**MENTEŞE MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**

**2020 EYLÜL UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI**

**Alan/Dal Adı :** Yiyecek İçecek Hizmetleri -Pasta ve Tatlı Yapımı

**Ders Adı :** Pastane Organizasyonu

**Dersin Sınıf Düzeyi :** 12. Sınıf

**Modül/Kazanım Adı :** Pastanede Yerleşim Planı

**Konu :** Pasta İmalathanesi Yerleşim Planı

**Konu Tarihi Aralığı :** 21-25 Eylül 2020

**Ders Öğretmeni :** Güler TUNCA

**PASTANE ORGANİZASYONU DERSİ**

**PASTANEDE YERLEŞİM PLANI**

**PASTA İMALATHANESİ YERLEŞİM PLANI**

Bir işletmedeki bölümlerin, bölümler içerisinde yer alan iş gruplarının, iş istasyonlarının, makinelerin ve stok bulundurma noktalarının yer belirleme süreci “iş yeri düzenleme” olarak tanımlanmaktadır.

**İş yeri düzeni aşağıdaki yararları sağlamak üzere tasarlanmalıdır.**

-Alan, ekipman ve iş gücünden daha fazla yararlanılması

-Bilgi, malzeme ve iş gücü akışının iyileştirilmesi

-Çalışanların moralinin artırılması ve iş güvenliğinin artırılması

-Müşteri ile temasın ve ilişkilerin iyileştirilmesi

-Esneklik (mevcut düzeni değiştirebilme)

-Estetik görünme

Üretim yapan her işletmenin daha hızlı, daha az maliyetli ve karışıklığı önlenmiş düzenli bir biçimde çalışan bir imalathanesinin olması gerekir. Bu kural, pastaneler için de geçerlidir. Pastanelerin yerleşim planı yapmadan önce hangi ürünlerin üretileceğine karar vermesi gerekir.

**Pastane yerleşim planını etkileyen faktörler şunlardır:**

-Ürün çeşitliliği ve üretim kapasitesi

-Maddi imkânlar

-Fiziki (iş yeri alanı) imkânlar

-Yasal zorunluluklar

**Pasta imalathanesinin yerleştirilmesinde dikkat edilecek noktalar şunlardır:**

-İş akış şemasına göre birbirini takip eden işler için yakın istasyonlar kurulmalıdır. Örneğin; yaş pasta kaplama kısmı ile süsleme kısımları birbirini takip eden istasyonlar olmalıdır.

-Şerbetli tatlılar için kullanılacak tezgâhlar dört yanından da çalışılabilecek şekilde açık bir yere yerleştirilmelidir. Diğer ürünler için kullanılacak tezgâhlar duvara yakın yerleştirilebilir.

-İmalathanedeki hiçbir ekipman yer ile temas etmemeli, yerden 15 cm yüksekte olmalıdır.

-Yerden tasarruf etmek için tezgâhlar; raflı, çekmeceli veya buzdolaplı olarak seçilmelidir.

-Duvarlara asma raf takılmalıdır.

-Pişirme üniteleri ayrı bir bölüm olmalıdır.

-Ocakların üzerinde mutlaka davlumbaz bulunmalıdır.

- Mümkün olduğunca doğal aydınlatma ve havalandırmadan yararlanılmaya çalışılmalıdır.

-Fırın, hamur yoğurma makinesi, sanayi tipi mikser vb. ağır malzemeler duvara ve elektrik tertibatına yakın yerleştirilmelidir.

-Her çalışma bölümünde el yıkama bölümlerinin olmasına dikkat edilmelidir.

-Yerleştirmeler yapılırken personelin rahatça hareket edebileceği alanlar kalmalıdır.

**Pastaneler genel olarak yedi kısımdan oluşur. Bunlar:**

-**Pasta satış bölümü:** Hazırlanmış pastaların işletmeye gelen misafirlere teşhir edildiği, satışının yapıldığı, siparişlerin hazırlandığı teşhir dolabı, saklama dolapları, soğuk içecek dolapları, sıcak içecek makineleri vb. bulunduğu kısımdır. İmalathaneye açılan bir kapısı bulunur.

-**Bulaşıkhane:** Kirlenen üretim ve servis araçlarının yıkanıp temizlenip tekrar kullanıma hazır hâle getirildiği bölümdür.

**Lavabo/Tuvalet:** İşletmeye gelen misafirlerin ve personelin kullanımına sunulan yerlerdir. Misafirlerin ve personelin ayrı lavabo ve tuvaletleri olmalıdır. Asgari hijyen şartları sağlanmalı ve sürekli kontrol edilerek temizliği yapılmalıdır. Tuvaletler işletmenin uzak köşesine yapılmalı, misafirleri rahatsız edici olmamalı, havalandırması iyi olmalıdır.

**Personel soyunma odası:** Çalışan personelin iş kıyafetlerini giyebilmesi ve duş alabilmesi için tasarlanmış, işletmenin imkânına göre yeterli büyüklükteki odalardır. Kişiye özel dolapların olması gerekir.

**Müşteri servis bölümü (kafe):** Bu kısım pastanede porsiyon şeklinde pasta veya tatlı yemek isteyen misafirlerin oturup sipariş verdikleri pasta veya tatlıları yiyebileceği ve rahatça zaman geçirebileceği mekândır.

**Depolar:** Üretim için gerekli ham maddelerin saklandığı yerlerdir. Bunun dışında temizlik malzemelerinin ve kimyasalların da konulduğu depolar vardır. Kesinlikle yiyecek-içecek maddeleri ile kimyasal maddeler aynı depoda istiflenmez.

