

Здравствуйте, уважаемые члены аттестационной комиссии!

Слайд 2. Сегодня профессия повара — одна из наиболее востребованных в нашей стране, особенно в столице и крупных городах. Согласно последним статистическим данным в Москве работает более трех тысяч ресторанов и около восьми тысяч кафе, баров, фастфудов и т. п. А специалисты утверждают, что одних только ресторанов должно быть не меньше 12 тысяч. Трудно переоценить значимость качественного питания в жизни любого человека, так что работа повара-кондитера всегда будет крайне востребована, а квалифицированные специалисты в данной области всегда будут иметь простор для реализации своих возможностей и карьерного роста.

В представленной работе описаны процессы функционирования и характеристика базового предприятия общественного питания, а также описаны принципы организации его работы. В работе детально рассмотрены современные направления и тенденции развития кулинарии, приведены последовательные описания приготовления современных блюд согласно Заданию на письменную экзаменационную работу.

Слайд 3. Одним из основных факторов формирования качества продукции является используемое сырье. Применяя некачественные компоненты, невозможно получить качественный товар. Товароведение представляет собой науку, занимающуюся изучением ассортимента, потребительских свойств и качества товаров различных групп в зависимости от стадий жизненного цикла. Четкого определения понятия "товароведная характеристика" на сегодняшний день нет. Обычно в него вкладывают рассмотрение таких вопросов, как химический состав и пищевую ценность определенных продуктов, их классификацию и ассортимент, факторы, формирующие и сохраняющие качество конкретных продуктов, условия и методы идентификации и обнаружения фальсификации продуктов, вопросы требований к качеству продукта.

В ходе работы по выполнению Задания на письменную экзаменационную работы было выполнено приготовление трех блюд, а именно:

1. Салат теплый из морепродуктов (кальмары с овощным сое и соусом)
2. Бифштекс рубленый, гратен из овощей и грибов, пюре из моркови и сельдерея, соус из томатов
3. Десерт из заварного теста с лимонным кремом, шоколадной глазурью.

Для качественного выполнения работы необходимо предварительно изучить необходимые для приготовления блюд ингредиенты и провести товароведческую характеристику сырья.

Для приготовления блюд согласно Заданию были использованы следующие продукты:

Слайд 4. От организации товароснабжения предприятий общественного питания зависят ассортимент товарных запасов, их оборачиваемость, издержки, связанные с организацией снабжения. Правильная организация продовольственного снабжения -- важнейшее условие удовлетворения спроса населения на продукцию общественного питания.

Нормальная работа предприятий требует бесперебойного снабжения материально-техническими средствами, оборудованием, инвентарем, спецодеждой, столовой посудой и др. От рациональной организации материально-технического снабжения зависят выполнение производственной программы предприятия, качество блюд, культура обслуживания потребителей. Для эффективной и ритмичной работы предприятия необходимо организовать завоз товаров из разных источников.

Слайд 5. Для повышения технического уровня предприятий общественного питания, роста производительности труда и улучшения организации обслуживания населения, важное значение имеет совершенствование раздаточного оборудования, внедрение высокопроизводительных конвейерных линий для комплектования и реализации комплексных обедов. Новым направлением улучшения раздаточного оборудования является создание линий прилавков самообслуживания, включающих

передвижные мармиты, прилавки, шкафы и другие виды раздаточного оборудования, отвечающего санитарно-техническим и экологическим нормативам.

Слайд 6. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **теплый салат из морепродуктов**.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления **теплого салата из морепродуктов**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Слайд 7. Бифштекс рубленый, гратен из овощей и грибов, пюре из моркови и сельдерея, соус из томатов.

Слайд 8. Эклер из заварного теста с лимонным кремом и шоколадной глазурью

Настоящая технологическая карта распространяется на кондитерское изделие эклер из заварного теста с лимонным кремом и шоколадной глазурью.

Основными видами сырья при производстве заварного теста являются мука, сахар, сливочное масло, яйца. Наряду с ними применяются молочные продукты, фрукты, орехи, коньяк, эссенции и др.

Качество сырья, поступающего на производство, должно отвечать требованиям, установленным государственными стандартами и техническими условиями, а красители - требованиям действующих санитарных правил. В связи с этим очень важно правильно организовать хранение сырья и продуктов.

Основа для Эклера — продолговатое выпеченное изделие из заварного теста. Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Спасибо за внимание! Доклад окончен.