

* ГБОУ 1-й МОК

Факультет Ресторанного бизнеса,
Мурманский проезд, дом 10



* **Немых Юлия Игоревна**
студент группы 23ПК



Мастер производственного обучения:
Ивлева Ольга Валерьевна

Преподаватель МДК:
Гусева Татьяна Николаевна



Место прохождения практики The Ritz-Carlton



THE RITZ-CARLTON



г.Москва, метро Охотный ряд , ул. Тверская, 12 А
тел. 8 (495) 225-88-88

* *The Ritz-Carlton*



*** O2 Lounge
ресторан на 80
посадочных мест**



КАФЕ РУСЬ / CAFÉ RUSSE

на 120 посадочных мест



* Кухня O2 Lounge



* *Оборудование*



**Пароконвектомат, жарочная печь,
индукционные плиты, гриль....**

* *Оборудование*



* Подогреватели для тарелок, фритюрницы, слайсер, блендер, весы, грили саламандра...

Кондитерский цех



Оборудование кондитерского цеха

Тестомесительные машины



Оборудование кондитерского цеха

**Тестораскаточная
машина**



Холодильник



Жарочные шкафы



Холодильные камеры



МЕНЮ ПРЕДПРИЯТИЯ

O2 Lounge



Фруктовая тарелка



МЕНЮ ПРЕДПРИЯТИЯ

Кафе Русь ХОЛОДНЫЙ ЧЕХ



*Салат «Крабовый»
VIP*



*Салат
«Столичный»*



Салат «Октопус»



*«Сельдь под
шубой»*

Салат «Винегрет»



Фруктовый салат



Фруктовая тарелка



Рыбное ассорти



Клуб-сендвич



МЕНЮ ПРЕДПРИЯТИЯ

Кафе Русь
горячий цех

Сырники



Сосиски



МЕНЮ ПРЕДПРИЯТИЯ

Кондитерский цех

Трюфеля



Тираммису



Подставка под фрукты (изома)



Тарталетка
фруктовая



Хлеб





МЕНЮ ПРЕДПРИЯТИЯ

Холодный банкетный



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.

Квалификационный экзамен По ПМ.08

1. Приготовить бисквитное тесто с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Приготовить бисквит с орехами с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.



Технологическая карта №5

Наименование блюда (изделия): Бисквит с орехами

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса нетто (г)	Масса готового продукта (г)	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Для бисквитного полуфабриката			Технологический процесс изготовления, оформления изделия
Сахар	339,8		Орехи поджарить.
Мука	274,5		Орехи мелко измельчить.
Крахмал	22,6		Муку просеять.
Яйца	564,8		Соединить муку с жареными, измельченными орехами.
Орехи	56,6		Яйца с сахаром взбить до увеличения в 2,5 раза и устойчивого рисунка.
Выход		1000	Добавить муку с орехами, эссенцию. Замесить тесто 15-30 секунд. На дно формы для выпекания уложить пергамент. Заполнить форму на ¾ объема. Выпечь при температуре 200С до золотисто-коричневого цвета. Определить окончание выпечки по надавливанию. Охладить, отделить от бумаги. Разрезать на кусочки. Требования к качеству: бисквит имеет пористый мякиш желтого цвета с вкраплением орехов, цвет корочки золотисто-коричневого цвета. Условия и сроки реализации: при относительной влажности воздуха 70-75% и температуре не более +18°С. 7 суток

* ОТЗЫВ

Проходя практику в The Ritz-Carlton я работала в горячем цехе.

Я познакомилась с интересными и творческими людьми, профессионалами своего дела, любящими свою работу.



THE RITZ-CARLTON