

# УЧЕБНИК ПО КУХНЕ

# СОДЕРЖАНИЕ

## 1. Введение:

- Наши ожидания от поваров
- Требования к внешнему виду
- Основные правила безопасности в наших барах
- Основные термины и понятия
- Взаимодействие между департаментами

## 2. Основы кухни:

- Используемое оборудование (холодильное, тепловое, малогабаритное оборудование и инвентарь)
- Виды загрязнений продуктов
- Какие последствия могут быть при загрязнении пищевых продуктов
- Ключевые правила контроля качества продуктов на кухне

## 3. Работа с продуктами:

- Правильно заказывай
- Правильно принимай
- Правильно храни (маркировка, ротация продуктов, товарное соседство)
- Правильно приготовь
- Не дай "умереть"

## 4. Работа на смене:

- Обязанности по открытию
- Нормы заготовок
- Списание
- Лайн - чек
- Чтение чеков
- Модификаторы
- Пересменка
- Обязанности по закрытию

Заключение

# 1. ВВЕДЕНИЕ

## Наши ожидания от поваров

Процесс приготовления пищи у многих народов и во все времена носил особенный характер. В некоторых странах, для того, чтобы готовить еду, необходимо получить разрешение у специальной организации. У некоторых народов допуск к приготовлению еду определяется половым признаком. В наших ресторанах (слава Богу)) не существует такого рода ограничений и трудоустроиться к нам могут практически все совершеннолетние лица, имеющие желание готовить еду и получать от этого удовольствие.

Но это не значит, что мы принимаем на работу всех подряд. Некоторые ограничения, все таки, существуют: возраст от 18 лет, гражданство РФ и РБ, отсутствие противопоказаний к тяжелому труду и нахождению "на ногах" в течение 8 и более часов. Это то, на что мы обращаем внимание при первичном собеседовании. Если же ты читаешь эту книгу, значит ты его успешно прошел)) Но основную работу повара, к сожалению, невозможно оценить во время интервью. Поэтому, первые 2 недели мы будем пристально наблюдать за тобой.

Для нас важно, на сколько быстро ты сможешь освоить меню, способы его приготовления, на сколько четко ты будешь соблюдать технику безопасности, санитарные нормы, поддерживать высокую скорость работы и бодрость духа в часы пиковых нагрузок, а так же каким будет твой внешний вид и отношение к работе в целом. Сможешь ли ты стать частью одного большого коллектива сети баров "-Дорогая, я перезвоню..,"

Со своей стороны мы сделаем все возможное, чтобы процесс адаптации для тебя прошел быстро и эффективно.

Удачи!! )

## Требования к внешнему виду

У каждого подразделения в наших барах существует униформа.

На кухне все сотрудники, без исключения, должны быть в поварском кителе, поварских штанах, в головном уборе (волосы всегда и у всех должны быть убраны), в специальной закрытой поварской обуви, желательно, на резиновой подошве, и в носках. Использование фартука носит рекомендательный характер.

На информационном стенде во всех барах, а также в учебниках по введению в компанию, есть картинка, как должен выглядеть повар. Внимательно ознакомься с ней, если есть вопросы - задай их китчен-менеджеру или директору.

Добавим лишь следующее:

- каждый день ты должен выходить на смену в чистой рабочей одежде. Меняй ее по мере загрязнения, но не реже 3х раз в неделю.
- Рабочая одежда должна использоваться только на работе, носить ее за пределами ресторана запрещается.
- твоя рабочая форма должна быть выглажена. Если ты не успел погладить ее дома - воспользуйся служебным утюгом.
- нельзя использовать булавки или иголки для застегивания поварского кителя.
- каждый день принимай душ с использованием мыла и мочалки, а также тщательно чисти зубы. Если по каким-то причинам ты не смог принять душ и почистить зубы перед работой дома, воспользуйся душевой на работе.
- перед началом работы снимай с себя все ювелирные украшения, часы и браслеты. Перечисленные предметы могут быть загрязнены, либо попасть в пищу. "Под ними" также идеальное место для размножения бактерий.
- не храни в карманах рабочей одежды посторонние предметы.
- содержи свои руки и ногти в чистоте. Коротко остригай длину. Пользоваться лаком для ногтей и наращивать ногти сотрудникам кухни запрещено.
- мужчины должны быть гладко выбриты.
- женщины - носить под поварским кителем нижнее белье.
- убирать и расчесывать волосы ты можешь только в раздевалке или в служебном туалете. Дотрагиваться до волос на рабочем месте нельзя.
- мы также не рекомендуем тебе пользоваться сильно пахнущими духами))

## Основные правила безопасности в наших барах

Мы заботимся о наших гостях и сотрудниках и стараемся создать для них максимально удобные, комфортные и безопасные условия. Существует целый ряд законодательных актов на производстве, которые предусматривают охрану жизни и здоровья штатных работников и посетителей. Все, без исключения, сотрудники, должны ознакомиться с ними и обязаны соблюдать меры предосторожности и основные правила безопасности.

В наших барах есть квалифицированные менеджеры, которые проводят первичные инструктажи и следят за наличием и работоспособностью специального оборудования, но при этом каждый сотрудник лично несет ответственность за несчастный случай, произошедший по его халатности. Помните, что все несчастные случаи могут быть предотвращены!

### Безопасность на рабочем месте



В наших барах существует четкое зонирование помещений. В одних - постоянно находятся гости и обслуживающий персонал, в других – только сотрудники бара. И в первом и во втором случаях сотрудник нашего бара находится на рабочем месте. Количество народа и в тех, и в других помещениях, различается по времени суток и дням недели.

Именно по этому:

1. Первое правило безопасности, которое тебе необходимо запомнить:

**НИКОГДА НЕ БЕГАЙ ПО РЕСТОРАНУ!**

2. Очень важно всегда **оповещать других**. На кухне часто присутствует много народу, твой коллега может неожиданно развернуться или резко махнуть руками, а в это время ты можешь оказаться у него за спиной. Если ты оказался позади своих товарищей, всегда предупреждай их об этом, произнося вслух громко и отчетливо : **“Осторожно, сзади!”**. Особенно, если ты несешь что-либо горячее. Если ты заворачиваешь за угол, говори: **“Угол!”**.
3. Всегда следи, чтобы твои **рабочие поверхности были чистыми**, без воды и мусора. Осуществляй уборку по ходу работы.
4. **Полы** на кухне и в служебных помещениях должны быть **чистыми и сухими**. По мере загрязнения убирай с полов остатки пищи и мусор. Всегда

сразу же вытирай разлитую жидкость. Если ты не можешь это сделать, ограничь доступ к месту, где пролита жидкость, для того, чтобы предупредить других.

5. Не захламляй эвакуационные и пожарные выходы. Старайся как можно быстрее избавиться от ненужных предметов и мусора, выноси их на помойку (коробки из под продуктов, например).
6. Никогда **не носи ножи в руках острием от себя**. Если ты несешь нож, плотно прижми его к бедру, крепко удерживая нож за рукоятку.
7. **Не приноси** грязную посуду в места приготовления блюд.
8. **Не доедай и не допивай** ничего за гостями. Это может привести к кишечным заболеваниям. Если голоден, поговори с менеджером, он не даст тебе умереть голодной смертью;)
9. Выходи на работу только в специальной закрытой поварской обуви. Это убережет твои ступни от непредвиденных ожогов, порезов и прочих производственных травм. Помни: *ноги всегда должны быть закрытыми*.
10. При получении травмы, ушиба, пореза или любого другого несчастного случая, произошедшего с тобой или одним из твоих коллег, обязательно сообщи об этом менеджеру. Он окажет необходимую помощь. Запрещено выходить на рабочую смену с гнойничковыми заболеваниями рук и открытыми необработанными ранами.

### **Работа с электрическим оборудованием**

Рабочее место повара оснащено различными предметами - электрическими и механическими, которые являются потенциально опасными при неправильной эксплуатации.

1. Ни в коем случае **НЕ прикасайся** к оголенным и искрящимся проводам.
2. Никогда **НЕ поливай** водой включенные в сеть электроприборы.
3. Никогда **НЕ оставляй** электрические приборы, включенными в сеть, покидая рабочее место.

Соблюдение этих основных правил убережет тебя и твоих коллег от несчастных случаев и производственных травм.

### **Противопожарная безопасность**

Прежде, чем приступить к работе в баре, узнай у своего менеджера, где находятся пожарные выходы и пути эвакуации к ним. Обязательно посмотри план пожарной эвакуации и расположение огнетушителей на кухне и бытовых

помещениях. Необходимо всегда следовать правилам своего учреждения, но есть ряд универсальных правил, которые нужно выполнять везде.

1. В случае, если ты увидел задымление, пожар либо какие-то другие внештатные ситуации, первым делом, сообщи об этом руководителю. Если возгорание невозможно ликвидировать самостоятельно при помощи огнетушителя, либо других подручных средств, набери телефон 01 или 112 с мобильного и сообщи:

- адрес и место возгорания;
- свои контактные данные;

Оставайся на связи до тех пор, пока диспетчер не ответит, что вызов принят.

2. Во время пожара:

- никогда не используй воду для тушения возгорания масла или электропроводки, только специальное брезентовое полотно;
- убирай все легковоспламеняющиеся предметы из зон, приближенных к очагу возгорания;
- не открывай окна и двери, а наоборот, старайся закрывать их, не давай огню и дыму быстро распространиться;
- затыкай мокрыми тряпками щели между дверьми. Дышать необходимо так же, через мокрые тряпки;
- в случае, если дымом заволкло все помещение, перемещайся в сторону выхода по полу (чистый воздух концентрируется внизу);
- покидая комнату, старайся закрывать за собой двери, это препятствует распространению огня;
- спускаясь по лестнице - держись левой стороны;
- никогда не пользуйся лифтом при пожаре – питание в здание во время возгораний отключается автоматически, ты можешь стать заложником трагической ситуации

3. Если на человеке горит одежда:

- нужно попытаться помочь ему скинуть горящую одежду;
- если скинуть одежду нет возможности - накинь на него противопожарное брезентовое полотно для прекращения поступления кислорода к огню, не закрывая при этом голову, чтобы человек не задохнулся;

- если брезентового полотна под рукой у тебя не оказалось, то человеку нужно падать и кататься.

Если ты не уверен в правильности своих решений и у тебя нет профессиональной медицинской подготовки, лучше не предпринимай никаких действий, направленных на реанимацию и помощь пострадавшим. Особенно это касается массажа сердца, искусственной вентиляции легких, помощи при переломах и ожогах.

4. При ожоге ты можешь охладить поврежденную поверхность, к примеру, льдом, холодной водой или картофелем. Нанести на поверхность кожи специальное медицинское средство: «Спасатель», «Пантенол» и пр.

Категорически **запрещено** растирать поврежденные поверхности спиртосодержащими веществами, продуктами питания, такими как масло, жир и др. Это усугубит ожог..

Мы перечислили тебе основные правила безопасности, которые ты должен соблюдать во время работы в нашем баре. Но существует также и санитарная безопасность объекта, на котором происходит приготовление и реализация пищи. Мы следим за чистотой наших баров каждый день. Но 1 раз в месяц мы делаем это особенно тщательно.

### **Генеральная уборка**

Согласно требованиям санитарных органов на территории РФ, на всех предприятиях 1 раз в месяц должен проходить санитарный день. В наших барах мы называем такое мероприятие генеральной уборкой. Все генеральные уборки проводятся по заранее составленному плану, в котором указывается участок и количество человек, а также необходимые средства санитарной обработки. Генеральная уборка в наших барах оплачивается и длится 2 часа, при этом, если сотрудник не успел закончить свой фронт работы, он остаётся сверх отведённого времени и заканчивает ее.

В дни генеральных уборок мы стараемся помыть и почистить труднодоступные места и старые загрязнения. На генеральных уборках присутствуют все сотрудники, включая менеджеров. Отсутствие на генеральной уборке "награждает" сотрудника двумя желтыми картами.

## Основные термины и понятия

Как и в любом другом деле, в ресторанном бизнесе существует своя профессиональная лексика и терминология. Ниже перечислены слова и выражения, наиболее часто употребляемые в наших барах.

Понятие «**Front of the House**» (**ФОН**) используют, говоря про ту часть ресторана, которую видят гости и где их обслуживают. А также **FRONT**ом называют сотрудников, которые работают в этой части (зал, бар, хост).

Понятие «**Back of the House**» (**ВОН**) используется по отношению к той части ресторана, которую не видят гости (кухня, мойка, служебные и вспомогательные помещения). И к сотрудникам, которые работают на кухне и мойке.

**Сервис-бар** – часть барной стойки, где официанты получают свои напитки для гостей из зала.

**Бойлер** – резервуар, который нагревает воду и поддерживает ее горячей.

**Льдогенератор** – специальный агрегат, который производит лед.

**Окно раздачи** – территория кухни, где сотрудники зала получают заказы на еду.

**To Go** – блюда или напитки на вынос.

**Контейнер/лексан/ мармит** – емкость для хранения продуктов, полуфабрикатов, расходных материалов. Может быть разных размеров. Пластиковый, либо железный, с крышкой, либо без нее.

**Стоп-лист** – список, в который попадают продукты или блюда, которые закончились или которые не могут быть поданы гостям из-за плохого качества.

**Гарбич** – мусорный контейнер.

**Лейбл** – наклейка, используемая для маркировки продукта и соблюдения правил хранения. На ней фиксируется информация о: наименовании продукта, дате приготовления, сроке хранения, инициалы сотрудника, приготовившего данный продукт.

**Daydot** (дословно – «точка дня») – круглая наклейка с обозначением дня недели. Используется для дополнительной маркировки на лейблах, а также самостоятельно может использоваться для маркировки порционных продуктов и соблюдения правил хранения.

**Умерший** – любое блюдо или напиток, несоответствующий стандарту, не пригодный для подачи гостям. Обычно «умершим» называют блюдо или напиток, которые слишком долго простояли на окне раздачи или сервис баре.

**FIFO** (first in, first out – первый пришел, первый ушел) – сокращенное название правила, которое регламентирует ротацию продуктов, т.е. использование продуктов с более ранним сроком изготовления в первую очередь.

**Аттестация** – процесс проверки уровня знаний сотрудника, а также его соответствие внутренним стандартам. Аттестация проводится менеджером департамента.

**ПАР / PAR** (с англ.- норма, стандарт) количество продуктов, заготовок, посуды и пр., необходимое для бесперебойной работы одной смены.

**Кварта** – пластмассовая бутылка с откручивающимся верхом и специальным «носиком». Предназначена для хранения жидких соусов, растительного масла.

**«Что сегодня на стафф?»** - вопрос, который задают все сотрудники наших баров поварам, желая узнать, чем именно сегодня будут кормить персонал ))

## **Взаимодействия между департаментами и работа в команде**

Качество работы в наших ресторанах напрямую зависит от того, как взаимодействуют сотрудники между собой. Особенно это важно в часы пиковых нагрузок, когда поток гостей максимален. По этой причине мы формируем команду из людей, которые могут сохранять бодрость духа и дружелюбный настрой в стрессовых ситуациях, а также могут поддерживать высокую скорость работы без потери качества блюд. Именно работа в команде помогает каждому сотруднику выполнять свои обязанности быстро и эффективно.

Вот несколько примеров, как ты можешь стать настоящим работником команды, помогая своим товарищам:

- Всегда спрашивай своих коллег, какая им нужна помощь. В разные периоды времени на некоторых станциях объем работы может быть больше, чем на других. Помоги своему коллеге, нарежь ему зелень или овощи, захвати для него из холодильника полуфабрикаты, если тебе "по пути", заполни его станцию продуктами. Постоянно совершенствуй свои навыки работы, чтобы быть универсальным сотрудником кухни.
- Но и сам не бойся просить о помощи. Некоторые сотрудники стесняются вовремя сказать, что им нужна помощь, и коллеги приходят на выручку уже тогда, когда ситуация вышла из под контроля. В этом случае больше всех пострадает гость. Наша задача состоит в том, чтобы гость получил удовольствие от посещения нашего бара, а никак не раздражение от чрезмерного ожидания своей еды.
- Если кухня "на отлично" справилась со своей работой, а официанты не успевают, помоги им. "Собери заказ", оформи блюда, налей соуса, привлекли внимание свободного сотрудника, чтобы тот помог вынести заказ на стол. В некоторых случаях, повара вместе с официантами выносят блюда гостям))
- То же самое, если не справляется бармен. Предложи свою помощь, принеси чистые стаканы, порежь фрукты, выжми сок.

## 2. ОСНОВЫ КУХНИ

### Используемое оборудование

#### Холодильное оборудование

Чтобы постоянно поддерживать высокое качество продуктов, их необходимо правильно хранить. Учитывая, что среди продуктов, которые мы используем, есть скоропортящиеся продукты и замороженные полуфабрикаты, мы все наши бары оборудовали сухими складами, холодильниками и морозильниками.

Холодильники и морозильники у нас, в основном, различаются друг от друга размерами и способом загрузки продуктов, и делятся на:

- морозильные лари
- холодильные/ морозильные шкафы
- холодильные столы с рабочей поверхностью
- холодильные/ морозильные камеры

При работе со всем категориями холодильного оборудования, необходимо соблюдать следующие требования:

1. каждый день контролировать температуру в холодильниках и морозильниках, отмечая показатели датчиков в специальных журналах;
2. немедленно сообщать китчен-менеджеру или дежурному менеджеру, если температура датчика в холодильнике выше 4.9°C, а в морозильнике - выше 12°C;
3. постоянно соблюдать в холодильниках чистоту и товарное соседство, мыть холодильники с рабочей поверхностью - каждый день, а холодильные шкафы - 1 раз в неделю;
4. регулярно размораживать морозильники (лари - 1 раз в неделю, шкафы - 1 раз в 2 недели, камеры - только в присутствии специалистов, либо ими самими)
5. контролировать целостность и чистоту резиновых прокладок на дверях любого холодильного оборудования;
6. закрывая холодильное оборудование, не хлопать сильно дверями и контролировать плотность их закрытия

## Тепловое оборудование

### Гриль - саламандра



Гриль - саламандра - это современная альтернатива микроволновым и конвекционным печам. Саламандра идеально подходит для быстрого разогрева приготовленного продукта, с ним легко получится придать блюду аппетитную корочку. Так как, в отличие от традиционных грилей, у саламандра нагревательные элементы расположены сверху и продукт не жарится, а запекается. Саламандра идеальна для приготовления открытых бутербродов, жульенов, тостов и

подогрева готовых блюд.

Несмотря на все устройства безопасности, которыми оборудована машина, определенный риск при работе с ней имеется. Сюда можно включить ожоги при загрузке (изъятии) продуктов, травмы при каких-либо операциях по техническому обслуживанию.

Перед выполнением операций по чистке и техническому обслуживанию отключайте гриль от сети. Будьте осторожны и внимательны при чистке и техническом обслуживании. Необходима постоянная проверка состояния питающего кабеля; его повреждение может быть опасным. Если есть признаки того, что машина неисправна, не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно, отключите ее и обратитесь к специалисту.

Температура в рабочем помещении должна быть в пределах от +5<sup>0</sup> С до +35<sup>0</sup> С и относительной влажностью не более 75 %. Машина должна быть заземлена.

## Микроволновая печь



Микроволновые печи используются для разогревания предварительно приготовленных блюд, таких как гарниры и соусы. НИКОГДА не используются для полного приготовления блюд.

Принцип действия микроволновой печи заключается в том, что продукт разогревается в микроволновой печи **в пластиковом**

**(!)** контейнере, за счёт влаги, содержащейся в нём. Поэтому всегда необходимо накрывать пластиковый контейнер с продуктами пищевой пленкой, давая таким образом возможность влаге, которая испаряется из продукта, конденсироваться на внутренних стенках контейнера и передавать тепло влаге, находящейся внутри продукта.

Если при разогреве в микроволновой печи:

	Это может повлечь за собой
Контейнер не накрыть пленкой	сухость или вязкость продукта, увеличение времени приготовления, обесцвечивание продукта, изменение вкуса, ускорение охлаждения продукта
Контейнер плотно закрыть крышкой	Разбрызгивание разогреваемых жидких продуктов, по причине расширения жидкости и увеличения давления внутри контейнера

Разогревание в микроволновой печи более двух блюд удлиняет время разогревания, а продукт остается дольше в Зоне Опасной Температуры (4.4 °C – 60 °C), следовательно, возрастает возможность порчи продукта и уменьшение срока его хранения.

Не передерживайте блюдо в микроволновой печи, потому что, в результате увеличения температуры внутри продукта, блюдо будет продолжать готовиться.

Ухаживать за микроволновыми печами не сложно, но нужно своевременно удалять остатки пищи и жира с внутренних стенок печи. Внутренняя поверхность печи может быть либо из нержавеющей стали, либо керамической. И в первом и во втором случаях, при сильном загрязнении можно использовать абразивные чистящие средства. Возьми себе за правило каждый раз после приготовления пищи протирать микроволновую печь влажной тряпкой. А в конце смены – губкой с мыльным раствором снаружи и внутри. После чего насухо протри печь сухим полотенцем.

Во время мытья микроволновая печь обязательно должна быть отключена от сети электропитания.

Не используй для чистки микроволновых печей щетки!

### Плита



Все наши бары оборудованы электрическими плитами, на которых мы готовим и разогреваем блюда из меню. Температура рабочих поверхностей регулируется при помощи спец.переключателей. Работать с плитой достаточно просто, нужно лишь соблюдать технику безопасности и содержать ее в чистоте:

- если на плиту попало растительное масло и произошло легкое возгорание, ни в коем случае не заливай пламя водой! Засыпь солью или воспользуйся огнетушителем;
- нельзя передвигать котлы, наполненные водой или иной жидкостью. Это может привести к ожогам и выходу плиты из строя из-за залитых тенн;
- в конце каждой смены тщательно мой плиту;
- в конце каждой смены проверяй жироловитель. Удаляй ежедневно грязь и жир при помощи шуманита.

### Гриль



Гриль - это установка, предназначенная для приготовления продуктов на углях или на тепловом жару. В наших барах мы используем электрический гриль с плоской или рифленой жарочной поверхностью. Чаще всего на гриле жарят мясо, птицу, колбаски и овощи. С овощами и рыбой управляться проще всего, поэтому мы не будем на них останавливаться. А про мясо поговорим отдельно.

При приготовлении мяса на гриле ты должен помнить о таких нюансах:

- чтобы мясо равномерно прожарилось, кусок должен быть не крупным и плоским;
- чтобы мясо не получилось жестким, его предварительно нужно замариновать;
- солить мясо нужно после того, как на нем образовалась румяная корочка;
- в процессе приготовления блюд на гриле не заполняй всю жарочную поверхность, оставляй зазоры между кусками, как минимум - 3 см;
- перед началом работы необходимо хорошо разогреть жарочную поверхность. Чем больше мяса тебе надо пожарить, тем сильнее она должна быть разогрета;
- старайся как можно меньше переворачивать мясо во время жарки. Чрезмерные "шевеления" и "надавливания" не ускорят процесс приготовления, а лишь сделают сухим твое мясо;
- обязательно используй кулинарный термометр для определения внутренней температуры мяса, т.е. прожарки;
- убирать мясо с гриля желательно чуть раньше, чем оно будет полностью готово. За счет внутреннего жара оно будет продолжать готовиться еще некоторое время;
- прежде, чем подавать мясо гостю, дай ему немного постоять. Тогда соки из центра разойдутся по всему куску и мясо получится сочным и нежным;
- если у тебя очень большой кусок мяса, то довести его до готовности можно в пароконвектомате.

И самое важное правило при работе с грилем - **он всегда должен быть чистым!** Здесь тебе поможет обычная щетка для гриля. Если решетка сильно загрязнена, замочи ее в смеси любого обезжиривателя с водой (хоть обычный фейри) в пропорции 1:3. А после - обычной железной мочалкой удали всю грязь и промой ее под струей проточной воды. Ни в коем случае не заливай сильно водой жарочную поверхность, не используй лед при мытье и регулярно контролируй заполнение жиросъемника.

### Фритюр

Приготовление продуктов во фритюре – это самый распространенный способ тепловой обработки продуктов в ресторанах. Он заключается в том, что продукт обжаривается в раскаленном масле полностью со всех сторон. При этом на продукте образуется хрустящая корочка золотистого цвета. Но, несмотря на кажущуюся легкость в приготовлении продуктов таким способом, существует большое количество нюансов, которые необходимо знать и учитывать для того, чтобы, в результате, получить продукт высокого качества. Давай подробнее поговорим о них.

Итак, чтобы гость получил идеальный продукт, приготовленный во фритюре, помни о следующих факторах:



- **Сам продукт.** Не каждый продукт подходит для жарки во фритюре. Нужно, чтобы он был довольно нежным, содержал большое количество влаги и быстро готовился. Идеальными для жарки во фритюре считаются изделия из теста, небольшие кусочки курицы, рыбы, морепродукты, сыр, овощи: цуккини, грибы, лук, брокколи, цветная капуста, помидоры, а также картофель, порезанный небольшими дольками. Все

эти продукты можно жарить как в панировке, так и без нее. Панировка удерживает влагу, не дает маслу впитаться и делает продукт хрустящим.

- **Качество масла.** Готовый обжаренный продукт содержит до 15% масла. Именно по этой причине необходимо готовить в масле, которое не имеет запаха и вкуса, а так же постоянно следить за качеством масла в процессе работы, своевременно его менять, жарить морепродукты и рыбу в отдельной корзине, регулярно чистить сам фритюр. Если масло во фритюре пенится при добавлении в него ингредиентов, темного или мутного цвета, а на его поверхности появилась пленка – такое масло непригодно для жарки. Его необходимо срочно заменить. Помни также о том, что маслу необходимо время для восстановления температуры после того, как в него погрузили продукт. Продукт поглощает тепло, в результате температура масла понижается, процесс приготовления занимает больше времени. Чем больше продуктов в корзине, тем ниже падает температура и дольше ее восстанавливать. Поэтому не перегружай корзины. Меняй масло во фритюре каждый день, либо через день, если нагрузка на фритюр была не очень интенсивной.
- **Уровень масла в корзине.** Его обязательно проверять каждую смену. Масло необходимо наливать до специальной риски, не ниже! Иначе нагревательные элементы будут "гореть" и фритюр быстро выйдет из строя.
- **Время приготовления.** Чаще всего, продукты во фритюре жарятся до золотистого цвета. Время от времени приподнимай корзину и проверяй цвет продуктов, чтобы не упустить момент и не дать им слишком сильно зажариться. Однако, картофель фри жарят по времени.
- **Визуальная оценка.** Обязательно оцени итоговый внешний вид продукта: его цвет, целостность, прожарку. При необходимости, слегка надрежь продукт, чтобы проверить готовность внутри полуфабриката. Конечный

продукт только тогда является качественным, когда на всех перечисленных участках есть должный контроль.

В наших барах используются **двухсекционные фритюры**. В одной секции температура выше, чем во второй. Там, где температура выше, готовятся полуфабрикаты уже прошедшие предварительную тепловую обработку, такие как картофель фри, куриные крылья, кукурузные лепешки. Они лишь доводятся до соответствующего "колера" и хрустящей корочки. Секция же с пониженной температурой предназначена для полуфабрикатов, которые необходимо приготовить, таких как сыр камамбер, луковые кольца, кольца кальмаров и т.п., т.е. для сырых полуфабрикатов.

Во время приготовления продуктов методом жарки во фритюре, обращай внимание также и на то, каким именно способом нужно панировать продукт, так как от этого зависит и способ жарки. В наших барах используются **два основных способа** панировки: с использованием **льезона** и с использованием **кляра**.

Льезон - это смесь (куриное яйцо + вода/молоко), в которую погружается продукт, прежде чем его "обваляют" в панировке. При использовании льезона панировка лучше "прилипает" к продукту и образует лишь хрустящую корочку. Полуфабрикаты, запанированные с использованием льезона, можно готовить впрок, с запасом.

Кляр же представляет собой смесь (яйцо + мука + молоко +разрыхлитель и специи), которая добавляет объем продукту. При жарке сам кляр становится пышным и хрустящим. И панируются продукты в кляре, как правило, именно перед приготовлением. Сделать запас продуктов в кляре невозможно.

Что касается способов жарки, то их тоже два:

1. **Метод жарки в корзине** – самый распространенный. Когда продукты помещаются в корзины фритюрницы, которые затем опускают в горячий жир. Таким способом жарятся практически все продукты в наших барах, в том числе, запанированные с использованием льезона. После того, как ты погрузил корзину с продуктами в масло, осторожно потряси ее. Это поможет отделить продукты друг от друга и будет способствовать их равномерному приготовлению
2. **Плавающий метод** - используют при приготовлении блюд в кляре. Продукт панируют и помещают непосредственно в горячее масло. Корзина в этот момент должна быть опущена. Через 1...2 минуты после того, как ты загрузишь продукт в масло, аккуратно потряси корзину, чтобы опустившийся на дно фритюра продукт не прилип к ней.

Помни также и о том, что продукты, в основном, жарятся до золотистого цвета. Однако, картофель фри, например, жарится по времени. Нельзя «перегружать» корзины продуктами во время жарки. Заполняй их наполовину. Если корзины переполнены, масло охлаждается и неравномерная тепловая обработка приводит к тому, что:

- Продукты прожариваются неодинаково
- Остаются сырыми
- Жирные (естественный сок заменяется жиром)
- Требуется больше времени для восстановления температуры масла

Приготовив продукт, обязательно «подсуши» его. Достань корзину с продуктами из масла и дай стечь лишнему жиру. После того, как продукт был подсушен, посоли/поперчи его. **Но никогда не посыпай специями продукт вблизи фритюра!** Попав в масло, они придадут ему нежелательный вкус и разрушат его качество.

Мыть фритюр обязательно после каждой замены масла. Остатки панировки и другие частицы, сгорая, образуют изоляционную пленку и вызывают «несвойственный» привкус у продуктов. Никогда не чисти фритюр и нагревательный элемент металлической щеткой! НИКОГДА не включай фритюр, пока нагреватель не будет полностью закрыт маслом!

Ниже представлены основные ошибки и их причины при приготовлении продуктов во фритюре.

ПРИЗНАК	ПРИЧИНА
Панировка «развалилась»	Очень тонкий слой панировки; слишком низкая температура масла; очень влажный продукт.
Сырой продукт	Очень много продуктов в корзине для жарки; неправильное время приготовления; слишком низкая температура масла; неправильная температура продукта.
Продукт на вкус тяжелый или маслянистый	Очень горячее или очень холодное масло.
Сверху продукт пережарен, а внутри не дожарен	Очень высокая температура масла.
У картофеля-фри привкус лука или рыбы	Готовился в том же масле, что и лук с рыбой. Корзины для жарки должны быть разделены для разных категорий блюд.
Влажная панировка	После приготовления пища очень долго хранилась; приготовлена при неправильной температуре; излишнее количество панировки.
Картофель фри сырой, но темного цвета и жирный	Слишком горячее или мутное масло.

