

Cukrászüzemi ismeretek

CUKRÁSZDA ÉS CUKRÁSZÜZEM

Cukrászda

A cukrászda olyan üzlettypus, ahol a terméket nem csak előállítják , hanem helyben értékesítik is.

A cukrászda műhelyében folyik a termelés az üzlethelyiségben pedig az értékesítés.

Az értékesítésnek két módja lehet a helyben fogyasztás és az elviteles értékesítés.

A helyben fogyasztásnál a vendégtérben lehetőség van ülő vagy álló fogyasztásra.

Az elviteles értékesítésnél becsomagolva elviszi a vendég a süteményt.

Cukrászüzem

A cukrászüzemnek sokféle szabálynak kell megfelelnie, mint például egészségügyi, gyártástechnológiai, műszaki, baleset és tűzvédelmi előírásoknak. Minden helyiség ezeknek szabályoknak kell, hogy megfeleljen. A helyiségeknek továbbá úgy kell a bejárattól egymás után következnie, hogy az alapanyagok útja egyirányú legyen a raktározás, termelés és értékesítés folyamán. Rendelkeznie kell külön személyzeti bejárattal és külön gazdasági bejárattal.

Cukrászüzem részei

- ❑ Raktárak
- ❑ Előkészítők
- ❑ Cukrászműhely
- ❑ Fagylalkészítő helyiség
- ❑ Kiegészítő helyiségek:
 - Hűtőkamrák
 - Mosogatók
 - Expedíció
 - Szociális helyiségek
 - Iroda

Raktárak

Raktáraknak a következőknek kell megfelelnie:

Megfelelően szakosított

Könnyen tisztán tartható

Megfelelő páratartalmú és hőmérsékletű

Jól szellőztethető

Napfénytől védett

Kártevőktől mentes

Vagyon és tűzbiztos

Raktárak fajtái: Anyagraktárak

Nehéz és szárazáruraktár (liszt, cukor, konzervek, kakaó)

Hűtőraktárak (tejhűtő, mirelithűtő)

Zöldség és gyümölcsraktár (földesáruraktár)

Tojásraktár

Kézi raktár(járulékos anyagok: ízesítők, aromák, fűszerek)

Félkészáruraktár (pl.: töltetlen piskóták)

Készáruraktár

Raktárak fajtái: Eszközraktárak

Göngyölegraktár (rekeszek, karéjok, dobozok)

Fogyóeszközraktár (csomagolóanyagok, kisebb eszközök és gépek)

Tisztítószerraktár

Előkészítők

Általános előkészítő

Ebben a helyiségben előkészítő műveleteket végzünk, mint például darálás, szeletelés, magozás és mérés.

Tojás előkészítő

A tojás mosása, fertőtlenítése és törését végezzük ebben a helyiségben.

Cukrászműhely

A műhely a termelés helye és posztokra tagolódik.

Posztoknak nevezzük a műhelyben azokat a munkaasztalokat ahol jellemzően egy termékfélét készítenek. A poszthoz tartozhatnak gépek, hűtőszekrények és regálok.

A posztok lehetnek:

Tésztaposzt

Teasüteményposzt

Masszaposzt

Tortaposzt

Csemegeposzt

Díszítőposzt, stb.

Fagylalkészítő helyiség

Fagylaltot a cukrászműhely egy elkülönített helyiségében szabad csak készíteni és tárolni. A helyiségnek saját mosogatóval és kizárólag fagylalkészítéshez használható edényekkel kell rendelkeznie.

Kiegészítő helyiségek

Hűtőkamrák

Nagyobb üzemekben használhatnak hűtőkamrákat raktározásnál, félkész és kész termékek tárolásához.

Mosogatók

Mosogatóknak két fajtáját különböztetjük meg a fehér és fekete mosogatókat. A fehérmosogatóban kizárólag a vendégtérben használt edényeket, míg a feketemosogatóban a gyártáshoz használt edényeket mosogatjuk.

Expedíció

Az üzemben készült termékeket ebben a helyiségben rakják össze kiszállítás előtt. A helyiségnek kapcsolódnia kell egyfelől a készárúraktárhoz és az utca felé is.

Szociális helyiségek

Ide tartoznak az öltözők, mosdók, zuhanyzók és az étkező.

Iroda

Itt végzik a cukrászüzem adminisztrációs tevékenységét.(árurendelés, leltározás rendelésfelvétel, számlázás)

Feladat: Írd le, hogy melyik számhoz milyen helyiség tartozik!

Segítség.

Sárga helyiségek raktárak.

Zöld helyiségek előkészítők.

Kék szociális helyiségek.

Barna helyiségek mosogatók.

