

# КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ



Работа кондитерских цехов при предприятиях общественного питания разного типа строится в соответствии с производственной программой. При организации кондитерских цехов в ресторанах, кафе, столовых и других предприятиях общественного питания учитывают, что продукция таких цехов в основном реализуется в самом предприятии. В связи с этим ассортимент мучных кулинарных и кондитерских изделий, выпускаемых кондитерскими цехами, определяется в соответствии с профилем предприятия.



Для кондитерских цехов при ресторанах и крупных кафе, отводят отдельные помещения, с заготовочным, выпечным и отделочным отделениями. Снабжение сырьём осуществляется из кладовой ресторана. Специальное помещение для экспедиции не предусматривают, так как готовые изделия из отделочного отделения поступают непосредственно для реализации. При наличии отделения для изготовления кремовых изделий организуют отдельную посудомоечную для мойки и стерилизации посуды, инструментов и инвентаря, и выделяют рабочее место для мойки яиц.





Кондитерский цех по выпечке булочных и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных организуют на крупных и средних предприятиях общественного питания (преимущественно в ресторанах), которые снабжают своей продукцией широкую сеть мелких предприятий. Цех входит в состав заготовочных предприятий.

Для нормального ведения технологического процесса в кондитерском цехе должны быть следующие отделения: замеса теста, тесторазделочное, выпечное, отделки изделий, приготовление крема, фаршей, кладовая суточного запаса продуктов, тары, моечные (для яиц, посуды, тары), экспедиция.

Рабочие места кондитеров организуют в соответствии с технологическим процессом приготовления мучных кондитерских изделий. Технологический процесс обычно состоит из следующих стадий: хранения и подготовки сырья, приготовления и замеса теста, формование изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов, начинок, выпечки, отделки и кратковременного хранения готовых изделий.











## Ассортимент продукции



Правильная расстановка оборудования, подготовка рабочих мест, оснащение их необходимыми инвентарем, посудой и транспортными средствами, бесперебойное снабжение в течении смены сырьем, топливом, электроэнергией – важные факторы экономического использования рабочего времени, обеспечение рациональной организации труда и механизации трудоемких процессов.

В кладовой суточного запаса продуктов устанавливают лари, стеллажи, подтоварники, оборудуют холодильную камеру. Для развеса продуктов используют весы с пределами измерения массы от 2 до 150 кг. и мерную посуду. Здесь же производят подготовку сырья к производству (растворение и дозирование соли, сахара, разведение дрожжей, зачистка масла, снятие упаковки и др.). данные операции требуют укомплектования рабочих мест средствами малой механизации, инвентарем, инструментами и транспортными устройствами.

Яйцо обрабатывают в специальном моечном помещении, где устанавливают овоскоп и ванны с четырьмя отделениями для их санитарной обработки. Прошедшие через овоскоп яйца в решетках выдерживают в первом отделении ванны в теплой воде 10 мин. при необходимости их здесь же моют волосяными щетками. Во втором отделении яйца выдерживают 5 мин в 2 %-ном растворе хлорной извести. В третьем отделении яйца выдерживают в 2 %-ном растворе пищевой соды и в четвертом промывают теплой проточной водой в течение 5 мин. промытые и сухие яйца отделяют от скорлупы, при необходимости отделяют белок и желток на специальном устройстве.

## **Организация завоза.**

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

Для обеспечения бесперебойного снабжения между предприятием и поставщиком, заключается *договор поставки*, где определяется, порядок доставки и приёмки товаров, устанавливается форма расчёта за товары и взаимные обязательства (ГК РФ). Товар сопровождается экспедитором.

Отдельные помещения выделены для приготовления кремовых изделий: заготовочное – заготовка полуфабрикатов, 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. При кондитерском производстве имеется кладовая суточного запаса продуктов.











## **Хранение сырья.**

Для хранения необходимого запаса сырья отводят специальные помещения, где оборудуют охлаждаемые камеры для хранения скоропортящихся и сухая кладовая - для нескоропортящихся продуктов. Камеры оборудуются в зависимости от вида сырья и допустимого соседства отдельных товаров. В помещениях, где хранят сырьё, поддерживают определённую температуру и влажность воздуха. Помещения должны иметь достаточную вентиляцию.