

ΙΕΚ ΝΕΑΣ ΣΜΥΡΝΗΣ

**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: Γ2 ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ**

ΜΑΘΗΜΑ: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ: Ε.ΧΡΥΣΟΥ ΠΕ80

ΤΑ ΤΜΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

1. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Στο τμήμα αυτό γίνεται η παραλαβή και ο έλεγχος των υλικών. Οι διαστάσεις του εξαρτώνται από το μέγεθος της επιχείρησης. Στις μεγάλες κουζίνες θα πρέπει να διατίθεται ειδικός χώρος για τα άχρηστα, κενά καθώς και τα απορρίμματα.

Το δάπεδο πρέπει να είναι αντοχής λόγω της βαριάς χρήσης και επιβάλλεται η ύπαρξη αγωγού για το καθημερινό πλύσιμο των τοίχων και του δαπέδου.

Ο εξοπλισμός που προβλέπεται για το τμήμα αυτό είναι:

- Πλάστιγγα και ζυγαριά για το ζύγισμα των τροφίμων
- Αμαξίδια για τη μεταφορά των τροφίμων

2. ΑΠΟΘΗΚΗ



Η αποθήκη σε κάθε επιχείρηση επισιτισμού πρέπει να σχεδιαστεί έτσι ώστε να εξυπηρετεί τη δραστηριότητα της κουζίνας κατά επιτυχή τρόπο. Ο κύριος σκοπός της αποθήκης είναι να διατηρούνται επαρκή αποθέματα έτσι ώστε η κουζίνα να έχει τη δυνατότητα να παρέχει το οποιοδήποτε φαγητό όταν αυτό ζητηθεί.

Θερμοκρασίες διατήρησης των τροφίμων

Αποδεκτές θερμοκρασίες για τη διατήρηση των τροφίμων είναι:

ξηρά τρόφιμα	9-10 °C
φρούτα - λαχανικά (αποθήκη)	9 °C
Κρέατα - αλλαντικά	1 °C
Τυριά - αυγά - βούτυρα	4-5 °C
Ψάρια νωπά	1 °C
φρούτα - λαχανικά (αποθήκη)	4-5 °C
Κάβα μπύρας	5-7 °C
Κάβα κρασιών	12-14 °C
Κατάψυξη	(-18)-(-25) °C

3. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η επεξεργασία των τροφίμων περιλαμβάνει κυρίως τρεις φάσεις:

- την προπαρασκευή
- το μαγείρεμα και το γαρνίρισμα
- το σερβίρισμα



Η εργασία σε καλά οργανωμένα τμήματα εκτελείται από ορισμένα άτομα με βάση ένα εξειδικευμένο χρονοδιάγραμμα, σύμφωνα με τα καθιερωμένα πρότυπα.

Θα πρέπει να επιζητείται μια ροή εργασίας που παράγει σταθερή ποιότητα και ποσότητα.

ΠΡΟΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η προπαρασκευή των τροφίμων σε μια επιχείρηση επισιτισμού συνήθως χωρίζεται σε τρία τμήματα. Αυτό γίνεται αφ' ενός λόγω της φύσεως των τροφίμων και του είδους της προπαρασκευής και αφ'ετέρου για να διευκολύνεται το προσωπικό της κουζίνας με τον ειδικό εξοπλισμό.

Τα τμήματα προπαρασκευής είναι:

- λαχανικών
- κρέατος και ψαριών
- αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής

Ο διαχωρισμός αυτός επιβάλλεται σε κουζίνες που ο όγκος της παραγωγής καθημερινά υπερβαίνει τα 200 μενού.

Ο διαχωρισμός σε τμήματα προπαρασκευής μπορεί να προβλεφθεί:

1. με χωριστά δωμάτια δωμάτια που γειτονεύουν με την κύρια κουζίνα
2. με χαμηλούς τοίχους ύψους 1,20 μ. μέσα στο χώρο της κουζίνας
3. με διευθέτηση τραπεζιών εργασίας και εξοπλισμού σε ένα ειδικό χώρο μέσα στον χώρο της κουζίνας

Το τμήμα λαχανικών

Στο τμήμα λαχανικών ετοιμάζονται τα διάφορα λαχανικά που προορίζονται για μαγείρεμα. Λαχανικά για σαλάτες όπως και για φρέσκα φρούτα μπορούν να καθαριστούν και να ετοιμαστούν στο τμήμα αυτό πριν μεταφερθούν σε άλλο σημείο της κουζίνας για μαγείρεμα.

Η εργασία στο τμήμα αυτό γενικά χωρίζεται σε τρία διαδοχικά σημεία:

1. ξεφλούδισμα και καθάρισμα
2. πλύσιμο και απομάκρυνση των περιττών
3. κλάδεμα ή κόψιμο σε σχήματα, εργασίες απαραίτητες πριν τη χρήση των λαχανικών

Το τμήμα προετοιμασίας κρέατος και ψαριών

Το τμήμα αυτό βρίσκεται κοντά στις κρύες αποθήκες και στην ξηρή περιοχή μαγειρέματος της κουζίνας. Μπορεί να χωριστεί στις παρακάτω περιοχές προετοιμασίας:

- Ωμού κρέατος
- Ψαριών-Οστρακοειδών
- Πουλερικών
- Κρύων πιάτων και ορεκτικών



Στο τμήμα προετοιμασίας κρέατος και ψαριών γίνονται οι παρακάτω εργασίες:

- ο τεμαχισμός όλων των σφάγιων ζώων
- η μετατροπή του κρέατος σε κιμά ή ο τεμαχισμός σε κύβους
- ο τεμαχισμός σε φέτες του ζαμπόν, το μπέικον, και του ψημένου κρέατος
- η παρασκευή του κρέατος σε γκαλατίνες, πατέ, τερνί κλπ
- η προετοιμασία πουλερικών και κυνηγιών
- ο τεμαχισμός των ψαριών σε φέτες ή φιλέτα
- η ετοιμασία κρύων πιάτων και ορεκτικών
- η ετοιμασία των οστρακόδερμων



Το τμήμα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας

Στο τμήμα αυτό παρασκευάζονται:

- τα ζεστά γλυκύσματα
- τα κρύα γλυκύσματα
- τα παγωτά
- οι ζύμες
- τα αρτοσκευάσματα

Οι διάφορες εργασίες του τμήματος αυτού μπορεί να εκτελούνται:

1. σ' έναν ειδικό χώρο της κύριας κουζίνας και το ψήσιμο των παρασκευασμάτων και λοιπών εργασιών να γίνεται σ' αυτή.
2. σε μια χωριστή μονάδα με δικούς της χώρους αποθήκευσης, προπαρασκευής, ψησίματος, και πλυσίματος των σκευών και του εξοπλισμού.



4. Η ΚΥΡΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑ

Το τμήμα μαγειρικής θεωρείται σαν η καρδιά της κουζίνας. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται σ' αυτό το τμήμα πιθανόν να είναι πολύ ακριβά. Η εργασία που γίνεται από τους υπαλλήλους είναι πολύ σημαντική γιαυτό άλλωστε και η αμοιβή τους είναι μεγάλη. Επειδή η ποιότητα των προϊόντων αυτών είναι ευαίσθητη απαιτεί πιο γρήγορο σερβίρισμα από αυτό των άλλων τμημάτων.



Στο σχεδιασμό της κουζίνας είναι σωστό να εκδηλωθούν προτιμήσεις ως προς τη θέση της σε σχέση με το σερβίρισμα, επίβλεψη και κίνηση της εργασίας.

Η στενή σχέση ανάμεσα στο μαγείρεμα και σερβίρισμα έχει δώσει μεγάλη προτεραιότητα στην εξασφάλιση γρήγορου σέρβις και στην προστασία των ευαίσθητων ποιοτήτων.

Οι λειτουργίες στο τμήμα μαγειρικής κατατάσσονται σύμφωνα με την απαιτούμενη επεξεργασία και το είδος του μαγειρέματος. Οι επεξεργασίες περιλαμβάνουν καρύκευμα, ανάμειξη, σχηματισμό, πανάρισμα κλπ. Το μαγείρεμα περιλαμβάνει το βράσιμο με ατμό σε κατσαρόλες και χύτρες, το

ψήσιμο με ξηρή θερμοκρασία σε φούρνους, σχάρες, και ψησταριές και το τηγάνισμα σε φριτούρα.

Τη διαμόρφωση του τμήματος μαγειρικής, θα επηρεάσουν ακόμα ο χρόνος του σέρβις και η οργάνωση του προσωπικού. Μια επιχείρηση που λειτουργεί επί 24 ώρες και σερβίρει φαγητά A LA CART θα χρειαστεί διαφορετικό πλάνο από μια άλλη που ετοιμάζει τρία γεύματα κάθε μέρα μέσα σε προγραμματισμένες ώρες.

5. Ο ΜΠΟΥΦΕΣ



Αν και πολλά από τα τρόφιμα στο τμήμα αυτό αλλάζουν την αρχική τους μορφή δεν μπορεί να θεωρηθεί σαν τμήμα επεξεργασίας. Το μέγεθος του θα υπαγορευθεί από τις απαιτήσεις της παραγωγής.

Σε μικρές εγκαταστάσεις οι απαιτήσεις είναι σχετικά απλές με κύριο έργο την ετοιμασία των πρωινών. Σε μεγάλες όμως ετοιμάζονται και σερβίρονται ορεκτικά, σαλάτες, κρύα πιάτα, σάντουιτς, τόστ, ποτά, φρούτα, χυμοί φρούτων, επιδόρπια και παγωτά.

6. Η ΔΙΑΝΟΜΗ

Η διανομή είναι ένας χώρος από τους κυριότερους στην κουζίνα. Είναι στενά συνδεδεμένος με τον προθάλαμο του εστιατορίου.



7. ΤΟ ΠΛΥΣΙΜΟ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

Ο χώρος πλυσίματος σκευών βρίσκεται κοντά στην κύρια κουζίνα αλλά και στη διανομή. Για λόγους υγιεινής και καθαριότητας οι τοίχοι πρέπει να καλύπτονται με πλακάκια ή αδιαπέραστο υλικό.

Ο χώρος πλυσίματος των σκευών από γυαλί και πορσελάνη βρίσκεται πάνω στον άξονα της διανομής και περισσότερο κοντά στην είσοδο του εστιατορίου. Το πλύσιμο των γυαλινών ειδών μπορεί να πραγματοποιείται σε μια λάντζα που προορίζεται για το σκοπό αυτό ή σε ένα ειδικό πλυντήριο.

Οποσδήποτε όμως αν ληφθούν ορισμένες προφυλάξεις μια μόνο μηχανή που μπορεί να πλένει πιάτα, μαχαιροπήρουνα, γυαλίνα είδη μπορεί να



πραγματοποιήσει τέτοιες οικονομίες που να καλύπτουν το κόστος της επένδυσης.

ΠΗΓΕΣ

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