

ΙΕΚ ΝΕΑΣ ΣΜΥΡΝΗΣ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: Γ2 ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ

ΜΑΘΗΜΑ: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ

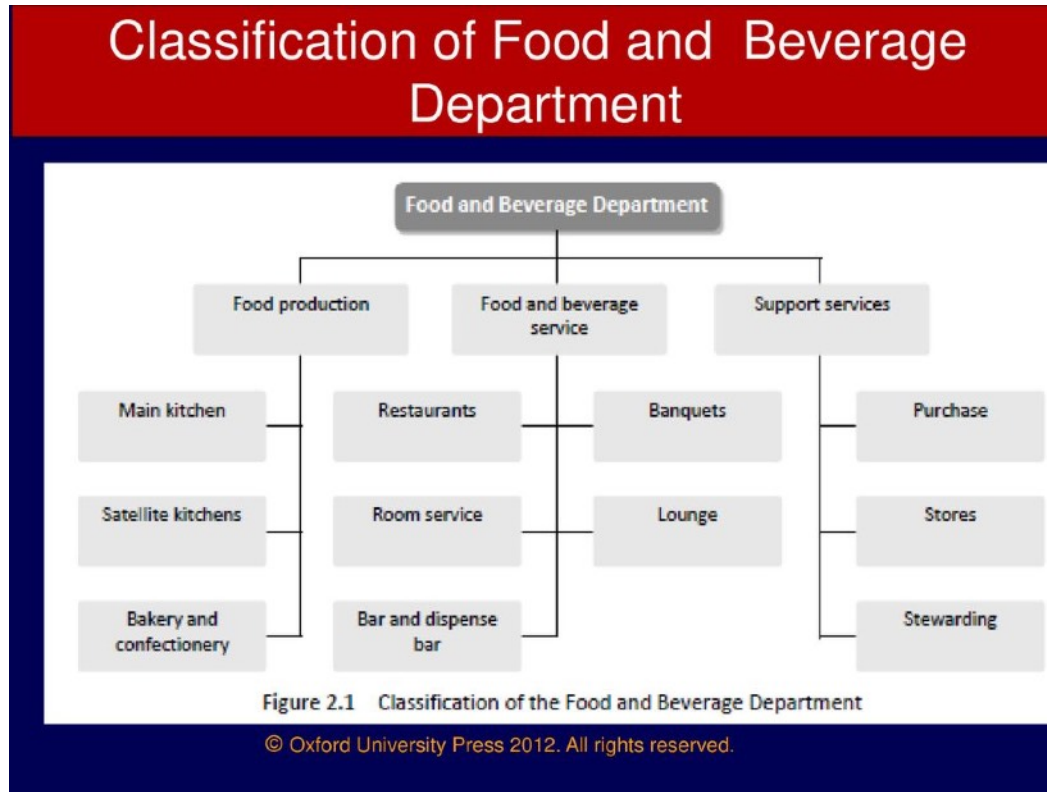
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ: Ε.ΧΡΥΣΟΥ ΠΕ80

Το μαγειρείο ως τμήμα παραγωγής

Επισιτιστικά τμήματα (Food and Beverage)

Συνήθη τμήματα του Food and Beverage Department:

- Τμήμα Προμηθειών - Αποθήκες
- Μαγειρεία – Κουζίνες
- Εστιατόριο
- Bar
- Room Service
- Τμήματα εκδηλώσεων – συνεδρίων
- Mini Bar



- Οι επισιτιστικές επιχειρήσεις ως ανεξάρτητες μονάδες και τα επισιτιστικά τμήματα ξενοδοχειακών επιχειρήσεων, αποτελούν σήμερα σημαντικό οικονομικό όφελος στον κλάδο της τουριστικής βιομηχανίας.
- Οι επισιτιστικές όπως και οι λοιπές τουριστικές επιχειρήσεις, είναι επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών με σημαντικές ιδιαιτερότητες
- Η επιτυχία τους εξαρτάται από το πόσο αποτελεσματικά λειτουργούν. Ιδιαίτερα σήμερα, με τον εντεινόμενο ανταγωνισμό και τις νέες τάσεις και εξελίξεις που παρατηρούνται σε διεθνές επίπεδο
- Η ανάγκη για στελέχη που έχουν σπουδάσει διοίκηση αυτών των επιχειρήσεων γίνεται συνεχώς επιτακτική.

