



UC 2. ORGANIZAREA LOCULUI DE MUNCĂ AL BUCĂTARULUI

Suport didactic pentru viitorii bucătari

ALCĂTUITORI:

**AURICA CHIRSANOVA
RODICA SIMINIUC
CORALIA BABCENCO**

Elaborat în cadrul proiectului “Consolidarea Sistemului de Educație Profesională Tehnică în Moldova (CONSEPT)”



UC 2. Organizarea locului de muncă al bucătarului

Studiind aceste teme vei fi capabil să:

- explici termenii specifici procesului tehnologic în alimentația publică.
- descrii documentele normativ-tehnice în alimentația publică după funcția lor.
- caracterizezi metodele de prelucrare culinară a produselor alimentare.
- descrii principiile de organizare a locului de muncă pentru activitate conform cerințelor igienice, tehnice și ergonomice.



În temele precedente ați studiat că una din calitățile personale ale bucătarului este calitatea de a fi sociabil – mai bine zis să poate comunica/interacționa cu ușurință cu colegii, superiorii, clienții etc. O astfel de comunicare noi o numim interpersonală.

Relațiile în echipă și climatul depind foarte mult de această competență necesară - comunicarea. Dar mai există un tip de comunicare, care definește statutul angajatului ca specialist și aici ne referim la limbajul de specialitate. În ultimii ani interesul față de limbajul de specialitate a crescut foarte mult, iar termenul de „limbaje de specialitate” a căpătat o însemnătate aparte. Limbajul specializat este definit drept comunicare în cadrul unei activități profesionale determinate sau în cadrul unui domeniu de cunoștințe specifice. Putem spune cu certitudine că acesta este un cod, utilizat de un grup de vorbitori, care are drept scop asigurarea unei comunicări cât mai puțin neclare atât cu referire la destinatar, cât și la scopul propus. Este vorba de un limbaj de specialitate, limbaj comun, vocabular specializat.

Funcțiile comunicării în cadrul întreprinderii

1. Informarea



- ☑ Furnizarea informațiilor necesare desfășurării unei activități care să permită obiectivelor întreprinderii;
- ☑ Furnizarea informațiilor necesare implementării sarcinilor de muncă.

2. Recepționarea deciziilor



- ☑ Crearea unui climat care să stimuleze asumarea responsabilității pentru îndeplinirea deciziilor.

3. Influențarea receptorului



- ☑ Organizarea de dialoguri cu organele superioare și oferirea de feedback;
- ☑ Stimularea comunicării dintre angajați;
- ☑ Impulsionarea inițiativei și creativității.

4. Aspecte motivaționale



- ☑ Întreținerea unui climat favorabil de muncă.
- ☑ Stimularea încrederii în sine între angajați.
- ☑ Creșterea răspunderii personale în rândul angajaților.

5. Instruirea angajaților



- ☑ Transmiterea cunoștințelor necesare perfecționării pregătirii profesionale, dezvoltării spirituale;
- ☑ Dobândirea aptitudinilor și competențelor necesare exercitării profesiei;
- ☑ Amplificarea capacității de a percepe și interpreta fenomenele, de a aborda și soluționa eficient problemele.

6. Crearea imaginii întreprinderii



- ☑ Asigurarea informațiilor necesare creării imaginii personale și organizaționale;
- ☑ Formarea conștiinței de apartenență la organizație.

7. Promovarea culturii organizaționale



- ☑ Transmiterea elementelor culturii organizaționale (sloganuri, norme, sisteme de valori);
- ☑ Dezvoltarea imaginației și creativității;
- ☑ Stimularea nevoilor etice și estetice.
- ☑ Capacitatea de a comunica informații despre sarcini, posibilități, evenimente și instruire;
- ☑ Capacitatea de a participa la discuții în grup, echipă pentru a obține rezultate corespunzătoare.

Noțiuni de specialitate: materie prime, semipreparat, preparat culinar, deșeuri și pierderi tehnologice



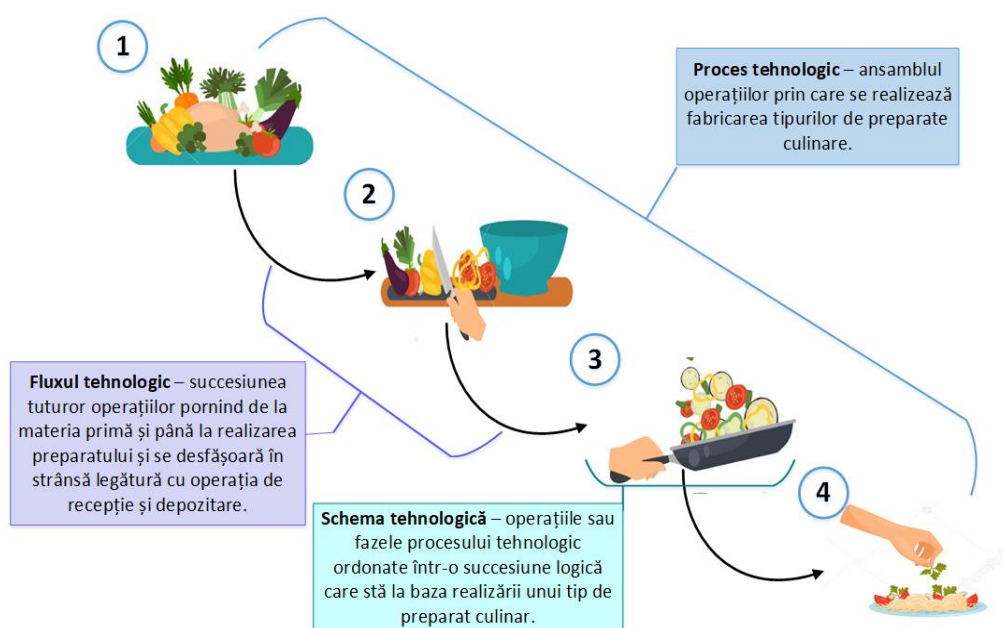
Tehnologia culinară transformă materiile prime în produse finite sau semifinite printr-o succesiune de operații mecanice, fizice, biochimice sau combinate.



Exemple de produse finite ce au trecut prin procesul tehnologiei culinare

Tehnologia preparării bucatelor se bazează în linii generale și pe experiența bucătarilor profesioniști și realizările științei despre gastronomie, asigurând o alimentație corectă și echilibrată. Scopul ei este să asigure raportul între specificul național și cel clasic, ținând cont de evoluția obiceiurilor și tendințelor alimentare.

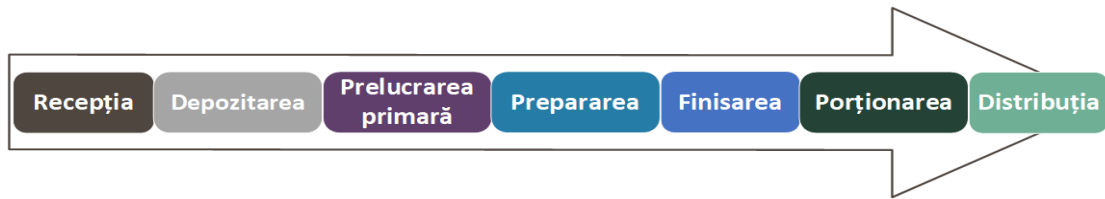
În continuare vă oferim definiția principalelor noțiuni care țin de tehnologia preparării bucatelor și care adesea produc confuzie în delimitarea lor. Pentru o mai bună înțelegere a conceptelor le-am reprezentat grafic în figura de mai jos.



Noțiuni de bază privind procesul de obținere a preparatelor culinare

Principalele activități în tehnologia culinară

Alimentele, pentru a se transforma în preparate culinare, parcurg următoarele etape:



Activitățile de bază în tehnologia culinară

1. Receptia materiei prime - procesul și spațiul destinat primirii materiilor prime

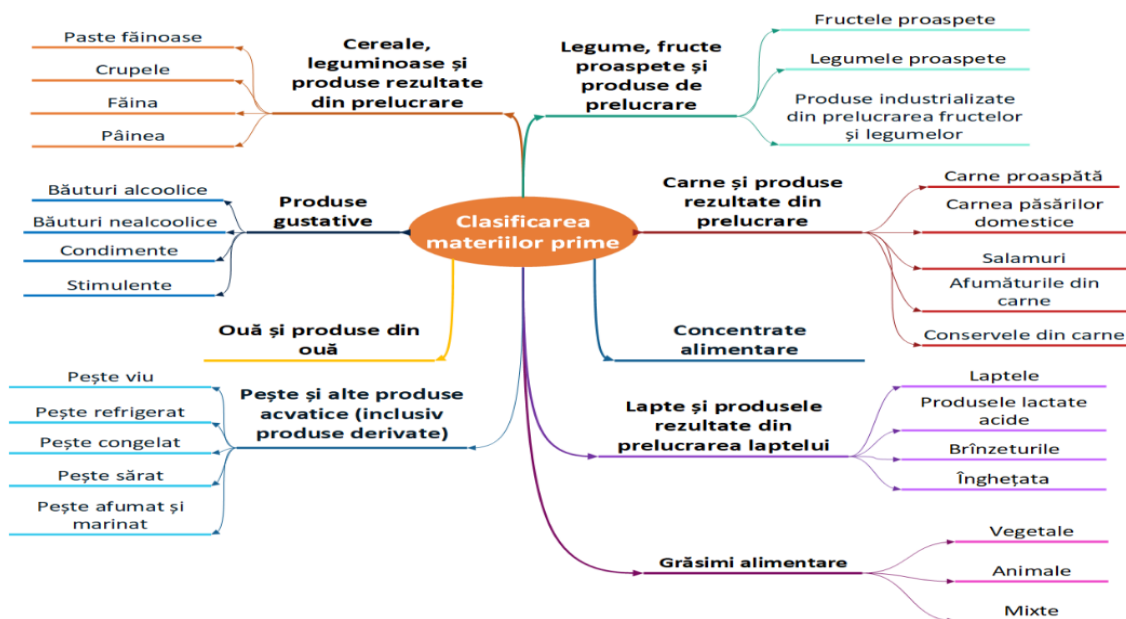


Materiile prime - totalitatea produselor alimentare de origine animală, vegetală sau de orice altă proveniență care constituie ingrediente pentru preparatele realizate în cadrul activității de producție într-o unitate de profil alimentar.



Exemple de materii prime

Materiile prime sunt clasificate de diferiți autori și țări în funcție de o multitudine de criterii. În continuare vă propunem o clasificare care înglobează diverse abordări.



Clasificarea merceologica a materiilor prime

Conform legislației în vigoare există o serie de cerințe clare față de materiile prime în domeniul alimentației publice. Principalele repere ale acestor cerințe sunt reflectate în Hotărârea de Guvern 1209 din 08.11.2007 (capitolul VI, articolele 55-63).

Recepția materiilor prime în unitate se face, de regulă, într-un spațiu special destinat, amenajată ca o secție aparte, dar poate fi o zonă unde au loc toate operațiile de primire, control și evidență a mărfurilor intrate în unitatea de alimentație publică. De obicei acesta este direct legat cu depozitele și include o rampă de descărcare.


La recepție se verifică documentele care însoțesc marfa (factura fiscală, documente care atestă calitatea), se verifică mijlocul de transport, integritatea ambalajelor, marcarea acestora.

În procesul recepției are loc două proceduri absolut necesare verificarea adecvată a materiilor prime achiziționate. Acestea sunt:

Recepția cantitativă

Constă în verificarea materiilor prime recepționate prin:

- Cântărire
- Măsurare volumetrică
- Numărare






În conformitate cu documentele ce însoțesc materiile prime (factură, actul de achiziție etc.).


Elementele procesului de recepționare cantitativă


b) Recepția calitativă – scopul de bază este corespunderea calității materiilor prime recepționate cu cele indicate în actele care le însoțesc, dar și în conformitate cu legislația în vigoare cu privire la cerințele față de calitatea acestora. Constă în verificarea organoleptică, măsurarea temperaturii; la nevoie, se pot solicita examene de laborator.


Recepționarea alimentelor

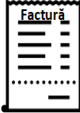

- Inspectați vizual toate articolele și căutați semne de deteriorare a recipientului. 
- Verificați datele de expirare și de utilizare.

Simboluri


Data producerii


Data expirării


Perioada de utilizare în luni

- Respingeți elementele inacceptabile și notați-le pe factură. 
- Depozitați imediat articolele congelate și refrigerate pentru a preveni dezghețarea sau alterarea lor. 

Reguli privind procesul de recepție a alimentelor

a) Recepția cantitativă – scopul de bază este corespunderea numărului și volumului de materii prime recepționate cu cele indicate în documentele de achiziționare. Se face prin operații de numărare, cântărire, măsurare volumetrică.

Recepția calitativă

- Se efectuează în conformitate cu:
 - Un STAS profesional.
 - Specificație tehnică.
 - Standard de firmă.
- Descrierea mostrelor prevăzute pentru fiecare sortiment de materie primă:
 - Certificate de calitate.
 - Certificat de conformitate.
- În toate aceste documente se stipulează caracteristicile:


Organoleptice


Fizico-chimice


Bacteriologice


Normele privind transportul materiei prime


Norme de depozitare a fiecărei materii prime în parte

Elementele procesului de recepționare calitativă


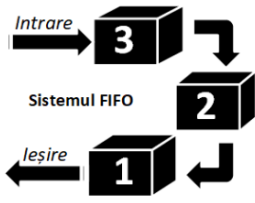

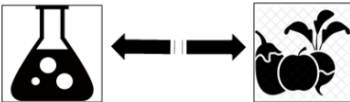
2. Depozitarea – proces de repartizare a materiilor prime în conformitate cu natura acestora și gradul de alterare, în încăperi special destinate. Asigurarea cu un regim de temperatura dar și umiditate relativă a aerului, dirijată în spațiile de depozitare, precum și respectarea normelor igienico-sanitare, au o importanță deosebită asupra păstrării caracteristicilor senzoriale, igienice și nutritive ale alimentelor. Se va asigura prevenirea emanației sau absorbției unor mirosuri străine.

Depozitarea se va face respectând indicațiile pentru fiecare produs alimentar:

- așezare,
- temperatură,
- umiditate,
- identificare produs.



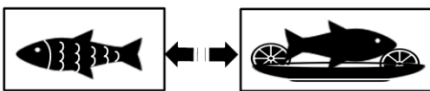



Se va avea în vedere compatibilitatea dintre produse (vecinătăți admise), durata de depozitare și rotația stocurilor („primul intrat, primul ieșit”). Rotirea stocurilor reduce pierderile prin degradarea sau expirarea produselor depozitate.

Depozitarea alimentelor

- Mențineți temperatura între 10 și 21°C. 
- Utilizați spațiul de stocare după principiul - Primul intrat, primul ieșit/ consumat. I se mai spune sistemul FIFO – abreviere de la englezescul *First In First Out*. 
- Depozitați articolele la o înălțime de cel puțin 6 cm de la podea. 
- Depozitați articolele chimice separat de alimente. 
- Păstrați podelele curate și fără aglomerație de articole.

Reguli privind depozitarea alimentelor

Refrigerarea și congelarea alimentelor

- Acoperiți, etichetați și datați toate articolele.  Data/Luna/Anul recepționării
- Nu depozitați alimentele în cutii deschise sau în cutii de carton. 
- Depozitați alimentele crude și gata preparate separat. 
- Refrigerati alimentele la o temperatură de 5°C sau mai mică. 
- Depozitați alimentele congelate între temperatura de -18 și -22°C. 
- Împiedicați condensul să picure peste alimente. 
- Păstrați carnea crudă/brută într-un recipient etanș, pe polița de jos, departe de alte produse alimentare.