## Пароконвектомат



Пароконвектомат – это вид кухонного оборудования, популярность которого в последнее время очень высока. Практически не осталось ресторанов, в которых бы не использовались конвектоматы. Его технические характеристики помогают выполнять до 70% существующих видов тепловой обработки продуктов. Один пароконвектомат может заменить пароварку, электроплиту, жарочный шкаф и сковороду. Основной принцип его работы заключается в сочетании различных режимов пара и принудительной конвекции.

Помимо того, что пароконвектомат позволяет серьезно экономить на расходах электроэнергии при приготовлении, он также сохраняет пищевую ценность и улучшает диетические свойства продукта из-за сниженного потребления масла.

Мы не будем подробно описывать правила работы с пароконвектоматом и все технические нюансы. Твой наставник расскажет и покажет, как начинать и заканчивать работу с данным видом оборудования, а также объяснит, как правильно его чистить и какими средствами.

## Тепловые мармиты

В наших барах мы используем электрические тепловые мармиты с водным подогревом. Основное их назначение - поддерживать супы, соусы и гарниры в горячем состоянии. Они тоже достаточно просты в использовании, главное - налить в них воды (на уровень не менее 3...5 см), прежде, чем включить.

Мармит - оборудование, работающее от электричества. Поэтому, при работе с ним соблюдай правила безопасности. Прежде, чем включить его, проверь целостность провода и штепсельной вилки. Если все в порядке, налей воды и поверни регулятор температуры в нужное положение.

Заполняя мармит продуктами, помни о том, что они могут находиться в подогреваемом контейнере не более двух часов. Не перегружай его. Положи продуктов ровно столько, сколько понадобится тебе для двух часов работы. Контейнер с полуфабрикатом в подогреваемом мармите должен быть накрыт крышкой.

## Малогабаритное оборудование и инвентарь

### Блендер



Погружной блендер, которым мы пользуемся, представляет собой длинный, палкообразный прибор с ножами на конце. В отличие от стационарного блендера, он не имеет собственной чаши, но вместо этого, обладает огромным количеством различных насадок, которые позволяют готовить пюре, смешивать ингредиенты, размельчать различные продукты. Единственный недостаток погружного блендера - это то, что готовить с ним можно лишь в небольших количествах.

Чтобы блендер служил тебе как можно дольше, необходимо знать основные правила его эксплуатации:

- не запускай блендер "вхолостую", это приводит к перегреву мотора;
- если блендером приходится работать долго - давай ему время на отдых;
- всегда протирай его после использования и мой ножи. Остатки засохшей пищи погнут повредить поверхность ножей;
- не используй блендер для измельчения твердых продуктов без сока;
- не опускай блендер в кипяток;
- не используй блендер для смешивания/измельчения большого количества продуктов за один раз;
- прежде, чем погрузить в чашу для смешивания продукты, порежь их на небольшие кусочки.

### Мясорубка



Электрические промышленные мясорубки в наших барах помогают нам значительно упростить процесс приготовления фаршей. Достаточно лишь нажать на кнопку, чтобы начать работу. За ней очень просто ухаживать, легко разбирать и собирать и легко мыть.

Но ни в коем случае не проталкивай куски мяса руками во время работы мясорубки. Используй для этого специальный толкатель (пластмассовый или деревянный)

И, прежде, чем мыть мясорубку, отключи ее от источника

электросети.

### Весы напольные

У нас они электронные. Используются для взвешивания крупногабаритного товара, весом более 10 кг. Мы используем их при приеме поставок и контролируем вес, например, картофеля, моркови, лука, мяса и т.д.

## Слайсер



Слайсер (англ. slice - ломтик, долька, нарезка)– это устройство для нарезки гастрономических товаров (мясных и колбасных изделий, овощей, сыра, хлебобулочных товаров) с определенной толщиной (от 1 до 16 мм). Слайсеры обеспечивают быструю и точную нарезку продуктов за счет вращающегося на высокой скорости ножа в виде диска с очень острыми краями. Необходимо соблюдать повышенную осторожность при работе со слайсером.

Ниже перечислены основные требования, предъявляемые к технике безопасности, на которые стоит обратить внимание:

- К работе на слайсере допускаются лица, прошедшие инструктаж по технике безопасности, ознакомленные с принципом действия агрегата.
- Слайсер должен быть оборудован предохранительным ограждением ножа, если ограждение снято, то включать штепсельную вилку в электрическую розетку запрещается.
- Не допускается использование слайсера для разделки замороженных продуктов, мяса с костями, рыбы и т.п.
- Слайсер работает от электросети, поэтому требования, которые предъявляются при работе с электрооборудованием, здесь также актуальны.
- Прежде, чем включить слайсер в розетку, убедись, что все ограждения и приспособления, нож, провод и розетка исправны.
- Убедись, что регулятор толщины нарезки находится в положении «0», после чего подключи слайсер к электросети и опробуй его на холостом ходу.
- Прежде, чем начнешь нарезать продукты, убери из под ног, с рабочего места посторонние предметы, посуду, тару и т.п.
- Выбери толщину ломтика с помощью регулятора толщины нарезки, установи продукт на подставку перед лезвием ножа, зафиксируй держателем, включи слайсер, нажав кнопку «Пуск» и плавными возвратно-поступательными движениями начни резку.
- При нарезке держи руки подальше от ножа и движущихся деталей.
- Нельзя придерживать продукты в лотке руками во время работы слайсера.
- После окончания нарезки обязательно нужно очистить слайсер от остатков продуктов и провести санирование.

- Мыть, либо санировать слайсер можно только после отключения его от электросети.

### Весы



Весами оборудованы все цеха на нашей кухне. Они достаточно просты в использовании, главное – не взвешивать на них что-либо весом, более 10 кг.

После использования протирай их чистой влажной тряпкой и всегда прокладывай пергаментную бумагу, если порционируешь сырой продукт.

### Ножи

Нож - основной рабочий инструмент повара. От качества ножа зависит качество нарезки ингредиентов и общий вид блюда. При использовании острого ножа края среза получаются ровные, не рваные. Пользоваться острым ножом безопаснее, чем тупым, поскольку для нарезки требуется меньших усилий и он лучше режет. Острый нож не соскочит и не порежет ваши руки так быстро, как тупой. Всегда следи за тем, чтобы ножи были хорошо заточены.

Для работы используй ножи соответствующего размера и типа. Держи нож крепко и режь по направлению от себя. Используй при нарезке разделочную доску. Не бери нож, не глядя. Бери нож не спеша, за ручку. Когда даешь нож другому человеку, подавай его рукояткой вперед. Нож всегда должен лежать лезвием от тебя. Следи за тем, чтобы твои руки и рукоятка ножа всегда были сухими. Никогда не оставляй нож вколотым в продукт. И никогда не пытайся поймать падающий нож. Мой его после каждого применения. Хранить ножи нужно в сухом виде на специальных магнитных держателях, на соответствующей технологической зоне.

Ненадлежащее использование кухонных ножей является самой распространенной причиной несчастных случаев. Соблюдение всех перечисленных выше пунктов - залог твоей безопасности.

В наших барах, в основном, мы используем такие ножи:



**Нож для чистки** - небольшой нож, использующийся для резки и удаления лишних частей небольших продуктов.



**Нож для хлеба** (нож - пила) - имеет зубчатый край (как на пиле). Используется для нарезки хлеба. Также используется для нарезки сэндвичей (не дает хлебу крошиться).



**Нож повара** - нож наиболее часто используемый. Используется для резки ломтиками и квадратиками фруктов, овощей и мяса. Имеет прямое острое лезвие

Как правильно держать нож при работе?



При использовании ножа, держи его крепко и так, чтобы тебе было удобно. Убрав остальные пальцы за лезвие ножа, большим пальцем двигай продукт, вместо того, чтобы двигать нож. Такой способ сделает процесс нарезки продукта безопаснее.

Обрати внимание на положение пальцев позади лезвия. Оно значительно упрощает держание ножа.

#### Разделочные доски

При нарезке чего-либо обязательно используй разделочные доски. В наших барах они разных цветов, так как используются для разных продуктов. Не забывай после каждой операции мыть их под струей горячей воды с щеткой и ставь их в специальный стеллаж на ребро.



Красная - для сырого мяса

Зеленая – для овощей, фруктов и зелени

Желтая – для птицы

Синяя – для рыбы и морепродуктов

Белая – для готовых продуктов и десертов

Не забывайте о том, что в порезах и царапинах досок могут скапливаться и развиваться бактерии. Рекомендуется регулярно шлифовать доски по мере того, как на них появляется слишком много царапин и трещин.

**Категорически запрещается использовать доски «не по назначению»!**

### Дополнительная маркировка

Обратите внимание: в целях предупреждения инфекционных заболеваний и предотвращения перекрестного заражения, разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом:

"СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

В наших барах мы также наносим маркировку и на доски, несмотря на то, что они имеют цветовую кодировку.

### Лексаны

Лексанами и кэмбро называются пластиковые контейнеры для хранения продуктов с дренажом и плотно прилегающими к ним крышками.



Лексаны, чаще всего, прямоугольной формы, а кэмбро – круглые. Мы также используем металлические гастоёмкости с крышками, такой же формы и размеров, как и лексаны. Все контейнеры прямоугольной формы бывают различных размеров и глубины. Самый большой контейнер имеет размер 1/1, а самый

маленький 1/9. Они очень удобны в использовании и достаточно долговечны. Предназначены для хранения продуктов в холодильниках и на рабочих станциях. Металлические контейнеры можно использовать в печах и пароконвектомате. Категорически запрещено использовать металлические контейнеры для разогрева блюд в микроволновых печах, а также приготовления еды на плите.

## **Виды загрязнений продуктов**

Все продукты, используемые в ресторанах, подвержены риску быть загрязненными, от чего они становятся небезопасными в использовании и могут нанести вред организму человека. Различают три основных вида загрязнения продуктов:

- Биологическое
- Физическое
- Химическое

*Биологическое* загрязнение происходит, когда в продукт попадают болезнетворные микроорганизмы, которые являются переносчиками ядовитых токсинов, а так же определенные виды растений и рыб. Из всех микроорганизмов больше всего хлопот ресторанам доставляют бактерии. Бактерии находятся в большинстве скоропортящихся продуктов. Именно бактерии являются основной причиной порчи продуктов, а также причиной пищевых отравлений, иногда даже со смертельным исходом. Рост бактерий, к сожалению, невозможно остановить полностью, но его можно контролировать, соблюдая основные санитарные нормы и условия хранения продуктов. Всегда помни о том, что твои руки – это основные переносчики бактерий.

