

IV ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКИЙ
ФОРУМ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

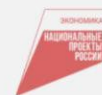
Бизнес
у моря



НОВЫЕ ВЫЗОВЫ
И НОВЫЕ СМЫСЛЫ



мой
бизнес
Институт развития бизнеса
Приморского края



СБЕР
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР

Опыт партнёрства сети ресторанов *Супра*® в проекте

«Школа гастрономии»

Смена нормы через практику.



КУЛИНАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ МАСТЕРСТВО

от Института гастрономии СФУ

три года

кухни-лаборатории

стажировки

новый учебный формат



СИБИРСКИЙ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ



ШКОЛА
ГАСТРОНОМИИ

ВЛАДИВОСТОК



Супра®

**ГЕНЕРАЛЬНЫЙ
ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ
ПАРТНЕР ПРОГРАММЫ**

Супра – сеть грузинских домов, занимающая лидирующие позиции в индустрии гастрономии региона и России



СМЕНА НОРМЫ – ОТВЕТ НА ВЫЗОВ ВРЕМЕНИ.

Не изменяя рецепт булочки, странно думать,
что тесто поднимется также.

**ОБУЧАЯ, ВЛЮБИТЬ В ПРОФЕССИЮ.
ВЛЮБИТЬ В ИНДУСТРИЮ.**



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ ПРОЕКТА



ШКОЛЬНИКИ

ранняя профориентация с целью
повышения интереса к образованию
в сфере гастрономии



СТУДЕНТЫ УЧРЕЖДЕНИЙ

- индивидуальные образовательные траектории;
- наставничество;
- стажировки в России и за рубежом



ПРЕПОДАВАТЕЛИ УЧРЕЖДЕНИЙ

повышение квалификации через программы
переподготовки, основанные на практико -
ориентированных подходах



ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ПАРТНЁРЫ

- доступ к профессиональным кадрам и талантам;
- вывод продукции на рынки;
- получение дополнительного рынка сбыта



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СООБЩЕСТВА

- повышение квалификации работников HoReCa;
- доступ к профессиональным кадрам и талантам

УЧИТЬ НЕ ТОЛЬКО СТУДЕНТОВ, НО И ВСЕХ В СИСТЕМЕ.

Создать среду, в которой все будут не только функционально подходить, но и продолжать друг друга.

ФОРМИРОВАНИЕ ЖИВОЙ САМОРАЗВИВАЮЩЕЙСЯ ЭКОСИСТЕМЫ.



АУДИТОРИЯ - АМФИТЕАТР Г. ВЛАДИВОСТОК

ЦЕЛЬ ПРОЕКТА: Создание современной образовательной среды путём выстраивания практико-ориентированного подхода к СПО с вовлечением индустрии в образовательный процесс.

ПРОГНОЗИРУЕМЫЕ ЭФФЕКТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА

РОСТ РЫНКА ПИТАНИЯ «ВНЕ ДОМА»

