KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Materiał pomocniczy dla nauczycieli kształcących w zawodzie:

KUCHARZ

przygotowany w ramach projektu „Praktyczne kształcenie nauczycieli zawodów branży hotelarsko-turystycznej”

Priorytet III. Wysoka jakość systemu oświaty

Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnienie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe

FUNDACJA E-K

FUNDACJA EKSPERT – KUJAWY

„Eksperci od Twojej przyszłości”

Ekspedycja potraw

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Dział ekspedycyjny:

Wydawanie potraw konsumenckich jest ostatnim etapem cyklu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym.

Ekspedycja w zakładach gastronomicznych z obsługą kelnerską (zwana często rozdzielnią kelnerską) jest wydzielonym pomieszczeniem, w którym wydawane są kelnerom potrawy i napoje na podstawie złożonych zamówień.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Zadania ekspedycji:

- Rozdziela część produkcyjną od pomieszczeń handlowych,
- Jest zapleczem dla pracowników obsługi,
- Łączy procesy pracy występujące w zakładzie gastronomicznym (produkcję, ekspedycję oraz obsługę).
- Układ funkcjonalny części ekspedycyjnej powinien umożliwić jednokierunkowy i bezkolizyjny ruch pracowników obsługi od strony lewej do prawej

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Higieniczna ekspedycja potraw:

- Nie wolno potraw dotykać dłonią – używamy sprzętu;
- Potrawy porcjujemy i nakładamy tak, aby nie oblewać brzegów naczyń;

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Samoobsługowy ciąg do ekspedycji potraw.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Bufety śniadaniowe w hotelu Sheraton w Krakowie stanowią wielofunkcyjny element łączący salę restauracyjną z kuchnią otwartą a la carte.

Przykład niezwykle eleganckiej wydawalni w budynku biurowym

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Rozwiązanie tradycyjne. Stosowane bardzo często w niewielkich budynkach biurowych.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Indywidualne stanowisko "Live Cooking" wykorzystywane w projekcie samoobsługowej wydawalni potraw.

Wielofunkcyjny zestaw bufetów składający się z 4 elementów, z których dwa są neutralne, a dwa posiadają chłodzone blaty. Bufety można zestawić w kwadrat , lub wzdłuż jednej linii.

Kantyna pracownicza dla tego budynku przewiduje ekspedycję ok. 700 posiłków. Samoobsługowa wydawalnia stanowi element rozdzielający kuchnię główną i salę konsumencką.

Jedno ze stanowisk samoobsługowego ciągu do wydawania potraw. Witryna narożna wbudowana w marmurowy blat służy zamiennie do ekspozycji deserów i soków naturalnych.

Kuchnia ekspozycyjna i prezentacyjna z owalną ladą wydawczą. Lada zbudowana jest z dwóch poziomów. Na niższym dodatkowo ustawione są urządzenia do "live cooking".

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Temperatury wydawania potraw:

- Zupy : min. 75 st. C;
- drugie dania min: 65 st. C;
- dania zimne: 10 st. C;
- napoje gorące: min. 80 st. C;
- napoje zimne: 0 – 14 st. C;
  - potrawy w naczyniach nieuszkodzonych, suchych, czystych;
  - cukier, sól w czystych zbiorniczkach bez konieczności otwierania;
  - naczynia na tacy powinny być przenoszone, ułożone w jednej warstwie;
  - potrawy układamy tak, aby nie mieszały się ze sobą;
  - dodatki zimne do ciepłych potraw podajemy OSOBNO

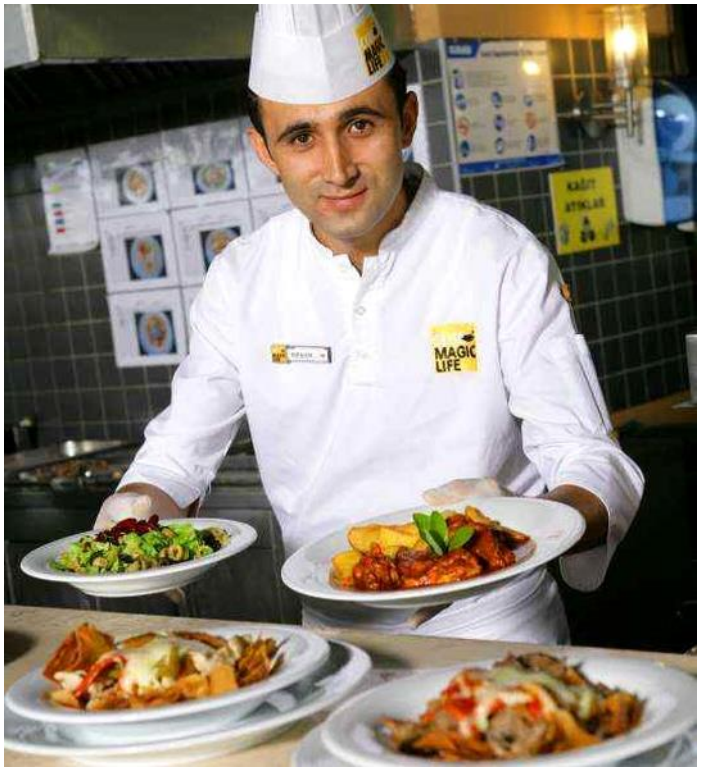
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Nadprodukcja:

- powinna być jak najszybciej schłodzona;
- przechowywana w warunkach chłodniczych;
- oznakowana;
- przed podaniem sprawdzony okres przechowywania;

Nie wolno magazynować:

- Potraw z ryb;
- Podrobów;
- Surowego mięsa;
- Jaj;
- Nie konserwowanych sałatek;
- Grzybów;
- Mięsa.
- Produkty nietrwałe powinny być przechowywane krótko w temperaturze chłodniczej;



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Ważne zasady!

- Gotowe potrawy i półprodukty należy przechowywać nie dłużej niż:
- 72 h – produkty poddawane obróbce cieplnej;
- 48 g – produkty nie poddawane obróbce cielnej.
- Gotowe dania ciepłe należy wydawać w ciągu 3 – 4 dni od momentu produkcji (w temperaturze nie niższej niż 65 st. C);

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ!

Materiał opracowany w ramach realizacji projektu **„Praktyczne kształcenie nauczycieli zawodów branży hotelarsko-turystycznej”.**