

Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Техникум технологий пищевых производств»
(ГПОУ ТО «ТТП»)

Презентация на тему:
Дипломная работа
организация кафе
кондитерской на 50
посадочных мест

Таракановой А.В группа 30
411\18

Введения

- В своей дипломной работе я поставила перед собой задачи:
- изучить структуру производства оперативное планирование производства;
- правила составления плана - меню;
- расчет потребления сырья и выхода продукции;
- оснащение производства.



Характеристика и описания кафе кондитерской «Виктория»

Предприятие, организующее производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз)

Ассортимент реализуемой продукции

Кондитерские изделия и сладкие блюда

Методы и формы обслуживания

обслуживание официантами

Состав помещений

Торговые

помещения:

- торговый зал;
- туалетные комнаты;
- вестибюль;
- бар

Производственные
помещения:

- кондитерский цех;
- моечная столовой посуды;
- моечная кухонной посуды

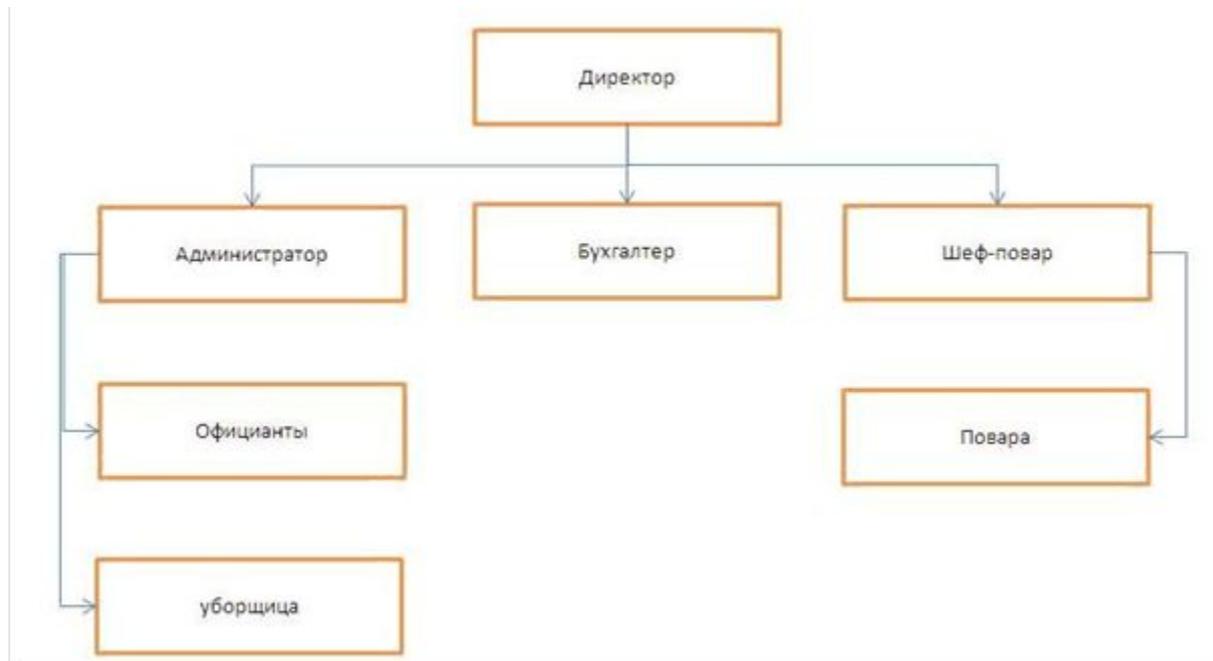
Складские
помещения:

- охлаждаемые камеры для хранения скоропортящихся продуктов;
- кладовая сухих продуктов;
- кладовая инвентаря и тары

Административно-
бытовые помещения:

- кабинет директора;
- гардероб для персонала;
- туалетные комнаты;
- кладовая уборного инвентаря

Организационная структура управления в кондитерском кафе «Виктория»



Охрана труда в кафе-кондитерское «Виктория»

Охрана труда для работников предприятий общественного питания



Во избежание несчастного случая на работе повар обязан выполнять инструкции по охране труда.

