Государственное бюджетное образовательное учреждение Среднего профессионального образования

Колледж малого бизнеса № 67

Северо-Западный Административный округ

Колледж малого бизнеса № 67 создан на основании распоряжения Правительства Москвы от 27 февраля 2010г. № 338-РП «О реорганизации государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Строительного колледжа №46» и расположен по адресу: г. Москва, улица Твардовского, дом 10, корпус 1. Электронный адрес: 67@prof.educom. промашланности.

Для качественного обучения профессиям организован Ресурсный центр по подготовке поваров, пекарей и кондитеров на современном оборудовании.

В ГБОУ СПО Колледже малого бизнеса № 67 любой желающий может получи профессиональное и полное общее образование и стать высококвалифицированным специалистом в различных областях пищевой промышленности.

Обучение ведется в несколько этапов:

На базе 8 классов (срок обучения 2 года)

- Повар
- Пекарь
- Кондитер

Начальное профессиональное образование

На базе 9 классов (срок обучения 3 года)

- Повар-кондитер
- Изготовитель хлебобулочных изделий
- Официант-бармен
- Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции

Среднее профессиональное образование

На базе 9 классов (срок обучения 3 года 10 месяцев) На базе 11 классов (срок обучения 2 года 10 месяцев)

• Технология продукции общественного питания

ГБОУ СПО Колледж малого бизнеса № 67

Адрес: ул. Твардовского, дом 10, корпус 1

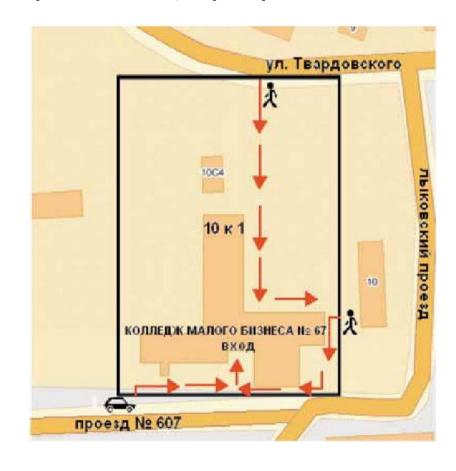
Проезд: метро «Строгино» авт. №652, маршрутка

Nº121;

метро «Щукинская» авт. № 640 остановка «ОВД Строгино»

телефон: 8(495) 756-30-59; 8(495) 756-30-61; 8(495) 758-01-37





Повар "Нет плохих продуктов – есть плохие повара" (Китайская пословица)

Основная задача современного повара — бережно собирать, восстанавливать сохранять то, чего достигла лучшая кулинарная мысль и практика в течение веко Не растерять опыта прошлого — вот основная задача современного кулинара.

Отсутствие кулинарной культуры – большой пробел в общем культурном развитии человека.

Для граждан нашей многонациональной страны неумение ориентироваться в кулинарном мастерстве разных народов — показатель безразличия, равнодушия национальным явлениям и процессам, характеризующим общественную жизнь страны.

 Ничто не дает возможности так близко соприкоснуться с материальной культурой народа, как национальный стол. Разобраться в его особенностях — еде не самый лучший и короткий путь к взаимопониманию народов.







Производственное обучение в Ресурсном центре на современном оборудованию вым технологиям.





Повар — это работа, требующая творческого подхода и любви к своей профессии.



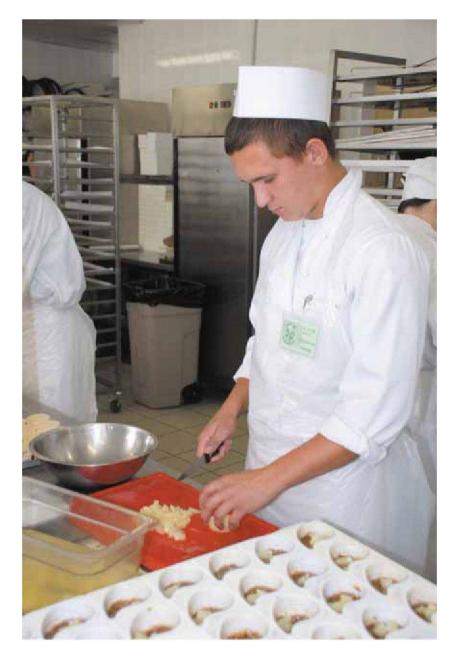


Сами готовим, сами сервируем, едим тоже сами!

КОНДИТЕР Кондитер (лат.) – конфетчик, сластник, сахарник, лакомщик. Профессия кондитера призвана создавать лакомства для людей.Основное сырьё

для кондитера: сахав нёйе фрукты выских издежий кака от ваничной кака от вышения вышен







Учимся делать вкусные и красивые кондитерские изделия.

Вот такие:



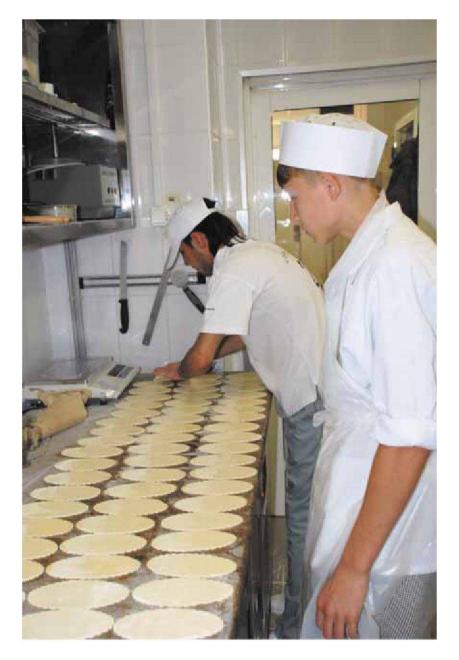




Пекарь Что можно добавить к тому, что мастер, умеющий печь пирожки, булочки, и самый главный продукт национальной кухни **ХЛЕБ**

будет востребован и уважаем всегда, везде и всеми







Будущие пекари на практике.

Наш читальный зал



Будущие повара изучают теорию кулинарии.







Территория должна быть такой же чистой, как и мастерская повара.

Наш социальный партнёр ООО «Филиас» (торговая марка «Кофемания»), на предприятиях которого будут работать наши выпускники, дипломант Всероссийских и Международных конкурсов.