Лучшая защита от бактерий - сделать контакт продуктов питания с руками минимальным.

Во время работы с продуктами, используй латексные перчатки. Если ты порезался, обязательно закрой место пореза цветным пластырем. Постоянно мой руки! Частое мытье рук с мылом - наиболее важная мера предосторожности.

Тщательно мой руки:

- перед работой
- после посещения туалета
- после чихания или кашля
- после еды или курения
- после прикосновений к лицу, рту или волосам
- после работы с сырыми продуктами
- после мытья полов, удаления мусора или любых действий, во время которых пачкаются руки.

Следует помнить, что недостаточно просто ополоснуть руки. Ниже представлена инструкция, как правильно мыть руки, чтобы минимизировать риски.

Шаги	Действия
1.	Намочи руки горячей водой
2.	Нанеси на них мыло
3.	Тщательно намыль руки, не забывая затронуть области под ногтями. (Можно использовать специальные щетки для мытья рук)
4.	Продолжай намыливать свои руки в течение 20 секунд
5.	Тщательно ополосни руки от мыла под горячей водой
6.	Тщательно вытри руки досуха одноразовым полотенцем или высуши их под сушилкой
7.	При закрытии крана пользуйся бумажным полотенцем, чтобы предотвратить соприкосновение чистых рук с поверхностью крана

*Физическое* загрязнение продуктов происходит при попадании в них любых инородных предметов, таких как грязь, пластик, стекло, волосы, скрепки, частицы металла и т.д. Поэтому важно перед каждой сменой проверять свое рабочее место на отсутствие рядом посторонних предметов. Нельзя пользоваться стеклянной посудой на рабочем месте. При наборе льда используй только металлический совок, который должен храниться в специальном кармане. Тщательно удаляй всю упаковку с продуктов. Никогда не храни на рабочем месте необработанные и непромытые продукты, а также деревянные или пластиковые шпажки в местах приготовления продуктов. Регулярно, после каждого использования, чисти и, при необходимости, заменяй консервные ножи.

*Химическое* загрязнение продуктов происходит при попадании в них любых химикатов, моющих/чистящих средств, либо токсичных металлов. Нельзя использовать эмалированную посуду, алюминиевую, а также посуду со свинцовым покрытием, при приготовлении продуктов. При работе с химикатами очень важно соблюдать повышенную осторожность! Хранить всю химию нужно в отдельном от продуктов помещении, плотно закрытой. Желательно, в специально предназначенном для этого шкафу. Все химикаты должны быть подписаны. **Нельзя использовать пищевые контейнеры для хранения химии!** После использования химикатов обязательно мой тщательно руки. Внимательно читай и соблюдай инструкцию по применению, а также дозировку.

Существует также *перекрестное загрязнение/заражение* продуктов – это перенос болезнетворных бактерий с заражённого продукта на незаражённый при непосредственном контакте или при помощи посредника.

Чаще всего это происходит в тех случаях, когда:

- на грязную рабочую поверхность попадают готовые к употреблению продукты;
- ты сначала берешься за сырые продукты, а затем, не помыв руки, за приготовленные;
- ты режешь готовый продукт грязным ножом и т.д.

Чтобы предотвратить перекрестное заражение, нужно постоянно выполнять эти требования:

1. Не приносить и не хранить в местах приготовления пищи продукты, которые не прошли первичную обработку.
2. При работе с продуктами всегда необходимо использовать только соответствующий инвентарь.
3. Постоянно санировать все рабочие поверхности на кухне.
4. Тщательно мыть руки.
5. Соблюдать личную гигиену.
6. Не собирать грязную посуду в местах приготовления пищи.

## **Какие последствия могут быть при загрязнении пищевых продуктов**

В результате загрязнения пищевых продуктов на предприятии могут возникнуть массовые пищевые отравления и инфекционные заболевания среди гостей и сотрудников. Факторы, которые мы перечислим ниже, чаще всего упоминаются при вспышках инфекционных заболеваний и пищевых отравлений:

- неправильное охлаждение продуктов
- недостаточная температура внутри блюда после тепловой обработки
- неправильное приготовление продуктов (несоблюдение технологии приготовления блюда)
- несоблюдение сроков годности продуктов
- добавление сырых, необработанных компонентов в продукцию, не подлежащей последующей тепловой обработке
- продолжительное нахождение продуктов при температуре, способствующей росту бактерий
- загрязнение готовых к употреблению изделий при нарезке, фасовке, хранении в результате использования грязного оборудования, инвентаря и тары
- сотрудники, не соблюдающие правила личной гигиены.

Другими словами, чтобы избежать загрязнения продуктов, всегда соблюдай санитарные требования при обработке продуктов, тщательно контролируй технологические режимы приготовления блюд и, конечно же, соблюдай личную гигиену. И помни о том, что нельзя выходить на работу, если у тебя:

- ✓ Простуда
- ✓ Диарея
- ✓ Расстройство желудка: рвота и слабый стул
- ✓ Больное горло или инфекционное заболевание
- ✓ Кашель и частое чихание
- ✓ Грипп и другие инфекционные заболевания.

Нарушение санитарно-эпидемиологических правил, повлекшее по неосторожности массовое отравление или заболевание людей (согласно УК РФ): **наказывается штрафом в размере от 100 до 200 минимальных размеров оплаты труда, либо лишением права занимать должность или заниматься деятельностью на срок до 3х лет, либо ограничением свободы на срок от 2х до 3х лет.**

## Ключевые правила контроля качества на кухне

Ни для кого не секрет, что для роста и развития болезнетворных микробов и бактерий нужны определенные условия. Быстрее всего бактерии размножаются при температуре от 4,4 до 60°C во влажной среде, богатой белками, и с нейтральным кислотно-щелочным уровнем. Именно по этому температура, благоприятная для роста бактерий, является зоной опасной температуры. Чтобы наши гости каждый день получали качественную еду, приготовленную из безопасных продуктов, всегда помни о следующих правилах:

- ✓ Все блюда обязательно должны готовиться до соответствующей внутренней температуры.

Как минимум - до минимально допустимой. Это необходимо для того, чтобы убить бактерии. Например, говяжий фарш должен готовиться при температуре 65°C в течение 15 секунд, а курица - при температуре 70°C в течение 15 секунд. Помни о том, что свинина и курица всегда должны быть хорошо прожарены, т.к. относятся к категории скоропортящихся продуктов. А у говядины могут быть различные прожарки, в зависимости от предпочтений гостя.

- ✓ Быстрое охлаждение.

Неправильное охлаждение - основная причина заболеваний, передаваемых с пищей. Если ты готовишь еду с запасом (например, варишь суп или соус), то после того, как процесс приготовления окончен, необходимо быстро охладить ее до температуры 23.8 °C. Такая температура позволяет переместить продукт на хранение в холодильник. Если оставить еду на плите остывать в обычном режиме, то она, во-первых, будет продолжать готовиться, и к моменту, когда окончательно остынет, ее консистенция может не соответствовать нашим стандартам. А, во-вторых – будет находиться в температурно-опасной зоне более 4х часов. Это даст возможность бактериям активизироваться, в продукте начнется процесс брожения и он станет опасным для гостя. Быстрое охлаждение снижает рост бактерий. Поэтому делать это надо в ледяной ванне. Заполни раковину или любой другой контейнер холодной водой и насыпь туда льда (50:50). В эту ледяную ванну помести кастрюлю/сотейник с приготовленным продуктом, время от времени помешивая содержимое, чтобы ускорить охлаждение. Как только продукт остынет до нужной нам температуры, порционируй его по контейнерам, поставь маркировку с датой, наименованием продукта, сроком хранения и временем приготовления, именем повара и убери в холодильник.

- ✓ Быстрое разогревание.

Пища разогревается только 1 раз до минимальной температуры 74°C и, при температуре от 70°C и выше, может храниться только 2 часа. В начале смены мы разогреваем супы и соусы и храним их в мармитах. Для подогревания продуктов

используй плиту, печь, либо микроволновую печь. Никогда не используй для подогревания блюд металлические контейнеры для мармитов, т.к. они не рассчитаны на достижение и поддержание необходимых температурных режимов. Подогревай блюда небольшими порциями в небольших сотейниках, чтобы сократить время разогрева. Никогда не смешивай холодный продукт с горячим.

Если горячий продукт, хранившийся в мармите на станции, остался после окончания рабочего дня, его обязательно нужно выбросить, предварительно уточнив количество списываемого продукта. Использовать продукт повторно, который уже был один раз разогрет, нельзя!

- ✓ Правильное хранение горячей и холодной пищи.

Горячая пища хранится при температуре не  $< 70^{\circ}\text{C}$ , а холодная – не  $> 4^{\circ}\text{C}$ . Горячее окно или холодильник: если они сломалось – немедленно сообщи старшему на кухне.

Если блюдо остается в Зоне опасной температуры более четырех часов, оно должно быть выброшено!

- ✓ Соблюдение личной гигиены

Всегда мой руки, постоянно стирай униформу и следи за своим здоровьем.

### 3. РАБОТА С ПРОДУКТАМИ

#### Правильно заказывай

Мы не откроем Америку, если скажем о том, что для приготовления блюд из нашего меню тебе понадобятся продукты. Но существуют нюансы, о которых мы хотим тебе рассказать, чтобы ты, в дальнейшем, мог самостоятельно контролировать качество продуктов и еды.

В магазинах и на рынках сейчас огромное изобилие товаров и продуктов. Однако, не каждый из них подходит для нас. Зачастую, продукты, имеющие одинаковое название, но разных производителей, могут быть совершенно не похожими по вкусу, запаху, они могут отличаться друг от друга консистенцией и прочими характеристиками. Это очень важно учитывать, так как при приготовлении такие различия очень сильно могут повлиять на итоговый результат. Купив продукт ненадлежащего качества, ты потратишь деньги, в процессе приготовления получишь некачественное блюдо, не сможешь его продать, а значит – не сможешь заработать. Другими словами – попросту выбросишь деньги «на ветер».

По этой причине во всех барах нашей сети существуют бланки заказов, в которых перечислены все проверенные и утвержденные позиции, из которых мы готовим наше меню. Эти продукты прошли проработку и мы точно знаем, что при использовании, например, именно этого майонеза и именно этой фирмы, наш соус Цезарь всегда будет идеальным по вкусу, цвету и густоте. Никогда не заказывай продукты у неизвестных поставщиков! Никогда не заказывай продукты, которые не были проработаны нашим бренд-шефом и не получили его одобрения!

