

Организация работы холодного цеха

{ Выполнили: студентки ТФ гр. 4431
{ Румянцева Виктория, Румянцева Валерия



Назначение цеха

(относится к группе заготовочных цехов)

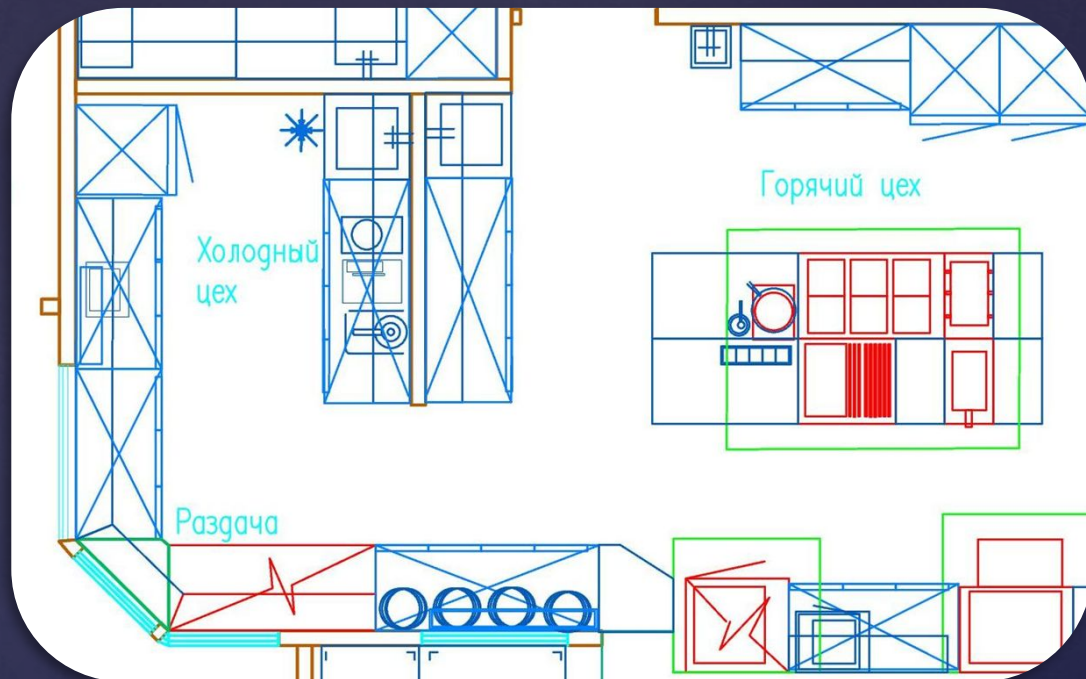
- Приготовление
 - Порционирование
 - Оформление
- холодных блюд и закусок

В холодном цехе осуществляются следующие операции: нарезка сырых и вареных овощей, фруктов; соединение компонентов салатов, винегретов и их перемешивание, выжимание сока из плодов и овощей; взбивание мусса, самбука, сметаны и др., а также порционирование холодных блюд и закусок, холодных супов, сладких блюд и холодных напитков.

