**МДК 01.01.**

**Тема:** Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.

**Задание:** Используя учебник и интернет, найти информацию (раскрыть что такое транширование, фламбирование). Сделать презентацию, наполненную картинками можно видеороликами небольшого объема. У кого возникают проблемы, обращайтесь в личный сообщения. Так же можно объединиться в команды по 2-3 человека.

**Тема:** Виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.

**Задание:** Найти и выписать инструменты и оборудование.

В тетрадях по практический выполняем практические.

**Практическая работа №13**

**Тема**: «Консультирование потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами»

**Цель:** Знать сочетаемость вин, крепких спиртных напитков с блюдами.

**Ход работы:**

**Задание 1:**

В зависимости от типа, сорта и качеств белого вина может быть предложена следующая таблица сочетаемости. Заполните пропуски в таблице

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вино | Характеристика вина | Сочетаемость с блюдами |
| Совиньон, Шардоне, Пино Блан | Очень легкое вино с немного повышенной кислотностью |  |
| Молодые белые вина (в том числе Божоле Блан), Треббиано, Виньо Верде |  | Жирная рыба на гриле или в фольге (макрель, сардины) |
| Рислинг, французский Совиньон Блан, Шабли | Ароматное выдержанное вино с яркими фруктовыми оттенками |  |
| Траминер, Гевюрцтраминер, немецкий Рислинг, итальянский Пино Гриджо |  | Плотные блюда с чесночной приправой или чесночным соусом |

**Задание 2**

Для основных типов и сортов красных вин может быть предложена следующая таблица сочетаемости. Заполните пропуски.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вино | Характеристика вина | Сочетаемость с блюдами |
| Мерло, Мальбек, Божоле | Полнотелое вино с сильным фруктовым оттенком во вкусе и аромате | Жареное красное мясо, мясо на вертеле или гриле, шашлык (в том числе куриный), куры-гриль, цыплята табака, пряные блюда индийской и мексиканской кухни, холодное мясо, рыба-гриль, рыбные и мясные паштеты, паста |
| Пино Нуар | Гармоничное строгое вино, лишенное фруктовой пышности, с тонкими нюансами клубники | Жареное мясо, тушеное мясо, мясные рагу, гуляш, жаркое из домашней птицы, умеренно пряные блюда восточной кухни, нежирная рыба (лосось, тунец) |
| Каберне, Каберне-Совиньон | Полнотелое терпкое вино с мощной танинной структурой, в аромате ярко проявляются черносмородиновые тона | Красное мясо на вертеле или гриле, особенно мясо ягненка, жаркое из оленины, жаркое из гуся или утки, жареные цыплята, цыплята гриль, жареная индейка, ростбифы |
| Шираз, Сира, Карменер | Тяжелое плотное пряное согревающее вино | Перченый стейк, тушеное мясо в пряном соусе, жаркое из гуся или утки, красное мясо на вертеле или гриле, тушеная дичь, шашлык, блюда индийской и мексиканской кухни, спагетти |
| Каберне, Каберне-Совиньон или Мерло «по-белому», итальянская Вальполичелла | Легкое нетерпкое кисловато-сладкое вино с невыраженной танинной структурой и легкими черносмородиновыми и фруктовыми оттенками | Итальянская кухня – паста, спагетти, лазанья, пицца, а также холодное мясо, жареная холодная свинина, блюда с чесночной приправой или чесночным соусом, мясо в травяных приправах, красное мясо на вертеле и гриле |
| Кьянти | Полнотелое терпкое кисловато-сладкое вино с мощной танинной структурой, в аромате – яркие тона дикой вишни, лесных ягод, фиалки | Блюда из дичи под густым острым соусом, тушеное мясо в травах, красное мясо на вертеле и гриле, цыплята табака, жареная индейка |

**Задание 3**

Прочитайте текст. И заполните пропуски.

Шампанское (игристое) как особенный тип вина великолепно подходит к морепродуктам и икре, его можно подавать к речной или морской \_\_\_\_, к любым видами пасты, а также к холодным \_\_\_\_\_\_\_ из белого мяса. Шампанское отлично сочетается с несладкими десертами, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Особо тонко стоит подходить к вопросам сочетания блюд и крепких алкогольных напитков. Если Кьянти запросто простит Вам лазанью, а терпкое русское Каберне или Цимлянский черный – жареную лососину в томатном остром соусе, то в области крепкого алкоголя к закуске подход должен быть самый серьезный.