Αναγκαιότητα σωστής οργάνωσης

Διαθέσιμοι πόροι προς χρήση υπό την εποπτεία του Food & Beverage Manager

- 1. Ο άνθρωπος
- 2. Το χρήμα
- 3. Η ενέργεια
- 4. Η παραγωγή
- 5. Ο εξοπλισμός
- 6. Οι διαδικασίες

Οργάνωση και Διοίκηση των τμημάτων

- Η οργάνωση και διοίκηση επισιτιστικών μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης ασχολείται με τη διοίκηση των λειτουργιών και υπηρεσιών των διαφόρων τμημάτων
- Σχετίζονται με την παραγωγή και την κατανάλωση των φαγητών και ποτών.
- Ταυτίζεται περισσότερο με τη διοίκηση των επισιτιστικών τμημάτων ξενοδοχειακών επιχειρήσεων, « Food and Beverage Management ».
- Ο τομέας αυτός έχει σαν αντικείμενο δραστηριότητας των επισιτιστικών τμημάτων που ασχολούνται με την παραγωγή και διάθεση φαγητών και ποτών.
Συσχετισμός με άλλα μαθήματα του κλάδου
- Για το μάθημα αυτό χρειάζονται προαπαιτούμενες γνώσεις από τα άλλα μαθήματα (εδεσματολόγιο, υγιεινή, τεχνολογία Μαγειρικής και Εστιάτορικής Τέχνης κ.α)
- Ειδικά για τον σχεδιασμό κουζίνας και εστιατορίου πρέπει να γνωρίζουμε από κανόνες, φαγητά, εξοπλισμό κλπ)

ΜΑΓΕΙΡΕΙΟ-ΚΟΥΖΙΝΑ: Είναι ο χώρος της μαζικής παραγωγής προϊόντων εδεσμάτων ή απλά το παρασκευαστήριο στο απλό κλασσικό εστιατόριο εντός ή εκτός ξενοδοχειακής μονάδας. Ασχολείται δηλαδή με τη διαδικασία παραγωγής και προετοιμασίας των φαγητών που απαιτούνται για να καλύψουν τις ανάγκες του εστιατορίου της επιχείρησης.

