



Kovácsné Szaladják Annamária

Még a vendég érkezése előtt– a munkaterület előkészítése, a pult és az office berendezései, eszközei

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:
Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

A követelménymodul száma: 1470-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-013-30

KÖRNYEZETI HIGIÉNYIA

ESETFELVETÉS-MUNKAHELYZET



1. ábra. Kiszóródott kávéőrlemény

Önt az alábbi állapotok fogadják reggel a munkahelyén. Milyen szabálytalanságot lát a képen? Mi az Ön feladata a szabálytalanság megszüntetésével kapcsolatosan?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A higiéniai előírások megtartása az egészség és az esztétikai élmények megőrzésére és a fertőzések elkerülésére irányuló tevékenység. Bár az élet minden területén nagy jelentősége van a tisztasági szabályok betartásának és betartatásának, a vendéglátásban dolgozóknak mégis kiemelten kell figyelniük saját és mások egészségének megővésére. A környezeti higiénia, mint egy nagy gyűjtőfogalom, több kisebb, de egyenként is nagyon fontos területből áll:

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT- A MUNKATERÜLET ELŐKÉSZÍTÉSE, A PULT ÉS AZ OFFICE BERENDEZÉSEI, ESZKÖZEI

- A környezet tisztántartása
- A helyiségek tisztántartása
- Gépek, berendezések tisztántartása
- Felszerelések tisztántartása
- Személyi higiénia
- Készítmények higiénája

Mi ebben a fejezetben a környezet, a helyiségek, a gépek, berendezések és a felszerelések tisztántartását részletezzük. A személyi higiénáról és a készítmények higiénájáról egy másik tananyagrészből tájékozódhatnak.

A környezet tisztántartása

A vendéglátó üzlet tervezésénél tekintettel kell lenni a piaci folyamatok mellett arra is, hogy milyen természeti környezetbe helyezik el a leendő üzletet. Hogy az utcán sétáló emberek közül kikből lesznek a későbbi vendégek, azt az üzlet külső kiképzése és a közvetlen környezet (teraszok, kapualjak, átjárók) tisztasága is befolyásolja. Az üzlet közvetlen környezetének, teraszainak, bejáratainak, lábtörlőinek, a kültéren elhelyezett kínálatközlő eszközöknek (étlap, itallap, megállító tábla, napi ajánlat tábla), az időjárási viszonyoktól függetlenül (eső, hó, jég, sár, falevelek), mindig tisztának kell lennie. Ezeknek a feladatoknak az elvégzése beletartozhat a pincér munkakörébe, a munka elvégzéséhez külön munkaruhát kell biztosítani a kijelölt dolgozó számára. Ebből következik, hogy a vendégtérben viselt pincérruhában tilos a környezet takarítása.



2. ábra. Vendéglátó üzlet környezete

A helyiségek tisztántartása

A vendéglátó üzletek beltéri vendégforgalmi helyiségei: előtér, ruhatár, mosdó, értékesítőtér, különterem. Ezeket a helyiségeket rendszerint a nyitvatartási időn kívül szokták takarítani, kivételt képeznek a mosdók és a rendkívüli események (kiömlő ételek, behordott sár), amelyek megkívánják az azonnali takarítást. A folyamatos takarítás mellett megkülönböztetünk napi takarítást, heti takarítást, évente egyszer vagy kétszer általános nagytakarítást, melyet rágcsáló- és rovarirtással kötnek egybe. A takarítások ütemezésére és ellenőrzésére üzleti takarítási ütemtervet állítanak össze, amely részletesen tartalmazza, hogy melyik takarítandó felületet, milyen tisztító- és fertőtlenítőszerrel, milyen módon és milyen gyakorisággal kell elvégezni. A vendéglátó üzletek beltéri vendégforgalmi helyiségek takarítására vonatkozó egészségügyi előírások a következők:

- Napi munkánk során folyamatosan, és az egyes munkafolyamatok befejezésével tisztogatást kell végezni. Ügyelnünk kell arra, hogy a pultban, büféasztalon, hűtővitrinekben, a vendég tányérján lévő ételek ne szennyeződjenek a tevékenységek végzése során.
- A takarításhoz használt tisztító-és fertőtlenítőszerket, valamint a takarítóeszközöket külön helyiségben (külön szekrény, tisztítószer raktár) kell tárolni.



3. ábra. Vendégforgalmi helyiség-kávéház

Gépek, berendezések tisztántartása

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT- A MUNKATERÜLET ELŐKÉSZÍTÉSE, A PULT ÉS AZ OFFICE BERENDEZÉSEI, ESZKÖZEI

A vendégforgalmi térben található gépek (hűtővitrinek, italhűtők, sörcsapolók, italautomaták, kávéőrlőgép, kávéfőzőgép) és berendezések (asztalok, székek, tálalószekrények, kisegítő asztalok, szervizkocsik) tisztaságát nyitás előtt ellenőrizni kell és szükség szerint napközben is folyamatosan tisztán kell tartani azokat. A napi munka befejezése után a gépeket, berendezéseket a következő munkakezdésnek megfelelő higiéniai állapotban kell hagyni. A gépek tisztítása során tekintettel kell lenni a gyártó cég előírásaira. Már az üzlet tervezésénél figyelembe kell venni, hogy ezek a munkafolyamatok könnyen elvégezhetőek legyenek, a gépeket, berendezéseket úgy helyezték el, hogy minden oldalról jól megközelíthetők legyenek.



4. ábra. Sörcsap

Felszerelések tisztántartása

Az élelmiszerekkel érintkező felszerelések (mérőeszközök, kések, adagolók, vágódeszkák, tálalóeszközök, poharak, tányérok, evőeszközök) mosogatására, tisztítására különösen nagy súlyt kell fektetni. Tisztításukat, fertőtlenítésüket engedélyhez kötött és nyilvántartott zsíroldó- és fertőtlenítőszer használatával végezzük el. Azokat a felszereléseket, amelyekkel a vendég közvetlenül érintkezik, elkülönítve kell mosogatni a termeléshez használt eszközöktől. A mosogatók felett a mosogatás előírás szerinti menetét és a vegyszerek arányát, hatóidejét jelölni kell. A megtisztított felszerelési tárgyakat, edényeket, munkaeszközöket az újbóli használatba vételig védeni kell a szennyeződésektől. Ezt úgy érhetjük el, ha száradás után azonnal a megfelelő tárolóhelyre tesszük őket.



5. ábra. Mosogató

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Járja végig a tanétterem részeit (pult, vendégtér, vendégmosdók, bejárat), és készítsen feljegyzéseket, hogy nyitás előtt mi mindent kell átnéznie!

Csoportosítsa a feljegyzéseit a tananyagban szereplő logika szerint: környezet tisztántartása, a helyiségek tisztántartása, gépek, berendezések tisztántartása, felszerelések tisztántartása.

Keresse meg a tanétteremben vagy a gyakorlati helyén a kávégép használati útmutatóját és olvassa el a tisztításra vonatkozó részeket.

Keresse meg a tanétteremben a mosogató fölé kihelyezett táblát és értelmezze az olvasottakat.

Keresse meg a tisztítószer tárolására szolgáló raktárt, készítsen feljegyzéseket az ott található tisztítószerekről és eszközökről.

Nézze meg a tanétterem vagy a gyakorlati munkahely takarítási ütemtervét, tanulmányozza az abban foglaltakat.

Olvassa el a tisztítószer adatlapján található leírásokat, jegyezze fel az adagolásra, biztonsági előírásokra vonatkozó információkat.

Az elkészített feljegyzés alapján csoportosítsa a tisztítószereket a használat helye és a megtisztítandó tárgyak tulajdonságai alapján.