Reguli privind refrigerarea și congelarea alimentelor

Alimentele care se alterează ușor se păstrează în condiții de refrigerare (la max. +40°C) sau congelare (între -18°C ... -40°C). Depozitarea legumelor și fructelor este indicat să se facă în

spații răcoroase, cu umiditate mare (85-95%), tip pivniță. Pentru depozitarea alimentelor neperisabile trebuie asigurate temperaturi cuprinse între 7 și 20°C și umiditate redusă (în particular se urmăresc condițiile de depozitare înscrise pe ambalaj de către producător). La scoaterea mărfurilor din depozite în scopul introducerii acestora în procesul de preparare, se efectuează o nouă verificare a calității alimentelor, pentru depistarea eventualelor degradări calitative care se pot produce pe perioada depozitării. Alte reguli de depozitare a materiilor prime sunt reprezentate.

La depozitarea materiilor prime care necesită congelare sau refrigerare trebuie să se respecte o serie de reguli stricte ce țin de siguranța alimentelor și evitarea alterării. În tabel sunt descrise regulile congelării și refrigerării corecte a alimentelor.

Dozarea materiilor prime în procesul de preparare sunt ilustrate în figura de mai jos.

Dozarea materiilor prime se execută în conformitate cu rețetele de fabricație și programul tehnologic al zilei (număr de sortimente și număr de porții din fiecare sortiment). Aceasta operațiune este deosebit de importantă deoarece de exactitatea ei depinde realizarea consumului specific (număr de porții și gramaj pe fiecare porție) și calitățile gustative ale preparatului. Se execută prin cântărire sau măsurare volumetrică pentru fiecare materie primă în parte.



Elemente ale dozării materiilor prime

3. Prelucrarea primară – reprezintă operațiile pe care le suferă materiile prime și auxiliare până la obținerea semipreparatelor curate, salubre din care se prepară bucatele: eliminare ambalaje de transport și a ambalaje individuale, sortare, spălare, curățire, fasonare, tranșare, mărunțire, tăiere, condimentare, depozitare semipreparate în condiții de refrigerare în vederea utilizării ulterioare. Operațiile de prelucrare primară se efectuează în încăperi special destinate, amenajate în imediată apropiere a spațiului de pregătire culinară (bucătărie caldă și rece). Se disting spații dotate corespunzător pentru prelucrarea primară a legumelor și fructelor, cărnii, peștelui și ouălor.



Semipreparat culinar—produs alimentar obținut prin prelucrarea primară a materiei prime.



Exemple de semipreparate culinare

Prepararea la rece constă în execuția unor operații specifice de realizare a semipreparatelor și preparatelor reci (sosuri, gustări reci, salate). Se execută operații de filiere, tăiere, răzuire, amestecare, batere etc. Efectuarea operațiilor se realizează în bucătăria rece a unității, echipată corespunzător.

4. Prepararea – constă în asocierea tuturor ingredientelor prelucrate primar și/sau termic prevăzute de rețetă și uniformizarea din punct de vedere al gustului, formei, aspectului și transformarea lor în preparat culinar.

Prelucrarea termică a alimentelor se realizează prin aducerea și menținerea acestora la o temperatură determinată, într-un anumit interval de timp. Prelucrarea termică determină modificări fizico-chimice și microbiologice în produs. Operațiile specifice prelucrării termice necesită dotarea cu utilaje care să asigure transferul de căldură.



Preparat culinar - produs culinar care se prezintă sub formă gata preparată, bun pentru consumul ca atare.



Exemple de preparate culinare

În urma preparării apar numeroase deșeuri și pierderi alimentare.



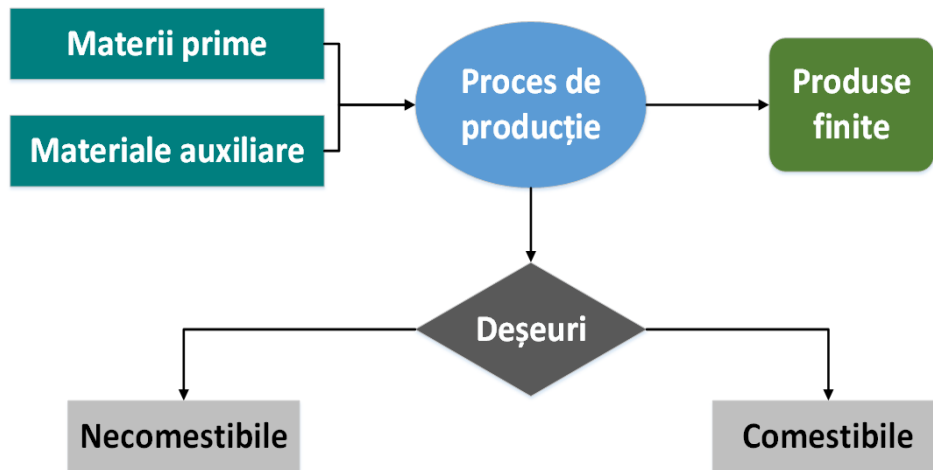
Deșeuri alimentare sunt partea necomestibilă a produsului alimentar care se înlătură la prelucrarea primară.



Exemple de deșeuri alimentare

Cantitatea deșeurilor rezultate în urma procesului de producție depinde de:

- Tipul de aliment (pește, carne de bovină sau pasăre, legume etc.).
- Cantitate sau mărimea.
- Modul de prelucrare (de exemplu, pește cu cap sau fără, eviscerat sau neviscerat etc.)
- Modul de tratare culinară (filetare, cu oase, cu piele etc.).



Schema procesului de apariție a deșeurilor alimentare

Deșeurile alimentare necomestibile – includ deșeurile care nu pot fi utilizate ulterior în alimentație și urmează a fi aruncate la gunoi. De exemplu viscerele, branhiile de pește etc.

Deșeurile alimentare comestibile – deșeurile care pot fi utilizate ulterior în procesul de preparare. De exemplu, capuri de pește, oasele, pielea – pot fi utilizate la fierberea bilioanelor, iar icrele și lapții de pește la prepararea pateurilor.

În figura de mai jos sunt prezentate exemple prelucrare și depozitare a deșeurilor necomestibile.



Exemple de prelucrare și depozitare a deșeurilor alimentare

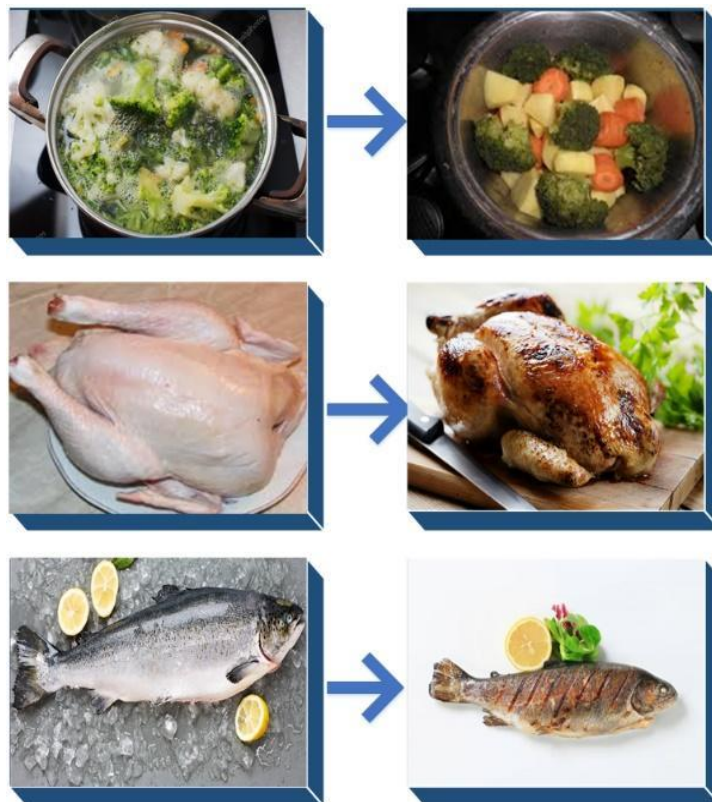
Toate deșeurile provenite de la unitatea de alimentație publică trebuie să fie sortate și depozitate în recipiente speciale numite pubele. Fiecare pubele are o anumită culoare și este destinată unui anumit tip de deșeu.



Exemple de sortare deșeurilor nealimentare și alimentare



Pierderi tehnologice— reducerea unei părți comestibile a produsului în procesul tehnologic de prelucrare primară sau termică.



Exemple de pierderi tehnologice la prelucrare termică

Pierderile tehnologice, consumuri specifice, redactarea rețetelor

Un indicator al eficienței utilizării materiei prime în preparat este **consumul specific**. Acesta include pierderile pe fluxul tehnologic (cu operațiile preliminare, cu tratamentele termice, cu depozitarea). Indicii orientativi ai pierderilor tehnologice la anumite produse alimentare sunt prezentați mai jos:

Aceste determinări sunt orientative și țin cont de caracteristicile materiei prime, de sezon, de priceperea lucrătorului.

5. Finisarea – ultima operațiune pentru definitivarea unui preparat culinar. Constă în condimentarea și aromatizarea preparatelor culinare, operație prin care se îmbunătățește savoarea mâncărilor.

6. Porționarea – preparatelor culinare se face cu respectarea gramajului și a formei specifice a preparatelor, conform rețetelor.

7. Distribuția – este ultima etapă în care preparatul culinar finit trebuie să ajungă la consumator într-o stare adecvată. O mare importanță o are păstrarea calităților organoleptice și valorii nutriționale a preparatelor culinare care este posibilă prin respectarea condițiilor și termenilor de păstrare, precum și a normelor sanitaro-igienice.

Verifică cunoștințele:



1. Ce studiază tehnologia culinară?
2. Care este consecutivitatea activităților în tehnologia culinară?
3. Cum se clasifică materia primă, caracterizând fiecare grup?
4. Ce operații de verificare se execută în procesul recepției cantitative a materiei prime? Dar în cazul recepției calitative?
5. Care sunt regulile de depozitare a alimentelor?
6. În ce constă procesul de dozare a materiilor prime?
7. Ce exemple de semipreparate culinare puteți oferi?
8. Cum puteți defini termenul de preparat culinar?
9. Care este diferența între deșeuri alimentare și pierderi tehnologice?



Curiozități

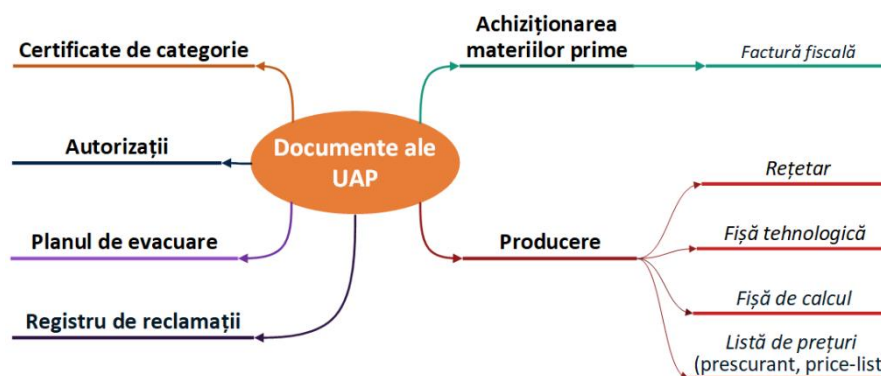
- Găina face, în medie, între 250 și 270 de ouă pe an. Coaja constituie 9-12% din greutatea totală a unui ou și conține pori care permit oxigenului să pătrundă și dioxidului de carbon și umidității să iasă din ou.
- Exista 20 000 specii de pește, dintre care 200 se pescuiesc.
- Cea mai veche legumă folosită de om este varza.
- Ceapa este cea mai întrebuințată legumă din lume.

Documentația normativ tehnică în Alimentația Publică

Toate Unitățile de Alimentație Publică UAP activează respectând un set de acte normativ-legislative obligatorii precum acte în care se documentează recepția materiilor prime, se confirmă calitatea materiei prime, la fabricarea preparatelor culinare, distribuirea preparatelor culinare, în gestionarea reclamațiilor de la consumatori.

Principalele cerințe față de documentele de achiziționare și păstrarea materiei prime și altor produse alimentare sunt indicate în Hotărârea de Guvern 1209 din 08.11.2007 (capitolul I, articolul 9, capitolul II, articolele 11 - 13, capitolul III, articolele 20 - 21).

O clasificare generală a principalelor documente gestionate în cadrul unității de alimentație publică, importante pentru toate aspectele activității desfășurate.



Documente obligatorii pentru activitatea unității de alimentație publică

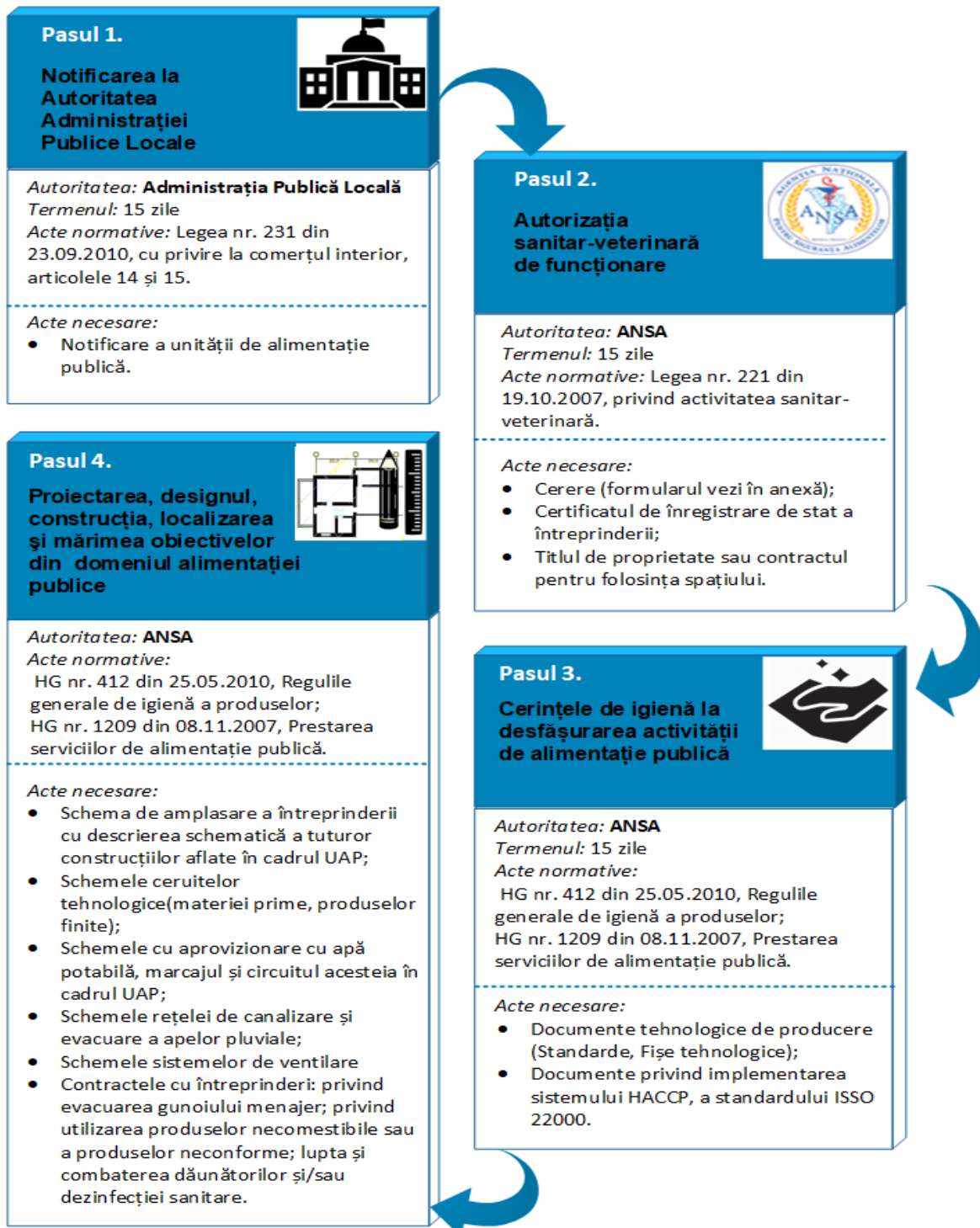
Principalele acte privind începerea activității unității de alimentație publică

Certificat de categorie - atribuit întreprinderii în conformitate cu clasificarea din cadrul Nomenclatorului-tip al unităților de alimentație publică.

