**Организация рабочего места повара, кондитера**

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

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

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Специализированные рабочие места организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций.

На средних и малых предприятиях преобладают универсальные рабочие места, где осуществляются несколько неоднородных операций.

Орган6изация рабочих мест учитывает антропометрические данные строения тела человека, т.е. на основании роста человека определяются глубина, высота рабочего места и фронт работы для одного работника.

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

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

Вторые блюда, гарниры, соусы из сырья, которое различной тепловой обработки, выпускает так называемое соусное отделение. Между членами отделения должны быть распределены обязанности, рабочие места, посуда и инвентаря.

Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места поваров оснащаются соответствующим тепловым оборудованием, разнообразной посудой, инструментом, инвентарём, механическим и немеханическим оборудованием.

Основным оборудованием соусного отделения является плита. В зависимости от вида теплоносителя плиты могут быть газовые и электрические. Подбор типа плиты и её жарочной поверхности производится с учётом имеющегося теплоносителя и на основании утверждённых норм оборудования для предприятий общественного питания.

Много времени при приготовлении вторых блюд, гарниров и соусов уходит на процеживание, откидывание и протирания продуктов. Для этих целей применяют различные удобные сита, которые подразделяются, в зависимости от материала поверхности и величины отверстий, на грохоты, тамбурные и шёлковые сита и решета. Грохоты предназначены для откидывания продуктов после варки, тамбурные сита - для процеживания соусов, протирания томата и просеивания муки, шёлковые сита - для процеживания бульона, решета - для удаления пыли и мелких посторонних частиц путём просеивания круп, поступающих в тепловую обработку без промывки ( дроблёные крупы).

Рабочие места поваров соусного отделения организуется в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции, оборудования, количество работников и разделение труда. При разделении труда и наличии специализированного оборудования рабочие места организуются в соответствии с технологическим процессом приготовления продукции и с учётом размещения оборудования. Если в цехе нет разделения труда, и не применяется специальное оборудование, то рабочее место повара состоит из плиты и рабочего стола, расположенного от неё расстоянии 1,5 м. Длина рабочего места за столом должна быть 1,25- 1,5 м. Рядом со столом устанавливают стеллажи для посуды и холодильный шкаф для хранения полуфабрикатов. На столе должны быть весы, разделочные доски, необходимый запас специй и приправ. Рядом со столом размещают инструменты и инвентарь. А вообще то, не стоит мудрить и обустраивать рабочее место повара своими силами - промышленность выпускает приличные комплекты оборудования для повара.

Если предприятие общественного питания отпускает блюдо непосредственно с плиты, рабочее место организуют так, чтобы поварам удобно было не только готовить пищу, но и отпускать ее официантам или посетителям. В этом случае раздаточные столы или стойки для отпуска пищи устанавливаются на расстоянии 1,3 - 1,5 м от плиты.

Рабочие места в кондитерском цехе организуются в соответствии с технологическими схемами приготовления изделий из дрожжевого, слоёного, заварного, песочного, бисквитного теста. Особенностью кондитерских цехов является то, что нужно строго разграничивать отдельные операции технологического процесса:

* - подготовка сырья
* - приготовление теста
* - расстойка
* - выпечка
* - оформление изделий

Для выполнения отдельных операций технологического процесса в цехе организуются следующие рабочие места:

* 1. Просеивание муки - на крупных и средних предприятиях на рабочем мести имеется просеиватель, а в небольших цехах муку просеивают вручную
* 2. Приготовление опары и замес теста - процесс замеса теста требует больших физических затрат, поэтому в кондитерских цехах устанавливают тесто месильные машины и универсальные приводы (для заварного и бисквитного теста).

На рабочем месте должна быть раковина со смесителям горячей и холодной воды, кипятильник, весы. Всё подсобное оборудование устанавливается рядом с тесто месильной машиной.

После замеса опары или теста дежа откатывается в тёплое место для брожения. В крупных цехах для этих целей имеется специальное помещение, а в малых цехах дежа ставится рядом с кондитерскими печами. Если готовятся изделия из слоёного или песочного теста, то аналогично организуют рабочие места. Для взбивания бисквитного теста используют взбиватели. Готовое тесто подают на рабочее место для дозировки, раскатки и формовки изделий. Эти 3 операции могут выполняться на 1- ом рабочем месте.

* 3. Дозировка теста - дозировка может выполняться вручную, а на крупных предприятиях специальными дозаторами - тестоделителями. Если используется тестоделитель, то потом тесто от него поступает на стол раскатки и формовки.
* 4. Раскатка теста - это операция наиболее трудоёмкая и поэтому используют тесто - раскатывающею машину, которая не сложна по устройству и по обслуживанию. На рабочем месте имеется рабочий стол с выдвижными ящиками, должны быть холодильные шкафы для хранения жиров и охлаждения теста, должны быть скалки.
* 5. Формовка теста изделий из дрожжевого теста - после брожения производится формовка: тесто разделяют на куски определённой массы и придают им нужную форму. Сформированные полуфабрикаты укладывают на стеллажи, которые откатывают к месту расслойки, формируют изделия вручную.
* 6. Выпечка - после формовки и расслойки изделия подвергаются выпечке. Для выпечки используют кондитерские печи и пекарские шкафы.

Температура регулируется в зависимости от вида теста. В отделении для выпечки имеется стол для выполнения таких операций как смазка изделий перед посадкой в печь, обсыпка измельчёнными орехами, сахарной пудрой. После выпечки изделия ставятся на охлаждение на стелажах. После охлаждения бисквит, лепёшки для пирожных, тортов, булочки с кремом или помадкой нарезают, смачивают сиропом, покрывают кремом или помадкой и оформляют.