в каждом городе России

ПОВЫШЕНИЕ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТИ ОБУЧЕНИЯ

по системе СПО путем внедрения современных технологий в образовательный процесс

РОСТ ПРЕСТИЖА ПРОФЕССИИ

- увеличение количества поступающих, имеющих средний балл не менее 4,3

РОСТ ПРИВЕРЖЕННОСТИ ИНДУСТРИИ

- не менее 80% студентов СПО остаются в индустрии и работают по специальности

ПОВЫШЕНИЕ КОМФОРТА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ

- создание современных условий для профессионального развития студентов

СБЛИЖЕНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ОБЛАСТЕЙ

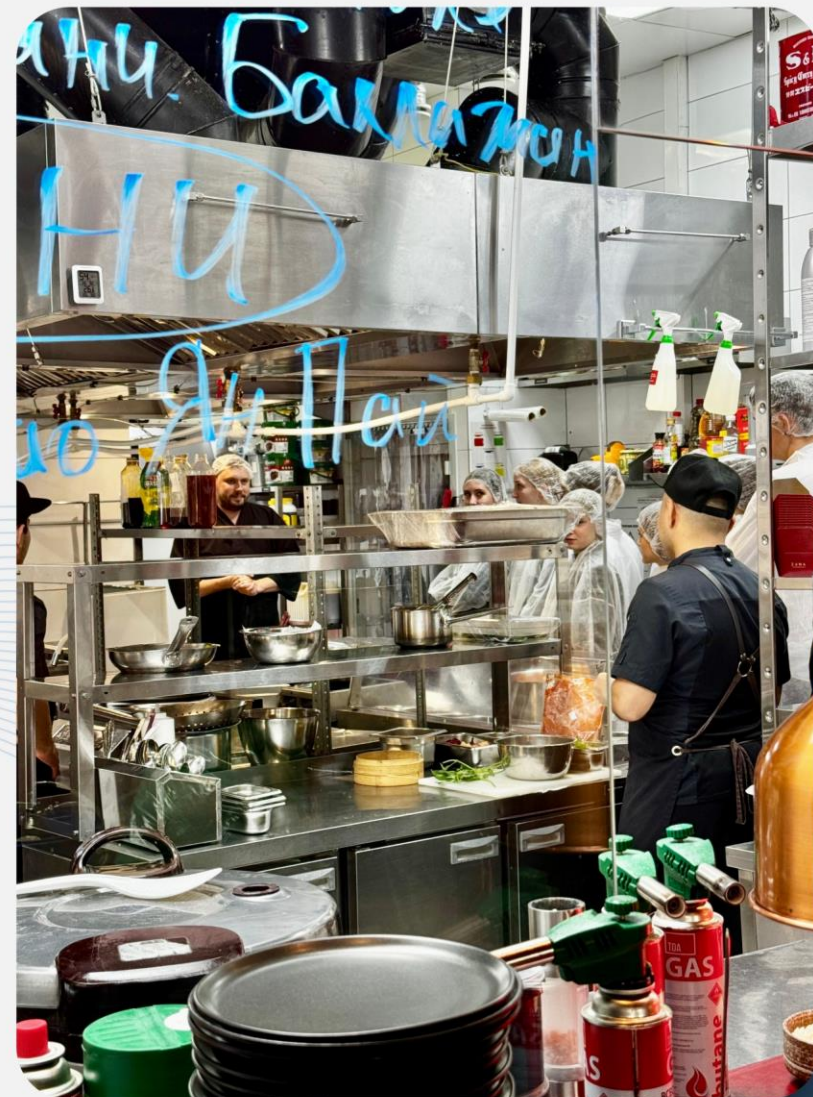
- не менее 30% преподавателей являются действующими сотрудниками индустрии

ИНТЕГРАЦИОННАЯ НЕДЕЛЯ

Бизнес
у моря



НОВЫЕ ВЫЗОВЫ
И НОВЫЕ СМЫСЛЫ





ЗНАКОМСТВО С ШЕФ-ПОВАРАМИ И КОМАНДАМИ

индустриальных партнёров Программы

понимание реалий работы на кухне

вдохновение

личный пример

расширение профессионального круга





ПОДБОР ДЕЙСТВУЮЩИХ ШЕФОВ
ИЗ ИНДУСТРИИ ДЛЯ ПРЕПОДАВАНИЯ
НА ПРОГРАММЕ «ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»
ВО ВЛАДИВОСТОКЕ



УЧАСТИЕ В МАСТЕР-КЛАССАХ И АССИСТИРОВАНИЕ действующим шефам из индустрии

развитие уверенности в себе

вдохновение

наставничество

установление долгосрочных отношений



ПРОИЗВОДСВЕННАЯ ПРАКТИКА

Супра — 4 ресторана

Zuma

Tokyo — 2 площадки

Gusto — гастробар и bakery

Tigre de Cristal Hotel & Resort

МФК "Бурный" — VENTO, AMBA, ULISS ASIA,

She Kong, зона завтраков и заготовочный цех



**СМЕНА НОРМЫ
– это инвестиция в
будущее индустрии.**

Мы не просто решаем
текущие проблемы, но и
создаем устойчивую систему
подготовки кадров.

Бизнес
у моря



НОВЫЕ ВЫЗОВЫ
И НОВЫЕ СМЫСЛЫ



Евгения Давыденко

8 (924) 131-51-32
davydenko_project@mail.ru



ШКОЛА
ГАСТРОНОМИИ

ВЛАДИВОСТОК —————

