

Организация рабочего места повара в ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ

Разработчик:

Мастер производственного обучения
высшей квалификационной категории

ГБПОУ АО «БИТ»

Малышева С. А.

Холодный цех.

Холодные цеха предназначены для приготовления, оформления холодных блюд и закусок.

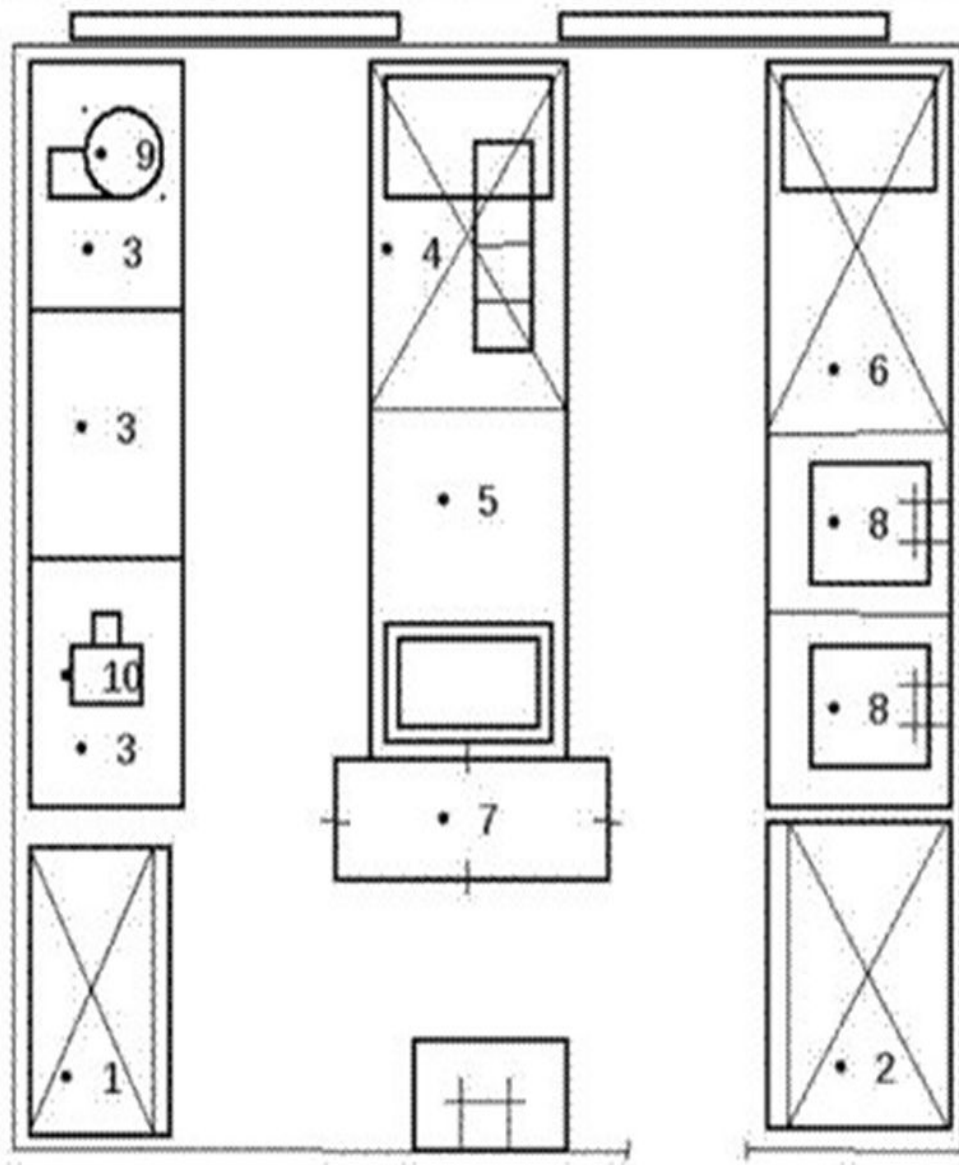
Холодные цеха - организуются на предприятиях с цеховой структурой производства.

Главные условия расположения холодного цеха.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами.

При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

Планировка холодного цеха.



1. Холодный шкаф;
2. Холодильный шкаф;
3. Стол производственный;
4. Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой;
5. Низкотемпературный прилавок;
6. Секция-стол с охлаждаемым шкафом;
7. Передвижной стеллаж;
8. Моечная ванна;
9. Машина для нарезки вареных овощей;
10. Маслоделитель ручной.

В холодном цехе находиться:



Холодильный шкаф

Ножи поварской тройки



Разделочная доска



Льдогенератор

производственный
СТОЛ С ВЫДВИЖНЫМИ
ЯЩИКАМИ



А так же:

- Производственные столы, с охлаждаемой поверхностью.
- Настольные весы.
- Поварские ножи.
- Ложки, лопатки.
- Салатные приборы.
- Вилки для раскладывания блюд.

