

## Студенты ВШБиПП - участники лекции «Long life learning» от Артема Гребенщикова



### Лекция "Long life learning"

**19 октября 2022 года** состоялась лекция с Артемом Гребенчиковым, который является, известным шеф-поваром в Санкт-Петербурге и тренирует национальную российскую сборную по поварскому делу WorldSkills. Его ресторан Bourgeois Bohemians в 2021 году занял 2 место по Санкт-Петербургу, а в 2022 6 место по России от национальной премии Where to eat.

Артем попал в сферу кулинарии, когда ему было 16 лет, работал в ресторане «Две палочки» и уже в 21 год стал шеф-поваром.

В этот раз Артем Гребенчиков пришел к нам от эксперта Word skills - Евгения Николаевича Иришкина, чтобы помочь нашим студентам сориентироваться в выбранной ими профессии.





Артем ответил на интересующие вопросы зрителей.

**- Как правильно надо выстроить свою карьеру, чтобы в последствии открыть своё дело?**

- Чтобы открыть свое дело нужно пройти множество этапов. Начинать лучше со стажера, работая бесплатно и перенимая весь, представляемый тебе, опыт, стремиться учиться чему-то новому и развиваться. Далее повыситься до повара, все также продолжая получать новые знания и умения. Следом пойдет су-шеф, а потом и шеф-повар. На всех этапах важно понимать, что доход предприятия зависит от тебя, не обращая внимания на то, какую позицию ты занимаешь. Став шеф-поваром, на тебя ложится много ответственных миссий таких как: разработка нового меню, рациональное и осознанное потребление продуктов, контроль качества блюд в ресторане. Также ты должен уметь правильно общаться с гостями, чтобы они возвращались именно к тебе. Даже если ты будешь работать в другом месте.

Со временем ты набираешься опыта и твои амбиции растут. Ты хочешь открыть свое предприятие. Однако начинать стоит с партнерского бизнеса. Но партнеры должны вкладываться не только материально, но и интеллектуально. Только тогда проект будет иметь шанс на успех. Когда ты наберешься опыта и поймешь, что ты готов и у тебя все для этого есть, ты уже сможешь открыть свое предприятие.



**-Как не потерять, полученную роль?**

- Чтобы не потерять, полученную тобою роль, важно постоянно повышать свою компетенцию. Накопленные знания и умения помогают оставаться на полученной должности, но, чтобы быть ценным сотрудником и продвигаться по карьерной лестнице, важно постоянно повышать свои навыки и изучать новое.



***-Перегорали ли вы когда-нибудь?***

- Да, конечно перегорал. Но есть хорошая фраза: «Перегорание только для слабых». Есть люди, у которых нет мотивации, они перегорают и опускают руки. А люди, у которых есть цель и мотивация, всегда продолжают работать, не обращая внимания на проблемы.

***-В каком возрасте нужно начинать работать в сфере индустрии питания?***

- На самом деле нужно начинать работать уже сейчас, пока вы молодые. Чем больше вы будете работать сейчас, тем меньше вы будете работать потом.

***-Как вы относитесь к женщинам на ресторанной кухне?***

- Я считаю, что женщины могут быть шеф-поварами, однако это занимает много сил и времени. Если женщина все-таки выбирает работу на кухне, то она должна быть готова к трудностям.



**Подготовлено студ. гр. 4731904/20002 А. Старовойтовой**