

Представители INSTITUT PAUL BOCUSE оценили готовность Института гастрономии СФУ к новому набору

18 июня 2019 года делегаты ведущего гастрономического вуза мира INSTITUT PAUL BOCUSE (Институт Поль Бокюз, Франция) посетили с визитом Сибирский федеральный университет, где встретились с руководством вуза и обсудили финальные вопросы, касающиеся первого набора, обучения и стажировок будущих студентов Института гастрономии. Напомним, Институт гастрономии — это совместный проект СФУ, INSTITUT PAUL BOCUSE и Bellini group, первый набор стартует уже 20 июня 2019 года.



В состав делегации из Франции вошли менеджер международных программ INSTITUT PAUL BOCUSE Беллон Софи Вероник, шеф-повар департамента развития международных программ Моис Максим Луи и менеджер по развитию Анжелика Хлебцевич. На встрече с руководством СФУ они рассказали о принципах, на которых базируется образование шеф-поваров мирового уровня и которые будут реализованы в Институте гастрономии.

Так, впервые в России студенты СФУ будут изучать кулинарный менеджмент, перенимая опыт у ведущих российских и зарубежных преподавателей, представителей Bellini group, экспертов в области менеджмента, маркетинга, развития бизнеса. С первого курса студенты будут проходить практику в успешных ресторанах, учиться выбирать поставщиков и продукты. Также их ждут постоянные стажировки в известных ресторанах России и Европы, углублённое изучение английского и французского языков.

По словам менеджера международных программ INSTITUT PAUL BOCUSE **Беллон Софи Вероник** в основу обучения по программе кулинарного менеджмента в Институте гастрономии СФУ также лягут бизнес-дисциплины, модули по коммуникации, театральному искусству, психологической устойчивости и цифровым технологиям.



«Мы больше не говорим о знаниях и только, мы говорим о компетенциях будущего специалиста. Студентам нужно быть готовым к работе в команде, развитию лидерства и непрерывающемуся обучению в течение всей жизни. Специфика нашей работы заключается в том, что мы должны любить людей, с которыми мы работаем и которые приходят к нам, поэтому во время обучения уделяется много внимания на общение с клиентами, и очень много мировых ресторанных бизнесов ищут именно наших студентов, потому что у них есть „чувство клиента“. Получат студенты и управленческие навыки, так как выпускники программы должны быть способны к разработке и придумыванию концепции будущего бизнеса. Мы готовим не сегодняшних менеджеров, а будущих лидеров индустрии, поэтому во время обучения много времени — примерно половина — уделяется практике и стажировкам для освоения знаний и реализации их в жизни», — подчеркнула она.

Кроме этого, делегаты из Франции смогли оценить условия, в которых будут обучаться будущие шеф-повара. Они приняли участие в экскурсии по кампусу СФУ, оценили будущие учебные аудитории и места для практических занятий студентов.

Напомним, во вторник, 19 июня 2019 года, высокие гости из Франции встретятся с абитуриентами и их родителями на Дне открытых дверей Института гастрономии СФУ. Именно там можно будет получить ответы на все вопросы, касающиеся обучения, практики и зарубежной стажировки.

[Пресс-служба СФУ](#), 19 июня 2019 г.

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

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/21882>