К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, не моложе 18 лет, прошедшие обучение по специальности.

На рабочем месте повар получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит стажировку правилам эксплуатации технологического оборудования, закрепленного за ним.

Во время работы повар должен проходить: осмотр открытых поверхностей тела на наличие заболеваний - ежедневно;

обучение безопасности труда по действующему оборудованию - каждые 2 года;

повторную проверку знаний безопасных методов труда и приемов выполнения работ в газовом хозяйстве - ежегодно;

проверку знаний по электробезопасности - ежегодно;

проверку санитарно-гигиенических знаний ежегодно;

периодический медицинский осмотр;

повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте повар должен получать один раз в 3 месяца;

каждый повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, санпринадлежностями и средствами индивидуальной защиты.

ВИДЫ ИНСТРУКТАЖЕЙ

- ✦ Важнейшим мероприятием, направленным на предупреждение несчастных случаев, является обязательное проведение производственных инструктажей.
- ✦ **Вводный инструктаж** проходят все работники, впервые поступающие на работу, и учащиеся, направленные в цех для прохождения производственной практики.

Инструктаж на рабочем месте и повторный инструктаж проводятся для закрепления и проверки знания правил и инструкций по безопасности труда и умения практически применять навыки.

Внеплановый инструктаж проводится при изменении технологического процесса, приобретении нового оборудования и т.д.

Во время работы повар также должен проходить:

- повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте не реже 1 раза в 3 месяца



Санитарно-гигиенические требования к организации процесса

Санитарно-гигиенические требования при работе кондитерского цеха

Хочется выделить несколько основных требований:

- все оборудование необходимо содержать в чистоте, после работы тщательно промывать горячей водой с моющими средствами. Все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокаливанием в жарочном шкафу. В рабочее время чистый инвентарь хранят в специальных шкафах или на закрытых стеллажах.

- сырье, используемое для приготовления кремов (яйца, молоко, сливочное масло), по качеству должно соответствовать требованиям стандартов. Сырье должно подвергаться тщательной механической обработке;

- хранить готовые торты и пирожные при температуре от 2 до 6°С; изделия с заварным кремом и кремом из взбитых сливок, предназначенные для потребления на предприятиях питания, - 6 ч., с творожным кремом - 24, с масляным кремом - 36, с белково-взбивным - 72ч.; кондитерские изделия без отделки - при температуре 18° С.

Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий общественного питания

Предприятия общественного питания относятся к объектам пищевого производства, требующим наиболее пристального внимания с санитарно-эпидемиологической позиции.

- При текущей эксплуатации территория предприятия общественного питания должна не реже 1 раза в день убираться, освобождаться от мусора и производственных отходов, тары, подвергаться дезинфекции.
- Водоснабжение предприятия общественного питания независимо от его мощности должно быть организовано либо из централизованной системы питьевого водоснабжения, либо из артезианских скважин или шахтных колодцев.
- Температура воды для бытовых нужд должна быть не ниже 75 С, а для мытья посуды и инвентаря - не ниже 90 С.
- В здании ПОП предусматривают две системы канализации: для производственных сточных вод и для фекальных.
- Все помещения предприятий общественного питания делят по функциональному принципу на производственные, торговые, складские, административно-бытовые.
- Количество и площади помещений проектируются в зависимости от числа посадочных мест и от количества предоставляемых блюд за одну смену.

Организация рабочего места в кафе-кондитерской

Рабочие места кондитеров организуют в соответствии с технологическим процессом приготовления мучных кондитерских изделий. Технологический процесс обычно состоит из следующих стадий: хранения и подготовки сырья, приготовления и замеса теста, формование изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов, начинок, выпечки, отделки и кратковременного хранения готовых изделий.



Технологические режимы и характеристика современных приемов приготовления десертов

Современные способы обработки

РАСОЖЕТ (ПАКОДЖЕТТИНГ).

