих і середніх підприємствах роздачу обідньої продукції доручають кухарям, які готували її. Це підвищує їхню відповідальність за якість і оформлення страв. У великих їдальнях страви відпускають роздавальники і кухарі, які закінчили роботу з приготування страв.

Роздавальники повинні мати навик роботи з різноманітним інструментом, що використовується при відпуску страв. Треба вміти оформляти страви, знати вихід виробів (вид, обсяг, кількість штучних на порцію) і температуру продукції.

Так, температура перших страв і гарячих напоїв при відпуску має бути не нижчою $+75^{\circ}\text{C}$, других - $+65^{\circ}\text{C}$, соусів - $+75^{\circ}\text{C}$, холодних і солодких страв - $+7\text{...}+14^{\circ}\text{C}$, порціонних (замовлених) - $+80\text{...}+90^{\circ}\text{C}$.

При самообслуговуванні температура перших, других страв і соусів повинна бути вищою на 10°C .

Залежно від планування і режиму роботи торговельного залу підприємства із самообслуговуванням можуть організувати роздавальні різних типів: спеціалізовані (багатосекційні), універсальні, з відпуску комплексних обідів.

Кожне підприємство обирає такий тип роздавальні, котрий забезпечує швидко і належне обслуговування відвідувачів.

При визначенні режиму роботи враховують характер завантаження торговельного залу.

Спеціалізована (багатосекційна) роздавальня, як правило, організовується в торговельному залі уздовж кухні або стіни, що примикає до неї. Віддалення роздавальні від кухні ускладнює постачання її готовою продукцією. При

спеціалізації роздачі окремі види страв відпускаються в різних секціях, які розміщені на одній лінії. Рухаючись уздовж неї, відвідувач послідовно одержує вибрані страви. Паралельно на відстані 0,7 – 1 м встановлюють бар'єр, який спрямовує рух відвідувачів.

При організації робочого місця роздавальника застосовують лінійне розміщення обладнання. Це звільняє працівника від зайвих рухів. Кухарі (роздавальники) відпускають тільки перші і другі страви, тому що холодні закуски, солодкі страви, гарячі і холодні напої споживачі вибирають самостійно.

Можлива організація комбінованих роздавальниць.

Для підприємств з великою кількістю посадкових місць кількість окремих елементів роздавальної стойки (для відпуску закусок, гарячих других страв та ін.) збільшують. Роздавальні цього типу мають недолік. Незалежно від завантаження торговельного залу, лінія роздавальні повинна працювати вся, і відвідувачам доводиться одержувати страви в загальній черзі, незважаючи на те, беруть весь обід чи тільки одну страву. Тому деякі підприємства організовують роздавальні із зонами роздачі холодних закусок, перших страв і так далі, що дозволяє відвідувачам не вистоювати у загальній черзі і самостійно переміщуватись по залу, вибираючи холодні закуски, кондитерські вироби, гарячі і холодні напої та оплачувати обід на виході із залу роздачі в обідній зал.

Великі і середньої потужності підприємства, поряд із звичайною роздавальною, додатково організовують буфети. Є роздавальні з відпуску всіх страв меню. При цій системі відпуск будь-яких страв на вибір відвідувача здійснюється з одного роздавального вікна. За наявності декількох робочих місць потік відвідувачів зосереджується на різних роздачах, що прискорює обслуговування. Цей тип роздавальних доцільно організовувати в їдальнях з нерівномірним потоком відвідувачів.

Наступний тип – роздавальня з відпуску комплексних обідів. Комплексні обіди відпускають порівняно швидко, тому що асортимент страв обмежений - по одному найменуванню перших, других і солодких. Іноді в їдальнях влаштовують кілька роздавальних вікон, кожне з яких призначене для відпуску певного комплексного обіду. Така система дозволяє розосередити потік відвідувачів, що значно прискорює відпуск страв.

Терміни реалізації страв у роздавальній визначаються не тільки санітарними вимогами, а й смаковими якостями.

Перші страви і гарніри краще готувати потоковим методом, розраховуючи попит на них протягом години. Якщо продукцію відпускають кухарі, які її готували, або працівники, що входять до кухонної бригади, то передача продукції на роздачу не оформляється. При організації відпуску страв з наступною оплатою в бригаду включаються і касири. У разі, якщо роздавальники не входять у бригаду, продукція відпускається їм по забірних листах, у яких вони розписуються за прийняті на реалізацію страви і кулінарні вироби.

Організація роботи кухарів-роздавальників. На загальнодоступних підприємствах ресторанного господарства із самообслуговуванням (їдальнях,

кафе) на роздачі, як правило, працюють кухарі 4-го розряду. У їдальнях промислових підприємств, навчальних закладів, графік роботи яких погоджений з графіком перерв контингенту, що обслуговується, відпуск страв, як правило, здійснюється кухарями, які їх готували.

