

MIV.

PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE



Caracteristicile constructive și funcționale ale inventarului de servire și pentru lucru

Fișă de documentare nr.1

Definiție: inventarul de servire și de lucru cuprinde totalitatea obiectelor de inventar destinate efectuării corespunzătoare a serviciilor din unitățile alimentare

Clasificare:

- Veselă
- Tacâmuri,
- Sticlărie
- Lenjerie
- Accesorii de serviciu

Vesela – cuprinde totalitatea vaselor utilizate la masă: platouri, tăvi, farfurii, cesti, căni, legumiere, raviere, salatiere, timbale, sosiere, supiere, ceainice, boluri etc, necesare la păstrarea, tranșarea și servirea preparatelor.

Fișă de documentare nr.2

Farfuriile se folosesc la servirea clienților cu diferite preparate sau ca suporturi și sunt confecționate în mare parte din porțelan alb, glazurat și decorat cu o bandă de culoare și emblemă. În unele unități cu specific tradițional, pot fi din ceramică.

Principalele tipuri de farfurii utilizate într-o unitate de alimentație

Farfurii întinse mari suport la mese: 26 cm, folosită la marcarea locului	
Farfurii întinse mari pentru servirea preparatelor de baza: 24 cm, folosită pentru servirea preparatelor	
Farfurii adânci pentru servirea preparatelor lichide cu capacitate 300 - 400 g portia	
Farfurii întinse mijlocii, pentru gustari reci si calde: 20 cm- folosită pentru servirea gustărilor, brânzeturilor, fructelor, deserturilor sau ca support la servirea supelor	

Farfurii întinse mici pentru desertul de cofetarie - patiserie: 16 cm sau e folosită pentru prosusele de panificație	
Farfurie suport cesti ceai si cafea: 11 - 13 cm	
Farfurie pentru unt si gem: 8 cm	
Farfurii ovale – folosită la servirea unor porții mari	
Farfurii pentru pizza	
Farfurie pentru paste	

Cărucioarele sunt utilizate pentru transportul și servirea cafelei, laptelui, ceaiului

Cafetiere – servirea cafelei	
Laptiere- servirea laptelui	

Ceainice- servirea ceaiului	
Picuri - servirea laptelui pasteurizat	

Ceștile sunt utilizate pentru servirea unor băuturi calde, nealcoolice, preparate lichide și a băuturilor alcoolice calde și reci

pentru ceai – 225-250ml	
pentru cafea – 100-125 ml	
pentru băuturi calde nealcoolice	
pentru ciorbe	
pentru consomme	

Fișă de documentare nr.3

Obiecte de inventar pentru servire



Legumierele sunt confecționate din alpaca argintată și se utilizează la transportul și servirea legumelor sau a unor preparate cu legume și sos.



Platourile servesc pentru preluarea de la secție, pentru transportul, prezentarea și servirea preparatelor fără sos sau cu sosuri ușoare.



Sosierele confecționate din alpaca argintată sau porțelan, sunt destinate transportului, prezentării și servirii diferitelor sosuri care se adaugă la unele preparate.



Tăvile servesc pentru preluarea de la secție a băuturilor porționate la pahare, cât și pentru transportul obiectelor mărunte de inventar (cești, farfurioare, tacâmuri, presărători etc.).



Cănila și ceainicele pot fi confecționate din alpaca argintată, oțel inoxidabil și porțelan; capacitatea lor variază între 50-1000 ml.



Supierele, confecționate din alpaca argintată sau porțelan, au forma unei semisfere cu două toarte și se întrebuințează la transportul și servirea supelor, cremelor și ciorbelor. Pot fi pentru una, două și patru porții.



Salatierele se folosesc pentru montarea salatelor ce se servesc la preparatele de bază și sunt confecționate de regulă din același material ca și farfuriile.



Ravierele sunt destinate pentru montarea diferitelor gustări porționate pentru o singură persoană.

