evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi
Reg.č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Tematický okruh:	Zařízení výrobních středisek 4. Rozdělení výrobních středisek a jejich charakteristika (DUM č. 4)
Jméno autora:	František Pospíšil
Datum:	18. leden 2014
Ročník: (Cíl. skupina):	1. a 2. ročník gastronomických škol
Anotace:	Obsah výukového materiálu si klade za cíl informovat žáky středního vzdělávání o základním zařízení, vybavení a uspořádání výrobních středisek s důrazem na hygienu a bezpečnost při práci. Teoretické znalosti následně žáci uplatňují v laboratorním provozu, na učebních a provozních praxích.

4. Rozdělení výrobních středisek a jejich charakteristika

Výrobní středisko

- nejsložitější ve veřejném stravování
- vysoké nároky na dispoziční řešení
- logický tok surovin a technologických postupů
- křížení čistých a špinavých cest

Rozdělení výrobního střediska

- hrubá příprava brambor a zeleniny
- hrubá příprava masa
- čistá příprava brambor a zeleniny
- čistá příprava masa
- vytloukárna vajec
- přípravna těsta s kynárnou
- hlavní teplá kuchyně
- studená kuchyně
- kávová kuchyně (podle dispozice VS)
- cukrářská výroba
- umyvárna černého nádobí
- umyvárna bílého nádobí

Hlavní kuchyně

- orientace: s, sv, sz
- výška závisí na ploše: nad 3,20 m
- stěny: hladké, snadno čistitelné, obklady do výšky min. 1,80 m
- podlahy: beze spár, snadno čistitelné, protiskluzová úprava, vyspádování
- osvětlení: denní, doplněné el. osvětlením
- vybavení: tepelnými zařízeními

- příprava polévek, omáček

- tepelná úprava mas

- příprava příloh

www.gastrotrend.cz

Výdejní část hlavní kuchyně

- směřuje do prostoru office (oddělení odbytového od výrobního střediska)
- rychlý výdej
- zabezpečení kvalitního uchovávání hotových jídel
- ohřev bílého nádobí
- navazuje na umyvárnu bílého nádobí a skla

Studená kuchyně

- příprava masa, ryb, zvěřiny, drůbeže, salátů

www.gastrotrend.cz

- výroba předkrmů, studených mís, studených omáček

www.skm.muni.cz

Cukrárna

- výroba koláčů, pečiva, paštiček, pudinků, nákypů, zmrzliny, marcipánu, fondánu

www.coop.cz

www.zivotni-styl.wz.cz

seductionmeals.com

Literatura:

- ROP, Otakar a Jan HRABĚ. *Nealkoholické a alkoholické nápoje*. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2009, 129 s. ISBN 978-80-7318-748-4.

- HRABĚ, Jan. *Základy zbožíznalství potravin*. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2011, 167 s. ISBN 978-80-7454-118-6.

- KOLOUCH, M. a VOLFOVÁ, A. : *Stroje a zařízení v gastronomii a technologie přípravy pokrmů*. Vyd. Fortuna, 2000. ISBN 80-7168-719-7

- CÓN, F. : *Zařízení provozoven v kostce*. Vyd. 1., Ratio.

- Beránek, J. : *Provozujeme pohostinství&ubytování*. Vyd. MAG Consulting s. r. o..., 2004. ISBN 80-86724-02-6

- http://www.hotelovaskola.cz/dokumenty/projekty/zap/frame.htm

- www.gastrotrend.cz, www.skm.muni.cz, www.zivotni-styl.wz.cz, www.seductionmeals.com, www.coop.cz