

Ирина Радиковна



Надень Колпак

Как приобрести профессиональные
навыки повара за короткое время

Ирина Радиковна

Надень колпак

«Издательские решения»

Ирина Радикова

Надень колпак / Ирина Радикова — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-509940-2

Шеф-повар с опытом работы более 20 лет, руководитель кейтеринговой компании, автор обучающей серии книг для будущих и действующих поваров, барменов, официантов и менеджеров ресторана, Ирина Радикова в своей книге «Надень колпак» легко и просто рассказывает, как организовать работу на кухне вашего ресторана так, чтобы максимально эффективно построить работу сотрудников и удовлетворить самые взыскательные запросы гостей.

ISBN 978-5-00-509940-2

© Ирина Радикова
© Издательские решения

Содержание

Рассказ о себе!	6
Наши ожидания: Повар	8
Введение	9
Конец ознакомительного фрагмента.	10

Надень колпак

Ирина Радикова

Редактор Устюжанина Наталья

Корректор Мария Яковлева

Дизайнер обложки Александр Грохотов

© Ирина Радикова, 2019

© Александр Грохотов, дизайн обложки, 2019

ISBN 978-5-0050-9940-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Рассказ о себе!

Я родилась, выросла и веду свою вкусную кулинарную деятельность на юге России, в самом богатом разнообразием овощей, злаков, мясной продукции регионе – Краснодарском крае!

Готовить я научилась еще в детстве, в то самое время, когда не было такого огромного выбора продуктов у нас в России. Но несмотря на это, я кулинарила всюю, правда, из того, что было в холодильнике)

После 9-го класса моя мама, заметив мою любовь к приготовлению вкусной еды, отправила меня учиться в колледж, на кулинарный факультет, а сразу после колледжа я поступила в институт, совмещая обучение с работой!

Уже более 20 лет я готовлю вкусные, полезные, а главное – душевные блюда!

Сегодня я руководитель кейтеринговой компании, автор обучающей программы для будущих и действующих поваров «Углубленные стандарты и правила реальной работы ресторанов». Программа была написана для того, чтобы увеличить количество профессионалов у нас в регионе, а в дальнейшем по всей стране и в мире! Профессионалов-поваров, которые любят свою вкусную работу, как люблю ее я!

Тех самых кулинаров, грамотных специалистов, которые не считают приготовление еды рутиной, поваров с большой буквы, получающих *огромное* удовольствие от приготовления своих кулинарных шедевров!

В нашей деятельности очень важно знать основные принципы того, как заинтересовать гостя покушать именно в нашем ресторане, кафе или даже самой маленькой кондитерской.

Мы, творцы кулинарии, можем не только приготовить так, чтобы было безумно вкусно, но и заинтересовать гостя, чтобы он захотел заказать наши потрясающие блюда.

Просто вкусным рассказом о блюде вы вызовете у собеседника всю гамму чувств, которые он ощутит потом, когда уже будет пробовать вашу еду.

Красочное описание любого, даже самого простого блюда вызывает у собеседника огромное желание заказать его прямо сейчас!

Ради интереса проверьте этот способ на своих близких и друзьях!

Вот вкусные слова, которые можно использовать, рекламируя вашу кухню:

Сочный

Пикантный

Ароматный

Пряный

Яркий

Освежающий

Бархатный

Воздушный

Тягучий

Согревающий

Томленный

Струящийся

.....

М-м-м-м-м-м

Так продолжать можно бесконечно)

Салат «Греческий»

Сочный разноцветный болгарский перец, сладкий помидор, хрустящий огурчик, свежий лист салата, ароматные маслины из самой Греции, перышки крымского фиолетового лучка и нежнейший сыр «Фета». Все это великолепие сдобрено пикантной заправкой со свежим базиликом!

Как вам?

Я сама уже хочу ощутить эти ароматы и вкусы)

Десерт «Тирамису»

Нежное, тающее во рту печенье «Савоярди» домашнего приготовления. Неповторимый крем из сливочного сыра «Маскарпоне», взбитого до появления в нем маленьких воздушных пузырьков. Посыпано немного горьковатым на вкус какао, который придает нашему десерту необыкновенное завершение.

P.S. Совет!!!

Самое главное – произносить описание так, как будто это песня, не останавливаясь, чтобы у гостя появилась гармоничная картина из вкусов запахов и ощущений)

Желаю Вам приятного и осмысленного прочтения данной книги!

Наши ожидания: Повар

Наша цель:

Оставлять положительное впечатление у наших гостей путем приготовления великолепных блюд и соблюдения правил работы на кухне.

Наши действия:

- Соблюдает стандарты униформы и личной гигиены.
- Готовит и поддерживает рабочее место в чистоте и порядке.
- На сто процентов готов к утреннему и вечернему бланку проверки по своей станции.
- Поддерживает чистоту на станции в течение всей смены.
- Убирает линию по ходу работы.
- Умеет и хочет оставлять положительные впечатления нашим гостям.
- Готовит блюда, соблюдая точно рецептуру.
- Блюда выглядят аккуратно, подаются на чистых тарелках необходимой температуры.
- Всегда соблюдает время приготовления блюд, особенно в «запару».
- Творчески оформляет нестандартные заказы.
- Дисциплинирован и следует внутренним правилам.
- Работает без пропусков и опозданий.
- Посещает генеральные уборки.
- Бережно относится к инвентарю и рабочему оборудованию.
- Знает рецептуру на 100%.
- Тесты по санитарии не менее 95%, четко им следует.
- Работает в команде
- Всегда помогает коллегам и просит помощи, если необходимо.
- Помогает другому повару справиться с «запарой».
- Если замечает несоблюдение стандартов (подача, готовка блюд) – исправляет.
- Передаёт станцию в чистоте и на 100% готовой к «запаре».
- Помогает официантам и барменам (сообщает о времени приготовления блюд и отвечает на все их вопросы).
- Помогает посудомойщикам – аккуратно складывает грязный инвентарь.
- Вежлив и корректен с коллегами.
- Высокая продуктивность и скорость работы.
- Всегда в процессе – не стоит без дела.
- Проявляет инициативу.
- Знает и соблюдает сроки хранения продуктов на линии.
- Соблюдает правила ротации продуктов и товарного соседства.
- Соблюдает правила и нормы охраны труда и техники безопасности труда, санитарные требования и правила личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правила внутреннего распорядка.
- Своевременно проходит медицинские обследования.

Введение

Как пользоваться учебным пособием

К этой книге постоянно обращается любой сотрудник вашего ресторана, прежде чем задать вопрос тренеру. Только в том случае, если ответа здесь он не найдет, стажёр задаёт свой вопрос наставнику. Эта модель взаимосвязи «тренер – ученик» построена на принципах обучения взрослых людей и позволяет сделать процесс подготовки специалистов наиболее эффективным.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.