Кухарі-роздавальники зайняті виконанням основних і допоміжних робіт. До основних належать порціонування продукції, її оформлення і відпуск споживачам, до допоміжних – підготовка робочого місця (обладнання, інвентаря, посуду), одержання готової продукції та ін.

На робочому місці роздавальника, зліва від нього, ставляться стопками столовий посуд або візки з витискувальним пристроєм для тарілок. Прилавок-мармит з готовою кулінарною продукцією повинен знаходитися справа від роздавальника або перед ним.

При визначенні терміну реалізації готових страв на роздавальнях необхідно керуватися санітарними правилами і нормами, що передбачають збереження їхніх смакових якостей та безпеку для споживача.

4.5. Інвентар та обладнання роздавальні

З урахуванням умов праці на підприємствах ресторанного господарства висота обладнання складає 850 мм, ширина (глибина) – 800 мм.

Багатосекційні роздавальні обладнують спеціальними стойками (мал. 55), що складаються з прилавків для холодних закусок, солодких страв і гарячих напоїв; мармитів для перших і других страв, а також прилавка для посуду, і приборів. Іноді на роздачі встановлюють обладнання для приготування нескладних страв і напоїв (яєчні, млинчиків та ін.) у присутності відвідувачів.



Нині випускаються роздавальні місця різних типів і конструкцій, комплектуючі зі стоек і прилавків. Варіюючи їх, можна комплектувати роздавальні лінії для їдальень, закусочних і кафе. малюнок 55

Уздовж лінії монтуються напрямляючі для підносів і бар'єр. Висота основних прилавків і стоек – 850 мм, з вітриною – 1600 мм, ширина – 1100 мм (з напрямляючими для підносів).

Залежно від специфіки підприємства можна підібрати лінію в правому або лівому виконанні, тобто для потоку зліва направо (каса праворуч) і справа наліво (каса ліворуч).

Роздавальне вікно або прилавок довжиною 2,2 - 2,4 м організовується в їдальнях на 70 - 80 посадкових місць. Кожне вікно обслуговують два роздавальники: один відпускає другі страви, а другий - перші і солодкі, а іноді і гарячі напої. За годину так можна обслужити близько 250 - 280 відвідувачів, відпускаючи близько 220 перших страв, 280 других і 120 солодких.

Виходячи із цієї статистики, місце кожного роздавальника оснащують необхідним тепловим обладнанням, посудом та інвентарем. Зрозуміло, що розмішувати все це треба так, щоб не довелося робити зайвих рухів.



малюнок 56

Щоб спростити роботу роздавальників марміти (мал. 56) або інше теплове обладнання звичайно встановлюють перпендикулярно до лінії роздачі, справа від роздавальника. А запас столового посуду розміщують зліва.

Для зберігання чистих тарілок і склянок у роздавальній використовують полиці робочого прилавка або спеціальні візки. Підноси й обідні прибори розміщують на столиках

поблизу роздавальних вікон у торговельному залі. Якщо в залі їдальні є два буфети, один з них краще розмістити поряд з роздавальною, тоді відвідувач зможе одержати без зайвого переміщення не тільки обід, а й деякі кулінарні вироби.

Перевага таких роздавальних у тому, що протягом дня можна збільшувати або зменшувати кількість роздавальників. Крім того, всі страви відвідувачі одержують в одному місці.

Одне роздавальне вікно з відпуску комплексних обідів розраховане на 60 місць у торговельному залі. Довжина вікна від 1,7 до 2 м. Обслуговує один роздавальник (кухар), який за годину відпускає 160 - 170 обідів. Якщо роздавальня має троє – четверо вікон, у кожному з яких відпускається певний комплексний обід, то це дає можливість при мінімальній кількості роздавальників не тільки прискорити відпуск продукції, а й запропонувати відвідувачам більш широкий вибір страв. Крім прилавка, тут використовують низьку мармитну електроплиту для перших страв і мармит для других страв.

З боку торговельного залу над кожним з роздавальних вікон вивішують перелік страв, що відпускаються. Підноси і прибори розміщують на столику, який встановлюється напроти роздавального вікна. При такій системі холодні страви і кондитерські вироби відпускаються в буфеті.

Якщо торговельні зали розміщені в кількох суміжних приміщеннях або мають видовжену форму, можна організувати тимчасову, виносну роздавальню, використовуючи для цього пересувний мармит. Таку роздавальню організовують і для прискорення обслуговування відвідувачів в години найбільшого завантаження торговельного залу.

У ресторанах, дієтичних їдальнях страви відпускають безпосередньо з плити. У таких випадках біля плити або на деякій відстані від неї встановлюють роздавальний стіл (прилавок), на якому розміщують гірку для приправ, посуд, необхідний роздавальний інструмент, інвентар, ваги.

Для відпуску обідів додому організовується окрема роздавальня, котру розміщують в іншому приміщенні або неподалік від основного потоку споживачів. Її обладнують роздавальним прилавком, холодильними шафами (мал. 57) і невеликою мийною ванною (мал. 58).



