

Преимущества специальности:
Востребованность на рынке труда.
Высокий уровень заработной платы.
Возможность карьерного роста.
Престижность специальности.
Реализация творческого потенциала.

Профессионально важные качества
зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительность;
склонность к анализу и прогнозу;
наглядно-действенное мышление;
образная память;
творческие способности;
эстетический вкус;
аккуратность;
чистота рук, одежды, рабочего места;
требовательность;
коммуникабельность.

Возможности профессионального роста:
Шеф-повар.
Заведующий производством.
Ведущий технолог.
Директор предприятия.

Технология обслуживания и организация общественного питания

Требования к индивидуальным особенностям специалиста:
Способность к аналитическому мышлению.
Организованность.
Аккуратность.
Креативность мышления

Медицинские противопоказания
заболевания сердца или нарушения артериального давления; нервно-психические расстройства; судороги, потери сознания; расстройства слуха, зрения, речи; вестибулярные расстройства, нарушение чувства равновесия; дрожание рук; расстройства координации движений; заболевания позвоночника, суставов или нижних конечностей; хронические инфекционные заболевания; аллергии; кожные заболевания; заболевания органов дыхания; заболевания органов пищеварения и выделения; сахарный диабет.

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