Autorizație de funcționare- alimentația publică face parte din categoria de activități economice pentru care este nevoie de anumite autorizații. După ce a fost înregistrată firma la Camera Înregistrării de Stat, urmează să se obțină și o licență de activitate la Camera Licențiere de Stat. Dacă se intenționează comercializarea produselor, inclusiv a băuturi alcoolice, este necesar să se depună la Direcția Comerț a Primăriei (în localitatea unde va fi deschisă unitatea de alimentație publică) un dosar ce conține următoarele documente:

- cererea-model avizată de pretura de sector (unde este amplasată unitatea) și Direcția generală arhitectură, urbanism și relații funciare;
- certificatul de înregistrare a întreprinderii, eliberat de Camera Înregistrării de Stat;
- autorizația sanitară de funcționare;
- autorizația sanitar-veterinară de funcționare;
- extrasul din registrul bunurilor imobile privind apartenența imobilului cu destinație ne locativă, eliberat de către Oficiul cadastral;
- contractul de locațiune, pentru unitățile amplasate în încăperi închiriate;

- contractul cu Regia „Autosalubritate”;
- certificatul de conferire a categoriei unității de alimentație publică;
- în cazul amplasării unităților în blocuri locative este necesar acordul locatarilor;
- pentru disco-baruri, cererea urmează a fi avizată de organul supravegherii de stat a măsurilor contra incendiilor;
- pentru terasele de vară se prezintă contractul de arendă a terenului sau titlul de autentificare a dreptului deținătorului de teren.



Planul evacuării – la clădiri și instalații (cu excepția caselor de locuit) în care se află concomitent pe un etaj mai mult de 10 persoane trebuie elaborate și afișate în locuri vizibile planurile (schemele) de evacuare a persoanelor în caz de incendiu, de asemenea, trebuie să fie prevăzut un sistem (o instalație) de avertizare despre incendiu. Această prevedere este stipulată în H.G. nr. 1159 din 24.10.2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice “Reguli generale de apărare împotriva incendiilor în Republica Moldova” RT DSE 1.01-2005.

Registru de reclamații – conform HG 1209 din 08.11.2007 unitățile de alimentație publică sunt obligate să dispună de Registrul de reclamații, afișat la loc vizibil și accesibil pentru consumatori.



Model general al unui plan de evacuare

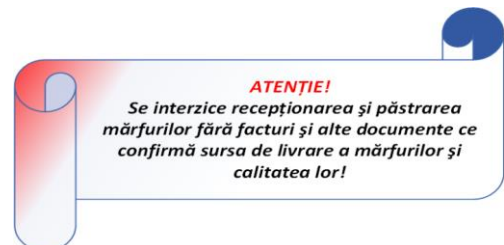


Model de registru de reclamații

Documentele de achiziție a materiilor prime în unitatea de alimentație publică:

Factura fiscală - în cazul livrării produselor, la executarea lucrărilor și la prestarea serviciilor, se emite obligatoriu factura fiscală. Acesta trebuie întocmită în momentul livrării bunurilor sau finalizării prestării serviciilor, cu excepția cazului în care factura fiscală a fost deja emisă. Factura fiscală trebuie să cuprindă următoarele informații:

- un număr de ordine al facturii, prin care factura fiscală este identificată;
- data eliberării facturii;
- data la care au fost predate/livrate bunurile/serviciile;
- data încasării avansului (dacă este cazul);
- datele persoanei impozabile care emite factura fiscală: denumire/nume, adresa, cod de înregistrare sau cod de identificare fiscală;
- datele beneficiarului: nume și adresa;
- denumirea și cantitatea bunurilor/serviciilor;
- baza de impozitare a bunurilor/serviciilor;
- cota de taxa aplicată și suma taxei colectate.



FACTURĂ FISCALĂ
НАЛОГОВАЯ НАКЛАДНАЯ

numărul de ordine al facturii
Seria, Nr.
Серия, №

Date despre foaia de parcurs

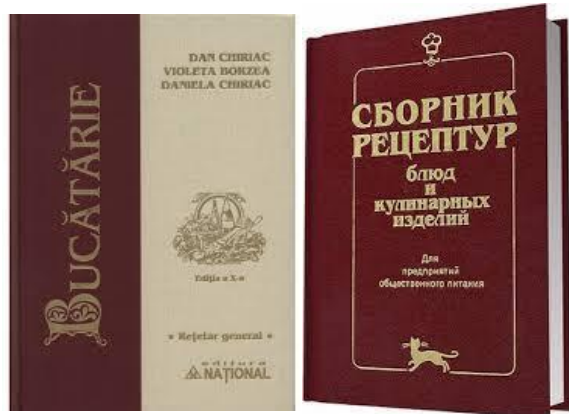
8. Foaia de parcurs Путевой лист		seria: серия	număr: номер	data: дата							
9. Transportator Перевозчик		c.f./ nr. TVA ф.к./ код НДС									
1. Furnizor: Поставщик											
2. Cumpărător: Покупатель											
3. Delegație Доверенность											
4. Documente anexate Прилагаемые документы											
6. Punct descărcare Пункт разгрузки											
7. Redirișări Переадресовки											
10.1	10.2	10.3	10.4	10.5	10.6	10.7	10.8	10.9	10.10	10.11	10.12
Denumirea mărfurilor, serviciilor și cod nomenclator Наименование товара, услуг и номенклатурный код товара	Unitatea Единица измерения	Cantitatea Количество	Preț unitar, без TVA Цена единицы	Valoarea totală Общая сумма без НДС, лев	Cota Ставка НДС, %	Suma totală a TVA, lei Общая сумма НДС, лев	Valoarea serviciilor, lei Стоимость товаров, услуг	Altă Другая информация	Tip Тип упаковки	Număr Количество мест	Masa Масса брутто
11. TOTAL (pe pagină) / Всего (по странице)					X			X	X	X	X
12. TOTAL (pe factura fiscală) / Всего (по налоговой накладной)					X			X	X	X	X
13. Permis eliberarea: Отпуск разрешил					Persoana care eliberează bunurile Функция, numele, prenumele și semnătura Должность, фамилия, имя и подпись						
14. Predat bunurile (serviciile) Сдал материальные ценности (услуги)					Funcția, numele, prenumele și semnătura Должность, фамилия, имя и подпись						
15. Primit bunurile intermedi Принял материальные ценности посредник (перевозчик)					Funcția, numele, prenumele și semnătura Должность, фамилия, имя и подпись						
16. Predat bunurile intermediarului (transportatorului): Сдал материальные ценности посредник (перевозчик)					Funcția, numele, prenumele și semnătura Должность, фамилия, имя и подпись						
17. Primit bunurile (serviciile) cumparatorul: Принял материальные ценности (услуги) покупатель					Persoana care primește bunurile Функция, numele, prenumele și semnătura Должность, фамилия, имя и подпись						

Model de factură fiscală și principalele sale componente

Factura fiscală poate fi emisă pe suport de hârtie sau în format electronic care îndeplinește condițiile menționate anterior. Din iulie 2020 factura fiscală este emisă doar în format electronic e-factura.

Principalele acte normativ tehnice importante în procesul de producție al UAP sunt următoarele

Rețetarul este o colecție de rețete pentru prepararea bucatelor culinare, articole de patiserie și cofetărie pentru întreprinderile de alimentație publică; un document tehnic care definește normele pentru stabilirea materiilor prime cu masa brută și netă pentru semipreparate și produse finite care conțin cerințe pentru procesele tehnologice de preparare (normele de ieșire a bucatelor gata cu indicarea masei elementelor componente, precum și masa totală a acestui fel de bucate).



Întreprindere _____ or. Chișinău
 FIȘA TEHNOLOGICĂ Nr. _____
 Denumirea preparatului _____
 Rețeta nr. _____

Denumire materie primă	Cantitatea			
	1 porție		10 porții	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
TEHNOLOGIA PREPARĂRII				
CARACTERISTICILE DE CALITATE				
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">_____ *</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">_____ *</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">_____ *</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 5px;"> (semnătruta) (semnătruta) (semnătruta) </div>				

* Fișa tehnologică este semnată de persoanele autorizate în funcție de organigrama UAP.

Exemplu de fișă tehnologică

Fișa de calcul (calculație) – conține calculul prețurilor de vânzare la fiecare fel de bucate (articol) de producție proprie, inclusiv la produsele alimentare, culinare, de cofetărie și la semipreparate. Prețurile preparatelor culinare se stabilesc începând de la costul unui kilogram cu luarea în considerație a rotunjirii prețului pentru 100 g. Stabilirea costului bucatelor (articolelor) se efectuează pornindu-se de la valoarea materiei prime pentru 100 porții sau 10 kg (sosuri, garnituri, tocătură etc.). Fișa de calcul se întocmește separat pentru fiecare fel de bucate (articol).

Verifică cunoștințele:



1. Enumerați etapele deschiderii afacerii în domeniu Alimentației Publice.
2. Ce acte normativ tehnice importante se utilizează în procesul de producție al unității de alimentație publică?
3. Ce este rețetarul?
4. Care este conținutul unei fișe tehnologice?
5. Ce include fișa de calcul?
6. Ce document permite achiziția materiei prime în unitatea de alimentație publică?

Fișă (cartelă) tehnologică - reprezintă lista de sarcini și este un document care conține informații despre ingredientele și procesul tehnologic a preparatului culinar. Conține următoarele informații:

- Denumirea preparatului și destinația utilizării fișei tehnologice respective
- Cantitatea și denumirea materiei prime a preparatului culinar
- Normele de consum a materiilor prime exprimate în masă bruto și neto, precum și normele de ieșire a semifabricatului și bucatelor gata
- Procesul tehnologic
- Caracteristicile de calitate
- Reguli de finisare și servire

Întreprinderea _____ or. Chișinău

FIȘA DE CALCUL Nr. _____

Preparatul culinar _____

Numărul de ordine a fișei de calcul și data întocmirii	Nr. Data			Nr. Data		
	Norma	Suma	Prețul	Norma	Suma	Prețul
Denumirea produselor						
Prețul unei porții de consum						
Gramajul						
Fișa de calcul a fost întocmită de:						
Titlul persoanei responsabile de producere						
Aprobată de:						
Titlul persoanei responsabile de administrarea întreprinderii						

Exemplu de fișă de calcul



Curiozități

Conform părerilor unor specialiștilor, restaurantul în sens modern a fost dezvoltat acum 250 de ani care erau destinate exclusiv persoanelor care făceau parte din clasa socială superioară. Aceștia aveau șansa de a se delecta cu preparate inspirate în general de bucătăria rafinată a Franței.

Iată care sunt cele mai vechi restaurante din lume:

Stiftskeller St. Peter, Salzburg, Austria, ca. 803. Încă se află încadrat în structura inițială a abației, iar sălile sunt decorate în stil baroc.



Bianyifang, Beijing, China, ca. 1416. Specializat în preparate din carne de rață, începuturile sale datează din vremea dinastiei Ming.

Zum Franziskaner, Stockholm, 1421. Localul a fost fondat de către călugări germani, clădirea în care se află acum restaurantul a suferit însă modificări.



Honke Owariya, Kyoto, Japonia, 1465. Inițial a fost doar o cofetărie, azi familia imperială obișnuiește să ia masa aici.

La Tour d'Argent, Paris, Franța, 1582. Pivnița restaurantului cu stea Michelin are unele din cele mai bune vinuri din lume și a rezistat bombardamentelor, priveliștea cu catedrala Notre Dame este magnifică. Acest restaurant a inspirat filmul "Ratatouille".





Zur letzten Instanz, Berlin, Germania, 1621. Inițial a fost doar o tavernă, aici au mâncat multe personalități, de la Napoleon și Beethoven până la Angela Merkel.

White Horse Tavern, Newport, Rhode Island, 1673. În vremurile coloniale se întâlneau aici generalii și sfatul orășenesc.



A la Petite Chaise, Paris, Franța, 1680. Poarta de fier originală încă se păstrează, aici mereu se adunau politicieni și scriitori.

Botin, Madrid, Spania, 1725. Un restaurant foarte bine documentat, care apare și în lucrările lui E. Hemingway, F. Forsyth sau J. Michener.



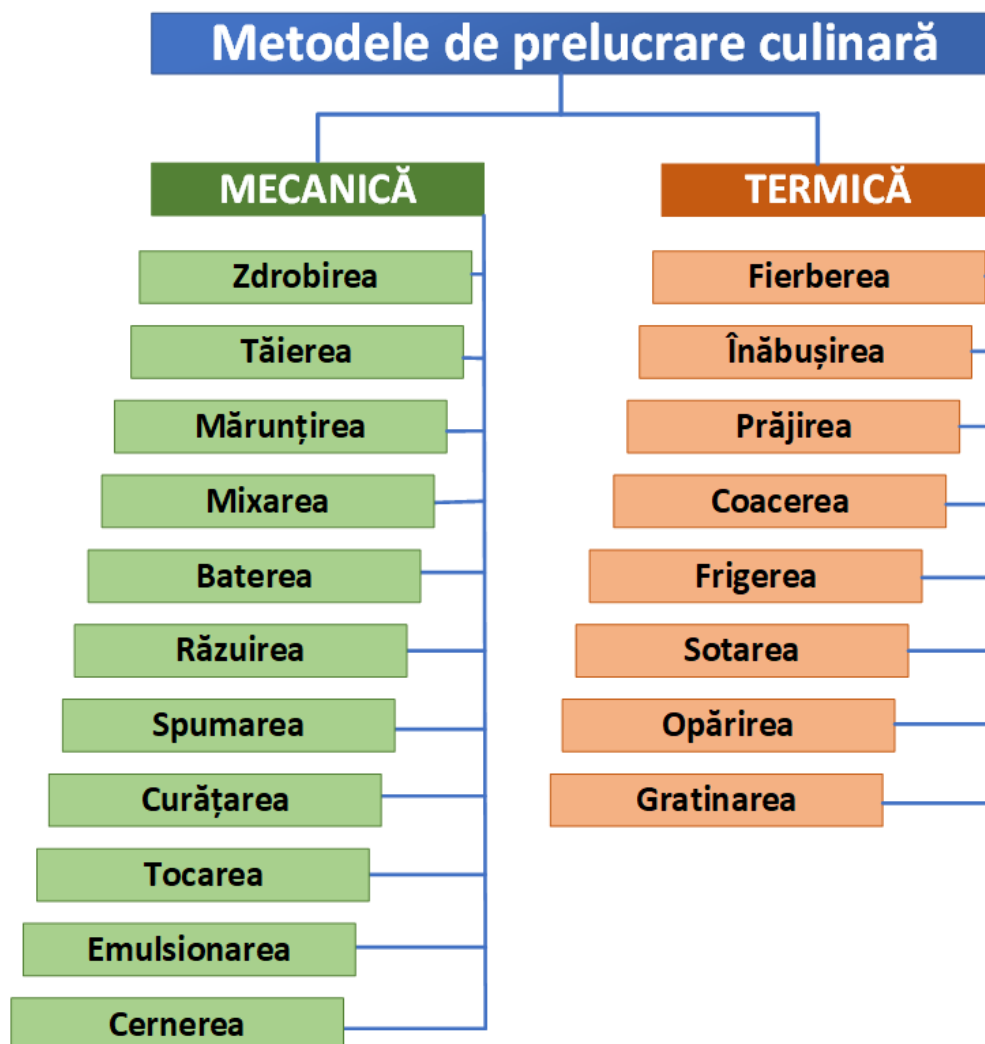
Conform relatărilor lui Marco Polo, primele restaurante care semănau foarte mult cu ceea ce cunosc oamenii din ziua de azi au apărut în China. Prin anii 1280 la *Hangzhou* existau deja chelneri, meniuri și multe locuri de întâlnire pe care le putem descoperi și astăzi. Mai târziu, prin anii 1760 au început să se dezvolte diverse afaceri și în Paris. Așteptările culturale, istorice și regulile care definesc ideea de restaurant provin tot din acea perioadă. „Inovația” constă în posibilitatea de a comanda mâncare din meniu, luarea mesei la diferite ore sau doar plata produselor comandate.