Суть технологии RasoJet заключается в смешивании и гомогенизации свежих и незамороженных продуктов (сырого/готового мяса, рыбы, зелени, овощей) так и глубоко замороженных пищевых продуктов (без размораживания). Технология RasoJet позволяет получить охлажденную кулинарную продукцию с сильным естественным вкусом, отличной консистенцией и идеальной температурой подачи. Кроме того с помощью RasoJet можно измельчать продукты, делать фарши и пюре, придавать блюдам однородную консистенцию, взбивать кремы, сливки, белки яиц, коктейли на фруктовой основе; доводить продукт до нужной текстуры за 60 секунд без его нагрева. Уникальность технологии заключается в том, что гомогенность продукции достигается за счет мельчайшего дробления продуктов без использования химических агентов.



Бланманже

- ▶ Бланманже (фр. *blanc* – белый и *manger* – есть) – десерт, желе миндального или коровьего молока. Традиционный рецепт бланманже включает миндальное молоко, рисовую муку или крахмал, сахар и специи ваниль, мускатный орех и другие по желанию. Современные рецепты включают желатин (или другую желеобразующую добавку).



Anti-Griddle (антисковороды).

При помощи уникальной технологии Anti-Griddle можно создавать необычные блюда, добиваясь сочетания замороженной корочки снаружи кулинарного изделия и более теплого, мягкого крема внутри; При помощи антигриля можно замораживать кремы, сливки, шоколад, мороженое; на антигриле можно готовить муссы, паштеты, различные закуски, глазировать кулинарные изделия.; создавать уникальные декорации.



Фламбирование

Фламбирование — поджигание кулинарного изделия, в рецептуру которого входит алкогольный компонент.

Фламбирование чаще является заключительным этапом приготовления блюда, его можно производить в присутствии гостя в зале ресторана. Иногда фламбирование является одним из промежуточных этапов приготовления блюда, например, при приготовлении пюреобразных супов из раков и морепродуктов (бисков). В первом случае фламбирование становится своего рода шоу, прежде всего, элементом коммерческой привлекательности ресторана, во втором используется для создания ароматического и вкусового букета блюдам



