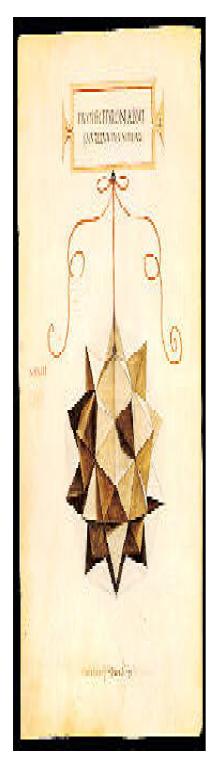


# Organizzazione in cucina & logistica



## 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
Pasticceria
Plonge
Pasticceria
Plonge
Preparazione di tutte le pietanze fredde
Preparazione dolci caldi e freddi
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 Adeguata 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 sdrucciolevoli Applicazione integrale del sistema Gastronorm Schema dettagliato per impianti elettrici, gas, sanitari

Pareti piastrellate Pozzetti di raccolta acqua

#### **Progettazione**

- Nei singoli settori la disposizione dovrà essere progettata in modo che gli spostamenti da un settore all'altro risultino brevi, razionali ed agevoli.
- 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.
- 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.
- Pianificare due "Pass "diversi: uno per i cibi in uscita e l'altro per le stoviglie sporche in entrata.
- Le installazioni per il lavaggio possono essere montate sia in posizione longitudinale che ad angolo ma devono comunque rispettare i seguenti principi:
- 1 Una superfici di sufficiente grandezza destinata alla raccolta delle stoviglie ( la lunghezza deve essere uguale alla superficie di partenza ).
- Due cesti pronti per essere caricati (contenitori) davanti alla macchina superficie di arrivo.
  - Lavastoviglie superficie di partenza per tre cesti (contenitori, lunghezza circa 1,60 mt. con superficie di smistamento.