



ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ ОТ INSTITUT PAUL BOCUSE

PAUL
INSTITUT
BOCUSE


СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY

Bellini group
ресторанный холдинг



КРАСНОЯРСК БЕРЁТ ШЕФСТВО

В 2019 году Сибирский федеральный университет и Ресторанный холдинг Bellini group откроют в Красноярске Филиал Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE. Это первое в России высшее учебное заведение, которое будет обучать шеф-поваров международного класса.

СОЗДАТЕЛИ ПРОЕКТА



Создатели проекта

ПОЛЬ БОКЮЗ

- Один из наиболее известных поваров XX века
- Обладатель звания «Шеф-повар века»
- Обладатель трёх звёзд гида Мишлен
- Основатель INSTITUT PAUL BOCUSE, который готовит лидеров-предпринимателей в сфере кулинарного искусства



Создатели проекта

INSTITUT PAUL BOCUSE



- Лучшее учебное заведение гастрономической сферы в мире
- 28 лет опыта в обучении студентов от бакалавра до степени доктора во Франции и за рубежом
- Обучение студентов из более 50 стран мира
- Выпускники – обладатели звёзд Мишлен





**ВЫСШАЯ
ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ
ОТ INSTITUT PAUL BOCUSE**

- Красноярск



ESDAI
UNIVERSIDAD PUCARICA, CHILE



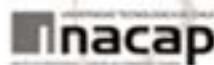
INSTITUTO SUPERIOR
MARIANO MORENO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
República y Libertad 181000 - Ciudad de Buenos Aires, Argentina



UNIVERSIDAD
SAN FRANCISCO DE QUITO



UNIVERSIDAD
SAN IGNACIO
DE LOYOLA



Haaga-Helia



NATIONAL KAHSIUNG UNIVERSITY
OF HOSPITALITY AND TOURISM
國立高雄餐旅大學



Institute of Technical Education



THE HURST CAMPUS

Создатели проекта

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ



СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY

- Входит в топ-15 вузов России
- 20 институтов и 3 филиала
- Более 31 000 студентов
- Более половины студентов иногородние и иностранцы



Создатели проекта

BELLINI GROUP

Bellini group
ресторанный холдинг

- Партнёр-основатель кафедры
СФУ – Высшая Школа
Ресторанного Менеджмента
- Основатель 35 ресторанов
и гастрономических
направлений
- 2000 сотрудников
- Участник международных
и федеральных
образовательных программ



ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ: ШЕФ-ПОВАР

ВПЕРВЫЕ В РОССИИ



Высшее образование: шеф-повар

КЕМ СТАНУТ НАШИ ВЫПУСКНИКИ?

33%

выпускников INSTITUT PAUL BOCUSE
успешно открывают собственные
рестораны в течение 5 лет с момен-
та окончания вуза

100%

находят работу спустя 3 месяца
после выпускного.

Выпускники – обладатели
звёзд Мишлен



Высшее образование: шеф-повар

КЕМ СТАНУТ НАШИ ВЫПУСКНИКИ?



«С каждым годом в России открывается всё больше ресторанов, и каждому из них, разумеется, нужен шеф-повар.»

Антон Ковальков, шеф-повар московского ресторана «Белуга» в гостинице «Националь»



«Мы начали менять отношение людей к нашей профессии. К человеку, который создал, приготовил продукт. И поэтому сейчас уже некоторые шефы выходят на уровне рок-звезд.»

Константин Ивлев, известный шеф-повар, ресторатор, телеведущий



Высшее образование: шеф-повар

О ПРОГРАММЕ

- Уровень образования: высшее
- Квалификация: бакалавриат
- Срок обучения: 4 года
- Форма обучения: очная
- Основа: внебюджет
- Набор: 50 человек
- 2 диплома: российский, государственного образца, и международный от INSTITUT PAUL BOCUSE
- Стажировки в заведениях России и мира
- Преподавательский состав: шефы и бренд-шефы ресторанов России и мира, практики ресторанного бизнеса, топ-менеджеры успешных компаний, профессора и преподаватели с учёными степенями





СТУДЕНЧЕСКИЙ КАМПУС

Высшее образование: шеф-повар

ПЕРВЫЙ НАБОР СТУДЕНТОВ В СЕНТЯБРЕ 2019 ГОДА

ПОДРОБНЕЕ О ПРОЕКТЕ

+7 (391) 271-13-12

inbox@bellini-school.ru

