

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



ХАРАКТЕРИСТИКА.

Горячий цех – является основным цехом на ПОП. В нём завершается приготовление продуктов из п/ф в блюда, которые в дальнейшем реализуются на ПОП.

Горячий цех размещается рядом с залом с наибольшим количеством посадочных мест, в других же торговых залах оборудуется раздаточные с мармитами. К горячему цеху примыкают заготовочные цеха, холодный цех, моечная кухонной посуды.



РАБОТА ЦЕХА.

Работа горячего цеха строится на основе плана-меню. Выпуск блюд и кулинарных изделий в течение дня производится небольшими порциями с учётом загрузки торгового зала и графика потока потребителей. Наибольшая часть продукции горячего цеха изготавливается к открытию зала.



ОТДЕЛЫ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

В горячих цехах крупных предприятий для приготовления первых блюд организуется -суповое отделение.



Для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов
— соусное отделение.



ОБОРУДОВАНИЕ

Оборудование горячего цеха, его мощность зависит от пропускной способности цеха. Из теплового оборудования устанавливаются плиты, пищеварочные котлы, электрожарочные шкафы, электросковороды, электрофритюрницы, кипяtilьники, пароконвектоматы, холодильные столы и т.д





ЭП-4ЖШ



Размещение оборудования в горячем цехе должно обеспечить наиболее удобные условия для работы поваров. Порядок расстановки. Так же оно не должно препятствовать связи цехов между собой.



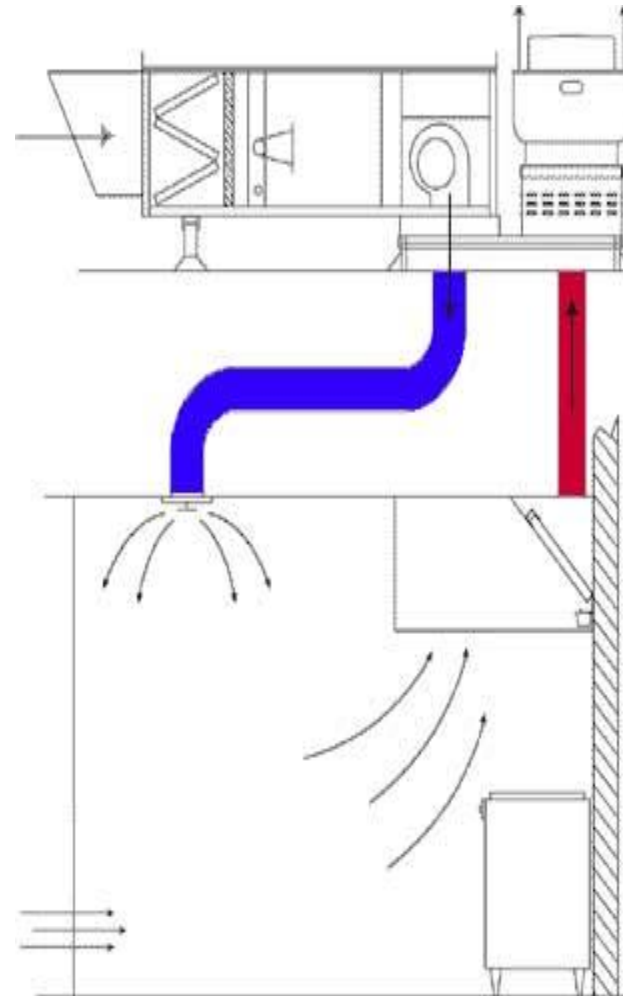
ПАРАМЕТРЫ ЦЕХА.

По ГОСТу :

Температура в цеху должна быть ниже 23 градусов по цельсию.

Власжность должна не превышать 60-70 %.

Горячий цех должен быть оборудован системой вентиляции и откачки воздуха.



РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА.

В горячем цеху работают повара разных разрядов и каждый должен заниматься своим делом.



ПОВАР 3 РАЗРЯДА.

Подготавливает продукты к термической обработке .
Производит простую нарезку овощей.



ПОВАР 4 РАЗРЯДА.

Приготавливает 1 и 2 блюда, производит термическую обработку продуктов.



ПОВАР 5 РАЗРЯДА.

Занимается оформлением блюд и фуршетов.



ПОВАР 6 РАЗРЯДА (ЗАВЕДУЮЩИЙ)

Заведует технологические процессы на предприятии.
Следит за качеством и соблюдением выхода блюд.
Занимается приготовлением фирменных блюд.



КОЛИЧЕСТВЕННОЕ СООТНОШЕНИЕ ПОВАРОВ В ГОРЯЧЕМ ЦЕХУ.

Повара 3 разряда	Повара 4 разряда	Повар 5 разряда	Повара 6 разряда
25%	35%	25%	15%