В наших бланках заказа ты также найдешь количество, которое тебе необходимо заказать. Эта цифра - оптимальна для бесперебойной работы смены/дня/недели. Важно всегда заказывать именно столько, сколько написано. Но, прежде, чем ты закажешь что-либо – проверь свои остатки! Если ты закажешь больше – продукты останутся неиспользованными, ты зря потратишь деньги. Если ты закажешь меньше – гости не смогут получить еду, а значит – потратят меньше денег, значит тебе не на чем будет зарабатывать.

Пример бланка заказа ты найдешь на следующей странице.

Склад [pegmei@yandex.ru](mailto:pegmei@yandex.ru) 8-926-152-61-77

Наименование продукта	Мера	На 1 день	Заказ
Анчоус в масле 0,6кг	банка	1	
Баранина вырезка	кг	0,5	
Брусника с/м	кг	0,5	
Бекон с/м	кг	5	
Булки для бургеров	шт	30	
Бульон бекон "Knorr" 2кг.	банка	1	
Бульон говяжий "Knorr" 2кг.	банка	1	
Бульон грибной "Knorr" 2кг.	банка	1	
Бульон куриный "Knorr" 2кг.	банка	1	
Бульон овощной "Knorr" 2,1кг.	банка	1	
Бульон деми глас "Knorr" 1,5кг.	банка	1	
Бульон рыбный "Knorr" 925гр.	банка	1	
вермишель макфа	кг	2	
Водоросли нори	банка	0,3	
Ветчина свиная	кг	2	
Вино красное	литр	0,7	
Вишня красная коктейльная 720мл.	банка	0,5	
Вишня с/м	кг	2,5	
Говядина Огузок б/к	кг	10	
<b>Александр 8-916-126-62-00 budnikov1969@mail.ru</b>			
Наименование продукта	Мера		
Аджика	банка	2	
Бузина	банка	3	
Картошка (не дороже 35руб.)	кг	5	
Бasilik сушеный	кг	0,1	
Вассаби порошок	кг	0,05	
Ванильный концентрат	кг	0,2	
Гвоздика (не молотая) 350гр.	уп	1	
Говядина в/к	кг	5	
Говяжий жир (не вонючий)	кг	1	
Горчица зернистая 0,25кг	кг	2	
Куриное филе в/к	литр	5	
Лавровый лист	кг	1	
Мед натуральный 1кг.	кг	0,5	
Мускатный орех молотый	кг	0,05	
<b>ФРАП 8-495-647-03-13</b>			
Наименование продукта	Мера		
Торт "Тирамису"	шт	6	
Торт "Трюфель"	шт	4	
Торт "Вишневый пирог"	шт	4	
Торт "Яблочный Штрудель"(только в пост)	шт	4	
Торт "Флоренция"	шт	6	

## **Правильно принимай**

Получив от нас заказ, поставщики начинают его «собирать». Количество наименований продуктов, привозимых в ресторан в одной поставке, может быть очень велико и разнообразно. Учитывая, что у компаний – поставщиков тоже работают люди, в некоторых случаях срабатывает, так называемый, «человеческий фактор». Сотрудники компании-поставщика могут неправильно сформировать поставку из-за того, что оформлением документов и сбором продуктов занимаются разные люди, а иногда и разные подразделения. Задача человека, принимающего поставку с нашей стороны – тщательно проверить соответствие фактического количества продуктов с цифрами, указанными в документах. Обязательно взвесь все позиции на наших весах, которые заказываются килограммами! Пересчитай всю штучную продукцию в поставке!

После того, как ты проверишь количество, обязательно обрати внимание на качество каждого продукта. Если продукт не свежий, жухлый, гнилой, у него повреждена заводская упаковка, имеются первичные признаки порчи (запах, цвет, консистенция) - не принимай его! Покажи продукт старшему смены, либо дежурному менеджеру, а также водителю, который привез поставку. Зафиксируй с ним некачественную позицию и обязательно сделай пометку на документах.

В случае, когда все хорошо, количество товара соответствует указанному в документах, все свежее, в целой упаковке, без вмятин, ржавчины и сколов – поблагодари поставщика за хорошую работу, поставь на товарной накладной свою подпись, расшифровку и дату приема поставки. И попроси дежурного менеджера закрепить все это печатью организации.

После того, как ты проверил поставку, принял ее и правильно оформил документы, обязательно передай все бумаги дежурному менеджеру или менеджеру по закупкам.

Все продукты из поставки в минимально короткий промежуток времени должны быть убраны на хранение с соблюдением условий, указанных на упаковке.

**Не забудь промаркировать все продукты в поставке наклейкой с днем недели (day dot), либо этикет-пистолетом с датой поставки прежде, чем ты уберешь их на хранение!**

## Правильно храни

Как ты уже знаешь, все наши продукты делятся на скоропортящиеся и продукты, не требующие особых условий хранения. Твой тренер или старший по кухне расскажет обо всех тонкостях. Но и для тех и для других существуют общие правила, которые необходимо соблюдать постоянно. Чтобы быть уверенным в том, что все продукты хранятся правильно, всегда выполняй следующие шаги:

- Контролируй сроки хранения продуктов и наличие этикеток с датой приготовления/ поставки
- Храни товары только в специально отведенных для этого местах
- Соблюдай товарное соседство
- Соблюдай ротацию
- Правильно подписывай все продукты
- Постоянно поддерживай правильную температуру в холодильниках
- Не перегружай холодильные и морозильные камеры
- Соблюдай основные санитарные правила при обработке продуктов, рабочих поверхностей и используемого инвентаря

*Ротация продуктов* – это определенный цикл использования продуктов, смысл которого заключается в том, что тот продукт, который первый поступил к нам в ресторан или был приготовлен, должен использоваться в первую очередь. При правильном соблюдении ротации наши гости гарантировано получают наилучший продукт, а потери самих продуктов сводятся к минимуму. Иногда ротацию мы называем «правилом FIFO», что в переводе с английского (first in – first out) означает «первый пришел – первый вышел». Таким образом мы напоминаем тебе о необходимости соблюдать ротацию.

*Правильно подписанный продукт* в наших барах – это продукт, со специальной этикеткой (лейблом), на которой есть информация о названии продукта, дате и времени приготовления, срок хранения, имя повара, который приготовил этот продукт, а также дополнительно на ней имеется круглая цветная наклейка (day dot) с указанием дня недели. Правильно подписанный лейбл помогает нам соблюдать ротацию и легко отслеживать окончание срока реализации продукта.

Для хранения необходимо также соблюдать следующие требования:

- Все продукты должны находиться не ниже 15 см над полом
- На расстоянии 50 см от потолка
- На расстоянии 10 см от стен
- Продукты должны храниться по категориям, согласно товарному соседству

- При получении продуктов в заводских тарах (коробки, ящики, банки и т.д.), обязательно перекладывать их в гостроемкости и наносить маркировку.

Если продукты хранятся в холодильниках, обращай внимание на :

- Правильностью расположения продуктов на полках: курица с курицей, мясо с мясом и т. д.
- Если ты используешь один и тот же холодильник для хранения сырых и готовых продуктов, всегда храни готовые продукты **над** сырыми.
- Всегда проверяй открытые и частично заполненные контейнеры с продуктами
- Постоянно просматривай и заменяй упаковку у открытых продуктов
- Все продукты из открытых банок должны храниться в контейнерах

Во всех местах хранения должна поддерживаться соответствующая температура - сухое хранение 18.3°C...30°C, холодильник 0.5°C ... 4.4°C, морозильник -18°C ... - 12°C. В наших барах существуют журналы контроля температуры в холодильниках и морозильниках. Каждый день в них необходимо фиксировать показания термометров. Если ты заметил, что показания термометра отличаются от допустимых более, чем на 3 градуса, немедленно скажи об этом старшему на кухне или дежурному менеджеру.

Для горячего хранения мы используем специальные кастрюли с подогревом - мармиты. Чтобы блюда в мармите постоянно оставались горячими, нужно поддерживать в нем температуру не ниже 71°C. Учитывая, что блюдо в мармите может храниться не более двух часов, храни в нем столько продуктов, сколько нужно для двух часов работы. Не больше! Никогда не смешивай продукт, который простоял в мармите какое-то время со свежеприготовленным, либо с только что разогретым!

Хотим также сказать несколько слов по поводу размораживания:

- Всегда наклеивай этикетку с днем недели на продукт, когда достаешь его из морозильной камеры
- Продукты в вакуумной упаковке должны оставаться в упаковке до полной разморозки. Срок хранения продукта, после разморозки и вскрытия упаковки, составляет три дня.
- Продукты без упаковки должны размораживаться в контейнере с дренажом, накрытым крышкой.

### Яйца

Яйца относятся к категории продуктов, требующих повышенного внимания. Они должны обрабатываться и храниться определенным способом. Если яйца неправильно обработать, они могут стать причиной серьезного пищевого

расстройства у гостей или сотрудников бара. Всегда соблюдай правила первичной обработки яиц, которые описаны ниже.

После поступления яиц в цех со склада, их предварительно необходимо вымыть в теплом 2% растворе кальцинированной соды (либо замочить на 15...20 мин в этом же растворе). После этого яйца дезинфицируются в 0,5% растворе хлорамина и в специальном промаркированном дуршлаге споласкивают под проточной водой.

Чистые яйца хранят в холодильнике, в специальном промаркированном контейнере с крышкой.

### Овощи и зелень

Свежие овощи и зелень являются богатым источником углеводов, минеральных элементов, пектина и многих других веществ. Это делает их очень ценными продуктами, пищевая ценность которых может меняться в зависимости от условий хранения и режимов технологической обработки. Поэтому очень важно правильно их хранить и осуществлять первичную обработку.

Итак, сырые овощи и зелень, которые будут использоваться в пищу сразу, без дополнительной термической обработки, должны выдерживаться в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут. Процесс обработки зелени состоит из следующих этапов:

- сортировка, удаление поврежденных частей;
- мытье в проточной воде для удаления грязи;
- замачивание в соляной/уксусной ванне;
- споласкивание;
- сушка/ нарезка/ хранение.