Végezze el a pult nyitás előtti takarítását:

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT- A MUNKATERÜLET ELŐKÉSZÍTÉSE, A PULT ÉS AZ OFFICE BERENDEZÉSEI, ESZKÖZEI

- Törölgesse le, szükség esetén mossa le a polcokat, polctartó konzolokat, üveglapokat, árjelző táblákat!
- Törölgesse át a pult gépeit, berendezéseit!
- Mossa ki és tisztítsa le a hűtőberendezéseket, hűtővitrinek belsejét, végül az üvegfelületeket. Minden üvegfelületnek csepp- és ujjlenyomatmentesnek kell lennie!
- Ellenőrizze, hogy van-e megfelelő mennyiségű mosogatószere!
- Ellenőrizze le a mosogatómedencék és a csepegtető tisztaságát!
- Ellenőrizze le a mosogatógép tisztaságát!

MUNKANYELV

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Döntse el az állításokról, hogy igazak vagy hamisak!

1. Napi munkánk során csak műszak végén kell tisztítási tevékenységet végezni. _____
2. A vendégforgalmi helyiségeket rendszerint nyitás előtt takarítják. _____
3. A mosdók tisztaságát elég nyitás előtt ellenőrizni és elvégezni. _____
4. A megtisztított felszerelési tárgyakat éjszakára a csepegtetőn lehet hagyni. _____
5. A mosogatást a vendéglátásban bármilyen, a boltokban beszerezhető mosogatószerrel elvégezhetjük. _____

2. feladat

Soroljon fel legalább három olyan helyzetet a napi munka során, amely megkívánja az azonnali takarítást!

3. feladat

A környezeti higiénia alterületei a következők: környezet tisztántartása, személyi higiénia, a helyiségek tisztántartása, gépek, berendezések tisztántartása, felszerelések tisztántartása, készítmények higiénijája. Húzza alá azokat a területeket, amelyeket ez a fejezet tárgyal!

4. feladat

Az esetfelvetés kérdése: Önt az alábbi állapotok fogadják reggel a munkahelyén. Milyen szabálytalanságot lát a képen? Mi az Ön feladata a szabálytalanság megszüntetésével kapcsolatosan?

MEGOLDÁSOK

1. feladat

1. hamis
2. igaz
3. hamis
4. hamis
5. hamis

2. feladat

1. Kiömlő étel
2. Behordott sár
3. Eltört edényzet

3. feladat

A környezeti higiénia alterületei a következők: környezet tisztántartása, személyi higiénia, a helyiségek tisztántartása, gépek, berendezések tisztántartása, felszerelések tisztántartása, készítmények higiénája.

4. feladat

Az esetfelvetés megválaszolása: Mivel minden berendezést és gépet letisztítva kell a másnapi műszakra előkészíteni, a zárást végző kolléga elfelejtkezett a kávédaráló rendbe tételéről. Először áramtalanítani kell. A képen is látható ecsettel le kell seperni a kávéőrleményt, majd nedves tisztítókendővel át kell törölni a gépet. Ezután le kell ellenőrizni a szemcsenagyság beállítását.

A BIZTONSÁGOS MUNKAVÉGZÉS FELTÉTELEI

ESETFELVETÉS-MUNKAHELYZET



6. ábra. Sörsapoló rendszer a pultban

Az Ön feladata a söröshordó lecserélése. Milyen biztonsági előírásokat kell betartania?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Munkánk során gyakran kerülhetünk veszélyes helyzetekbe, a melyek során balesetet vagy foglalkozásból adódó megbetegedést szenvedhetünk el. Ezeknek a helyzeteknek a megelőzése, kivédése érdekében minden munkahelyen kötelező a munka-, tűz-, és balesetvédelmi oktatás. Ennek az oktatásnak az az elsődleges célja, hogy felhívja a figyelmet a szakmával szorosan összefüggő veszélyes körülmények kialakulására, valamint megoldási javaslatokat adjon a veszélyhelyzetek kivédésére. Ugyancsak fontos cél még, hogy a már bekövetkező balesetet, tűzesetet az előírásoknak megfelelően tudják kezelni a dolgozók. Ezeken az oktatásokon a munkavállalóknak el kell sajátítaniuk a munkakörükhöz szükséges munka- és balesetvédelmi valamint a tűzvédelmi ismereteket, ezeknek az ismereteknek az elsajátításáról pedig számot kell adniuk. Az oktatások megtartását, tehát a tematikáját, időpontját, időtartamát, helyét, jellegét, az oktatásra kötelezettek felsorolását, a tananyag elsajátításának ellenőrzési módját a munkáltatónak írásban kell rögzítenie.

Amiről a munkáltatónak kell gondoskodnia:

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT- A MUNKATERÜLET ELŐKÉSZÍTÉSE, A PULT ÉS AZ OFFICE BERENDEZÉSEI, ESZKÖZEI

- A dolgozók munka-, baleset-, és tűzvédelmi oktatásáról
- Az új gépek, berendezések kezelésének kioktatásáról
- A balesetek nyilvántartásáról, bejelentéséről, kivizsgálásáról, a hasonló esetek megelőzését szolgáló intézkedések megtételéről
- Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételeiről
- A folyamatos ellenőrzésről, hogy a megfelelő munkakörülmények állnak-e rendelkezésre

Amiről a dolgozónak kell gondoskodnia:

- A biztonságos munkavégzéshez megfelelő állapotról
- Arról, hogy a kollégákkal való együttműködés során körültekintően végezze munkáját, hogy ne veszélyeztesse saját vagy más ember egészségét, testi épségét
- A munkaeszközök biztonságos használatáról a tőle elvárható módon meggyőződni
- A munkaterületén a fegyelmet, rendet, tisztaságot megtartani
- A munkavégzéshez az előírt ruházatot viselni
- A veszélyt jelentő rendellenességről a munkáltatót azonnal tájékoztatni, a rendellenességet a tőle elvárhatóan megszüntetni.

A pincér tipikus veszélyhelyzetei:

A mai modern tisztítószer illata nem enged következtetni a tisztítószer veszélyességére. Mielőtt a tisztítószereket alkalmaznánk, olvassuk el a felhasználási javaslatot, tartsuk be a védőkesztyű használatára vonatkozó előírásokat már az adagolásnál, később pedig a felhasználásnál is.

Soha ne tegyünk a mosogatóvízbe éles kést, törött, csorba eszközt, mert balesetet okozhat. A törött, csorba eszközöket azonnal ki kell vonni a használat alól.

A közlekedőfolyosókon áruátvétel, áruvételezés során mindig tartsuk be a jobb oldali közlekedés szabályát.

Közlekedő utak sarkainál fokozott figyelemmel legyünk, hogy biztosan elég legyen a hely a befordulásra, ne sérüljön a kezünk a szállítás során.

A közlekedő utakon nem hagyhatunk semmilyen árut, göngyöleget, takarító eszközt, személyes tárgyat, mert akadályozza a dolgozók biztonságos mozgását.



7. ábra. Rekeszek a közlekedő folyosón

Csak olyan súlyú tárgyat vigyünk egyedül, amelynek biztonságos mozgatását el tudjuk végezni, nagyobb súlyok esetén (söröshordó) kérjük a kollégák segítségét vagy alkalmazzunk kézi árumozgató eszközöket (kézi targonca).

(A súlyhatárok: 16-18 év közötti fiúk: 20 kg/fő, 16-18 év közötti lányok: 15 kg/fő.)

A sörös és boros rekeszeket, italkartonokat minden szállítás alkalmával pontosan, stabilan rakjuk egymásra, hogy megelőzzük a lebillenést és a károkozást az üzlet vagyonában.

Árut, göngyöleget, textíliát csak olyan magasra rakjunk össze szállítás céljából, amely nem zavarja a kilátásunkat a mozgatás során.

A pultokban elhelyezett dobogókat, trepniket folyamatosan ellenőrizni kell, mert sérülésük megbotláshoz, megbillenéshez vezethet.

A konyha és az étterem közötti lengőajtó fokozott veszélyt jelent. Áthaladás előtt minden esetben győződjünk meg a közlekedés veszélytelenségéről. Erre célra alakították ki a lengőajtók ablakát. A közlekedő folyosókhoz hasonlóan itt is a jobb oldalon közlekedve előzhető meg a baleset. Takarítás alatt célszerű a lengőajtó kitámasztása.

