



Criteri di organizzazione

Il genere dell'azienda
La sua importanza
La sua organizzazione interna
L'offerta della casa

Tipologia di cucina

Nella scelta del genere di cucina vanno rispettati i seguenti fattori:

Numero dei pasti per ogni servizio
Genere di servizio
Prezzi applicati
Orari d'apertura della cucina calda
Orari d'apertura della cucina fredda
Compromessi fra ubicazione e dimensione dei singoli locali
Corretta scorrevolezza del lavoro
Controllo della merce
Economato
Celle di refrigerazione
Cucina di produzione
Cucina di finitura
Servizio (movimento di distribuzione)
Office (zona lavastoviglie, ecc.)
Plonge (Vasca di lavaggio per pentole)

Funzione dei singoli locali

| | |
|--------------|--|
| Cucina calda | Preparazione e servizio di tutte le pietanze calde |
| Garde-manger | Preparazione di tutte le pietanze fredde |
| Pasticceria | Preparazione dolci caldi e freddi |
| Plonge | Lavaggio utensili e pentolami |
| Economato | Magazzino per tutti i prodotti non deteriorabili |
| Celle | Locali e armadi refrigeranti o di congelazione |

Progettazione tecnica della cucina

Preventivo dei costi
Controllo della funzionalità
Specificazione delle varie attrezzature

Lista di equipaggiamento
Studio dei piani presentati
Equipaggiamento dei locali

Buona illuminazione in tutte le aree di lavoro
Il giusto rapporto di dimensioni fra i singoli locali
Adeguate ubicazione degli apparecchi e delle macchine

Cappe aspiratrici sopra apparecchi di cottura
Corretta ventilazione in cucina calda e in cucina fredda
Numero sufficiente di prese per apparecchi (380/220 V)

Superfici del pavimento non sdruciolevoli
Applicazione integrale del sistema Gastronorm
Schema dettagliato per impianti elettrici, gas, sanitari

Pareti piastrellate
Pozzetti di raccolta acqua

Progettazione

- 1 Nei singoli settori la disposizione dovrà essere progettata in modo che gli spostamenti da un settore all'altro risultino brevi, razionali ed agevoli.
- 1 Prevedere banchi e superfici di lavoro possibilmente nelle vicinanze di finestre o in luoghi comunque ben illuminati.
- 1 Effettuare una disposizione che consenta di ridurre al minimo il rumore e il disordine durante lo svolgimento del lavoro, la preparazione delle vivande, come pure durante il servizio.
- 1 Prestare particolare attenzione all'ubicazione degli impianti di lavaggio delle stoviglie e della Plonge che, quando possibile, non devono essere previsti a ridosso di una parete di separazione dai locali di ristorazione.
- 1 Pianificare due " Pass " diversi: uno per i cibi in uscita e l'altro per le stoviglie sporche in entrata.
- 1 Le installazioni per il lavaggio possono essere montate sia in posizione longitudinale che ad angolo ma devono comunque rispettare i seguenti principi:
- 1 Una superficie di sufficiente grandezza destinata alla raccolta delle stoviglie (la lunghezza deve essere uguale alla superficie di partenza).
- 1 Due cesti pronti per essere caricati (contenitori) davanti alla macchina superficie di arrivo.
- 1 Lavastoviglie superficie di partenza per tre cesti (contenitori, lunghezza circa 1,60 mt. con superficie di smistamento.