

Департамент Образования города Москвы
Федерация Рестораторов и Отельеров • Национальная Ассоциация Кулинаров России
Московская ассоциация кулинаров • Всемирная ассоциация кулинарных союзов

ПЕРВЫЙ МОСКОВСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ

«ПЕРВЫЙ МОСКОВСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС»

СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ

ФАКУЛЬТЕТ

РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА



ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПО ПРАКТИКЕ.

Мастер: Куприянова

Татьяна Львовна

Преподаватель МДК :

Федяшова Ольга

Вячеславна

Работу выполнил студент
группы 16 ПК:

Золотухин Дмитрий

Константинович



Место практики -Ресторан «Кофемания»



Адрес : Тверская Улица,
дом 22

*Зал для гостей. 170
посадочных мест.*



ЗАЛЫ СЕТИ РЕСТОРАНОВ КОФЕМАНИИ



*Кондитерский
цех*

**Цех
а:**



Горячий цех



Холодный



Мясо – рыбный цех



Мен

Ю

Основное меню

Салаты и закуски

Тартар из телятины

950 р.

Барико

710 р.

Opze (шотландский лосось и тартар авокадо)

710 р.

Весенний салат с яйцом-пашот

490 р.

Голландская сельдь с крем-сыром
на бородинских тостах

750 р.

Рио-Рита

790 р.

Маса-Бармаса

870 р.

Супы

Борщ с мясом и фасолью

490 р.

Мясная солянка

490

р.

Д Орсэ

550 р.

(крем-суп с лисичками, белой спаржей, шпинатом
и ароматом шафрана)

Том Ям

630 р.

тайский суп с креветками и грибами шиитаке

Эспесо

950

р.

наваристый суп из морепродуктов

Домашняя лапша

450

р.

Горячие блюда

Чизавелья лопатка ягнёнка с печёными овощами и пряными травами	1300 р.
Предо-Бергюн говяжий язык с картофелем рёсти	670 р.
Жареная телятина с лисичками	1100 р.
Потрошки кролика с гречкой	710 р.
Курица с жареным рисом и зеленым карри	610 р.
Цыпленок с черным трюфелем, мини-овощами и картофельным пюре	750 р.
Печень по-берлински	690 р.
Рибай Прайм мраморное мясо молодых бычков категории <i>prime</i> (цена за 100г)	650 р.

Фирменные блюда- сети ресторанов «Кофемания»



ПОДГОТОВКА ПОВАРА К РАБОТЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕ

1. Последовательность надевания спецодежды

Под спецодежду надевают хлопчатобумажную майку, форменные брюки (длинные, что позволяет предохранить ноги от ожогов). Брюки без обшлагов, чтобы не собирать за ними горячую жидкость и мусор. На ноги обувают специальную обувь – кожаные сабо, на устойчивой не скользкой подошве, с закрытым мыском, что позволит защитить ноги от попадания острых предметов. Если волосы длинные, то их связывают сзади резинкой.

Затем надевают куртку и застегивают на пуговицы. Куртка должна быть двубортная, что позволяет лучше защитить область груди от пара и горячих растворов. Наличие пуговиц позволяет перестегнуть куртку, если один борт испачкался, что позволяет в течение всего рабочего дня находиться в чистой одежде. Если не работают с фритюром или другими горячими растворами или посудой или с пароконвектоматом, то рукава куртки можно подворачивать.

На шею повязывают галстук, который защищает от брызг горячего жира, пара и впитывает пот. Его можно часто стирать. На голову надевают колпак, не закрывая уши. Головной убор препятствует попаданию волос в пищу и впитывает пот.

Для защиты брюк и куртки от чрезмерных загрязнений надевают фартук, на поясе сбоку закрепляют личное полотенце, которое служит прихваткой, если нужно взять в руки что-то горячее. Полотенце - прихватка должно быть сухим, чтобы обеспечить изоляцию от горячего.

2. Соблюдение правил личной гигиены повара.

Многие пищевые отравления являются результатом антисанитарных условий на производстве и несоблюдения поваром правил личной гигиены.

