

**Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская Академия Гостеприимства»**

Отчет

По учебной практике

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Составлен на материалах предприятия: ООО "Гриль 1 Франчайзинг"

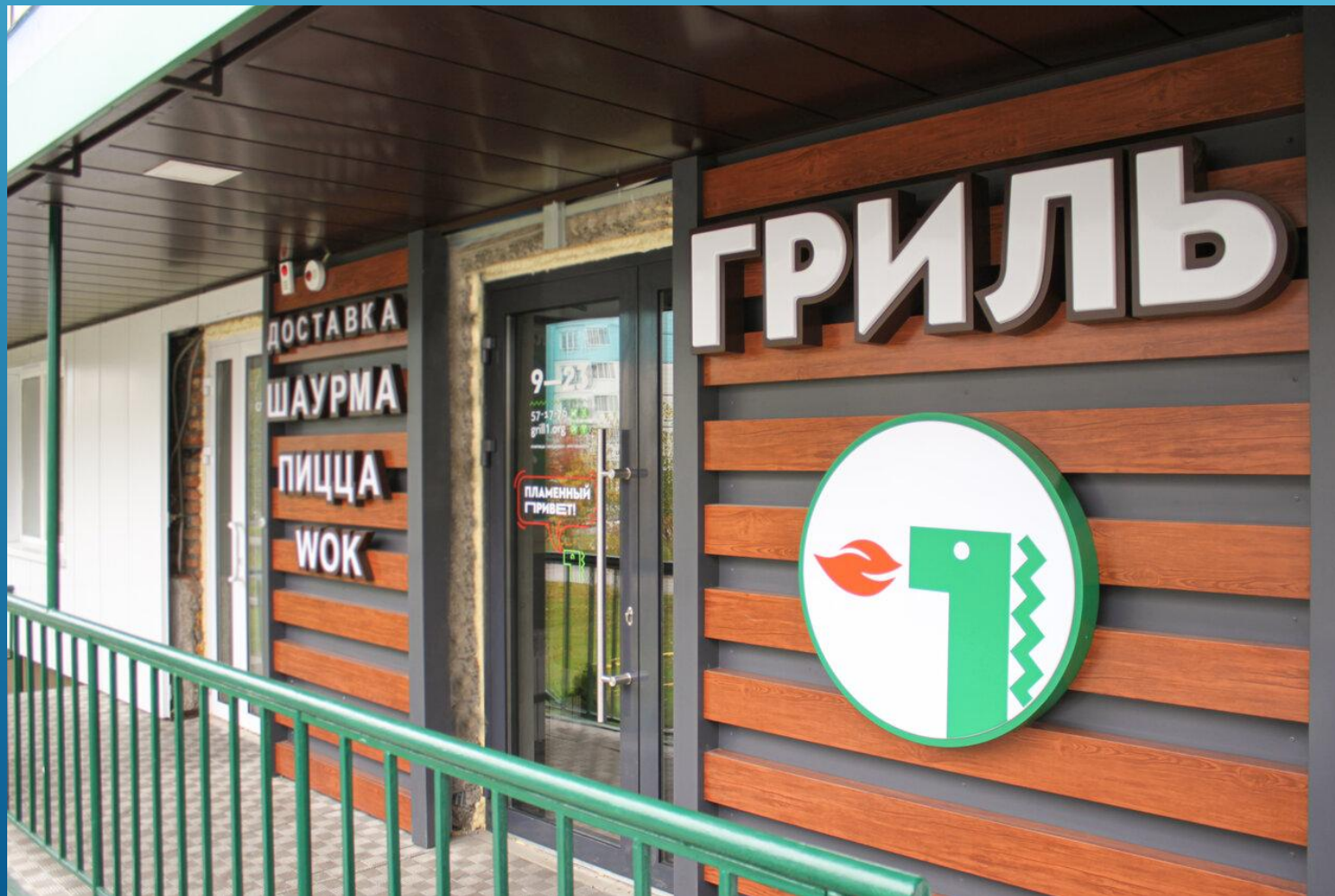
Выполнил студент гр. ПК 212
Стихарев Евгений Романович

Период прохождения практики: «.06. 09.2022г» по «3.10.2022г»

❖ «Гриль №1»

Ресторан имеет один зал.


Количество посадочных мест: 10



О Ресторане «Гриль №1»

- Адрес предприятия: ул. Лазурная 36
Режим работы: Ежедневно с 09:00 до 23:00
- Ресторан специализируется на Итальянской кухне
Юридическое название: ООО "Гриль 1 Франчайзинг"

Производственные цеха на кухне

- Кухня ресторана имеет 4 цеха: холодный, горячий, заготовочный, мясной
 - а также моечное отделение, гриль и раздаточный стол.
 - Отсутствует овощной цех, кондитерский цех
- 

Мясо-рыбный цех



Инвентарь мясо-рыбного цеха

Обвалочные ножи с маркировкой
(МС)

Кухонные ножи с маркировкой
(МС,РС,КУРЫ)