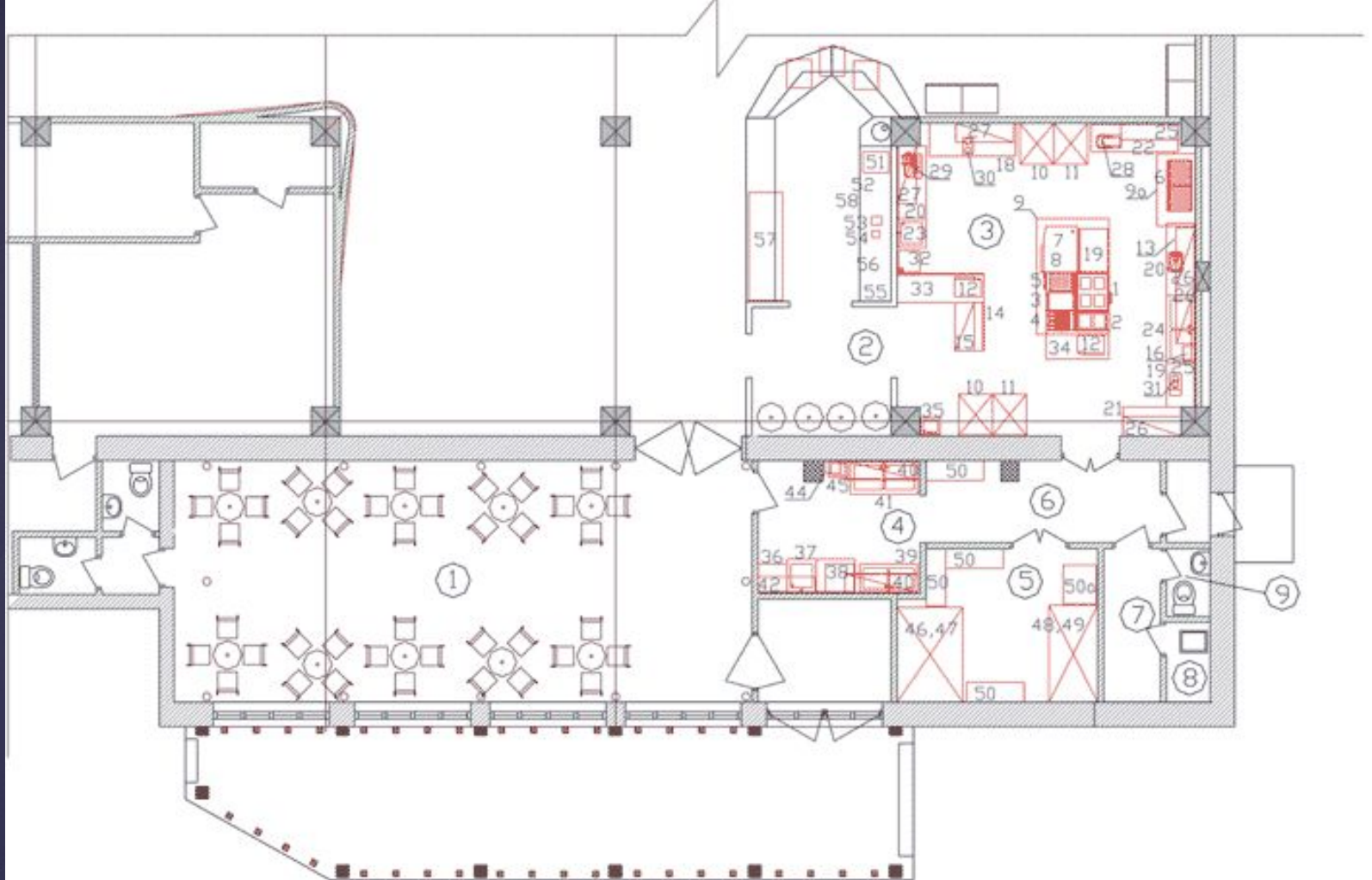
Место расположения

Холодный цех организуется на предприятиях с цеховой структурой производства (в ресторанах, столовой, кафе и др.).

На специализированных предприятиях и в хозяйствах небольшой мощности, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, имеющих бесцеховую структуру, для приготовления холодных блюд отводится отдельное рабочее место в общем производственном помещении.



Холодный цех расположен вблизи раздачи, моечной столовой посуды и горячего цеха для того, чтобы производить тепловую обработку продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд.