1. Работать на производстве только в санитарной спецодежде. Не носить спецодежду вне производства, не заходить в ней в туалет (перед посещением туалета снимать, затем тщательно мыть руки и только после этого надевать спецодежду).
2. Производить своевременную стирку спецодежды. При стирке использовать дезинфицирующие средства.
3. На производстве не носить украшений для снижения риска заражения продукта и механических повреждений. Допускается ношение только гладкого кольца.
4. Нельзя допускать перекрестного заражения, когда болезнетворные бактерии или опасные вещества переносятся с одной зараженной поверхности на другую (например, с рук на пищу):
 - не приступать к работе, имея инфекционное заболевание, порезы на руке;
 - после контакта рук с глазами, волосами, ртом, лицом их нужно тщательно помыть;
 - не работать с продуктами, прошедшими тепловую обработку голыми руками: использовать одноразовые перчатки, щипцы, лопатки, пергамент и др. Одноразовые перчатки менять при переходе от выполнения одного вида работ к другому.
 - тщательно мыть руки перед началом работы и в процессе ее при переходе от одного вида работ к другим. Руки моют теплой водой с мылом и вытирают бумажным полотенцем.
5. Содержать в чистоте волосы, полость рта, руки. Следить за чистотой ногтей: они должны быть коротко пострижены, без лака.
6. Не касаться в процессе работы руками лица, нос, полости рта. Если это произошло – руки тщательно вымыть.
7. Не курить в процессе работы, не употреблять алкоголя. Курение и употребление алкоголя снижает сенсорные способности человека и препятствует правильному доведению до вкуса блюд.
8. При дегустации пользоваться двумя ложками: одной зачерпывать пищу, переливать с нее в другую, не касаясь, и пробовать со второй ложки.

3. Организация рабочего места по нарезке овощей вручную:

На производственный стол кладут разделочную доску с маркировкой «СО».

Перед доской слева устанавливают емкость с овощами, предназначенными для нарезки, справа – емкость для нарезанных овощей.

Справа от доски кладут инструменты. Для получения простых форм нарезки используют самый большой нож поварской тройки. Для получения сложных форм нарезки, для обтачивания овощей используют нож-экономку, самый маленький нож поварской тройки, нож для карбования (желобковый), нуазетные выемки (для вырезания шариков).

Разделочная доска и нож должны быть сухими. Доска должна лежать на поверхности рабочего стола ровно, не скользить.

Техника безопасности при работе в овощном цехе:

1. Перед началом работы:

- перед началом работы мыть руки с мылом, застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.***
- не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.***
- надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;***
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;***
- после посещения туалета мыть руки с мылом;***
- не принимать пищу на рабочем месте.***

- 2. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов, правильно держать руки и нож при обработке продуктов. Нож хранить в специальном чехле, нельзя хранить нож, закладывая его за фартук, оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра, проверять остроту лезвия рукой; Передавать нож можно, положив его на поверхность стола ручкой в сторону того, кому передают. При переносе ножа по цеху его держат вдоль ноги, прижав к бедру, острием вниз и лезвием назад. Или нож оборачивают полотенцем и переносят лезвием вниз.**
- 3. Запрещается опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников;**
- 4. Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь. Неправильное положение корпуса вызывает быструю утомляемость.**
- 5. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.**
- 6. Использовать маркированные разделочные доски только предназначенные для этого продукта.**

Зачет по учебной практике ПМ.01

№ 25 Произвести оценку годности, механическую кулинарную обработку свеклы и нарезать свеклу соломкой, ломтиками, кубиками с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте. Указать размеры, кулинарное использование форм нарезок и сезонный процент отходов.

СВЕКЛА
КЛАССИФИКАЦИЯ:
КОРНЕПЛОДЫ
ПРОЦЕНТ ОТХОДОВ-
С 0 1.09-31.12 -20%, С 01.01 -25%
ОБРАБОТКА: СОРТИРУЮТ ПО РАЗМЕРАМ,
УДАЛЯЮТ ЗАГНИВШИЕ ЭКЗЕМПЛЯРЫ ,У
МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ ОТРЕЗАЮТ БАТВУ,
ПРОМЫВАЮТ, ОТЧИЩАЮТ И СНОВА
ПРОМЫВАЮТ.



НАРЕЗАЮТ:

СОЛОМКА : КОРНЕПЛОДЫ НАРЕЗАЮТ НА ТОНКИЕ ПЛАСТИНЫ 1 ММ, СКЛАДЫВАЮТ ПЛАСТИНЫ ОДНА НА ДРУГУЮ И ШИНКУЮТ СОЛОМКОЙ 4-5 СМ.

