**LA FITXA DE PRODUCCIÓ o TÈCNICA**

Tipus de producció:

1) TRADICIONAL: rigor en la tècnica.

- Més aportació SUBJECTIVA gastronòmica

- Més “saber fer ” dels professionals

Grans serveis de restauració: més estudiat, més mesurat, amb més precisió.

- Receptes desenvolupades en cuines EXPERIMENTALS

- Fitxes de producció

Punts claus en la PRODUCCIÓ:

1. Modificar els aliments només el necessari

2. Mantenir el FRESCOR, valor nutritiu i que sigui apetible

3. Establir NIVELLS de qualitat alimentàries

4. Minimitzar els TEMPS de preparació i d’espera

5. Preparar la QUANTITAT idònia d’aliments

6. SERVIR calent el menjar calent i fred el fred

7. SATISFER allò que el client espera

I es fa necessària una eina de QUALITAT per a:

• Organitzar les ACTIVITATS de PRODUCCIÓ

• Emprar les TÈCNIQUES adequades per aconseguir els ESTÀNDARDS preestablerts, respectant:

o Quantitats

o Temps

o Temperatures

o Mètodes de cocció

• Obtenir resultats UNIFORMES

IMPACTE DE LES FITXES EN EL CONTROL DE QUALITAT:

• Major ORDRE en la cuina i, així, més possibilitat de concentració de les tasques de producció ben realitzades

• Disminució d’ERRORS d’execució

• La UNIFORMITAT de les característiques d’un PRODUCTE (Criteri de qualitat imprescindible)

LA FITXA DE PRODUCCIÓ o TÈCNICA

ELEMENTS D’UNA FITXA DE PRODUCCIÓ

1. NOM del plat. Nombre de PORCIONS (és aconsellable per 10 persones o establir el mateix criteri en totes)

2. Relació D’INGREDIENTS en ordre d’ús

3. TIPUS i FORMA de cada ingredient, al costat. Per exemple: llet calenta, tomàquets pelats, pebre verd,...

4. Pes NET i BRUT de l’ingredient abans i després de cada operació

5. Elaboració de cada plat dividida en ETAPES (lo normal és no més de 7/10 ) i cada etapa en operacions

6. DESCRIPCIÓ del PROCÉS:

a. Utilitzar els verbs adequats – verbs en IMPERATIU

b. Amb cada cosa s’ha de fer alguna cosa (cada verb ha de tenir un subjecte. Escalfar aigua, afegir sal,

etc...) Deixar-ho ben clar.

c. Especificar TEMPS i TEMPERATURES

d. Posar els temps entre PARÈNTESI (5’) quan l’operació es pugui fer simultàniament a una altra més llarga

MOLT IMPORTANT:

- Assegurar-se que el procés està RACIONALITZAT al màxim. (Les operacions SEMPRE es faran d’acord amb la fitxa)

- Primer tota la pre-preparació i mise en place

- Tots els ingredients han de tenir el corresponent punt a l’elaboració

COM HA DE SER UNA FITXA DE PRODUCCIÓ?

1. De lectura fàcil

2. Estructurada

3. Científica

4. Complerta

5. Pràctica

MATERIAL NECESSARI PER FER FITXES DE PRODUCCIÓ:

- Mètodes de cocció definits

- Diccionari gastronòmic

- Temps de cocció. Rellotge.

- Taules de quantitats (espècies incloses). Mesuradors.

- Llibres de cuina. Receptaris.

- Accés a la xarxa. Ordinador, mòbil , etc

CHECK-LIST DE LA FITXA DE PRODUCCIÓ.

1. Queden les etapes clarament distingides?

2. Es repeteixen els ingredients en la columna “ingredients”? Serviran les 2 columnes, quantitat i ingredients, per poder anar directament a l’economat?

3. Les operacions, són descrites amb els termes culinaris prèviament definits? Són massa genèrics?

4. S’han fet servir els TEMPS correctes?

5. S’ha fet servir les TEMPERATURES correctes?

6. Es poden donar més explicacions?

7. Es pot RESUMIR alguna cosa?

8. S’han posat els PUNTS CLAU?

|  |  |
| --- | --- |
| NOM ELABORACIÓ: | |
| TIPUS: | NOMBRE COMENSALS: (10 pax) |
| INGREDIENTS : |  |
| ELABORACIÓ:  ELABORACIÓ (CONTINUACIÓ) | |

|  |  |
| --- | --- |
| Estris a tenir en compte: | Presentació: |
| Observacións: | |
|  | Data: |