

**Тема №1 Организация
производственного процесса
в холодном цехе**

Тема №1

Холодный стол, т.е. блюда, подаваемые в холодном, а не в горячем виде, является первой подачей и включает в себя самые разнообразные, самые разнородные кушанья как по составу продуктов, так и по принципам приготовления. Блюда могут состоять как из сырых продуктов (овощей, фруктов, ягод, травы даже не разделанных, а просто обмытых), так и продуктов, прошедших длительную и сложную обработку, в том числе многократное нагревание, обжиг, копчение, варку, но подаваемых в холодном виде. К блюдам холодного стола относятся также комбинированные блюда и изделия, состоящие из нескольких продуктов — от бутербродов до салатов.

В русской национальной кухне этот вид блюд называется иначе — закуски. Признак, их объединяющий, немного иной и более глубокий. Закуска — это то, с чего начинают еду. Русский закусочный стол как самостоятельный крестьянский не сложился. Русский народ издавна привык считать основной горячей пищу, вот почему закуски, получившие распространение в XVII и XVIII вв. (главным образом за столом знати), в большей степени включали в себя продукты, легкие для усвоения или же возбуждающие аппетит. Их роль сводилась к тому, чтобы быть не основной пищей, а лишь «вступлением» к ее употреблению. Лишь с XVIII в. на закусочный стол в России попадают мясные и молочные продукты (сыры, колбасы, ветчина), а сливочное масло появляется лишь в XIX в.; тогда же солено-отварной рыбный закусочный стол пополняется рыбными копченостями (балык, севрюга, шемая, залом). В XX в. появляются

и всевозможные консервы, которые в некотором смысле даже вытесняют прежние закуски. Именно повышение концентрированности и калорийности холодного стола и вызывает необходимость дополнить его овощами. Так, в конце XIX — начале XX в. наряду с овощными квашениями на русский закусочный стол попадают винегреты, а затем и зеленые салаты, до того времени подававшиеся лишь ко вторым жареным блюдам.

Современные салаты — это художественные сочетания чудесных ароматов, ярких красок и вкусов. В нашем понимании салат — это

сборное блюдо, приготовляемое быстро, на «скорую руку». Под салатом понималось исключительно растительное блюдо, притом только из сырых зеленых листовых овощей и огородных трав, которые вплоть до XX в. назывались салатными растениями.

Салаты как блюдо пришли в международную кухню из Италии, а точнее из Древнего Рима, где под салатом понималось одно единственное блюдо, состоявшее из эндивия, петрушки и лука, приправленное медом, перцем, солью и уксусом. Таким образом, салаты были известны еще 2500 лет тому назад.

Разнообразные традиционные русские закуски заменил в основном салат с майонезом. Редко встретишь в современных домах салат из квашеной или свежей капусты. А ведь знавшие толк в ресторанных закусках виднейшие прогрессивные писатели XX в. не пренебрегали кочанной квашеной капустой с растительным маслом, квасом и ржаным хлебом.

Холодные и горячие закуски — небольшие по объему кушанья, которыми начинают обед или ужин, — призваны возбуждать аппетит. Если к обеду или ужину предполагается подать только одну закуску, то нужно выбрать более «плотную» и сытную. При подаче двух закусок одна должна быть поострее, а вторая может быть менее острой (одна закуска рыбная, а вторая — мясная, рыбная должна предшествовать мясной).

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

1. Организация производственного процесса
2. Производственный цикл цехов

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ТИПЫ И ВИДЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ В СИСТЕМЕ ПИТАНИЯ (ТЕХНОЛОГИЯ COOK & SERVE) И РАСЧЕТ С ПОСЕТИТЕЛЯМИ

Качество подачи блюд — важный фактор системы питания. Сеть предприятий общественного питания представлена различными типами. Необходимость типизации и специализации предприятий связана с разнохарактерностью спроса населения на виды питания, со спецификой обслуживания, контингентом питающихся. Для каждого типа предприятий определены примерный ассортимент выпускаемой продукции, методы и формы обслуживания, особенности организации работы.

Продукция **корпоративного питания** (столовая и буфеты) планируется в обеденном комплексе системы питания сотрудников по принципу фрифло (острова с холодными и горячими закусками и линия раздачи по принципу самообслуживания). Система питания организуется по льготному принципу с наценкой не более 50 %.

Корпоративный ресторан предлагает посетителям продукцию класса «гурме» по системе обслуживания официантами. Блюда премиум-класса реализуются с невысокой наценкой.

Банкетное и фуршетное обслуживание формируется шеф-поварами с учетом существующего опыта обслуживания протокольных государственных мероприятий и с учетом последних достижений мировой гастрономической культуры. Cook & Serve или Cook & Chill, раздача на подносах или шведский стол: благодаря индивидуально подобранному оборудованию и системным решениям от BLANCO Professional обеспечено высочайшее качество блюд. BLANCO Professional — это идеально совместимые друг с другом изделия, способствующие оптимизации производственных процессов. С их помощью намного проще обеспечить подачу блюд с гарантией качества, экономичности и эффективности.

Вторая форма подачи — в обеденном зале устанавливается линия прилавков для самообслуживания, которая представляет собой комплекс оборудования, в состав которого входят: прилавок для подносов, охлаждаемый прилавок для холодных и сладких блюд, прилавки — мармиты для супов и вторых горячих блюд, прилавок для горячих напитков, прилавок для столовых приборов.

Третья форма подачи блюд осуществляется в специальных стойках — витринах, которые называют салат-барами.

