

Институт гастрономии СФУ откроет профильный класс в красноярской гимназии

Институт гастрономии Сибирского федерального университета совместно с группой компаний Bellini group оборудует специализированный класс в Гимназии № 1 «Универс». В нём будут проходить занятия в рамках проекта гастрономической грамотности для школьников, которые в будущем хотят работать в ресторанной сфере.

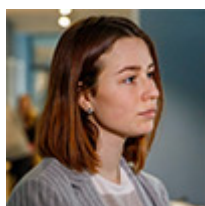


Напомним, на протяжении двух лет Институт гастрономии СФУ ведёт курс гастрономической грамотности для учеников 10-х и 11-х классов гимназии. Программа включает теоретический блок от преподавателей Института гастрономии, мастер-классы ведущих экспертов, экскурсии в ресторанах группы компаний Bellini group. Оборудование специализированного пространства внутри гимназии станет логичным продолжением сотрудничества гимназии и института. К слову, просторная кухня уже практически готова — мебель собрана, осталось установить индукционные плиты, холодильники, духовой шкаф, комбайны и завезти посуду.

Как отмечает руководитель направления «Высшая школа ресторанного менеджмента» ИГ СФУ **Евгения Попечец**, для школьников это возможность не только получить востребованные на рынке труда специальности, но и стать носителями гастрономической культуры, профессиональными шеф-поварами или управленцами, получить знания для развития собственного бизнеса.



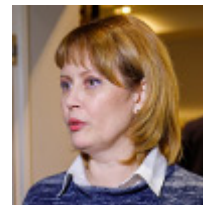
«Ресторанная отрасль динамично развивается, при этом всё ещё испытывает острый дефицит профессиональных кадров, — отметила она. — Мы ставим перед собой задачу — познакомить учеников с профессией и тем, как развивается сфера гастрономии в России и ресторанная сфера в Красноярске. Притом мы говорим не только о поварах и официантах, но и об управляющих, администраторах, а также о специалистах юридических и маркетинговых отделов. По прошествии этих занятий ребята определяют, хотят ли остаться в этой сфере. В идеале мы видим их студентами нашего института, и уже сейчас 25 % слушателей курса точно понимают, что хотят к нам поступать».



*«Наше образование построено по университетскому образцу, и после завершения гастрономического курса мы защищаем дипломную работу, над которой трудились целый год. Я, например, разработала бизнес-проект вегетарианского кафе, которое можно открыть в Красноярске, — рассказала ученица 11-го класса Гимназии № 1 „Универс“ **Яна Стрыкова**. — Мне было интересно поработать с Bellini group, узнать, как ресторанная сфера работает изнутри. В течение года мы разбирались в терминологии, нам дали полную информацию, как работает кухня, нюансы барного дела, калькуляцию, направленность на посетителя — важные вещи, которые нужно учесть при проектировании собственного кафе».*

По мнению руководителя главного управления образования Красноярска **Татьяны Ситдиковой** совместные проекты СФУ со школами способствуют ранней профориентации подростков и мотивируют их на осознанный выбор профессии.

«Такой формат является эффективной практикой. Школьники осваивают новое для них пространство, это повышает мотивацию на обучение, у них появляется представление об устройстве современного рынка. Гастрономический бизнес — это огромная корпорация, которая связана не только с культурой приготовления блюд. Курс обучения включает историю ресторанного дела, основы логистики, маркетинга, финансового и бухгалтерского учётов, составления бизнес-планов, разработку собственных бизнес-проектов», — подчеркнула Татьяна Ситдикова.



Добавим, Институт гастрономии — единственное за Уралом высшее учебное заведение, которое занимается подготовкой специалистов для ресторанного бизнеса. Причём студенты смогут получить дипломы сразу двух вузов — Института гастрономии СФУ и французского INSTITUT PAUL BOCUSE.

[Пресс-служба СФУ](#), 12 марта 2020 г.

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

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/22919>