

**Если Вы талантливы,
активны, позитивны
и добросовестны,
то Вы имеете
все шансы попасть
в наш дружный коллектив!**

Наши преимущества:

- Уникальная программа обучения
- Актуальные знания от лучших специалистов области
- Практическая направленность
- Знакомство с профессиональной средой в лучших предприятиях города
- Работа по выбранной специальности уже во время обучения
- Трудоустройство



Наш адрес:

195273, г. Санкт-Петербург,
ул. Руставели, д. 35, лит. А

(812) 409-80-58
(приемная комиссия)

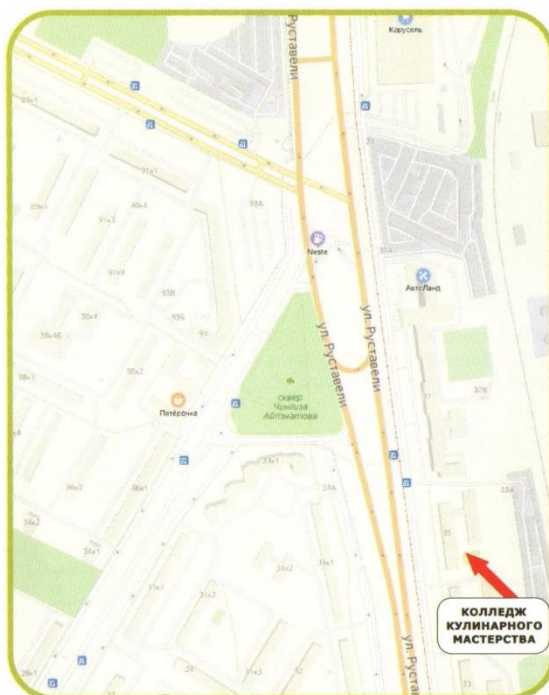
(812) 409-80-60
(приемная директора)

Электронная почта по вопросам приёма
и профориентационной работы
plkmpk@yandex.ru

www.PLCM.ru

Как добраться:

м. «Гражданский пр.», трамвай № 51, № 100
м. «Академическая», трамвай № 57



Санкт-Петербургское государственное
бюджетное профессиональное
образовательное учреждение

**«КОЛЛЕДЖ
КУЛИНАРНОГО
МАСТЕРСТВА»**

Думай о будущем!

Учись интересно!

Живи ярко!



Земля ещё и потому щедра
Что в мире существуют повара...

Р. Рождественский

Санкт-Петербургское государственное
бюджетное профессиональное
образовательное учреждение

«КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

Основан как первое в стране учебное заведение для подготовки квалифицированных кадров для системы питания города в 1926 году.

Не прекращала своей учебной деятельности школа в тяжёлые годы Великой Отечественной войны. В 1980 году учебное заведение получило статус лицея.

В 2007 году лицей получил новое, оснащённое современным профессиональным оборудованием здание, расположенное по адресу ул. Руставели, 35.

В 2014 году лицей получил статус колледжа.



Юридический и фактический адрес
195273, г. Санкт-Петербург,
ул. Руставели, д. 35, лит. А

(812) 409-80-58 (приемная комиссия) **(812) 409-80-60** (приемная директора)

Электронная почта по вопросам приёма

plkmpk@yandex.ru

www.PLCM.ru

*Ответственность, добросовестность, внимательность, креативность,
творчество — вот только немногие из тех качеств,
которые отличают наших выпускников.*

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение

«Колледж кулинарного мастерства»

осуществляет приём на обучение по следующим образовательным программам
среднего профессионального образования:

«ПОВАР. КОНДИТЕР»

На базе 9 классов:

Срок обучения 3 года 10 месяцев

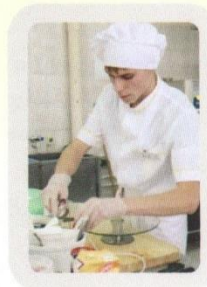
На базе 11 классов:

Срок обучения 1 год 10 месяцев

Хороший повар как художник. Он не просто готовит, он творит.

Стать поваром можно только благодаря практике, без знания технологии правильно не приготовить. Повар должен быть быстр, сноровист, собран, чувствовать форму, линию, цвет... После окончания обучения специалисту в зависимости от его опыта и умений присваивается определенная квалификация.

Полученный разряд влияет на то, какие именно функции человек выполняет на кухне? От помощника повара до заведующего производством или шеф-повара, также на класс заведения, в которое он попадет работать.



«КОНДИТЕР»

Хороший кондитер — это кудесник, фантазер, художник.

Из всех видов кулинарного искусства, кондитерские изделия наиболее причудливы.

Здесь царствуют соблазнительные снежные вихри меренг, маленькие бисквитики, закатанные в карамель, булочки с корицей, пончики с джемом,



кольца «Шу», проложенные кремом и клубникой. В создании пирожных и тортов большое значение уделяется мастерству кондитера, как великому архитектору и творителю кондитерского дела.

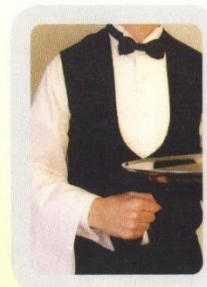
«ОФИЦИАНТ. БАРМЕН»

На базе 9 классов:

срок обучения 2 года 10 месяцев

Сегодня профессия официанта одна из самых востребованных в нашей стране. Официанты являются связующим звеном между посетителем и компанией или рестораном.

Официант-бармен обязан в совершенстве владеть всеми тонкостями этикета, знать специфику приготовления и подачи фирменных, национальных и обычных блюд. Официанту также нужно прекрасно ориентироваться в меню и карте вин.



«ТЕХНОЛОГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

На базе 9 классов:

Срок обучения 3 года 10 месяцев

Техники-технологи и Специалисты поварского и кондитерского дела - это постоянный спрос на рынке труда и конкурентный уровень зарплаты. Их деятельность заключается не только в работе с продуктами, она гораздо шире и ответственнее.

На Техника-технолога возлагаются следующие функции: осуществление оперативного контроля за качеством и соблюдением технологии приготовления пищи. Контроль соблюдения норм выхода порций. Контроль качества доставляемых продуктов, соблюдения правил их хранения и реализации. Осуществление руководства за соблюдением санитарно-гигиенических правил на пищеблоке и в помещении кафе-столовой.

«СПЕЦИАЛИСТ ПОВАРСКОГО и КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА»

На базе 9 классов:

Срок обучения 3 года 10 месяцев

Специалист поварского и кондитерского дела — это выявление некачественной продукции, проведение мероприятий по предупреждению дефектов. Формирование ассортимента продукции, пользующейся спросом. Проверка работы кухонного оборудования. Контроль за соблюдением санитарных норм. Составление технологических карт новых блюд. Контроль качества продовольственного сырья. Разработка кулинарной продукции.