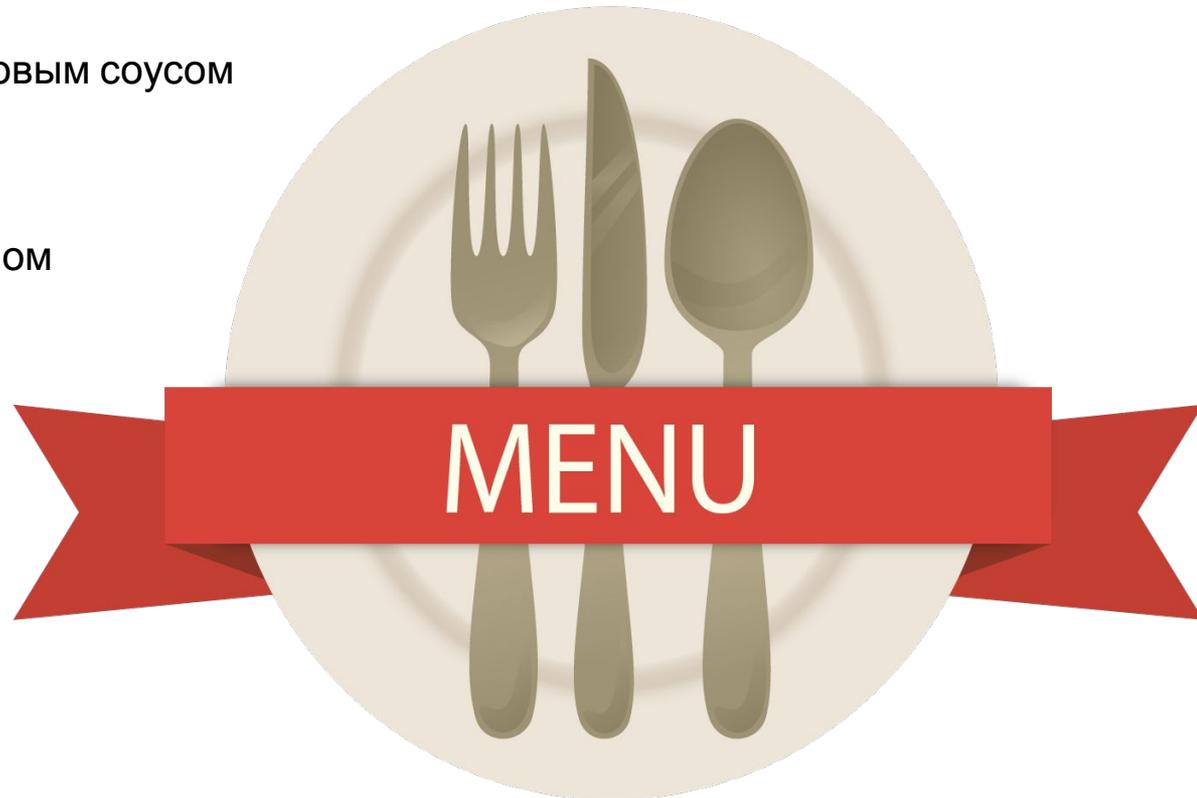
Хранение и реализация блюд

Сроки хранения и реализации.

Наименование продукта.	Срок хранения, (час)	Температура хранения, *С
Торты без отделки, с белково-взбивным кремом, фруктовой отделкой	72	От 2 до 6*С
Торты со сливочным кремом	36	От 2 до 6 *С
Торты с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок	6	От 2 до 6 *С

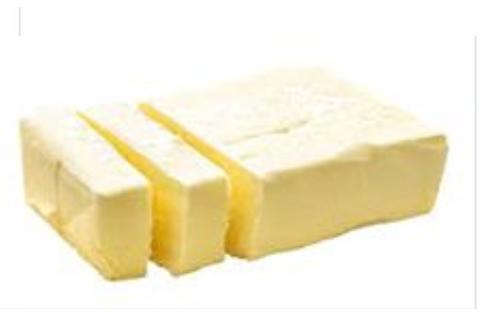
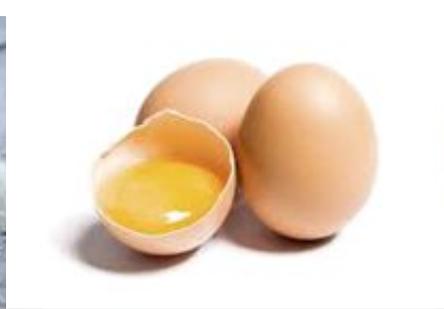
Меню кафе- кондитерской Виктория

- Десерты
- 1.Десерт Панакота с малиновым соусом
- 2. Торт «Наполеон»
- 3.Торт «Прага»
- 4.Шоколадный мафин
- 5.Твороженные кексы с изюмом
- 6.Банановые панкейки
- Горячие напитки
- 1.Чай черный
- 2.Чай зеленый
- 3.Кофе
- 4.Горячий шоколад
- 5.Какао
- Холодные Напитки
- 1.Вода газированная
- 2.Вода не газированная
- 3.Смузи ягодное
- 4.Фреш Апельсиновый
- 5.Лимонад



Товароведная характеристика сырья, используемого для приготовления торта «Прага»

Для приготовления торта «Прага» необходимо следующее сырьё:
сахар-песок, молоко, яйцо куриное, масло сливочное, какао порошок, мука, ванилин, коньяк, молоко сгущёное



Рецептура торт «Прага»

Наименование сырья и полуфабрикатов	массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции	
		Бисквит "Прага" №7	Крем "Пражский"	Помада шоколадная №60	В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная высший сорт	85,50	1158,0			1158,0	990,1
Масло сливочное	84,00	382,0	1990,0		2372,0	1992,5
Сахар-песок	99,85	1509,0		907,0	2416,0	2412,4
Какао порошок	95,00	234,0	93,0	57,0	384,0	364,8
Яйца	27,00	3345,0			3345,0	903,2
Желтки яичные	46,0		207,0		207,0	95,2
Молоко цельное сгущеное с сахаром	74,0		1202,0		1202,0	889,5
Ванилин	0,00		1,0		1,0	0,0
Патока крахмальная	78,00			136,0	136,0	106,1
Пудра ванильная	99,85			2,8	2,8	2,8
Эссенция	0,00			3,1	3,1	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты		6628,0	3493,0	1105,9		
Выход полуфабрикатов		4872,0	3706,0	1202,0		
Повидло фруктово-ягодное	66,0				553,0	365,0
Итого сырья					11779,9	88121,6
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		4715,0	3587,0	1163,0		
Выход готовой продукции	75,61				10000,0	7560,5

