

Технология продукции общественного питания

✓ Квалификация – Техник-технолог

Код специальности: **19.02.10**

✓ Актуальность обучения

Технология продукции общественного питания – это организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Технолог общественного питания осуществляет разработку, производство, контроль качества кулинарной и кондитерской продукции на предприятиях общественного питания. Производит расчет калорийности блюд, суточного рациона.

Учиться на технолога общественного питания – это как раз то, что необходимо для понимания всех тонкостей ресторанного бизнеса, приготовления пищи и культуры обслуживания.

Профессиональная деятельность техника-технолога осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности.

Перспективы трудоустройства: выпускники трудоустраиваются на предприятия такие как: ОАО «Вяземский хлебокомбинат», ООО «Тагрис молоко», ООО «Новое село», ООО «Банкон», ООО Компания «Супрема» и т.д.



Приходите к нам и вы не пожалеете о своём выборе!