**МДК.04.02 Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**

***Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол»,*** ***выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).***

Чтобы увеличить привлекательность напитков, верхнюю часть стакана кромкой шириной 1 -- 1,5 см можно погрузить в лимонный сок (или холодную воду), а затем в мелкий сахарный песок: по окружности стакана, таким образом, получается как бы полосочка инея. Очень эффектно выглядят украшение бакалов ломтик очищенного от кожуры лимона, прислонив его одним краем к стакану, в жаркий день можно положить в стакан 1 - 2 кубика льда, или 2 -- 3 шт, ярких ягод (клубнику, малину, вишню и т.п.), или лед и фрукты. Усилят аромат многих напитков ломтики банана- кубики льда, также можно опустить в стакан соломинку и надеть на нее декоротивные украшения виде ягодки, зонтиков, долек лимона и т.д.

Отпускают холодные напитки сложного ассортимента в охлажденных фужерах, стаканах, конической или цилиндрической формы, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Кувшин ставят на закусочную тарелку Отдельно в кулере подают лед со щипцами, количество льда на одну порцию рассчитывается 10 г

Некоторые смешанные **напитки**(**холодные** пунши, слоистые коктейли) готовят без предварительного смешивания и все отмеренные компоненты наливают непосредственно в стакан или бокал подачи. Посетитель смешивает **напиток** по своему вкусу и усмотрению. Холодные напитки подают при температуре 10—14 °С.

Существует много способов, как задобрить и накормить клиента, но шведский стол является одним из самых бюджетных способов подачи пищи.

Шведский стол (буфет) — это способ подачи холодных напитков, при котором множество блюд выставляются рядом, и напитки выставляются в стаканах, фужерах.

Шведский стол позволяет посетителю сначала увидеть, выбрать, а потом уже попробовать напитки, заплатив за это фиксированную сумму и не ожидая приготовления заказа. Привлекателен шведский стол и отсутствием постоянного меню, что позволяет поварам разнообразить предлагаемые холодные напитки.

Поэтому шведский стол будет к месту везде, где нужно за короткий срок предложить ассортимент холодных напитков большому количеству гостей. Его устройство позволяет обслужить одновременно много клиентов.

Резонность шведского стола очевидна, поэтому рассмотрим основные особенности организации питания в гостинице по системе шведский стол.

**Сервировка шведского стола.**Придерживаются следующих правил при сервировке шведского стола: выкладывать закуски рядом с закусками, горячее с горячим, а десерты с десертами. Ближе к входу в заведение размещаются холодные закуски, за ними — супы и вторые блюда. Приправы и соусы к определенным блюдам располагают рядом с ними. В конце линии находятся десерты. Напитки располагаются на отдельном столе недалеко от входа, и подаются разлитыми в бокалы, фужеры, стаканы, а также выставляются кувшинах.

Все блюда на шведском столе полагается постоянно обновлять. Необходимой атрибутикой шведского стола являются указательные таблички. Но чтобы не перегружать его лишней информацией, их надо размещать только там, где могут возникнуть вопросы. Например, если рядом стоят два кувшина с молоком, необходимо указать, что одно из них нормальной жирности, а другое — обезжиренное. Также будет не лишним указать границы детского стола.

Организация обслуживания кейтеринга чаще всего осуществляется вне помещений предприятия питания. Наиболее характерными примерами такого обслуживания является организация пикников, банкетов, фуршетов, свадеб и других мероприятий, когда для их организации и проведения приглашаются профессиональные менеджеры. По характеру отношений этот вид обслуживания соответствует традиционному в Восточной Европе комплексному обслуживанию (приготовление пищи, сервировка стола, оказание помощи в проведении мероприятия и т.п.) вне предприятия общественного питания поваром-универсалом или группой специалистов по питанию с привлечением их на основе личного контракта, либо контракта с предприятием общественного питания.

Кейтеринг может быть разделен на много различных категорий в зависимости от того обслуживания, которое предоставляется клиентам. Однако следует заметить, что многие из этих категорий в чем-то оказываются схожи. В целом индустрию кейтеринга можно подразделить на пять основных категорий: кейтеринг в помещении, кейтеринг вне помещения, индивидуальный кейтеринг, разъездной кейтеринг, розничная продажа.

Частичное обслуживание официантами предполагает выполнение ряда операций потребителями. Официанты доставляют продукцию с раздаточной в зал, ставят блюда на стол, за которым посетители сами обслуживают себя. Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания посетителей, увеличить пропускную способность зала и сократить численность обслуживающего персонала

При обслуживании официантами применяются следующие формы расчета:

- предварительная (потребитель, ознакомившись с меню, приобретает в кассе чек на питание). Также эта форма применяется при обслуживании участников конференций, семинаров и т.д. В этом случае потребители заранее приобретают чеки или абонементы на питание;

- последующая (расчет осуществляется в конце обслуживания официантами).

