13.02.2023 ПКД 3/1

Дисциплина МДК. 04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Лекция (2часа) План

- 1. Организация работы в баре
- 2. Рабочее место бариста

1. Организация работы в баре.

Многие предприятия индустрии питания в торговом зале организуют стационарный бар, а в кейтеринге — мобильный бар. В барах производят широкий ассортимент холодных и горячих напитков, а также реализуют готовые десерты.

В стационарных барах рабочее место бармена — за барной стойкой. Барная стойка состоит из двух модулей: модуля передней линии и модуля задней линии.

В модуль передней линии входят две части: верхняя и нижняя. Верхняя часть — столешница, предназначенная для подачи готовой продукции потребителю. Нижняя часть является рабочим местом бармена. На ней бармен приготавливает горячие и холодные напитки, коктейли, здесь же размещаются оборудование, инвентарь и посуда бара. На нижней рабочей поверхности устанавливают оборудование (весы, кассовый аппарат, кофемашина, электрический чайник, настольная электроплита, СВЧ-аппарат блендер, шейкер) и инвентарь (держатель для бутылок, дозатор для напитков). Перед барменом под стойкой располагается спид-рэк — стеллаж для наиболее часто используемых напитков.

В передней части модуля монтируют холодильные витрины для демонстрации ассортимента продукции бара.

Модуль задней линии состоит из двух частей: нижней и верхней. В нижней части монтируют различное оборудование: льдогенератор, холодильник, посудомоечную машину для мытья барной посуды. На верхней части располагают бутылки.

На верхнем ярусе модуля крепят устройство с бокалодержателями.

При организации рабочего места соблюдают следующие правила:

- кофемашина с кофемолкой, чайник, кофейные и чайные чашки с блюдцами должны располагаться на нижней стойке бара слева от бармена;
- на подносе, застеленным плотным полотенцем, правее чашек рядами ставится посуда — чем она выше, тем дальше от бармена ее располагают;
- шейкер в разобранном виде ставится на полотняную салфетку;
- риммер для приготовления «наледи» сахарной кромки и джиггер должны располагаться слева от бармена; рядом ста аксессуары и украшения для коктейлей располагаются перед барменом; рядом ставят другие мерные емкости в перевернутом виде, айсбакет со льдом и щипцами;
- на салфетке нож-сомелье, штопор, барные щипцы, барный нож, барная ложка и барная вилка, свизл-стик, кувшины с соками располагаются справа от бармена;
- аксессуары и украшения для коктейлей располагаются перед барменом;

- на верхней стойке бара должны стоять: подставка для бумажных салфеток, стакан с соломинками; подставка с костерами, набор со специями;
- на верхнем ярусе в держателях для стеклянной посуды располагаются рюмки и бокалы

2. Рабочее место бариста

Широкий ассортимент кофе приготавливает бариста (специалист по приготовлению кофе кофейный бармен). Рабочее место бариста должно быть оснащено профессиональным оборудованием: кофемашиной, кофеварками гейзерного и капельного типа, оборудованием для варки кофе на песке, кофе-ростером (аппарат для обжарки кофе) и кофемолкой, настольной электоплитой. На рабочем месте должны быть специальные приспособления, инвентарь и посуда (френч-прессы, турки, палочки для рисования на поверхности кофе, кофейные пары, специальные керамические чашки для кофе, щипцы и т. п.).

Мобильные бары используются в кейтеринге, на выездных мероприятиях. Конструктивно-мобильные бары отличаются от стационарных баров — это сборно-разборные конструкции, компактные для транспортировки.

Рабочее место бармена в мобильном баре оснащают оборудованием, инвентарем и посудой в зависимости от заказанного заранее ассортимента холодных и горячих напитков. На выездных быть в мероприятиях, где нет доступа к электросети, дополнительно устанавливают автономные электрогенераторы.

Контрольные вопросы

- 1. Где располагается рабочее место бармена?
- 2. Из каких модулей состоит барная стойка?
- 3. Перечислите оборудование, которым оснащается рабочее место бариста
- 4. Где используются мобильные бары?

Домашнее задание:

Составить конспект лекции (записать в тетрадь), ответить на контрольные вопросы (устно)

Список рекомендованных источников

- 1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. 3-е изд., испр. И доп., М. : Издательский центр «Академия», 2020. 288 с.
- 2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2021. 320 с., [16] с. цв.вкл.
- 3. Богушева, В.И.Технология приготовления пищи учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д:Феникс,2010.-374 с.
- 4. Васильева, И.В Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.-М.: Юрайт, 2016.-с.
- 5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. 6-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2023.- 240 с.
- 6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. 4-е изд., доп. И ререраб. М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 256 с.
- 7. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб.пособие.-2-е изд.,испр. и доп.-:Юрайт.2017.-248 с.

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети https://vk.com/el.leon или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева