

*Студентка группы
Т-149 Гойна Софья*

Тема

**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ
ХОЛОДНОГО ЦЕХА НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

- **1. НАЗНАЧЕНИЕ ХОЛОДНОГО ЦЕХА**
- **2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ХОЛОДНОГО ЦЕХА**
- **3. ВИДЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ
ХОЛОДНОГО ЦЕХА**
- **4. ОСОБЕННОСТИ АССОРТИМЕНТА ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
ЗАКУСОК**
- **5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ**

**ХОЛОДНЫЕ ЦЕХА – ОРГАНИЗУЮТСЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ С ЦЕХОВОЙ СТРУКТУРОЙ
ПРОИЗВОДСТВА (РЕСТОРАНЫ, КАФЕ,
СТОЛОВЫЕ).**

**ХОЛОДНЫЕ ЦЕХА ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОРЦИОНИРОВАНИЯ И
ОФОРМЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК.
АССОРТИМЕНТ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ЗАВИСИТ ОТ ТИПА
ПРЕДПРИЯТИЯ, ЕГО КЛАССА
(1 КЛАСС - НЕ МЕНЕЕ 10 БЛЮД, ВЫСШИЙ КЛАСС - 15 БЛЮД).**

1.ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ РАСПОЛАГАЕТСЯ, КАК ПРАВИЛО, В ОДНОМ ИЗ НАИБОЛЕЕ СВЕТЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ С ОКНАМИ, ВЫХОДЯЩИМИ НА СЕВЕР ИЛИ СЕВЕРО-ЗАПАД.

2.ПРИ ПЛАНИРОВКЕ ЦЕХА НЕОБХОДИМО ПРЕДУСМАТРИВАТЬ УДОБНУЮ СВЯЗЬ С ГОРЯЧИМ ЦЕХОМ, ГДЕ ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, А ТАКЖЕ С РАЗДАЧЕЙ И МОЕЧНОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ.



ОСНАЩЕНИЕ
ХОЛОДНОГО ЦЕХА
ЗАВИСИТ ОТ
АССОРТИМЕНТА
ВЫПУСКАЕМОЙ
ПРОДУКЦИИ

ПРОДУКЦИЯ
ХОЛОДНОГО ЦЕХА
ИМЕЕТ
ОПРЕДЕЛЁННУЮ
КЛАССИФИКАЦИЮ

КЛАССИФИКАЦИЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

БУТЕРБРОДЫ	САЛАТЫ	ЗАКУСКИ		
		ОВОЩНЫЕ И ГРИБНЫЕ	МЯСНЫЕ	РЫБНЫЕ
ОТКРЫТЫЕ	ИЗ СЫРЫХ И ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ	С МОРКОВЬЮ	ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ	РЫБНАЯ ГАСТРОНОМИЯ
СЛОЖНЫЕ	ИЗ КВАШЕННЫХ И МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	БАКЛАЖАННАЯ ИКРА	СТУДЕНЬ	ИКРА ЗЕРНИСТАЯ, ПАЮСНАЯ
ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ)	С МЯСОМ, С РЫБОЙ, С ПТИЦЕЙ	С ТЁРТОЙ РЁДКОЙ	ОТВАРНОЕ МЯСО	СЕЛЬДЬ РУБЛЕННАЯ
ЗАКРЫТЫЕ (СЭНДВИЧИ)	С ЯЙЦОМ	МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ	КОПЧЁНОСТИ	МОРЕПРОДУКТЫ

**Х
О
Л
О
Д
И
Л
Ь
Н
А
Я**



**К
А
М
Е
Р
А**

- **ОСНОВНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ ДОГотовочного ХОЛОДНОГО ЦЕХА ЯВЛЯЮТСЯ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА, ЗАКУСКИ, ДЕСЕРТЫ И САЛАТЫ ИЗ ГОТОВОГО СЫРЬЯ**
- **ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ БЛЮД ПОДГОТОВЛИВАЮТ В ГОРЯЧЕМ И ЗАГОТОВОЧНЫХ ЦЕХАХ**
- **НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЦЕХА ДОЛЖНО БЫТЬ РАССТАВЛЕНО СОГЛАСНО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ПРОЦЕССУ С СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ТРЕБОВАНИЙ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ, ХРАНЕНИЮ И РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД**
- **ПРОДУКЦИЯ ЦЕХА ПЕРЕД ОТПУСКОМ НЕ ПОДВЕРГАЕТСЯ ПОВТОРНОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ, ПОЭТОМУ ЕЁ ГОТОВЯТ НЕБОЛЬШИМИ ПОРЦИЯМИ И ДЕРЖАТ В ХОЛОДИЛЬНЫХ ШКАФАХ ИЛИ НА ОХЛАЖДАЕМЫХ СТОЛАХ ПРИ $T^{\circ} +6...+8^{\circ}\text{C}$**

С
А
Λ
А
Δ
Ε
Τ
Τ
Α



ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ХОЛОДНОГО ЦЕХА НЕОБХОДИМО УЧИТЫВАТЬ ЕГО ОСОБЕННОСТИ:

ПРОДУКЦИЯ ЦЕХА ПОСЛЕ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОРЦИОНИРОВАНИЯ НЕ ПОДВЕРГАЕТСЯ ВТОРИЧНОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, ПОЭТОМУ В ЦЕХЕ ДОСТАТОЧНО ДОЛЖНО БЫТЬ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

СТРОГОЕ СОБЛЮДЕНИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА И ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПОВАРАМИ

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ДОЛЖНО БЫТЬ В ТАКОМ КОЛИЧЕСТВЕ, ЧТОБЫ РЕАЛИЗОВАТЬ В КОРОТКИЙ СРОК, ПРИ T 10-14⁰C

ЗАПРАВКА САЛАТОВ И ВИНЕГРЕТОВ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ОТПУСКОМ, НЕ ДОПУСКАЕТСЯ РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ОСТАВШЕЙСЯ ОТ ПРЕДЫДУЩЕГО ДНЯ

РАЦИОНАЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА СОСТОИТ ИЗ ДВУХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ:

нарезают овощи,
смешивают
компоненты и
заправляют салаты



порционируют и
оформляют салаты
перед отпуском в
торговый зал

**ДЛЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА МОГУТ БЫТЬ
ИСПОЛЬЗОВАНЫ - ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СТОЛЫ С
ОХЛАЖДАЕМОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И
ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ ИЛИ ОХЛАЖДАЕМАЯ
ГОРКА, НАСТОЛЬНЫЕ ВЕСЫ, РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ,
ПОВАРСКИЕ НОЖИ, ЛОЖКИ, ЛОПАТКИ, САЛАТНЫЕ
ПРИБОРЫ, ВИЛКИ ДЛЯ РАСКЛАДЫВАНИЯ БЛЮД,
САЛАТНИКИ, ЗАКУСОЧНЫЕ ТАРЕЛКИ. ПЕРЕД
ОФОРМЛЕНИЕМ САЛАТОВ ПОДГОТАВЛИВАЮТ
ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В КАЧЕСТВЕ
УКРАШЕНИЙ (ЯЙЦА, ЗЕЛЕНЬ, ОВОЩИ, ЛИМОН)**

СТОЛ С ОХЛАЖДАЮЩИМ ШКАФОМ



О
Х
Л
А
Ж
Д
А
Е
М
А
Я



В
И
Т
Р
И
Н
А

В ХОЛОДНЫХ ЦЕХАХ ОРГАНИЗУЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ЛИНИИ (УЧАСТКИ) ИЛИ РАБОЧИЕ МЕСТА.

По приготовлению
холодных блюд и закусок,
заливных блюд

Приготовление
бутербродов

Приготовление сладких
блюд

Приготовление салатов из
свежей зелени и овощей

Приготовление холодных
супов

Нарезание и
порционирование
гастрономических
продуктов

Порционирование,
оформление и отпуск
холодных блюд и закусок

ШКАФ-ВИТРИНА



ИНСТРУМЕНТЫ
ХОЛОДНОГО ЦЕХА

ВЫЕМКА ДЛЯ ФРУКТОВ



Спасибо за
внимание