Экспликация помещений:

1 – обеденный зал

2 – раздаточная

3 – горячий и холодный цех

4 – моечная посуды

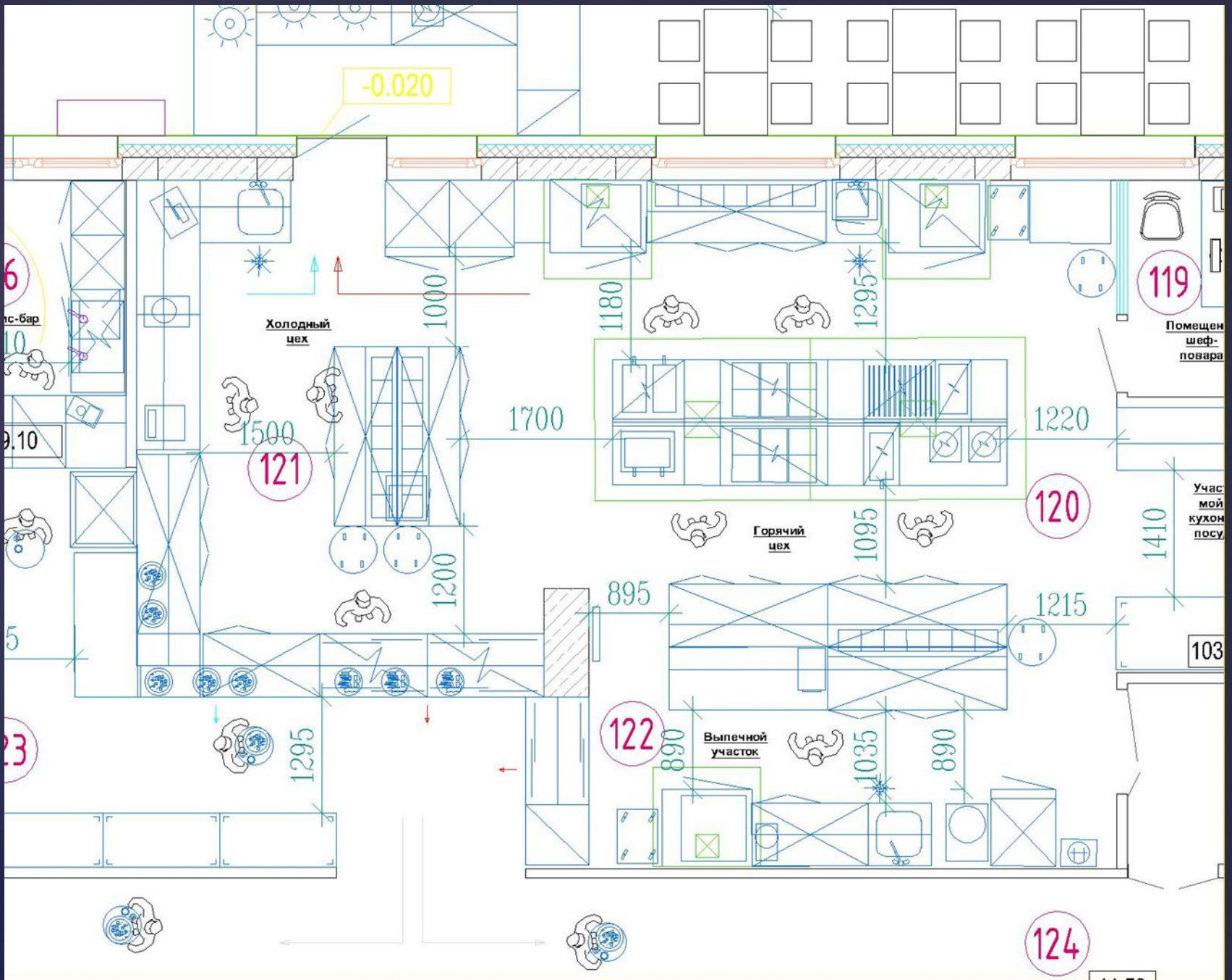
5 – кладовая

6 – загрузочная

7 – гардероб персонала

8 – душевая

9 – с/у персонала



Ассортимент выпускаемой продукции

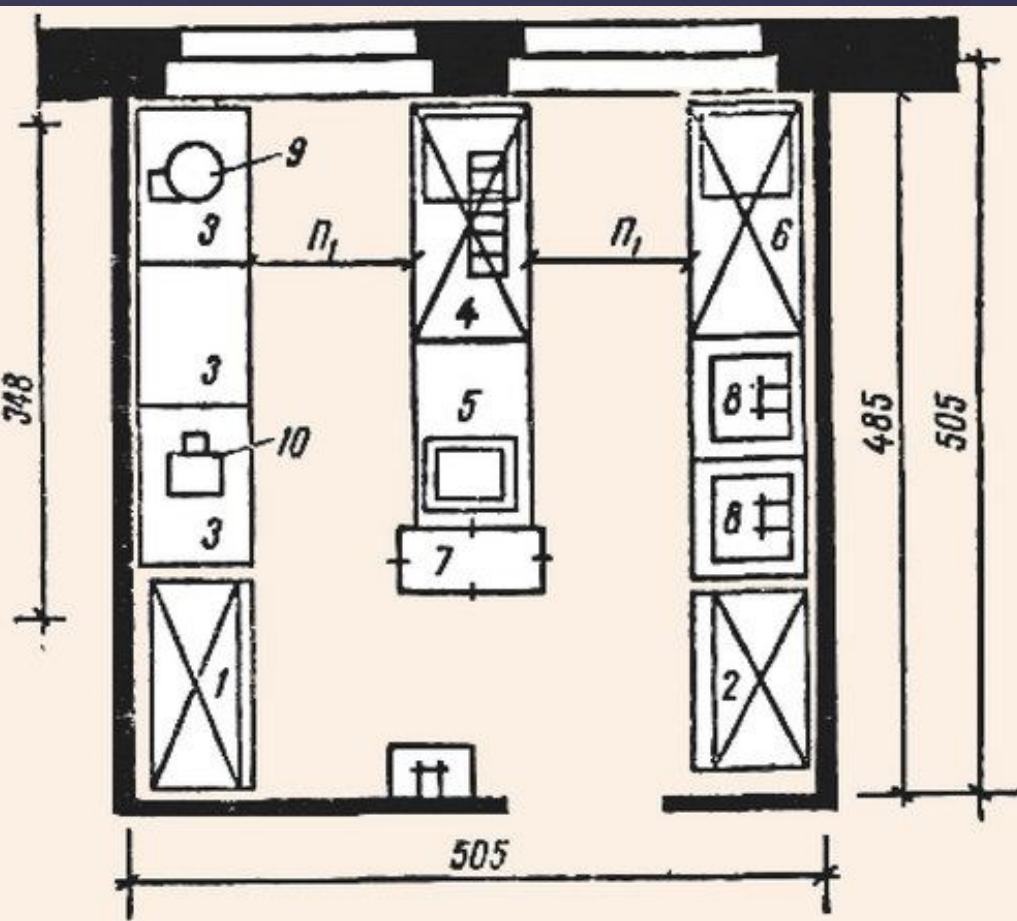
Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса - 15 блюд.

В ассортимент продукции холодного цеха входят:

- холодные закуски;
- гастрономические изделия (мясные, рыбные);
- холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.);
- молочнокислая продукция;
- холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.);
- холодные напитки;
- холодные супы.

Планировка цеха

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад.



План холодного цеха общедоступной столовой:

- 1 - холодильный шкаф ШХ-0,8;
- 2 - холодильный шкаф ШХ-0,6;
- 3 - стол производственный СП-1050;
- 4 - секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3;
- 5 - низкотемпературный прилавок СН-0,15;
- 6 - секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2;
- 7 - передвижной стеллаж;
- 8 - моечная ванна ВМ-2СМ на два отделения;
- 9 - машина МРОВ-160 для нарезки вареных овощей;
- 10 - маслоделитель ручной РДМ-5

Холодильное оборудование



Шкафы холодильные среднетемпературные ШХ-0,40МС, ШХ-0,80МС, ШХ-1,12, ШХ-1,12С; ШХ-1,2 с металлическими и стеклянными дверями. Универсальные в применении: от торговых залов до подсобных помещений предприятий общественного питания или в составе линий по переработке пищевых продуктов.

Производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата.

Низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого.

В ресторанах и барах – льдогенераторы для приготовления коктейлей, холодных напитков.

Подбор зависит от мощности холодного цеха, количества продуктов и готовых изделий, подлежащих хранению.

Производственные участки

Учитывая, что в холодном цехе изготавливается продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и из продуктов без дополнительной обработки, необходимо четко разграничить производство блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса. На небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой, в крупных холодных цехах организуются специализированные рабочие места.

В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются отдельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков.

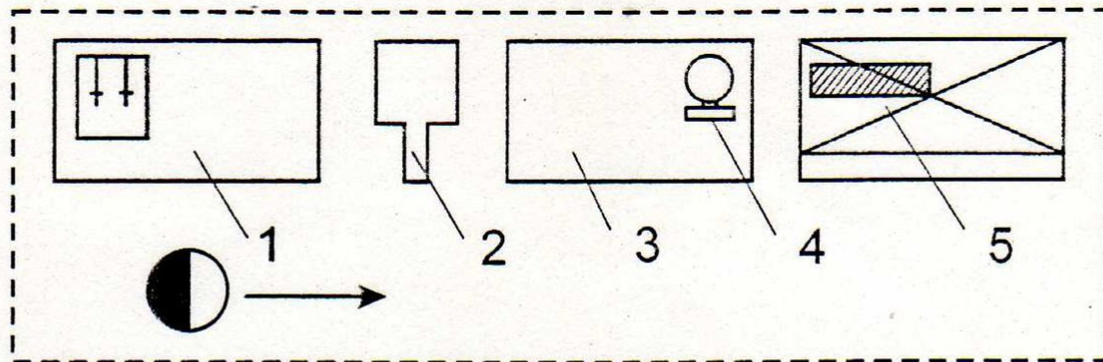
Рабочие места следует располагать по ходу технологического процесса.

Организация рабочих мест для приготовления салатов

И ВИНЕГРЕТОВ

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами.

Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты (это может быть стол секционный модулированный для малой механизации СММСМ или обычный производственный стол), на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева - столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбонат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки.



Пример организации рабочего места по приготовлению салатов и винегретов:

- 1 - стол со встроенной моечной ванной; 2 - привод универсальный;
 3 - стол производственный; 4 - машина для нарезки вареных овощей;
 5 - секция - стол с охлаждаемым шкафом и горкой.



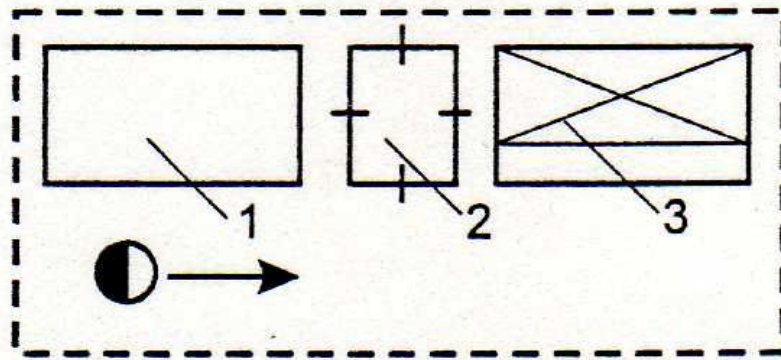
Охлаждаемая горка секции-стола СОЭСМ-3

Организация рабочих мест для приготовления заливных блюд

Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления рекомендуется организовывать специализированное рабочее место. Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах СП-1050, СП-1470, оборудованных весами ВНЦ-2 для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ», «РВ», лотками для укладки взвешенных продуктов.

Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др.

Порции мяса или рыбы укладывают в подготовленные лотки (емкостью 30-50 порций), блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на порции и перекладывают в столовую посуду (лотки, закусочная тарелка) с помощью специальных лопаток.



Пример организации рабочего места по приготовлению заливных блюд:

- 1 - стол производственный; 2 - стеллаж производственный передвижной;
- 3 - шкаф холодильный.

3 - шкаф холодильный
передвижной;

1 - стол производственный; 2 - стеллаж производственный

Организация рабочих мест для приготовления сладких блюд и напитков

Из сладких блюд в холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы ВНЦ-2 и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков.

Поступающие в цех фрукты и ягоды перебирают, промывают в проточной воде через дуршлаг. Фрукты и ягоды отпускают в натуральном виде с сахаром, молоком, сливками.

Для желированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки. Варят сиропы в горячем цехе. Подготовленный сироп разливают в формы, лотки. Сироп для мусса взбивают при помощи сменного механизма к универсальному приводу. Отпускают сладкие блюда (муссы, желе) в стеклянных креманках или десертных тарелках.

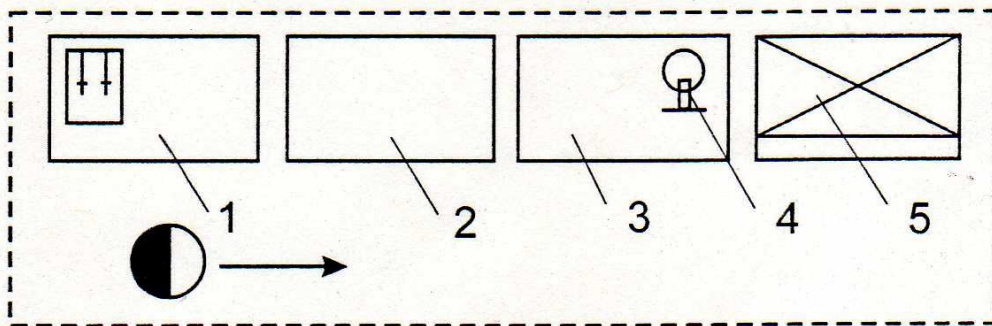
Компоты и напитки собственного производства (лимонный, клюквенный, из шиповника и др.) готовят в горячем цехе, потом охлаждают и порционируют в стаканы. Для компотов из свежих яблок используют приспособление для нарезки яблок, которое одним движением вырезает семенное гнездо и разрезает яблоко на 6-8 долек.

На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризера. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4 или низкотемпературную секцию СН-0,15.

Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.

Инвентарь, используемый в холодном цехе:

- 1 - формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира, парфе;
- 2 - формы для заливных блюд;
- 3 - формы паштетные.

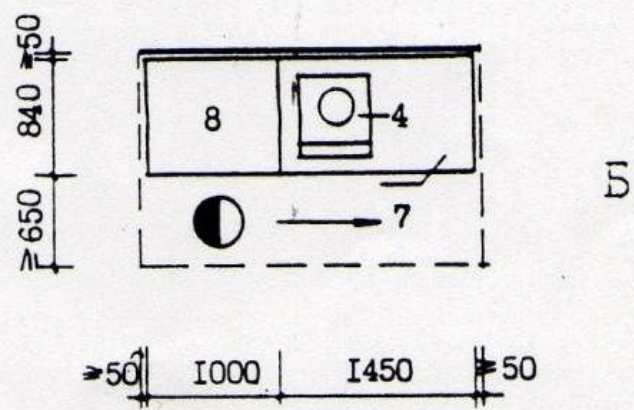


Пример организации Рабочего места по приготовлению сладких блюд и напитков.

- 1 - стол со встроенной моечной ванной; 2,3 - стол производственный;
- 4 - машина малогабаритная взбивальная;
- 5 - шкаф холодильный.

