

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Шарьинский политехнический техникум Костромской
области»**

**ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего
места»**

Организация работы кондитерского цеха



План занятия:

1. Особенности организации кондитерского цеха.
2. Планировка помещений и оборудование кондитерского цеха.
3. Технологический процесс кондитерского цеха.
4. Характеристика рабочих мест кондитерского цеха



1. Особенности организации кондитерского цеха

Для кондитерских цехов при ресторанах и крупных кафе, отводят отдельные помещения, с заготовочным, выпечным и отделочным отделениями. Снабжение сырьём осуществляется из кладовой ресторана.

В ассортименте кондитерских цехов при столовых преобладают мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста – пироги, пирожки, кулебяки, расстегаи, ватрушки, пончики.

В ресторанах и крупных кафе реализуют сложные и дорогие кондитерские изделия – торты, пирожные, печенье, десерты.



Сырьё поступает с продовольственных складов или непосредственно с пищевых предприятий (мукомольных, молочных). Доставка сырья осуществляется централизованно непосредственно поставщиком с торговых баз.

Для хранения необходимого запаса сырья отводят специальные помещения, где оборудуют охлаждаемые камеры для хранения скоропортящихся и сухая кладовая - для нескоропортящихся продуктов.



2. Планировка помещений кондитерского цеха

При планировке помещений и размещении оборудования кондитерского цеха, должна быть обеспечена последовательность выполнения операций изготовления кондитерских изделий по ходу технологического процесса.

1. В тестомесильном отделении – производят обработку сырья, при этом используют: просеиватель для муки, и тестомесильную машины для замеса теста.



2. В тесторазделочном отделении организованы рабочие места для порционирования дрожжевого теста, раскатки слоёного и песочного теста. Используют производственные столы с весами, тестоделитель, тестораскаточная машина, передвижные стеллажи. Холодильная камера для охлаждения слоёного теста.



Тестоделитель



Тестораскаточная машина

3. Выпекают полуфабрикаты в выпечном отделении в жарочных шкафах, загрузка и выгрузка готовых изделий производится с помощью передвижных стеллажей; используются и стеллажи – шпильки. Для варки помадки и сиропов пользуются электроплитами или пищеварочными котлами.

4. Для отделки готовых изделий предусматривают: производственные столы с полками или раковиной, весы и стеллажи для готовых изделий.



5. Для мойки посуды и инвентаря отведена моечная с моечными ваннами и стеллажами для хранения чистой посуды и инструментов.

6. Для мойки экспедиционной тары предусмотрена отдельная моечная.



7. Экспедиция оборудована холодильным шкафом (камерой) для хранения кремовых изделий, весами и стеллажами.



8. Отдельные помещения выделены для приготовления кремовых изделий: заготовочное – заготовка п/ф, отделочное – окончательное оформление изделий. Рабочие места организованы в соответствии с санитарными нормами. Отдельная моечная ванна для яиц, овоскоп. Моечная ванна для посуды, инвентаря, инструментов. Стерилизатор для кондитерских мешков.



КОНДИТЕРСКИЕ ЦЕХА БОЛЬШОЙ МОЩНОСТИ ПРЕДУСМАТРИВАЮТ СЛЕДУЮЩИЙ СОСТАВ ПОМЕЩЕНИЙ:

1. Кладовая и холодильная камера суточного хранения продуктов
 2. Помещение для обработки яиц
 3. Помещения для просеивания муки, замеса и брожения теста, разделки, расстойки и выпечки кондитерских изделий, приготовления отделочных полуфабрикатов, отделки кондитерских изделий
 4. Моечная посуды, тары инвентаря
 5. Кладовая и охлаждаемая камера готовых кондитерских изделий
1. Комната начальника цеха
 2. Экспедиция