Az üzlet egyetlen területén se közlekedjünk háttal a menetiránynak.

Szigorúan tilos a nyaklánc, gyűrű, fülbevaló viselése, mert ezek beleakadhatnak a rekeszekbe, pultok, asztalok széleibe, székek peremébe, a felterítendő abroszokba.

Az étterem, közlekedőfolyosó, tálaló padozatára kiömlő folyadékot azonnal fel kell törölni.

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT- A MUNKATERÜLET ELŐKÉSZÍTÉSE, A PULT ÉS AZ OFFICE BERENDEZÉSEI, ESZKÖZEI

,Minden berendezési tárgynak, gépnek, eszköznek meghatározott funkciója van, az ettől való eltérés balesetveszélyt okozhat.

A szeletelő gépeket fokozott óvatossággal használjuk, ügyelve a forgókések veszélyességére.

A kávéfőző gép gőzcsapjának helytelen használatával forrázásos baleset előidézői és elszenvedői lehetünk.

Darálókba, turmixgépekbe csak leállított és áramtalanított helyzetben nyúlhatunk bele.

A vendég előtti ételkészítésnél ügyeljünk az asztali gázlángra, a felforrósodott zsiradékokra, folyadékokra, flambírozásnál a meggyújtott alkoholra.

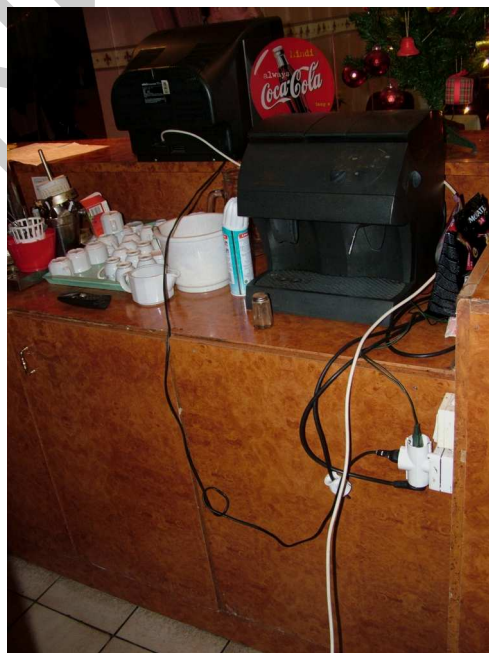
Felszolgálás előtt a tányérokat biztonságosan, stabilan és a megfelelő mennyiségben helyezük fel a karunkra.

Az üvegek és poharak tálcára helyezésekor ügyeljünk a helyes súlypontelosztásra (az üveges borokat és söroket magunk felé, az üres poharakat távolabb helyezük a tálcára).

Elektromos üzemelésű géphez tilos nedves kézzel nyúlni.

Elektromos készülékeket (hűtővitrin) csak áramtalanítás után moshatunk ki vízzel.

Elektromos berendezéseknél csak hibátlan csatlakozószerkezetek használhatók.



8. ábra. Szabálytalan elektromos csatlakozás

Hibás készülékek, törött burkolatú kapcsolók nem használhatók

Nem szedhetjük szét a meghibásodott gépeket és nem próbálkozhatunk a megjavításával ezt szakemberre kell bízni.

A meghibásodott gépet, amennyiben az lehetséges el kell távolítani a munkaterületről. Ha nem távolítható el, fel kell hívni a munkatársak figyelmét, hogy a gép nem használható.

Munkakezdés előtt és munka közben soha ne fogyasszunk alkoholt, ne legyünk gyógyszer- és drogbefolyásoltság alatt.

A munkahelyen játékkal, beszélgetéssel vagy más módon ne vonjuk el társaink figyelmét a munkáról, mert fegyelmezetlenségünk súlyos balesetet okozhat.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Tanulmányozza át az iskolai gyakorlati oktatás előtt megtartott munka-, tűz- és balesetvédelmi oktatáson készített jegyzeteit!

Tanulmányozza át a gyakorlati munkahelyén megtartott munka-, tűz- és balesetvédelmi oktatáson készített jegyzeteit!

Keressen az alábbi fogalmakhoz veszélyhelyzeteket a tananyagból:

- Munkaeszközökből eredő veszélyhelyzetek
- Munkafolyamatban rejlő veszélyhelyzetek
- A helyiségekben és berendezésükben rejlő veszélyhelyzetek
- A fegyelmezetlen magatartásból eredő veszélyek

Társaival játssza el a következő szituációkat:

- 1. Kollégája egy telepakolt tálccával elindul a vendég asztala felé, Önnek azonban eszébe jut, hogy egy pohár sört elfelejtett felrakni a tálcára és utána kiabál.
- 2. Egy kollégája a konyha felé igyekszik, tele van a keze a mosogatóra váró tányérokkal, pár 2 méterre van a lengőajtótól és Ön az esti tévésorozat történéseiről kérdezi.
- 3. Ön a lengőajtó felé igyekszik, miközben a konyháról elindul kifelé a társa egy tállal, amelyen a rendelését hozza.
- 4. Ön észreveszi, hogy kávéfőzőgép felől gőz tör ki. A probléma oka, hogy a gépet beüzemelő munkatársa nyitva felejtette a gőzcsapot. Beszéljék meg a teendőket.
- 4. Ön észreveszi, hogy a kávéfőzőgép nem melegít. Kérdezze meg kollégáját, hogy szerinte mi lehet ennek az oka? Vegyék elő a kávéfőző működési leírását és próbálják megtalálni a hiba forrását.

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT- A MUNKATERÜLET ELŐKÉSZÍTÉSE, A PULT ÉS AZ OFFICE BERENDEZÉSEI, ESZKÖZEI

- Önök négyen azt a feladatot kapják, hogy hozzanak be az étterembe a textilraktárból 120 darab abroszt. Beszéljék meg, hogyan oldanák meg a feladatot, majd végezzék el az abroszok behordását. Ügyeljenek a tananyagban megadott legnagyobb emelhető súlyokra és figyeljenek oda, hogy a szállítás közben jól belássák a mozgásuk irányát.
- A délutáni műszakkezdéskor ön többféle rekeszt talál nagy összevisszaságban a közlekedő folyosón. Tegyen rendet, és beszélje meg a munkatársával a kialakult helyzetet.

Gyakorolja üres kézzel az áthaladást a lengőajtón! Gyakorolja az áthaladást a lengőajtón, úgy, hogy három megtálat tányért fog a kezében!

Gyakorolja az áthaladást a lengőajtón úgy, hogy három vendég elől leszedett tányért fog a kezében.

Az ön feladata a pult nyitás előtti tisztítása, kollégájának az eszközöket kell feltöltenie. Osszák el időrendben a munkát, hogy ne zavarják egymást! Végezzék el feladatokat!

Nézzék meg közösen a "Főnök inkognitóban" című francia filmet (rendező: Jacques Besnard, főszereplő: Louis De Funés, 1966) és beszéljék meg a filmben fellelhető veszélyhelyzeteket.

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Fejtse ki részletesen, hogy milyen hibákat lát a képen, és ezek a hibák milyen veszélyek forrásai lehetnek!



9. ábra. Hibák

2. feladat

Húzza alá az igaz állításokat!

Amiről a munkáltatónak kell gondoskodnia:

- A dolgozók munka-, baleset-, és tűzvédelmi oktatásáról

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT- A MUNKATERÜLET ELŐKÉSZÍTÉSE, A PULT ÉS AZ OFFICE BERENDEZÉSEI, ESZKÖZEI

- Az új gépek, berendezések kezelésének kioktatásáról
- A biztonságos munkavégzéshez megfelelő állapotról
- A balesetek nyilvántartásáról, bejelentéséről, kivizsgálásáról, a hasonló esetek megelőzését szolgáló intézkedések megtételéről
- A munkavégzéshez az előírt ruházatot viselni
- A munkaterületén a fegyelmet, rendet, tisztaságot megtartani
- Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételeiről
- A folyamatos ellenőrzésről, hogy a megfelelő munkakörülmények állnak-e rendelkezésre

3. feladat

Sorolja fel azokat a munka-, baleset-és tűzvédelemmel kapcsolatos előírásokat, amelyeket Önnek, mint munkavállalónak kell betartania!

