

Специальность
19.02.10 Технология продукции
общественного питания

**МОЕ БУДУЩЕЕ –
МОЯ ПРОФЕССИЯ!**

Я стану техником-технологом,
а также получу рабочую
профессию Повар III-IV разряда

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ - ЭТО:

- постоянная востребованность на рынке труда,**
- высокая зарплата,**
- авторитетная должность в общественном питании.**



Технолог общественного питания — это специалист по разработке, производству и контролю за качеством кулинарной и кондитерской продукции на предприятиях общественного питания.





Первыми технологами по контролю за качеством приготовленной пищи считают людей, которые дегустировали королевскую еду. Им короли доверяли безоговорочно.

В России начало кулинарии как науки было положено первыми предприятиями общественного питания в конце XVIII века это были трактиры... Контролировать качество пищи, приготовленной нанятыми людьми, приходилось хозяевам трактиров.



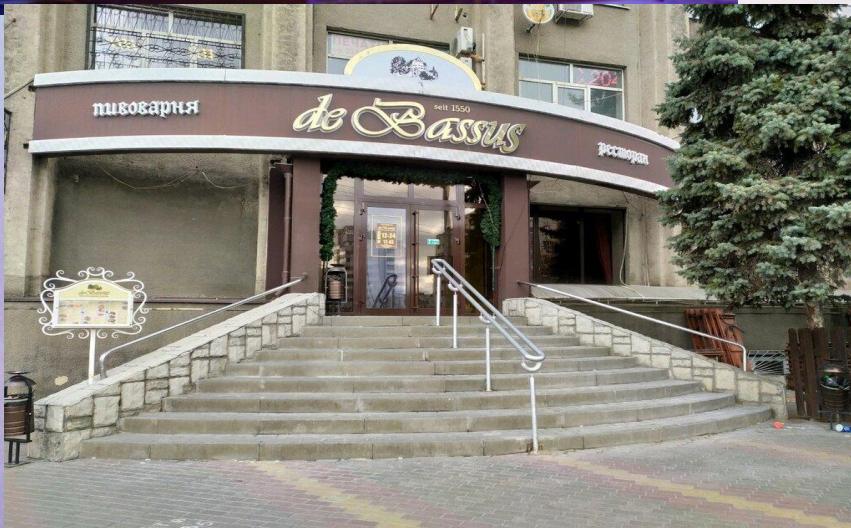
Так зародилась специальность технолога общественного питания.

ЛИПЕЦКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ ДАЕТ ВОЗМОЖНОСТИ:

- получить среднее профессиональное образование, затем – высшее, не сдавая ЕГЭ
- пройти практику на ведущих предприятиях общественного питания города и области



Будущие технологи проходят практику в предприятиях общественного питания города Липецка: культурно-развлекательный центр Евразия, сеть демократичных ресторанов De Bassus, ресторан ПолМедведя, Хуторок и др.





СЕРЕБРЯНЫЙ ПРИЗЕР

**Девярых молодежных Дельфийских игр
Липецкой области «Старт надежды»**

03.12.2019 г.

в номинации «Поварское искусство»

ТЮКОВА ЕКАТЕРИНА

НАШИ СТУДЕНТЫ ПРИНИМАЮТ УЧАСТИЕ:

- **в конкурсах профессионального мастерства, направленных на самосовершенствование и личностный рост,**
- **творческих, спортивных, научных мероприятиях различного уровня,**
- **и многое другое.**

Задача технолога общественного питания – не только приготовить качественное кулинарное блюдо, но и красиво его оформить и подать гостю!



Технолог общественного питания получает навыки не только производства кулинарных блюд, но и обслуживания гостей и сервировки стола.



Сервировка банкетного стола – один из множества вариантов!

ВИДЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ



фуршет

ТЕМАТИЧЕСКАЯ СЕРВИРОВКА СТОЛА



«Хохлома»

ТЕМАТИЧЕСКАЯ СЕРВИРОВКА СТОЛА



«Осенний стол»



**ЖДЕМ ВАС
В НАШЕМ
ИНСТИТУТЕ!**