12.SINIF PASTA VE TATLI YAPIMI MESLEK DALI PASTANE ORGANİZASYONU DERS NOTLARI- **:** 4 – 22 OCAK - 2021

BİR SONRAKİ GÜNÜN ÖN HAZIRLIKLARI

Pastane işletmeleri sabah çok erken saatlerde insanlara simit, poğaça, börek vb. yetiştirmek zorunluluğu olan yiyecek işletmeleridir. Sabah bu ürünleri yetiştirmek için önceden planlama ve hazırlıkların yapılması gerekmektedir. Pastanenin büyüklüğüne ve çalışma sistemine göre önceki gün hazırlıkları değişmektedir. Pastane departmanlarına göre de bir önceki gün hazırlığı değişiklik göstermektedir. Küçük bir pastanede sabah ürünleri yetiştirmek için sabah saat 04.00 gibi mayalı

hamur işine başlanırken büyük pastanelerde gece vardiyası hamuru hazırlar, ürünlerin şekillerini verir, soğuk hava depolarında dinlendirir ve sadece pişirmesini sabah saatlerine yetişecek şekilde ayarlar.

BİR SONRAKİ GÜNÜN HAZIRLIKLARINI PLANLAMANIN ÖNEMİ

Bir sonraki günün hazırlıklarının yapılmasının amaçlarını şöyle sıralayabiliriz:

 Zamandan tasarruf sağlar.

 Çalışanların planlı bir şekilde çalışmasını sağlar.

 Ürünlerin gereken saate yetişmesini sağlar

 Ertesi günün işlerini hafifletir.

 İş yerine güvenilirlik sağlar.

 Personelin iyi ürünler çıkarması için geniş zamanda çalışma imkânı sağlar.

 Son anda çıkabilecek aksiliklerin önüne geçer.

Pastanelerde bir gün önceden yapılan hazırlıklardan bazıları şunlardır:

 Yaş pasta pandispanyası hazırlama

 Kremşanti yapımında kullanılacak sütün ve suyun buzdolabında soğutulması

 Pasta sosları ve çikolata sosların hazırlığı

 Genel imalathane ve malzeme temizliği

 Mayalı hamur ürünlerinin şekillendirilip +5 0C soğuk hava depolarında bekletilmesi

 Özel sipariş hazırlığı

 Börek/poğaça/simit vb. iç harcı hazırlığı

 Şerbetli tatlıların iç malzemelerinin (ceviz, fıstık vb.) hazırlanması

EKSİK MALZEME LİSTESİNİN HAZIRLANMASI

Departmanlar kendilerine gün içinde lazım olan bütün malzemeleri bir istek formu ile depo sorumlusundan alır ve kullanır. Bu form departman sorumlusu tarafından doldurulup depo sorumlusuna verilir. Depo sorumlusu çıkışını yaptığı malzemelerin listesini tutarak çıkışları kayıt altına alır. Kayıt işlemi; kayıp-kaçak olmasını engelleme, departmanların kullandığı malzeme istatistiğinin tutulması açısından önemlidir. Kayıtlar sayesinde istatiksel değerlendirmeler de yapılabilmektedir.

Depo sorumlusu sürekli, ürünlerin miktarlarını kontrol ederek asgari stok seviyesine gelen ürünlerin siparişlerini bir talep formu doldurarak satın alma bölümüne gönderir. Asgari stok seviyesi, yeni malların gelmesine kadar üretimi aksatmayacak kadar elde bulunması gereken ez az malzeme seviyesidir.

Örneğin; bir pastanenin günlük un tüketimi 400 kg olsun. Sipariş verildikten sonra unun işletmeye temin edilme süresinin 2 gün olduğunu farz edelim. Olağan dışı durumları da göz önüne alırsak en az 3 günlük un ihtiyacının asgari stok seviyesi olduğunu düşünebiliriz. Elbette bu karar işletmeye göre değişiklik gösterebilir. Bu durumda örneğimizdeki işletmenin un için asgari stok seviyesi 3x400= 1200 kg olacaktır. Depodaki un miktarı bu seviyeye geldiğinde depo sorumlusu satın alma departmanından bir form ile malzeme siparişinde bulunur.

1. Örnek Talep Formu

Departmanlar gün içinde ve ertesi gün hazırlığı için kullanacakları malzemeleri depo sorumlusundan bir form yardımıyla talep eder. Bu form, departman sorumlusu tarafından doldurulur.