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

4. feladat

Fejtse ki részletesen, hogy milyen hibákat lát a képen, és ezek a hibák milyen veszélyhelyzeteket rejtnek magukban!



10. ábra. Hibák 2

A large rectangular area with a yellow border, containing seven horizontal lines for writing.

5. feladat

Az esetfelvetés kérdése: Az Ön feladata a söröshordó lecserélése. Milyen biztonsági előírásokat kell betartania?

MEGOLDÁSOK

1. feladat

A képen látható padozat feltöredezett, nem csúszásmentes, balesetveszélyes. A pultba egy másik helyiségből hosszabbítóval vezetik ki az áramot, a hosszabbító keresztben lóg a közlekedő útvonalban. A lengőajtót kitámasztották, és így kitámasztva az is gátolja a biztonságos közlekedést. A pultból a vendégtérbe egy lépcsőfokot lépve lehet kijutni, a lépcső mellé helyezett italhűtő szekrénnel még tovább szűkítik a mozgási lehetőséget.

2. feladat

Amiről a munkáltatónak kell gondoskodnia:

- A dolgozók munka-, baleset-, és tűzvédelmi oktatásáról
- Az új gépek, berendezések kezelésének kioktatásáról
- A biztonságos munkavégzéshez megfelelő állapotról
- A balesetek nyilvántartásáról, bejelentéséről, kivizsgálásáról, a hasonló esetek megelőzését szolgáló intézkedések megtételéről
- A munkavégzéshez az előírt ruházatot viselni
- A munkaterületén a fegyelmet, rendet, tisztaságot megtartani
- Az egészséges és biztonságos munkavégzés feltételeiről
- A folyamatos ellenőrzésről, hogy a megfelelő munkakörülmények állnak-e rendelkezésre

3. feladat

Amiről a dolgozónak kell gondoskodnia:

- A biztonságos munkavégzéshez megfelelő állapotról
- Arról, hogy a kollégákkal való együttműködés során körültekintően végezze munkáját, hogy ne veszélyeztesse saját vagy más ember egészségét, testi épségét
- A munkaeszközök biztonságos használatáról a tőle elvárható módon meggyőződni
- A munkaterületén a fegyelmet, rendet, tisztaságot megtartani
- A munkavégzéshez az előírt ruházatot viselni
- A veszélyt jelentő rendellenességről a munkáltatót azonnal tájékoztatni, a rendellenességet a tőle elvárhatóan megszüntetni

4. feladat

Elektromos vezetékek lógnak a falakon és a közlekedőúton keresztül. A szénsavpalackot a fűtőttest mellé állították, belelóg a közlekedőútba, könnyen felborítható. A szénsavpalack műanyagvezetéke szabálytalanul kanyarog a fal mellett. Egy munkaruhát (kötény) szabálytalanul a szénsavpalackon tárolnak. Egy mosogatókendőt szabálytalanul a fűtőttesten tárolnak.

5. feladat

Az esetfelvetés megválaszolása: Először le kell zárni a szénsavpalackot. Levevük a hordóról a KEG-fejet, és kiemeljük az üres hordót a pult alól. Meggyőződünk róla, hogy a közlekedőúton nincsen akadály. Molnárkocsival vagy egy kollégánk segítségével előkészítjük a tele hordót, lecsavarjuk a zárókupakot, ellenőrizzük a hordó szelepének sértetlenségét. Beemeljük a pult alá, ráhelyezzük a KEG-fejet, beállítjuk a megfelelő szénsavnyomást és ellenőrző csapolást végzünk.

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT- A MUNKATERÜLET ELŐKÉSZÍTÉSE, A PULT ÉS AZ OFFICE BERENDEZÉSEI, ESZKÖZEI

AZ ÜZLETI FELSZERELÉSEK FAJTÁI

ESETFELVETÉS-MUNKAHELYZET

<i>2009. október 2. 19 óra</i>	
<i>Rosé 2008</i>	<i>Grillezett csirkefalatka cikórialevélben</i>
<i>Kadarka 2007</i>	<i>Füstölt pisztrángfilé kertifűszeres habbal, ropogós vajos tésztával</i>
<i>Kékfrankos 2007</i>	<i>Gyöngytyúk eszencia fásgaluskával</i>
<i>Cabernet Franc 2007</i>	<i>Kacsamellfilé szedertükrön illatos gyümölcsökkel, kukoricaropogóssal</i>
<i>Merlot 2007</i>	<i>Szilva Sorbet kandírozott rózsaszírommal</i>
<i>Galérius 2006</i>	<i>Szarvassült vörösszőlő mártással, erdei gombával töltött burgonyacsónakkal</i>
<i>La Vida Kékfrankos 2006</i>	<i>Kompozíció csokoládéból</i>
	<i>Ár: 6.800 Ft</i>

11. ábra. Borest menüsora

Ellenőrizze, hogy elegendő eszköze áll-e rendelkezésére a fenti menüsor ételeinek a megterítéséhez és tálalásához. A borestre 30 helyfoglalás érkezett. A vendégeket négyszemélyes asztalokhoz ültetik.

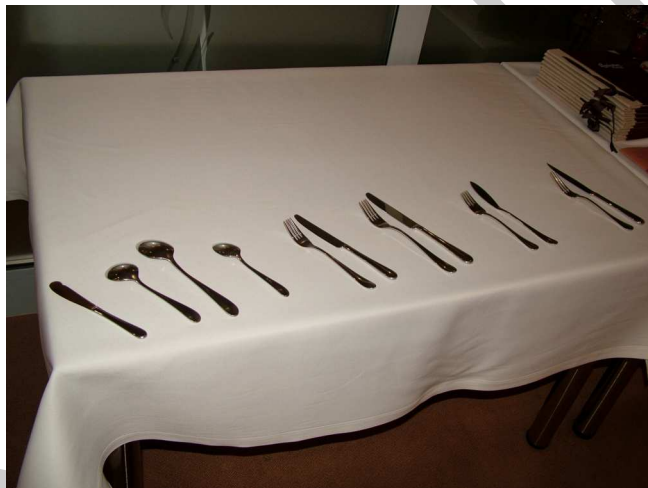
SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Az üzleti felszerelések alatt általában a vendéglátó tevékenység végzéséhez szükséges kézi eszközöket értjük. A szakmánkban jellemző tevékenységeknél nagyon sok ilyen sajátos eszközre van szükség. Ezek használatával tesszük lehetővé az ételek és italok adagolását, tálalását, díszítését és kényelmes fogyasztását. A felszerelések teljes választékát akkor is ismernünk kell, ha napi munkánk során nem használjuk valamennyit.

A felszerelések kiválasztásánál a következő szempontokat kell figyelembe venni: egységes legyen, alkalmazkodjon az üzlet típusához és jellegéhez, könnyen kezelhető legyen, alkalmas legyen a tevékenységek ellátására, tartós legyen, bírja az átlagosnál erősebb igénybe vételt, feleljen meg az alkalmazott technológiának, viszonylag kis helyen tárolható legyen, biztosítható legyen a sérült eszközök utánpótlása, az ár-érték arány feleljen meg az üzlet besorolásának.

