

# **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

ДОЗВІЛЯ





Ресторан організовує обслуговування бенкетів 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 10<sup>00</sup> – 22<sup>00</sup>.

**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



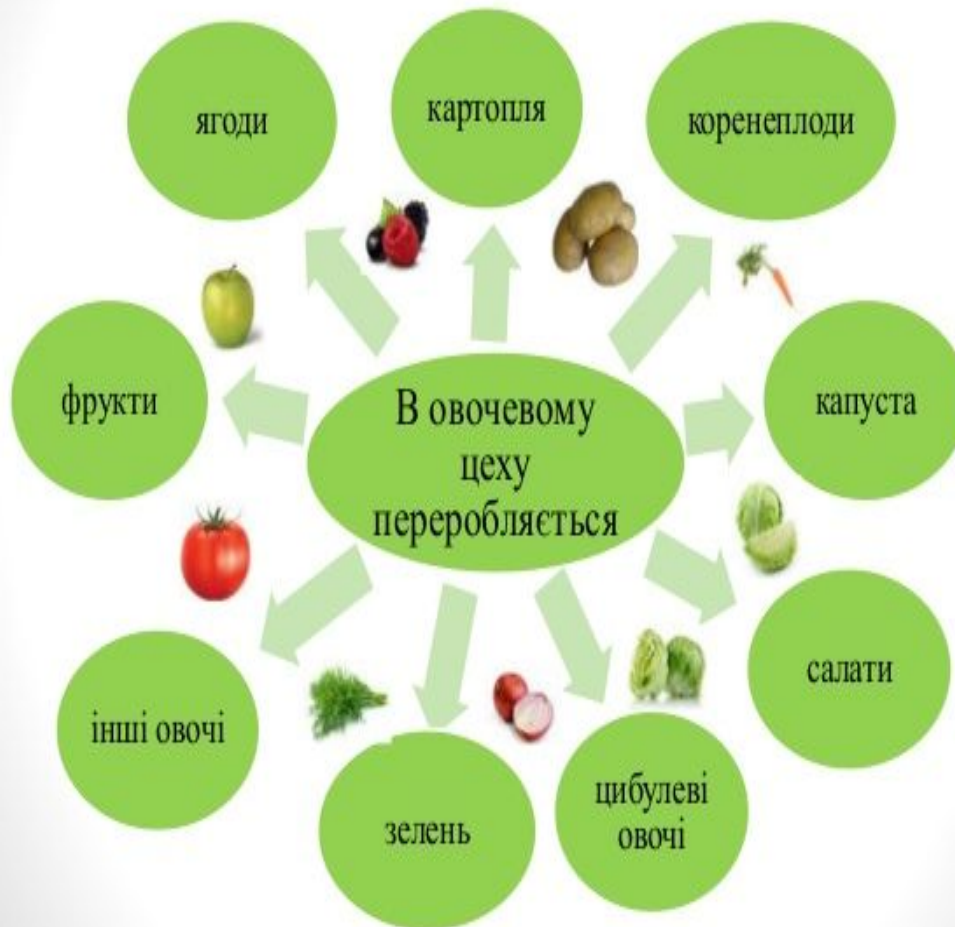
## ОВОЧЕВИЙ ЦЕХ



## 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<br>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



## Лінія обробки листяних овочів



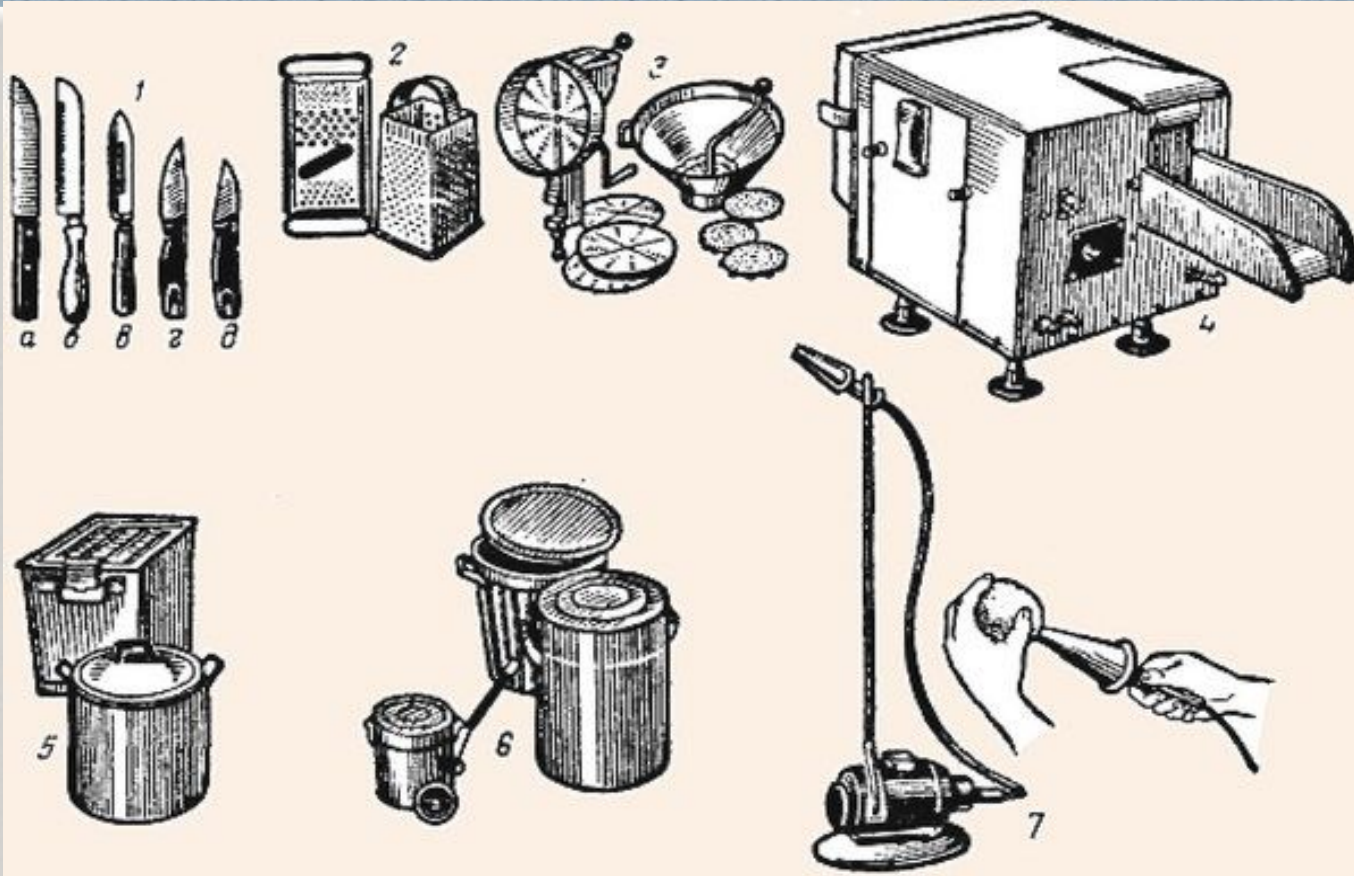


**Розміщення обладнання в овочевому цеху:**

**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!***