## Товарное соседство

Мы стараемся оборудовать все наши бары максимальным количеством холодильников, чтобы была возможность хранить продукты по категориям. Однако, в некоторых случаях производственные площади не позволяют разместить достаточное количество оборудования, и здесь тебе необходимо помнить следующее: если ты хранишь разные категории продуктов в одном холодильнике, то всегда храни готовые к употреблению продукты на самой верхней полке, а сырые – на самой нижней, чтобы соки от сырых продуктов и содержащиеся в них патогенные бактерии не попали на готовый к употреблению продукт.

Полка	Продукт
<b>1 Полка(Верхняя полка)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Приготовленные или готовые к подаче продукты</li></ul>
<b>2 Полка</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Немытые овощи</li></ul>
<b>3 Полка</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Морепродукты</li></ul>
<b>4 Полка</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Мясо</li></ul>
<b>5 Полка (Нижняя полка)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Птица</li><li>• Яйца</li></ul>

**Но, не зависимо от количества холодильников в твоём баре, любой товар или продукт, который в них хранится, обязательно должен быть накрыт крышкой, либо пищевой пленкой.**

## Правильно приготовить

Каждый наш рецепт создавался так, чтобы обеспечить последовательное приготовление высококачественного продукта. Посещая наши бары, Гости ожидают одинакового приготовления продуктов в любом баре. *Соблюдение рецепта на 100% - единственный способ готовить продукт так, чтобы Гость получал одинаковый продукт при каждом посещении наших баров.* Если ты в точности соблюдаешь рецептуру каждый раз, когда готовишь блюдо, то этим ты оправдываешь ожидания Гостей.

Но, скажем заранее, прежде, чем ты самостоятельно начнешь готовить блюда из нашего меню, тебе предстоит пройти обучение на рабочем месте, которое состоит из трех этапов:

1. Тренер рассказывает и тренер показывает, что именно делать и как.
2. Тренер наблюдает, а ученик делает.
3. Ученик самостоятельно делает то, что показал ему тренер.

Чтобы всегда рецептура соблюдалась на 100%, необходимо:

- Использовать рецептурные книги со всеми текущими изменениями
- Готовить только с использованием весов
- Использовать правильное оборудование при приготовлении
- Не добавлять «от себя» ингредиентов или украшений

На каждой кухне и в каждом цеху есть стационарные книги с фотографией, как должно выглядеть то или иное блюдо, с пошаговой инструкцией и количеством ингредиентов, необходимых для приготовления блюда. Зная наизусть все наше меню, ты сможешь поддерживать высокую скорость отдачи. Но, в начале, мы рекомендуем тебе запомнить правило чтения рецептуры: *при приготовлении порции продукта ты должен прочесть рецепт три раза.*

Раз	Действия
1.	<b>Читаем, изучаем</b> При чтении обращай особое внимание на слова, выделенные специальным шрифтом.
2.	<b>Читаем, подготавливаем материалы</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Оборудование</li><li>• Посуду</li><li>• Ингредиенты</li></ul>
3.	<b>Читаем, осуществляя постепенное приготовление блюда.</b> Стационарные книги находятся на каждой станции и содержат все рецепты, приготавливаемые на данной станции

## Не дай "умереть"

Термин «умерший» в наших барах означает, что продукт ненадлежащего качества и он не может быть подан на стол гостю. «Умереть» продукт может при неправильном приготовлении, либо при долгом хранении его на окне раздачи, и всё, что было сделано до этого, окажется напрасным трудом многих людей.

Чтобы блюдо «не умерло»:

- Перед каждой сменой проверяй работоспособность оборудования
- Соблюдай инструкции при приготовлении блюда
- Соблюдай временные стандарты (ticket time) при приготовлении
- Координируй свою скорость отдачи блюд с инструкциями коллеги на раздаче
- Готовь чеки в порядке очереди
- Проверяй каждое блюдо перед отдачей! За блюдо, которое ты отдал в зал, гости платят деньги!
- Отдавай чек официанту только тогда, когда все блюда из чека будут готовы
- Не позволяй блюду стоять на окне раздачи более 3х минут. Проси любого свободного официанта выносить на столы готовые блюда.

## 4. РАБОТА В СМЕТЕ

### Обязанности по открытию

Перед тем, как открыть двери для наших гостей, мы должны подготовиться к их приходу. Как и в других департаментах, на кухне существует ряд обязанностей, которые нужно выполнить прежде, чем ты начнешь отдавать чеки.

Во-первых, приходим мы, как правило, за 2 часа до начала работы ресторана. За это время тебе надо успеть проверить качество и количество продуктов, оставшихся со вчерашней смены, и, при необходимости, сделать дополнительную заготовку. Мы рекомендуем тебе начинать свою работу именно с проверки продуктов и остатков, чтобы избежать потерь продуктов, поддерживать качество и, если каких то продуктов нет в наличии, иметь возможность оперативно устранить их отсутствие.

Достань все(!) из холодильника, протри все полки, прежде, чем ты начнешь ставить продукты обратно. Проверь каждый контейнер и его содержимое, проверь срок годности и дату изготовления. Если ты сомневаешься в качестве продукта, пригласи старшего по кухне или дежурного менеджера. Они помогут тебе принять решение, использовать продукт или списать его (более подробно о нормах заготовок и правилах списания мы поговорим далее).

Во-вторых, тебе нужно подготовить свое рабочее место. Чаще всего, в наших барах расположение продуктов уже определено и тебе всего лишь надо следовать схеме организации станции, расположив лексаны с заготовками и нарезкой в установленных местах. Не забывай каждое утро заполнять станцию заготовками и соусами в ЧИСТЫХ контейнерах. Если, например, со вчерашней смены остался соус, не доливай в него новый. Просто перелей содержимое в чистый контейнер и используй его в первую очередь. И только после того, как вчерашний продукт закончится, используй новый. Но обязательно в чистой посуде. Никогда не смешивай старый продукт с новым!

В-третьих, тебе надо убедиться, что твое рабочее место чисто и безопасно. Нет ничего лишнего. Вся продукция, которая тебе на данный момент не нужна, хранится в холодильнике в соответствующей таре с соблюдением правил ротации и товарного соседства, с крышкой, правильно подписана. Холодильник исправлен и показатели термометров занесены в журнал. Тепловое оборудование исправно. Приготовь себе правильный инвентарь: доски, ножи, половники, сотейники, лексаны и т.д. Приготовь раствор с санитайзером и полотенце. Санируй свое рабочее место после каждой операции.

Ну и, наконец, проверь наличие продуктов, необходимых тебе для бесперебойной работы смены. Если все перечисленные пункты в порядке – пригласи дежурного менеджера зафиксировать твою готовность в специальном бланке, который называется лайн – чек. Подробная информация о лайн-чеке представлена далее.

## Нормы заготовок

Для того, чтобы понять, сколько и какого полуфабриката, соуса или иного продукта необходимо приготовить перед началом каждой смены, менеджер анализирует продажи. В зависимости от времени года, дня недели и времени суток, расход блюд может значительно отличаться. Например, летом чаще заказывают легкие блюда, салаты, закуски, тогда как зимой гости предпочитают сытные и высококалорийные блюда. Днем в будни гости практически не заказывают позиций из основного меню, только ланч. Вечерами и на выходных – больше всего проходит основных блюд из мяса, курицы, а также десерты. Поэтому на каждой станции существует *лист с нормами заготовок*. В него попадают цифры, которые мы получаем из нашей компьютерной системы.

Такой инструмент незаменим в работе, так как он помогает тебе грамотно управлять расходом продуктов, минимизировать стоп-лист и более продуктивно использовать твое рабочее время. Если ты научишься быстро и качественно делать заготовки перед началом работы, то сможешь поддерживать высокую скорость отдачи блюд в течение всей смены.

На следующей странице приведен пример листа с нормами заготовок. Твой тренер расскажет, как именно им пользоваться. Добавим лишь, что ПАР – PAR – это количество чего-либо, необходимое для бесперебойной работы одной смены. Заказывая продукты строго по ПАРу мы:

- Избавляемся от порчи продуктов, имея их в огромных количествах
- Заказываем только те наименования продуктов, которые необходимы в данный момент

Мы ежемесячно анализируем и корректируем ПАР, но если ты заметил, что продуктов в холодильнике слишком много или, наоборот, слишком мало, обязательно сообщи об этом бригадиру или менеджеру кухни. Таким образом ты нам помогаешь контролировать ситуацию.

## ЛИСТ ЗАГОТОВКИ СТАНЦИЯ "Заготовки"

наименование полуфабриката	мера	срок	понедельник		вторник		среда		четверг		пятница		суббота		воскресение	
			ост	нор	заг	ост	нор	заг	ост	нор	заг	ост	нор	заг	ост	нор
Куриное филе "кейджин" на салат	гр	75 48														
Куриное филе "кейджин"		48														
Буженина (куском)		72														
Телятина стейк	80	48														
Телятина на ролл-сендвич	80	48														
Набор на скобянку (кур.куйджин/телятина)	30/50	48														
Куриные крылья (запеченые)	250	72														
Кольца кальмаров	75/150	48														
Свинные ребра (запеченые)	300	72														
Лосось стейк (на коже)	180	48														
Рыбый стейк (в масле с чесноком и размарином)	400	72														
Котлета на бургер	250	36														
Фрикадельки готовые (3 шт.)	60	48														
Ягненок маринованный	160	72														
Ягнятина на питу	80	48														
Сибас филе (2 шт)	170	48														
Пигги-фингерс	140	72														
Креветки на шпажках в беконе	6 шт	48														
<b>Ланч</b>																
Семга филе без кожи (угол45*)	100	48														
Филе трески (полоски3-4 шт)	80	48														
Блфштекс	150	36														
Индейка шашлык	110	48														
Куриный шницель	160	48														

Заготовка = норм х срок хранения - остаток

## Списания

**Списание** – это отнесение определенных товаров предприятия к убыткам с изъятием их из баланса. В наших барах списание – это процедура по выявлению некачественных продуктов с последующей их утилизацией.

Иными словами, мы приобрели продукты за определенное количество денег, но не смогли их продать, а значит – не смогли заработать. Задача каждого сотрудника – минимизировать количество списываемых продуктов. Именно по этой причине финальное решение о списании принимает дежурный менеджер на смене, менеджер кухни, либо бригадир. В наших барах существует определенная процедура списания. Есть бланк, в котором мы фиксируем наименование продукта, количество и причину списания. Так же в этом бланке необходимо указать, кто зафиксировал некачественный продукт. После этого нужно пригласить менеджера, чтобы он «увидел» все продукты, которые ты планируешь списать. Если у менеджера нет сомнений в том, что продукт непригоден, он поставит свою подпись на этом бланке.

