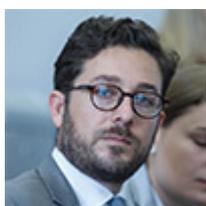


# Представители ведущего гастрономического вуза мира посетили СФУ

14 февраля 2018 года делегация Института Поля Бокюза (IPB, Франция) посетила Сибирский федеральный университет. Стороны обсудили перспективы развития гастрономического образования в Красноярском крае на базе [Высшей школы ресторанного менеджмента](#) (ВШРМ) Торгово-экономического института СФУ и вопрос создания в Красноярске представительства Института Поля Бокюза.



Руководитель международного отдела IPB **Маттье Мутон** рассказал, что Школа гостиничного дела, менеджмента ресторанов и кулинарного искусства была создана в Лионе в 1990 году и получила признание во всём мире. Так, все выпускники трудоустраиваются в течение года, а 33 % из них создают свои предприятия в течение пяти лет после окончания обучения.

*«На данный момент в школе существует три направления подготовки: „менеджмент гостиничного дела“, „кулинарное искусство“ и „ресторанный менеджмент“, — и с сентября 2018 года мы открываем бакалавриат по направлению „управление продовольственными услугами“. Есть также магистратура в области менеджмента. Представительства института открыты в 17 странах мира: Канаде, Греции, Японии, ЮАР, Великобритании, Финляндии, Корее, Чили и т. д. В России представительств института, которые бы осуществляли академическое обучение, на данный момент нет», — отметил Маттье Мутон.*

В свою очередь, и. о. ректора СФУ **Владимир Колмаков**, отметил, что в Красноярске большими темпами развивается ресторанный и гостиничный бизнес. СФУ как инновационный университет должен реагировать на запросы работодателей и заниматься подготовкой специалистов в этой области.



*«Было бы смело с нашей стороны утверждать, что мы являемся лидерами по гастрономическому образованию. Но уже сейчас у нас есть сильный бизнес-партнёр — Bellini group, который, как мы надеемся, сможет выступить катализатором и позволит успешно решать образовательные задачи в интересах края. Год назад мы создали совместный проект по прикладному бакалавриату — Высшая школа ресторанного менеджмента, а сегодня вовлечены в ещё один перспективный проект — сотрудничество с Институтом Поля Бокюза, — рассказал Владимир Иннокентьевич. — Представители института уже встретились с губернатором края, сегодня знакомятся с СФУ, предусмотрено знакомство с гостиничным и ресторанным сектором Красноярска. В том случае, если их устроит увиденное, и руководство института посчитает Красноярск перспективным для открытия представительства, СФУ получит очень хорошего партнёра. Предусмотрено как базовое, так и дополнительное образование, и возможно обучение в магистратуре на базе Высшей школы ресторанного менеджмента Торгово-экономического института».*

## Справка

Институт Поля Бокюза (1926–2018) назван в честь ресторатора, признанного «лучшим поваром XX века». Институт принимает около 1000 студентов и предлагает разные программы обучения, от коротких интенсивных курсов для профессионалов и любителей до полноценного высшего образования: программы бакалавриата рассчитаны на три или четыре года. В последний год обучения студенты выбирают одну из трёх специализаций, которая и будет указана в дипломе. Основная часть обучения проходит в пригороде Лиона, в здании XIX века и современном корпусе, включающем 12 лабораторий-кухонь, пять ресторанов (в том числе один экспериментальный), учебный бар, исследовательский центр, учебные классы, школы чая и кофе и дегустационный центр.

Магистерские программы рассчитаны на 16–18 месяцев и проходят в кампусах в Лионе, Шанхае, Хельсинки или Ставангере.

*[Пресс-служба СФУ](#), 14 февраля 2018 г.*

© Сибирский федеральный университет. Редакция сайта: +7 (391) 246-98-60, [info@sfu-kras.ru](mailto:info@sfu-kras.ru).

Адрес страницы: <http://news.sfu-kras.ru/node/19958>