



ПЛАНЕТА ГОСТЕПРИИМСТВА

www.planet-hospitality.ru

• 14 лет Готовим Вкусное Настроение! •

ГОРЯЧЕЕ И САЛАТЫ



www.sbarro.ru



www.vostochnybazaru.ru



www.vluggio.ru



www.bashnabash.ru



www.coffee100.ru

2011

В ресторанах «Сбарро» Гости могут попробовать:



ПЛАНЕТА ГОСТЕПРИИМСТВА

www.planet-hospitality.ru

Вторые блюда

Куриные



Мясные



Рыбные



Гарниры

Желтый рис



Капри



Овощная смесь



• Готовим Вкусное Настроение! •



Паста



ПЛАНЕТА ГОСТЕПРИИМСТВА

www.planet-hospitality.ru

Большой
выбор
пасты

Равиоли



Зити



Тортеллини



Спагетти



Ригатони



Фузилли



• Готовим Вкусное Настроение! •



Соусы и супы



ПЛАНЕТА ГОСТЕПРИИМСТВА

www.planet-hospitality.ru

Рагу



Грибной



Заправка для Греческого



Соусы и заправки
ко всем блюдам

Грибной



Андалузия



Суп-пюре из шпината



Суп дня

• Готовим Вкусное Настроение! •



Салаты и закуски



ПЛАНЕТА ГОСТЕПРИИМСТВА

www.planet-hospitality.ru

**Салаты
майонезные**

Наполи



Коул-слоу



Тунец



Эстиво



**Салаты
овощные
и холодные
закуски**

Греческий



Рабе



Сольферино



Садовый



• Готовим Вкусное Настроение! •



Какие продукты используем:



ПЛАНЕТА ГОСТЕПРИИМСТВА

www.planet-hospitality.ru

~Около 1/2 всех блюд готовятся на основе полуфабрикатов, приготовленных на ЦК либо поставщиками с которыми мы сотрудничаем

~Большинство блюд приготовлены с использованием свежих, замороженных овощей и консервов (томатная паста, грибы, фасоль)

Тефтели



Франчайз Куринные пальчики



• Готовим Вкусное Настроение! •



Какие продукты используем:



ПЛАНЕТА ГОСТЕПРИИМСТВА

www.planet-hospitality.ru

~ Различные виды паст

Пенне



Гортеллини

Зити



Равиоли

Ригатони



Фарфалле

Спагетти



Фузилли



• Готовим Вкусное Настроение! •



www.sbarro.ru



www.vostochnybazaru



www.viaggio.ru



www.bashnabash.ru



www.coffee100.ru

Какие продукты используем:



ПЛАНЕТА ГОСТЕПРИИМСТВА

www.planet-hospitality.ru

Моцарелла Рикотта Пармезан(Романо)

~ Три вида сыра



Орегано

~ Специи для итальянской кухни и масло



Паприка



Масло



• Готовим Вкусное Настроение! •



Технологическое оборудование

Пастамейджик (макароноварка)

Воду надо менять каждые 2 часа или после 4-ой варки!

- Отключить нагрев
- Добавить холодной воды
- Слить воду
- Помыть бак
- Налить воды
- Дать закипеть
- Заправить солью и смешанным маслом



Стол- холодильник

*Хранить в нем продукты, соблюдая товарное соседство, не перегружать.
Температура +1 +4 С°*



Стимер

*Осторожно с паром!
При обращении со стимером приоткрыть дверь, выпустить пар и продолжить работу.
Температура стимера от 100 С° и выше.*



Электрическая плита

Держите включенными столько конфорок, сколько обусловлено необходимостью!



• Готовим Вкусное Настроение! •

Измерительное оборудование

Термометр

Уметь калибровать,
перед использованием –
продезинфицировать !



Таймер

Запрограммировать на
нужные отрезки
времени.



Весы

Для обнуления веса пустой
тары – нажмите «Т», для
обнуления веса продукции -
нажимайте «О».



Мерные стаканы

Если в рецептуре указаны
мл., значит надо
использовать мерный
стакан, а не весы!



• Готовим Вкусное Настроение! •

Какой инвентарь используем:



ПЛАНЕТА ГОСТЕПРИИМСТВА

www.planet-hospitality.ru

Гастроемкости

1/1	1/2	2/3	1/1 узкая
	1/2		
1/3		2/3	1/6
			1/6

Мерные ложки

Без горки!



Вилка

Для перемешивания пасты в пастамейджике.



Кастрюля с двойным дном

Используется для водяной бани.



Mix bowl

Миска для смешивания.



И многое другое...