 Водка – исконно русский алкогольный напиток, хорошо подходит к \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_, мясо-мучным и острым рыбным блюдам, но прежде всего к \_\_\_\_\_\_ закускам – свиному салу, холодцу, ветчине; рыбным закускам – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_; овощным закускам – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_ и маринованным грибам, винегрету.

 Император крепкого алкоголя - коньяк принято пить в виде дижестива, вместе с кофе и десертом. В классическом варианте коньяк пьют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Бытующая в нашей стране традиция закусывать коньяк лимоном пошла от дурной привычки последнего русского царя из династии Романовых и обязана неловкой ситуации, когда Николаю II просто нечем было закусить проглоченную по недоразумению залпом рюмку коньяку.

Царю попался лимон, и с тех пор у него выработался такой способ употребления коньяка, вызывавший судороги у ценителей, русских царедворцев и французских консулов. Если Вы любите «николашку», можете развлекаться ею в кругу близких друзей или семьи, но ни при каких обстоятельствах – на званом обеде или широком застолье.

Если Вам необходимо хоть чем-то закусить коньяк – Вам подойдет любой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, лучше всего – пармезан; а еще лучше – \_\_\_\_\_\_\_\_\_ с пармезаном.

В последнее время появилась мода смешивать коньяк со льдом или водой и пить в качестве аперитива перед едой. Эту моду мы оставим нуворишам. Коньяк – это не виски, и употреблять его таким образом – оскорблять напиток, себя и окружающих.

Виски – сравнительно недавний гость с Британских островов, активно приживающийся на русской почве. Пьют виски как аперитив или дижестив из специальных стаканов под названием «таблерс» – широких и низких, с толстым дном.

Напиток часто подают со льдом, разбавляют водой или содовой, но нередко его употребляют в чистом виде, неохлажденным (такой способ наиболее характерен при употреблении самых качественных сортов скотча или ирландского виски – односолодового).

И ни в коем случае не следует выпивать виски залпом, как водку, иначе вы не сможете насладиться его букетом, жгучим вкусом и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 Самый демократичный напиток в мире –пиво – можно подавать ко всем видам блюд, особенно – к жирным мясным, к дичи, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Неизменным остается классическое сочетание пива с солеными блюдами и закусками.
Пиво максимально проявляет свой вкус и аромат, когда оно подается \_\_\_\_\_\_\_\_\_ до \_\_\_ С.

14 практическую пока пропускаем

**Практическая работа №15**

**Тема:** «Отработка умений осуществлять прием заказа на блюда и напитки»

**Цель:** закрепить теоретические знания по правилам приема заказа;

Оснащение занятия: образцы заказов гостей, карты блюд и напитков, столы и стулья ресторанные, столовая посуда, столовые приборы, столовое белье

Последовательность выполнения практического задания:

1. Подготовить зал обслуживанию: расставить столы, застелить их скатертями.

2. Подготовить столовую посуду, приборы, столовое белье: проверить посуду на наличие сколов, трещин; полировать посуду и приборы. Проверить столовое белье.

3. Произвести предварительную сервировку стола для завтрака, обеда или ужина.

4. Встретить гостей, проводить их к столу.

5. Помочь гостям занять места за столом. Если гости мужчина и женщина, мужчина отодвигает стул и помогает сесть женщине, официант отодвигает стул и помогает сесть мужчине-гостю. Гостям-дамам официант помогает по старшинству (помогает занять место самой старшей и т.д.). Мужчинам – так же. В большой компании гостей официант в первую очередь оказывает помощь старшим. При необходимости помогает занять места детям. С согласия гостей, детей можно разместить за отдельным столом.

6. Подать гостям меню правой рукой с правой стороны, сначала даме, потом мужчине, сначала старшим дамам, старшим мужчинам и т.д.

7. В зависимости от желания гостя официант может дать необходимые консультации по меню сразу или дать возможность гостю познакомиться с меню.

8. Принять заказ у гостей, рекомендуя фирменные блюда. Записать заказ, учитывая пожелания гостей.

9. Заказы гостей внести в систему, соблюдая очередность подачи блюд и внося необходимые модификаторы для блюд и напитков.

Произвести дополнительную сервировку стола.

• 5 «золотых» правил записи заказа

1. Записывай заказ в столбик. Так он будет легче читаться.