Παράγοντες που καθορίζουν τον σχεδιασμό της κουζίνας

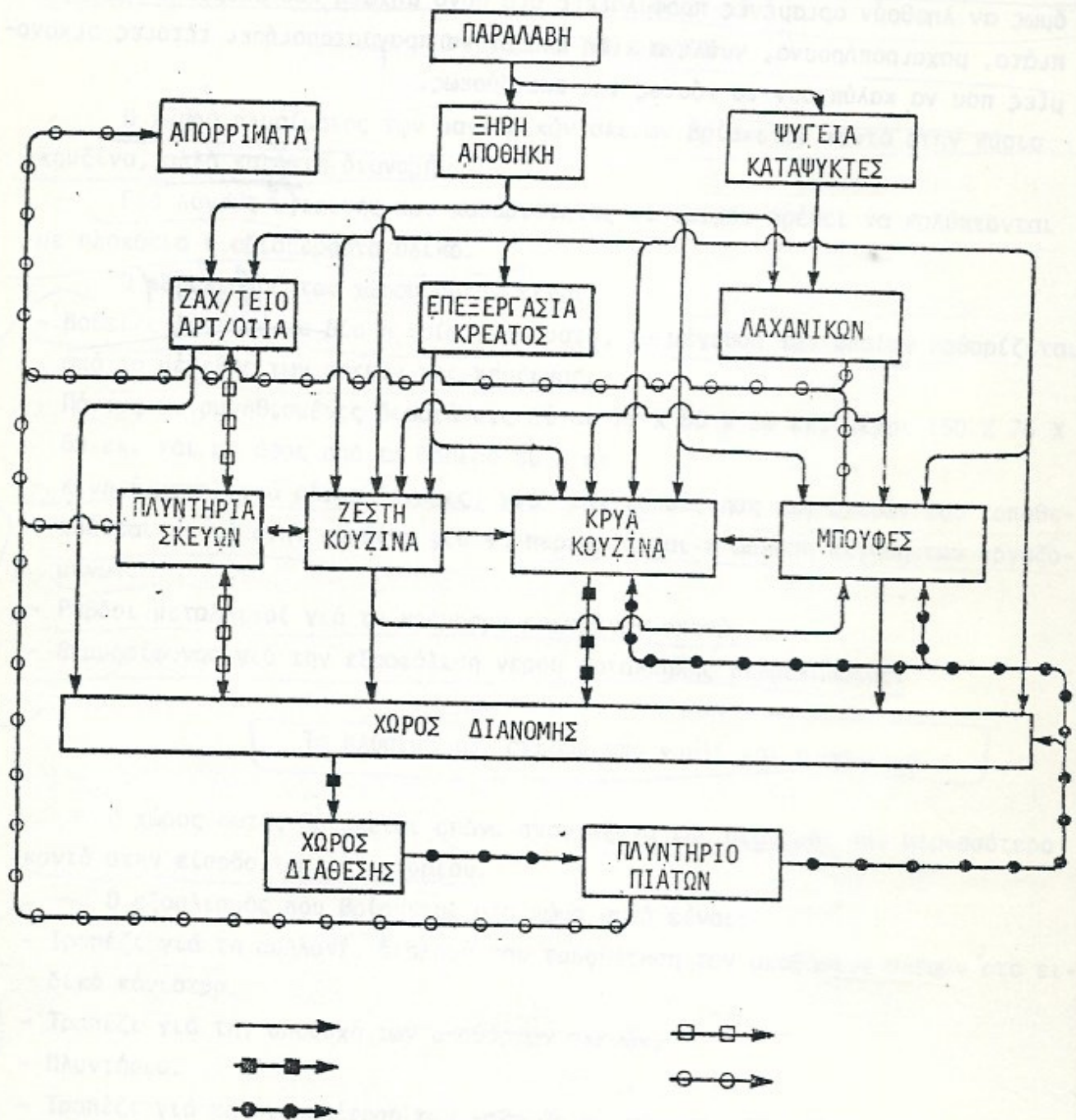
- Είδος επισιτιστικής μονάδας
Εστιατόριο ξενοδοχείου, αυτοτελή εστιατόριο, στρατώνας
- Κατηγορία επισιτιστικής μονάδας
Πόσες αστέρες
- Είδος γευμάτων
Πρωινό, γεύμα, δείπνο
- Αριθμός γευμάτων
Πόσα γεύματα θα ετοιμάζονται
- Τύπος πελατών
Τάξη, θρησκεία, προέλευση, οικονομική ευχέρεια
- Μελλοντικές επεκτάσεις ή αλλαγές
- Πρόνοια

Παράγοντες που καθορίζουν τον σχεδιασμό της κουζίνας

Βασικά Στάδια Διακίνησης των υλικών (τροφίμων) :

- ◆ Παραλαβή
- ◆ Αποθήκευση
- ◆ Προετοιμασία
- ◆ Παραγωγή – Μαγείρεμα
- ◆ Μπουφές
- ◆ Διανομή
- ◆ Πλύσιμο σκευών

ΤΑ ΤΜΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



ΣΥΜΒΟΛΑ ΠΟΥ ΔΕΙΧΝΟΥΝ ΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΘΕΣΗ, ΧΩΡΟΙ, ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΚΑΙ ΧΩΡΟΤΑΞΙΚΟΣ ΣΥΣΧΕΤΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Οι χώροι μιας επαγγελματικής κουζίνας διακρίνονται σε κύριους και βοηθητικούς. Η κουζίνα πρέπει να γειτνιάζει άμεσα με το εστιατόριο. Σε περίπτωση που η κτιριακή κατασκευή δεν επιτρέπει κάτι τέτοιο, ή δεν έχει γίνει πρόβλεψη για διάφορους λόγους τότε δημιουργείται ένα μικρότερο μαγειρείο συνεχόμενο με το εστιατόριο που τροφοδοτείται από την κουζίνα παραγωγής γνωστό ως μαγειρείο “διανομής”

ΚΥΡΙΟΙ ΧΩΡΟΙ

Χαρακτηρίζονται ως χώροι κουζίνας που έχουν σαν αποστολή την παραγωγή φαγητών και βοηθητικοί χώροι εκείνοι που βοηθούν έμμεσα στην ολοκλήρωση του παραγωγικού έργου. Οι κύριοι χώροι είναι:

- ♦ Η ζεστή κουζίνα
- ♦ Η κρύα κουζίνα
- ♦ Το ζαχαροπλασείο
- ♦ Το κυλικείο ή μπουφές
- ♦ Αποθήκη ημέρας-ψυκτικός θάλαμος

ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Μια επαγγελματική κουζίνα πρέπει να διαθέτει τους πιο κάτω βοηθητικούς χώρους για να διασφαλίζει την εύρυθμη λειτουργία της:

• Χώρος παραλαβής προμηθειών

- Ικανοποιητικός χώρος για διακίνηση και στάθμευση
- Ράμπα στο ύψος των οχημάτων για εύκολο ξεφόρτωμα των προμηθειών
- Ζυγαριά για μεγάλες ποσότητες προμηθειών
- Ειδικός χώρος για παραλαβή πριν την αποθήκευση

• Αποθήκες

- Σωστό εμβαδόν (25% του εμβαδού της κουζίνας)
- Κατάλληλος εξοπλισμός για κάθε είδος αποθήκης
- Τήρηση των σωστών θερμοκρασιών για τους χώρους των ψυγείων
- Σύμφωνα με τις κατηγορίες προμηθειών οι αποθήκες χωρίζονται σε: αποθήκες για λαχανικά, για ξηρές τροφές, για εξοπλισμό και ο χώρος ψυγείων

• Γραφείο αποθηκάριου

- Κατάλληλο εξοπλισμό
- Κοντά στο χώρο παραλαβής

• Γραφείο αρχιμάγειρα (chef)

- Στη σωστή θέση για άμεσο έλεγχο όλων των τμημάτων της κουζίνας

• Χώρος για πλύσιμο του εξοπλισμού (λάντζα)

- Κατάλληλος εξοπλισμός
- Αποδοτικό σύστημα εξαερισμού για να απομακρύνει τους ατμούς που δημιουργούν τα πλυντήρια

ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΕΣ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

• Εστιατόριο προσωπικού

- Ειδικό εστιατόριο προσιτό στην κουζίνα και το εστιατόριο
- Άνετο και ευχάριστο περιβάλλον

• Αποδυτήρια προσωπικού

➤Απαραίτητες διευκολύνσεις για την προετοιμασία του προσωπικού πριν να αρχίσει δουλειά

Παροχές κουζίνας

- Παροχές ηλεκτρισμού
- Παροχές υγραερίου
- Παροχές νερού
- Τηλεφωνικές γραμμές

• Αποχετεύσεις

–Καλά σχεδιασμένες για να μην υπάρχει κίνδυνος μόλυνσεων

ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

• Αποθήκη λαχανικών

- Θερμοκρασία 9 με 10 ° C
- υγρό περιβάλλον για τα φυλλώδη λαχανικά
- Κατάλληλα ράφια
- Να μην εκτίθεται στον ήλιο

•Αποθήκη για ξηρές τροφές

- Θερμοκρασία 10 με 15 ° C
- Ξηρό περιβάλλον
- Καλός αερισμός
- Να μην εκτίθεται στον ήλιο

ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

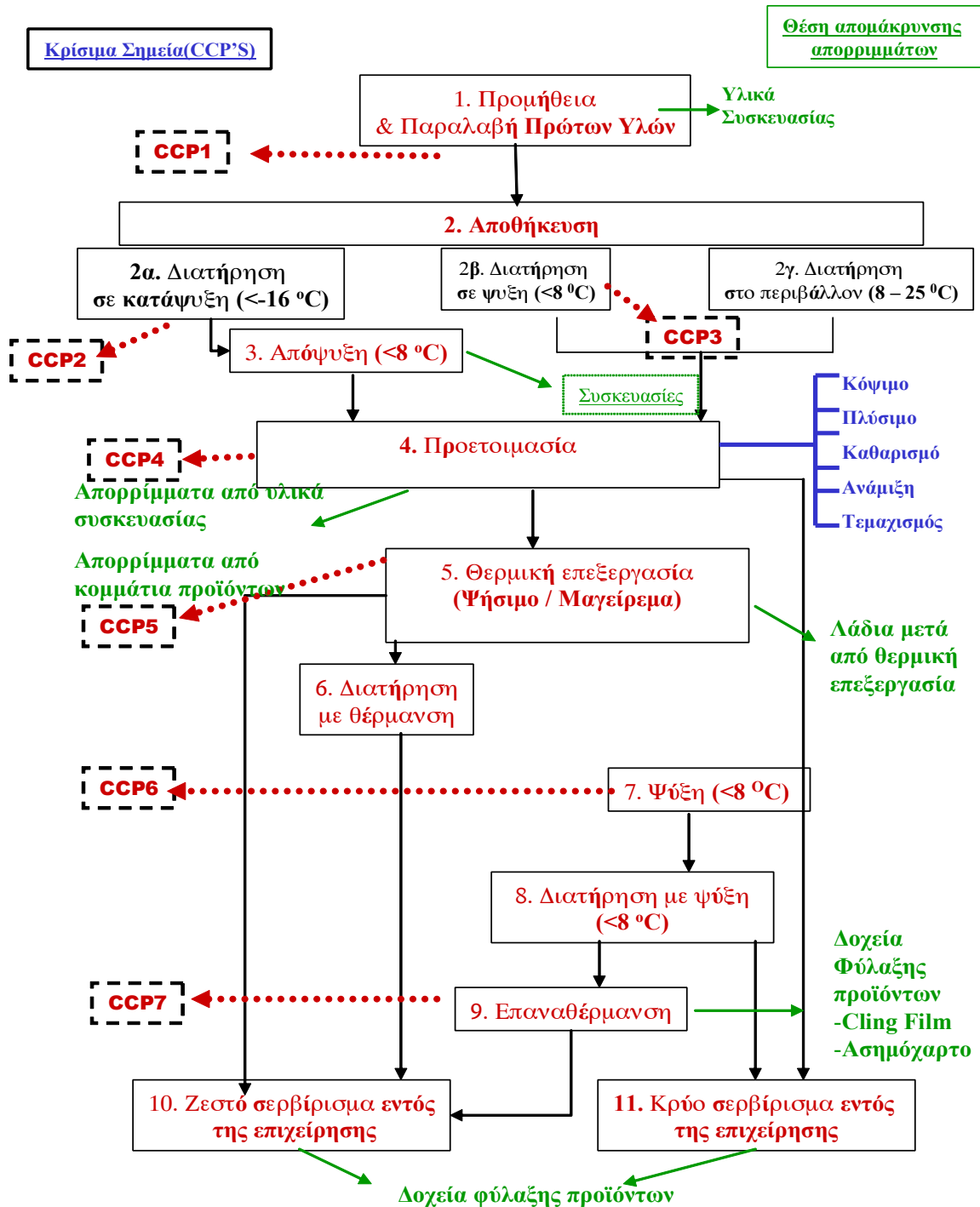
•Χώρος ψυγείων

- Απαραίτητες θερμοκρασίες (ελαφρά ψύξη 0-6 ° C και κατάψυξης -20° C)
- Διαχωρισμός των ψυγείων σύμφωνα με το είδος των προμηθειών
- Κατάλληλα ράφια
- Να μην εκτίθεται στον ήλιο

•Αποθήκη εξοπλισμού

- Για συσκευές , σκεύη και εργαλεία
- Είδη και προϊόντα καθαρισμού
- Δοχεία και ανακυκλώσιμα υλικά

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ
ΣΤΑΔΙΑ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟ
HACCP



ΠΗΓΕΣ

- Νικόλαος Ράπτης, Μαζική Παραγωγή Φαγητών, ΤΕΙ Αθήνας, 1990
- Τζωρακοελευθεράκης Ζαχαρίας, *Διοίκηση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων*, Interbooks, 1999
- Αρβανίτης Κώστας, *Εστιατόριο*, Εκδ. Προπομπός, 2001