**Практическая работа № 3.**

**Тема**: Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции.

Организация рабочего места повара в соусном и суповом отделениях горячего цеха.

**Цель работы:** ознакомиться с оборудованием и технологическими линиями горячего цеха, техническим оснащением рабочих мест.

Материальное оснащение: индивидуальные задания, средства аудиовизуализации, [учебная литература](http://pandia.ru/text/category/uchebnaya_literatura/).

Задание.

1.Изучить организацию рабочих мест в горячем цехе.

2. Зарисовать схему расположения оборудования в суповом и соусном отделениях горячего цеха.

3. Заполнить таблицу « Оборудование и инвентарь, использующийся  в горячем цехе»

4. Ответить на контрольные вопросы.

Общие положения

Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово – технологическим и [холодильным оборудованием](http://pandia.ru/text/category/holodilmznoe_oborudovanie/) в соответствии с типом предприятия и режимом его работы, количеством посадочных мест и максимальной загрузкой  торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания.

**Ход работы:**

Используя [учебную литературу](http://pandia.ru/text/category/uchebnaya_literatura/) ознакомьтесь с организацией  рабочего места в горячем цехе с учётом характера выполняемых операций  при  приготовлении первых, вторых блюд, напитков, а также выпечке мучных кондитерских изделий.

1. Ознакомьтесь с технологической линией супового отделения, предназначенной для приготовления [бульонов](http://www.pandia.ru/text/category/bulmzon/) и первых блюд.

Обратите внимание: в суповом отделении горячего цеха организованы рабочие места для приготовления [бульонов](http://www.pandia.ru/text/category/bulmzon/), для приготовления супов, для порционирования мяса, рыбы, птицы, для порционирования и отпуска первых блюд, для приготовления гарниров к супам.

В линии размещены:

- пищеварочные  котлы – для варки бульонов;

- варочное устройство – для варки заправочных супов, вторых и третих блюд, гарниров;

-  плиты;

- сковороды – для пассерования овощей;

- вспомогательное оборудование: производственные столы, секция - стол с охлаждаемым шкафом и горкой  – для приготовления порционных первых блюд, для оформления блюд, хранения полуфабрикатов и зелени.

2.Ознакомьтесь с технологической линией соусного отделения, предназначенного для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов.

Обратите внимание: в соусном отделении горячего цеха организованы рабочие места для приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде.

В линии размещены:

- пищеварочные  котлы – для варки овощных и крупяных гарниров;

- плиты;

- жарочные шкафы;

-  фритюрницы;

- пастокукеры;

- гриль;

- пароконвектомат;

- электро- сковороды;

- шашлычница;

- мармиты – для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии;

- холодильные шкафы;

- вспомогательное оборудование: производственные столы, секция - стол с охлаждаемым шкафом - для порционирования и оформления блюд, секция – стол со встроенной моечной ванной – для доработки полуфабрикатов и зелени, стеллажи, ванна для промывания гарниров.

Обратите внимание на размещение механического оборудования:

универсального привода, овощерезки, протирочной машины, машины картофельного пюре.

3.Рабочие места горячего цеха оснащаются:

-  посудой для выполнения определённых операций: наплитными котлами, котлами – корабинами (для варки и припускания рыбы), катлами с решётками – вкладышами (для варки диетических блюд на пару), сотейниками (для пассерования овощей), , противнями (для обжаривания полуфабрикатов), сковородами, кастрюлями;

- инструментами, инвентарём: ситом, венчиками, весёлкой, вилкой поварской, лопатками, шумовками, шпажками.

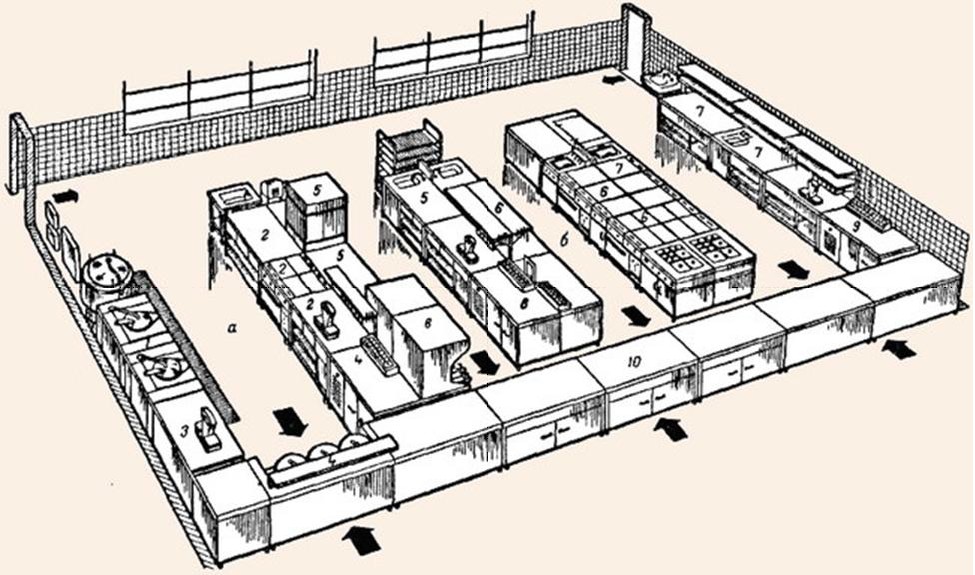
II. **Рассмотрите схему планировки горячего цеха.**