Без подписи менеджера/бригадира бланк списания **недействителен!**

Бланк списания заполняется каждый вечер и передается в бухгалтерию для учета количества испорченных продуктов. Заполняй его качественно и своевременно. Пиши разборчиво. Не "заворачивай в него пирожки"! И помни, что это документ. Использовать ненормативную лексику при оформлении бланка списания категорически запрещено!



## **Лайн чек**

Лайн - чек – это инструмент дежурного менеджера, который помогает ему ежедневно контролировать готовность кухни к работе, проверять качество продуктов (свежесть, вкус, внешний вид, условия хранения) и дает ему уверенность в том, что Гости получают только удовлетворение от блюда. Состояние и качество продуктов изо дня в день должны оставаться одинаковыми. Именно лайн-чек помогает нам за этим следить, постоянно поддерживать стандарты, и поэтому проводится каждое утро.

Бланк лайн-чека разбит по цехам, что значительно облегчает его проведение. В этом бланке есть вся информация о продукте (как он должен выглядеть, как храниться, как долго), в каком количестве, а также информация о сопутствующих товарах, таких как соусники, корзинки, мерные ложки и т.д.

Проводить лайн-чек нужно до начала утреннего шифт-митинга. Если какая-то позиция будет отсутствовать или не удовлетворять нашему качеству, ты сможешь своевременно оповестить об этом своих коллег на шифт-митинге.

Чтобы правильно провести лайн-чек, тебе необходимо иметь следующие инструменты:

- Термометр для измерения внутренней температуры
- Весы
- Ложки для тестирования вкуса

Термометр позволяет проверить внутреннюю температуру продукта и убедиться в том, что она соответствует стандартам приготовления еды. На весах ты сможешь проконтролировать выход продукта или вес порции для соблюдения рецептуры на 100%. А чтобы проверить вкус соусов, супов, гарниров, тебе понадобится много чистых ложек. Лучше воспользоваться пластиковыми одноразовыми.

Ты самостоятельно можешь провести проверку своего рабочего места, попросив у менеджера экземпляр лайн-чека.

Как выглядит лайн-чек – см.на следующей странице.

Продукт	Срок хранения	Порция	Описание	AM	SW	PM
Униформа			100% соблюдение униформы. Соблюдение личной гигиены. Короткие ногти, волосы убраны			
Холодильник включен						
Огурцы свежие	12 часов		Огурцы в кожуре, мытые, кожура зеленого цвета, с сочной светлой мякотью, не мятые, не гнилые. Хранятся в контейнере с крышкой и маркировкой.			
Яйцо куриное	2 дня	1 яйцо – 50 гр	Яйца куриные, отварные. Белок однородного цвета, без серых пятен. Хранятся в контейнере, с маркировкой.			
Латук	12 часов		Листья салата ярко зеленого цвета, без темных пятен, увядших листьев или гнили. Тщательно промытые, хранятся в контейнере с дренажом и маркировкой.			
Маслины	3 дня, в холодильнике		Хранятся в рассоле от маслин, в контейнере с маркировкой.			
Картофель отварной	2 дня в холодильнике		Вареный картофель, без кожуры, без потемнений на клубнях, без слизи, запаха, не заветренный. Хранится в контейнере с маркировкой.			
Заправка майонез с хреном	3 дня в холодильнике		Соус однородный, белого цвета, с ярко-выраженным вкусом хрена и консистенцией жидкой сметаны.			
Помидоры черри	2 дня в холодильнике	4шт	Твердые маленькие помидорки ярко-красного цвета, спелые, без темных пятен, не мятые, не гнилые, мытые. Хранятся в контейнере с маркировкой.			
Корн салат	12 часов		Хранится в контейнере, с дренажом, крышкой и маркировкой			
Листья лоло росо	12 часов		Обработанные листья салата, без гнили и темных пятен, хранятся в контейнере с дренажом, крышкой и маркировкой.			
Луковые колечки	По заказу _____ _____ 2дня, при t 2°C	По необходимости	Целые колечки лука размером 3/8 дюйма, минимальный диаметр - 1,5 дюйма; храните луковые колечки в холодильной камере или в ледяной крошке с дренажем на станции.			
Санитарный раствор			Чистый санитарный раствор			
Бумага для принтера			Наличие бумаги в принтере. Рулон бумаги должен обеспечить бесперебойную работу станции			

Лайн чек проводили \_\_\_\_\_

## Чтение чеков

Твой наставник расскажет тебе, какие нюансы следует учитывать во время чтения чеков и приготовления блюд. Помни основное правило - первый пришел - первый ушел. Если очередность приготовления нарушится, это автоматически приведет к тому, что гости будут недовольны. Всегда соблюдай очередность.

## Модификаторы

Ты уже знаешь, как читать чеки в обычном режиме. Теперь обрати внимание на специальные инструкции. Мы их называем модификаторами. Они упрощают взаимодействие между кухней и залом/баром. Если в чеке ты увидишь что-либо из этого списка модификаторов, то действовать нужно следующим образом:

модификатор	Что делать
Срочно!	Такой заказ выполняется в первую очередь! СРОЧНО приготовь его и СРОЧНО отдавай.
Жди официанта	Прежде, чем ты начнешь готовить блюдо с таким модификатором, дождись официанта. Он должен прийти и рассказать специальные инструкции по приготовлению данного блюда.
В одну тарелку	Чаще всего такой модификатор бывает у небольших блюд. Чтобы еда не занимала много места на столе, просто сложи все заказанные позиции на одну тарелку с соблюдением базовой презентации.
На 2 тарелки	Раздели блюдо с таким модификатором пополам и разложи на 2 тарелки.
С собой	Приготовь блюдо в обычном режиме, но вместо тарелки, упакуй его в специальную тару, предназначенную для блюд на вынос.
Не готовить	Если на чеке есть такой модификатор, просто накопи его. Ничего из него готовить не надо.
Соус отдельно	Если в блюде есть какой – либо соус, его нужно налить в соусник и поставить в тарелку рядом с продуктом. Перемешивать ингредиенты с соусом или поливать им не нужно.

## **Пересменка**

Обычно повара в наших барах работают по графику 2/2 с утра до вечера, но в некоторых случаях менеджер кухни может составить тебе расписание с утренними и вечерними сменами. В такие дни между тобой и твоими коллегами будет происходить пересменка. Это значит, что ты будешь передавать, либо принимать смену от своего коллеги.

Никаких сложностей в этой процедуре нет. Главное – передать смену своему коллеге так, чтобы он не тратил время на исправление твоих недочетов, а именно:

- Заполни станцию соусами и продуктами в полном объеме, необходимом для бесперебойной работы смены
- Если ты передаешь смену после ланча – убери в холодильник все лишние продукты, оставь только те, которые используются и в основном меню
- Принеси тарелки, соусники, ложки и пр. инвентарь, необходимый твоему коллеге для работы
- Убери весь мусор и грязную посуду с рабочего места, протри все горизонтальные поверхности, вынеси мусор
- Обязательно сообщи своему коллеге о списаниях, стоп-листе и о тех действиях, которые ты предпринял, чтобы он отсутствовал
- Спроси своего коллегу, чем еще ты можешь быть полезен. Если ты сделал все необходимое и на 100%, смело отправляйся к дежурному менеджеру и сообщи ему о том, что твоя смена окончена и ты идешь домой))

## **Обязанности по закрытию**

Твое рабочее место всегда должно быть чистым. Поддерживать его в чистоте необходимо на протяжении всей смены. В течение дня мы осуществляем уборку по ходу работы, однако более качественно зачистить рабочее место возможно только после ухода гостей, во время закрытия бара. И у каждого департамента существует свой перечень обязанностей по закрытию.

Обязанности по закрытию – это обязательные к выполнению дела, которые необходимо делать повару после окончания каждой смены и ухода гостей. И от качества их выполнения зависит работа утреннего повара.

Если ты выполняешь обязанности по закрытию неудовлетворительно или в неполном объеме, то утром твой коллега будет тратить время на их исправление, вместо того, чтобы, как следует, подготовиться к работе.

Проверяет качество закрытия кухни в наших барах дежурный менеджер.

Ниже представлен список дел, которые относятся к обязанностям по закрытию кухни в баре. Мы стараемся сохранить во всех барах единообразие в

процессах и процедурах, но некоторые детали могут отличаться. Наставник в полном объеме расскажет обо всех обязанностях по закрытию и покажет на рабочем месте, как правильно они выполняются.

### ЛИСТ ЧИСТОТЫ КУХНИ:

Прежде, чем пригласить дежурного менеджера для проверки кухни, убедись в том, что:

1. Вся грязная посуда и инвентарь - на мойке.
2. Все продукты аккуратно упакованы и убраны в холодильник.
3. Все полки чистые, ничего лишнего на них не стоит.
4. Рабочие поверхности столов, охлаждаемых столов и витрин чистые.
5. Микроволновая печь чистая внутри, снаружи.
6. Принтеры чистые со всех сторон.
7. Слайсер чистый, отключен от электрического питания.
8. Ножи чистые, висят на магните для ножей.
9. Конвектомат чистый снаружи, внутри без остатков пищи.
10. Плита чистая снаружи, без остатков пищи, выключена.
11. Гриль чистый снаружи, без остатков пищи, выключен.
12. Фритюр чистый снаружи, без остатков пищи, выключен.
13. Раковины пустые и чистые.
14. Мусорные баки пустые, весь мусор выброшен в контейнеры, ничего не лежит около служебного входа.
15. Полы чистые, не жирные (моют уборщицы перед уходом домой)- контролирует менеджер на смене.

P.S. Крупное оборудование (плита, гриль, конвектомат, фритюр) тщательно промывают с использованием шуманита по воскресеньям или на генеральной уборке, в зависимости от загрязнения.

## **Заключение**

В этом учебнике мы постарались собрать для тебя всю основную информацию о работе на нашей кухне в простой и доступной форме. Безусловно, работа повара - это, прежде всего, опыт. Но невозможно наработать навык, не обладая багажом теоретических знаний. К тому же, на каждой кухне всегда есть старший, к кому можно обратиться за комментариями или разъяснениями, если вдруг в книге тебе что-либо будет непонятно.

Мы надеемся, что она тебе пригодится.

От всей нашей команды, мы желаем тебе хорошей работы и искренне надеемся, что приготовление еды будет приносить тебе радость и удовольствие))

Удачи!