Az üzleti felszerelések fajtái és rendeltetése:

- **Evőeszközök:** nagykanál, desszertkanál, Gourmet-kanál (mártásos ételekhez), Bouillonkanál (csészében szervírozott levesekhez), Consommée-kanál (erőlevesekhez), kávéskanál, fagyaltkanál, tojáskanál, mokaúskanál (mokaúkávéhoz, saját kagylójában felszolgált apró kagylóhoz, mokaúkúcsészében felszolgált különleges levesekhez), kaviárkanál, nagyvilla, desszertvilla, halvilla, süteményvilla, nagykés, desszertkés, halkés, steak-kés, kaviárkés, vajkés, sajtkés;



12. ábra. Evőeszközök1

- **Különleges evőeszközök:** csigafogó, csigavilla, homárfogó, homárvilla, osztrigavilla, osztrigakés, rákkés és rákvilla, fondue villa;
- **Tálalóeszközök:** tortalapát, süteménycsipesz, cukorfogó csipesz, szendvicsvilla, sajtgyalu, szeletelődeszka, citromfacsaró, csirágadagoló, salátatálaló kanál, villa és csipesz, haltálaló kés és villa;

1 A képen látható evőeszközök balról jobbra haladva: vajkés, Consommée-kanál, nagykanál, desszertkanál, desszertvilla, desszertkés, nagyvilla, nagykés, halvilla, halkés, nagyvilla, steak-kés.

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT- A MUNKATERÜLET ELŐKÉSZÍTÉSE, A PULT ÉS AZ OFFICE BERENDEZÉSEI, ESZKÖZEI

- **Tálalóedények, tálak:** tűzálló-tál, sültetstál, tésztástál, halastál, osztott tál, köretes-, főzelékes és ragustál, vegyes ízeltős tál, mártástál, csigatál, halfőző-edény, kaviártartó, levestál, gyümölcstál, desszert állvány, tortatál, fondue edény, üvegtál, dzsemmtartó, méztartó;
- **Ételek, italok szervírozásánál használatos egyéb eszközök:** étel melegentartók (chafingek), pezsgőhűtő, borhűtő és bormelegítő, éttermi tálca, kávéházi tálca, pirítóstartó, kenyér- péksüteménytartó, asztali kefe és lapát;
- **Dísz tárgyak:** virágvázák, asztali zászlók, gyertyatartók;
- **Tányérok:** alaptányér, mélytányér, lapostányér, desszertányér, salátástányér, zsemletányér;
- **Csészék, aljak, kelyhek:** különleges levescsésze és alj, levescsésze és alj, kávécsésze és alj, moka csésze és alj, teáscsésze és alj, leveskiöntő csésze, fagyaltkehely, lágy tojás kehely, tojástartó, habcsésze;
- **Kannák, kancsók:** vizeskancsó, teáskanna, kávéskanna, tejeskanna, kísérő tejszínes-tejes kancsó, boroskaraf, boroskancsó, borkiöntő üveg;
- **Poharak:** vizespohár, tejespohár, söröspohár, borospohár, pezsgőspohár, pálinkás- és likőrös pohár, koktélpohár, konyakos pohár;
- **Éttermi textíliák:** asztallap-fedő, éttermi abrosz, napron, asztalközép, asztal-szoknya, teríték-szett, tábla abrosz, pincérkendő (hangedli), éttermi szalvéta, borszalvéta, pohártörölő kendő;
- **Asztali kisleltár:** virágváza, só- és borsszóró, hamutartó, fogvájótartó;
- **Asztali patika:** borsmalom, olajok, ecetek, ketchup, worchester, mustár, porcukorszóró, piros paprika;



13. ábra. Üzleti felszerelésfajták

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

A vendéglátásban használt felszereléseket csoportosíthatjuk aszerint is, hogy milyen anyagból készültek:

- Üveg
- Kerámia
- Fém
- Műanyag
- Textília
- Egyéb anyagok

Írja le az anyagban szereplő eszközök felsorolását a fenti szempontok szerint!

Az üvegtárgyakat átlátszóságuk (esztétikai élmény, sülési állapot meghatározhatósága) és vegyi hatások elleni ellenállóságuk miatt is alkalmazzuk. Hátránya a törékenysége, pohárfajtáknál pedig a nagy változatosság, gyors formaváltozás.

A kerámiaeszközök előnye a hő megtartó képességük, ellenállnak a kémiai hatásoknak, tetszetős egyedi formájuk van és a sütőből akár egyenesen az asztalra kerülhetnek.

A fémek előnye a tartósság, az ütődés és egyéb külső hatásokkal szembeni ellenállás, hátránya, hogy jól vezeti a hőt, gyorsan forrósodik fel, de gyorsan is hűl le.

A műanyag felszereléseket nagyrészt a vendégtől elzárt területeken használjuk (pl.: evőeszköztartó a mosogatóban), ezen kívül önkiszolgáló éttermekben, büfékben, automaták üzemeltetése során alkalmazzuk.

A vendéglátásban leggyakrabban használt textílfajták: pamutvászon, lenvászon, selyem, műselyem, damaszt.

Egyéb anyagok: ide soroljuk a különböző csomagolóanyagokat (szalvéta, zacskó, papírtálca, papír ételdoboz) és a fából készült eszközöket (szeletelő deszkák, fakanalak, mézpörgető, tálak, tányérok, evőeszközök, só- és borsszóró).

Nézze meg a tanéteremben és a gyakorlati munkahelyén, hogy milyen eszközöket talál, amelyek a fenti csoportosításban szerepelhetnek, járjon utána, hogy ezeket az eszközöket mire használják a tanéteremben vagy a gyakorlati munkahelyen (rendeltetésük)

Nézze meg a tanéteremben és a gyakorlati munkahelyén, hogy milyen textíliákkal dolgoznak.

Keresse meg a textíliákon az összetételükre, kezelésükre vonatkozó ábrákat.

Keressen az Interneten üzleti felszereléseket árusító oldalakat és gyűjtsön ki legalább 100 különféle eszközt!

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

1. feladat

Folytassa a felsorolást a megadott példa szerint:

Nagykanál, nagyvilla, nagykés _____
Desszertkanál _____
Halvilla _____
Rákvilla _____

2. feladat

Mi a különbség az asztali kisleltár és az asztali patika között?

3. feladat

Sorolja fel, milyen éttermi textíliákat használ!

4. feladat

Milyen eszközt lát a képen?



14. ábra. Tálalóeszköz

5. feladat

Az alábbi felsorolásból válogassa szét a tálalóeszközöket és az evőeszközöket!

tortalapát, desszertkés, halkés, süteménycsipesz, cukorfogó csipesz, sajtkés szendvicsvilla, sajtgyalu, kaviárkanál, nagyvilla, szeletelődeszka, citromfacsaró, csirágadagoló, kaviárkés, salátatálaló kanál, villa és csipesz, haltálaló kés és villa, nagykanál, desszertkanál, Gourmetkanál (mártásos ételekhez), Bouillonkanál (csészében szervírozott levesekhez), Consomméekanál (erőlevesekhez), kávéskanál, fagyaltkanál, tojáskanál, mokaáskanál (mokkaávéhoz, saját kagylójában felszolgált apró kagylóhoz, mokaáscsészében felszolgált különleges levesekhez), desszertvilla, halvilla, süteményvilla, nagykés, steak-kés, , vajkés,

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT- A MUNKATERÜLET ELŐKÉSZÍTÉSE, A PULT ÉS AZ OFFICE BERENDEZÉSEI, ESZKÖZEI

Tálalóeszközök _____

Evőeszközök: _____

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Desszertkanál, desszertvilla, desszertkés

Halvilla, halkés

Rákvilla, rákkés

2. feladat

Asztali kisleltár: virágváza, só- és borsszóró, hamutartó, fogvájótartó

Asztali patika: borsmalom, olajok, ecetek, ketchup, worchester, mustár, porcukorszóró, pirospaprika

3. feladat

Éttermi textíliák: asztallap-fedő, éttermi abrosz, napron, asztalközép, asztal-szoknya, teríték-szett, tábla abrosz, pincérkendő (hangedli), éttermi szalvéta, borszalvéta, pohártörölő kendő

4. feladat

Süteménycsipesz

5. feladat

Evőeszközök: nagykanál, desszertkanál, Gourmet-kanál (mártásos ételekhez), Bouillonkanál (csészében szervírozott levesekhez), Consommée-kanál (erőlevesekhez), kávéskanál, fagyaltkanál, tojáskanál, mokaáskanál (mokka-kávéhoz, saját kagylójában felszolgált apró kagylóhoz, mokaáscsészében felszolgált különleges levesekhez), kaviárkanál, nagyvilla, desszertvilla, halvilla, süteményvilla, nagykés, desszertkés, halkés, steak-kés, kaviárkés, vajkés, sajtkés;