Clasificarea metodelor de prelucrare culinară a produselor alimentare

Metode de prelucrare culinară a produselor alimentare și caracteristicile lor

Alimentele prin prelucrare își schimbă aspectul, se îmbunătățesc gustul, aroma, structura și consistența, fiind consumate cu plăcere, totodată influențând pozitiv digestia și asimilarea. Prelucrarea culinară a alimentelor se face cu un consum de energie mecanică și termică.

Clasificarea metodelor de prelucrare culinară



Metode de prelucrare primară a produselor alimentare și caracteristicile acestora

Metoda de prelucrare mecanică - Determină schimbări fizice ale alimentelor de origine vegetală și animală supuse unui proces manual sau mecanic.

Dintre metodele de prelucrare mecanică sunt următoarele:

Zdrobirea - sfărâmarea sau măcinarea alimentelor. Procedul se poate realiza manual sau mecanic.



Tăierea - despărțirea, separarea alimentelor în bucăți cu ajutorul unui obiect tăios. Procedul se poate realiza manual sau mecanic. Legumele pot fi tăiate în forme diferite, în funcție de utilizările ulterioare: felii, cuburi, Julien (fâșii subțiri), mărunț, sferturi, inele (ceapă) etc.



Mărunțirea - micșorarea, tăierea în bucăți mici a alimentelor. În funcție de dotările existente și de gradul de mărunțire ce trebuie realizat, se folosește procedura manuală sau mecanică.



Mixarea (omogenizarea) - amestecarea până la omogenizarea completă a preparatului. Se poate realiza manual sau mecanic prin utilizarea malaxorului sau a robotului.



Baterea - mișcare energetică, mecanică sau manuală care are drept scop frăgezirea unui aliment. De exemplu, baterea cărnii pentru obținerea diverselor preparate, baterea tocăturii din carene etc.



Răzuirea - îndepărtarea unui strat subțire de pe suprafața unui aliment cu ajutorul unei unelte mecanice sau electrice cu scopul mărunțirii acestuia.



Spumarea - amestecarea, mixarea alimentelor, până capătă aspect de spumă, pe bază de creme de lapte și ou sau piure de fructe, cu adaos de frișcă, de albuș bătut spumă sau mering-spumă; îndepărtarea spumei de la fierberea supei.



Curățarea - Separarea și îndepărtarea părților necomestibile, nedigerabile și inestetice a alimentelor. Procedură se pot fi realizată mecanic sau manual. Curățarea manuală se realizează folosind diferite instrumente tăietoare: cuțite, decojitoare, ustensile pentru scos sămburi etc., iar la cea mecanică: mașina de curățat cartofi și rădăcinoase, mașini cu cuțite, tamburi cu site



Tocarea - tăierea în bucăți foarte mărunte se realizează manual cu cuțitul sau cu satârul. La tăierea mecanică se folosește mașina de tocat sau mașina de tocat anexată robotului universal.



Emulsionarea - transforma alimentele în emulsie prin amestecarea dispersă din două lichide insolubile unul în celălalt, cu aspect cremos (de exemplu, maioneza).



Cernerea - trecere prin sită sau ciur, pentru: alegerea alimentelor mai mărunte; eliminarea corpurile străine; îmbogățirea cu oxigen a alimentelor cernute.



Metode de prelucrare termică a produselor alimentare și caracteristica acestora

Metoda de prelucrarea termică - modul de transmitere a energiei calorice către alimente de origine vegetală și animală.

Avantajele prelucrării culinare termice:

- previne contaminarea cu microorganisme care au ajuns pe alimente;
- obținerea de calități senzoriale superioare ; creșterea digerabilitatii.

Dezavantajele prelucrării culinare termice:

- distrugerea unor substanțe nutritive (vitamine) ;
- apariția unor substanțe toxice (grăsimi oxidate);
- pierderi în greutate (pierd apa).

Dintre metodele de prelucrare termică sunt următoarele:

1. Fierberea - metodă simplă de preparare a alimentelor, care constă în expunerea alimentului de origine animală sau vegetală în contact cu energia calorică propagată prin apă, vapori de apă sau în apă și vapori. Fierberea se aplică la pește, carne, legume, fructe, paste făinoase, crupe, lactate, ouă, etc.

Condiția de bază e să se atingă temperatura ridicată în centrul produselor (alimentele solide se taie în bucăți cât mai mici ; se preferă vase cilindrice, mai înalte și mai înguste, care dirijează căldura către centrul recipientului; materiile prime grase care fierb mai greu se taie în bucăți mai mici).

Fierberea poate fi de trei feluri:

- **Fierbere de bază (obișnuită) în apă** - poate fi realizată prin doua variante:
 - introducerea produselor în apă rece cu creșterea treptată a temperaturii;
 - prin introducerea produselor direct în apă la temperatura de fierbere.

În apă rece se pun: legume și fructe uscate, pentru a absorbi apă în timpul fierberii; oase, oase de pește.

În apă fierbinte se pun: cartofi, legume, orezul, peștele, carne de bovină, limbă, ouă.

Alimentele cu un conținut redus de apă, vor îngloba prin fierbere, o parte din lichidul mediului în care se află, iar cele cu un conținut crescut de apă vor suferi în timpul fierberii o reducere a volumului.



Fierberea de bază

Durata fierberii depinde de tipul produsului, stadiul de maturitate, gradul de mărunțire, scopul urmărit.



Fierberea cu vapori de apă

- **Fierbere cu vapori de apă (aburi)** - presupune excluderea contactului alimentelor cu apa, reducând astfel pierderile de substanțe nutritive.

Alimentele sunt așezate pe suporturi cu orificii fine prin care trece aburul generat în vasul inferior aflat în contact direct cu sursa de căldură, sau în cuptor cu jet de abur. Se fierb la aburi diverse legume, cartofi, carne, pește, fructe de mare, leguminoasele, cereale.

- **Fierberea prin înăbușire** - constă în fierberea alimentului în vapori supraîncălziți. Prin această metodă, se scurtează timpul de prelucrare termică și se minimizează pierderile de substanțe nutritive, sensibile la tratamentul termic, cum sunt unele vitamine.



Fierberea înăbușită



Fierberea sub presiune

- **Fierberea sub presiune (peste 100° C)** - folosește vase speciale, cu închidere ermetică, în care se introduce inițial o cantitate mică de lichid cu care se realizează un circuit continuu de vapori, menținând-se astfel umiditatea, fără a fi necesar să se mai adauge lichid pe parcursul procesului, fiind astfel scurtat timpul de prelucrare prin creșterea temperaturii. Avantajul acestei proceduri constă în reducerea foarte mare a timpului de fierbere.

2. Înăbușirea (brezarea)- se realizează prin încălzirea alimentelor până 160-180°C într-o cantitate mică de lichid (grăsime și apă sau supă, în proporții egale) până capătă o crustă rumenă pe toate părțile (cu scopul de a se păstra substanțele nutritive), apoi se adaugă puțin lichid fierbinte, se acoperă vasul cu un capac și se fierbe la abur, în suc propriu (înăbușit), până ce produsul este bine pătruns.



Înăbușirea (brezarea)

Acest procedeu se aplică la cărnurile care trebuie fierte mai mult timp sau bucățile mari de carne, la anumite legume (varza, anghinarea etc.). Procesul este lent și se poate realiza pe plită (mașina de gătit) sau la cuptor, la foc moderat.

3. Prăjirea - proces termic de pregătire a unui preparat într-o cantitate mai mică sau mai mare de grăsime fierbinte (140-180°C).

Prăjirea se face până ce preparatul capătă o crustă crocantă la suprafață.

Deși preparatele pregătite astfel au o savoare deosebită, în cursul acestei metode (în timpul încingerii grăsimii) apar o serie de compuși dăunători organismului și chiar se degradează unele vitamine.

Există două metode de prăjire:

- **Metoda de bază** – se realizează la temperatura 140-160°C și într-o cantitate mică de grăsime.
- **Prăjirea în grăsime încinsă (fry)** – la temperatura de 160-180°C și baie de ulei.



Prăjirea prin metoda de bază



Prăjirea în grăsime încinsă

4. **Coacerea** - proces termic de pregătire a unui preparat, într-un mediu de aer cald, de exemplu în cuptor încins, temperatura variind între 180-250°C. Printr-o asemenea metodă se prepară aluaturile, sufleurile, budincile, fructele, legumele, carnea, peștele.



Coacerea



Frigerea

5. **Frigerea** - metodă prin care alimentul este expus direct radiațiilor calorice care poate fi flacără, cărbuni aprinși, raze infraroșii, etc. (de exemplu, grătar, rotisor) sau prin intermediul unei plăci metalice (tigaie încinsă și neunsă). La suprafața alimentului se formează o crustă. Frigerea poate fi aplicată pentru prepararea cărnii, peștelui, legumelor, etc.

6. **Sotarea** - constă în prelucrarea produselor în absența apei, într-o cantitate foarte mică de apă sau în prezența unei cantități mici de apă și grăsime. Sotarea nu presupune rumenirea preparatului, ci frigerea rapidă în vas deschis, fără capac, la foc puternic, pe timp scurt. Se pregătesc astfel: cartofi, fasole verde, conopidă, mazăre, morcovi, dovlecei, ciuperci, semipreparate din carne etc.



Sotarea



Opărire

7. **Opărire** - proces de scurtă durată, folosind apa la temperaturi relativ scăzute, 80-90°C, maximum 100° C, are ca scop: înmuierea și contractarea produselor de origine vegetală; îndepărtarea gustului și mirosului nedorit al unor legume crude (varză, gulii, conopidă); îndepărtarea membranei externe a unor legume și fructe; albirea unor materii prime de origine animală.

8. **Gratinarea** - tratament termic de scurtă durată (10-15 minute), care se aplică pentru finalizarea structurii unor preparate (de exemplu, peste care se rade cașcaval). După care se introduce în cuptoare (obișnuite, cu microunde, salamandre) unde la suprafața produsului au loc reacții din care rezultă compuși de aromă și culoare, care determină îmbunătățirea caracteristicilor organoleptice ale preparatului. De regulă se întâlnește la preparatele din paste făinoase.



Gratinarea

Verifică cunoștințele:



1. Ce este procesul tehnologic în cadrul unităților de alimentație publică?
2. Care sunt metodele de prelucrare culinară a produselor alimentare?
3. Care sunt avantajele și dezavantajele aplicării tratamentelor termice pentru prepararea preparatelor culinare?
4. Prin ce se deosebesc metodele de fierbere a alimentelor?
5. Care sunt metodele de prăjire a alimentelor?
6. Prin ce se distinge metoda de opărire de metoda de sotare?
7. Ce presupune gratinarea ca metodă de prelucrare termică?



Curiozități

Începuturile gătitului la grătar. În vremurile îndepărtate ale grătarului, oamenii pregăteau focul și găteau la grătar din necesitate, aranjând lemnele într-o gramada, stropeau cu lichid inflamabil și se mirau atunci când flăcările cuprindeau chiar și locuința. În vremurile noastre, prea mult lichid inflamabil schimbă gustul mâncării și în plus există numeroase opțiuni și sisteme pentru a aprinde focul gratarului fără a mai folosi substanțe inflamabile. Acum există de asemenea și opțiunea grătarelor cu gaz, cu dispozitiv de aprindere incorporat. În trecut, oamenii erau interesați să-și asigure hrana necesară supraviețuirii, erau preocupați ca mâncarea să reziste pe timp de foamete și război, fiind mai puțin interesați de prepararea sosurilor și de curățatenie. Încă din cele mai vechi timpuri, omul a gătit deasupra unui foc deschis, afumând carnea preparată la grătar pentru a o conserva mai bine.



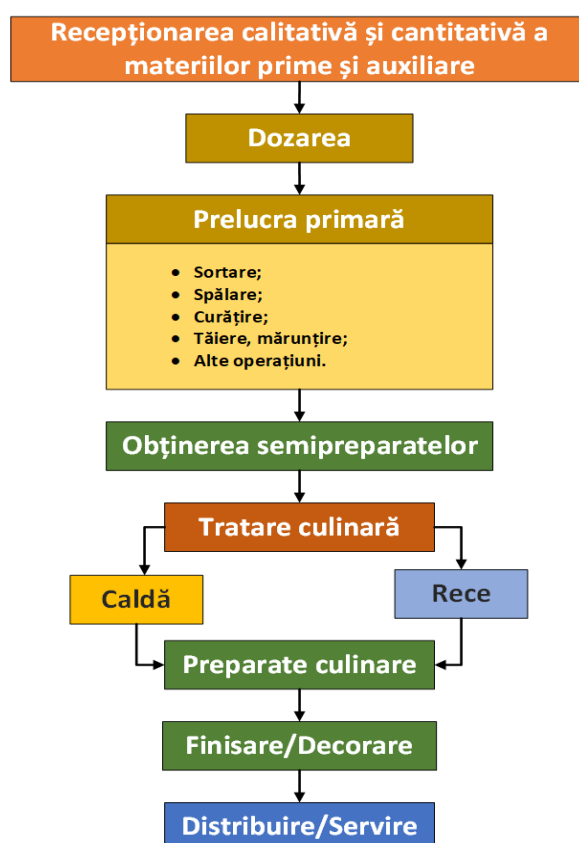
Dar de unde a apărut termenul de "barbecue"? Se pare că nimeni nu știe sigur. Unii specialiști fac asocieri cu termenul indian "barbacoa" cunoscut drept un procedeu de gătit pe carbuni incinși. Unele dicționare americane definesc verbul "to barbecue" ca "a frige carnea deasupra unui foc neacoperit".

Noțiune de proces tehnologic de pregătire a preparatelor culinare

Ansamblul ordonat al operațiilor prin care se realizează fabricarea unui preparat culinar, articolelor de patiserie și cofetărie se numește **proces tehnologic**. Procesul tehnologic de preparare a produselor presupune parcurgerea unor etape esențiale pentru pregătirea ritmică a preparatelor și pentru asigurarea calității produselor.

Flux tehnologic culinar – reprezintă circuitul materiilor prime și auxiliare de la intrarea lor în procesul de preparare și până la livrarea sub formă de produse finite sau semipreparate.