**Pasta imalathanesi:** Pastanede satışı yapılan ürünlerin uzman kişilerce üretiminin yapıldığı, üretim izni verilmiş, profesyonel ekipmanlara sahip, hijyen ve sağlık şartlarına uygun yerlerdir. İmalathanelerde pişirme bölümü, hazırlık bölümü ve bulaşık yıkama bölümlerinin olması şarttır.

**Bu gibi gıda ürünlerinin üretildiği yerlerin de taşıması gereken özellikler bulunmaktadır. Bunlar:**

--Zemin ve duvarlar, kolay temizlenebilir ve çabuk kir tutmayan malzeme ile kaplanmalıdır.

--Aydınlatması iyi olmalıdır. İmalathaneler genelde kapalı ortamlar olduğundan doğal aydınlatmadan yeteri kadar yararlanamaz.

--Havalandırması iyi olmalıdır.

--Pasta imalathanelerinin çalışma ortamı sıcaklığı 20 derece olmalıdır. Çok sıcak havalarda pastacılık malzemeleri zarar görür.

--Yangın uyarı sistemi bulunmalıdır. İmkânlar doğrultusunda söndürme sistemi de kurulmalıdır.

--Mutfağın dışarıya açılan pencere ve kapılarında sineklik telleri bulunmalıdır.

Bir pastane kurulurken üretim bölümü için iyi bir pasta ustasından, satış ve menünün oluşturulmasında iyi bir işletmeciden ve pastane dekorasyonunun oluşturulmasında ise iyi bir iç mimardan yardım alınmalıdır. Bu çalışmalar işletmelerin marka olma basamaklarından ilkidir. Kaliteli iş gücü, kaliteli ürün ve hizmeti beraberinde getirir. Unutulmamalıdır ki marka olmak için dikkat edilmesi gerekenler; hijyen, kalite, lezzet ve hizmettir.

------------Pastanenin büyüklüğüne ve üretim kapasitesine göre her ürün için uzmanlaşmış kısımlar kurulabilir. Pastanelerde üretilen ürünleri genel başlık hâlinde şöyle sıralayabiliriz:

-Yaş pasta

-Kuru pasta çeşitleri

-Mayalı hamur ürünleri

-Şerbetli tatlılar

-Sütlü tatlılar

-Şekerleme ve çikolatalar

**--- Ekmek ve Mayalı Hamur Hazırlama Bölümünün Yerleşim Planı**

Pastaneler sadece yaş pastaların yapıldığı yerler değildir. Bunun yanında simit, kurabiye, poğaça, mini pizzalar, kruvasan, ekmek çeşitleri vb. ürünlerin de hazırlanıp satışa sunulduğu yerlerdir. Bu ürünlerin hazırlanıp servis edilmesi müşteri çeşitliliğini ve işletmenin imajını arttırır.

Ekmek ve mayalı hamur hazırlama bölümünde aşağıdaki araç-gereçler kullanılır:

**--Hamur yoğurma makinesi:** Her pastanede ve unlu mamul üretimi yapan işletmede bulunması gereken bir araçtır. Hamur yoğurma işini çok kolaylaştırır. Personelden tasarruf sağlar. Ebatları değişmektir.

Hamur yoğurma makinelerinin başlık kısmı yani karıştırıcı kısmının çeşitli şekilleri vardır. Başlıklar her ürün için farklı farklı kullanılır. Kuru pasta hamuru ve mayalı hamur için farklı başlıklar ve makinenin farklı çalışma hızları kullanılır.

Hamur yoğurma makinesi ağır bir makine olduğundan yerde sabit durur. İmalathanede yer seçimi yapılırken şebeke suyuna, elektriğe ve duvara yakın geniş bir alanda olması göz önünde bulundurulmalıdır. Bu makinelerde en çok su ve un kullanılır. Ayrıca hazırlanan hamurun dinlenmesi için hamur dinlendirme alanına rahatça nakledilecek bir mesafede olmalıdır.

 

**Hamur yoğurma makinesi Hamur dinlendirme makinesi**

**--Hamur dinlendirme makinesi, dolabı veya odası:**

Hamur dinlendirme makineleri büyüklüklerine göre 500 ila 800 kg arası hamuru dinlendirme kapasitesine sahiptir.

Hamur dinlendirme dolaplarında, bulunan raflara içinde bezelere ayrılmış hamurlar olan tepsiler yerleştirilir ve kapağın ağzı kapatılarak dinlendirmeye alınır.

Hamur dinlendirme odaları, dinlendirme dolapları ile aynı mantıkla çalışır fakat dolaplardan büyüktür.

Hamur dinlendirme alanları, hamur yoğurma makinesine yakın veya hamurun aktarılmasının kolay olacağı bir mesafede olmalıdır.

**Hamur kesme ve yuvarlama makinesi:** Hamur yoğurma makinesinde yoğrulan hamurlar bir bütün olarak bu makineye atılır. Makine kendi otomasyonu sayesinde belirtilen gramajda hamuru keser ve yuvarlama paletine gönderir. Makine kesilen hamur parçalarını beze hâline getirerek hamurları yuvarlar. Çok kısa zamanda ciddi miktarda yuvarlanmış hamur oluşturur.

 

**Hamur dinlendirme dolabı Hamur yuvarlama (bezeleme) makinesi**

Hamur kesme ve yuvarlama makinesi, hamur hazırlama makinesine yakın olarak yerleştirilmelidir. Duvara yakın olarak yerleştirilir. Elektrik tesisatına yakın olmalıdır.