ЛОМТИК : РАЗРЕЗАЮТ ВДОЛЬ ПОПОЛАМ, ЗАТЕМ ЕЩЁ РАЗ ПОПОЛАМ И ШИНКУЮТ ПОПЕРЁК НА ЛОМТИКИ ТОЛЩИНОЙ 1-2ММ.

КУБИКИ : НАРЕЗАЕМ НА БРУСОЧКИ, А ЗАТЕМ НА КУБИКИ, СЕЧЕНИЕМ 1,5СМ. ,МЕЛКИЕ – 0.3-0.5СМ.



Дни нашей практики на которой мы многому обучились.



ОТЗЫВ


- *Я проходил практику в сети ресторанов «Кофемания». Я работал в горячем цехе, там я узнал много нового, научился готовить, отпускать блюда, украшать их. Мне было приятно и уютно работать в этом сплочённом коллективе.*

ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ПО ПМ01 И ПМ03
БИЛЕТ № 5

1. Приготовить суп харчо с учётом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Приготовить соус сметанный на основе белого основного с учётом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
3. Приготовить драники картофельные с учётом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: « Дранники картофельные»

Наименование продуктов	Масса		Инструменты, инвентарь	Технология приготовления, оформление, отпуск.	Требования к качеству	Безопасные условия труда
	Брутто (г)	Нетто (г)				
Картофель	70	70	Сковорода, сито, лопатка, тёрка, ножи поварская тройка, миски, лотки, электроплита, экономка, разделочный стол, весы. Посуда для отпуска.	Сырой отчищенный картофель протирают, добавляют пшеничную муку, соль, соду, тщательно перемешивают и немедленно выпекают дранники. Подают со сметаной.	<p>Внешний вид: овальная форма</p> <p>Цвет: желтого до светло-коричневого</p> <p>Запах: жаренного картофеля</p> <p>Консистенция: мягкая с хрустящей корочкой.</p> <p>Вкус: жаренного картофеля.</p>	<p>Жарочная поверхность должна быть ровной, гладкой, без трещин и находиться на одном уровне с бортовой поверхностью.</p> <p>Не допускать, чтобы на нагретую поверхность попала жидкость, т.к. при этом конфорки могут потрескаться. Во избежание этого посуду необходимо заполнять не более чем на 80 % объема.</p> <p>Наплитная посуда должна иметь ровное дно и плотно прилегать к поверхности конфорки. Размеры наплитной посуды должны соответствовать размерам конфорки.</p> <p>По окончании работы конфорки отключить, а также отключить электроплиту от электрической сети, и после остывания провести санитарную обработку.</p> <p>Запрещается самостоятельно производить ремонт электроплит.</p> <p>Не разрешается включать ток при отсутствии жира в чаше электросковороды.</p> <p>При открывании крышки загрузочной чаши электросковороды во время работы не следует ее наклонять на себя.</p> <p>Перед опрокидыванием загрузочной чаши сковороды необходимо выключить электрический ток.</p> <p>Опрокидывать сковороду при включенных нагревателях запрещается.</p>
Мука пшеничная	95	80				
Сода	40	40				
Масло растительное	30	30				
Сметана	40	40				
ВЫХОД		280				
						

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: « Соус сметанный »

Наименование продуктов	Масса		Инструменты, инвентарь	Технология приготовления, оформление, отпуск.	Требования к качеству	Безопасные условия труда
	брутто	нетто				
Сметана	50	50	- сковорода - кастрюля - электрическая плита - холодильное оборудование - весы - сито - лопатка	Для приготовления соуса сметанного с добавлением соуса белого (II и III колонки) в горячий соус белый кладут прокипяченную сметану, соль, варят 3—5 мин, процеживают и доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам, или используют для приготовления грибных горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса и овощей. Температура подачи: 65-70 ⁰ С	Внешний вид: На поверхности не должно быть пленки. Цвет: Белый Запах: Запах сметаны. Консистенция: Консистенция должна быть «бархатистой», однородной, без комков нерастворившейся муки. Вкус: Вкус сметаны. В меру соленый.	Жарочная поверхность должна быть ровной, гладкой, без трещин и находиться на одном уровне с бортовой поверхностью. Не допускать, чтобы на нагретую поверхность попала жидкость, т.к. при этом конфорки могут потрескаться. Во избежание этого посуду необходимо заполнять не более чем на 80 % объема. Наплитная посуда должна иметь ровное дно и плотно прилегать к поверхности конфорки. Размеры наплитной посуды должны соответствовать размерам конфорки. По окончании работы конфорки отключить, а также отключить электроплиту от электрической сети, и после остывания провести санитарную обработку. Запрещается самостоятельно производить ремонт электроплит. Не разрешается включать ток при отсутствии жира в чаше электросковороды. При открывании крышки загрузочной чаши электросковороды во время работы не следует ее наклонять на себя. Перед опрокидыванием загрузочной чаши сковороды необходимо выключить электрический ток. Опрокидывать сковороду при включенных нагревателях запрещается.
Мука пшеничная	5	5				
Бульон или отвар	50	50				
Масса белого соуса		50				
Выход		100				