Schemă tehnologică generală de obținere a produselor culinare

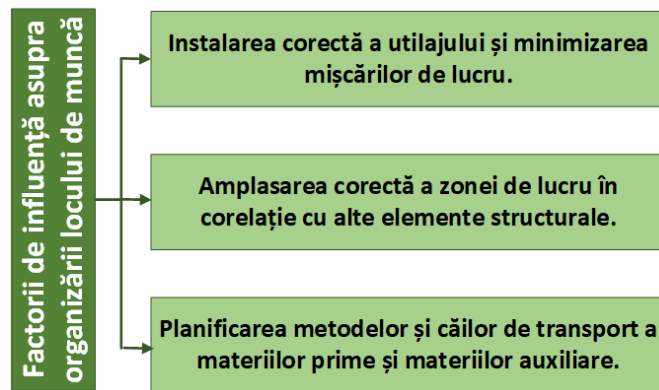


Structura unităților de alimentație publică

Conform legislației în vigoare există o serie de cerințe față de utilajul, mobilierul

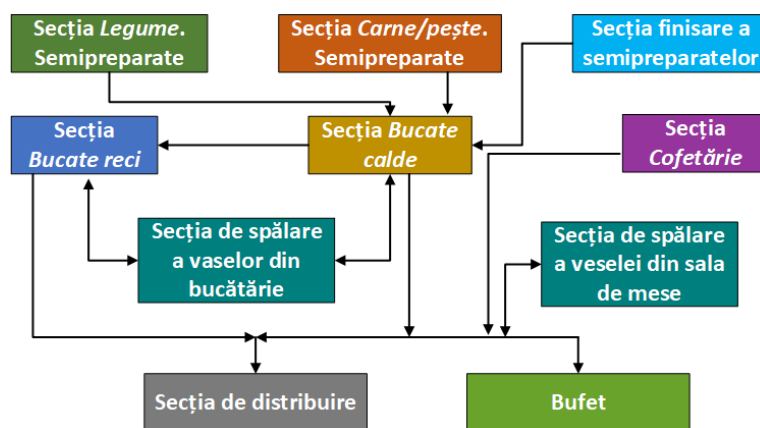
Cerințe privind organizarea sectoarelor de producere și locurilor de muncă – locul de muncă reprezintă o parte din suprafața de producție, unde sunt concentrate mijloacele de muncă (mașini, instrumente) și obiecte de muncă (materii prime, materiale auxiliare), care sunt folosite de unul sau mai multe grupuri de angajați pentru efectuarea mai multor operații.





Factori ce influențează organizarea locului de muncă

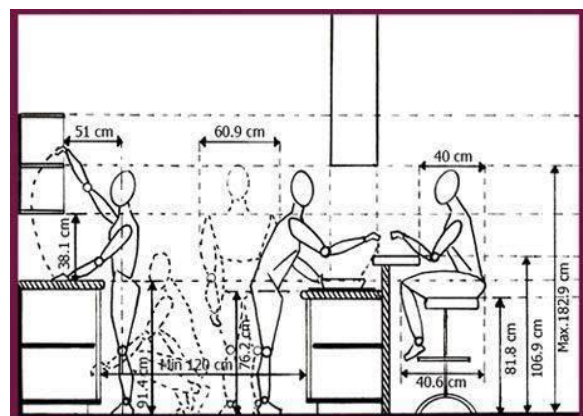
Comunicarea adecvată între secții facilitează accesul direct și rapid mărind astfel eficiența și timpul de servire a clientului și evitând posibilitățile de contaminare încrucișată.



Schema de comunicare între secții

Principiile de ergonomie în unitățile de alimentație publică

Cunoașterea și aplicarea principiilor de ergonomie prezintă o importanță deosebită pentru activitatea din alimentația publică, și este din cele mai eficiente mijloace de optimizare a proceselor de producție și servire. Astfel activitatea este realizată rațional, cu eforturi minime din partea lucrătorilor. Optimizarea are în vedere toate elementele și relațiile stabilite în procesul de muncă, perfecționarea lor continuă și menținerea unei stări de echilibru în cadrul procesului de muncă

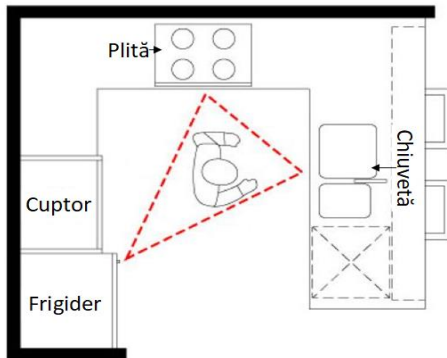


Organizarea ergonomică a locului de muncă

(între lucrător și mediul de muncă, inventarul pentru servire și pentru lucru, conținutul activităților desfășurate, clienți).

Unitățile de alimentație publică trebuie să corespundă unor concepții funcționale care să permită realizarea satisfacerea cerințelor clienților la cel mai înalt nivel.

Secțiunile de producție din unități similare trebuie proiectate astfel încât să permită implementarea unui sistem de producție rapid, simplu, eficient, ergonomic și în acord cu legislația specifică din domeniu.



Organizarea ergonomică a locului de muncă după principiul triunghiului

Organizarea spațiilor de producție depinde de volumul și diversificarea producției, distribuția în timp și spațiu a acesteia, forța de muncă disponibilă, complexitatea tehnologiilor și a echipamentelor alese.

Amenajarea tehnologică a secțiilor în unitățile de alimentație publică trebuie să asigure condițiile desfășurării unei activități eficiente, cu productivitate ridicată în pregătirea, prezentarea și servirea sortimentelor de preparate și băuturi.

Mecanizarea operațiilor de pregătire și transformare a materiilor prime, în preparate culinare, are un rol deosebit de important pentru îmbunătățirea condițiilor de muncă, ușurarea eforturilor lucrătorilor, îmbunătățirea calității preparatelor culinare realizate, diminuarea pierderilor de materii prime, asigurarea unor condiții igienico-sanitare optime în procesul de producție, creșterea productivității muncii, reducerea costurilor de producție și scăderea costurilor acestor produse.

Umerii și brațele:

- Mențineți umerii și brațele relaxate.
- Evitați „ridicarea umerilor” și „lăsarea umerilor în jos”.
- Mențineți coatele aproape de corp.
- Păstrați mâinile în timpul lucrului la nivelul coatelor.

Capul și gâtul:

- Evitați situațiile care necesită răsucirea gâtului, îndoirea acestuia înainte, în spate sau în lateral.

Măinile și încheieturile:

- Mențineți mâinile drepte și pe aceeași linie cu antebrățele - evitați răsucirea lor.
- Evitați acțiunile care necesită apăsarea încheieturilor pe margini ascuțite sau dure.

Spatele:

- Mențineți poziția dreaptă a spatelui.
- Reduceți la minim situațiile ce necesită îndoire (înainte sau înapoi), aplecare spre lateral sau răsucire.
- Pentru activități ce permit poziția așezată folosiți un taburet care va permite menținerea unei posturi adecvate.

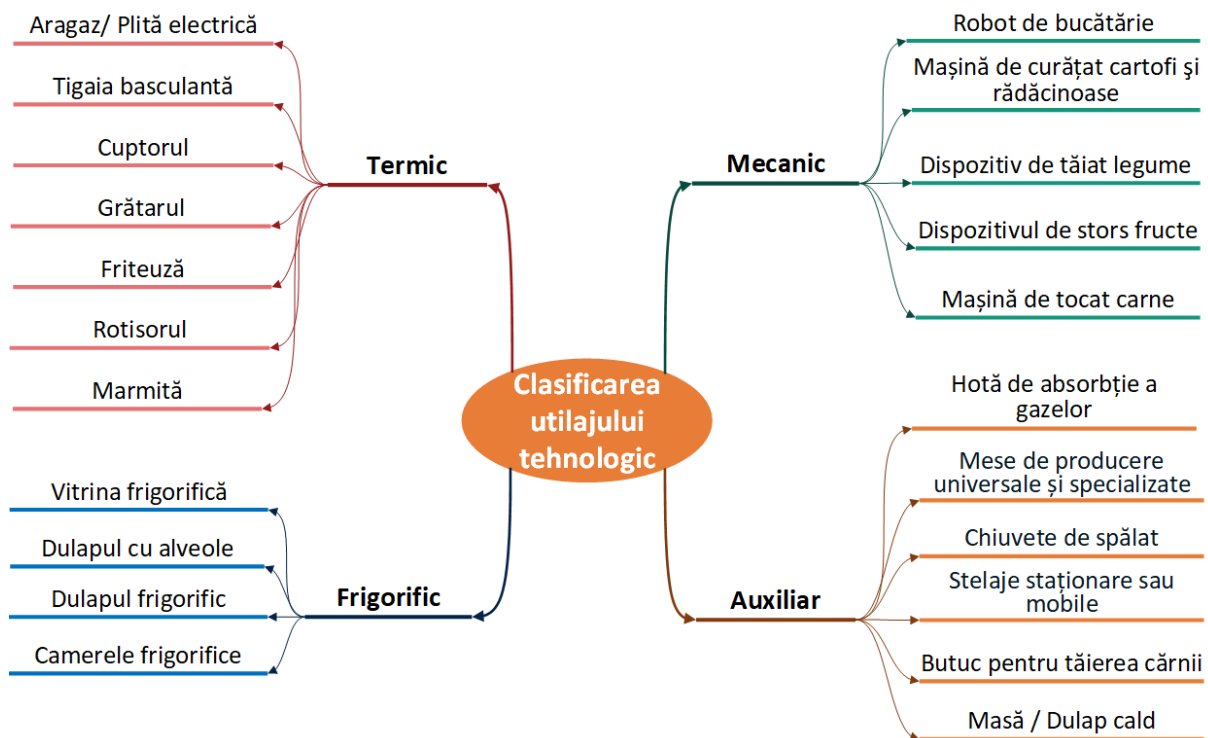
Picioarele:

- Plasarea unui picior pe un suport special pentru picioare va spori confortul poziției verticale a corpului.
- Covorașele speciale anti-oboseală de bună calitate reduc forțul depus de picioare și spate în poziția verticală.

Poziția optimală a corpului în poziție verticală

Disponerea utilajelor în spațiile de producție se face ținându-se cont de circulația materiilor prime, adică de ordinea firească în care se succed operațiile din procesul tehnologic.

În funcție de modul de acționare a utilajelor, de rolul pe care îl are fluxul tehnologic de preparare a produselor culinare, utilajele se clasifică în: mecanice, termice, frigorifice și auxiliare.



Clasificarea utilajului tehnologic specific UAP

Descrierea utilajului tehnologic specific unității de alimentație publică

Dotarea cu utilaje tehnologice specifice se face în funcție de profilul și capacitatea și categoria unității de alimentație publică, în strictă conformitate cu liniile tehnologice, normele sanitare, protecția muncii.

1. Utilajul tehnologic mecanic – alimentat de la o sursă de curent electric și care execută operații tehnologice de: tocare, tăiere, amestecare, măcinare, râșnire, spumare.

Tipurile de utilaje mecanice sunt următoarele:

Robot de bucătărie – are rolul de a tăia, mărunți, bate, tăia, toca, frământa etc. Este prevăzut cu trei roțile pivotante, care permite deplasarea ușoară a robotului dintr-o secție de fabricare în alta. Alimentarea cu energie electrică a motorului se face printr-un cordon.



Mașina de curățat cartofi și rădăcinoase - aceasta este utilizată pentru spălarea și curățarea cartofilor și a rădăcinoaselor. Cilindrul mașinii este căptușit în interior cu un strat abraziv, iar la partea inferioară are montat un disc abraziv, acționat de motor. În timpul funcționării, mașina este racordată la rețeaua de apă. Evacuarea apei folosite și a reziduurilor se face printr-un cot de scurgere, montat pe peretele cilindrului. Evacuarea legumelor se face printr-o clapetă cu mâner și cu jgheab de alunecare a acestora. Capacitatea mașinii variază între 5-25 de kg / șarjă.



Mașina de tăiat legume și fructe - dispozitiv pentru tăiere/filiere fructe și legume în diferite forme și dimensiuni. Poate fi folosit și pentru filiere brânză, pâine, pâine uscată, ciocolată, nuci. Este prevăzut cu discuri din inox interschimbabile, care permit tăierea în forme variate.



Mașina de tocat carne – se folosește la mărunțirea cărnii, având o productivitate variabilă, de până la 1300 kg/h. Este executată din oțel inox, fiind acționată de un motor electric. Mecanismul de tocare este format din: melc, site autotăietoare cu orificii de mărime variabilă și cuțite, dispuse alternativ. Mașina poate fi dotată cu site de rezervă, pentru diverse grade de finețe a cărnii tocate.




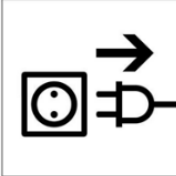


Storcător de fructe - format dintr-o pâlnie, care se montează cu ajutorul piuliței, pâlnia fiind prevăzută în interior cu melc conic, care primește mișcarea de rotație de la axul mașinii. La partea inferioară, a pâlniei se găsesc orificii prin care se scurg sucurile obținute. Cojile și sâmburii se adună în partea cu conicitate mică, de unde sunt evacuați în timp, prin deșurubarea pâlniei.



La exploatarea utilajului electric este **OBLIGATORIE** respectarea regulilor de securitate!

Reguli de securitate în utilizarea utilajului mecanic

- ☑ Înainte de pornirea utilajului verificați legătura acestuia la pământ, pentru a se evita accidentele prin electrocutare.
- ☑ Înainte de montarea dispozitivelor de lucru, utilajul va fi deconectat de la rețeaua electrică.
- ☑ În timpul fricționării utilajului, este interzisă introducerea mâinii, paletii sau a oricărui alt obiect în mașină.
- ☑ La dispozitivele la care materia primă cade în cuțitele de taiere, se interzice împingerea cu mâna.
- ☑ În cazul blocării mașinii, aceasta se deconectează atât de la butonul de oprire, cât și de la automatul de protecție, fiind anunțat și mecanicul de întreținere.



Reguli de securitate în utilizarea utilajului mecanic

După prelucrarea materiilor prime cu ajutorul utilajelor mecanice, acestea sunt transportate în secțiile de fabricare unde sunt prelucrate termic, pentru realizarea produselor finite.

2. Utilajul tehnologic termic – alimentat de la o sursă de curent electric sau gaz și pot fi de sine stătătoare sau incorporate în ansambluri. Încorporarea utilajelor termice în ansambluri de pregătire are drept scop realizarea unei economii de spațiu în interiorul încăperilor de producție, o ușurare a muncii, prin aceea că distanțele de parcurs de la un utilaj la altul se reduc simțitor, și crearea posibilității de mărire a gamei sortimentale de preparate ce se oferă consumatorilor. Alegerea tipurilor de utilaje ce se înglobează într-un ansamblu de pregătire este determinată de specificul unității și de volumul de desfacere.

Aragazul/Plita (mașina de gătit) electrică – utilaj nelipsit din dotarea unității de alimentație publică. Oferă posibilitatea concentrării principalelor procese termice de preparare a alimentelor (fierbere, coacere). Focul este deschis și alături de cuptor. Pot fi prevăzute cu arzătoare pentru gaz sau cu plite (încălzite electric). În partea inferioară pot fi prevăzute cu cuptor.



Tigaia basculantă - utilizată pentru pregătirea mâncărilor sotate, pentru prăjirea unor cantități mari de produse sau pentru pregătirea unor preparate cu sos. Pot fi încălzite electric sau cu gaz. Cuva este prevăzută cu sistem de basculare manual sau mecanic, pentru a facilita deversarea preparatelor. Capacitatea cuvei este variabilă (40 - 135 litri).