Tálalóeszközök: tortalapát, süteménycsipesz, cukorfogó csipesz, szendvicsvilla, sajtgyalu, szeletelődeszka, citromfacsaró, csirágadagoló, salátatálaló kanál, villa és csipesz, haltálaló kés és villa

6. feladat

Az esetfelvetés megválaszolása: minimálisan tíz abrosz, de biztonságosabb, ha ennél többet készítünk (szennyeződések miatti csere), $2 \cdot (30+3)$ készlet desszert villa és kés (Grillezett csirkefalatka cikórialevélben, Füstölt pisztrángfilé kertifűszeres habbal), $30+3$ levescsésze, csészealátét, Consommé-kanál (Gyógytyúk esszencia fásgaluskával), $2 \cdot (30+3)$ nagyvilla és nagykés (Kacsamellfilé szedertükrön, Szarvassült vörösszőlő mártással), $30+3$ db szívószál és desszertkanál (Szilva Sorbet), $30+3$ desszerkanál (Kompozíció csokoládéból), $30+3$ asztalkendő vagy szalvéta. Minimum 90 vörösboros pohár. $30+3$ vizespohár. 8 darab asztali kisleltár, 8 kenyereskosár;

AZ OFFICE ÉS A PULT ESZKÖZEI, FELSZERELÉSEI

ESETFELVETÉS-MUNKAHELYZET



SZÉNSAVAS-SZÉNSAVMENTES ÜDÍTŐK		
Pepsi termékek/0,25 ü (Pepsi, Pepsi light, Canada dry, Schweppes naracs, Schweppes tonik)		220.-
Tropicana termékek 100%/dl (ananászlé, naracs juice, őszibarack, multivitamin)		80.-
ICE TEA/dl (barackos, citromos)		80.-
ÁSVÁNYVÍZ/0,25 ü Margitszigeti szénsavas Harmatvíz (szénsavmentes)		150.-
ENERGIITAL/0,25 ü Hell		360.-
KÁVÉ/ <i>adag</i>		
(Douwe Egberts, Paloma)		
Kávé		150.-
Kávé tejszinnel		180.-
Capuccino		280.-
Jeges kávé		380.-
		
TEA/2dl (Lipton)		200.-
CSAPOLT SÖR	Korsó 0,5l	Pohár 0,3l
Borsodi	300.-	250.-
PALACKOZOTT SÖR/ <i>üveg 0,5l</i>		
Stella		400.-
Heineken		400.-
Borsodi		300.-
Edelweiss búzasör		450.-
Leffe barnasör 0,33 l		480.-
Stella alkoholmentes		400.-

15. ábra. Itallap részlet2

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT- A MUNKATERÜLET ELŐKÉSZÍTÉSE, A PULT ÉS AZ OFFICE BERENDEZÉSEI, ESZKÖZEI



Napi menü 580.-

KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

Góliát steak 1800.-
/roston sült, fűszeres párolt tarja, primőr saláta,
steak burgonya/
2 személyes tál 4600.-
/sült kacsacomb, magvas csirkemellfilé, sült csülök, rántott sajt, gyümölcsös pulyka, petrezselymes burgonya, riz-bizi, pezsgős vöröskáposzta/
Egri kacsacomb 1600.-
/a sült kacsacombot egri mártással locsoljuk, krokettel tálaljuk/
Lucifer kedvence 1800.-
/mara és fűszeres csirkemell csikok tócsniba töltve, csipős tejjel és pepperonival tálalva/
Ínyenc borjúcsikok 1500.-
/borjúcsikok, mézes-mustáros-tejszínes mártással, steak burgonyával/

LEVESEK

Egri húsleves 450.-
Sajtleves pirított fenyőmaggal 400.-
Fokhagymakréml leves pirítóssal 400.-
Tárkonyos borjúraguleves 650.-
Francia hagymaleves sajtos pirítóssal 400.-
Harcsa halászlé 1000.-
Gyümölcsleves vanília fagyalittal

ELŐÉTELEK

Rántott camambert áfonyalekvárral 900.-
Caprise saláta 800.-
/paradicsom, mozzarella, oliva, olivabogyó, balzsalikom, oregánó/
Görög saláta 700.-
Rántott sajt 850.-

KÍMÉLŐ ÉTELEK

Roston sült gomolya, grill zöldségekkel 1500.-
Fűszeres csirkemell csikok zöldsaláta ágyon 1200.-
Batyús palacsinta 1000.-
/pikáns gombás-sonkás csirkemellfilé ragu, sajttal, csöben sütte, tejjel locsolva/

KALAK

Rántott harcsafilé petrezselymes burgonyával 1300.-
/tartármártással/
Roston harcsa, vajban párolt zöldkorettel 1300.-
Lazac kagylómártásban, krokettel 1600.-
Lazac szeletek burgonyalepényben 1600.-
/borsmártással/

16. ábra. Étlap részlet3

Töltse fel eszközökkel az office-t és a pultot a napi munkához! Munkájához használja a minta itallapot és étlapot (svájci felszolgálási mód)!

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Ebben a fejezetben az előző részben tárgyalt üzleti felszereléseket helyezük el a vendéglátó üzleten belül. Hol találjuk ezeket az eszközöket, ha első nap munkára jelentkezünk? Milyen szempontok alapján döntjük el, hogy az egyes felszerelések közül melyikből mennyit kell előkészíteni a napi munkához?

Az office

Az office rendszerint az étterem és a konyha között kialakított hely, de előfordul, hogy belső térben is létesítenek ilyen munkahelyiséget. Az office-ban végzik a pincérek az összes olyan előkészítési munkát, amellyel a vendég nem találkozhat: eszközök tisztítása, törölgetése, pötteríték összeállítása, szervírozás előkészítési munkálatai, ételízesítők utántöltése. A munkafeladatokból adódóan ebben a helyiségben tárolják az éttermi munkához szükséges különféle tányérokat, poharakat, evőeszközöket, textíliákat és minden olyan eszközt, amely a szervírozáshoz szükséges. Az office-ban helyezik el a pénztárgépet és a kártyaleolvasó készülék nem mobil elmeit, illetve optimális esetben a rendelések rögzítésére szolgáló számítógépes rendszert. Itt kell tehát tartani a nyomtatót, pc-t, monitort, tartalék pénztárgép szalagokat, a nyomtató papírszükségletét. Az office kialakítása történhet úgy is, hogy azokat a munkafolyamatokat, amelyekkel a vendég nem találkozhat (tisztítás, törölgetés, ételízesítők utántöltése, szennyes textíliák ideiglenes tárolása) egy belső helyiségben végzik, a vendég előtt is végezhető munkafolyamatokat (evőeszközök, tányérok, poharak, szalvéták feltöltése, számlázás) a vendégtérben.



17. ábra. Office belső része



18. ábra. Office a vendégtérben és kapcsolódás a konyhához

A vendégtérben elhelyezett office-nak bizalomerősítő szerep van, hiszen a vendég kontrollálhatja a számlakészítést, a bankkártya műveleteket és az előkészítő műveletek higiéniaját.

Az office-ban előkészítendő eszközök fajtáját, mennyiségét mindig az aktuális étlap és a forgalom nagysága alapján végezzük. Éppen ezért az office-t úgy kell kialakítani, hogy megfeleljen ezeknek az elvárásoknak. A felszerelések szakszerű csoportosítása (például: levescsésze-csészealj, halkés-halvilla, levestál és merőkanál, abrosz-asztalközép) nagyban elősegíti a gyors munkavégzést.

