

Nazwa: Krytyk kulinarny

Kod: 264206

Synteza: Analizuje i ocenia serwowane potrawy w wybranych restauracjach i lokalach gastronomicznych; uczestniczy w audycjach telewizyjnych i radiowych oraz jest jurorem w różnych prezentacjach i programach kulinarnych; publikuje recenzje i książki będące zbiorem jego opinii; wyznacza trendy w świecie gastronomii i popularyzuje dobrą kuchnię.

Zadania
zawodowe:

- zbieranie informacji o restauracjach, lokalach i punktach gastronomicznych: ich lokalizacji, nazwach, historii, tradycji, charakterze, gościach oraz cechach charakterystycznych potraw;
- dokonywanie oceny wybranych restauracji i lokali gastronomicznych ze względu na: ich usytuowanie, nazwę, wystrój wnętrza oraz menu;
- dokonywanie obiektywnej oceny serwowanych potraw i napojów: ich nazw, kompozycji składników, wyglądu, smaku, zapachu, temperatury, tekstury itp.;
- analizowanie zgodności serwowanych dań ze sztuką kulinarną;
- dokonywanie oceny kreatywności kucharzy w łączeniu smaków, dodatków i sposobu ułożenia ich na talerzach;
- dokonywanie oceny obsługi kelnerskiej: sposobu serwowania dań, umiejętności nawiązywania kontaktu z gośćmi, uczciwości i profesjonalizmu;
- dokonywanie oceny stosunku obsługi restauracji do klienta, klimatu, nastroju, muzyki, oświetlenia w odwiedzanym lokalu oraz kontaktu z ich właścicielem, szefem kuchni itp.;
- pisanie recenzji o odwiedzanych restauracjach i lokalach gastronomicznych i zamieszczanie ich w dziennikach, czasopismach, magazynach, na blogach, portalach i forach internetowych;
- analizowanie i opisywanie recenzowanych dań pod kątem ich składników i surowców, smaku, wyglądu, wielkości, nowatorstwa i kreatywności oraz ceny;
- prezentowanie przepisów kulinarnych z recenzowanych restauracji bądź własnych przepisów na podstawie dotychczasowych doświadczeń i poszukiwań;
- udzielanie porad i konsultacji początkującym restauratorom jak dobrze prowadzić restaurację, aby osiągnąć sukces na rynku;
- przyznawanie restauracjom i lokalom gastronomicznym prestiżowych nagród i „gwiazdek” świadczących o poziomie i randze restauracji, które mają wpływ na status restauracji w określonym środowisku i mieście;
- rekomendowanie restauracji i lokali gastronomicznych do nagród, konkursów, prezentacji itp.;
- uczestnictwo w wydarzeniach kulinarnych krajowych i zagranicznych, w konkursach, pokazach, festiwalach itp.;
- zasiadanie w jury konkursów, festiwali i imprez kulinarnych.

Dodatkowe
zadania
zawodowe:

- prowadzenie kulinarnego programu telewizyjnego, audycji radiowej, działu kulinarnego w dzienniku bądź w magazynie lub czasopiśmie;
- publikowanie przewodników po restauracjach i lokalach gastronomicznych;
- dokonywanie kulinarnych transformacji i „rewolucji” na zlecenie restauratorów pragnących poprawić frekwencję w lokalu i jakość serwowanych potraw.