Cuptorul – poate fi cu convecție și umidificare (combi-steamer), din inox, panou de comandă digital cu control electronic și posibilitatea memorării programelor de lucru, ușă cu protecție termică, iluminare cu lampă de halogen a camerei de coacere. Permite regenerarea și coacerea în sistem mixt - convecție și aburi; dispune de timer, control al umidității, sondă cu senzor de control al temperaturii în produs, sistem de spălare.



Grătarul – poate fi electric, pe gaz sau cu cărbuni, sunt utilizate pentru a frigerea cărnii, peștelui și a altor alimente. Suprafața de lucru, confecționată din fontă sau inox, poate fi netedă, striată, sau sub formă de bare. La grătarul cu rocă vulcanică, aceasta este încălzită prin intermediul arzătoarelor pe gaz, iar radiațiile de căldură încălzesc suprafața de frigere. Această metodă de gătit îmbunătățește gustul alimentelor și le conferă aroma specifică de grătar.



Freteuza - încălzită electric sau cu gaz, folosită pentru prăjirea în baie de ulei. Este prevăzută cu unul sau mai multe coșuri, termostat reglabil pentru fiecare cuvă, sistem de filtrare a uleiului folosit, robinet pentru scurgerea uleiului.



Rotisorul - utilizat pentru frigerea cărnii; încălzirea se face în carcasa rotisorului cu rezistențe electrice sau cu arzătoare cu gaz. La bază se introduce o tavă cu apă, pentru umidificarea incintei rotisorului și pentru evitarea arderii grăsimii scurse din preparat.



Marmita - încălzită electric sau cu gaz, având la bază principiul fierberii sub presiune, care asigură scurtarea timpului de fierbere. Este prevăzută cu robinet pentru umplerea cu apă, robinet de scurgere, capac cu sistem de închidere ermetică, manometru pentru reglarea presiunii, valvă de siguranță pentru eliberarea supra-presiunii.





Reguli de securitate în utilizarea utilajului termic

- ☑ Înainte de pornirea utilajului verificați conectarea la rețeaua de energie electrică.



- ☑ Ridicarea de pe aragaz/plită a vaselor de greutate mare (peste 20 kg) se face cu toată atenția, în mod obligatoriu de către două persoane.

- ☑ Manipularea capacelor și a cercurilor plitelor, cât și schimbarea poziției vaselor de gătit se face numai cu cârlige și mănuși speciale.

- ☑ Din cauza temperaturii ridicate a utilajului, manipularea produselor, se face numai cu ustensile, niciodată nu mâna.



- ☑ Atunci când se lucrează cu ulei încins (180-200°C), alimentele trebuie bine scurse de apă, pentru a nu se împrăștia stropi în contact cu uleiul fierbinte și pentru a se evita opărirea cu abur.

Reguli de securitate în utilizarea utilajului termic

3. Instalațiile frigorifice sunt destinate păstrării materiilor prime perisabile și produselor finite, pregătirii lor pentru vânzare (răcirea și păstrarea preparatelor, expunerea produselor perisabile în vitrinele de prezentare).

Tipurile de utilaje frigorifice sunt următoarele:

Vitrina frigorifică - oferă vizibilitatea asupra produselor expuse de unitatea de alimentație publică. Vitrina oferă avantajul unui spațiu larg de prezentare datorită blatului de expunere cu adâncimi diferite, suplimentat de spațiul de depozitare refrigerat prevăzut cu uși. Vitrina frigorifică asigură distribuția omogenă a aerului rece prin intermediul sistemului de refrigerare semi-ventilat.



Dulapul cu alveole - utilizat pentru răcirea rapidă a băuturilor. Utilajul este construit dintr-un schelet de lemn, acoperit cu melamină, iar în panoul frontal se găsesc alveolele înclinate cu 10-15° pentru a asigura stabilitatea sticlelor. Răcirea mobilei se face în circa 3 ore atingându-se temperatura de 6-8° C, iar durata de răcirea unei sticle este de 15-20 minute.



Dulap frigorific - Utilaje pentru păstrarea alimentelor în condiții de refrigerare (0-40° C) sau congelare (de la -18 la -40° C), răcire cu freon. Pot dispune de afișaj electronic, iluminare internă, decongelare automată, controlul umidității.



Camera frigorifică - utilizată de un număr mare de unități din alimentația publică, deoarece au un volum mare de depozitare. Cele mai răspândite tipuri de camere frigorifice sunt cele de la 4 000 la 28 000 litri. Pentru depozitarea carcaselor de carne în interior, camerele sunt prevăzute cu bare cu cârlige agățate. Agregatele frigorifice se montează în apropierea camerei, într-un spațiu bine aerisit.



Reguli de securitate în utilizarea utilajului frigorific

- ☑ Este interzisă montarea agregatelor frigorifice pe culoare de circulație, în holuri, sub scări sau în locuri cu temperaturi ridicate.
- ☑ În apropierea agregatelor, nu se depozitează ambalaje sau mărfuri care ar putea împiedeca ventilarea acestora.
- ☑ Este interzis să se curețe gheața sau zăpada depusă pe evaporatoare, prin lovire cu cuțitul sau cu alte obiecte tari.
- ☑ Este interzisă montarea agregatelor deasupra mobilelor frigorifice sau pe acestea.

Circulația aerului

Reguli de securitate în utilizarea utilajului frigorific

Utilaj tehnologic auxiliar - dotarea și amplasarea rațională a utilajului auxiliar permite folosirea lui în mai multe scopuri (mobilier modular, multifuncțional). De asemenea trebuie să fie trainic, cu o bună stabilitate, să fie realizat din materiale rezistente, care să-i asigure o folosire îndelungată; să fie ușor de întreținut și igienic; să fie ușor de manipulat, ținând cont de cerințele ergonomice.

Hotă de absorbție a gazelor - montarea acestora se face deasupra aragazului sau plitei electrice pentru eliminarea gazelor și aburilor rezultați în procesul de pregătire termică. Toate aragazele și plitele, emană gaze nocive, rezultate din arderea combustibilului și vapori de apă cu grăsimi care se degajă de la produsele ce se prepară. Hotele sunt instalate minimă 2 m de la podea. Marginile hotei trebuie să depășească cu 20 cm marginile utilajelor termice.



Masa de producere - producere pot fi universală și specializată. În funcție de materialul din care este confecționată poate fi de inox, cu blat de marmură, polietilenă sau lemn. Este folosită pentru procesul de produce în cadrul unității de alimentație publică.



Chiuveta de spălat - poate fi de diverse dimensiuni și configurație: cu o chiuvetă și masă, cu două sau chiar trei chiuvete etc. În funcție de materialul din care sunt confecționate pot fi de inox, marmură. Sunt folosite pentru spălarea materiilor prime, a veselei și vaselor.



Stelaje staționare sau mobile - și polițele pot și fixate de perete sau mobile. Ele pot varia după dimensiuni, numărul de polițe și materialul din care sunt confecționate. În mare parte acestea sunt din inox, dar pot și din plastic, lemn.



Butuc pentru tăierea cărnii - cu structură din oțel inox și blat gros de tăiere din polietilenă. Blatul este neabsorbant, ușor de curățat. Materialul special nu deteriorează lama cuțitelor. Structura solidă asigură stabilitatea butucului în timpul tăierii.

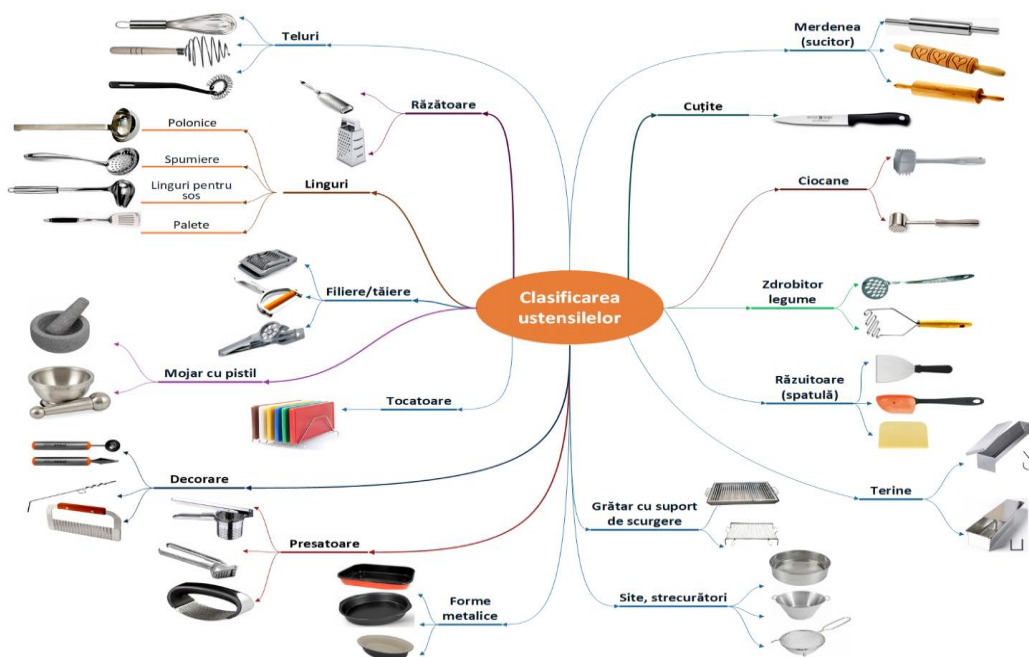


Masă/dulap cald - folosit pentru menținerea la cald a preparatelor și a veselei. Pot fi confecționat din oțel inoxidabil care este practic garantează o viață lungă a utilajelor, fiind rezist foarte bine la detergenții agresivi. Câteva specificații tehnice, cum ar fi: întărirea longitudinală pentru a preveni deformarea marginilor, picioarele reglabile, sertarele și seturile de sertare ce pot fi demontate, pentru o curățare cat mai ușoară, uși glisante pentru acces facil în interiorul mesei sau dulapului.



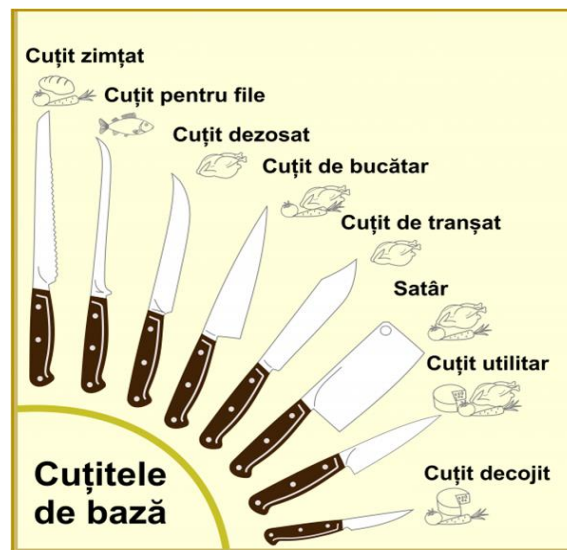
Clasificarea ustensilelor

Ustensilele sunt obiecte de inventar cu ajutorul cărora se efectuează unele operații de preparare și finisare a preparatelor culinare. Ustensilele de bucătărie cuprind un mare număr de obiecte din dotarea unităților de alimentație publică. O clasificare a acestora este reprezentată în figura de mai jos. După întrebuințare, ustensilele se spală cu detergent și apă fierbinte, se șterg cu cârpe uscate de bumbac și se depozitează pe stelaje sau în dulapurile și sertarele meselor de lucru. Instrumentele tăietoare se degresează în apă fierbinte, în care s-a dizolvat un detergent.



Clasificarea ustensilelor

Cuțitele au o mare întrebuințare în bucătării, laboratoare de preparate reci și calde, în unele secții ale oficiului de distribuție a preparatelor. Forma și dimensiunile cuțitelor sunt caracteristice pentru fiecare grupa de operații ce urmează a fi executată.



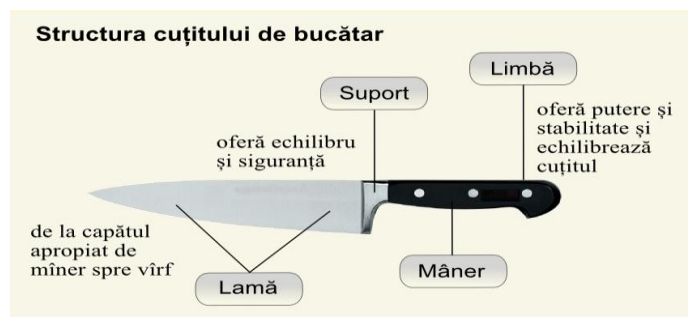
Principalele tipuri de cuțite

Cuțitul bucătarului - un tip de cuțit care a ajuns să fie unul dintre cele mai folosite în diverse scopuri, decât pentru ce a fost proiectat inițial. Acesta este un instrument care permite tăierea, tocarea, mărunțirea, falierea și dezosarea majorității alimentelor cu minim de efort.

Deși a fost conceput cu scopul de a tăia doar carnea, forma acestuia a ajuns să fie preferată de bucătari pentru mai multe sarcini gastronomice.

Acesta este caracterizat de o structură care este ușor de recunoscut: lamă lungă, lată și ușor curbată, cu dimensiuni ce pot varia, dar proporții care rămân la fel, lama fiind mai îngustă spre vârf.

Deoarece este un instrument atât de echilibrat, atunci când este folosit corect, permite tăierea rapidă și în siguranță a diferitelor alimente.

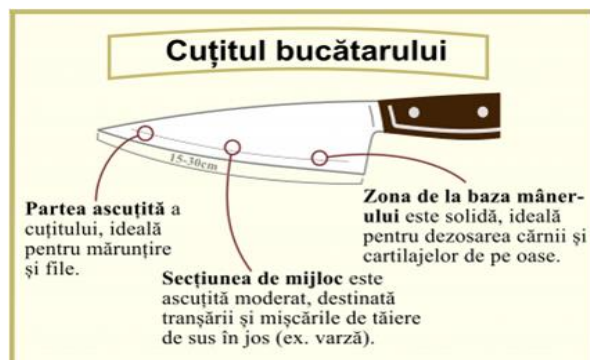


Elementele de structura cuțitului de bucătar

Cea mai importantă parte a cuțitului de bucătărie este lama. De aceea, materialul din care aceasta este fabricată este esențial. Materialul recomandat pentru unitățile de alimentație

publică este oțelul inoxidabil – material ce permite cuțitelor să fie rezistente la coroziune, dur, durabil și ușor de ascuțit.

Fiecare element al lamei își are rolul său, fiind specializat pe anumite sarcini de lucru.



Rolul fiecărui element al lamei cuțitului bucătarului

Cuțitele au diverse tipuri de lame, iar fiecare dintre acestea au o caracteristică aparte. Iată care sunt acestea

- Lama netedă – permite tăierea majorității alimentelor și este cel mai întâlnit tip de lamă.
- Lamă alveolară - denumirea nu se refera la tăișul acestora ci la alveolele (scobiturile ovale) fasonate pe una sau ambele părți ale lamei, chiar deasupra tăișului. Aceste alveole sunt concepute pentru a preveni lipirea alimentelor de lama, permițând cuțitului sa taie mai eficient. Alveolarea este foarte des întâlnita la unele cuțite pentru feliat.
- Lamă zimțată - au tăișul în genul unui fierăstrău și sunt ideale pentru tăierea alimentelor tari la exterior și moi la interior, cum ar fi pâinea și tomatele. Atenție: cuțitele zimțate pot fi ascuțite numai cu dispozitive de ascuțit speciale.