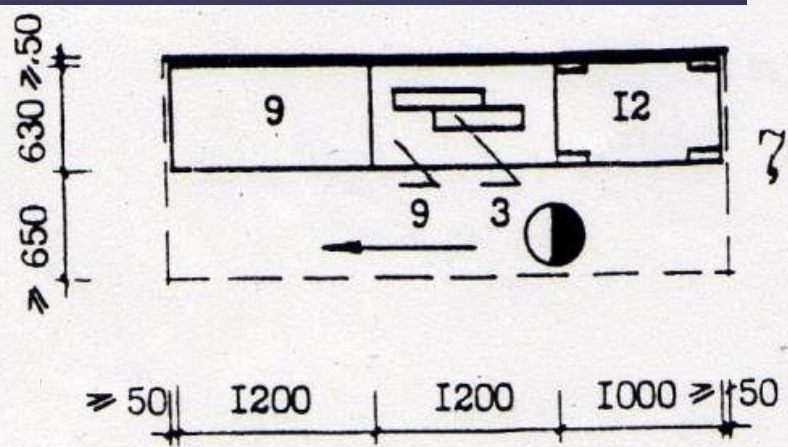
2 - шкаф холодильный

4 - машина малогабаритная взбивальная



рабочее место для приготовления
блюд из мясной и рыбной гастрон.

