

Вклад студентов Политеха в развитие гастрономической культуры России



В Санкт-Петербурге с 24 по 26 мая на площадках культурного центра Artplay прошел Первый Образовательный Международный Форум «Завтрак шефа», в организации и проведении которого приняли активное участие в качестве волонтеров студенты ВШБТИПТ.

Организатор Форума – международная выставочная компания «ПИР Экспо», при активном содействии Национальной Гильдии Шеф-поваров и Федерации Рестораторов и Отельеров, взяла на себя ответственную миссию по развитию гастрономической культуры нашей страны. Сегодня российская гастрономия реально претендует встать рядом с ведущими кухнями в мире. Российские шеф-повара попадают в список мировых деятелей гастрономии, и Форум «Завтрак Шефа» в Санкт-Петербурге — еще один шаг к тому, чтобы сделать русскую кухню мировым трендом.

Подобные гастрономические мероприятия известны во всем мире: Новый гастрономический Форум устроен по принципу таких зарубежных мероприятий, как Futuro Identica в Италии, Madrid Fusion в Испании, Mad в Дании, Sauce в Латвии. Их суть состоит в том, что собираются шеф-повара, су-шефы и повара из разных регионов, знакомятся, общаются и обмениваются знаниями, техниками и опытом, чтобы найти вдохновение и, вернувшись на

кухню своего ресторана, начать творить.

[album id="6"]

В течение трех дней 45 студентов ВШБТиПТ с 1 по 4 курс под руководством менеджеров тематических площадок Форума выполняли административные и технические функции.

В ходе Форума наши волонтеры узнали много нового, приобрели бесценный опыт и мотивацию для дальнейшего обучения и будущей профессиональной карьеры. Они посетили практические мастер-классы и лекции от признанных экспертов в индустрии питания, получили теоретические знания, продегустировали новые продукты, познакомились и пообщались в неформальной обстановке с признанными и молодыми шефами.

Подготовлено доц. ВШБТиПТ С.А. Елисеевой