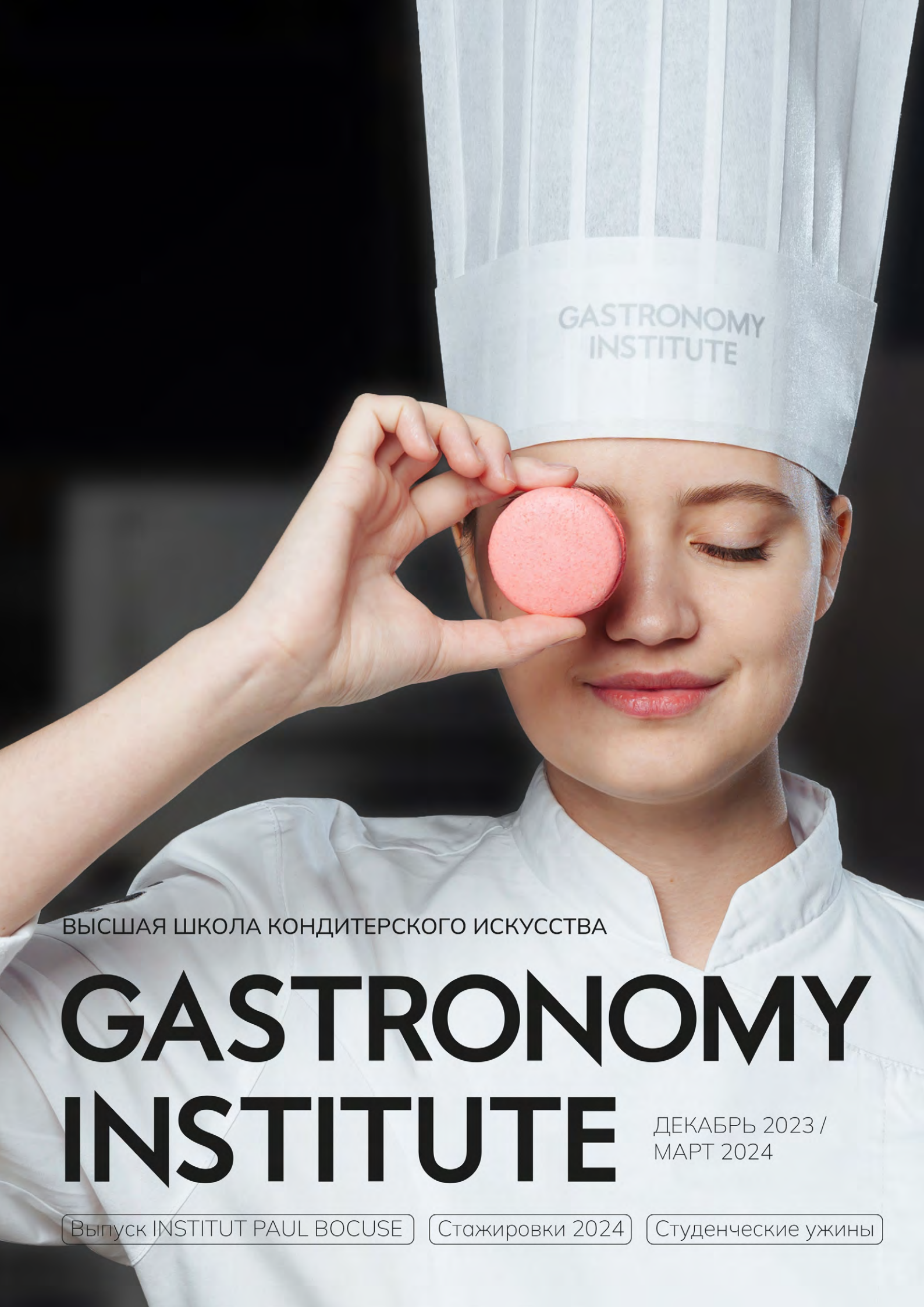


ВЫСШАЯ ШКОЛА КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА

GASTRONOMY INSTITUTE

ДЕКАБРЬ 2023 /
МАРТ 2024

Выпуск INSTITUT PAUL BOCUSE | Стажировки 2024 | Студенческие ужины

10

лекций и
мастер-классов

#ИСТОРИИ

победитель в номинации «Рестораны»
в конкурсе растущих российских брендов

04 Лекции и мастер-классы

20 Гастрономические ужины

28 Выпускной проект «Усадьба»

32 Высшая школа кондитерского искусства

3

гастрономических
ужина

6 стартапов

в рамках акселерационной
программы HealthFoodTech

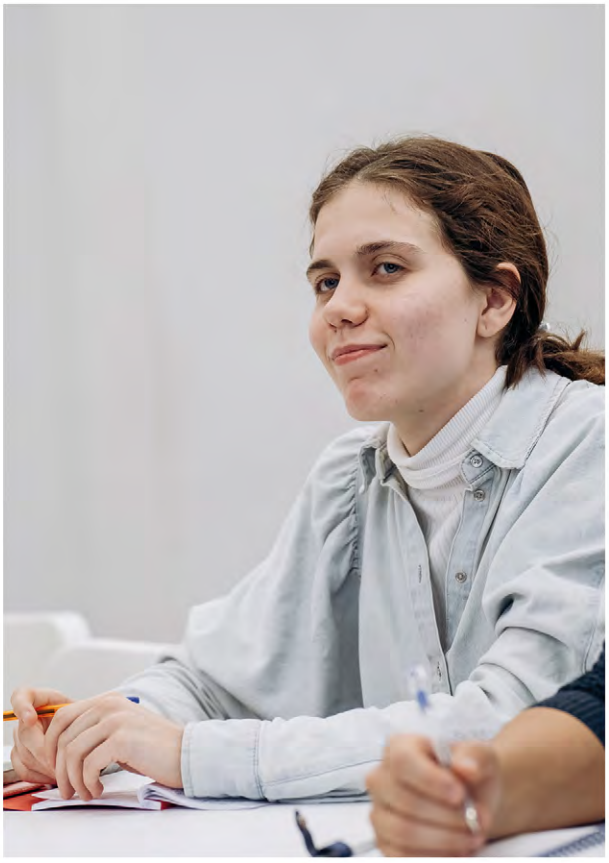
36 Выпускники

40 Внеучебная деятельность

50 Наука

56 Стажировки

ЗАЛОГ УСПЕХА — ПРОРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ



Сергей Ицков

Владивосток

основатель компании Welcomepro

лекция

«Как управлять выручкой ресторана с помощью аналитики»

Одно дело, когда повезло, и другое дело, когда ты подкрепил это методикой оценки актуальности концепции. Особенно если у тебя не один ресторан планируется. Потому что всегда везти не будет.

