

Шеф-повар из Франции дал старт занятиям в Институте гастрономии СФУ

5 сентября 2019 года завершился визит делегации из INSTITUT PAUL BOCUSE (Лион, Франция), посвящённый первому набору студентов в новый институт Сибирского федерального университета — Институт гастрономии. Шеф-повар ведущего гастрономического вуза Франции Максим Моис встретился с первокурсниками и провёл для них мастер-класс.



Напомним, Институт гастрономии СФУ — это единственный в России проект, дающий высшее образование специалистам в сфере ресторанного бизнеса и кулинарного искусства. Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE — одна из образовательных программ, которая реализуется в этом институте. Она была открыта в 2018 году в результате трёхстороннего сотрудничества между СФУ, Bellini Group и французским вузом INSTITUT PAUL BOCUSE, а в сентябре 2019 года обрела своих первых студентов.

Основной целью визита представителей INSTITUT PAUL BOCUSE в Красноярск было интегрировать первокурсников в учебный процесс, познакомить их с основными принципами и особенностями обучения гастрономии, рассказать о практиках, стажировках и других возможностях, которые даёт обучение в красноярском филиале французского вуза.

Кулинарный мастер-класс от шеф-повара из Франции Максима Моиса стал самым ярким событием визита. Как куратор международных программ INSTITUT PAUL BOCUSE он передал опыт и знания новоиспечённым студентам, а как выпускник этого вуза — показал процесс приготовления барабульки в картофельной чешуе и сибаса в тесте с соусом «Шорон» по классическому французскому рецепту. Приготовление популярных во Франции рыбных блюд прошло в итальянском ресторане Trattoria Formaggi. Мероприятие собрало 40 студентов Высшей школы гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE.

Кроме этого, гости из Франции провели тренинг для профессорско-преподавательского состава, который будет готовить будущих шеф-поваров и менеджеров ресторанного бизнеса, утвердили образовательную программу и правила оценивания первых студентов нового образовательного направления.

*«Программа визита наших коллег из Франции включала несколько встреч со студентами Высшей школы гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE, на которых Софи Беллон и Максим Моис — кураторы международных программ — помогут первокурсникам интегрироваться в учебный процесс. Особое внимание уделено педагогическим программам и передаче многолетнего опыта французского вуза. В декабре Максим Моис прилетит в Красноярск для проведения практических занятий и приёма экзаменов у студентов», — отметил директор Института гастрономии СФУ **Алексей Горенский**.*

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

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/22111>