

## Поздравляем призеров Кубка губернатора «Лучший шеф-повар Петербургской кухни»



В Санкт-Петербурге 14-15 ноября 2022 года, в отеле «Санкт-Петербург», в рамках реализации проекта «Петербургская кухня» прошел II Кубок Губернатора Санкт-Петербурга «Лучший шеф-повар Петербургской кухни».

Целью мероприятия является продвижение Санкт-Петербурга как гастрономической столицы России, формирование уникального гастрономического образа города, а также повышение туристической привлекательности Санкт-Петербурга для иностранных и российских гостей. Кубок Губернатора организован Комитетом по внешним связям Санкт-Петербурга и Комитетом по развитию туризма Санкт-Петербурга.

За звание лучшего шеф-повара боролись в составе команд участники из всех регионов России, работающие по профилю (шеф-повар, су-шеф, повар, шеф-кондитер, кондитер) в разных предприятиях сферы общественного питания. В финал Кубка прошли 16 взрослых и 8 юниорских команд.

В соревнованиях среди «юниоров» принимали участие обучающиеся профильных средних профессиональных и высших образовательных учреждений. Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого представила команда студентов Высшей школы биотехнологий и пищевых производств: **Макарова Екатерина** (2 курс) и **Клещёва Наталья** (1 курс).

В рамках конкурсного задания команда участников должна была из обязательных продуктов в течение 90 минут приготовить 2 блюда петербургской кухни в ресторанной подаче с использованием рецептов на основе кулинарных книг XIX века: горячее блюдо (обязательный продукт: судак филе) и заварной мусс (обязательные продукты: малина, яйца куриные, сливки 35%, желатин).



В категории «профессионалы» Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого представила команда студентов Высшей школы биотехнологий и пищевых производств: **Дорофеев Андрей** (3 курс) и **Резниченко Мирослав** (1 курс)

В течение 120 минут команда «профессионалов» должна была из обязательных продуктов приготовить 3 блюда петербургской кухни в ресторанной подаче: закуску (обязательные продукты: тыква, утиная грудка); горячее блюдо (обязательный продукт: лопатка говядины, корень хрена); заварное суфле (обязательные продукты: яблоки, сахар, яйца).





Также в номинации «профессионалы» принимал участие выпускник нашего университета и шеф-повар ресторана VILBAO - **Степан Тимошенко**, с ним в команде выступала студентка 2 курса ВШБиПП - **Дания Батырбекова**.



В состав жюри Кубка Губернатора входили шеф-повара, рестораторы и признанные эксперты кулинарного искусства и сферы гостеприимства из Санкт-Петербурга и других регионов России. Среди членов жюри был и международный эксперт по компетенции «поварское дело» WorldSkills Russia, выпускник и преподаватель ВШБиПП **Евгений Николаевич Иришкин**.



Поддержать наши команды пришла **Мargarита Николаевна Куткина** – почетный работник высшей школы с полувековым педагогическим стажем, автор многочисленных статей и книг по технологии продукции общественного питания и русской кухне. Margarита Николаевна до 2019 года работала профессором ВШБиПП и вырастила не одно поколение маститых шеф-поваров. Перед началом конкурса она дала ценные советы и наставления нашим участникам.



15 ноября 2022 года состоялась Торжественная церемония награждения участников соревнований на Кубок губернатора Санкт-Петербурга.

По итогам конкурса студенты **Макарова Екатерина** и **Клещева Наталья** стали серебряными призерами в номинации «юниоры», а **Дорофеев Андрей** и **Резниченко Мирослав** – серебряными призерами в номинации «профессионалы».

*«Я впервые участвовала в кулинарном соревновании подобного уровня и считаю, что мы справились с заданием. Второе место – отличный результат, – уверена Екатерина Макарова. – За короткий срок мы смогли организовать командную работу, где каждый знал свою функцию и смог внести вклад в общую победу. Большую помощь в подготовке нам оказал участник команды «профессионалов» Резниченко Мирослав, за что мы ему очень благодарны! Мы учтём все недочёты и замечания от экспертов и будем дальше участвовать в таких мероприятиях и повышать свой уровень мастерства!».*



Призёры получили: дипломы и серебряные кубки дизайнерской работы в виде традиционного блюда Петербургской кухни – стерляди.



Команды участников конкурса выражают благодарность наставнику **Иришкину Евгению Николаевичу** и куратору **Быченковой Валерии Владимировне** за помощь и поддержку на всех этапах подготовки к соревнованиям! Также выражаем признательность компании **EuroFoods**, которая предоставила продукты для подготовки к соревнованиям!

**Поздравляем наших студентов с заслуженными наградами!**

**Желаем дальнейших профессиональных успехов и новых достижений!**