Александр Кислицын

Москва

Шеф-кондитер, чемпион мира по кондитерскому искусству, основатель Международной кулинарной школы VIP-Masters и двух кафе

мастер-класс

«Кондитерская витрина»

ДЛЯ УСПЕХА НЕДОСТАТОЧНО ОДНОГО ВДОХНОВЕНИЯ — ВАМ НУЖНЫ ЗНАНИЯ

Это основа, на которой строится карьера. Уделяйте время практике и совершенствованию навыков.

Я работаю на стыке дисциплин — французская классическая база, авторские подходы и локальные продукты из разных регионов.

Рустам Тангиров

Санкт-Петербург

идеолог проекта Arctic Cook

лекция

«Еда как искусство»

ЭТО БЕСКОНЕЧНОЕ ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

Евгения Колотвина

Санкт-Петербург

Доцент Санкт-Петербургского политехнического университета

лекция

«Работа в маркетинге реальных компаний»

НЕ БОЙТЕСЬ СВОИХ ЖЕЛАНИЙ

> Это то, что приведет вас к успеху в совокупности со знаниями и приобретенными навыками. Пусть вам будет досточно смелости на реализацию проектов мечты!

ГЛАВНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ НАШЕГО ДЕЛА — ДУША

Сергей Сущенко

Москва

Корпоративный бренд-шеф ресторанов Restart Vasilchuk Brothers

мастер-класс

«Корпоративные решения для здорового питания»

> Я учу свою команду любить работу и отдаваться ей на сто процентов. Люди чувствуют вашу искреннность. Она влияет на вкус, качество и результат.

Алексей Щербак

Москва

идейный вдохновитель
и основатель производства The Хлеб

лекция

«Организация хлебопекарного производства.
Работа с глютеном и без него»

Мой самый молодой стажёр —
это студентка Института гастрономии
СФУ, которая проходит стажировку
на производстве The Хлеб
и ежедневно присутствует в цехе.
Меня радует, что количество
вопросов с каждым днём
не уменьшается, а из одних
вопросов рождаются другие.

БУДЬТЕ ЛЮБОПЫТНЫМИ, НЕ СТЕСНЯЙТЕСЬ ПОКАЗАТЬСЯ НЕЗНАЮЩИМ

Егор Макаров

Москва

Шеф-повар ресторана BURO.TSUM

мастер-класс

«Обычные продукты в руках шефов.
Продукт будущего»

СЕРЬЕЗНОСТЬ, ПУНКТУАЛЬНОСТЬ, ДИСЦИПЛИНА

— залог вашего профессионального роста. Творчество и креатив — лишь верхушка айсберга. Держите в основе эти простые правила, и в совокупности со смелостью они обеспечат вам большой результат.

Анатолий Деренчук

Москва

Шеф-повар ресторана «Fish Культура»

мастер-класс

«Обычные продукты в руках шефов.
Продукт будущего»

> Я желаю каждому студенту
> не жалеть ресурсов и вкладываться
> в себя знаниями и практикой,
> повышать свою насмотренность
> и прокачивать навыки.

У ВАС ЕСТЬ ВСЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ЭТОГО!

Любовь Шульгина

Новосибирск

Бренд-шеф компании VIRTEX-FOOD

мастер-класс

«Больше, чем Азия»

> У вас есть уникальная возможность получать самую современную информацию от ведущих специалистов индустрии.
> Я хотела бы вместе с вами делать этот мир вкуснее.

ГЛАВОЕ - УМЕНИЕ СОЗДАВАТЬ

Лариса Ласкина

Новосибирск

Бренд-шеф компании VIRTEX-FOOD

мастер-класс

«Больше, чем Азия»

> С первого шага я восхищена атмосферой, техническим оснащением, а главное —

ЛЮБОВЬЮ К ПРОФЕССИИ

каждого, кто здесь работает или учится.

Зинаида Вейбер

Новосибирск

Бренд-шеф компании VIRTEX-FOOD

мастер-класс

«Больше, чем Азия»

Если мы работаем с авторскими продуктами — это безусловное вдохновение. Из профессионализма, насмотренности и любви к своему делу рождаются шедевры гастрономии.

РАБОТА С БЛЮДАМИ — ЭТО ПРОЦЕСС ВОЛШЕБСТВА!

Анна Калмыкова

Москва

Руководитель отдела маркетинга Drinkit

мастер-класс

«Дринкит - кофейня с приложением
или приложение с кофейней?»

> Айдентика бренда — это отражение вашего внутреннего мира. Не бойтесь транслировать то, что вам на самом деле нравится.

ПУСТЬ ЛЮДИ ВЛЮБЛЯЮТСЯ В ВАШЕ ВИДЕНИЕ МИРА

Юрий Шайдицкий
Москва

Старший бармен ресторана Niki
и кофейни Eleven

Сергей Струк
Москва

Бар-менеджер ресторана Niki
и кофейни Eleven

мастер-класс

«Безалкогольный русский мир»

Главное, что принесет успех
в вашем деле —

ЛЮБОВЬ К ТОМУ, ЧТО ВЫ ДЕЛАЕТЕ,

понимание для чего вы это делаете
и желание быть лучше. Звучит как база,
но именно она даст вам уверенную
основу в продвижении.