Оборудование кондитерского цеха



Тестомесильная машина



Тестораскаточная машина



Отсадочная машина



Мельница для сахара



Мукопросеиватель

Планетарный миксер



Дозатор начинки

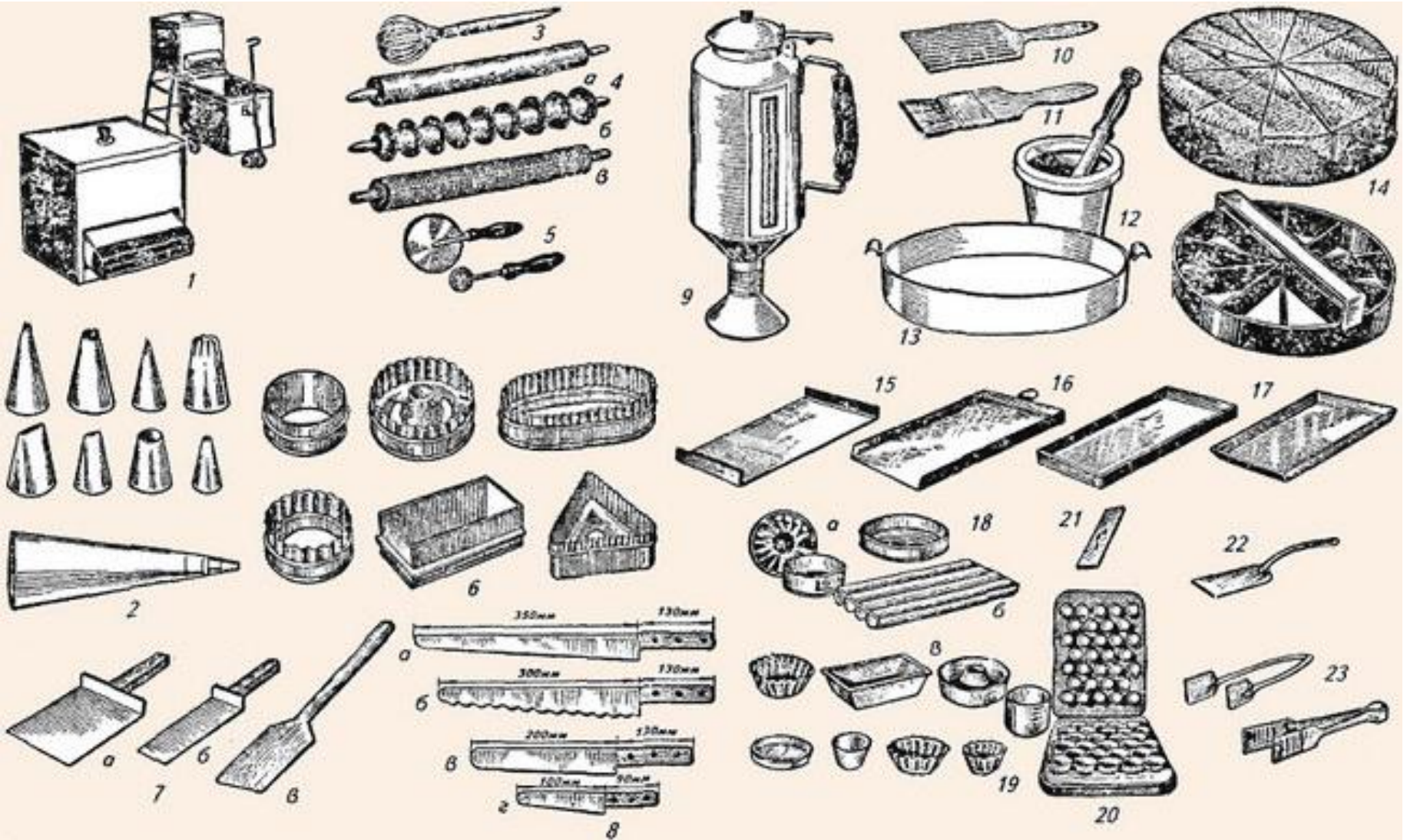


Печь кондитерская

Мельница для сухарей



Инвентарь кондитерского цеха



Вопросы для повторения:

1. Какие стадии включает в себя технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий?
2. В чем особенности организации кондитерского цеха?
3. Какие участки предусмотрены в кондитерском цеху?
4. Какое оборудование используют в кондитерском цехе?
5. Какой инвентарь применяется в кондитерском цехе?



Источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
5. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение организаций питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.