Fișă de documentare nr.4

Obiecte de inventar pentru aducerea și servirea condimentelor

Dozele pentru mujdei/muștar	
Presărațiile	
Olivierele	
Solnițele	

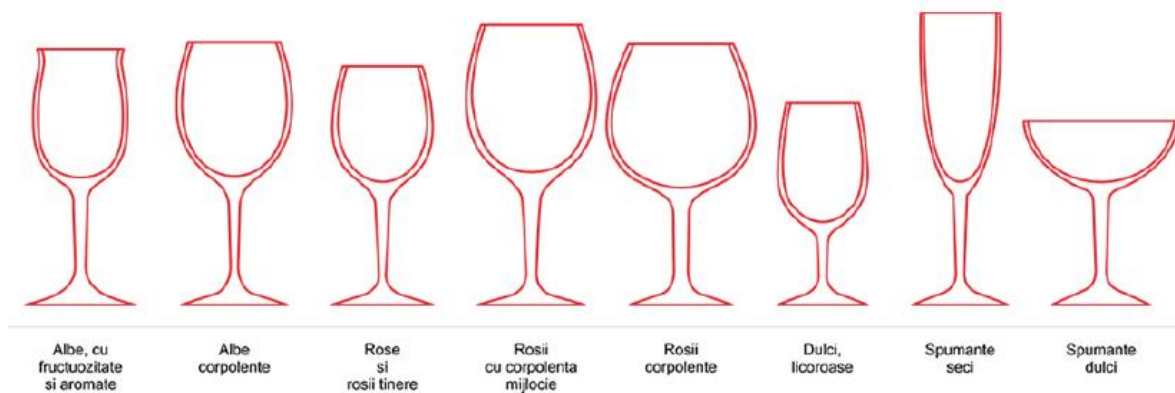
Fișă de documentare nr.4

Articolele de sticlărie

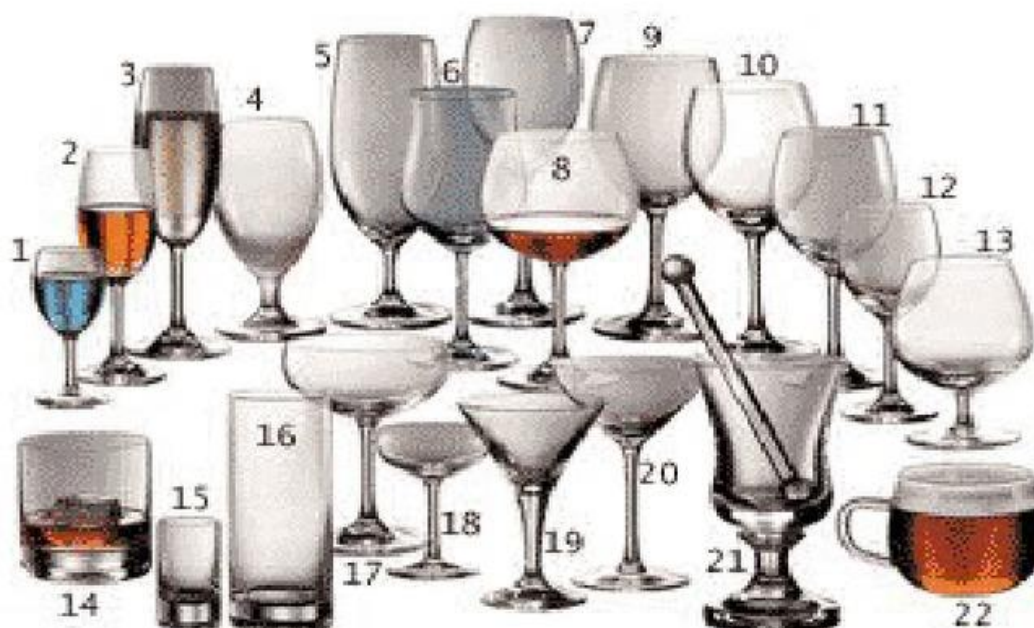
- Sunt confecționate din sticlă, semicristal și cristal
- Trebuie să îndeplinească o serie de cerințe: să fie transparente, rezistente, ușor de întreținut, stabilitate bună, să nu fie colorate și să se armonizeze cu restul inventarului