ВСЕГДА НАХОДИТЕСЬ В СОСТОЯНИИ ЛЮБОПЫТСТВА

Именно оно будет вести
вас вперед, помогая
совершенствовать навыки.

20 ЛЕТ — ЭТО ЦЕЛАЯ ЖИЗНЬ

Компания «Юнифуд» рада представить в России сливочное масло Zealandia, разработанное специально для профессионалов ресторанного и кондитерского бизнеса. Сливочное масло Zealandia производится из свежих сливок по самым строгим стандартам пищевой безопасности с использованием передовых Новозеландских технологий – это позволяет гарантировать нам самый высокий уровень качества продукта. Масло обладает превосходным вкусом и насыщенным сливочным ароматом. Сливочное масло Zealandia 100% натуральное и производится без добавления консервантов, ароматизаторов и растительных жиров. Оно обладает высокой массовой долей жира 84% и температурой плавления 33С. Однородная пластичная консистенция и технологичность масла обеспечивают легкую работу с продуктом. Масло обладает самым широким спектром использования: идеально подходит для выпечки и приготовления десертов, для жарки и приготовления соусов.

Lactalis - компания №1 в мире по производству молочной продукции.
В России компания Lactalis известна брендами President, Galbani, Parmalat, Белый Город. На сегодняшний день Lactalis в России продолжает динамично развиваться, предлагая покупателю широкий спектр вкусных и полезных продуктов. Основными приоритетами компании являются высочайшее качество производимой продукции и бережное отношение к окружающей среде.

РУССКИЙ СЕВЕР

гастрономический ужин

Шеф-повар Рустам Тангиров
(Санкт-Петербург, Arctic Cook)

За свою карьеру Рустам Тангиров открыл более 50 ресторанов и вырастил более 20 шеф-поваров по всей стране. Отправляясь в новый город или страну, шеф исследует локальные вкусы и продукты, сразу интегрируя их в блюдо. Создавая новое блюдо, он разрабатывает уникальный дизайн, раскрывающий весь его потенциал на тарелке.

ПЕРВЫЙ УЖИН В 2024 ГОДУ ОТПРАВИЛ НАС В ПУТЕШЕСТВИЕ ПО РУССКОМУ СЕВЕРУ

Рустам Тангиров, идеолог Arctic Cook, в команде со студентами Института гастрономии СФУ провёл гастрономический ужин в ресторане #Истории. Шеф создал неповторимый сет из блюд, отражающий культурное наследие северо-запада нашей страны и его уникальный кулинарный опыт. Основной упор сделан на локальные продукты арктических широт: свежую рыбу, морепродукты, дичь.

НА СТОЛАХ ЯГНЕНОК СМЕНЯЛСЯ УТКОЙ, ШУКА – НЕЛЬМОЙ, А ОЛЕНЬ – ПЕРЕПЕЛКОЙ

На ужине студенты Высшей школы ресторанного менеджмента получили от шефа ценные советы по искусству сторителлинга и вовлечения гостя, а студенты Высшей школы гастрономии от INSTITUT LYFE EXECUTIVE EDUCATION поработали плечом к плечу с шефом, перенимая авторские техники.

РЕСТОРАННЫЕ ВЕДОМОСТИ

главный издательский
проект для профессионалов
индустрии питания

restoved.ru

MasterGlass

комплексное оснащение ресторанов,
кафе, баров посудой, предметами
сервировки, инвентарем
и оборудованием

masterglass.ru

ICEL

португальская компания,
специализирующаяся на производстве
высококачественных кухонных ножей
и аксессуаров

icel.pt

VIRTEX FOOD

современная
производственная компания,
выпускающая соусы,
маринады и приправы

virtex-food.ru

ArtStyle

команда, которая реализует
проекты в области брендинга,
дизайна архитектурной среды
и дизайна интерьера

artstyle.su

Альфа-Бизнес

производство промышленного холода,
технологического, холодильного,
климатического, торгового,
весового оборудования

alfa-biz.ru

GUZMAN FOOD SERVICE

профессиональные
решения для кондитеров

guzman.ru

Торто мастер

сеть уютных магазинов для
кондитеров и любителей
по всей России

tortomaster.ru

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ УЖИНЫ СТУДЕНТОВ ИНСТИТУТА ГАСТРОНОМИИ СФУ

Студенты с третьего курса имеют возможность самостоятельно организовывать гастрономические ужины, разрабатывая всё от концепции вечера и создания декораци до проработки блюд, стратегии маркетинга и финансирования.

В реализации ужина студентам помогает куратор, который поэтапно направляет группу от идеи до реализации проекта.

Каждый ужин проходит защиту перед преподавателями и приглашенными специалистами-практиками по маркетингу и финансам, шефами и инвесторами.

После проведения ужина команда готовит отчет и выступает перед экспертами, анализируя проведенную работу.

гастрономический ужин

[БИОМЫ]

– ЭТО ОБШИРНЫЕ ТЕРРИТОРИИ,
ОБЪЕДИНЕННЫЕ ОБШИМ КЛИМАТОМ,
ФЛОРОЙ И ФАУНОЙ

В этот вечер мы путешествовали по биомам,
погружаясь во вкусовые особенности каждого из них.

Студенты третьего курса Института гастрономии СФУ готовили этот гастрономический ужин 5 месяцев, подбирая каждую деталь, чтобы сложить полный пазл из эмоций и блюд.

Команда студентов поработала со всеми сенсорами восприятия: вкус, цвет, звук, ароматы. Они сделали все для того, чтобы вы смогли услышать холод тундры, свежесть моря, прочувствоват пение птиц и шум волн.

гастрономический ужин

СЕМЬ

ИСКУШЕНИЙ, ГАСТРОНОМИЕСКИХ КУРСОВ, РАЗНЫХ ОБРАЗОВ

Событие-дебют: это первый гастрономический ужин, который был разработан студентами Высшей школы ресторанного менеджмента.

Ребята собрали инициативную команду, проработали идею, костюмы, сняли промо-ролик для продвижения ужина в соцсетях, разработали стратегию маркетинга и пригласили профессионального актера театра для создания атмосферы настоящего гастрономического спектакля.

И вот мы погрузились в мир эстетики и человеческих искушений: внимание к каждой детали на тарелке, сторителлинг перед подачей и вечер, наполненный сюрпризами.

В декабре студенты четвертого курса Высшей школы гастрономии от INSTITUT LYFE EXECUTIVE EDUCATION запустили свой выпускной проект – ресторан русско-французской кухни «Усадьба».

Реализация собственного ресторана является обязательным пунктом французской программы обучения.

Студенты занимались не только проработкой меню, но и поиском партнеров, логистикой, финансами, дизайном и маркетингом проекта.

ВЫПУСКНОЙ ПРОЕКТ БЫЛ ОТКРЫТ НА БАЗЕ РЕСТОРАНА #ИСТОРИИ С 4 ПО 15 ДЕКАБРЯ.

Гостей ждали разные форматы: завтраки, обеды, гастрономические ужины и ярмарка. Команда внимательно подошла к реализации гастрономических ужинов – каждый курс сопровождала постановка от профессиональных актеров театра.

ЯРМАРКА СОБРАЛА МАСТЕРОВ РУКОДЕЛИЯ,

а гостей угощали свежей выпечкой и горячими напитками.

В МЕНЮ УДАЧНО ПЕРЕПЛЕЛИСЬ ФРАНЦУЗСКИЕ И РУССКИЕ РЕЦЕПТЫ С СИБИРСКИМ АКЦЕНТОМ

Две недели,
тысячи улыбок и
впечатляющие цифры:

38 выпускников Института гастрономии СФУ

11 завтраков

9 обедов

2 уникальных гастрономических ужина-спектакля

1 яркая ярмарка с кружевными блинами

2500 единиц съеденной румяной выпечки

3400 гостей

МЫ РАДЫ БЫЛИ ВМЕСТЕ С ВАМИ ОКУНУТЬСЯ В АТМОСФЕРУ КУПЕЧЕСКОЙ УСАДЬБЫ, ПОПРОБОВАТЬ НОВЫЕ ВКУСЫ, СОЧЕТАНИЯ И ЭМОЦИИ!

Впереди у ребят финальная полугодовая стажировка в ресторанах всего мира, написание выпускной квалифика-ционной работы и долгожданное вручение диплома.

ИНСТИТУТ ГАСТРОНОМИИ СФУ ОТКРЫВАЕТ ВЫСШУЮ ШКОЛУ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА

Новая программа объединит практики ведущих кондитеров России и экспертизу лучшего образовательного проекта по версии Премии Russian Creative Awards 2022. Первые студенты начнут обучение уже 1 сентября 2024 года.

Программа Высшая школа кондитерского искусства предназначена для тех, кто хочет освоить профессии кондитера, пекаря или стать предпринимателем, менеджером по развитию продукта, консультантом по кондитерским изделиям, руководителем предприятий питания или владельцем кондиторий. Продолжительность обучения составит 4 года.

Нина Тарасова

шеф-кондитер международного уровня,
телеведущая, автор кулинарных книг
и приглашенный шеф-преподаватель
Института гастрономии СФУ

« Я ОЧЕНЬ РАДА, ЧТО СЕЙЧАС ОТКРЫВАЕТСЯ ПРОГРАММА КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА, КОТОРАЯ СМОЖЕТ ЗАКРЫТЬ **КАДРОВЫЙ ГОЛОД** В ПРОФЕССИИ КОНДИТЕРА И ДАТЬ ИНДУСТРИИ **БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОФЕССИОНАЛОВ.** »

Уникальное преимущество программы — в коллаборации Института гастрономии Сибирского федерального университета и ведущих кондитеров России. Кураторы и партнёры образовательной программы — Bellini Gastronomic Ecosystem, Нина Тарасова (шеф-кондитер международного уровня), Вера Никандрова (консультант международного уровня по кондитерскому искусству), Надежда Сабурова (бренд-кондитер Bellini Gastronomic Ecosystem), Елена Мельник (основатель кондитерской лаборатории «Мельница») и др.

Основная часть программы состоит из дисциплин, связанных с управлением кондитерскими технологическими процессами, безопасностью продуктов питания, их химическим составом и техниками кондитерского мастерства.

Также предусмотрен большой пул дисциплин управленческого характера: стратегическое развитие, проектный менеджмент, маркетинг, HR и др.

Дисциплины, направленные на формирование предпринимательских скиллов, позволят выпускникам открыть свой стартап сразу по окончании института в рамках программы «Стартап как диплом».

В программе значительное внимание уделяется профессиональным иностранным языкам - английскому и французскому.

Будущих студентов ждут практикоориентированное обучение, регулярные мастер-классы ведущих российских и зарубежных кондитеров, стажировки в лучших ресторанах и кондитерских мира и России, менторство и наставничество партнеров программы, индивидуальное сопровождение и поддержка талант-менеджеров.

В процессе обучения студенты будут изучать химию и физику технологических процессов в кондитерском деле, освоят современных техники изготовления кондитерских изделий. Благодаря профильному обучению в сфере менеджмента будущие выпускники будут обладать навыками управления командой в кондитерском бизнесе.

Вера Никандрова

приглашенный шеф-преподаватель Института гастрономии СФУ, международный консультант по кондитерскому искусству

Высшая школа кондитерского искусства
код программы: 38.03.02.35 (менеджмент)
бакалавриат / 4 года / очная форма
стоимость обучения - 390 000 руб. / год

ВРУЧЕНИЕ ДИПЛОМОВ

PAUL INSTITUT BOCUSE

5 стран пересекли дипломы, чтобы оказаться в руках у ребят.
Теперь их ждёт великое будущее.

В январе мы встретились с выпускниками Высшей школы гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE 2023 для торжественного вручения французских дипломов.

Это знаковое событие в жизни института, которое доказывает –

У НАС *УЖЕ* ПОЛУЧИЛОСЬ!

Мы – часть легендарного гастрономического вуза, а наши выпускники – шеф-повара международного уровня.

ВЫПУСКНОЙ МАГИСТРОВ

Первые магистры программы «Стратегическое управление в индустрии гостеприимства» с успехом окончили обучение в Институте гастрономии СФУ.

Согласно программе обучения, студенты выбирают направления научных исследований, изучают действующие практики стратегического управления и менеджмента проектов, работают над внедрением улучшений на основе своих магистерских диссертаций.

СРЕДИ СТУДЕНТОВ ПРИВЛЕЧЁННЫЕ ПРЕПОДАВАТЕЛИ ИНСТИТУТА ГАСТРОНОМИИ СФУ, ТАЛАНТ-МЕНЕДЖЕР ВЫСШЕЙ ШКОЛЫ РЕСТОРАННОГО МЕНЕДЖМЕНТА И РУКОВОДИТЕЛЬ МОЛОДЁЖНОГО ЦЕНТРА ИГ.

2 МЕСТО

В НОМИНАЦИИ «ЭСТРАДНЫЙ ВОКАЛ»

В состав команды вошли студенты разных курсов, магистранты и сотрудники

3 МЕСТО

В РЕЙТИНГОВОМ ЗАЧЁТЕ

Школы актива молодёжных центов СФУ

«ВАСЯ НАКОРМИТ» НОВОГОДНИЙ ВЫПУСК

Василий Емельяненко запустил гастро-турне по городам страны: в декабре в Красноярске, Кемерово и Туле прошли мастер-классы от шефа.

Первый мастер-класс прошел в Красноярске 3 декабря. Василий рассказал, как приготовить любимый зимний салат, и вместе со студентами Института гастрономии СФУ угостил всех гостей 100кг оливье и 100 литрами таежного чая!

ИЗ СИБИРИ *со вкусом*

«Из Сибири со вкусом» — это первый документальный сериал о развитии ресторанной индустрии Красноярска от Студии 98.

Это гастрономическое путешествие не только по Красноярску и его лучшим ресторанам, но и по всей Енисейской Сибири в плане гастрономической матрицы, продуктов и блюд. На примере красноярской гастрономии команда рассказала о выдающихся личностях, настоящих предпринимателях и мастерах своего дела: от руководителей и бренд-шефов до дизайнеров и работников ресторанов. Путешествуя по ключевым точкам становления красноярской гастрономии, объясняеется, , почему город-миллионник из центральной Сибири имеет полное право претендовать на звание гастрономической столицы России.

Вы узнаете с чего начиналась история Bellini Gastronomic Ecosystem, 075 GROUP, Berrywood Family и ресторана FRESCO. А в третьей части сериала услышите историю появления Института гастрономии СФУ от директора института — Алексея Горенского.

GASTREET

В декабре команда рестораторов и бизнесменов #REBRO посетила Институт гастрономии СФУ, познакомилась с особенностями обучения в институте. Генеральный продюсер и основатель GEF и GASTREET SHOW Евгения Суфиянова рассказала студентам историю одного ковра — уникальный маркетинговый кейс. Совладелец ресторанного холдинга Welcome Group Максим Коновалов поделился принципами управления большой сетью ресторанов и взглядом на рестораны через призму бизнеса и структуры.

МЫ ОБОЖАЕМ ЗНАКОМИТЬСЯ И ПОДДЕРЖИВАТЬ СВЯЗЬ СКВОЗЬ ВРЕМЯ И ГОРОДА - ГОРДИМСЯ БЫТЬ ЧАСТЬЮ ЭТОЙ СИЛЬНОЙ ИНДУСТРИИ!

ВЫСТАВКА ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

MITT — Международная выставка туризма и индустрии гостеприимства, которая проходит в Москве уже 29 лет.

Это международная деловая площадка для стран, регионов и компаний со всего мира, которые представляют свои продукты и услуги на российском рынке.

Участники и посетители выставки имеют возможность встретиться с представителями мировых туристических ассоциаций, регуляторами отрасли, найти новых клиентов и партнёров, а также узнать о трендах в сфере туризма и индустрии гостеприимства на уникальных мероприятиях деловой программы.

Специально для выставки были приглашены ведущие специалисты региона в различных областях. О гастрономических традициях региона на примере единственного в России вуза, который выпускает шеф-поваров, рассказали преподаватель-практик Института гастрономии СФУ Евгений Баранников и студент Высшей школы гастрономии от INSTITUT LYFE EXECUTIVE EDUCATION Семён Ежов.

Туристский информационный центр Красноярского края впервые стал участником MITT. С 19 по 21 марта гости мероприятия познакомились с уникальными туристическими возможностями Красноярского края на большом и многоплановом стенде, главным лейтмотивом которого стали река Енисей, творчество Виктора Астафьева и 90-летие образования региона.

VI ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНГРЕСС РЕСТОРАТОРОВ

Директор Института гастрономии СФУ и соучредитель Bellini Gastronomic Ecosystem Алексей Горенский стал победителем в номинации «За вклад в развитие ресторанной индустрии России» по версии профессиональной премии «Признание» в рамках VI Всероссийского конгресса рестораторов ТОП-100 «Ход короля».

ВСЕМИРНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ МОЛОДЕЖИ

Всемирный фестиваль молодежи — это самое масштабное молодежное событие в мире: фестиваль принял 20 000 российских и иностранных молодых лидеров в сфере бизнеса, медиа, международного сотрудничества, культуры, науки, образования, волонтёрства и благотворительности, спорта, различных сфер общественной жизни, а также подростков, представляющих различные детские организации и объединения.

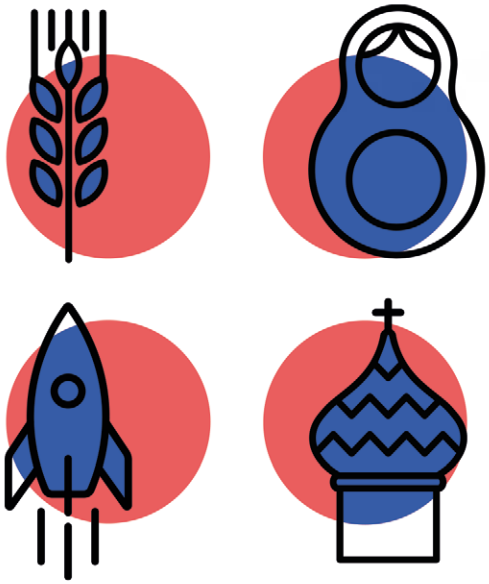
фото: Гастрономическая карта Росссии

фото: Гастрономическая карта Росссии

Преподаватель-практик Максим Черевиченко, студенты Института гастрономии СФУ — Семён Ежов, Анна Земцова и Азамат Джусупов представляли Красноярский край на площадке гастрофестиваля «Россия на вкус» в рамках ВФМ.

Тугунок, нельма, оленина, цукаты из шишек, десерт из брусники, кедровых орешков и мёда — всё это не далёкие рецепты, а наследие Сибири.

Проект реализуется при поддержке Президентского фонда культурных инициатив в рамках проекта «Гастрономическая карта России». Организатором фестиваля выступил проект «Гастрономическая карта России» совместно с арт-кластером «Таврида».



Знай наших

конкурс растущих российских брендов

По результатам конкурса растущих российских брендов «Знай наших», организованного АСИ и Фондом Росконгресс при поддержке ВЭБ.РФ, более 2 000 брендов из разных регионов страны получат поддержку от 60 партнеров проекта. Церемония награждения прошла 29 февраля в Москве на площадке ВЭБ Центра.

Победителями в пяти основных конкурсных номинациях – IT, высокие технологии, креатив, продукты питания и потребительские товары – стали 15 брендов

УЧЕБНЫЙ РЕСТОРАН **#ИСТОРИИ** ПРИ ИНСТИТУТЕ ГАСТРОНОМИИ СФУ СТАЛ **ПОБЕДИТЕЛЕМ** В НОМИНАЦИИ «РЕСТОРАНЫ» ПРИ ПАРТНЁРСТВЕ NOVIKOV GROUP.

МЕРЧ, ДЛЯ ТЕХ,
КТО УМЕЕТ
МЕЧТАТЬ,
И ДЛЯ КОГО
НЕ СУЩЕСТВУЕТ
СЛОВО
«НЕВОЗМОЖНО»

bēfab

be-fab.ru

Общество
с ограниченной
ответственностью
«Гастрономика»
ИНН 2464248132 /
ОГРН 1122468063365

ASKO

Inspired by Scandinavia

ASKO — ведущий скандинавский бренд бытовой и профессиональной техники премиум-класса, гордящийся своим 70-летним наследием. Продукция ASKO сочетает традиции искусного производства, ориентированные на потребителя инновации и великолепный дизайн.

С 1950 ГОДА МИЛЛИОНЫ ПРОФЕССИОНАЛОВ И ОБЫЧНЫХ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ С УДОВОЛЬСТВИЕМ ПОЛЬЗУЮТСЯ ТЕХНИКОЙ ASKO.

Истинное мастерство переплелось с традициями рационального и практического решения проблем. Когда скандинавские изобретения соединяются со скандинавским дизайном, происходит волшебство. Именно это случилось с уникальным разводным ключом, запатентованным шведским изобретателем в 1892 году.

В 50-х годах прошлого века бренд ASKO начал свой путь в качестве небольшой компании по производству бытовой техники. С тех пор техника бренда была щедро отмечена наградами за дизайн, функциональность и инновационные технологии.

СЕГОДНЯ, СПУСТЯ 70 ЛЕТ, БЫТОВАЯ ТЕХНИКА ASKO СООТВЕТСТВУЕТ САМЫМ ВЫСОКИМ СТАНДАРТАМ ДИЗАЙНА, КАЧЕСТВА И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ.

ASKO является партнером и спонсором Института гастрономии СФУ, предоставляя профессиональное оборудование для создания лучших условий обучения и работы с продуктами и вином.

Философия бренда — страсть к разработке бытовой техники, которая непременно займет почетное место в вашем доме, которую вам будет приятно использовать, которая будет заботиться о вас и вашей семье, а также вдохновлять вас заниматься тем, что вам действительно нравится.

С 1995 года все наши предприятия сертифицированы в соответствии со стандартом ISO 9001. Таким образом, вы можете быть уверены, что вся наша продукция отличается высочайшим качеством.

АЛЕКСАНДР СЫСОЕВ СТАЛ СТРАТЕГИЧЕСКИМ ПАРТНЁРОМ ИНСТИТУТА ГАСТРОНОМИИ СИБИРСКОГО ФЕДЕРАЛЬНОГО УНИВЕРСИТЕТА

Александр Сысоев — одна из ключевых фигур российской гастрономии, самый известный инвестор (в портфеле больше 60 проектов), создатель Российского Ресторанного Фестиваля и ресторанного гида GreatList.ru.

В 2023 году был создан Фонд развития Института гастрономии. Цели Фонда: модернизация образовательных программ, развитие профессионализма и талантов студентов и сотрудников, создание благоприятной среды для взаимодействия бизнеса и образования.

Александр вошел в попечительский совет Фонда и будет поддерживать стипендией молодые таланты, принимать активное участие в вовлечении индустриальных партнёров. А сам фонд будет поддерживать инициативы студентов и выпускников финансово, информационно и технически, содействовать реализации научной деятельности.

5-6 февраля Институт гастрономии СФУ

ПОСЕТИЛА ДЕЛЕГАЦИЯ ИЗ НИЖНЕГО НОВГОРОДА

Этот визит стал ответным и проходил в рамках подготовки к началу реализации в Нижнем Новгороде сетевой образовательной программы

В составе делегации: заместитель губернатора Нижегородской области Олег Беркович, министры туризма и молодежной политики, собственники и шеф-повара ведущих ресторанных групп, представители науки и образования региона.

Результатом встречи станет проект создания в Нижнем Новгороде современного колледжа, в котором будут обучать будущих поваров и кондитеров по сетевой программе с полным сопровождением учебного процесса командой института.

«КУЛИНАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ МАСТЕРСТВО ОТ ИНСТИТУТА ГАСТРОНОМИИ СФУ»

INVEST DAY

Студенты Института гастрономии СФУ представили собственные стартапы на Invest Day перед потенциальными инвесторами в рамках акселерационной программы HealthFoodTech.

Э'POTAGE

Крем-суп в одноразовых стаканчиках в формате обеда.

Авторы: София Монакова и Андрей Лавров

SIMPLEKID'SFOOD

Платформа с рецептами для детей, которая формирует здоровую модель пищевого поведения.

Авторы: Екатерина Туник, Полина Колпакова и Екатерина Колесникова

ÉCLAIR BY KATAEVA

Сытные и сладкие эклеры.

Автор: Полина Катаева

FOODMAP

Каждый найдет, где поесть. Стартап, помогающий в одном приложении найти подходящее место для обеда, посмотреть меню и забронировать столик.

Авторы: Семён Ежов, Анастасия Ельцова и Ярослав Гора

LUNCH LAYOUT

Приложение с дополненной реальностью для демонстрации блюд.

Авторы: Никита Назаров, Михаил Борисенко, Кирилл Кучкин, Леонид Горбунов

WAKE-CUP

Кофе ближе, чем кажется! Система накопления баллов, привязанная к индивидуальной успеваемости студента.

Авторы: Никита Сиротинин, Алекс Согава, Юлия Казаник, Андрей Тен, Мария Вакарева

Одним из победителей акселерационной программы HealthFoodTech стал проект Lunch layout. В проекте приняли участие студенты Института гастрономии СФУ и студенты Института космических и информационных технологий СФУ. Проект нашел партнера по апробированию концепции, а сейчас команда находится в поиске инвестора и готовится подавать заявку на получение финансирования студенческого стартапа.

healthfoodtech.ru

Bonduelle

La nature, notre futur

С 1853 года семейная компания Bonduelle предлагает лучшие дары природы.

Bonduelle — компания, выпускающая овощные смеси, консервы и замороженные овощи, известная сегодня более чем в 80 странах мира.

Миссия компании: вдохновлять людей расширять рацион растительным питанием для их благополучия и здоровья планеты.

Главные пункты стратегии —

УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ И ЗАБОТА О ПРИРОДЕ

Bonduelle заботится о благополучии будущих поколений. Как и 170 лет назад, это семейная компания, поэтому с социальной и экологической точек зрения приоритеты компании —

ПИТАНИЕ, ЛЮДИ И ПЛАНЕТА

Применение инновационных технологий для сохранения вкуса и витаминов в овощах

Чтобы овощи попадали на завод всего за несколько часов после сбора, Bonduelle выращивает овощи рядом с производством

Полный контроль качества и безопасности продукции на каждом этапе: от выращивания овощей и сбора урожая до тарелки потребителя.

В феврале 2024 года в учебном ресторане #Истории было запущено меню, разработанное в коллаборации с Bonduelle. Три недели гости знакомились со свежими рецептами, в которых главными героями стали овощи.

Bonduelle является надежным партнером Института гастрономии СФУ, предоставляя продукты для практики на кухнях и поддерживая нас на протяжении многих лет.

СТАЖИРОВКИ СТУДЕНТОВ 2024

111	6	20	71	7
студентов	стран	городов	ресторанов в России	ресторанов за рубежом

Biologie
Москва
(2 студента)

Шеф-повар - Екатерина Алехина

Björn
Москва
(1 студент)

Шеф-повар — Андрей Федосеев

Белуга
Москва
(1 студент)

Шеф-повар — Евгений Викентьев

Grand Cru
Москва
(2 студента)

Шеф-повар — Давид Эммерле

SAVVA
Москва
(2 студента)

Шеф-повар — Андрей Шмаков

Selfie
Москва
(2 студента)

Шеф-повар — Анатолий Казаков

White rabbit
Москва
(3 студента)

Шеф-повар — Владимир Мухин

Auyl
Алматы
(1 студент)

Шеф-повар — Руслан Закиров

aheste
Стамбул
(2 студента)

Шеф-повар — Didem Çetin

Babushka
Дубаи

(1 студент)

Шеф-повар — Вячеслав Гнедовский

DUO gastrobar
Дубаи

(1 студент)

Шеф-повар — Дмитрий Блинов

ryunique
Сеул

(1 студент)

Шеф-повар — Ryu Tae Hwan

Selfie
Астана

(1 студент)

Шеф-повар — Евгений Чеканин

Bourgeois Bohemians
Санкт-Петербург

(2 студента)

Шеф-повара — Артем Гребенщиков, Алексей Гребенщиков

BURO. TSUM
Москва

(1 студент)

Шеф-повар — Егор Макаров

Commons
Санкт-Петербург

(1 студент)

Шеф-повар — Александр Галуза

deep fried friends
Москва

(2 студента)

Шеф-повар — Антон Ковальков

EM
Санкт-Петербург

(1 студент)

Шеф-повар — Валерия Скуратова

Franky Woo
Красноярск

(2 студента)

Шеф-повар — Петр Хрущев

Frantsuza Bistro
Санкт-Петербург

(1 студент)

Шеф-повар — Иван Фролухин

Fresa's
Санкт-Петербург

(1 студент)

Шеф-повар — Антонио Фреза

FRESCO, FRESCO Asia
Красноярск

(2 студента)

Шеф-повар — Хайям Аминов

Grace Bistro
Москва

(2 студента)

Шеф-повар — Владимир Чистяков

Grecco
Санкт-Петербург

(1 студент)

Шеф-повар — Антон Счетчиков

Inner
Санкт-Петербург

(1 студент)

Шеф-повар — Алексей Алексеев

Jerome
Санкт-Петербург

(1 студент)

Шеф-повар — Павел Циклинский

Jun
Москва

(2 студента)

Шеф-повар — Артемий Лопатин

Kitchen
Екатеринбург

(1 студент)

Шеф-повар — Сергей Мирошников

Krasota
Москва

(2 студента)

Шеф-повар — Ликарион Солнцев

La Biga pizza&pasta bar
Санкт-Петербург

(2 студента)

Шеф-повар — Даниил Сычев

La famille
Красноярск

(1студент)

Шеф-повар — Евгений Евдокимов

La Poste
Москва

(2 студента)

Шеф-повар — Оксана Кузнецова

Leo Wine&Kitchen
Ростов-на-Дону

(1 студент)

Шеф-повар — Максим Любимов

Londri
Москва

(3 студента)

Шеф-повар — Александр Штепа

Maya
Москва

(2 студента)

Шеф-повар — Том Халпин

Minerals
Санкт-Петербург

(2 студента)

Шеф-повар — Егор Никонов

MØS
Москва

(1 студент)

Шеф-повар — Виталий Тихонов

Mr. Bo
Санкт-Петербург

(1 студент)

Шеф-повар — Дмитрий Богачев

NIQA pâtisserie & café
Москва

(1 студент)

Шеф-повар — Лиза Батт

N`kei
Красноярск

(3 студента)

Шеф-повара — Никита Хлыновский, Алексей Кущенко

Nolan Wine&Kitchen
Пермь

(1 студент)

Шеф-повар - Антон Оборин

Oggi bistro
Санкт-Петербург

(1 студент)

Шеф-повар - Евгений Югай

Oltremare
Москва

(1 студент)

Шеф-повар — Эмануэле Поллини

Onest
Москва

(2 студента)

Шеф-повар — Мирко Дзаго

Pame
Санкт-Петербург

(1 студент)

Шеф-повар - Марсель Хабиров

Pinot Noir
Ростов-на-Дону

(1 студент)

Шеф-повар - Мишель Кристманн

Piu Piu
Москва

(1 студент)

Шеф-повар — Денис Парамонов

René
Санкт-Петербург

(2 студента)

Шеф-повар — Роман Киселев

All seasons
Санкт-Петербург

(1 студент)

Шеф-повар — Сергей Ярославцев

Sage
Москва

(2 студента)

Шеф-повар — Дмитрий Голенин

Animals
Санкт-Петербург

(2 студента)

Шеф-повар - Александр Пименов

SVET
Москва

(2 студента)

Шеф-повар — Станислав Песоцкий

The ХЛЕБ
Москва

(1 студент)

Шеф-повар - Алексей Щербак

Tunguska
Красноярск

(1 студент)

Шеф-повар — Николай Бобров

Harvest
Санкт-Петербург

(1 студент)

Шеф-повар — Дмитрий Блинов

Hayrik
Ереван

(1 студент)

Шеф-повар — Нвер Минасян

Hunt
Санкт-Петербург

(2 студента)

Шеф-повар — Евгений Зоров

Ugli-ugli
Краснодар

(1 студент)

Шеф-повар — Андрей Матюха

Wine Gogh
Санкт-Петербург

(1 студент)

Шеф-повар — Илья Ставенский

Yauza-place
Москва

(1 студент)

Шеф-повар — Андрей Лапин

yia yia
Краснодар

(2 студента)

Шеф-повар — Илья Елефтериади

zuka
Казань

(1 студент)

Шеф-повар — Дмитрий Попов

ZUMA
Владивосток

(1 студент)

Шеф-повар — Егор Анисимов

075 please
Красноярск

(2 студента)

Шеф-повар — Александр Спиридонов

075 please
Москва

(1 студент)

Шеф-повар — Александр Кучеров

15/86
Воронеж

(1 студент)

Шеф-повар — Андрей Лушников

Барабуля
Сочи

(1 студент)

Шеф-повар — Дамир Галимов

Баран-Рапан
Сочи

(1 студент)

Шеф-повар — Андрей Грязев

Гвидон
Москва

(2 студента)

Шеф-повар — Анатолий Казаков

Жан Хуан Лу
Новосибирск

(1 студент)

Шеф-повар — Павел Коледин, Максим Штеркель

Крабы-кутабы
Москва

(1 студент)

Шеф-повар — Артем Мартиросов

Л.Е.С.
Москва

(1 студент)

Шеф-повар — Валерий Чигарнов

Лес и степь
Братск

(1 студент)

Шеф-повар — Дмитрий Зан

Птичка-невеличка
Краснодар

(1 студент)

Шеф-повар — Владимир Степаненко

Супра
Владивосток

(1 студент)

Шеф-повар — Александр Левин

Турандот
Москва

(1 студент)

Шеф-повар — Дмитрий Еремеев

BarDo
Иркутск

(2 студента)

Шеф-повар — Кириллова Александра

Harvest
Санкт-Петербург

(1 студент)

Шеф-повар — Дмитрий Блинов

KENWOOD

kenwood.ru

Kenwood — английская компания, более 70 лет с успехом создающая новые представления о домашней кухне. В конце 2021 года нашим партнёром стал крупнейший производитель кухонной техники KENWOOD. Теперь одна из кондитерских аудиторий полностью оборудована новым поколением кухонных машин Kenwood Cooking chef XL.

simple
group

УНИКАЛЬНОЕ ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА

учим управлять ресторанами и открывать собственные

ПОДРОБНЕЕ
ОБ ИНСТИТУТЕ

INSTITUT Lyfe EXECUTIVE Education

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ | SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY

GASTRONOMY INSTITUTE

BELLINI
GASTRONOMIC ECOSYSTEM