• Готовим Вкусное Настроение! •



1. Преп-лист

Наименование	Норма	В наличии	ГОТОВИТЬ
Соус Рагу	2 рецепта	0	2 рецепта
Желтый рис	1 рецепт	0	1 рецепт

Графа «Норма» в преп-листе должна корректироваться в случаях:

- ~ При регулярной нехватке продуктов для обеспечения потребностей в течение дня
- ~ В случае регулярного списания продуктов по причине истечения срока годности
- ~ В случае изменения количества гостей ресторана, наблюдающегося на протяжении длительного времени

• Готовим Вкусное Настроение! •

2. Технологические карты

- ~ перечень сырья
- ~ технология приготовления
- ~ требования к оформлению и подаче блюд
- ~ органолептические показатели
- ~ нормируемые физико-химические показатели
- ~ микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078-01)
- ~ пищевая и энергетическая ценность

перечень сырья

Наименование сырья и полуфабрикатов	Вес брутто, г	Вес нетто и полуфаб., г	Вес нетто, г
Спагетти	900.00	900.00	2100.00
Чеснок свежий	28.90	28.00	28.00
Смешанное масло (по ТТК №9) для пассировки	188.00	188.00	188.00
Смешанное масло (по ТТК №9) для варки	63.00	63.00	63.00
Соль поваренная для варки	85.00	85.00	85.00
Вода питьевая для варки	13000.00	13000.00	13000.00
Вода питьевая из пастамейджика для спагетти	500.00	500.00	500.00
Петрушка свежая	3.33	2.00	2.00
Выход готового блюда	-	-	2100.00

• Готовим Вкусное Настроение! •

3. Настенная рецептура

~ перечень сырья

~ фото

приготовленного блюда

Лазанья мясная (ЦК)



компоненты	вес, ун	вес, гр.
Лазанья мясная индив.	6 шт.	1 200,00
Соус Маринара (на мармитку)	6,40	200,00
Соус Маринара (на украшение)	1,15	36,00
Сыр Моцарелла тертый	0,63	18,00
Петрушка свежая	6 вет	3,00

• Готовим Вкусное Настроение! •

Какие документы используем



ПЛАНЕТА ГОСТЕПРИИМСТВА

www.planet-hospitality.ru

4. Лист списания

- ~ СХ - срок хранения
- ~ ВВ - внешний вид
- ~ КД - конец рабочего дня
- ~ ИП- испорченный продукт

Наименование продукта	Кол-во	Время	Причина	Ответственный за списание
Спагетти	0,2 кг.	15:00	С/Х	Ф.И.О. менеджера

• Готовим Вкусное Настроение! •



Какие документы используем



ПЛАНЕТА ГОСТЕПРИИМСТВА

www.planet-hospitality.ru

5. Контрольный лист сроков хранения блюд на раздаче

Ресторан Сбарро, Краснопрудная д.1 Дата 12.01.2010 ФИО повара Иванов

блюдо	Время выставления	8:30	11:00						
Салат Наполи	Время списания	10:30	12:00						
	Причина списания	СХ	ТБ +14 оС						
	Кол-во списанного	150 гр.	520 гр.						

• Готовим Вкусное Настроение! •



Какие документы используем



ПЛАНЕТА ГОСТЕПРИИМСТВА

www.planet-hospitality.ru

6. Заборный лист

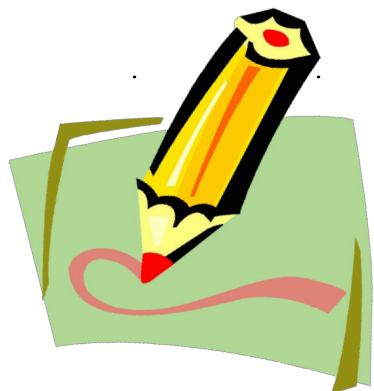
13.04.2010		Бутырская д.6		
Наименование		Количество	Списание	Остаток (вечер)
Салат Цезарь	кг			
Салат Сольферино	кг			
Салат из свеклы с красным луком	кг			
Салат Эстиво	кг			
Салат с Тортеллини	кг			
Салат фасолевый	кг			

• Готовим Вкусное Настроение! •



7. Меню на каждый день

РАЗБЛЮДОВКА «ГОРЯЧЕЕ»



П О Н Е Д Е Л Ь Н И К	Картофель печеный	Скаллопино	Ригатони	Тефтели	Спагетти
	Лазанья мясо	Желтый рис	Ножки барбекю	Тортеллини	Соус рагу Соус грибной

• Готовим Вкусное Настроение! •



Три критерия обновления



Низкая температура

t блюда ниже +65°C

Внешний вид

блюдо обветрилось, подсохло

Не полная гастроемкость

«подъели»...надо дополнить

• Готовим Вкусное Настроение! •





Правила обновления горячих блюд

- ~ Блюдо готовилось в печи – там же подогревается, но под фольгой!
- ~ Блюдо готовилось на плите или в стимере – подогревается в стимере, но под пленкой!
- ~ Если надо, чтобы сыр расплавился – блюдо ставим в стимер без пленки!

Результат обновления – блюдо, украшенное по стандартам, горячее и вкусное.

• Готовим Вкусное Настроение! •