В холодном цехе готовятся такие блюда как:

БУТЕРБРОДЫ	САЛАТЫ	ЗАКУСКИ		
		ОВОЩНЫЕ И ГРИБНЫЕ	МЯСНЫЕ	РЫБНЫЕ
ОТКРЫТЫЕ	ИЗ СЫРЫХ И ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ	С МОРКОВЬЮ	ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ	РЫБНАЯ ГАСТРОНОМИЯ
СЛОЖНЫЕ	ИЗ КВАШЕННЫХ И МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	БАКЛАЖАННАЯ ИКРА	СТУДЕНЬ	ИКРА ЗЕРНИСТАЯ, ПАЮСНАЯ
ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ)	С МЯСОМ, С РЫБОЙ, С ПТИЦЕЙ	С ТЁРТОЙ РЁДКОЙ	ОТВАРНОЕ МЯСО	СЕЛЬДЬ РУБЛЕННАЯ
ЗАКРЫТЫЕ (СЭНДВИЧИ)	С ЯЙЦОМ	МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ	КОПЧЁНОСТИ	МОРЕПРОДУКТЫ

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности:

Продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторичной тепловой обработки, поэтому в цехе должно быть достаточно холодильного оборудования.

Строгое соблюдение санитарных правил при организации производственного процесса и личной гигиены повара.

Изготовление холодных блюд, должно быть в таком количестве, чтобы реализовать в короткий срок, при температуре 10 - 14 градусов цельсия.

Заправка салатов и винегретов непосредственно перед отпуском, не допускается реализации продукции оставшейся от предыдущего дня.

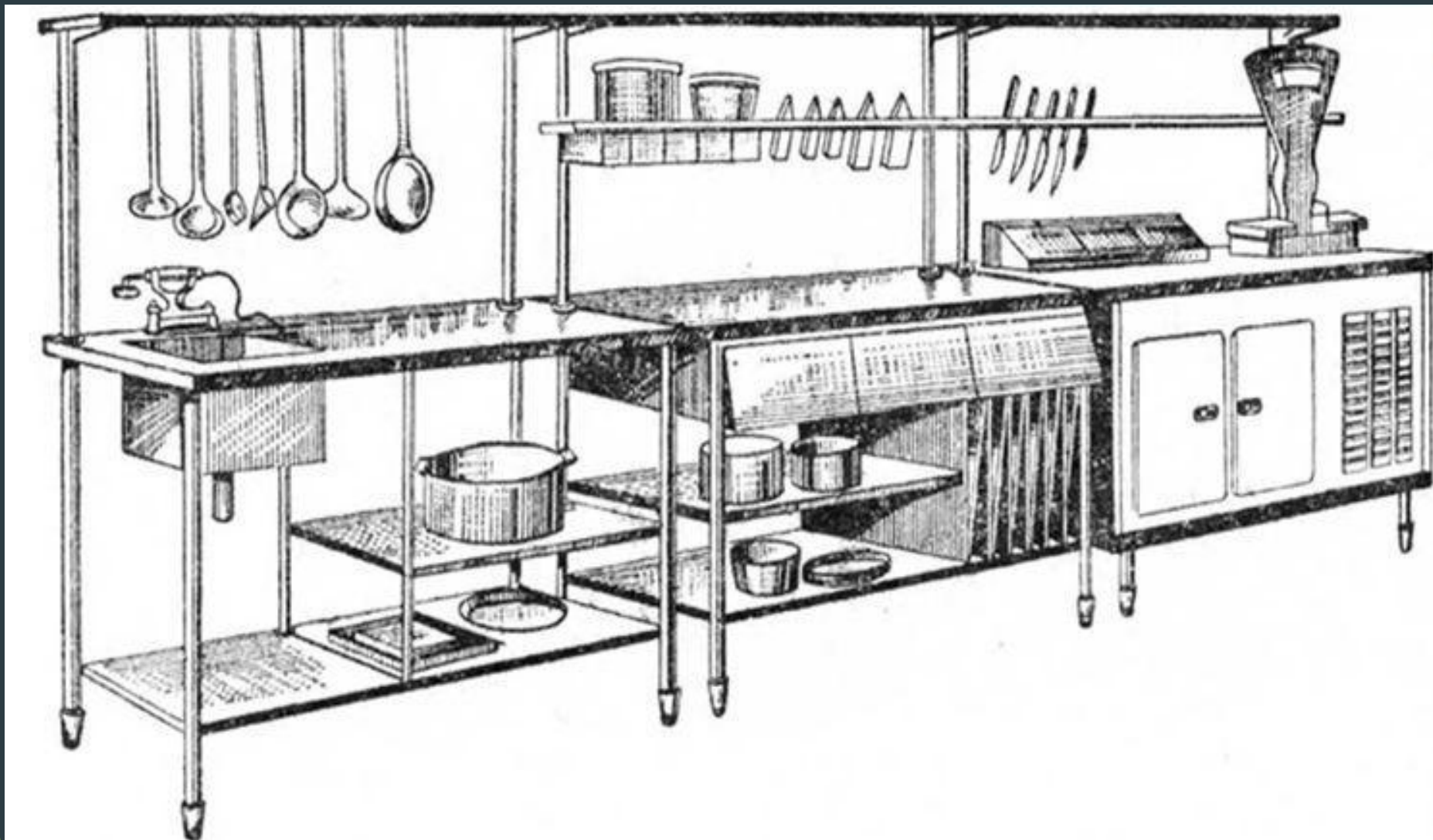
Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов:

Нарезают овощи,
смешивают
компоненты и
заправляют салаты.



Порционируют и
оформляют салаты
перед отпуском в
торговый зал.

Рабочее место повара.



***СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!***