Pahare pentru vin



TIPURI DE PAHARE



1. Pahar pentru lichior
2. Pahar pentru cherry
3. Pahar pentru șampanie
4. Pahar pentru apă minerală
5. Pahar pentru bere
6. Pahar pentru vin rozaliu
7. Pahar pentru șampanie
8. Pahar pentru vin de Burgundia
9. Pahar pentru vin roșu de masă
10. Pahar pentru vin alb de masă
11. Pahar pentru Rheinwein (vin)

12. Pahar pentru vin (desert)
13. Pahar pentru coniac
14. Pahar pentru whiskey
15. Pahar pentru vodka
16. Pahar pentru apă plată sau suc
17. Pahar pentru șampanie
18. Pahar pentru lichior
19. Pahar pentru Martini
20. Pahar pentru cocktail
21. Pahar pentru Grog¹
22. Pahar pentru ceai sau punch

1) *bautura alcoolica din Coniac sau*

Alte articole de sticlărie

- Carafă decantare sau decantor



- Carafă servire



- Carafe apă sau suc



Fișă de documentare nr.5

Tacâmurile

Sunt destinate consumului preparatelor servite



Tacâmul mare - <i>lingura mare</i> are lungimea de 21 cm, căușul 4 x 7 cm și se folosește la consumarea ciorbelor sau, împreună cu furculița mare, ca tacâm de serviciu; - <i>furculița mare</i> are 4 furcheți și aceeași lungime ca lingura mare 21 cm; se folosește de regulă împreună cu cuțitul mare, câteodată singură, la omlete, împreună cu lingura mare, la macaroane milaneze, și drept tacâm de serviciu; - <i>cuțitul mare</i> are lungimea totală de 25 cm, în care se include lama de 13 cm; se folosește, de regulă, împreună cu furculița mare la consumarea preparatelor principale servite în farfurii întinse mari.
Tacâmul pentru gustări: - <i>furculița pentru gustări</i> are lungimea de 19,5 cm; se folosește, împreună cu cuțitul respectiv, la servirea gustărilor sau a unor preparate intermediare, pentru a nu avea pe masă două tacâmuri de aceeași mărime; - <i>cuțitul pentru gustări</i> are lungimea totală de 23 cm, din care lungimea lamei de 12 cm.
Tacâmul pentru desert: - <i>lingura pentru desert</i> are lungimea de 18 cm, căușul 7,5 x 4 cm; se folosește la consumarea unor supe, creme servite la ceașcă, precum și la unele deserturi cum ar fi salata de fructe, compoturile, prăjiturile cu compoziție moale, cocteilurile de legume, homarii, creveții etc.; - <i>furculița pentru desert</i> are 4 furcheți, aceeași lungime ca lingura de desert, adică 18 cm; se folosește împreună cu lingura sau cuțitul pentru desert la consumarea unor dulciuri de bucătărie, brânzeturi, fructe și gustări servite în farfuria de desert; - <i>cuțitul pentru desert</i> are lungimea totală de 20,5 cm, din care lungimea lamei 11 cm și se folosește împreună cu furculița pentru desert la servirea preparatelor amintite.
Tacâmul pentru pește: - <i>cuțitul pentru pește</i> are lungimea totală de 21 cm, din care lungimea lamei de 9,5 cm; - <i>furculița pentru pește</i> are lungimea de 18 cm. Tacâmul de pește se folosește la consumarea preparatelor din pește și la homari.
Tacâmul pentru fructe: - <i>cuțitul pentru fructe</i> are lungimea de 18 cm, din care lungimea lamei 9,6 cm; - <i>furculița pentru fructe</i> are 3 furcheți și lungimea de 16 cm. Tacâmul pentru fructe servește la consumarea fructelor pe farfuria de desert; poate fi oferit în cazuri speciale clienților copii.
Tacâmuri ajutătoare serviciului: - <i>clește sau lopățică pentru prăjituri</i> - se folosește în secțiile bufet sau cofetării la montarea produselor respective pe platou sau farfurie; - <i>lingură pentru sos</i> - se folosește de ospătar la servirea sosurilor; - <i>polonic (luș)</i> pentru garnituri - se folosește de ospătar sau client la servirea diferitelor garnituri; - <i>tacâm (cleștele) pentru sparanghel</i> - se folosește de client la servirea sparanghelului; - <i>clește pentru zahăr</i>, care se folosește de ospătar sau client la servirea zahărului cuburi; - <i>clește pentru gheață</i> - se folosește de ospătar sau client la servirea cuburilor de gheață. În gospodărirea tacâmurilor, se impune respectarea următoarei reguli: tacâmurile curate se sortează pe tipuri, în lădițe sau sertare separate, legate câte 12 bucăți, sau în coșuri.

