Накануне Дня знаний в СФУ открыли корпус Института гастрономии

28 августа 2020 года в Сибирском федеральном университете открыли новый корпус Института гастрономии. В церемонии открытия принял участие губернатор Красноярского края, президент СФУ Александр Усс.

Институт гастрономии СФУ — уникальный для России проект. В его создании участвовали федеральный университет, средний бизнес (в лице красноярской ресторанной группы компаний «Беллини») и легендарный французский INSTITUT PAUL BOCUSE (Институт Поль Бокюз). Студенты Института гастрономии — единственные в России будущие шеф-повара, которые учатся по программе высшего образования. В новом корпусе расположены учебные кухни-лаборатории и собственный ресторан #Истории.

«Результат, который мы имеем, подтверждает, что невозможное возможно. Получилось во много раз лучше, чем я ожидал. Мы являемся свидетелями и участниками необычного формата для классического университета, но я уверен, что Институт гастрономии — это очень востребованное, интересное, замечательное дело, которое просто обречено на успех. Сочетание инициативы основателей — группы «Беллини», благосклонности знаменитого Института Поль Бокьюз и амбиций СФУ даёт все шансы, чтобы наш Красноярск стал реальным центром гастрономии Сибири и центром сибирской кухни. Те методические подходы, тот уровень, который здесь продемонстрирован, станет мощным драйвером для развития университета в целом», — сказал **Александр Усс** и поблагодарил всех, кто участвовал в организации нового учебного учреждения.

По словам ректора СФУ Максима Румянцева, Институт гастрономии — это уникальный опыт сотрудничества высшей школы и среднего бизнеса.

«Придя четыре года назад в университет за решением очевидной задачи — закрыть потребность в профессиональных работниках, наши партнёры из группы «Беллини» пришли к тому, что вместе мы можем делать больше, а, именно, развивать качественное образование под брендом университета, в том числе на международном уровне.

Сегодня студенты института — это те, кто мотивирован на обучение именно на этом направлении, хорошо знает языки и намерен делать в этой сфере бизнес. Примечательно и то, что здесь нет ни одного бюджетного места, но студенты готовы платить за обучение, понимая, что это реальный вклад в их будущее. Аналогов этому проекту в России нет», — считает ректор СФУ **Максим Румянцев**.

Как отметил директор Института гастрономии **Алексей Горенский**, это новый для России проект. *«Если бы он появился лет на 10 раньше, сейчас бы мы видели совершенно другой уровень ресторанной сферы и туристического потенциала. Сфере гостеприимства не хватает шеф-поваров и рестораторов с высокими профессиональными компетенциями. Институт, как академический источник, не только даёт такой опыт, но и прививает любовь к профессии, любовь к гостеприимству, трепетное отношение к русской истории и культуре. Это путь к возрождению гастрономической идентичности Сибири и России»*, — пояснил директор института.

Гости мероприятия, главы и топ-менеджмент компаний-партнёров: Metro C&C, Coca Cola, Rational прошли с экскурсией по новому корпусу, посетили мастер-класс, который проходил в рамках старта гастрономического фестиваля «SlowFood#ЕнисейскаяСибирь». После официальных приветствий состоялась закладка своеобразной «капсулы времени», в роли которой выступила бутылка коллекционного вина, и на которой расписались Александр Усс, Максим Румянцев и Алексей Горенский.

Справка:

Институт гастрономии был основан в январе 2019 года. Он стал 21 институтом в структуре Сибирского федерального университета.

Однако его история началась раньше. В 2016 году руководством красноярской ресторанной группы компаний Bellini group и СФУ подписано соглашение об открытии Высшей школы ресторанного менеджмента (на базе кафедры Менеджмента Торгово-экономического института СФУ). В 2017 году состоялся первый набор. Первые 50 студентов выбрали путь будущих дипломированных управленцев в индустрии гостеприимства.

В 2018 году СФУ подписал соглашение с легендарным французским вузом, носящим имя Поля Бокюза — «повара XX века», INSTITUT PAUL BOCUSE о запуске в Красноярске Высшей школы гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE. Институт гастрономии СФУ стал первым в России и седьмым в мире представительством французского вуза. Весь 2018 год совместно с французскими коллегами велась работа по запуску школы, формированию учебной программы, разработке программы практики. И в 2019 году институт открыл двери первым 40 студентам — будущим шеф-поварам с двумя дипломами: дипломом Сибирского федерального университета и международным дипломом INSTITUT PAUL BOCUSE.

На сегодняшний день в институте обучаются более 100 студентов на направлениях Высшая школа ресторанного менеджмента и Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE.

Студенты института — новое поколение управленцев, которым предстоит изменить будущее индустрии гостеприимства. Это менеджеры и шеф-повара, которые станут носителями культурных традиций и возродят интерес к национальной кухне.

28 августа 2020 г.

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

Адрес страницы: https://news.sfu-kras.ru/node/23492