Салат-бары выпускаются в трех версиях: холодильной с температурным режимом 2... 10 °С, нейтральной и тепловой с температурным режимом 30... 90 °С. Стойки могут иметь различную форму. Они оснащены куполом, который опускается с помощью специального механизма, благодаря чему блюда не теряют свой внешний вид. Салат-бары комплектуются колесами с тормозным устройством, что позволяет загружать их на производстве. При работе с такими стойками продукты выкладываются в отдельные гастроемкости из поликарбоната, которые затем размещаются в ванне, выполненной из нержавеющей стали. В одном салат-баре можно разместить до 20 видов закусок и блюд в зависимости от величины гастроемкостей. По краям салат-бара размещаются полочки для подносов и тарелок.

Преимущества организации шведского стола:

Преимущества организации шведского стола:

- скорость обслуживания;
- возможность наглядно оценить меню, почувствовать аромат блюд;
- оценить количество и соотношение ингредиентов, входящих в состав того или иного блюда;
- объем порции понравившегося блюда ограничивается только величиной тарелки.

Лобби-бар предлагает узкий ассортимент продукции, ориентированной на сопровождение горячих напитков. Концепция лобби-

бара — это концепция современной кофейни с соответствующим расширенным ассортиментом горячих напитков, кондитерских изделий.

Выездные мобильные станции питания (замена закрывающихся буфетов) предлагают горячие комплексные обеды в местах, где доступ к обеденному комплексу затруднен в силу протяженности расстояния. Мобильная раздача или передвижная тепловая станция может быть также установлена по заказу сторонних организованных коллективов на коммерческой основе.

Room service предназначена для обслуживания в кабинетах организаций с доставкой. В системе room service действует меню корпоративного ресторана.

Кулинария предлагает широкий перечень современных натуральных блюд на основе охлажденного скоропортящегося сырья (премиум-класс).

Кулинарная продукция для отгрузки в сети предприятий розничной торговли реализуется в готовом виде под собственной торговой маркой (готовые блюда и деликатесы собственного производства).

Кейтеринг — выездное коммерческое обслуживание. Предприятие предоставляет кейтеринговые услуги коммерческим и государственным структурам согласно ассортиментному перечню продукции с уклоном в европейскую и русскую кухни.

При обслуживании официантами применяются такие формы расчета, как предварительная и последующая. Предварительная форма расчета заключается в том, что потребитель, ознакомившись с меню, приобретает в кассе чек на питание. Также эта форма применяется при обслуживании участников конференций, семинаров. В этом случае потребители заранее приобретают чеки или абонементы на питание.

Рассмотренные формы расчета имеют две разновидности: наличный и безналичный расчет.

Наличный расчет — форма оплаты счета, осуществляемая в конце обслуживания официантами. Официант заканчивает оформление счета, переписав его с листа для заказов в книжку с бланками счетов. В счете указываются вид и количество блюд и напитков, цена каждого из них в отдельности и общая сумма заказа. Счет должен быть составлен правильно и точно, таким образом, посетителям дается возможность сверить написанные в счете цены с ценами, указанными в меню.

Оплата счета, составленного официантом предприятия через **кассира-маркировщика**, практикуется и в других странах. Отличается он от описанного выше способа тем, что официант не рассчитывается с посетителем по счету сам, а передает тарелку с положенными на нее банкнотами кассиру-маркировщику. Кассир-маркировщик проверяет точность суммы, ставит отметку об оплате счета и кладет сдачу на ту же тарелку, а официант возвращает ее посетителям.

Оплата счета через *кассира при выходе с предприятия* производится следующим образом: официант, приняв заказ от посетителя, записывает его на карточку. Для каждого материально ответственного лица заполняют отдельную карточку из одной и той же маркировочной книжки. Официант маркирует общую стоимость каждой карточки на контрольно-кассовом аппарате для официантов, передает чек вместе с карточкой соответствующему материально ответственному лицу и получает блюдо или напиток. После окончания обслуживания клиента официант пишет общий счет в двух экземплярах, один из которых дает посетителю для оплаты его стоимости кассиру при выходе с предприятия. Кассир пробивает на контрольно-кассовом аппарате общую сумму счета и дает посетителям контрольный чек.

Преимущества этого способа оплаты заключаются в следующем: счет проходит двойной контроль со стороны официанта и со стороны кассира-контролера. Материально ответственные лица могут контролировать выдачу блюд. Официант не теряет времени для расчета с посетителями, это облегчает его работу и помогает быстро обслуживать посетителей.

Заказ пищи по системе room service может быть оказан в рамках включенного в стоимость номера завтрака или являться дополнительной услугой, которая обычно оплачивается отдельно. Как правило, услуга включена в стоимость номера в гостиницах высокого класса (от четырех звезд). Доставка заказов в номер бесплатная. Цена блюд в room service немного выше ресторанных, что связано с затратами на содержание штата сотрудников. Оплата заказа производится гостем двумя путями: можно оплатить услугу в номере официанту или у администратора после получения заказа.

Безналичный расчет осуществляют фирмы путем заключения договоров на питание с рестораном, на расчетный счет которого перечисляются денежные средства. Для этого рестораны приобретают специальное оборудование: импринтер или электронный терминал. В качестве безналичного расчета используются кредитные карты.

Кредитная карта — карта, которую открывает клиент банка или другого кредитно-финансового учреждения в пределах установленного лимитного кредита для получения денег с получением услуг ресторана или бара.

Перспективным направлением в осуществлении расчетов ресторанов с потребителями является система оплаты на основе **пластиковых карт**, что повышает престиж предприятий сферы услуг.

Автоматизация расчетов способствует сокращению денежной массы в кассе ресторана. Это делает прозрачным ресторанный бизнес и создает максимальные удобства для посетителей.

Для оплаты по безналичному расчету используют **дорожные чеки**. Дорожные чеки выписываются на определенную сумму, и клиент оплачивает услуги в ресторане на эту сумму.