малюнок 57



малюнок 58

У роздавальній повинні бути контрольні ваги (мал. 59) і необхідний інвентар. Для відпуску страв використовується спеціальний роздавальний інвентар: мірні ложки (мал. 60)



малюнок 59

для порціонування перших страв ємністю 0,5

і 0,25 л, сметани – 10, 20 і 30 г, соусів –

50, 75, 100 г, макаронних виробів, розсипчастих і грузлих каш, картопляного пюре – 150, 200 г, а також мірні ложки для порціонування жирів. Для відпуску готових виробів використовуються лопатки (мал. 61), щипці, виделки зі скидачем для сосисок, котлет та ін. При відпуску солодких страв і напоїв використовуються розливальні ложки



малюнок 60

ємністю 0,2 л, лопатки і щипці кондитерські, мірні ложки для цукру та ін.

При відпуску продукцію розкладають і розливають у посуд, що відповідає страві. У ресторанах для відпуску перших страв використовують мельхіорові супові миски ємністю в одну, дві, три і більше порцій. Прозорі супи (бульйони) подають у бульйонних чашках, другі страви – у блюдах ємністю одна, дві, три і більше порцій. Для страв із соусом використовують глибокі баранчики, для холодних закусок – порцелянові блюда.



малюнок 61

У їдальнях перші страви відпускають у глибоких супових тарілках, другі подають у мілких. Не можна викладати основний продукт і гарнір на вінця тарілки або змішувати їх. Гарнір викладають поряд з основним продуктом гіркою.

При відпуску готової продукції та напівфабрикатів у невеликі підрозділи підприємства (філії) виділяється приміщення з окремим входом, де організовується робоче місце для миття тари, у якій продукція відправляється.

Перевір себе

1. Які з перерахованих приміщень закладів ресторанного господарства відносять до підсобних:

- А) торговельні зали;
- Б) мийна столового посуду;
- В) аванзала;
- Г) вестибюль?

2. Встановіть відповідність між назвами приміщень та їх функціями:

- А) бенкетний зал;
- Б) вестибюль;
- В) аванзала;
- Г) гардероб.

1.Приміщення для відпочинку споживачів і очікування процесу обслуговування

2.Приміщення обладнується вішалками для збереження верхнього одягу споживачів

3.Приміщення, з якого починається обслуговування

4.Приміщення для обслуговування відвідувачів, місце для приймання їжі та відпочинку

3. Ширина бенкетного столу:

- А) 500 – 800 мм;
- Б) 800 – 1000 мм;
- В) 1000 – 1200 мм;
- Г) 1200 – 1500 мм.

4. Для яких цілей використовують устаткування бенкетних залів?

- А) серванти;
- Б) підсобні столи;
- В) бенкетні столи;
- Г) сервірувальні столики.

1. Для проведення бенкетів

2. Для зберігання невеликого запасу посуду, приборів, столової білизни

3. Для підготовки страв до подавання, для використаного посуду

4.Для транспортування страв до обідніх столів

5. Встановіть відповідність між назвами страв і їх температурою при відпуску з роздавальні.

- А) +7...+14 °С;
- Б) +65 °С;
- В) +75 °С.

1. Перші страви

2. Другі страви

3. Гарячі напої

4.Холодні страви

5.Соуси

6.Солодкі страви

6. Яка з перерахованих робіт кухарів-роздавальників не відноситься до основних робіт:

- А) порціонування продукції;
- Б) оформлення продукції;
- В) відпуск продукції споживачам;
- Г) підготовка робочого місця?

7. Для порціонування перших страв для відпуску використовуються:

- А) мірні ложки ємністю 50, 75, 100 г;
- Б) мірні ложки ємністю 150, 200 г;
- В) мірні ложки ємністю 0,5 і 0,25 л;
- Г) мірні ложки ємністю 10, 20, 30 г.

Список використаних джерел

1. Анфимова Н.К., Захарова Т.И. Кулинария. – М.: Экономика, 1987. – 272 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
3. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Ассортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. – 384 с.
4. Баранов В.С. Технология производства продуктов общественного питания. – М.: Экономика, 1982. – 399 с.
5. Барановский В.А. Официант – бармен. – Ростов на Дону: Феникс, 2000. – 320 с.
6. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. – К.: Вища школа, 1995. – 550 с.
7. Карпенко В.Д. Організація підприємств громадського харчування / В.Д. Карпенко, Л.Л. Рогова, В.Г. Шкапура. – К.: ЗАТ «ВІПОЛ», 2000. - 244 с.
8. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник для средних проф.-техн. училищ, - М.: Высш. школа, 1980. – 238 с.
9. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания / под ред. Пятницкой Н.А. – К.: Вища школа, 1978. – 336 с.
10. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2004. – 336 с.
11. Старовойт Л.Я. Кулінарія / Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова. – К.: Генеза, 1999. – 430 с.

