

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» ПРОФЕССИЯ ТЕХНИК- ТЕХНОЛОГ



Работа технолога общественного питания является первичной в процессе приготовления пищи и определения качества еды, её безопасности и вкусовых качеств. Технолог, зная технологию производства продуктов питания. Рецептуру блюд, закладку продуктов, технику безопасности приготовления пищи, содействует тому, что сырьё превращается в высококлассный продукт. От его добросовестности в определении качества исходных продуктов, соблюдения полноценной нормы их закладки, зависит качество приготовления еды, и, соответствие престижа ресторана и столовой.

Работа технолога общественного питания заключается не только в работе с продуктами. Деятельность технолога гораздо шире и ответственнее. Так технолог организует производство, составляет меню, распределяет обязанности между поварами и контролирует их работу, проверяет нормы выхода блюд, внедряет прогрессивные технологии в производство, разрабатывает новые рецептуры блюд и оформляет соответствующие нормативные документы, предлагает новый ассортимент блюд, с целью повышения спроса, контролирует соблюдение санитарных норм, составляет технологические карты новых блюд.

Плюсы профессии: постоянная востребованность на рынке труда, авторитет должности в общественном питании, относительно высокая заработная плата. Минусы профессии: высокая ответственность за результаты работы других людей, ответственность за результаты проверок надзорных органов в части технологии.



Место работы:

Рестораны,
кафе, бары, столовые,
пекарни, кондитерские,
мясоперерабатывающие
комбинаты, рыбо и
молокоперерабатывающие
комбинаты.

Личные качества : высокая
чувствительность к
запаху, вкусу, хороший
глазомер, хорошая память,
чистоплотность, технические
способности, дисциплина и аккуратность ,эстетический
вкус, творческая способность, хорошая подвижность
пальцев рук.

Имеются противопоказания в этой профессии:
заболевания опорно-двигательного аппарата, заболевания
кожи рук