Principalele tipuri de lame ale cuțitului

În utilizarea cuțitelor urmează să respectăm o serie de reguli de securitate și întreținere. Cuțitele din otel inoxidabil, se așază în sertarul mesei de lucru sau pe suport; se spală și se șterg după fiecare întrebuințare ; nu se lasă în apă; se ascut periodic; după terminarea lucrului, se spală manual și se usucă cu o cârpă uscată. Se va evita utilizarea cuțitelor a căror lamă nu este bine fixată în mâner; tăierea hârtie, ambalajelor sau conservelor cu cuțitele de bucătărie; folosirea cuțitelor pătate, ciobite sau cu urme de rugină, cele a căror mâner este ud sau acoperit cu grăsime. Spălarea lamei cuțitului se va face cu buretele de sus în jos (înspre tăiș) și de la mâner înspre vârf. Pentru a se evita degradarea mânerelor este interzis să se lase cuțitele mult în apă. Cuțitele cu mâner scorojite sau crăpate vor fi scoase din uz și trimise la reparat. Cuțitele se ascut în mod constant (măcar o dată pe lună). Pentru ascuțire, folosiți doar produse fabricate în acest scop: piatră abrazivă și piatră pentru lustruire, masat, ascuțitor de diverse tipuri, etc.

Reguli de utilizare a cuțitelor

- Selectați cuțitul potrivit pentru sarcina de lucru.
- Utilizați întotdeauna un tocător atunci când doriți să tăiați alimentele.
- Tăiați în jos cu o presiune uniformă, departe de corp.
- Curățați/spălați cuțitele după utilizare.
- Țineți lamele ascuțite și mânerul în stare bună.
- Depozitați cuțitele în siguranță pe suport sau raft.



Reguli de securitate în utilizarea cuțitelor

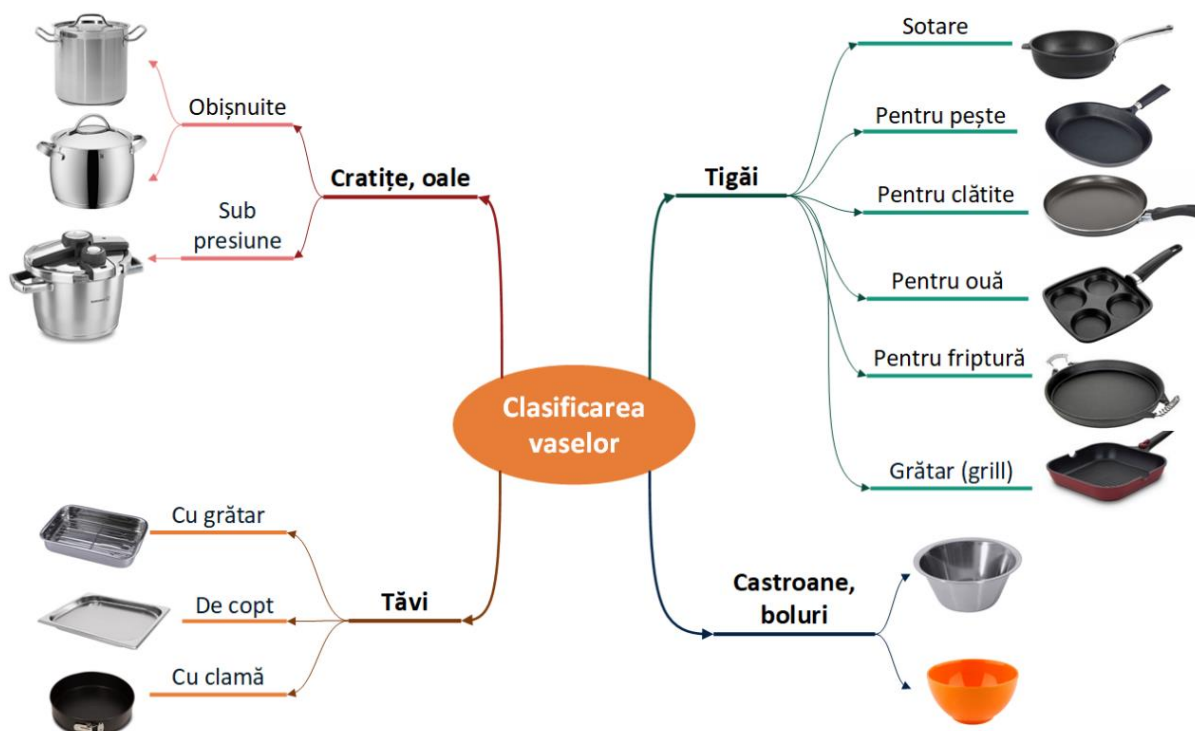
Folosiți pentru tăiere doar mișcarea înainte și înapoi. Nu loviți ingredientele decât dacă aveți un cuțit special pentru această funcție (de exemplu, satâr. Pentru filetare, fixați carnea cu palma deschisă deasupra cărnii și tăiați orizontal. Când tăiați legume, nu vă expuneți buricul degetelor. Țineți ingredientul de tăiat cu cu buricul degetelor spre interior.



Pozițiile greșite și cea corectă a mâinii pe cuțit

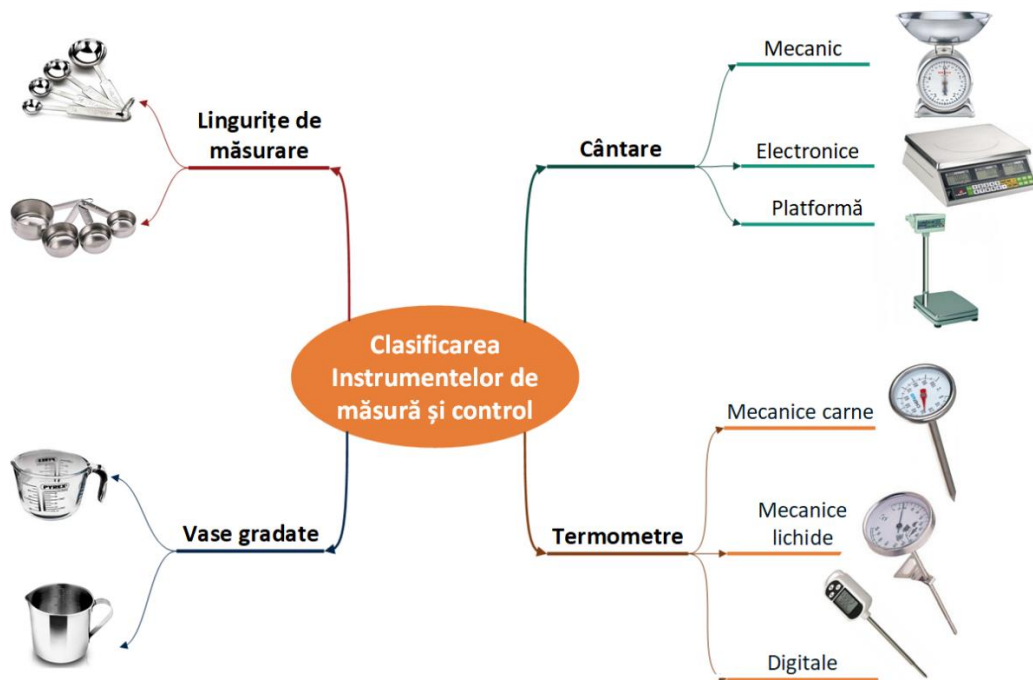
Clasificarea vaselor

În prezent în alimentația publică se folosesc, în general, vase de gătit din tablă emailată, din tablă de oțel inoxidabil și din fontă emailată. Deși în prezent majoritatea vaselor de gătit folosite în alimentația publică sunt executate din tablă emailată, tendința actuală este de a extinde folosirea vaselor de tablă din oțel inoxidabil, care prezintă avantajul că se întrețin foarte ușor, sunt foarte rezistente, având o durată de serviciu practic nelimitată, iar în contact cu alimentele nu dau reacții chimice. De asemenea, aceste vase au un aspect plăcut și asigură respectarea normelor igienico-sanitare.



Clasificarea vaselor

Majoritatea rețetelor necesită măsurări și o contorizare a timpului, volumului și temperaturii. De aceea e necesar să se utilizeze ustensile precise de măsurare și control asupra temperaturii.



Clasificarea instrumentelor de măsură și control

Există o serie de reguli de utilizare și întreținere a termometrelor pe care le prezentăm în figura de mai jos.

Reguli de utilizare a termometrelor

1. Introduceți vârful ascuțit al termometrului sub unghi în centrul alimentului care se prepară.



2. Lăsați termometrul în locul plasat până când temperatura se stabilizează, temperatura urmează să atingă 75° C sau mai mult.
3. Este singura temperatură care garantează distrugerea bacteriilor dăunătoare din alimente.
4. Curățați după utilizare cu soluții antibacteriene, pentru a preveni contaminarea încrucișată.





Reguli de utilizare a termometrelor

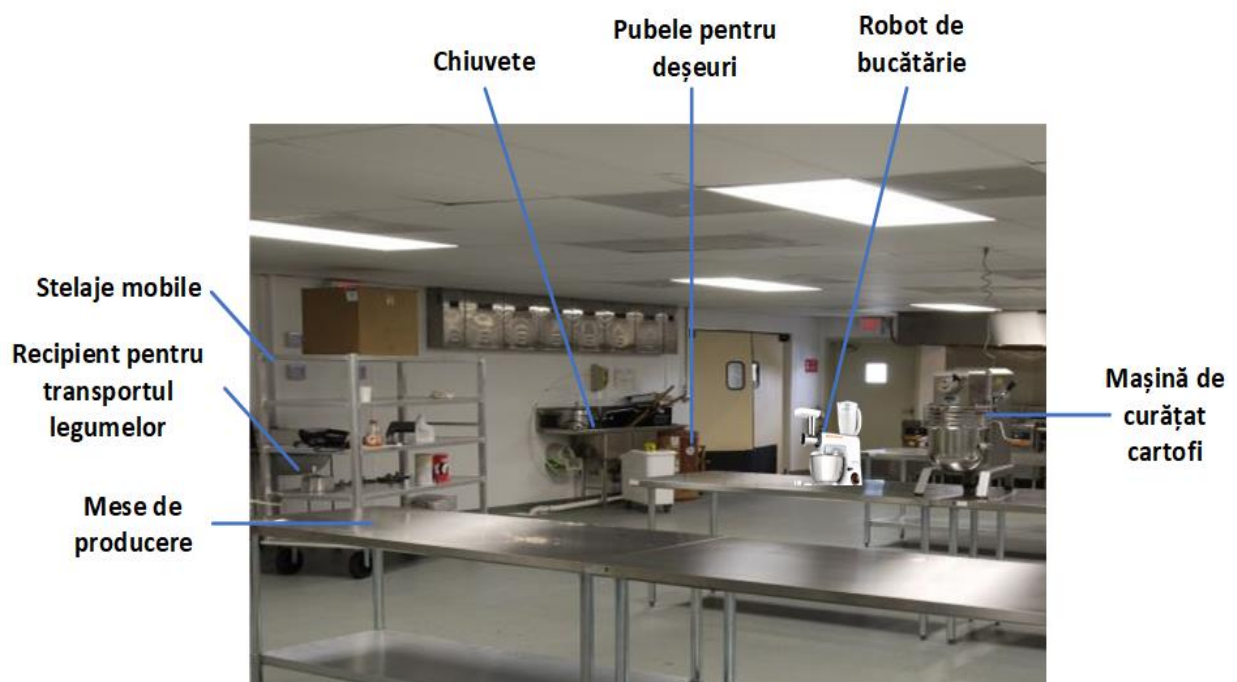
Destinația și dotarea secției/locului de muncă pentru: relucrarea legumelor, prelucrarea cărnii, pasării; peștelui



Exemplu prelucrare a legumelor

Secția pentru prelucrarea primară a legumelor - are legătură directă cu depozitul de legume și un acces ușor către bucătărie. Ea este prevăzută cu:

- mașină pentru curățat cartofi;
- robot universal;
- mașină pentru tăierea legumelor;
- mese pentru lucru,
- chiuvete cu două bazine,
- apă caldă și rece,
- recipiente pentru transportul legumelor,
- pubele pentru deșeuri etc.



Exemplu dotare a secției prelucrare a legumelor

Pentru îndeplinirea operațiilor manuale de prelucrare primară a legumelor locul de muncă al bucătarului se dotează în modul următor: Instrumentele pentru îndeplinirea operațiilor se plasează nemijlocit la locul de muncă, la distanța mâinii întinse la dreapta față de lucrător. Pentru amplasarea altor instrumente și a inventarului se folosesc dulapuri cu sertare și polițe montate în masă, rafturi suspendate, dulapuri, stelaje, plasate pe perete lângă masă. Înălțimea rafturilor superioare nu trebuie să depășească 175 cm.

Vesela este aranjată la stânga de lucrător. Este important ca instrumentele și inventarul să se afle permanent în același loc, ceea ce formează deprinderi, contribuind la automatizarea mișcărilor, accelerează procesul prelucrării. Locul de muncă al bucătarului trebuie să fie bine iluminat. Sursa de lumină se instalează la stânga sau în față. Tocătoarele se inscripționează cu literele „LC” - Legume crude

Lanțul logic al mișcărilor este prevăzut de la stânga la dreapta pentru dreptaci și de la derapata la stânga pentru stângaci. De exemplu, pentru o persoană dreptace containerul cu legume în coajă se va plasa la stânga, un vas la centru pentru deșeuri, iar la dreapta un vas pentru legumele decojite. În cazul cartofilor se va opta pentru un bol cu apă rece. Iar pentru persoana stângace vasul cu legumele în coajă și cele decojite se vor schimba cu locul.



Exemplu amplasare a locului de muncă la prelucrarea legumelor

Dotarea locului de muncă pentru prelucrarea cărnii, pasărilor, peștelui

Carne

Locul de muncă pentru:

1. tranșarea cărnii (tăierea, curățarea, sortarea, mărunțirea oaselor) se dotează cu:
 - un trunchi sau masă-trunchi pentru tăierea cărnii, confecționate din lemn tare (stejar, fag, carpen);
 - cu topoare speciale pentru carne.
2. După tăierea în tranșe, carnea este trecută pentru dezosare pe mesele de lucru, în dreapta cărora trebuie să se afle cuve sau căzi mobile pentru oase.
3. După dezosare, carnea se curăță sau se deflaxează și, concomitent, se sortează, în funcție de.
4. La locul de muncă pentru pregătire a semipreparatelor porționate, trecute prin pesmeți și a celor din bucăți mici trebuie să se afle mese de lucru, numărul cărora se

determină în funcție de volumul semipreparatelor realizate în schimbul cu cea mai mare durată.

5. Locul de muncă pentru pregătirea semipreparatelor din carne tocată: trebuie să fie dotat cu: masă de lucru, mașină de tocat carne, mecanism universal pentru secțiile de prelucrare a cărnii, căzi mobile pentru tocătură gata, mese pentru pregătirea semipreparatelor și stelaj cu containere pentru producția finită, care trebuie să fie amplasate succesiv.



Exemplu dezosare a cărnii cu destinație culinară



Exemplu de tăiere a cărnii

Păsări și vânat

Locul de muncă pentru prelucrarea vânatului, păsărilor și subproduselor se organizează reieșind din specificul prelucrării lor.

Pentru efectuarea prelucrării păsărilor locul de muncă se dotează cu:

- masă de lucru,
- cuvă de spălat angrenată,
- stelaj.

La întreprinderi specializate de semipreparate, pentru prelucrarea inițială a păsărilor și a semipreparatelor din ele, se prevede o secție separată pentru prelucrare a păsărilor, în același bloc cu secția de carne.