- *ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ПО ПМ№8.*

- 1. Приготовить дрожжевое тесто (безопасным способом), с учётом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
- 2. Приготовить булку с изюмом из дрожжевого теста с учётом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: « ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (БЕЗОПАРНОЕ)»

Мука	300	300	Производственный стол, тестомесильная машина	Дрожжевое тесто (безопарное): Воду подогреть до 30С. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды с добавлением сахара-песка. В ёмкость кладем яйца, сахар-песок и все перемешиваем, добавляем, воду и часть муки перемешиваем до однородной консистенции. Добавляем растопленный маргарин и еще часть муки, затем добавить раствор дрожжей, все перемешать. Добавить, оставшуюся, муку. Замесить тесто. Тесто месить до тех пор, пока оно не станет отставать от рук и стенок кастрюли. Ёмкость поставить в теплое место для брожения на 40 мин. Сделать обминку теста и еще раз поставить в теплое место.	Внешний вид: Однородная консистенция. Цвет: Белый. Запах: Свойственны дрожжевому тесту. Консистенция: мягкая Вкус: Дрожжевого теста.	Соблюдение личной гигиены повара. -перед началом работы организовать рабочее место, -во время работы соблюдение безопасных приемов труда при работе с тестомесильной машиной -по окончании работы убрать рабочее место,
Сахар-песок	20	20				
Яйца	30	30				
Маргарин	40	40				
Соль	0,003	0,003				
Дрожжи	5	5				
Вода	100	100				
	-					
	-					
Выход готового блюда	-	500				

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: « БУЛОЧКА С ИЗЮМОМ»

Наименование продуктов	Масса		Оборудование, Инструменты, Инвентарь	Технология приготовления, оформление, отпуск.	Требования к качеству	Безопасные условия труда
	брутто	нетто				
Мука на подпыл	15	15	Производственный стол тестомесильной машиной , противень, кисточка, духовой шкаф.	Подготовка : В замешанное тесто добавить подготовленный изюм и дать тесту расстроится. Сформировать из теста небольшие шарики. Присыпать противень мукой и выложить на него шарики теста на расстоянии друг от друга 1,5-2см, затем смазать их желтком. Затем выпекают при температуре 170 0С 25-30минут	Внешний вид: На тарелку выкладываем готовые булочки с изюмом. Цвет: Золотистый Запах: Выпечки Консистенция: мягкая Вкус: Выпечки с изюмом.	Соблюдение личной гигиены повара. -перед началом работы организовать рабочее место, -во время работы соблюдение безопасных приемов труда и при работе с тестомесильной машиной, духовым шкафом. -по окончании работы убрать рабочее место,
Яйца для смазки	1шт.	40				
Жир для смазки	2	2				
Изюм	80	80				
Тесто дрожжевое		500				
	-					
Выход готового блюда	-	500				

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

THE RITZ-CARLTON ТВЕРСКАЯ.

Ул. Тверская, д. 3 Москва. Телефон +7 (495) 225-88-88



ΚΑΦΕ ΡУСЬ / CAFÉ RUSSE







ОТЗЫВ

- *Я проходил практику в гостинице The Ritz-Carlton, я работал в заготовочном цехе, там я узнал много нового, научился готовить, украшать их. Бесспорно было трудно, но в то же время и легко, потому что повара в моём цеху были отзывчивы и были готовы помочь мне, даже в самой нелёгкой работе. Мне было приятно и уютно работать в этом сплочённом коллективе.*