Alte tipuri de tacâmuri

ALTE TACÂMURI AJUTĂTOARE SERVICIULUI

Tacâm pentru servirea salatelor

— din furculiță și lingură cu formă și mărime speciale.



Foarfece pentru tranșat păsări



Foarfece pentru tăiat ciorchinii de struguri



Clește sau lopățiță pentru prăjituri



Clește pentru zahăr



Cuțit pentru tăierea și servirea brânzeturilor

— prevăzut la vârf cu doi dinți și folosit pentru tăierea și servirea brânzeturilor



Lingură sos



Clește pentru gheață



Paleta pentru tort



Clește/lingură pentru înghețată



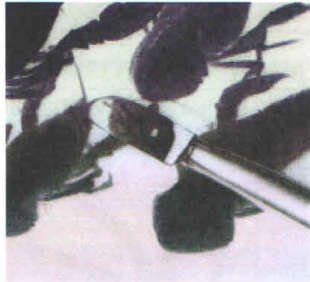
Clește pentru sparanghel



Furculiță pentru lamâie



TACĂMURI SPECIALE

Clește homari 	Cuțit pentru caviar 	Tacâm pentru melci 
Furculiță pentru melci 	Cuțit pentru raci 	Cuțit pentru stridii 
Furculiță pentru tort 	Cuțit pentru unt 	Tacămuri pentru melci 

Este bine să știi

În dotarea restaurantelor de lux se folosesc și următoarele tacămuri:

- *tacâmul pentru raci* – format din cuțit cu lamă lată, prevăzută cu un orificiu în care se prind (rup) cleștii racului și furculiță cu doi furcheți
- *tacâmul pentru homari* – format dintr-un clește cu care se sparg „cleștii” și o furculiță de construcție specială cu care se scoate carnea din acest clește
- *tacâmul pentru languste* – format furculiță cu doi dinți alungiți și cuțitul prevăzut la baza lamei cu o apărătoare, care împiedică alunecarea languste pe lamă în timpul efectuării operațiilor de despicare și tăiere a langustelor
- *furculița cu trei dinți pentru stridii* – având fiecare o lățime mai mare
- *tacâmul pentru melci* – format din clește și o furculiță cu doi furcheți
- *furculița pentru lămâie* – care are doi furcheți mai mici
- *cuțitul pentru unt* – cuțit având aceeași mărime cu cel de desert, dar cu lama mai lată, rotunjită la vârf
- *cuțitul pentru icre negre (caviar)* – un cuțit cu lama mai lată
- *furculița pentru sardele* – prevăzută cu orificii pentru scurgerea uleiului
- *furculița pentru fondue* – o furculiță lungă prevăzută cu doi furcheți
- *furculița pentru prăjitură, tort* – o furculiță cu trei furcheți, având în jur de 15 cm lungime
- *furculița-cuțit pentru pepeni*, care are o lamă ascuțită, iar în partea superioară a acesteia trei dinți de dimensiuni egale.



Inventarul textil

În dotarea unitatilor clasice si cu specific, un rol important îl are inventarul textil, în alegerea caruia trebuie sa se îmbine într-o perfecta armonie culorile, dimensiunile, eficienta economica. Poate fi din damasc sau din tesaturi din amestec. Principalele obiecte din material textil sunt:

1. Fete de masa - confectionate din damasc, cu dimensiuni clasice, cu circa 40 - 60 cm mai late decât blatul mesei; tot aici intra si fileurile care pot fi cu 60 cm mai late ca blatul mesei sau fileuri duble, pâna la pardoseala pe ambele parti.
2. Naproane - confectionate din acelasi material textil, cu 10 cm mai mari decât blatul mesei
3. Servete de masa - cu dimensiuni de 55 x 55 cm, 60 x 60 cm.; mai pot fi folosite si în alte scopuri în procesul servirii: acoperirea cosuletelor cu pâine, pentru tavi si platouri etc.
4. Servete de serviciu (ankare) - confectionate din pâna alba cu dimensiunile 55 x 55 cm, pentru manipularea obiectelor de inventar în procesul servirii
5. Moltoane (huse) - confectionate din material textil grosier, de culoare alba, cu dimensiunile egale cu cele ale tablei mesei, croite sub forma de husa; destinatia este de a fixa fata de masa pe table (împiedica alunecarea fetei de masa) si de a amortiza zgomotul în timpul asezarii veselei pe masa
6. Cârpe pentru sters praful
7. Cârpe speciale pentru sters vesela
8. Mochete, covoare pentru pardoseală
9. Draperii si perdele
10. Huse pentru scaune

EXEMPLE

Fete de masa	
Naproane	
Șervete de masa	
Șervete de serviciu (ancăr)	
Moltoane	
Cârpe pentru sters praful	
Cârpe speciale pentru sters vesela	

	
Mochete, covoare pentru pardoseală	
Draperii si perdele	
Huse pentru scaune	

Fișă de documentare nr.7

Ambianța

- Formele, dimensiunile spațiilor, mobilierului, culoarea, lumina, finisajele, decorurile folosite și armonizate între ele influențează percepția clienților asupra ambianței.



Luminatul

- Poate fi general și local (lămpi, aplice); natural și artificial (neon sau bec cu incandescență). Lumina poate schimba percepția culorilor: neonul accentuează culorile albastre și violet, iar becurile accentuează culorile galbene, roșii și portocalii.



Culorile

- Se aleg în funcție de culorile specialităților culinare, astfel:
 - Pentru baruri – sushi.
 - Pentru restaurante pescărești – somon deschis, gri, oliv.
 - Pentru restaurantele care pun accentul pe fripturi – crem, muștar, roșu închis.
 - Pentru cele ce folosesc ingrediente proaspete – verde deschis, închis, alb, bej-roz.



Acustica

- Este asigurată de izolarea fonică prin acoperirea tavanelor cu plăci-plafon, acoperirea pereților cu materiale textile, pardoselile cu mochetă, folosirea draperiilor, tapițeriilor.



Temperatura

- Trebuie controlată și corelată cu condiții concrete:
 - Un spațiu cu mai mulți clienți necesită căldura coborâtă; iar cu mai puțini clienți necesită o temperatură ridicată.
 - Distanța dintre clienți și ferestre sau uși.
 - Perioada din an.



- Curățenie înseamnă:
 - Aer proaspăt
 - Mobilier și încăperi curate
 - Eliminarea oricăror posibilități de contaminare cu diferite microorganisme

