

**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

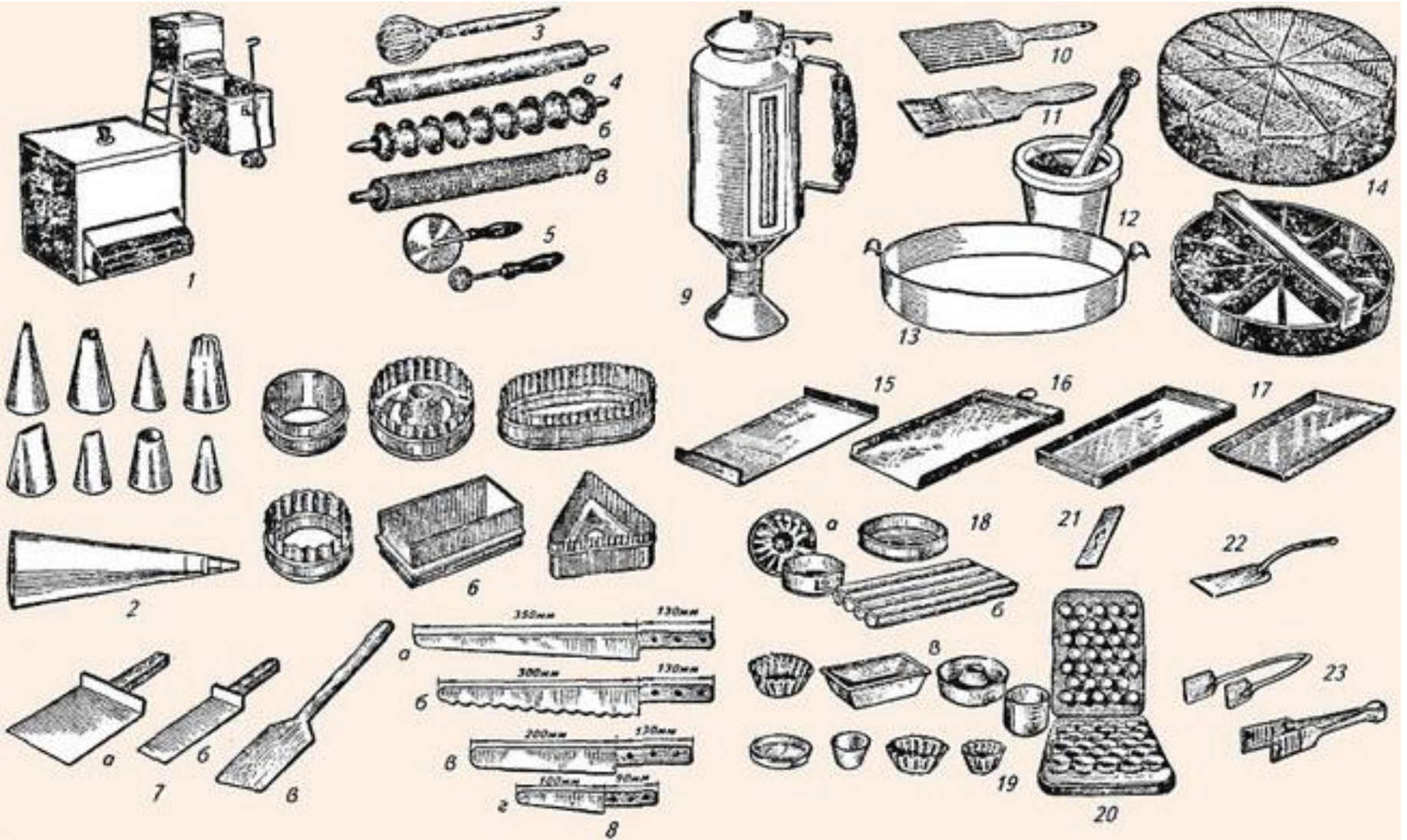


Печь кондитерская

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?



