

Студенты ВШБиПП - участники Международного Гастрономического Фестиваля MEGUSTRO-2021



28 сентября 2021 студенты группы **4731904/80402** в формате выездного практического занятия по дисциплине «Технология и организация индустриального производства продукции общественного питания» (преп.- доц. **С.А. Елисева**) посетили **Международный Гастрономический Фестиваль MEGUSTRO 2021**.

Начиная с 2018 года MEGUSTRO ежегодно проходит на площадке ЭКСПОФОРУМ в Санкт-Петербурге и, несомненно, является одним из главных событий в сфере индустрии питания. Так, в этом году, более восьми тысяч представителей ресторанного бизнеса разместились на одной площадке, где в качестве спикеров можно было послушать звездных шеф-поваров и приглашенных обладателей звезд Мишлен.

Именно выступление шеф-поваров в рамках CHEFS CHALLENGE особенно запомнилось студентам. Так, на площадке португальской кухни все желающие гости могли понаблюдать за битвой Louis Anjos – шеф-повара Palmares Resort (Португалия), обладателя звезды гида Мишлен и Романа Скорикова – совладельца и бренд-шефа ресторана Flor (Санкт-Петербург). Главной темой интерактива стал современный плейтинг – искусство расположения

отдельных элементов блюда на тарелке для создания изысканной презентации. Оба шеф-повара проявили индивидуальные подходы в сервировке, удивили зрителей и показали новые направления и свежий взгляд на искусство дизайна блюд.

Хочется отметить интересные решения организации отдельных локаций, начиная от демонстрации продукции различных брендов в виде дегустаций продуктов и напитков до возможности попробовать новое оборудование в действии, а также побывать внутри новейших моделей фудтраков от известных производителей.



«Большая площадь гастрономического фестиваля была отведена дегустациям. Я считаю, это очень важное направление на подобных мероприятиях. Таким образом, профессионалы и любители, заинтересованные в новинках пищевой индустрии, могут узнать про новейшие технологии, попробовать уникальные продукты. На MEGUSTRO были представлены различные сыры, вина, закуски, французские слоеные изделия и хлеб, шоколад и натуральная молочная продукция. В целом, от мероприятия остались только положительные эмоции. Мы увидели и узнали много нового и интересного. Посещение таких мероприятий дает возможность развиваться и расширять свой профессиональный кругозор!» - поделилась Киселева Александра.



«Конечно, как и всем, мне понравился CHEFS CHALLENGE, темой которого стал современный плейтинг. А из пищевой продукции, дегустации которой проводились на MEGUSTRO, особенно запомнились новые выдержанные сыры компании Эконива (г. Калуга), соль

Русского севера — это морская соль ручной выпарки с натуральными ароматизаторами из экстрактов ягод или с добавлениями других специй, и даже мухомора! А также линейка шоколада компании Amazing Cacao (г. Санкт-Петербург) — это шоколад, состоящий из двух ингредиентов: какао-масла с высоким содержанием и сахарного тростника, что придает этому шоколаду неповторимый аромат, вкус и текстуру (признаюсь честно, неоднократно возвращались к данной стойке, потому что это безумно вкусно)» - отметила Ефимова Екатерина.



«Больше всего мне понравилось, что была возможность увидеть, как работают профессионалы своего дела. На MEGUSTRO выступали шеф-повара со звездами «Мишлен» из Португалии, Франции, Италии и разных городов России. Так же проводились мастер-

классы, на которых мы узнали о новейших тенденциях в ресторанной индустрии. Одна из них — ферментация, о которой рассказывал шеф-повар ресторана Вилбао Владимир Горюськов. Это было очень интересное и познавательное занятие!» - подчеркнула Нимаева Дарья

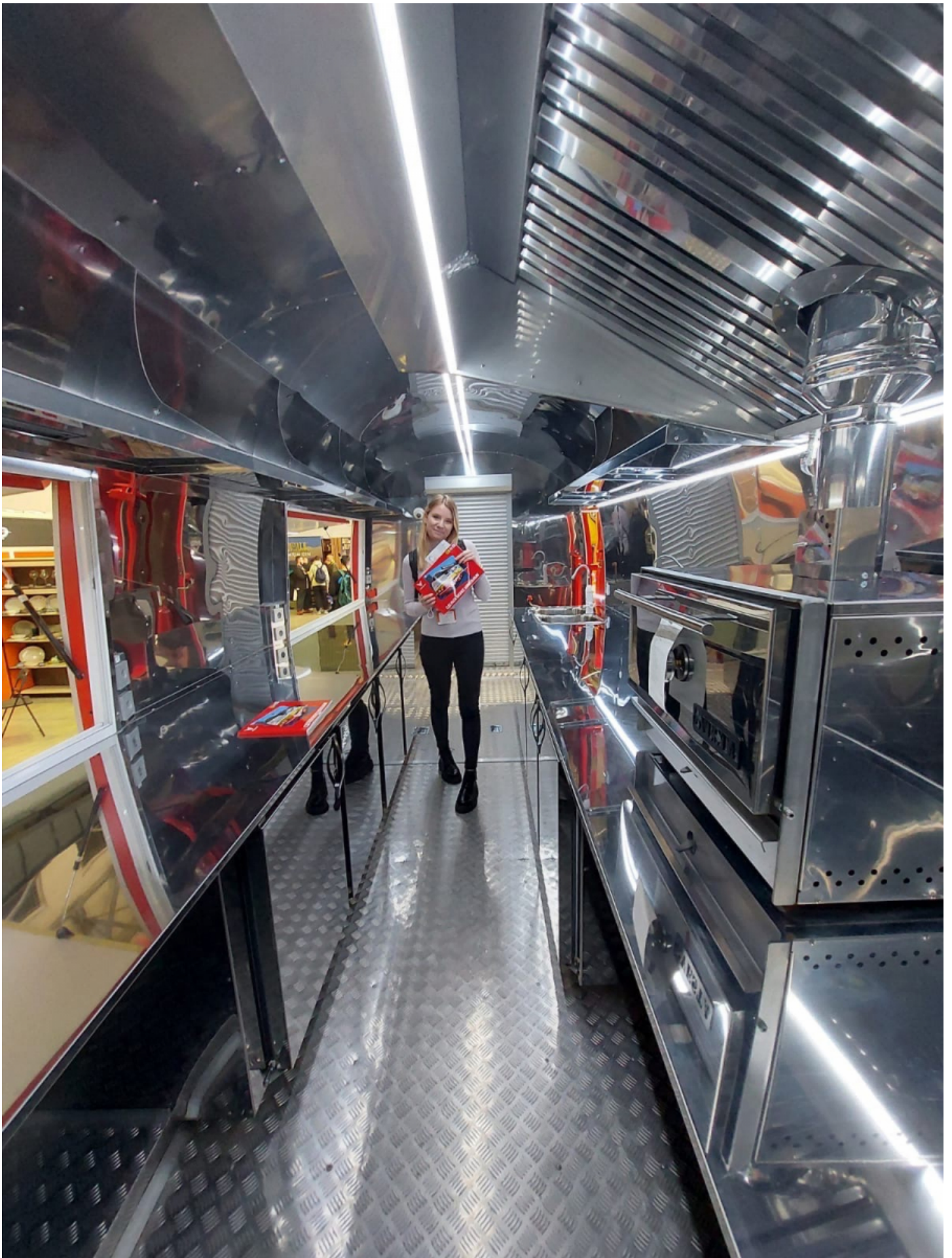


«Было много интересного: полезные лекции по нашему направлению подготовки «Технология продукции общественного питания», а также выставка и дегустация новых продуктов, представление инновационного оборудования. Мне понравилось, что нам предоставили возможность посмотреть фудтрак изнутри. Оказывается, в фудтраке можно оборудовать не только предприятие питания, а также парикмахерскую, и даже баню. А особенно мне запомнилась замороженная выпечка прямо из Франции» - поделилась Овчар Анастасия.



«Масштаб мероприятия MEGUSTRO безусловно поражает! Я старалась успеть побывать везде: и на дегустациях, и на лекциях, и, конечно, на CHEFS CHALLENGE. Для меня было большим плюсом, что на лекциях Фестиваля можно было познакомиться с экономической и юридической составляющей индустрии питания. Очень запомнилась лекция «Налоговые и другие виды рисков ресторанного бизнеса» от основателя единственной в России юридической компании в сфере HoReCA.

Но больше всего меня впечатлила лекция Сергея Фокина, шеф-повара ресторана Eclipse «Как придумать сет-меню». Я давно слежу за этим шеф-поваром в социальных сетях, и очень рада была увидеть его на MEGUSTRO! Было много интересной информации, которую я почерпнула для себя» - Шепелева Алена.



«Очень понравилось то, что все участники, среди которых и шеф-повара, и сомелье, и производители посуды, оборудования, пищевой продукции очень открыты и с удовольствием делятся своим опытом и знаниями. Я лично пообщалась с представителем

французской компании по производству профессионального кухонного оборудования «Robout Soup», узнала о возможности отработки технологического процесса на демо-кухне перед покупкой оборудования. Также меня заинтересовала система безналичных чаевых «НЕТМОНЕТ», где ресторан подключают к системе, которая формирует для официанта специальный QR-код. Таким образом, гость может с помощью кассового чека и своего телефона оставить официанту безналичные чаевые. Мне очень понравилось мероприятие, с удовольствием пойду на MEGUSTRO в следующем 2022 году!» - Тарусова Полина.

Материал подготовила студентка группы 4731904/80402 Тарусова Полина.