Exemplu de prelucrare a păsărilor



Exemplu de pasăre prelucrată

Peștele

Locul de muncă pentru pregătirea semipreparatelor din pește.

1. Pentru decongelarea peștelui cu solzi, se instalează:
 - chiuvete de spălat; pentru decongelarea peștelui cu schelet cartilaginos, precum și a fileului de pe pește congelat în brichete,
 - stelaje mobile,
 - masă de lucru.
2. Pentru curățarea și eviscerarea peștelui e necesară:
 - masă de lucru cu un bord în spate, având suprafața încheiată spre bord. Peștele cu solzi se curăță cu ajutorul cuțitelor speciale.
3. Pentru tranșarea peștelui și pregătirea semipreparatelor, la locul de muncă se instalează:
 - masă de lucru cu cuvă de spălat angrenată, pe care se aduce peștele curățit.

Pentru păstrarea tocătoarelor (tablelor) de tranșare, în secția carne-pește se prevăd stelaje, care se întăresc de mesele de lucru sau se pun sub masa de tranșat.

Semipreparatele fabricate în secția Carne-Pește se depozitează în dulapuri frigorifice pentru păstrarea lor până la transportarea în secția de finisare. Operațiunile de preparare a peștelui crud se vor efectua în condiții similare; Materia primă se vor prelucra pe mese, tocătoare, cu cuțite diferite, marcate vizibil: „PC” - pește crud, „CC” - carne crudă.



Exemplu de prelucrare a peștelui

Destinația și dotarea locului de muncă în: secția bucate calde, secția bucate reci, sectorul de distribuire a bucatelor

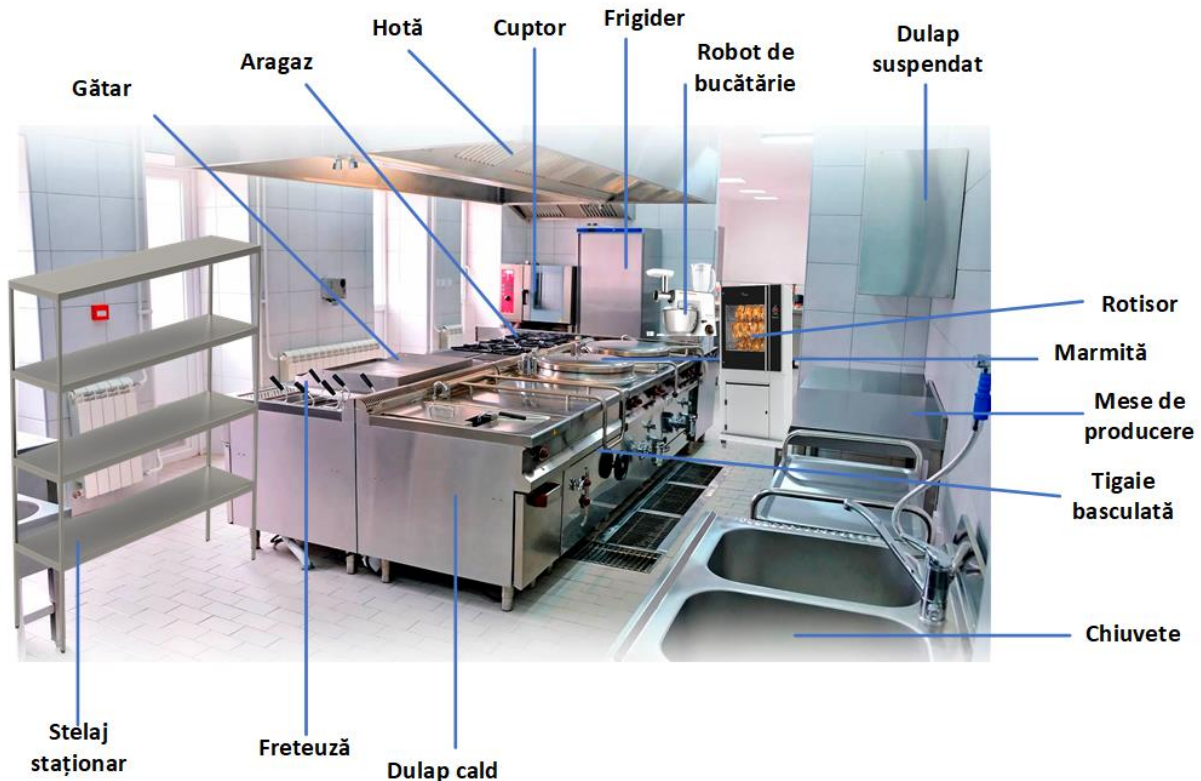
Bucate calde

Secția „Bucate calde” este destinată pentru prelucrarea termică a produselor, fiind o operație principală de pregătire a bucatelor. În legătură cu acest proces, în secție se amenajează două linii tehnologice principale:

- pregătirea supelor și pentru pregătirea bucatelor de bază,
- a sosurilor,
- garniturilor,
- bucate de felul doi.

În secția Bucate calde sunt stocate bucate din toate secțiile de prelucrare a bucatelor.

Ea este prevăzută cu mobilier și utilaje specifice operațiilor de prelucrare la cald, din care fac parte: utilizează plite electrice și cu gaze, grătar, marmită, fretează, cuptor, tigaie basculantă, rotisor, robot universal, stelaje, dulap pentru materiale, dulap cald pentru veselă, masă caldă, chiuvetă cu două cuve, cântar de masă, mese pentru lucru, lavoar pentru spălat pe mâini. Obligatoriu, deasupra utilajelor termice se amplasează hote de absorbție.



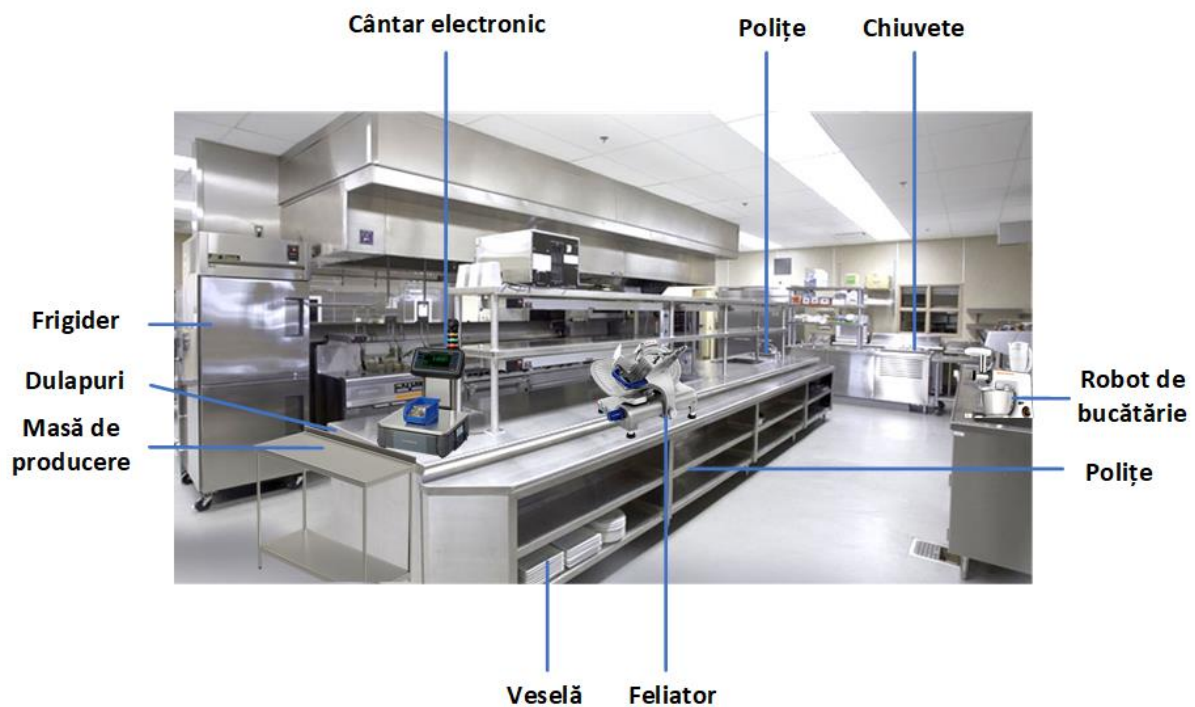
Exemplu dotare a secției bucate calde

Bucate reci

Destinată prelucrării la rece a alimentelor, este amplasată de obicei lângă bucătăria caldă, și este echipată cu: mese de producere, robot de bucătărie, feliator de mezeluri și pâine, masă refrigerată, chiuvetă cu două cuve, cântare de masă. La unitățile la care servirea care se face prin chelneri, bucătăria rece cumulează și funcția de bufet.

Organizarea lucrului în secția bucate reci are un șir de particularități, se pregătește un sortiment variat de produse, se realizează un volum mare de lucru pentru tratarea culinară a produselor, porționarea și decorarea bucatelor gata, iar majoritatea bucatelor nu sunt supuse tratării termice. Din aceasta cauză este strict necesar de a respecta regulile sanitaro-igienice la organizarea procesului tehnologic.

Dacă spațiul nu permite organizarea separată a celor două secții ale bucătăriei (rece și caldă), acestea pot fi amplasate în aceeași încăpere, însă preparatele reci se vor prelucra departe de aparatura de tratare termică.



Exemplu dotare a secției bucate reci

Dotarea locului de muncă la distribuirea bucatelor

Este ultimul spațiu pe unde trec alimentele în unitatea de producție culinară. El poate fi amplasat:

- după bucătăria centrală (la unitățile care practică servirea directă a produselor culinare calde sau reci – restaurante);
- după spațiile de răcire și depozitare a produselor care se livrează în stare rece (în cazul unităților de catering).

Pentru deservirea mai rapidă a consumatorului urmează să fie selectate formele adecvate. Există două forme: specializată și universală. Cea de a doua se referă la faptul că felul întâi, doi și trei se servesc în spații diferite. Pentru o realizare mai rapidă a preparatelor culinare acestea sunt pregătite în porții mici de câteva ori pe zi. Capacitatea veselei în care se mențin aceste preparate nu trebuie să fie prea mare, calculată pentru realizarea pe parcursul a trei ore. Preparatele calde consumate în ziua producerii. Ele trebuie să fie preparate cât mai aproape posibil de momentul consumării și trebuie păstrate constant la o temperatură mai mare de 65°C. Preparatele care suferă o răcire (prin refrigerare sau congelare) și o depozitare și care înainte de servire se reîncălzesc, trebuie consumate în ziua repunerii la temperatură; preparatele care nu se consumă după reîncălzire se aruncă. Reîncălzirea se face astfel încât

produsele sa atingă temperatura de 75 °C în maxim o oră. În momentul în care preparatele reci sunt servite consumatorului, ele trebuie sa aibă o temperatura care sa nu depășească 10 °C; Cremele înghețate și înghețata trebuie păstrate la o temperatura de minim – 18 °C.



Exemplu linii de distribuție

Verifică cunoștințele:



1. Ce numim loc de muncă în unitățile de alimentație publică?
2. Care este legătura de comunicare între secțiile de producere?
3. Ce rol are amplasarea ergonomică a spațiului în unitățile de alimentație publică?
4. Cum se clasifică utilajul tehnologic în cadrul unităților de alimentație publică?
5. Care sunt regulile de securitate în utilizarea utilajului mecanic, termic și frigorific?
6. Care sunt principalele tipuri de cuțite?
7. Ce tipuri de materiale sunt utilizate în confecționarea vaselor de bucătărie?
8. Ce rol au instrumentele de măsură și control în bucătărie?
9. Care sunt reguli principale pentru îndeplinirea operațiilor manuale de prelucrare primară a legumelor la locul de muncă?
10. Care sunt particularitățile organizării lucrului în secția Bucate reci?
11. Ce reguli urmează a fi respectate pentru distribuirea eficientă a preparatelor culinare?

Bibliografie:

1. Anfimova, Nina; Zaharova, Tamara; Tatarscaia, Larisa. Arta culinară. Chișinău: Editura Lumina, 1990.
2. Belous A.; Fuică I.D. Bucătăria restaurantelor românești. București Editura Gemma Print, 2003.
3. Berechet G.(coord.). Manualul directorului de restaurant. București: Editura THR, 2004.
4. Berechet G.(coord.). Manualul practic al bucătarului. București: Editura THR, 2008.
5. Catalog „Professional Cookware” – Contacto 2008
www.anaco.rowww.anamob.rowww.bilancia.rowww.egastro.rowww.helco.rowww.horecaexpert.rowww.jaeger-schacht.dewww.maxigel.rowww.ngmcompany.rowww.pentrugatit.rowww.topk.rowww.saga-professional.ro
6. Coroama S.; Bonoiu V. Utilaje și instalații în alimentația publică și hoteluri. București: Editura Didactică și Pedagogică, 1974.
7. Dincă C. (coordonator). Bucătar. București: Editura Didactică și Pedagogică, 2007.
8. Gal A.M.; Teodorescu F.G.; Ene C. Dicționar gastronomic explicativ, București: Editura THR 2003.
9. H.G. nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică.
10. H.G. nr. 1408 din 10.12.2008 cu privire la aprobarea unor norme sanitar-veterinare.
11. https://www.academia.edu/9170125/Ghid_de_bune_practici_in_bucatarie?auto=download
12. Jescu, Liana. Restaurația – activități de bază în condiții optime de igienă și securitate. Fișe de documentare și fișe de lucru, București, 2015.
13. Kovaliov, Nicolae; Salnicova, Ludmila. Tehnologia preparării bucatelor. Chișinău: Editura Lumina, 1990.
14. Legea nr. 10 din 03.02.2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice și
15. Legea nr. 209 din 29.07.2016 privind deșeurile.
16. Legea nr. 296 din 21.12.2017 cu privire la cerințele generale de igienă a produselor alimentare.
17. Legea nr. 318 din 27.12.2012 pentru modificarea și completarea unor acte legislative;
18. Legea nr. 652 din 28.10.1999 cu privire la certificare;
19. Manual bucătarului, Nivelul 2, Iași: Editura Stef, 2011.
20. Mihai Ș. (coord.) Alimentație publică și turism. Manual pentru clasa a IX-a. București Ed. Niculescu ABC, 2004.
21. Nicolescu R. Tehnologia activității în restaurant și bar. București: Editura Sport-Turism, 1985.
22. Nicolescu R. Tehnologia restaurantelor, București: Editura INTER-REBS, 1998.
23. Pârjol G. (coord.) Tehnologie culinară, de cofetărie și patiserie. București: Editura Didactică și Pedagogică, 2003.
24. Pârjol G. (coord.) Tehnologie culinară. București: Editura Didactică și Pedagogică, 2003.

25. Popovici, Cristina; Diseatnicova, Olga; Chirsanova, Aurica. Tehnologia produselor alimentației public. Culegere de fișe tehnologice. Chișinău: Editura Universității Tehnice a Moldovei, 2017.
26. Stavrositu S. Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice. Constanța: Editura Fundația Arta Serviciilor în Turism, 2006.
27. Ștețca, Gheorghe; Pop, Anamaria; Mocuța, Nicolae. Strategii de management privind calitatea alimentelor. Cluj Napoca: Editura Risoprint, 2012.
28. Vintilă I., Chicoș Ș. Știință și artă în catering, București: Editura Didactică și Pedagogică, 2004.
29. Vintilă I., Turcescu A. Tehnologia activităților din unitățile de alimentație publică și turism, București: Editura Didactică și Pedagogică, 2005.
30. Vizireanu C., Istrati D. Elemente de gastronomie și gastrotehnie, Galați: Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos”, 2006.