A pult

A vendéglátó üzletek fontos és látványos munkaterületei a pultok. Az üzlet profiljának (üzletkör) kialakítása meghatározza a létrehozandó pult funkcióját is. Más igényeket szolgál ki a gyorsétkezdei pult, az éttermi italpult, a kávéház és a cukrászda pultja. A gyorsétkezde pultjában bemutatják a teljes étel- és italkínálatot, a vendég a látvány alapján állíthatja össze a fogyasztását. A cukrászda pultjában elhelyezett hűtővitrinekben is törekednek a teljes cukrászkészítmény-kínálat megjelenítésére, ezt azonban nem minden esetben sikerül megvalósítani. Gondoljunk csak az egyedi tortarendelésekre!



19. ábra. Cukrászda-pult eleje a süteményes vitrinnel



20. ábra. Cukrászda-pult belseje

Az éttermekben és a kávéházakban kialakított italpult elegáns, dekoratív, alkalmas az italválaszték bemutatására és egyúttal segíti munkaszervezést, mivel a pincérek feladata az italmérés, koktéلكészítés, kávékészítés, reggeli italok készítése.



21. ábra. Étterem és kávéház közös pultja

Magas színvonalú éttermekben ragaszkodnak a hagyományokhoz, éppen ezért a pultot nem helyezik el a vendégtérben, az italok adagolását a vendégtől elzárt belső pultban végzik. A jól kialakított pultban, azon kívül, hogy a teljes italválasztékot bemutatja, el kell tudni helyezni az italokhoz megfelelő különféle poharakat, kancsókat, az italkészítés és mérés segédeszközeit, a díszítőanyagokat, poháralátétek, ízesítőszereket (adagos tejszín, cukor, csokoládé, adagos ostya).

A pult beosztása:

- Megfelelő nagyságú munkafelület
- Az italkínálat bemutatására szolgáló tükrös polcrendszer
- Többrészes, általában süllyesztett hűtőtér
- Pultba beépített kiemelhető hulladéktároló
- Pult alatt beépített polcos tárolóhelyek az italok, felszerelések, egyéb anyagok tárolására
- A pult alatt beépített mosogatógép a poharak, a kávésedények elmosására
- Pultra szerelt kávéörlő és kávéfőzőgép
- Sörsapoló berendezés
- Italadagoló berendezések

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Tanulmányozza a fejezet elején az itallapot. Az üzleti felszerelések fajtái fejezetben részleteztük az üzleti felszerelések fajtáit és használatukat. Lapozzon vissza a tananyagban és gyűjtse ki, hogy a minta itallapon szereplő kávék és teák tárolásához, adagolásához, és felszolgálásához milyen eszközökre van szüksége.

A lista alapján állítsa össze a tanéteremben 1 adag tea felszolgálásához az eszköszükségletet.

Tanulmányozza a fejezet elején az étlapot. Az üzleti felszerelések fajtái fejezetben részleteztük az üzleti felszerelések fajtáit és használatukat. Lapozzon vissza a tananyagban és gyűjtse ki, hogy a minta étlapon szereplő levesek és halak ételcsoport felszolgáláshoz milyen eszközökre van szüksége.

A lista alapján állítsa össze a tanéteremben egy adag Francia hagymaleves és egy adag Rántott harcsafilé felszolgálásához az eszköszükségletet (tányérszervíz).

Gyakorlati munkahelyén és a tanéterem office-ában ellenőrizze az evőeszköz- és a tálalóeszköz fajtákat, sorolja be a tananyag csoportosításába.

Nézze át a tanéteremben és a gyakorlati munkahelyén, hogy milyen tányérfajtákkal, tálfajtákkal, csészékkel, alátétekkel dolgoznak, keresse meg az összetartozó készleteket! (leveses tál, levestányér, levesmerőkanál, mokaáskanál, mokaáscsésze, mokaásalátét)

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

1. feladat

Válogassa szét a feladatait aszerint, hogy a külső vagy a belső office-ban végzi!

Eszközök tisztítása, törölgetése, evőeszközök, tányérok, poharak, szalvéták feltöltése, számlázás, pótteríték összeállítása, szervírozás előkészítési munkálatai, ételízesítők utántöltése,

Külső office: _____

Belső office: _____

2. feladat

Magyarázza meg milyen meggondolás alapján alakítják ki a külső és a belső office-t?

3. feladat

Sorolja fel a vendégtérben elhelyezett pult előnyeit az értékesítési munka szempontjából!

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Külső office: eszközök tisztítása, törölgetése, pötteríték összeállítása, szervírozás előkészítési munkálatai, ételízesítők utántöltése

Belső office: evőeszközök, tányérok, poharak, szalvéták feltöltése, számlázás

2. feladat

Külső office kialakítása: az olyan előkészítési munkák, amelyekkel a vendég találkozhat és a bizalomerősítés.

Belső office: az olyan előkészítési munkák, amelyekkel a vendég nem találkozhat.

3. feladat

Az éttermekben és a kávéházakban kialakított italpult elegáns, dekoratív, alkalmas az italválaszték bemutatására és egyúttal segíti munkaszervezést, mivel a pincérek feladata az italmérés, koktélkészítés, kávékészítés, reggeli italok készítése.

4. feladat

Az esetfelvetés megoldása:

A pultban előkészítendő, feltöltendő eszközök: vizes-üdítőspoharak (1-2-3 dl), mokaáspohár, -alátét, -kanál, cappucinós pohár, alátét, kávéskanál, teáscsésze, -alátét, teáskanál, kehelypohár, fagyalt-adagoló kanál keverőkanál, cukortartó, cukorfogó, jégtartó, jégfogó, citromfacsaró, vágódeszka, szeletelő, söröskorsó (3 és 5 dl), sörnyitó, szalvéta, szívószál, poháralátét, felszolgáló tálcák, itallap;

Az office-ban előkészítendő eszközök: nagykanál, nagyvilla, nagykés, Consommé-s kanál, halvilla, halkés, alaptányér, levestányér, levestál, levestésze, csészealátét, salátástányér, zsemletányér (couvertányér), mártásos tál, asztali kisleltár, asztali patika, szalvéta, kenyérkosár, teáskanál, hangedli (felszolgálókendő), étlap, itallap,

GÉPEK, BERENDEZÉSEK MŰKÖDÉSI LEÍRÁSAI

ESETFELVETÉS-MUNKAHELYZET



22. ábra. Kávéfőző gép

Reggeli munkakezdekskor üzemelje be a kávéfőző gépet: ellenőrizze a vízcsatlakozást, a megfelelő hőfokot és a nyomást, a gőzölőszelepet. A beállítások ellenőrzése után végezzen próbafőzést.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A vendéglátásban az értékesítési munka során sokféle gépet és berendezést használunk. Nézzük meg, hogy melyik gépet milyen tevékenységhez tudjuk használni!

Turmixgép

Két főrészből áll: keverőedényből és villanymotorból. A keverőedény üvegből vagy átlátszó műanyagból készül. Alul át van fúrva, s ezen a nyíláson keresztül vezetik be a keverőtengelyt, amelynek a végére erősítik fel a vágóélekkel ellátott keverőlapátokat. Aprítást igénylő nyersanyagokat tartalmazó italok készítésére alkalmas.

Italkeverőgép

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT- A MUNKATERÜLET ELŐKÉSZÍTÉSE, A PULT ÉS AZ OFFICE BERENDEZÉSEI, ESZKÖZEI

Ha az italok alkotórészeit nem kell aprítani, csak elegyíteni, akkor italkeverőt használunk. Az üvegből vagy átlátszó műanyagból készült edény lehet gömb, henger vagy téglalap alakú. Apró elektromotorral hajtott keverő elegyíti össze az ital anyagait, majd folyamatosan keveri, illetve forgatja a vizes italt. Az összekeverésre szánt anyagokat (tejet, gyümölcslevet, vizet, szörpöt, ízesítőket stb.) különböző úrtartalmú italkeverőkben állandóan forgatjuk. A gép az ital hűtését is biztosítja.

Szikkvízkészítő gép

A hálózatról nyert ivóvizet lehűti és szénsavpalackból adagolt széndioxiddal dúsítja, ill. keveri.

