

ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР «СПЕЦИАЛИСТ»

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Профессия ***КОНДИТЕР***

Обучающейся ***Шаруненко Юлии Владимировны***

Место практики **Кондитерский цех ресторана MarketPlace**

Санкт-Петербург , 2018 г.

Оглавление

Введение	3
Целью производственной практики является:	3
Задачами производственной практики являются:	3
Место прохождения практики	3
Помещение кондитерского цеха	4
Оборудование цеха	4
Практика	5
Основные операции, выполняемые за время прохождения практики	5
Пирожное «Карамель»	6
Пирожное «Картошка»	7
Пирожки с капустой	8
Выпекание булочек ШУ	8
Десерт с ревнем и кремом	9
Яблочные шарлотки	9
Заключение	9

Введение

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимися профессиональной деятельности по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий по профессии «Кондитер»;
- приобретение опыта практической работы по профессии;
- ознакомление с современными кулинарными предприятиями.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;

Место прохождения практики

Marketplace – это демократичный ресторан с открытой кухней и живой атмосферой европейского рынка. В Москве и Санкт-Петербурга располагаются 12 ресторанов сети **Marketplace**.

Учитывая большое количество ресторанов и желание рационально использовать силы сотрудников, кондитерский цех был выделен в отдельное подразделение.

Таким образом ни в одном из ресторанов нет отдельного кондитера, но зато целая команда кондитеров и пекарей готовит ежедневно для целой сети ресторанов.

На кондитерском производстве работают:

- Управляющая производством
- Шеф-кондитер
- Товаровед
- 3 пекаря
- 1 помощник пекаря
- 3 кондитера
- 2 помощника кондитера
- 2 посудомойщицы
- 2 разнорабочих

Несмотря на большой объем заказов, благодаря командной работе, рациональному планированию времени и распределению обязанностей продукция всегда выполнена качественно и в срок.

Помещение кондитерского цеха

Кондитерские цехи организуются на заготовочных предприятиях, в кафе, ресторанах, столовых. Они классифицируются по производительности и ассортименту выпускаемой продукции:

- малой мощности – выпускающие до 12 тыс. изделий в смену (0,6 т муки);
- средней мощности – 12-20 тыс. изделий в смену (0,9 т муки);
- большой мощности – от 20 тыс. изделий в смену (1,5 т муки).

В кондитерском Цеху **Marketplace** выпекается около 35 наименований из дрожжевого, песочного, бисквитного, слоеного, заварного теста, а так же нуга.

В основном производстве Торт «Наполеон с пармезаном», Торт «Кофейный», Торт «Черный трюфель», Торт «Красная Смородина», Торт «Медовик», «Сметанник», несколько видов печенья, шарлотка с яблоками, пирожное «Карамель», сочни с творогом, пирожки с капустой, пирожки с яблоком, Булочки ШУ, Вишневая пастила с бадьяном, Нуга с орехами и многое другое.

Кондитерские цехи работают в основном самостоятельно, поэтому они должны изучать спрос покупателей, организовывать сбыт своей продукции, заключая договоры с другими ПОП и с предприятиями розничной сети.

Состав помещений кондитерского цеха:

- кладовая и холодильная камера суточного хранения продуктов;
- Морозильная камера ШОКЕР
- помещение для обработки яиц;
- помещение для просеивания муки, замеса и брожения теста;
- Духовный шкаф для расстойки и выпечки;
- приготовление отделочных п\ф;
- отделка кондитерских изделий;
- моечная посуды, тары и инвентаря;
- кладовая и охлаждаемая камера готовых изделий;
- комната начальника цеха;
- Комната для фасовки и штамповки упакованных коробок

Оборудование цеха: просеиватели, тестомесильные и взбивальные машины, тестораскатывающий стол, кастрюли, электроплиты, пекарные шкафы и печи, расстоечный шкаф, холодильное оборудование.

Практика

За время прохождения практики я познакомилась со всем оборудованием, а именно научилась работать с:

- Планетарный миксер с дежой на 15/9/3 кг
- Товарные весы до 15 кг
- Тестораскатывательная машина
- Морозильная камера-шокер
- Пекарный шкаф

Так жегодились навыки работы с:

- Кондитерским мешком
- Шпателями
- Кондитерским ножом с двусторонней рукоятью
- Вырубками и кольцами для выпечки

Основные операции, выполняемые за время прохождения практики:

Подготовка ингредиентов по технологической карте, замес теста/крема/начинки, подготовка полуфабрикатов, нарезка бисквитных коржей, вырубка коржей из слоеного теста, сборка тортов и пирожных, приготовление нуги и карамели, украшение орехами и цукатами в глюкозном сиропе.

Основные изделия, приготовленные на практике: Торт «Наполеон с пармезаном», Торт «Красная Смородина», Торт «Сметанник», Постное печенье, шарлотка с яблоками, пирожное «Карамель», пирожки с капустой, пирожки с яблоком, Булочки ШУ, Вишневая пастила с бадьяном, Нуга с орехами.

Пирожное «Карамель»

- Получить заготовки песочных корзиночек от пекарей
- Приготовить медово-ореховую начинку
- Сварить карамель
- Собрать пирожное
- Украсить орешком в глюкозном сиропе
- Упаковка

В песочные заготовки равномерно выкладывается 18 г начинки, сначала распределить на весах, потом утрамбовать.

Сварить сливочную карамель, и залить в заправленные заготовки с помощью кувшинчика до краев. Отправить в шокер. Подготовить половинки грецких орехов, окунуть их в глюкозный сироп и украсить пирожное.



Пирожное «Картошка»

Этапы приготовления

- Замес теста
- Фасовка по граммам
- Формирование пирожного
- Украшение
- Упаковка

Ежедневно норма приготовления пирожного «Картошка» составляла 150 шт.

Для теста требуется: бисквитная крошка/песочная крошка, какао, коньяк, сливочное масло. Все ингредиенты смешиваются до однородности и большой деже миксера с помощью насадки венчик. Однородное тесто нарезать на куски и скатать шарики по 75 г, проверяя на весах. Когда заготовки по 75 г готовы, приступить к формированию пирожных с помощью кондитерских шпателей. Каждому пирожному необходимо придать форму цилиндра, избегать следов от перчаток.



Следующий шаг- украсить сливочным кремом сверху, сформировав завитую полоску кондитерским мешком с плоской зазубренной насадкой.

Каждое пирожное упаковывается в золотой фантик и по 5 штук укладывается в коробку.

Каждое пирожное упаковывается в золотой фантик и по 5 штук укладывается в коробку.



Дополнительные операции, проводимые на практике

Пирожки с капустой:

- раскатка теста,
- формирование и развес капустного фарша,
- формирование пирожков



Выпекание булочек ШУ, промежуточные этапы



Десерт с ревнем и кремом



Яблочные шарлотки



Заключение

Работа в кондитерском Цеху **Marketplace** позволила освоить в период прохождения производственной практики профессию кондитера. Я усвоила правила поведения на производстве и технологию приготовления кондитерских и выпечных изделий, правила личной гигиены; закрепила умения и навыки обращения с оборудованием.