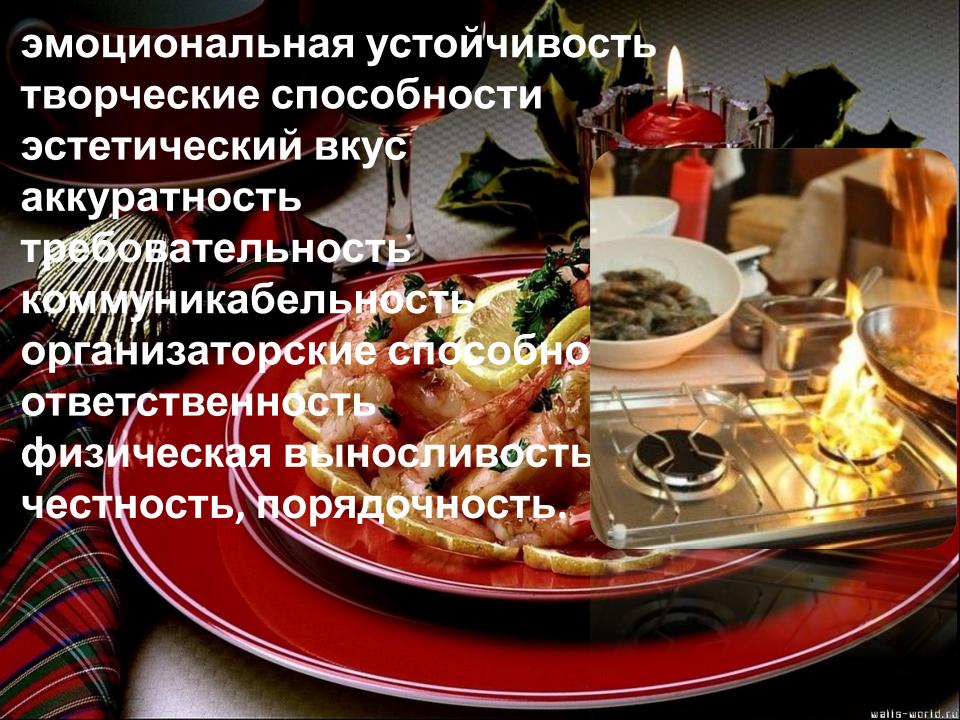


разрабатывать новые рецептуры, оформляя соответствующие нормативные документы изучать новые тенденции на рынке общепита и координировать работу в соответствии с ними предлагать новый ассортимент блюд с целью повышения спроса контролировать соблюдение санитарных HODE составлять технологические блюд расчет количества продуктов, калорийности и т.д. осуществлять своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т. принимать участие в переподготовке и повышении квалификации

Каждый специалист должен обладать определёнными личными качествами. Так технолог должен иметь ые качества: ысокая чувствительность к оттен вапахов и вкусов правильное цветоразличение сороший объемный и линейный глазомер тактильная чувствительность корошая память (кратковременная, долговременная, зрительная) высокий уровень распределения и ереключения внимания



Карьера озможности техноло ственного питания невелики. П чим опыте работы возмож ьерный рост до руководителя груг хнологов. Для получения должнос едующего производством или равляющего пунктом обществе пания необходимо профильное бразование. Зарплата технолога **бщественного питания зависит от** аботы: уровень бюджетной сто не равнить с элитным ресторан рплата технолога в Моске

Технолог общественного питания - это специалист по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве технолога в предприятиях общественного питания.

Описание деятельности. **Деятельность технолога представляет** собой работу в сфере общественного питания и охватывает круг обязанностей в области оформления н обходимой документации и учёта материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции, а также составления рецептов

сакдой профессии есть свой диапазон технолога диапазон зарплат на сква: 40000-90000 р. **Россия:** 15000—60000 р. Какая характеристика должна быть у сотрудника данной профессии: Технолог общественного питания должен обладать ответственностью организованностью, аккуратностью внимательностью, иметь хорошую вкусовую и обонятельную чувствительность и творческие

Его трудовые обязанности: технолог определяет качество продуктов, рассчитывает их количество для получения готовых блюд. Составляет меню. Распределяет обязанности. День технолога проходит так: технолог общественного питания проводит весь день в помещении. Работа может проходить в условиях высокой тературы и повышенного уровня ости воздуха. При необходимости оборудования, продуктов может выезжать за пределы п проводя рабочий день в абочая поза – сидя, значительная часть

МЕХНОЛОЗ

питания использует:

ынсредства труда

овременные технические средства

персональный компьютер с
возможностью выхода в Интернет.

Рабочее место технолога должно быть хорошо освещено, иметь возможность для егулярного проветривания. Условия руда на рабочих местах специалистов с аниченными возможностями здоровья джы соответствовать

индивидуальной программе реабилитации

разрабатываемой бюро медикосоциальной экспертизы (при наличии инвалидности). Каждая профессия имеет свои как положительные так и отрицательные стороны. Положительная сторона технолога - постоянная востре НОСТЬ на рынке труда, относите уровень зарплаты, авторитетна в общепите. Отрицательная сторона технолога: Высокая ответственность за результаты работ других людей (поваров, кондитеров); ответственность за результаты проверок