Operații de curățenie curente

Tipuri de curățenie

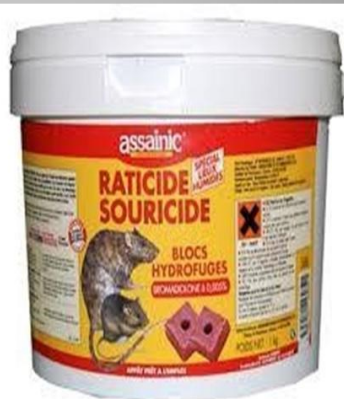
- Curățenia efectuată în spațiile de servire, holuri, grupuri sanitare, anexe (oficii, spații pentru gheață, camere de gunoi) se face **zilnic** sau **periodic**.
- **Zilnic**, în saloanele restaurant se vor curăța:
 - pardoselile, mobilierul, aplicile, lambriurile, oglinzile, plantele. Operațiile se execută după terminarea programului. Se igienizează echipamentele, ustensilele, suprafețele și spațiile de lucru.
 - **Periodic**, se efectuează operații de dezinfecție, dezinsecție și deratizare, pentru reducerea de microorganisme și pentru distrugerea insectelor și a rozătoarelor.

Periodic

- Se efectuează **curățenie generală**:
 - Spălarea cu apă caldă și detergent a pereților, pardoselilor, tavanelor, corpurilor de iluminat, carcaselor de protecție a gurilor de ventilație, filtrelor instalațiilor de ventilație/climatizare, plaselor contra insectelor, meselor, spațiilor frigorifice, a utilajelor, a suprafețelor de lucru.
 - Curățarea spațiilor exterioare, a geamurilor, ușilor, canapelelor tapitate, scaunelor, covoarelor cu oțet, pentru reîmprospătarea culorilor.
 - Curățarea chimică a perdelelor, draperiilor.

Materiale pentru curățenie și întreținere

- **Substanțe utilizate pentru curățenie** (detergenții, substanțe dezinfectante, insecticide și raticide, substanțe odorizante și dezodorizante, soluții speciale pentru obiectele sanitare, covoare, tapițerii, furnituri, metale, sticlă, marmură).



Obiecte pentru curățenie

- **Ustensile pentru curățenie** (mături, perii, teuri, set găleată cu mop de bumbac, găleată cu storcător, micromop plat din bumbac cu suport).
- **Obiecte textile și din hârtie** (cârpe moi din finet, hârtie prosop).

