**МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**Занятие № 5**

**Тема: Организация работы при приготовлении холодных блюд и закусок на предприятиях с бесцеховой структурой**

Задание: проработать конспект, записать в рабочую тетрадь.

**Безцеховая структура** производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции на специализированных предприятиях (закусочных, шашлычных, пельменных, вареничных и др.)

В кафе организована цеховая структура производства

**Организация рабочих мест**

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

Размеры производственного оборудования должны быть таким, чтобы корпус и руки работника находились в наиболее удобном положении.

Как показывает опыт организации рабочего места повара, расстояние от пола до верхней полки стола, на котором обычно размещают запас посуды, не должно превышать 1750 мм. Оптимальное расстояние от пола до средней полки 1500мм. Эта зона является наиболее удобной для повара. Очень удобно, когда стол имеет выдвижные ящики для инвентаря, инструментов. В нижней части стола должны быть полки для посуды, разделочных досок.

Около производственных столов и ванн устанавливают подвижные деревянные стеллажи.

Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. К производственному инвентарю предъявляют требования: прочность, надежность в работе, эстетичность.

**Бесцеховая структура** производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции на специализированных предприятиях (закусочных, шашлычных, пельменных, вареничных и др.).

Разработаны следующие требования к компоновке помещений: все группы помещений должны размещаться по ходу технологического процесса: вначале складские, производственные, затем торговые, с ними должны быть удобно взаимосвязаны административно-бытовые и технические помещения.

• взаимное расположение основных групп помещений должно обеспечить кратчайшие связи между ними без пересечения потоков посетителей и обслуживающего персонала, чистой и использованной посуды, полуфабрикатов, сырья и отходов;

• следует стремиться к компактной структуре здания, предусматривая возможность перепланировки помещений в связи с изменением технологии производства;

• компоновка всех групп помещений должна удовлетворять требованиям СНиП, санитарным и противопожарным правилам;

• все производственные и складские помещения должны быть непроходными, входы в производственные и бытовые помещения — со стороны хозяйственного двора, а в торговые помещения — с улицы; они должны быть изолированы от входов в жилые помещения.

• компоновка торговых помещений производится по ходу движения посетителей; предусматривается возможность сокращения их передвижения и обеспечение эвакуации людей в случае пожара.

Состав помещений предприятий общественного питания и требования к ним определяются соответствующими СНиП.

По всем вопросам обращаться по адресу электронной почты:

***annaburkova90@yandex.ru***