

Профессии, связанные с едой, уходят глубоко в древность. Повара, кондитеры, бармены, титестеры и сомелье известны не одно десятилетие. Разнообразие кухонь растет, и появляются новые кулинарные специализации. Давайте познакомимся с некоторыми из них.

1. **Бургеролог** — повар-технолог, который разрабатывает новые виды бургеров для ресторанов быстрого питания. Кроме кулинарного искусства бургеролог ещё разбирается в менеджменте и маркетинге. Новый бургер важно не только придумать, но и продать. И бургеролог создает рецепт не просто вкусного, но "успешного" бургера, который понравится посетителям.



2. **Шоколатье** — шоколадных дел мастер.



Шоколатье работают на фабриках, в кондитерских и шоколадных бутиках. Они создают шоколадные плитки разных форм и размеров, конфеты с разными начинками и делают оригинальные фигуры из шоколада. Работа с шоколадом

— это искусство, в котором мастера соревнуются друг с другом на международных конкурсах, например, World Chocolate Masters или International Chocolate Awards.

3. Сыры в России стали таким же элитным продуктом, как и вино, поэтому не так давно выделилась профессия "сырного сомелье". Более корректно называть этого специалиста — **эксперт по сырам**. Это сотрудник крупных сетей супермаркетов, бутиков, который контролирует качество поставляемых сыров, разбирается в сортах сыра и рекомендует их посетителям. Вариации этой профессии — менеджер по качеству или технолог на производстве сыра.



4. **Повар-сушист** — человек, занимающийся приготовлением не только суши и роллов, но и других блюд японской кухни. Работа сушиста очень ответственна, ведь он должен знать тонкости разделывания и приготовления рыбы и других продуктов, входящих в состав японских экзотических блюд; понимать



принцип их взаимодействия между собой — ведь смешивание нескольких продуктов ведет к изменению их вкусовых и полезных свойств. Чтобы получить правильный сбалансированный вкус японских суши, необходимо постоянно совершенствоваться в данной профессии.

5. **Дегустатор мороженого** — сотрудник, который работает на производстве мороженого и контролирует качество выпускаемой продукции. Как и для сомелье, важно разбираться в технологии изготовления и ингредиентах, иметь тонко настроенные вкусовые рецепторы. И, конечно, важно наслаждаться этой работой, потому что за день ты пробуешь до 100 сортов мороженого. Вот она - мечта детства! За это еще и деньги платят.

6. **Фуд-стилист** — это человек, который творит чудеса, создавая аппетитные гастрономические натюрморты. На первый взгляд все просто: повар готовит, а стилист затем раскладывает еду так, чтобы вам захотелось съесть блюдо из кулинарной книги, чтобы слюнки текли при виде рекламы и чтобы вы заказали всё из ресторанного меню с картинками. Данная профессия напоминает художников.



7. **Фуд-блогер** — новая профессия, которая расцвела с появлением социальных сетей. Фуд-блогер рассказывает подписчикам об интересных заведениях общепита или делится с ними оригинальными рецептами. Фуд-



блогеры готовят блюда, красиво снимают на камеру процесс и результат и вкусно рассказывают о нем.

8. **Специалист молекулярной кулинарии** готовит блюда молекулярной кухни. Он должен не только знать о химии и физике продуктов питания, но и уметь пользоваться техникой, которую язык не повернется назвать бытовой или кухонной: разогревать, замораживать, создавать вакуум и обрабатывать давлением, эмульсировать и обрабатывать пищу углекислым газом, и т. д.. У повара нет задачи вас накормить — его задача удивить невероятным сочетанием вкусов, текстур, цветов и добиться сначала глупой, а потом восхищенной улыбки на лице гурмана: жидкий хлеб, горячий и одновременно холодный чай, прозрачные пельмени и твердый борщ, и прочее.



Путь ко всем этим профессиям можно начинать с классического российского образования — технолог пищевой промышленности. Тем не менее, многие представители профессий не имеют специального образования и учатся всему на практике или на специальных курсах. Ищите дело своей жизни! Удачи вам!

Источники:

<https://proforientator.ru/publications/articles/10-professii-dlya-tekh-kto-lyubit-poest-ili-vypit.html>
<https://propostuplenie.ru/article/professii-v-sfere-pitaniya/>
<https://zaochnik.ru/blog/professii-v-sfere-obshchepita/>
<https://vplate.ru/povar/sushist/>
<https://www.iphones.ru/iNotes/742741>
<https://www.kem.by/proforientir/obshchestvennoe-pitanie/>
<https://adukar.by/news/abiturientu/7-professii-svyazannyh-s-edoi-degustator-oficiant-tehnolog-i-drugie>
<https://www.livemaster.ru/topic/2351983-molekulyarnaya-kuhnya-cto-eto-takoe>
<https://mjjm.ru/vybor-specialnosti/professii-svyazannye-s-edoi-2.html>

Подготовила: Ларченко Г.Н.,
методист по работе с детьми и юношеством

**ЦЕНТРАЛЬНАЯ ГОРОДСКАЯ
БИБЛИОТЕКА:**

г. Тайшет, ул. Транспортная, 97

Тел.: 2-03-48

E-mail: bibltaiшет@yandex.ru

Муниципальное казенное учреждение
«Библиотечное объединение»
Тайшетского городского поселения
Методико-библиографический отдел



**Новые профессии в сфере
общественного питания**



**ИНФОРМАЦИОННЫЙ БУКЛЕТ
для старшеклассников**

Тайшет
2021