Гастроёмкости

Доски разделочные



Оборудование мясного цеха



**Мясорубка
МИМ-300**



Весы cas sw-20



**Гриль
«CL-500»**

Оборудование мясного цеха



Куттер Hualian TQ-5



**POLAIR
«RT-488»**

Блюда мясного цеха

ПИТА С
РОСТБИФОМ



Чикен Фри



Холодный цех



Инвентарь холодного цеха



Ножи



Разделочные доски



**Деревянные
лопатки**



Прозрачные гастроремкости

Оборудование холодного цеха



**Блендер Vitamix Drink
Machine Advance**



Весы cas sw-5



**холодильные шкафа POLAIR
«RT-488»**

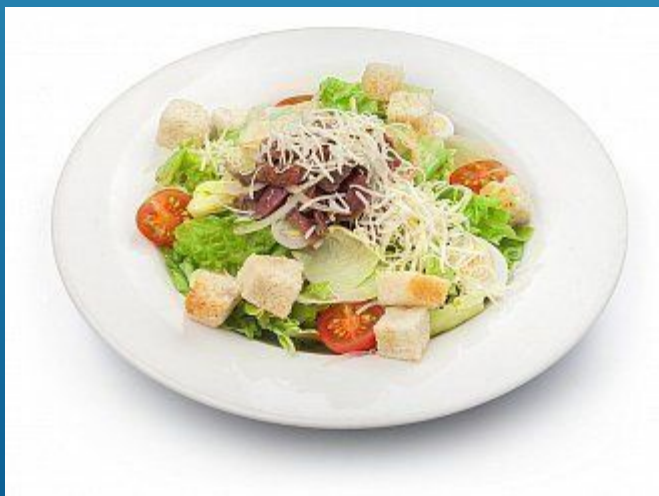


**Robo-coupe
CL-50**

Блюда холодного цеха

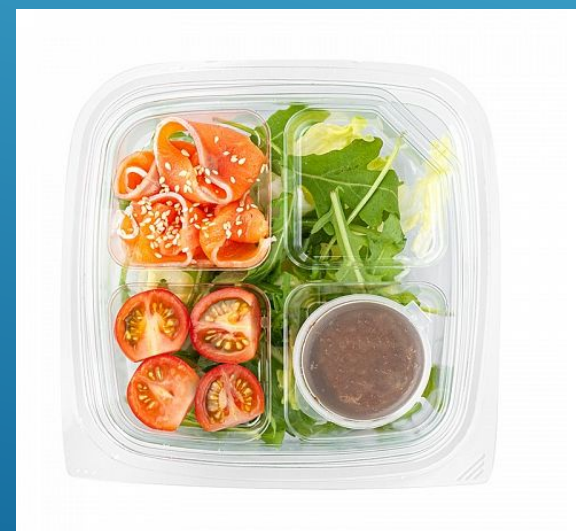
Салат Цезарь с ростбифом

Микс салата, соус Цезарь, сыр, яйцо перепелинное, томаты свежие, сухарики пшеничные, ростбиф, лук репчатый



Салат с форелью

Салат айсберг, рукола, томаты черри, форель с/с, масло оливковое, соус соевый, кунжут



Горячий цех



Инвентарь горячего цеха



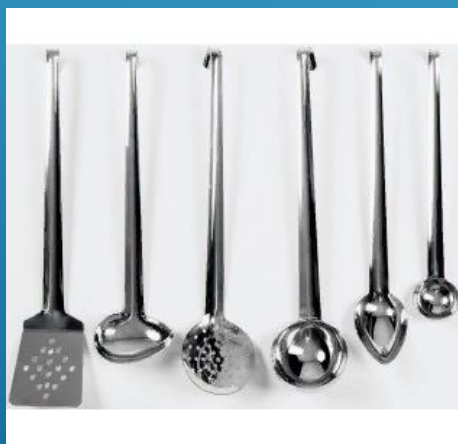
Гастрореемкости разного размера



Ножи



Деревянные лопатки



Оборудование горячего цеха



Плита электрическая
Abat ЭП-4ЖШ



Овощерезательная машина
ROBOT COUPE CL-50



Жарочный шкаф «Sakura»



СВЧ-печь

Оборудование горячего цеха



Фритюр VORTMAX



Весы cas sw-5



Мармиты

Технологическая карта с предприятия Ресторан быстрого питания «Гриль № 1»

Наименование Сырья	Масса Брутто, гр.	Масса Нетто, гр.
Салат айсберг	22	17
Руккола	25	23
Томаты черри	10	10
Ростбиф	72	70
Соус соевый	20	20
Масло оливковое	10	10
Выход		150 Гр

● **Вывод**

За время прохождения учебной(производственной) практики по УП.04 на предприятии ООО "Гриль 1 Франчайзинг" Гриль №1

Закрепил навыки:

- По первичной обработке и нарезке овощей: морковь-соломкой, мелким кубиком. Картофель-брусочком, кружочком, средним кубиком. Лук-кольцами, полукольцами, мелкой крошкой, нарезка зелени нарезка помидоров кубик ,нарезка грибов .
- Улучшил скоростные навыки по нарезке овощей
- Приготовления соусов: соус Пика, заправка с зеленью, соус Цезарь, барбекью, соус гриль.
- Приготовления холодных блюд: салат Греческий, салат Цезарь, салат с Форелью.
- По работе с оборудованием: _ плитой индукционной, пароконвектоматом, фритюрницей, блендером, миксером, робокопом, слайсером.
- **Приобрел новые навыки:**
- Выполнял операции по фигурной нарезке овощей для оформления блюд
- Самостоятельное приготовление Wok, Пицца – “Мясная” “4 сыра”
- Приготовление соусов и салатов
- Маринование мяса