

Технолог общественного питания, квалификация «техник-технолог»

Работа технолога общественного питания является первичной в процессе приготовления пищи и определяет качество еды, 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.

Обязанности специалиста

Технолог общественного питания оценивает качество продуктов питания, рассчитывает необходимое количество продуктов для приготовления блюд, составляет меню, разрабатывает новые технологии и рецептуру приготовления блюд, контролирует работу поваров, наблюдает за состоянием оборудования, предназначенного для приготовления пищи.

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.

Технолог должен хорошо разбираться в диетологии, знать всё о калорийности тех или иных продуктов и их насыщенности витаминами и другими полезными микроэлементами. Он должен знать, для кого какой блюда может быть вредным и, в зависимости от особенностей организма того или иного человека, уметь создать для него индивидуальное меню, которое будет не только вкусным, но и благотворно влияющим на здоровье.

Востребованность

Технолог общественного питания - одна из востребованных профессий на рынке труда, которая имеет дефицит специалистов.

Эту профессию отличают постоянная востребованность на рынке труда, относительно высокий уровень зарплаты, возможность авторитетной должности в общепите, а также большая ответственность за результаты работы других людей (поваров, кондитеров), за результаты проверок надзорных органов.

Студентам легко найти себе место работы на практику. В настоящее время, даже в не очень крупных городах функционирует множество заведений общепита. Поэтому, место на кухне для молодого специалиста найдется всегда. Поначалу, вы будете «подмастерьем», но со временем, если вы покажете себя исполнительным и надежным работником, шеф-повар начнет доверять вам приготовление некоторых блюд. Чем лучше вы будете справляться, чем заметнее будет рост вашей квалификации.

Места работы

На любом предприятии общественного питания необходим специалист, который следит за выполнением всех процессов на производстве. Он контролирует не только изготовление, но и качество результатов деятельности. С появлением несоответствий данный специалист занимается поиском ошибки в технологических процессах.

Студенты и выпускники могут работать по профессиям: повар, кондитер, официант, бармен, пекарь.

Организации и предприятия, где работают технологи:

- рестораны
- кафе, кафетерии
- столовые
- бары
- мясоперерабатывающие комбинаты
- рыбоперерабатывающие заводы (консервные)
- молочные комбинаты
- пекарни
- кондитерские
- заготовочные фабрики.

Карьера

Возможностей для карьерного роста достаточно. Саморазвитие и разработки являются основной перспективой. Технолог с легкостью может занять одну из ведущих должностей в управлении производственными процессами или подразделениями. При достаточном опыте работы возможен карьерный рост до руководителя группы технологов.

Специалисты, получившие образование в данной области, приобретя опыт работы, могут стать шеф-поваром, директором ресторана, управляющим, заведующим производством.

Для того чтобы получить возможность карьерного роста, технолог должен постоянно проявлять свои новаторские качества. Для этого следует заниматься не только контролем, но и разработкой новых, более эффективных технологий для повышения качества и скорости производственных процессов.

Технологи довольно часто открывают собственный бизнес. Владение навыками производства дает возможность развития. Наши технологи востребованы за рубежом. Связано это с высоким коэффициентом интеллекта. Поэтому диплом технолога открывает и перспективу трудоустройства за границей.

Зарплата

Уровень заработной платы технолога общественного питания, как правило, невысокий, Средний заработок технолога колеблется в пределах 8-53 тысяч рублей в месяц. Уровень дохода напрямую зависит от отрасли и места трудовой деятельности.

Требования к абитуриенту

В первую очередь у технолога должно быть хорошо развито логическое мышление. Именно оно помогает эффективно выстроить все производственные процессы. Незаменимы аккуратность и внимательность. Учитывая обширность и строгость технологических процессов, данный специалист должен обладать хорошей памятью. Пригодятся и базовые знания о работе с техникой и ее устройстве.

Технолог общественного питания должен имеет хорошую вкусовую и обонятельную чувствительность, творческие способности, эстетический вкус, обладать такими качествами как внимательность, организованность, аккуратность, ответственность.

Кроме того, технолог должен уметь проводить необходимые вычисления при помощи калькулятора и специальных весов, знать принципы ценообразования на блюда и грамотно оформлять документы.

В числе личностных качеств технолога также эмоциональная устойчивость, требовательность, организаторские способности, физическая выносливость, честность, порядочность

Технолог занимается организацией и контролем всех производственных процессов. Поэтому коммуникабельность и лидерские качества незаменимы.

Рейтинг профессии

Востребованность

98%

Оплачиваемость

75%

Перспективы

86%

Для того чтобы стать специалистом в области технология общественного питания, поступайте в Омский колледж предпринимательства и права!