Дата:06.04.2020

Тема: **Организация рабочего места повара в горячем цехе**

**Задание:**

**1.Изучить теоретический материал в учебнике** Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с.65-66

**2. Используя теоретические сведенья выполнить конспект в виде таблицы.**

Таблица 1. **Организация рабочего места повара в горячем цехе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | **Вопрос** | **Ответ** |
|  | Назначение горячего цеха? |  |
|  | С какими помещениями должен иметь взаимосвязь горячий цех? |  |
|  | Какие линии организуются в горячем цехе? |  |
|  | Какие рабочие места выделяются в горячем цехе? |  |
|  | Как подбирают посуду в горячем цехе? |  |
|  | Какие требования предъявляются к посуде горячего цеха? |  |
|  | Чем должны быть оснащены производственные столы в горячем цехе? |  |
|  | Какие условия должна обеспечивать расстановка оборудования в горячем цехе? |  |
|  | Как располагают плиту в горячем цехе и с какой целью ? |  |
|  | Как располагается инвентарь и инструменты на рабочем месте? |  |
|  | Как располагается сырье и полуфабрикаты, подлежащие обработке? |  |
|  | Где хранятся инструменты и инвентарь? |  |
|  | Какое оборудование устанавливается на рабочем месте для приготовления жареных блюд и гарниров |  |
|  | Какое оборудование используется для жарки во фритюре? |  |
|  | Какое оборудование используется для жарки основным способом? |  |
|  | Какое оборудование используется для жарки небольшого количества продуктов? |  |
|  | Чем снабжается цех для сбора пищевых отходов? |  |