Рассмотренные формы расчета имеют две разновидности: непосредственный и безналичный расчет

Обслуживание официантами по характеру труда делится на две формы:

- индивидуальная (все операции с посетителем выполняет один официант, за которым закреплено определенное количество столов в зале);

- бригадная (бригада из нескольких официантов делит между собой все операции по обслуживанию потребителя (один встречает потребителя, принимает заказ; двое подают блюда и напитки и т.д.)). Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания потребителей, также используется при обслуживании банкетов и приемов.

Требования к реализации продукции общественного питания изложены в разделе 6ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению, программе ХАССП Общие технические условия".
В соответствии с ним продукцию общественного питания реализуют:
  - в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте: методом самообслуживания (через раздаточные линии, "шведский стол", "салат-бар" и др.), через официантов и барменов;
     - на вынос и на вывоз по заказам потребителей, в том числе с доставкой на дом, к рабочим местам, местам обучения и др.;
- через магазины (отделы) кулинарии и столы заказов по месту изготовления;
     - вне предприятия (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкорозничной сети, в других предприятиях общественного питания, при выездном обслуживании);
     - через розничную торговую сеть.
Продукцию общественного питания следует изготавливать в таком количестве и такими партиями (в том числе по индивидуальным заказам потребителей), чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03, ХАССП.

Подача холодных напитков при t=+10—14 °С.

Холодные напиткив основном готовят по мере надобности.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)
При реализации продукции общественного питания в зале предприятия общественного питания используют посуду и приборы, в том числе одноразовые. При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используют потребительскую тару в соответствии с разделом 9 ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".
     Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора.
Для доставки холодных напитков используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами Роспотребнадзора в установленном порядке.

Готовые холодные напитки помещаются в контейнеры сделанные из разрешенных упаковочных материалов органами Роспотребнадзора в установленном порядке. В области быстрого питания очень востребованы контейнера обладающие высокой практичностью и надежностью. Высококачественный картон может ламинироваться тонким слоем влагоотталкивающего материала. В результате такой технологии боксы не намокают, не деформируются и позволяют содержать продукт в идеальном состоянии.

Из эргономичной конструкции можно с удовольствием наслаждаться процессом принятия пищи. Привлекательный внешний вид обеспечивается красивым цветом, удобной формой, оптимальными размерами. На поверхность такой упаковки могут быть нанесены надписи, изображения, логотипы — все, что способно увеличить визуальное впечатление от товара и способствовать узнаваемости бренда. Любая еда на вынос долго сохранится в свежем виде, , не потеряют свой товарный вид.

Типы стаканов для напитков

Качественная бумажная упаковка для выноса, производится в нескольких основных видах:

• Круглые стаканы с прозрачной или полупрозрачной крышкой. Максимально удобны в применении, обладают ровной гладкой поверхностью, оптимальной глубиной и габаритами, сохраняют свежесть и температуру продукта;

• Стаканы из плотного картона. Прочные, не намокающие боксы с удобной крышкой, в верхней части которой имеется прозрачное окошко из полиэтилена для того, чтобы видеть содержимое;

Комфортные в руках и достаточно объемные, такие стаканы пользуются высоким спросом во многих сферах быта. В них легко можно поместить напиток или взять порционно для детей.


 При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска.

При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:
     - фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;
     - сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия), емкости стакана предлагаемого напитка и об объеме его порций;
     - сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);
     - обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.
     Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами: размещением в меню, в прейскуранте, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя либо иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению.

   При производстве и реализации продукции общественного питания персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

**Контрольные вопросы:**

1.Вставьте пропущенное слово.

Для доставки напитков используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_в установленном порядке.

2.Продолжите предложение.

В целом индустрию кейтеринга можно подразделить на пять основных категорий: кейтеринг \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 3.Продолжите предложение.

Шведский стол позволяет посетителю сначала увидеть, выбрать, а потом уже\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Выберите правильный ответ на вопрос.

Б. –фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;
    а) - сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия

б)- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);
 в)- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

В.- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;
а)- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);

 б)- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

**Оформить конспект в тетради и ответить на вопросы использовать:**

1 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2003 – 400 с.

2 Интернет ресурсы.

Оправлять на эл. почту elena.grofel@yandex.ru или вк.