«Основное назначение МЦПК в сфере общественного питания и пищевых технологий, — говорит заместитель министра образования и науки Самарской области Лариса Загребова, — формирование программ повышения квалификации, подготовки и переподготовки специалистов, которые уже работают. Короткие и содержательные программы в центре позволяют работодателям быстро реагировать на появление новых технологий, оборудования, способов, методик, материалов. Главное — вовремя направить своих сотрудников на обучение, если в своем бизнесе не хочешь остаться на обочине. И за границу за опытом уже не надо их отправлять. Здесь, в техникуме уровень подготовки ничем не хуже, а может, и лучше».

«Технологии в нашей отрасли, — отметила директор техникума Ирина Пальчевская, — развиваются очень бурно. И мы стараемся полностью соответствовать современным требованиям. Наши выпускники всегда востребованы на рынке труда.

С высокооплачиваемой работой никаких проблем. Теперь у нас появилась возможность заняться и повышением квалификации специалистов. Для этого есть опытные педагоги и мастера кулинарного дела, передовые методики, самое современное оборудование. Центр готов к работе. Уже укомплектовано несколько групп по разным специальностям".

На открытие МЦПК в техникум приехали представители министерства образования и науки, руководители служб и центров занятости населения, профессиональных учебных заведений, социальных партнеров пищевой отрасли и общепита.

«Мы хорошо знаем техникум кулинарного искусства, — рассказывает работодатель Юрий Антропов. — У нас трудятся десятки его выпускников. Никаких претензий к ним нет. Очень хорошо знают свое дело. Обязательно воспользуемся новыми

возможностями, которые открываются перед нашими работниками с появлением учебного центра».

После церемонии торжественного открытия МЦПК в техникуме прошли мастер-классы, финал отборочного тура Всероссийского конкурса «Студенческий пир — 2015» в номинации «Русская кухня «Вареники». Были также подписаны договоры с предприятиями о совместной деятельности.