


Хромтауский горно-технический высший колледж

Согласовано
ТОО «Али - Жас»
Ресторан «Казахстан»
Руководитель  Наурзбаева Б.Н.
«19» 03 2022 г.



Утверждаю
Директор ХГТВ колледжа
Мулдашева Б.К.
 03 2022 г.



**Методическая разработка
семинара:
«Поддача блюд с учетом современных
тенденцией»**

Разработала мастер производственного обучения Сатмуханбетова А.Б.

Главный тренд – свежие продукты, бережно приготовленные, их натуральный, не

Цели и задачи семинара:

- Формирование профессиональной компетенции.
- Изменить отношение к существующим технологиям, желание изучить инновационные технологии приготовления кулинарной продукции и подача блюд с учетом современных тенденций.
- Развивать профессиональные интересы, применять полученные знания на практике.

Уважаемые участники семинара мы продолжаем с вами знакомиться с новыми современными способами приготовления блюд и подачей блюд с учетом современных тенденций.

Мы часто можем с вами наблюдать на кухне просто поваров, не испытывающих особого желания к развитию своей профессии. От них мы можем только услышать нет времени на дальнейшее обучение, дорого, не у кого учиться и т.д.

По статистике только 5% поваров становятся шеф поварами, и только единицы из них получают признание. 95% поваров так и останутся серой массой выполняющей работу по сборнику рецептур и не создавая ничего нового. Мне кажется, нужно нам чаще изучать новые технологии. Учиться новому нужно и для этого есть интернет и получите нужную информацию.

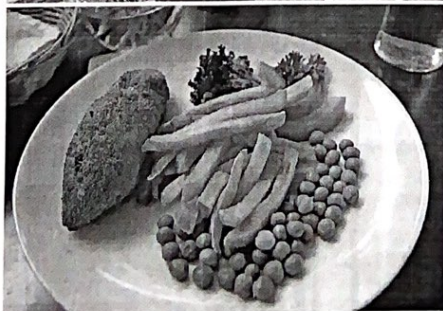
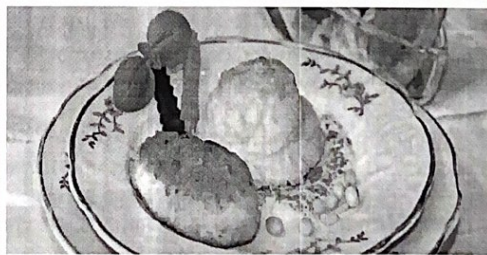
Кулинария подобна моде, она никогда не стоит на месте. Последние десятилетия мы наблюдаем стремление людей к здоровому образу жизни и, как следствие, правильному питанию. Сегодня при помощи современных технологий заинтересованный повар сможет раскрыть свой творческий потенциал на 110% и сможет создать уникальные кулинарные шедевры.

В рамках сегодняшнего семинара мы подробно затронем такие важные аспекты как: современные технологии в индустрии питания, подача блюд с учетом современных тенденций, интерактивные рестораны.

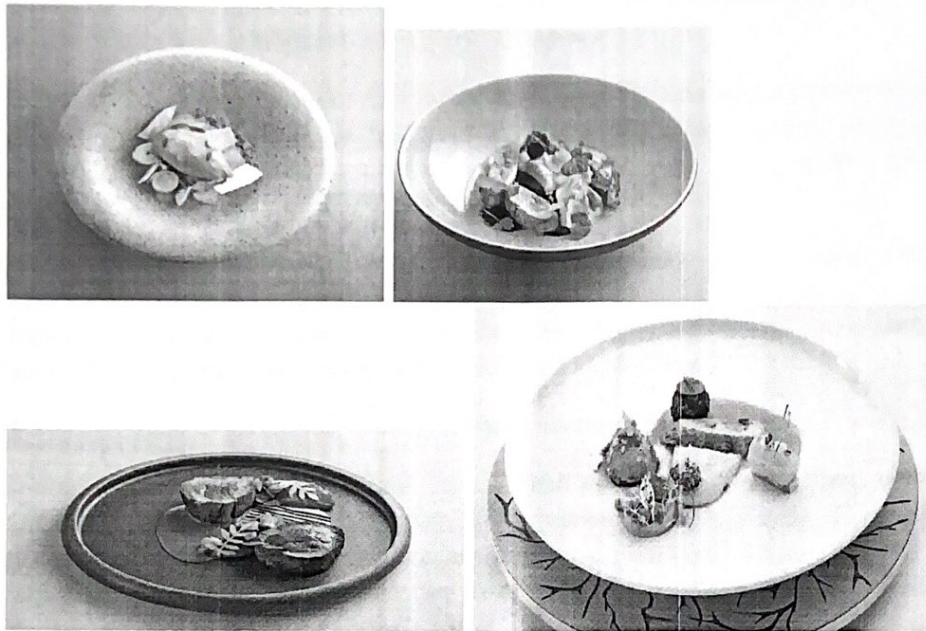
За последние годы в индустрии питания произошла эволюция. Полностью изменился формат предприятий общественного питания. На смену столовым, кафе и ресторанам пришло большое количество предприятий с различными типами кухни и с разными направлениями.

Все больше Шеф поваров выезжают на обучение за границу и привозят оттуда новые современные технологии и методы приготовления блюд.

Как подача блюд выглядела раньше



Как подача блюд выглядит сегодня



Основной тренд – это подача на нестандартной или сделанной на заказ авторской посуде, созданной под конкретные блюда. При этом очень важно соблюдение цветовой гаммы. Уже неактуально поливать соусом все блюдо перед подачей, а также совмещать большое количество различных вкусов. Впечатлить гостя можно изменением текстуры блюд. На мой взгляд, интересная задумка – подача ингредиентов, из которых гость сам собирает блюдо, выбирая то, что ему нравится.

Новое и актуальное – подача одного продукта, но в разных текстурах. Очень интересны задумки, основанные на правильном сочетании цветов при использовании различных ингредиентов. Важно использовать теорию цветового круга (цвет последних сезонов – зеленый).

Перестала быть актуальной подача на сланце, на дереве и вместе с несъедобными элементами. Также не в тренде очень яркие блюда, где больше 3–4 цветов (исключение – десерты).

Требование времени – только натуральные ингредиенты, отказ от использования добавок и красителей, сохранение естественного вкуса и пользы сезонных продуктов. Чтобы впечатлить гостя, нужно оправдать его ожидания – а людям, жизнь которых полна забот и дел, хочется получать домашнюю, полезную и вкусную еду. Потрясающие блюда готовятся на открытом огне – они имеют ни с чем не сравнимый вкус.

В тренде региональная кухня и использование высококачественных отечественных продуктов, сезонных деревенских овощей и зелени. Возвращаются незаслуженно забытые технологии, например, приготовление в русской печи или на огне, домашние специи и соусы.

Главный тренд – свежие продукты, бережно приготовленные, их натуральный, не закрытый сложными соусами вкус. При создании новых блюд всегда должен быть один продукт-лидер, который можно дополнять гарнирами.

Из прошлых тенденций до сих пор используется подача под воздушными пенками. По-прежнему актуальны стильная посуда с широкими бортами и подача разделенных на составляющие блюд, демонстрирующая текстуру продукта, его качество и бережное приготовление.

Люди становятся особенно требовательными к внешнему оформлению. Популярны дегустационные меню с винным сопровождением (гастрономический сет, где каждое блюдо сопровождается бокалом специально подобранного вина). Актуальны блюда-картины, блюда-обманки, а также всевозможные спецэффекты.

Интерактивные технологии — будущее ресторанного бизнеса.

Хороший ресторатор умеет создать правильную атмосферу в заведении, организовать непревзойденную кухню и подковать всё превосходным сервисом. Но технический прогресс не стоит на месте, IT специалисты разрабатывают новые решения в сфере ресторанного бизнеса, тем самым меняя этот рынок.

Уже сегодня в мире есть несколько ресторанов, клиенты которых самостоятельно управляют сервисом и окружающей их атмосферой.

Столы превращаются в огромные планшеты; стены, пол, барная стойка — стали интерактивными поверхностями, которые изменяют дизайн и атмосферу заведения. Вы без участия официанта получаете всю информацию о кухне, сами делаете заказ, а значит — самостоятельно управляете своим временем.

Интерактивные технологии значительно упрощают работу ресторанам. Вы много где могли видеть электронное меню на планшетах, официанты так же записывают ваш заказ на планшет, который мгновенно передает его на кухню.

В многих заведениях фаст фуда вы можете сделать заказ на электронном табло, исключив из блюда ингредиенты которые вам не нравятся.