

ТЕХНОЛОГ ОБЩЕСТВЕНН ОГО ПИТАНИЯ

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Работа технолога общественного питания является первичной в процессе приготовления пищи и определяет качество еды в общепите, ее безопасность и вкусовые качества. Технолог, зная технологию производства продуктов питания, рецептуру блюд, закладку продуктов, технику безопасности приготовления пищи содействует тому, что сырье превращается в высококлассный продукт. От его добросовестности в определении качества исходных продуктов, соблюдении полноценной нормы их закладки зависит качество приготовленной еды, и, соответственно, престиж ресторана или столовой.

СПЕЦИФИКА ПРОФЕССИИ

Работа технолога общественного питания заключается не только в работе с продуктами. Деятельность технолога гораздо шире и ответственнее.

Технолог:

организует производство (размещает оборудование, обучает правилам пользования)

составляет меню

распределяет обязанности между поварами и контролирует их работу

проверяет нормы выхода блюд продукции

внедряет прогрессивные технологии в производство продукции

отвечает за исправность кухонного оборудования и качество готовой пищи

разрабатывает новые рецептуры, оформляя соответствующие нормативные документы

изучает новые тенденции на рынке общепита и координирует работу в соответствии с ними

предлагает новый ассортимент блюд с целью повышения спроса

контролирует соблюдение санитарных норм

составляет технологические карты новых блюд (расчет количества продуктов, калорийности и т.д.)

осуществляет своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т.д.

принимает участие в переподготовке и повышении квалификации производственных кадров с учетом требований современности.

ПЛЮСЫ И МИНУСЫ ПРОФЕССИИ

Плюсы профессии

Постоянная востребованность на рынке труда, относительно высокий уровень зарплаты, авторитетная должность в обществе.

Минусы профессии

Высокая ответственность за результаты работ других людей (поваров, кондитеров); ответственность за результаты проверок надзорных органов: СЭС, Ветнадзора, органов сертификации, Госторгинспекции в части технологии и др.