

**Технологічний проект овочевого
цеху ресторану «MoldovaRest» на
160 місць**

Студент 481 групи
Гринюк Михайло

Проектуємий ресторан – підприємство ресторанного господарства з широким асортиментом страв складного приготування, включаючи замовлені і фірмові, винно-горілчані, і кондитерські вироби, з високим рівнем обслуговуванням в поєднанні з організацією

ДОЗВІЛЛЯ





Ресторан організовує обслуговування банкетів різних видів, тематичних вечорів, надає населенню додаткові послуги:

- послуга офіціанта вдома,
 - замовлення і доставка споживачам кулінарних, кондитерських виробів, у тому числі в банкетному виконанні;
 - бронювання місць в залі ресторану;
 - прокат столового посуду та ін.
- Послуги з організації дозвілля включають:
- музичне обслуговування;
 - проведення концертів, програм;



Режим роботи підприємства 10⁰⁰ – 22⁰⁰.

У ресторані на 160 місць при щоденному обслуговуванні відвідувачів та при організації бенкетів будуть використовувати метод обслуговування – офіціантами, форму – часткове обслуговування офіціантами.



Ресторан «MoldovaRest»
розрахований на 160 місць і
відповідно до розрахунків
обслуговує за день **880**
відвідувачів.

Розрахована виробнича
програма за день складає
3080 страв.



В овочевому
цеху ресторану
«MoldovaRest»
проводиться
механічне
обробляння
коренеплодів,
зелені, грибів,
квашеної
капусти



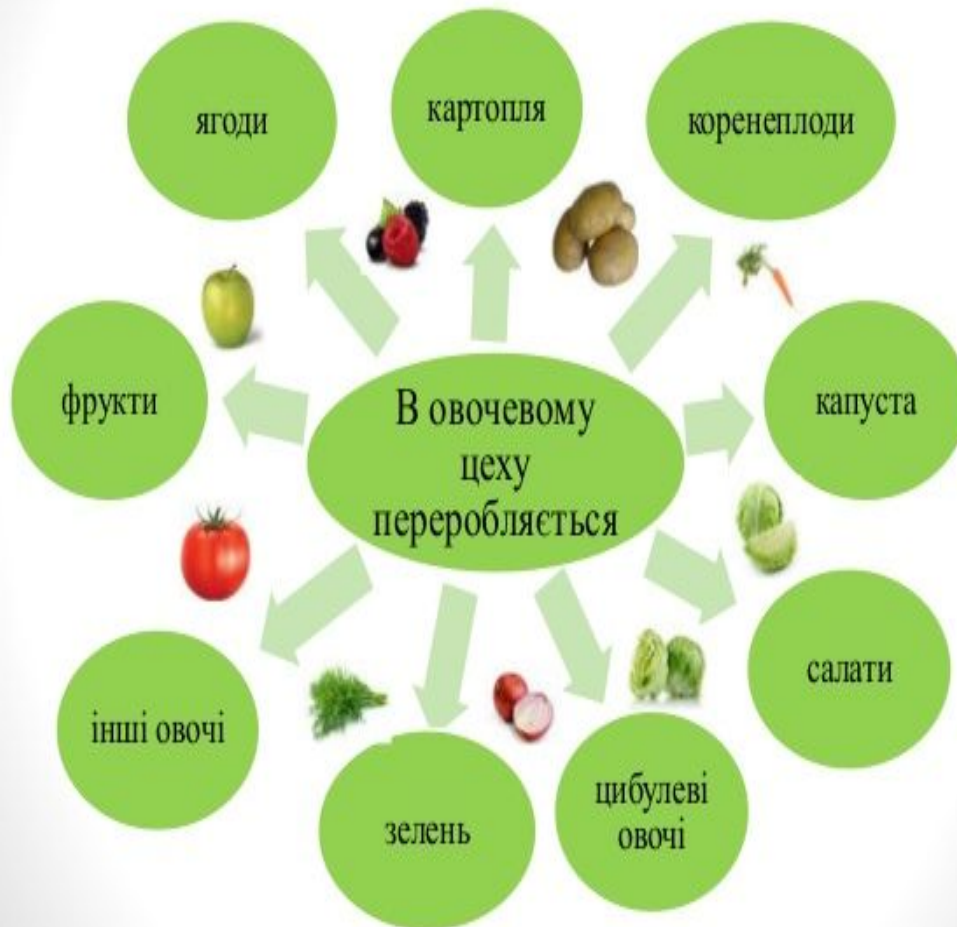
ОВОЧЕВИЙ ЦЕХ



Технологічна схема взаємозв'язку виробничих приміщень



1. Організація виробництва напівфабрикатів з овочів



Асортимент напівфабрикатів овочевого цеху включає:
картоплю сиру очищену; буряк, моркву, цибулю ріпчасту очищену; капусту свіжу білокачанну зачищену; цибулю зелену, салат зелений, пастернак, петрушку оброблені.

Кількість овочів, що підлягають механічному миттю, очищенню, нарізанню

Назва сировини	Кількість овочів, що підлягають механічній обробці		
	миття	очищення	нарізання
Картопля	48.343	47.373	38.846
Морква	6.374	6.247	5.435
Буряк	4.032	3.951	3.438
Разом	58.749	57.571	47.719

ОВОЧЕВИЙ ЦЕХ

Лінія обробки картоплі та коренеплодів

Сортування

Калібрування

Миття

Механічне очищення

Ручне доочищення

Промивання

Сульфітування

Дозування

Відходи

Переробка на крохмаль

Піскоуловлювачі,
мезгоуловлювачі

Приготування
напівфабрикатів

Упакування

Лінія обробки листяних овочів

Видалення поживного і
пошкодженого листя

Відрізання качана

Миття

Приготування
напівфабрикатів

Зберігання

Реалізація

Зберігання

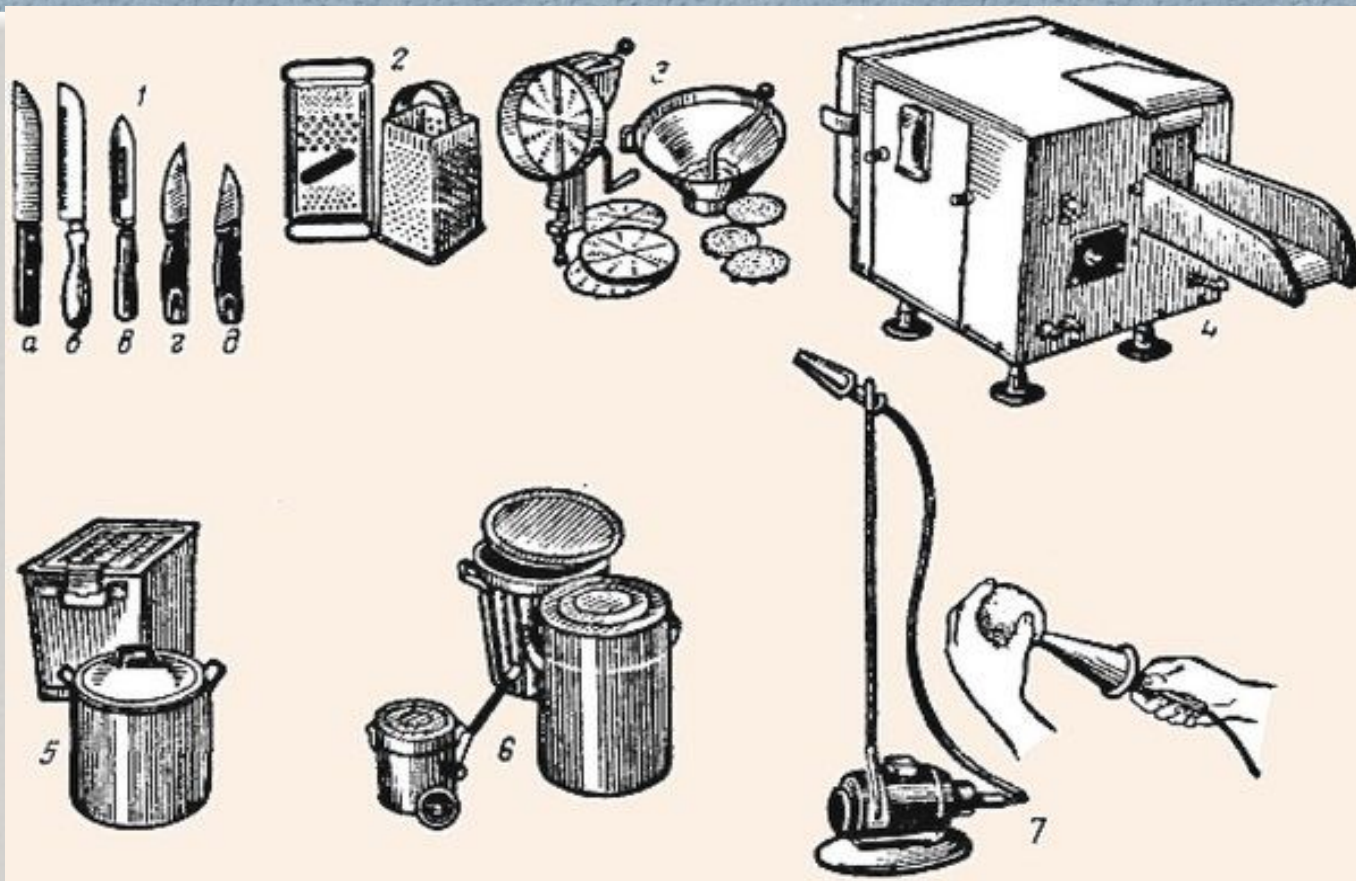


Розміщення обладнання в овочевому цеху:

1 - картофелечистка; 2 - підтоварник; 3 - ванна мийна; 4 - стіл для дочистки картоплі та коренеплодів; 5 - стелаж пересувний; 6 - овочерезательная машина МУ-1000; 7 - стіл виробничий; 8 - стіл для очищення цибулі

Перелік виробничого інвентарю, посуду, інструментів овочевого цеху

Назва інвентарю, посуду, інструментів	Кількість
Бак для харчових відходів	1
Відро	2
Дошки розроблювальні	3
Консервовідкривач	2
Ніж для коріння	3
Ніж для карбування і нарізання овочів	3
Ніж жолобковий	2
Ніж скребок	2
Ножі „кухарська трійка”	12
Ножі для виготовлення квітів з овочів	1
Набір для фігурного нарізання овочів	2
Терка	4
Ємність	6
Інвентар для прибирання	2



Овочевий цех ресторану «MoldovaRest» буде працювати з **8.00** до **17.00** з обідньою перервою з **12.00–13.00**

Бажаю успіхів!
ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!