2. При фиксировании заказа используй сокращения, принятые в заведении, где ты работаешь, например: салат – с-т, жареный – жар., овощи, овощной – ов. и т.п.

• Придумай понятные тебе сокращения. Так ты сэкономишь время.

3. Записывая заказ, отдельно фиксируй заказы разных людей (не забывай о сокращениях). Например: Муж. – с-т столич. Жен. – с-т ов.

• шашл. св. судак жар.

• Так ты не перепутаешь заказы гостей.

• 4. При обслуживании большой группы гостей, присвой каждому гостю порядковый номер, и записывай заказ под номером. Например:

• - с-т. Море - пудинг

• сок томат. чай ч.

• - с-т из кур. печ. - окр.

• вода газ Каберне

• 5. Около блюда записывай индивидуальные пожелания гостя (со льдом, баз масла, со сметаной, без соли, подать сразу и т.п.). Обязательно передавай пожелания гостей на кухню и в бар вместе со встречками!

Рекомендация напитков к блюдам

Рекомендация к блюдам

Наименование напитка

Температура подачи

Острые, жирные холодные закуски

Водка

4-6оС

Легкие холодные закуски

Белые столовые вина

12-14оС

Мясные холодные закуски

Красные столовые вина, сухой вермут

16-18оС

Супы

Крепкие вина: мадера, херес, портвейн

16-18оС

Горячие закуски и блюда из рыбы

Белые столовые вина

12-14оС

Горячие закуски и блюда из мяса

Красные столовые вина

16-18оС

Блюда из домашней птицы

Розовые полусухие вина, полусухие игристые вина

12-14оС

Блюда из овощей

Белые полусладкие вина

12-14оС

Креветки, раки

Пиво

6-8оС

Сладкие блюда

Десертные вина

16-18оС

Мороженое, фрукты

Полусладкие, сладкие сорта игристых вин

6-8оС

Кофе, чай

Коньяк, ликер

16-18оС

Очередность употребления напитков: легкие вино подается перед крепким, ординарное – перед марочным, белое – перед красным, сухое – перед сладким.

**Написать вывод.**

**Комментарий к работе:** Последовательность записываем в тетради, правила записи тоже. Пробуем отработать дома.

**МДК 02.01**

**Тема: Нормы расхода сырья и полуфабрикатов**

Задание: Написать конспект

В основу расчета положено расчетное меню. Суточную массу сырья определяют по формуле (5):

где gp - норма расхода сырья или полуфабриката на одно блюдо или на 1 кг выхода готового блюла по Сборнику рецептур или технико-технологическим картам, г;

n-количество блюд (шт.) или масса готовой продукции (кг), реализуемой предприятием за день.

Расчет расхода сырья для кондитерского и кулинарного цехов проводят аналогично расчету расхода продуктов по меню. Вместо меню составляют развернутый ассортимент изделий (производственная программа), устанавливают количество изделий по видам и выбирают соответствующие рецептуры для их приготовления.

Формула для кондитерского цеха расшифровывается следующим образом:

G-масса сырья данного вида, кг;

gp- норма расхода сырья на 100 шт. кондитерских изделий или на 10 кг полуфабриката, г;

n - количество кондитерских изделий данного вида (в сотнях штук).

Для кулинарного цеха:

gp - норма расхода сырья на одно изделие или на 1 кг выхода изделия, г;

n -количество изделий, шт., кг.

Расчет проводят для каждого продукта в отдельности. Общая масса сырья данного вида



На предприятия, работающие на полуфабрикатах, поступают полуфабрикаты различной степени готовности и кулинарные изделия. Для таких предприятий проводят расчет необходимого количества полуфабрикатов и кулинарных изделий в штуках или по массе, а не сырья, которое расходуется на их изготовление.

Расход продуктов можно рассчитать по таблице 7.

Таблица 7

Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов цеха

|  |
| --- |
|  |
| Сырье, кулинарные полуфабрикаты | Салат из шампиньонов (30 порций) | Помидоры, фаршированные грибами (25 порций) | Итого,кг, порций |
| Норма продукта на 1 порцию (нетто), г | масса продукта, кг | Норма продукта на 1 порцию (нетто), г | масса продукта, кг |
| шампиньоны | 79 | 2,400 | 2,400 |
| масло сливочное | 5 | 0,150 | 0,150 |
| яйца | Ѕ шт. | 15 шт. | 15 шт. |
| помидоры | 35 | 1,050 | 147 | 3,700 | 4,750 |
| яблоки свежие | 34 | 1,020 | 1,020 |  |  |
| сметана | 40 | 1,200 | 1,200 |  |  |
| грибы соленые | 49 | 1,300 | 1,300 |  |  |
| лук зеленый | 31 | 0,800 | 0,800 |  |  |

После расчета расхода сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий составляют сводную сырьевую ведомость, в которой указывают расход сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий (таблица 8).

