

ГБПОУ 1-й «МОК», Факультет Ресторанного бизнеса

Адрес: мурманский проезд, д.10



Презентация по практике.

Мастер: Сухова Ирина
Станиславовна

Преподаватель МДК :
Низаметдинова Галия
Равильевна

Работу выполнил студент
группы 18 ПК:
Сарайкина Диана Петровна



Место прохождения практики



**Гостиница
«Ленинградская»
г.Москва, метро
Комсомольская, ул.
Каланчевская, 21/40 тел.
(495)-627-55-50**

Тапиш на 100 посадочных мест



Лобби бар 30 посадочных мест



Романов на 50 посадочных мест



Бальный зал на 300 посадочных мест



Горячий цех



Оборудование горячего цеха



- Паниница



- Фритюр

Холодный цех



Оборудование Холодного цеха



- Слайсер



- Холодильная камера

Кондитерский цех



Оборудование Кондитерского цеха



Индукционная плита



*Тестомесильная
машина*



Микс

Мясной цех



Оборудование мясного цеха



- *Мясорубка*



*Вакуумная
машина*

Меню Горячих блюд



Горячие блюда

Индийский Карри "Алу Гоби" Подаётся с цветной капустой, картофелем и рисом «Басмати» (350)	830
Ризотто с луком-пореем и шафраном (230)	850
Запеченный Атлантический окунь Китайская капуста, грибы шампиньоны, кориандр, заправка из соевого соуса с имбирем (350)	1250
Дорадо Подаётся с ризотто из краба, цуккини (345)	1250
Креветки в соусе карри Подаются с рисом «Басмати» (460)	1250
Утиная ножка «Конфи» с картофельным gratin Брюссельская капуста, апельсиновый соус (380)	950
Цесарка в курином бульоне Подаётся с овощами на пару и ньёкки (320)	1100
Бефстроганов из говядины «Ангус» Подаётся с картофельным пюре (380)	1250
Запеченная баранья ножка Пюре из сельдерея, овощи, розмарин и соус из красного вина (380/280)	1200



Супы

Тыквенный суп с козьим сыром (450)	480
Грибной суп с карамелизированными белыми грибами (250)	480
Тайский суп Том Ям с курицей и креветками (220)	530
Русский суп-солянка со сметаной (250)	530
Традиционный украинский борщ Подаётся с пирожком и сметаной (250)	530

Меню Холодных блюд



Вегетарианские блюда

Зеленый микс-салат с заправкой из бальзамического уксуса и оливкового масла (250)	570
Салат из рукколы с вялеными помидорами, артишоками и бальзамическим уксусом (180)	570
Классический салат «Цезарь Хилтон» (190)	670
Грибной суп С карамелизированными белыми грибами (250)	480
Тыквенный суп с рикоттой (450)	480
Классическая пицца «Маргарита» С сыром моцарелла и базиликом (440)	730
Пицца «Четыре сыра» С пармезаном, моцареллой, горгонзолой и рикоттой (450)	730
Индийский Карри «Алу Гоби» Подаётся с цветной капустой, картофелем и рисом «Басмати» (350)	830
Ризотто с луком-пореем и шафраном (230)	850
Паста на Ваш выбор: Тальятелле, Спагетти, Пенне, Равиоли с козьим сыром и шпинатом	
Соус на Ваш выбор: Арабьята (370)	690
Неаполитанский (370)	690

Меню Кондитерского цеха

Десерты

Традиционный яблочный пирог с ванильным мороженым (200) (готовится 15 минут)	530
Традиционный «Тоффи пуддинг» Подаётся с мороженым (170)	420
Шоколадный «Фондант» Маракуйя, сорбе из манго (155)	420
Карпаччо из ананаса, салат из киви и китайской сливы Цедра лимона, сорбе из лимона, оливковое масло (270)	360
Французское печенье из манго Подаётся с сорбе из кокоса (130)	420
Ассорти мороженого на Ваш выбор Подаётся с пирогом (200)	180
Фруктовая тарелка (200)	720
Ассорти французских сыров (250/125)	720/360

Кондитерские изделия



Зачет по учебной практике ПМ.01

№ 2 Произвести оценку годности, механическую кулинарную обработку картофеля и нарезать картофель кубиками, кружочками 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.

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, волос, 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.

Картофель

Классификация-клубнеплод

Нормы отходов при механической кулинарной обработке картофеля по сезонам

До 1 сентября	20%
С 1 сентября по 1 ноября	25%
С 1 ноября по 1 января	30%
С 1 января по 1 марта	35%
С 1 марта	40%

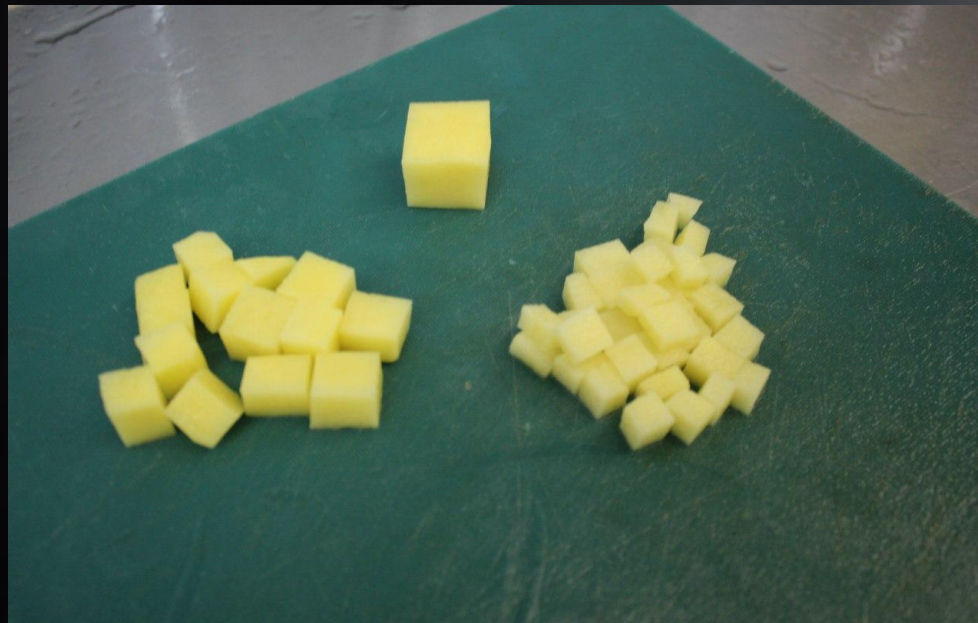
Обработка: Сортируют, колибруют, моют, очищают, моют, дочищают, нарезают



Нарезают:

кубиком, кружочком

- Кубик – 2-2,5 см, средний кубик 1-1,5 см, мелкий кубик – 0,3-0,5 см
Крупные - кубики используют для тушения и супов.
Средние – для тушения и блюда. «картофель в молоке»; мелкие – для гарнира к холодным блюдам и для салатов (вареный)



ОТЗЫВ

- Я проходила практику в гостинице «Хилтон» работала в кондитерском цехе. Нарезала фрукты, оформляла фруктовые тарелки. Жарила блины. Помогала в оформлении кондитерских изделий и тортов