

## Тема : Структура кондитерського цеху, склад приміщень кондитерського цеху та вимоги до них.

### Комора добового зберігання продуктів, її устаткування, інвентар.

Організація роботи кондитерського цеху



Кондитерський цех здійснює виробництво широкого асортименту борошняних кондитерських і здобно-булочних виробів, які реалізуються через роздавальні й доготовельні заклади ресторанного господарства, мережу магазинів кулінарних виробів, буфетів. Цех приймає також індивідуальні замовлення від населення. Крім того, кондитерські цехи **виробляють різні напівфабрикати**: тісто, заготовки для тортів та інші вироби для реалізації через магазини кулінарних виробів. Робота кондитерських цехів дає можливість збільшити реалізацію продукції власного виробництва, покращити обслуговування населення. Виробництво борошняних кондитерських виробів високорентабельне, що позитивно впливає на кінцеві результати виробничо-торговельної діяльності ресторанного господарства в цілому.

Кондитерські цехи можуть входити до складу окремих підприємств, комбінатів або працювати самостійно. Виробнича потужність цеху визначається кількістю виготовлених виробів протягом робочого дня чи зміни. Кондитерські цехи залежно від потужності поділяються на малі (до 1 тис. виробів), середні (до 3 тис.) і великі (більше 3 тис.).

## ОБОРУДОВАНИЕ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА



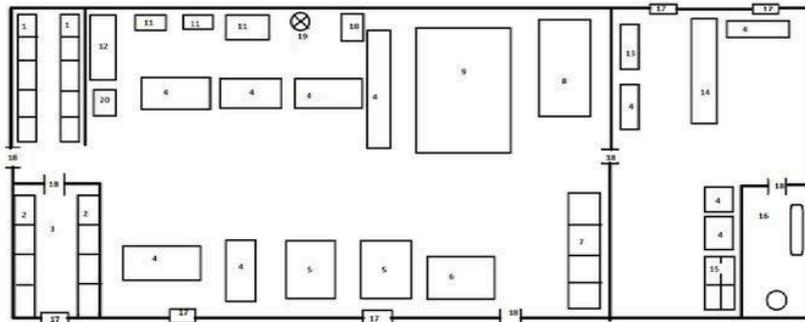
Технологічний процес приготування борошняних кондитерських виробів складається з таких стадій: зберігання і підготовка сировини до виробництва; приготування, замішування і бродіння тіста; приготування начинок; розбирання тіста, формування і випікання виробів; приготування напівфабрикатів для оздоблення готових виробів; оздоблення і короточасне зберігання готових виробів. Залежно від послідовності технологічного процесу кондитерський цех має такі приміщення: комору для добового зберігання продуктів; приміщення для просіювання борошна; для приготування і розбирання тіста; для приготування начинок; для випікання кондитерських виробів; для приготування оздоблюючих напівфабрикатів і оздоблення готових виробів; для миття яєць; для миття посуду та інвентарю; експедицію.

На великих підприємствах передбачаються такі **приміщення**: комора добового запасу; приміщення для оброблення яєць; приміщення для просіювання борошна, замісу та бродіння тіста; приміщення для розроблення, розтачування та випікання кондитерських виробів; приміщення для приготування напівфабрикатів для оздоблення; приміщення для оздоблення кондитерських виробів; приміщення для миття посуду та інвентарю; експедиція; комора пакувальних матеріалів; мийна таря; кімнати відпочинку та начальника цеху.

Основним обладнанням кондитерського цеху є тістомісильна, тісторозкачувальна машини, агрегат для просіювання борошна, універсальний привід з комплектом змінних механізмів, електроплити, пекарські шафи, виробничі столи, ванни. Крім того, у

кондитерському цеху повинен бути відповідний інвентар: кондитерські мішечки, різці для тіста, лопатки, ножі, форми кондитерські тощо.