Таблица 8

Сводная сырьевую ведомость

|  |
| --- |
|  |
| Сырье, полуфабрикаты | Масса или количество, кг, порц., шт. |
| шампиньоны | 2,400 |
| масло сливочное | 0,150 |
| яйца | 15 шт. |
| помидоры | 4,750 |
| яблоки свежие | 1,020 |
| сметана | 1,200 |
| грибы соленые | 1,300 |
| лук зеленый | 0,800 |
| майонез | 0,400 |

**Тема: Правила учета и выдачи продуктов**

**Задание:** Ознакомится с предоставленным материалом. Исходя из этого напишите собственные домыслы, как производится учет продуктов в баре и оформить мысли письменно.

На основании ежедневно разработанного и утвержденного руководителем предприятия Плана– меню (унифицированная форма № ОП-2, утвержденная постановлением № 132) заведующий производством (бригадир) составляет требование на необходимые продукты. Требование составляется с учетом потребности в сырье (продуктах) на предстоящий день и остатков сырья (продуктов) на начало дня. Требование служит основанием для выписки накладной на отпуск сырья (продуктов) из кладовой.

Дополнительный отпуск продуктов из кладовой на производство (кухню) в течение дня может производиться по дополнительным требованиям.

Поступающие на производство (кухню) продукты передаются под отчет заведующему производством или бригаде материально ответственных лиц.

Определение цен, по которым реализуются изделия кухни, производится на основании калькуляции, составляемой в так называемых калькуляционных карточках. Калькуляционные карточки (унифицированная форма № ОП-1) регистрируются в специальном журнале.

В ресторанах, кафе, реализующих в дневное время кухонную продукцию с добавлением более низкой единой наценки, а в вечернее время – более высокой наценки, начисляются две цены: для работы в дневное время с меньшим показателем наценки и в вечернее время с большим показателем наценки.

Оформление отпуска готовых изделий из производства на раздачу зависит от расположения раздаточной. Если раздаточная отделена от производства, то отпуск готовых изделий кухни на раздачу оформляется посредством дневных заборных листов (унифицированная форма № ОП-6).

Бланки дневных заборных листов выдаются бухгалтерией предприятия, как правило, заведующему производством ежедневно (накануне дня торговли) отдельно на каждого получателя продукции в двух экземплярах и регистрируются в специальном журнале по следующей форме:

• номер по порядку;

• дата выдачи заборного листа;

• номер заборного листа;

• номер буфета, палатки, ларька;

• фамилия и инициалы материально ответственного лица (получателя);

• расписка материально ответственного лица в получении бланка заборного листа.

Дневной заборный лист подписывается руководителем предприятия и главным бухгалтером после его выписки, но до отпуска блюд (изделий) кухни (образец 1).

Если раздаточная не отделена от производства, то материальную ответственность за готовые изделия несут работники производ ст-ва. В этом случае наименование и количество изделий, переданных с производства на раздачу, обычно регистрируют в контрольном журнале в оперативном порядке или допускается составление акта о продаже изделий кухни за наличный расчет.

Основанием для списания стоимости продуктов (сырья), израсходованных на приготовление собственной продукции, и величины выручки, полученной от продажи этой продукции, служит специальная форма товарного отчета для организации общественного питания. Данный документ называется „Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне“ (форма № ОП-14, утвержденная постановлением № 132).

Этот документ выполняет такую же роль, как и товарный отчет в торговой организации, служит для контроля над движением продуктов и поступлением выручки. Заполняется данная ведомость ежедневно, как правило, заведующим производством, в двух экземплярах, один из которых сдается бухгалтеру под роспись, а второй остается у материально ответственного лица.

Образец 1

Дневной заборный лист



К данному документу прилагается план-меню и один экземпляр меню для посетителей.

Остаток на начало дня переносится из предыдущей ведомости, в приходной части ведомости отражается фактическое поступление продуктов (сырья) на кухню. Стоимость продуктов отражается в учетных ценах. Фактическое поступление сырья отражается на основании документов на выдачу продуктов со склада (накладные, требования, заборные листы).