Talep formu hazırlanmasının yararları şunlardır:

 İstenen malzemelerin unutulmasını engeller.

 Yanlış, eksik gelebilen siparişlerin nedenini bulmada yardımcı olur.

 Yanlış sipariş verilmesi olasılığını düşürür.

2. Talep Formu Doldurmada Dikkat Edilecek Noktalar

Talep formu sorumlu personel tarafından doldurulur ve imzalanır. Bu istek formunu gören depo sorumlusu malzemeleri gelen personele verir ve depo çıkış kaydını yapar.

Bu formu doldururken şunlara dikkat edilmelidir:

 Yetkili personele tarafından doldurulmasına

 İmza ile kayıt altına alınmasına

 Çalışan diğer personellerden eldeki malzeme durumu hakkında bilgi alınmasına

 Malzemelerin isimlerinin açık ve anlaşılır yazılmasına

 Talep edilen ürünün ambalaj şekline (koli, kutu, litre vb.)

 Talep eden departmanın hangisi olduğunun doldurulmasına

 Talep tarihine.

**………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….**

-Belirlenen Eksik Malzemelerin Talep Edilmesi

Departmanlardan (yaş pasta üretim, şerbetli tatlı üretim vb.) gelen eksik malzeme listeleri yetkili bir çalışanda birleşir. Ayrı bir birim olarak kurulduysa bu kişi satın alma sorumlusudur. Küçük işletmelerde ise müdür veya işletme sahibi bu işi yerine getirir. Bütün malzeme talep formaları satın alma sorumlusu tarafından incelenir ve listelerdeki ürün kalemlerinden departmanlardan gelmiş ortak istekler, tek sipariş olarak hesaplanır. Hesaplanan bütün malzemeler için bir sipariş listesi düzenlenir.

Örneğin; mayalı hamur üretim bölümü ile yaş pasta üretim bölümü malzeme talep formalarında unu talep etmiş olabilir. Bu durumda satın alma sorumlusu talep edilen un miktarının toplayıp istekte bulunur.

-Malzemeleri Teslim Alma

Çok iyi planlanmış ve organize edilmiş satın alma sürecinden sağlanacak maliyet tasarrufu, kötü bir teslim alma ile kaybedilebilir. Hata ve hile sonucunda ortaya çıkabilecek zarar veya ekstra maliyet olasılıkları teslim almanın nasıl yapıldığına bağlı olarak artacak veya azalacaktır. En uygun kalitede, fiyatta ve miktarda sipariş verilmiş olması, verilen özelliklerdeki malzemenin teslim alınacağı anlamına gelmez. Teslim alma, teslim alınan malzemenin sipariş verilen miktar, fiyat ve kalitede olup olmadığının belirlenmesidir. Sipariş edilen malzemeler sorumlu personellerce teslim alınır.

Malzemeleri teslim alırken şu noktalara dikkat edilmelidir:

 Talep edilen ürün ile getirilen ürün birbirini tutmasına

 Getirilen ürünlerin ambalajlarında, görünüşünde deformasyon olup olmadığına

 Ürünlerin son kullanma tarihine

 Ürünlerin künye bilgilerine

 Teslim alınan tüm malzemelerin teslim alma formuna işlenmesine

 Teslim alınan malzemelerin cinslerine göre sayılmasına ve tartılmasına.

-Uygun Koşullarda Kullanıma Hazır Bulundurma

Pastane işletmelerinde depo; yiyecek-içecek, araç-gereç ve malzemelerin gelir getirecek ürünler hâline gelinceye kadar geçici olarak saklandığı mekânlardır. Depolarda yiyecek-içecekler, araç-gereçler ve malzemeler özelliklerine göre farklı fiziksel koşullarda saklanır. Pastanelerde bir ana depo bir de her departmanın malzemelerini koyabileceği birkaç günlük malzemelerini saklayabileceği küçük alanlar mevcuttur. Talep edilen malzemeler burada uygun şartlarda bekletilir. Pastane işletmelerinde depolama, satın alma ve teslim almayı izleyen bir sonraki aşamadır. Pastane işletmelerinde satın alınan mallar hemen kullanılmayacaksa uygun koşullarda güvenli bir şekilde depolanmalıdır. Otel işletmelerinde depolamada en büyük problem, çok çabuk bozulan malzemelerin (süt ve süt ürünleri, yumurta vb.) depolanmasıdır.

Bu gıdalar uygun koşullarda depolanmazsa aşağıdaki olumsuzluklarla karşılaşılabilir:

 Yiyecek-içecekler kısa sürede bozulur.

 Yiyecek-içeceklerin kalitesi düşer ve bu yiyeceklerle hazırlanan ürünlerin de kalitesi bozulur.

 Gıda maddeleri insan sağlığı için zararlı hâle gelerek risk oluşturmaya başlar.

 Bozulan gıda maddelerinin çöpe atılması sonucu ekonomik kayıplar oluşur.

 Malzemeler çalınabilir.

Depolar pasta imalathanesine ve teslim alma alanına yakın olmalıdır. Gelen malzeme depolara çeşitlerine göre kolaylıkla yerleştirebilmeli ve imalathaneden gelen istekler doğrultusunda malzemenin kolaylıkla çıkışı yapılıp taşınabilmelidir.

Pastanelerde malzemelerin çoğu kuru malzemelerden oluşur. Bu malzemelere; un, toz kremşanti, şeker, tuz vb. örnek olarak verilebilir.

Kuru malzemelerin depolanmasında malzemelerin bozulmasını ve özelliklerini kaybetmesini önlemek için aşağıdaki prosedürlere uyulması gerekir:

 Malzemelerin zemine konulmaması gerekir.

 Kuru depolamada ideal ısı +10 ile +21 derece arasında olmalıdır.

 Rutubet gıda maddelerinin çabuk bozulmasına neden olacağından depodan geçen boruların, depo duvar ve döşemelerin iyi izole edilmesi gerekir.

 Kimyasal temizlik ürünleri gıda maddeleri ile aynı yerde bulundurulmamalıdır.

 Sinek ve böceklere karşı pencerelere sineklik teli ve benzeri koruyucu takılmalıdır.

**ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME**

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

**1.** Aşağıdakilerden hangisi pastanede ertesi gün hazırlıklarını yapmanın yararlarından **değildir?**

A) Zamandan tasarruf sağlar. B) Çalışanların planlı bir şekilde çalışmasını sağlar. C) Ürünlerin gereken saate yetişmesini sağlar. D) Ertesi günün işlerini hafifletir. E) Satışları arttırır.

**2.** Aşağıdakilerden hangisi malzeme teslim alırken dikkat edilecek noktalardan biri **değildir?**

A) Sipariş edilen ürün ile getirilen ürün birbirini tutması

B) Getirilen ürünlerin ambalajlarında, görünüşünde deformasyon olup olmadığı

C) Ürünlerin son kullanma tarihi D) Ürünün teslim saati E) Ürünlerin künye bilgileri

**3.** Aşağıdakilerden hangisi gıda maddelerini uygun şartlarda depolamanın yararlarından **değildir?**

A) Yiyeceklerin son kullanma tarihleri uzar.

B) Yiyecek-içecekler kısa sürede bozulur.

C) Yiyecek-içeceklerin kalitesi düşer, bu yiyeceklerle hazırlanan ürünlerin de kalitesi bozulur.

D) Gıda maddeleri insan sağlığı için zararlı hâle gelerek risk oluşturmaya başlar.

E) Bozulan gıda maddelerinin çöpe atılması sonucu ekonomik kayıplar oluşur.

**4.** Aşağıdakilerden hangisi pastanelerde yapılan ertesi gün hazırlılarından **değildir?**

A) Yaş pasta pandispanyası hazırlama

B) Kremşanti yapımında kullanılacak sütün ve suyun buzdolabında soğutulması

C) Mayalı hamur ürünlerinin pişirilmesi

D) Pasta sosları ve çikolata sosların hazırlığı

E) Genel imalathane ve malzeme temizliği

**5.** Aşağıdakilerden hangisi gıda maddelerini depolamada dikkat edilecek noktalardan biri **değildir?**

A) Malzemelerin zemine konulmaması gerekir.

B) Kuru depolamada ideal ısı +10 ile +21 derece arasında olmalıdır.

C) Malzemeler rutubetli ve sıcak bir ortamda saklanmalıdır.

D) Kimyasal temizlik ürünleri gıda maddeleri ile aynı yerde bulundurulmamalıdır.

E) Sinek ve böceklere karşı pencerelere sineklik teli ve benzeri koruyucu takılmalıdır.