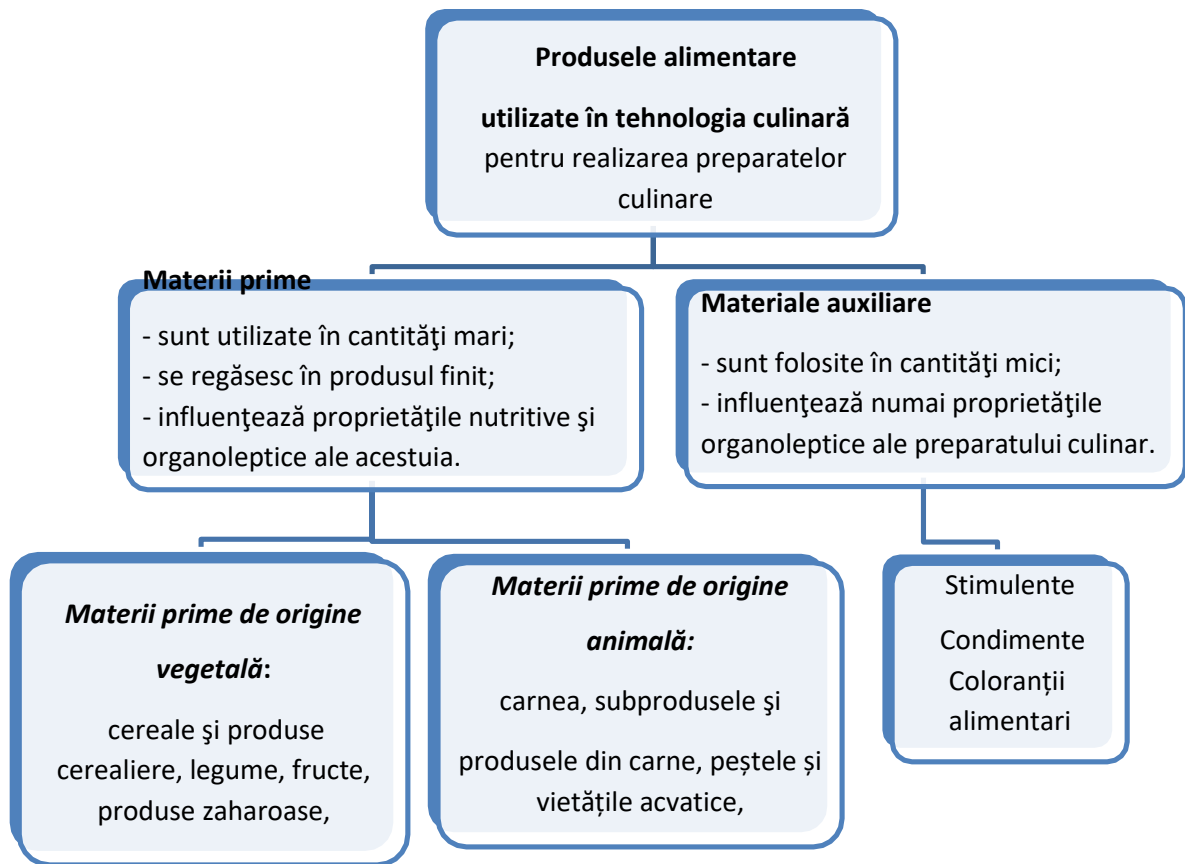


- **Obiecte de colectare și depozitare** (fărașe, ligheane, cutii metalice cu capac și pedală, pubele, **aparate pentru măcinat deșeuri**).
- **Echipamente tehnice** (aspiratoare, mașini pentru spălat și lustruit pardoseli, echipamente de curățat cu jet de apă sub presiune).



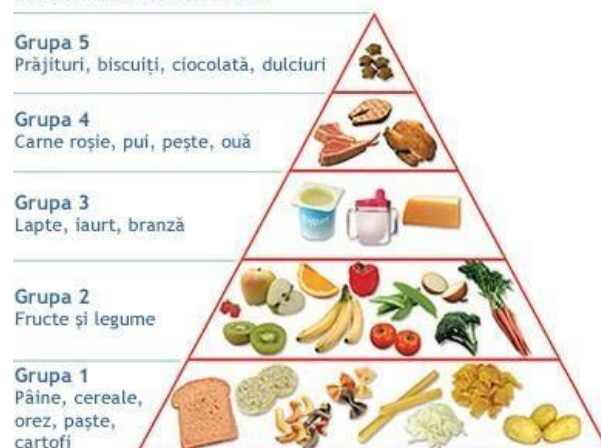
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 9

Materii prime folosite în alimentație



Piramida alimentară reprezintă o exprimare grafică a recomandărilor nutriționale, a cantităților și a tipurilor de alimente ce trebuie să fie consumate zilnic pentru a menține starea de sănătate și pentru a reduce riscul de dezvoltare a diverselor boli legate de alimentație.

Piramida alimentară



FIȘE DE LUCRU

Câteva sfaturi înainte de a începe:

- Nu te grăbi în rezolvarea sarcinilor! Ai timp suficient de reflecție!
- Citește cu atenție fiecare cerință și urmărește punctajul pentru fiecare exercițiu! Important este să acumulezi puncte!
- Treci mai departe dacă nu știi să rezolvi un subiect!
- Nu intra în panică! Nimeni nu le știe pe toate! Succes!



FIȘA DE LUCRU NR.1.

Identifică obiectele de inventar din imagine.

FIȘA DE LUCRU NR.2.

Identifică obiectele de inventar pentru aducerea și servirea condimentelor

FIȘA DE LUCRU NR.3.

Identifică inventarul textil

FIȘA DE LUCRU NR.4.

1. Ce înseamnă curățenie?

2. Explicați tipurile de curățenie

3. Enumerați materialele de curățenie și întreținere, precum și obiectele de curățenie pe care le folosiți în locuința proprie.