Расходная часть формы № ОП-4 представляет собой раздел, отражающий выручку от реализации продукции, изготовленной на кухне.

Графа „Сумма фактической реализации“ заполняется на основании „Акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет“ (форма № ОП-12) и других документов, прикладываемых к ведомости. В графе „Стоимость по учетным ценам“ отражается стоимость продуктов по учетным ценам, использованным для изготовления продукции, согласно калькуляционным карточкам.

Остаток продуктов на конец дня представляет собой величину незавершенного производства.

Строка „Фактический остаток “заполняется при проведении инвентаризации на конец дня. Выявленные расхождения (недостачи или излишки) представляют собой перерасход или экономию продуктов при изготовлении блюд по сравнению с нормами вложения продуктов, предусмотренные сборниками рецептур.

В соответствии с методическими рекомендациями по учету издержек обращения организации общественного питания отражают стоимость продуктов питания, израсходованных на производство изделий кухни, на счете 20 „Основное производство “. Все остальные расходы учитываются на счете 44 „Расходы на продажу “.

Остаток по счету 20 „Основное производство “представляет собой остаток сырья и полуфабрикатов, находящихся на кухне.

**Практическая работа №3**

**Тема:** Разработка вариантов оформления карты вин и коктейлей

**Цель:** научиться составлять карту бара, формируя ассортимент напитков в зависимости от специализации бара.

*Средства обучения:*

* Прайс-листы фирм поставщиков алкогольных напитков;
* Методические указания.

*Подготовка студента к занятию*:

* Изучить материал по учебнику (Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Технология приготовления коктейлей и напитков .- М.: Академия, 2005, стр. 296-320);
* Продумать ассортимент алкогольных напитков, соответствующий заданной специализации бара.

**Порядок выполнения работы**

***Задание 1. Составьте карту бара в соответствии со специализацией и классом бара, выбранных вами***.

*Теоретическая подсказка:*

В ассортимент напитков любого бара должны входить:

* базовые напитки: коньяк, виски (шотландское, ирландское, канадское, американское), водка, ром (светлый, темный), джин;
* анисовые настойки (перно, абсент)
* вермуты (белый сухой, белый сладкий, розовый, сладкий);
* аперитивные вина (Кампари, Бир);
* специальные вина (херес, порто);
* шампанское и игристые вина;
* натуральные вина;
* пиво;
* безалкогольные напитки и соки;
* горячие напитки.

Последовательность расположения групп напитков в карте бара и количество наименований в каждой группе зависит от:

* класса бара;
* национальной направленности кухни бара и сопровождающих ее напитков (чешский пивной бар, ирландский бар, американский бар и т.д.);
* ассортимента реализуемой продукции (коктейль-бар, винный, пивной, кофе-бар, молочный, детский и т.д.);
* специфики обслуживания потребителей (аперитив-бар, кабаре-бар, диско-бар и т.д.);
* популярности напитков в мире, отдельной стране, среди постоянных посетителей.

Начинается карта с напитков, составляющих основу ассортимента, а далее напитки идут в общепринятой последовательности, то есть так, как они употребляются во время трапезы:

* + крепкоалкогольные аперитивы (виски, водка, джин, текила),
	+ винные аперитивы (вермуты, аперитивные вина);
	+ шампанское;
	+ натуральные вина (начиная с вин бокалами);
	+ коньяк и бренди;
	+ ром;
	+ ликеры;
	+ пиво;
	+ безалкогольные напитки и соки;
	+ горячие напитки.

Завершают карту бара покупные товары:

* + кондитерские изделия;
	+ табачные изделия.

Внутри каждой группы напитки перечисляются от менее дорогих к более дорогим, от молодых к более выдержанным, от сухих к сладким, от белых к красным.

Названия вин и других напитков указываются сначала на русском языке, а затем на языке этикетки. В винном листе указывается наименование вина, наименования региона производства, производитель, год сбора урожая.

В карте бара должно быть приведено наименование напитка, вместимость бутылки, цена за бутылку, цена за 40, 50, 80, 100мл, если напиток реализуется порциями.

Карту вин подписывает директор, главный бухгалтер, сомелье или менеджер.

Оценка будет поставлен после представления полностью оформленной карты бара, выполненной на ПК, либо в бумажном варианте.