

Výrobní středisko

HŠ Světlá a OA Velké Meziříčí

Pro předměty: hotelový provoz a technologii přípravy pokrmů vypracovala Bc. Eva Cejnková

Hotel International Brno****



Šéfkuchař – Miroslav Husák

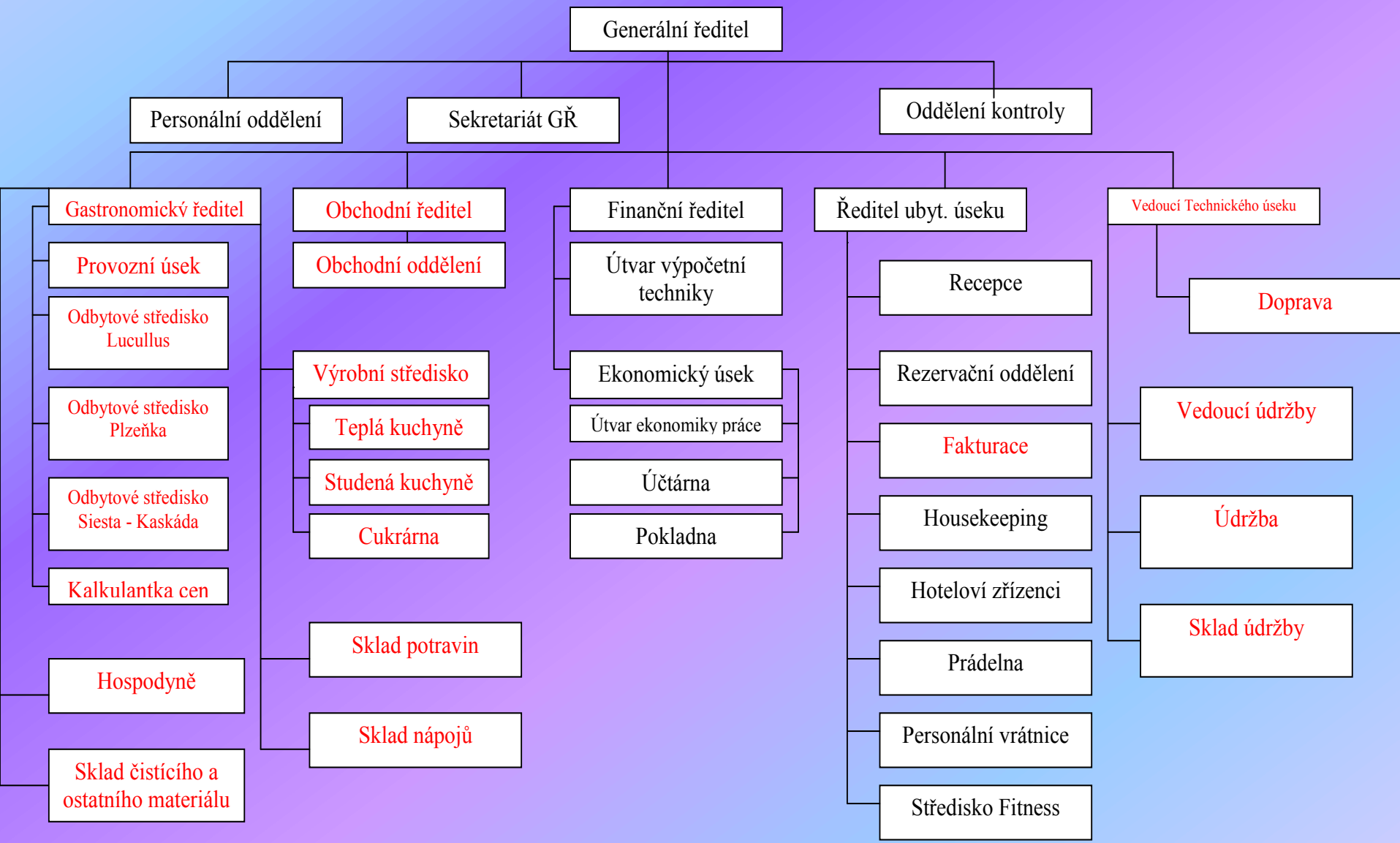


KA

ži

ORGANIZAČNÍ SCHÉMA SPOLEČNOSTI

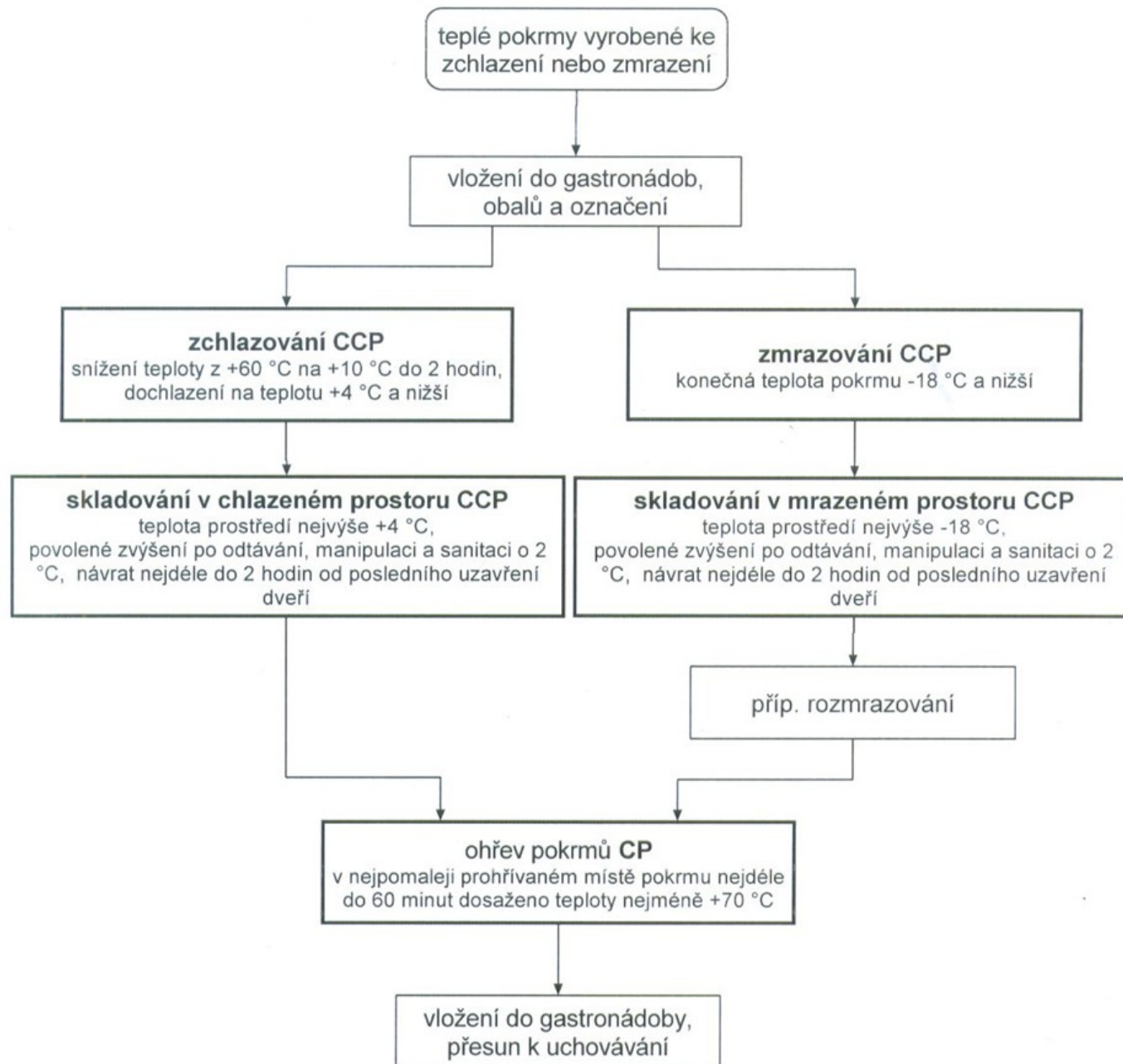
OBLASTI SPADAJÍCÍ DO CERTIFIKACE

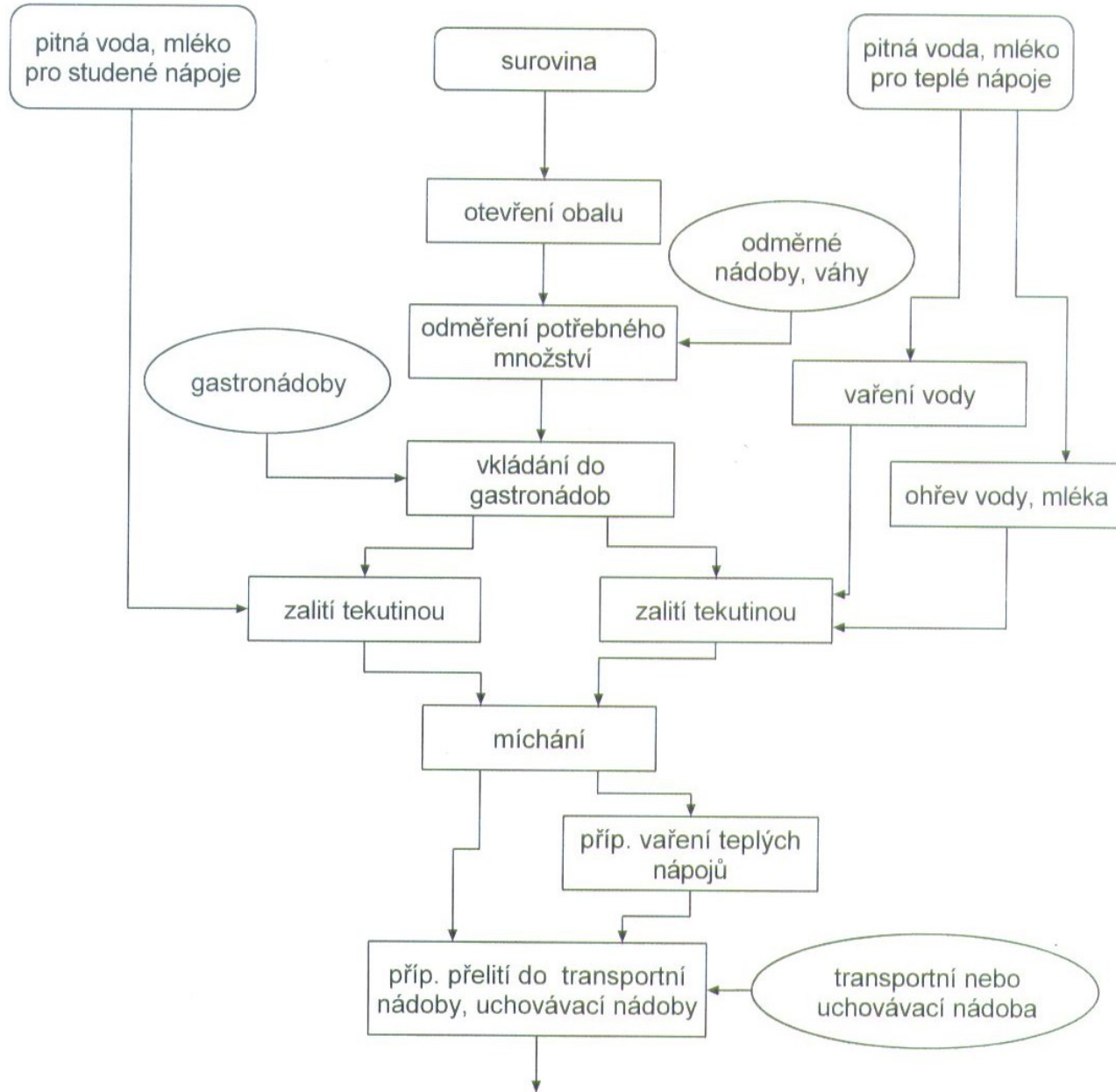


Výrobní středisko

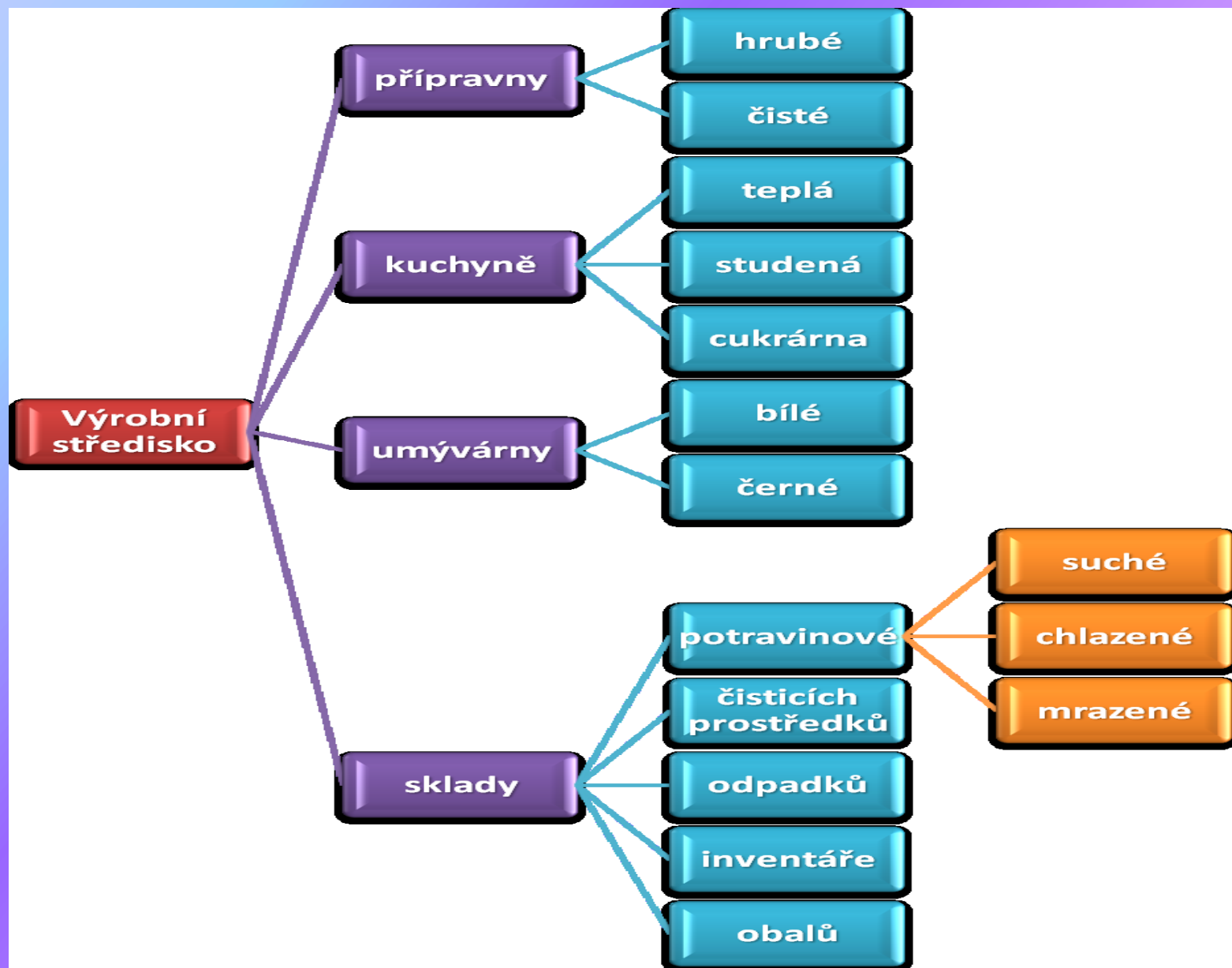
- *Slouží k výrobě pokrmů.*
- *Jde o důležitý tok surovin až ke konečnému spotřebiteli.*
- *Potraviny prochází různými technologickými procesy.*
- *Je nutno dodržovat HACCP.*
- *Nesmí docházet ke křížení tzv. čistých a špinavých cest.*

8010 - VÝROBA ZCHLAZENÝCH A ZMRAZENÝCH POKRMŮ





Výrobní středisko: rozdělení



Kuchyně

- Teplá
- Studená
- cukrárna

Teplá kuchyně



ž

!

í.

Studená kuchyně



Cukrárna



Umývárny

- **bílého nádobí**
- **černého nádobí**

Umývárna bílého nádobí

- *mytí bílého nádobí:
stolní nádobí a
příbory*
- *Vybavení: myčky,
dřezy, vozíky, ...*



Umývárna černého nádobí

- *mytí černého nádobí
(kuchyňské nádobí)*
- *vybavení: dřezy*



Składy

- **potravinové: suché, chladné, chlazené, mrazené**
- **čisticích prostředků**
- **odpadků**
- **inventáře**
- **obalů**

Suchý sklad

- *teplota kolem 18 °C*
- *skladování obilovin, cukru, oleje, pochutin*
- *Okna jsou opatřena síťovinou proti prachu a hmyzu.*

Suché sklady



Chladný sklad

- ve sklepních prostorách
- nízká teplota a vysoká vlhkost vzduchu
- brambory, zelenina, ovoce, rostl. oleje, vejce, kompoty, nápoje



Chlazený sklad

- *chladnice, chladicí boxy*
- *teplota kolem 10 °C*
- *maso, drůbež, zvěřina, mléčné výrobky, cukrářské výrobky*
- *vše se skladuje odděleně*
- ▶ *Chladicí boxy 1 - 4°C*
 - *cukrárny (nejvyšší možná teplota +8°C)*
 - *čistá zelenina a ovoce*
 - *přílohy, hotová jídla, polévky*
 - *studené kuchyně*

Chladicí box – čistá zelenina a ovoce



Chladicí box cukrárny



Chladicí box – přílohy, hotová jídla, polévky



Chladicí box – studená kuchyně



Mrazicí sklad

► *teplota -18 °C až -22 °C*



Opakovací otázky:

- ▶ Jak dělíme výrobní středisko?
- ▶ Které zařízení je nutné pro výrobní činnost?
- ▶ Jaké sklady pro výrobní činnost potřebujeme?
- ▶ Jaké skladovací podmínky musíme dodržovat?
- ▶ Popiš organizační strukturu ve výrobním středisku