Проект рецептуры торт «Прага»



Инвентарь используемый для приготовления торта «Прага»



Расчет энергетической ценности торта «Прага»

Пищевую ценность изделия определяют с целью проверки его соответствия рекомендуемым нормам потребности в пищевых веществах, а также для подсчета энергетической ценности пищи. Пищевая ценность изделия характеризуется качеством входящего в него сырья (продуктов), усвояемостью, степенью сбалансированности по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам). Под энергетической ценностью изделия подразумевается доля энергии, высвобождающаяся из пищевых веществ, в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения жизнедеятельности организма.

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
100	7	27	40	585кКал

Органолептические показатели качества

- внешний вид: поверхность ровная заглазирована шоколадной

помадой с рисунком из более тёмной помады

- цвет: темный шоколадный

- вкус, запах: сладкий, со вкусом какао, сливочно-шоколадного крема

«Пражский»

- консистенция: нежная в меру сочная, крем однородный.

Микробиологические показатели торта должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт



Оценка результатов выполненных работ

Повседневный контроль качества выпускаемой продукции на каждом предприятии общественного питания, в т.ч. в кафе, осуществляется бракеражной комиссией. В состав бракеражной комиссии входят руководитель предприятия, шеф-повар и администратор.

Органолептическая оценка качества каждой партии выпускаемой продукции осуществляется по пятибалльной системе.

Отдельные показатели качества контролируемых блюд и изделий оцениваются в такой последовательности: показатели, оцениваемые зрительно (внешний вид, цвет), запах, консистенция, и наконец, свойства, оцениваемые в полости рта (вкус и некоторые особенности консистенции, однородность, сочность и др.).

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
11.04.2021 8.05	11.05	Торт «Прага »	Соответствует блюду	разрешено		-

Анализ производственной программы

Наименование блюда	Число продаж за месяц	Себестоимость, руб.	Цена, руб.	Оборот, руб.	Наценка, %	Маржинальная прибыль с единицы, руб.	Маржинальная сумма, руб.	количество	Оборот	Маржинальная прибыль
Десерт Панакота с малиновым соусом	220	100,00	150,00	33000,00	30	50	11 000	А	А	А
Торт «Наполеон»	215	120,00	180,00	25800,00	30	60	12 900	А	В	В
Торт «Прага»	315	575,80	748	181377	30	172,2	54 243	А	А	А
Шоколадный мафин	165	37,00	148,00	24 420	30	111	18 315	В	А	А
Кекс творожный с изюмом	150	60,00	90,00	10 200	30	30	4 500	С	С	С
Банановые панкейки	132	50,00	70,00	7 392	30	20	2 640	С	С	С

Отпуск продуктов со склада на производство

Данная накладная имеет стандартную форму, и содержит весь перечень

необходимых сведений:

- название компании,
- структурное подразделение, которое ее выписывает,
- названия продуктов, требуемых для приготовления,
- их количество и стоимость,
- а также подписи всех ответственных сотрудников, в том числе лиц,

отпускающих и принимающих продукцию.

Утвердить накладную должен руководитель организации.



Заключение

В своей дипломной работе я провела анализ и проектирование кафе кондитерской в процессе проведенной работы были изучены рецептуры и технологии приготовления кондитерских изделий и десертов, а так же рассмотрела методы обслуживания посетителей. В свете происходящих событий, связанных с пандемией большое значения приобрело предоставление новых услуг предприятиями общественного питания : дистанционный заказ блюд по меню предприятия , доставка на дом, оплата через приложения дистанционно. Проанализировав данные и выводы выпускной квалификационной работы можно сказать что, открытие кафе кондитерской оправдывает затраты и является прибыльным бизнесом