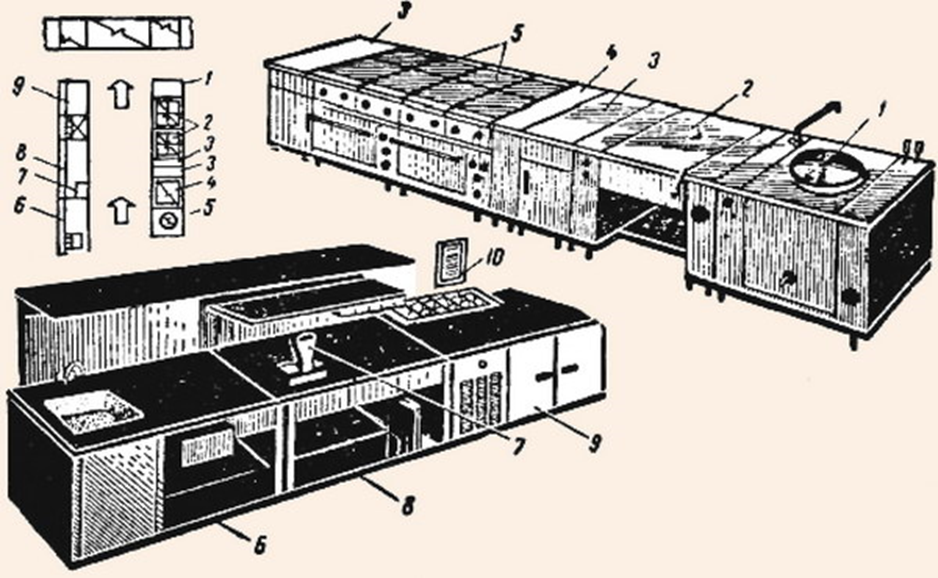
Рассмотрите изображение теплового оборудования для горячего цеха.

Зарисуйте  схему расположения оборудования в суповом и соусном отделениях горячего цеха.

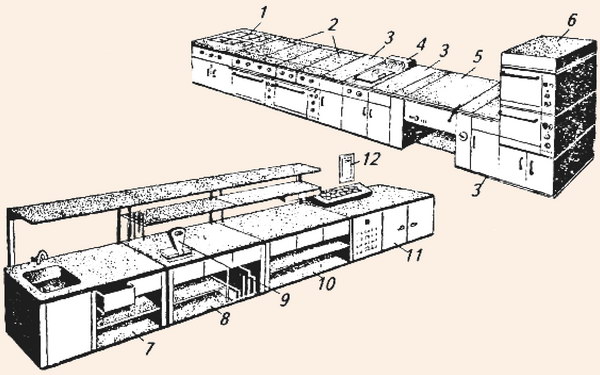
Рис. Организация рабочих мест в горячем цехе:

а - суповое отделение: 1 -— приготовление бульонов; 2 - приготовление супов; 3 - порционирование мяса, рыбы, птицы; 4 - порционирование и отпуск первых блюд; 5 - приготовление гарниров к супам; б - соусное отделение: 6 - процессы варки, жаренья, припускания, тушения; 7 - приготовление гарниров, соусов; 8 - жаренье шашлыков и порционирование, 9 - порционирование вторых блюд; 10 - раздаточная линия





. Рабочее место повара в суповом отделении горячего цеха:  
1 - котел пищеварочный КПЭСМ-60; 2 - сковорода СЭСМ-0,2; 3 - вставка ВСМ-420; 4 - вставка ВСМ-210; 5 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 6 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 7 - весы настольные циферблатные ВНЦ-2; 8 - стол для установки средств малой механизации СММСМ; 9 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 10 - планшет настенный для технологической карты



  Рабочее место повара соусного отделения:  
1 - мармит МСЭСМ-50 для соусов; 2 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 3 - вставка ВСМ-420; 4 - фритюрница ФЭСМ-20; 5 - сковорода СЭСМ-0,2; 6 - шкаф жарочный двухкамерный ШЖЭСМ-2; 7- стол со встроенной моечной ванной СМ ВСМ; 8 - стол производственный СГИ470; 9 - весы циферблатные ВНЦ-2; 10 - стол для установки средств малой механизации СММСМ; 11 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 12 - планшет настенный для технологической карты

Запишите в таблицу  « Оборудование и инвентарь, использующийся  в горячем цехе»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Суповое отделение | | |
| Оборудование | Инвентарь, инструменты | Блюда |
| - пищеварочные  котлы – для варки бульонов;  - варочное устройство – для варки заправочных супов, вторых и третих блюд, гарниров;  -  плиты;  - сковороды – для пассерования овощей;  - вспомогательное оборудование: производственные столы,  секция - стол с охлаждаемым шкафом и горкой  – для приготовления порционных первых блюд, для оформления блюд, хранения полуфабрикатов и зелени. | наплитные котлы,  сотейниками (для пассерования овощей),  сковородами, кастрюлями;  - инструментами, инвентарём: ситом, венчиками, весёлкой, вилкой поварской, лопатками, шумовками, шпажками. | - для приготовления [бульонов](http://www.pandia.ru/text/category/bulmzon/),  - для приготовления супов,  - для порционирования мяса, рыбы, птицы,  - для порционирования и отпуска первых блюд,  - для приготовления гарниров к супам. |
| Соусное отделение | | |
| Оборудование | Инвентарь, инструменты | Блюда |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |



  III. Ответить на контрольные вопросы:

1. Какое расстояние должно быть между технологическими линиями в горячем цехе?

2. Почему для построения технологических линий используют секционно-модулированное оборудование?

3. Перечислите виды немеханического оборудования, используемого в горячем цехе.

4. Перечислите виды теплового оборудования, используемого в горячем цехе.

5. Перечислите виды механического оборудования, используемого в горячем цехе.