## ПЛАН КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА



1-полка;2-шкафы для одежды;3-раздевалка;4-производственный стол;5-стеллажи для выпечки;6-упаковочная машина;7-полки для выпечки ;8-хлебопекарная печь;9-жарочный шкаф;10-умывальник;11-тестомесильная машина;12-тестораскаточная машина;13-моечная ванна;14-холодильный шкаф;15-четырёх конфорочная газовая плита;16-туалет;17-окно;18-дверь;19-электрощит;20-мукопросеивательная машина.

Кількість і склад виробничих приміщень залежить від об'єму і асортименту продукції, яка виробляється цехом. Так, у кондитерських цехах середньої потужності комору добового зберігання продуктів об'єднують з приміщенням для просіювання борошна і замішування тіста, а експедицію -- з приміщенням для оздоблення виробів.

Комора добового зберігання сировини призначена для короткочасного зберігання продуктів, які надходять до цеху, і обладнується підтоварниками, стеллажами, холодильними шафами або камерами, підсобними столиками. Для розважування продуктів використовують ваги з межами виміру маси від 2 до 150 кг і мірний посуд.

У приміщеннях для просіювання борошна і замішування тіста борошно просівають ручним способом за допомогою сита. Сито розташовують над посудом, в якому буде замішуватися тісто, або ж використовують механічні просіювачі.

Робоче місце для просіювання борошна організовують в тістомісильному відділенні при вході на відстані від інших робочих місць.

Робоче місце для приготування опари і замішування тіста вимагає особливо уважного облаштування. Замішування тіста є необхідною операцією при приготуванні усіх видів

тіста. Процес замішування трудомісткий, тому в кондитерських цехах використовують тістомісильні або збивальні машини, універсальні приводи.

Підготовчі операції, що пов'язані з приготуванням усіх видів тіста (дріжджового, шарового, бісквітного, пісочного тощо) виконуються, як правило, на одному робочому місті з використанням одного і того самого обладнання. Інші робочі місця в кондитерських цехах більшості підприємств громадського харчування організуються за технологічною схемою приготування виробів із дріжджового тіста. Робоче місце для приготування бісквітного тіста обладнують збивальною машиною, столами для підготовки яєць, цукру, розливання тіста у форми або на листи, а також пересувними стелажми.

Технологічну лінію з приготування заварного тіста розташовують поблизу приміщення для випікання виробів, щоб уникнути тривалого транспортування сформованих заготовок. Заварне тісто (на великих підприємствах) готують у спеціальному апараті, який складається з електрокотла КПЕ -- 60 і кремозбивальної машини ВМ -- 1.

Для приготування пісочного, шарового або іншого виду тіста, використовують ті самі робочі місця, що і для дріжджового тіста. Якщо ж необхідно одночасне виготовлення виробів з інших видів тіста, організують додаткові робочі місця.

Шарове і пісочне тісто готують на спеціальних столах, поверхня яких охолоджується. За відсутності спеціальних столів тісто можна готувати на звичайних столах. Для охолодження виробів використовують холодильну шафу.

Для смаження борошняних виробів у фритюрі обладнується спеціальне робоче місце, оснащене електрофритюрницею і спеціальним столом для стікання жиру з витягнутих з фритюру виробів. Кришку цього столу виготовляють у вигляді піддону, закритого зверху металевою сіткою, натягнутою на раму. Над фритюрницею обов'язково має бути витяжний ковпак. Поруч з фритюрницею, ліворуч від працівника, ставлять пересувний стелаж з підготовленими до смаження борошняними виробами, праворуч -- стелаж для готових виробів. Виробнича програма кондитерського цеху складається на основі нарядів-замовлень дотівельних підприємств з урахуванням споживчого попиту населення. Організація робочих місць, їх оснащення необхідним інвентарем і посудом, транспортними засобами протягом зміни повинні відповідати вимогам наукової організації праці й технологічним схемам виробництва.

## СОСТАВ РАБОТНИКОВ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

Должность	Число работников
Мастер кондитер	1
Кондитер-оформитель	2
Кондитер 4 разряда	2
Кондитер 3 разряда	5
Уборщица	1
Упаковщица	1
Итого:	12

Домашнє завдання : Підготувати повідомлення з теми.