- 4- машина для резки гастрономичес-
ких продуктов
- 78- стол производственный



рабочее место для нарезки хлеба

- 3- хлеборезка
- 9- стол производственный
- 12- шкаф для хранения хлеба

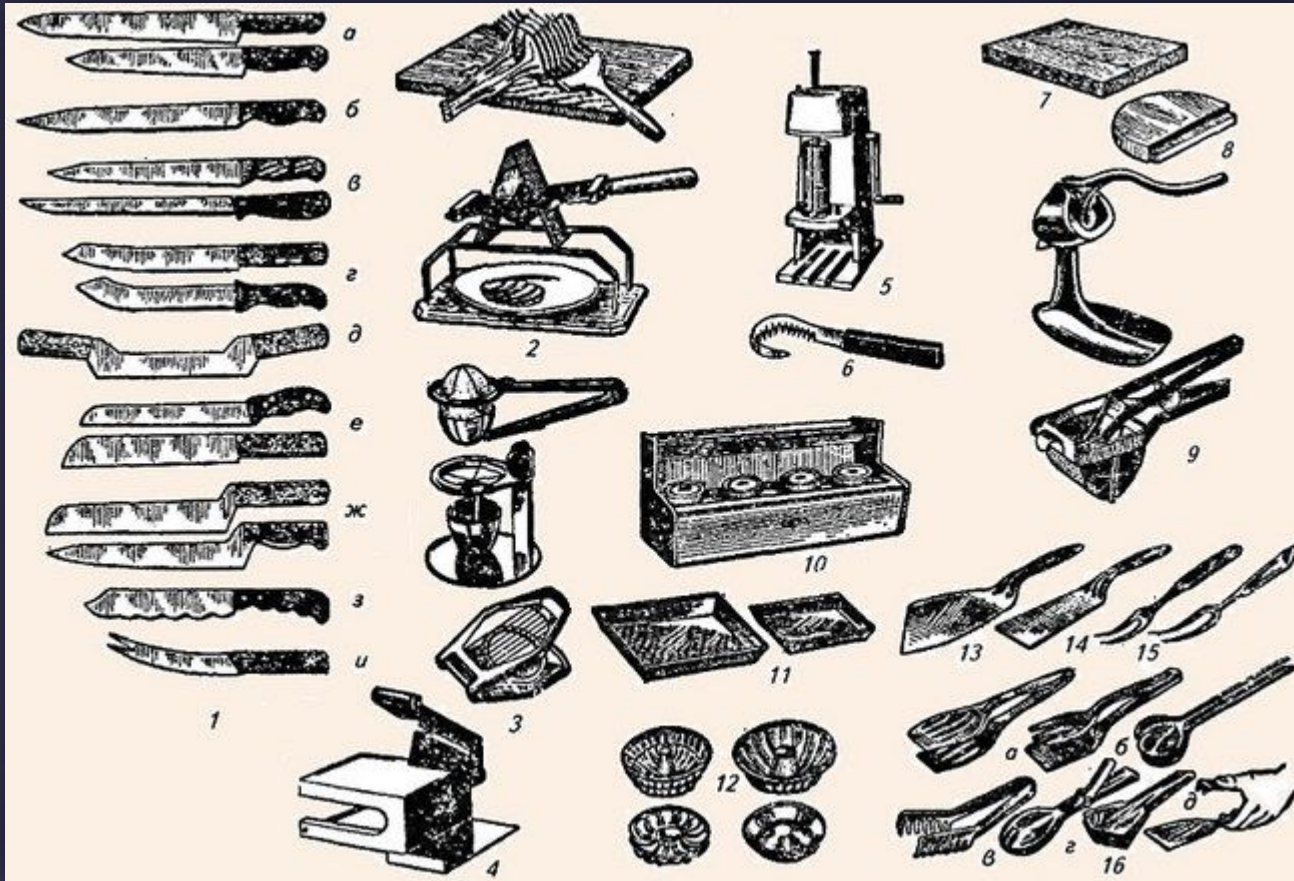


Рис. 22. Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе:

1 - ножи гастрономические: а - филейные; б - гастрономический (колбасный); в - для нарезки ветчины; г - кухонные; д - с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж - с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з - для фигурной нарезки масла; и - нож-вилка; 2 - томаторезки ручные; 3 - яйцерезки; 4 - приспособление для нарезки сыра; 5 - ручной делитель масла; 6 - скребок для сливочного масла; 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 10 - горка для гарниров; 11 - лотки для заливных блюд; 12 - формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 - лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 - лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 - вилки производственные для раскладывания блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд

Организация труда

Режим работы холодного цеха устанавливается в зависимости от типа предприятия и режима его работы. При продолжительности работы предприятия 11 и более часов работники цеха работают по ступенчатому, двухбригадному или комбинированному графику. Общее руководство цехом осуществляет бригадир или ответственный работник из поваров VI или V разряда.

Бригадир организует работу по выполнению производственной программы в соответствии с планом-меню. С вечера приготавливают трудоемкие блюда: студни, заливные блюда, кисели, компоты и т. д.

Время на подготовку работы в начале рабочего дня используется для подбора посуды, инвентаря, получения продуктов в соответствии с производственным заданием. При хорошей организации производства время на подготовку работы должно составлять не более 20 мин. Повара получают задания в соответствии с их квалификацией. Бригадир следит за соблюдением правил технологии приготовления холодных и сладких блюд, графиком их выпуска, чтобы исключить перебои в обслуживании посетителей.

По окончании рабочей смены повара отчитываются за проделанную работу, а бригадир или ответственный повар составляет отчет о реализации блюд за день в торговый зал, буфеты и филиалы.

Квалификационный состав работников

В холодных цехах с большим объемом работы осуществляется пооперационное разделение труда с учетом квалификации поваров.

Повара III разряда занимаются подготовкой продуктов, входящих в состав блюд (варкой овощей, варкой или жареньем мясных и рыбных полуфабрикатов, нарезкой овощей, обработкой сельди).

Повара IV разряда занимаются приготовлением заправок, порционированием и оформлением холодных блюд массового спроса (салаты овощные, рыбные, мясные, винегреты, студни, рыба под маринадом и др.), сладких блюд.

Повара V разряда осуществляют приготовление и оформление сложных блюд (заливных, фаршированной рыбы, галантина, ассорти рыбного и мясного, желе, муссов и др.).

