Техник–технолог — это специалист по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве технолога в предприятиях питания.
Деятельность технолога представляет собой работу в сфере питания и охватывает круг обязанностей в области оформления необходимой документации и учёта материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции, а также составления рецептов новых блюд и технологических карт.

Технолог определяет качество продуктов, рассчитывает их количество для получения готовых блюд. Составляет меню. Распределяет обязанности между поварами и контролирует их работу. Отвечает за исправность оборудования и качество готовых блюд. Содействует внедрению прогрессивных технологических процессов производства продукции и совершенствованию организации обслуживания населения. Разрабатывает программы по обеспечению повышения качества услуг питания. Осуществляет разработку и утверждение новых рецептур на блюда, кондитерские и кулинарные изделия с оформлением соответствующих нормативных документов. Готовит предложения по расширению ассортимента и внедрению новых видов сырья. Осуществляет оперативный контроль над качеством и соблюдением технологии приготовления пищи. Принимает участие в подготовке, переподготовке и повышении квалификации производственных кадров с учетом требований рыночной экономики. 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.

1
2
3
4