

**ГБПОУ «1-й МОК»,
ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА
АДРЕС: МУРМАНСКИЙ ПРОЕЗД, Д. 10**



* Презентация по практике.

Мастер п/о: Шевякова
Алевтина Николаевна

Преподаватель МДК:
Кузнецова Светлана
Николаевна

Работу выполнил
студент группы 24 ПК:
Щербинин Илья Олегович

Место прохождения практики

Отель Ренессанс Москва Монарх Центр

125284 Россия Москва, Ленинградский проспект д.31А

стр.1

т: 7 495 995 0009

ф: 7 495 995 0008

Отель Ренессанс Москва Монарх Центр расположен в одном из крупных деловых районов Москвы, недалеко от станций метро Динамо и Беговая. Комфортная доступность к центру города и его достопримечательностям, а также крупнейшим спортивным объектам севера-запада столицы делают его удобным местом для бизнеса и туризма.



Отель Ренессанс Москва Монарх Центр располагает единой конгрессной площадкой общей площадью 2,500 кв.м, объединяющей 12 многофункциональных залов и просторное фойе с естественным дневным освещением (1000 кв.м). Совокупная вместимость конференц залов составляет до 1500 гостей. Блистательный Андреевский зал площадью 600 кв.м, украшенный сверкающими хрустальными люстрами, идеально подходит как для проведения мероприятий любого формата, так и для масштабных торжественных церемоний.



Екатерининский зал



Ресторан «Аллегро»



Ресторан «Мозаик»



Ресторан «Премьер»



Демонстрация цехов и оборудования

Холодный цех



Оборудование холодного цеха



Слайсер



Вес
ы

Холодный цех банкетной кухни



Оборудование холодного цеха банкетной кухни



Холодильник
и



Слайсе
р

Горячий цех



Оборудование горячего цеха



Плит
а



Фритю
р

Кондитерский цех



Оборудование кондитерского цеха

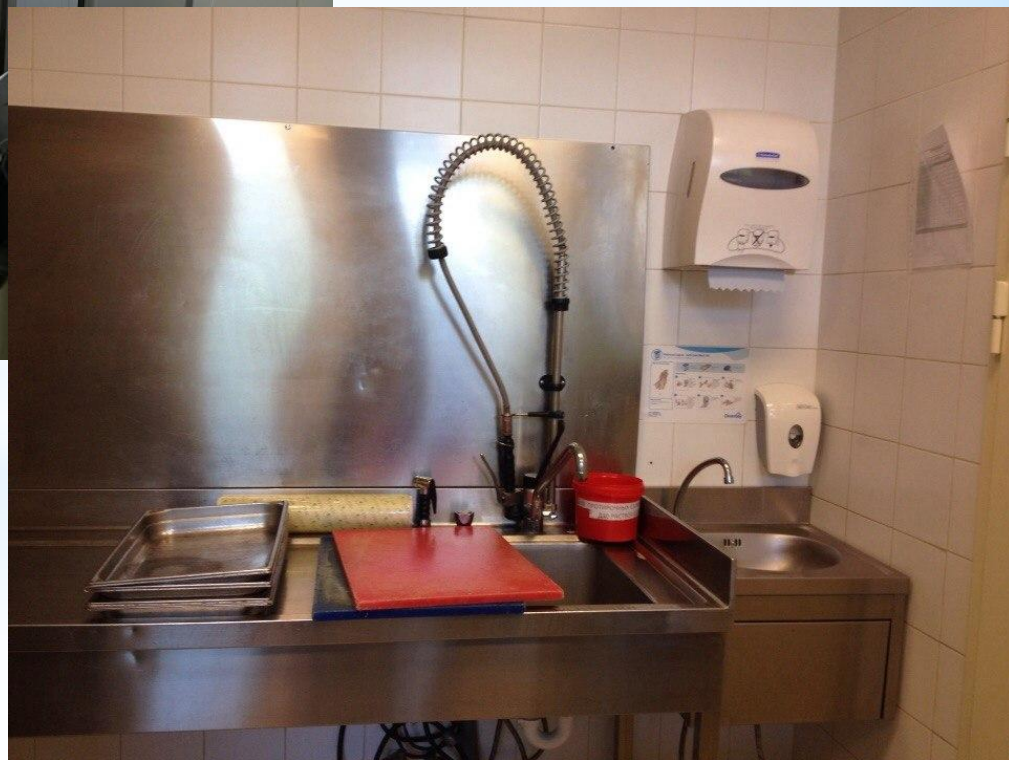


Миксер



Машина для взбивания сливок и миксер

Мясной цех



Оборудование мясного цеха



Мясорубка



Аппарат для
вакуумирования



Вес
ы

Овощной цех



Оборудование овощного цеха



Картофеле-
очистительная
машина



Машина для сушки
зелени



Машина для
нарезки
овощей

Квалификационный экзамен

ПМ.08

Билет № 16

1. Приготовить бисквитное тесто с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Приготовить пирожное с джемом из бисквитного теста с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

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.

Пирожное с джемом

<i>Наименование продуктов</i>	<i>Масса</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Мука	150	150
Сахар-песок	150	150
Яйца	300	300
Джем	50	50
	-	
	-	
	-	
<i>Выход готового блюда</i>	-	500

Технология Приготовления Бисквитного теста.

Подготовка бисквита: Яйца с сахаром взбивают во взбивальной машине до увеличения в объеме в 2,5-3 Муку следует добавить в яйца и перемешать на медленном ходу до однородной консистенции . Муку следует вводить в 2-3 приема.

**Разделить бисквит на две равные части.
Залить тесто в форму и выпекать его при
температуре 200С 50-55 мин. Одну часть
намазать джемом, а вторую положить на
джем. Нарезать на порционные куски.**

Требования к качеству.

Внешний вид:

На тарелку выкладываем готовый бисквит на порцию 250 гр.

Цвет:

Золотистый

Запах:

свойственный бисквиту

Консистенция: мягкая

Вкус: Сладкий со вкусом джема .

ОТЗЫВ

Проходя практику в Отеле
Ренессанс Монарх, я работал в
Кондитерском. Познакомился и
влился в приятный коллектив,
у которого многому научился.