Milk – shake készülékek

A turmixgép, az italkeverő gép és a fagylaltfagyasztó gép előnyeit egyesítik magukban. Az átlátszó üveg vagy műanyag tartályba betöltött anyagokat (pl. tejet, málnaszörpöt) a gép állandóan keveri, s nagy teljesítményű fagyasztóhengeres segítségével erősen lehűtve szolgálja ki. A literes tartályból óránként 75 adag ital mérhető ki. A készülék +1 és +8 C közötti hőmérsékleten gyümölcsös tejitalok, joghurt, tej, gyümölcslevek, limonádé és mindenfajta üdítő és szörp kiszolgálására alkalmas. Ha a készüléket -1 és -5C közötti fagyasztásra állítjuk be, akkor fagylaltporral, különféle gyümölcsökkel dúsított tejet a hűtőegység állandó keverés mellett megfagyasztja és beépített turmixszal felhabosítja. Ily módon inkább krémszerű, mint fagylaltszerű üdítő italt adagol a gép vanília, narancs, kávé, földi eper málna mogyoró stb. ízekben.

Cornelius italkeverő

Az amerikai Cornelius cég italt készítő és adagoló berendezései ma már eléggé elterjedtek hazánkban különösen a nagy forgalmú üzletekben. A készülékeket két változatban gyártják. A pre - mix (előkeverős) berendezés az iparilag előre elkészített ballonokban szállított üdítőitalt olyan csaptelepeken keresztül adagolja, amelyek egyben hűtik is az italt. A post - mix (utókeverős) rendszerű Cornelius gép adott alapanyagból maga keveri, hűti, és adagolja az italt, valamint számlálja is az eladott italmennyiséget. A hazai üzletekben leginkább használatos post - mix rendszerű Cornelius automaták széndioxidból, ivóvízből és szirupból állítanak elő jó minőségű, hűtött italt, s ezt 2-3 dl-es pontos adagokban gombnyomásra folyamatosan adagolják. Egy-egy gép 4 vagy 4 csapteleppel van ellátva és minden csapból más ital adagolható. A palackozott italokkal szemben nagy előnye, hogy feleslegessé válik a palackok és rekeszek oda-visszaszállítása és tárolása.

Étjégkészítő berendezések, jégreszelő, jégdaráló

Nagyobb mennyiségű jég előállításához alkalmazzuk az étjégkészítő berendezéseket, amelyek csapvízből állít elő kúp vagy kocka alakú szájszeget. Bizonyos italok készítésénél használunk jégforgácsot és jégpelyhet (báritalok), ezek előállításához jégreszelőre és jégdarálóra van szükségünk.

Jégekészítő gép

Vízzel hígított szörpökből, gyümölcslevekből kásássá fagyasztott italt készít és adagol. A berendezés tetején lévő tartályba öntött keveréket a gép állandóan keveri, miközben a nagyteljesítményű fagyasztóhengere erőteljesen lehűti. A fiatalok körében igen kedvelt készítmény, átmenetet képez a hűtött italok és a fagyalt között.

Kávéfőzőgépek

A kávéfőző berendezések feladata az expresszókávé előállítás. Működésük lényege: a gép csaptelepbe helyezett őrlött babkávét elárasztja forró vízzel, majd nagy nyomással átréseli a kávéőrleményen. Az így kapott ital a feketekávé, ill. presszókávé, melynek élvezeti értékét a forróvíz által kioldott íz, illat és aromaanyagok biztosítják. A mai kávéfőzőgépek krémkávét készítenek, amelyek jellemzője, hogy a kávéital felületén, a pohár vagy csésze peremén a kávé illóolajai habos, krémszerű formában jelennek meg. A kávéfőző berendezéseket már gyárilag felszerelik a vízlágyító készülékkel, hiszen folyamatos vízfelvétellel dolgoznak és a vízlágyító beépítése meghosszabbítja az élettartamukat.

. A kávéőrölő

Az őrlés fontos előkészítő művelet. Az aprítással tulajdonképpen megnöveljük, megsokszorozzuk a kávé felületét, amelyet azután a forró víz kilúgozó hatásának teszünk ki. Minél nagyobb a felület, annál gyorsabb és alaposabb a kilúgozás. A feketekávé elkészítésekor pedig a kellemes ízhatás elérése érdekében a gyors lefőzés legalább olyan fontos, mint a jó kilúgozás. Darálás előtt be kell állítani a gépen a szemnagyságot. Néhány fordulat után célszerű az őrlemény finomságát ellenőrizni. Ügyeljünk arra, hogy darálás közben a gép ne melegedjen túl, de ha ez bekövetkezik, célszerű kis szünetet tartani.

Sör csapoló és hűtő berendezés

Hordós sörök megfelelő hőfokának és szénsavtartalmának beállítására és csapolására szolgáló készülék. A hordóból a sör egy átfolyós rendszerű hűtőbe kerül, mely lehűti az ideális hőfokra, és a díszes sörtorony állítható csapolófején keresztül engedjük a poharakba. A sör csapoló berendezés rendszeres karbantartást igényel.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Írja össze a tanteremben és a gyakorlati munkahelyén található gépeket, berendezéseket!

Keressen az Interneten vendéglátós gépekhez tartozó működési leírásokat! Tanulmányozza ezeket. (pl.: http://www.juraszerviz.hu/index/jura_doktor_infok/imp-s85.pdf,
<http://www.euro-expert-team.hu/>, <http://www.gastrotech.hu/index1.html>,
http://www.assur.hu/termekek/etterembar_keszulekei/jeg_keszites/jegkocka_keszites/htmls/;

MÉG A VENDÉG ÉRKEZÉSE ELŐTT- A MUNKATERÜLET ELŐKÉSZÍTÉSE, A PULT ÉS AZ OFFICE BERENDEZÉSEI, ESZKÖZEI

Válassza ki az üzletben található gépek közül azt a kettőt, amelyet a leggyakrabban használnak és keresse meg a használati útmutatóikat.

A használati útmutató leírását követve haladjon lépésről lépésre, és tanulmányozza végig gépkezelés, gépbeállítás variációs lehetőségeit.

Most már jól ismeri a magyar nyelvű leírásokat. Ezután tanulmányozza az előző két gép idegen nyelvű leírásait is.

MUNKANYELV

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

1. feladat

Sorolja fel azokat a gépeket, amelyek segítségével alkoholmentes italokat tud készíteni!

2. feladat

Sorolja fel azokat a gépeket, amelyekkel alkoholos italokat tud készíteni!

3. feladat

Csoportosítsa a tananyagban szereplő gépeket az alábbi szempontok szerint:

1. Hűt
2. Fagyaszt
3. Forrósít
4. Nem ad át hőt

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Turmix, italkeverőgép, szikvízkészítőgép, Milk-shake készülék, Cornélius italkeverő, étjégkészítő berendezés, jégkásakészítő, kávéfőzőgép

2. feladat

Turmix, Milk-shake készülék, Sörccsapoló- és hűtőberendezés

3. feladat

Hűt: Cornélius italkeverő, szikvízkészítőgép, sörccsapoló- és hűtőberendezés

Fagyaszt: Milk-shake készülék, étjégkészítő-berendezés, jégkásakészítő-berendezés

Forrósít: kávéfőzőgép

Nem ad át hőt: turmix

IRODALOMJEGYZÉK

AJÁNLOTT IRODALOM

Ónódi Ferenc-Török István János: Felszolgáló ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2002

Dr. Burkáné Szolnoki Ágnes: Vendéglátó szakmai alapismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2004

HEFOP 3.5.1 NSZFI: Vendéglátási tevékenységek gyakorlása, Panem Kft., 2007

HEFOP 3.5.1 NSZFI: Nyitással, üzemeléssel, zárással kapcsolatos feladatok végzése, Panem Kft., 2007

A(z) 1470-06 modul 013-as szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 02 1000 00 00	Pincér
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:

11 óra

MUNKANYELVI ANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.
Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató