

## Политехники – победители и призеры чемпионата «Студенческий ПИР»

Студенты Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий СПбПУ и Университетского политехнического колледжа достойно выступили на 7-м Всероссийском молодежном чемпионате по кулинарии и сервису «Студенческий ПИР», который проходил с 17 по 20 октября в Москве в рамках Международного выставочного проекта PIR Expo – 2016.



«Студенческий ПИР» – это самые масштабные в России соревнования среди юниоров, направленные на поддержание и развитие профессионализма молодых специалистов ресторанного и гостиничного бизнеса. Чемпионат проводился при поддержке Министерства образования и науки РФ, Департамента образования г. Москвы, Департамента торговли и услуг г. Москвы и Федерации рестораторов и отельеров. В качестве соорганизаторов выступали Национальная гильдия шеф-поваров и Академия кулинарного искусства «Эксклюзив».

География участников «Студенческого ПИРа» в этом году распространилась от Северного Кавказа до Вологды, от Санкт-Петербурга до Перми. В общей

сложности в соревнованиях приняли участие 60 учебных заведений со всей России.

Политехнический университет в пяти номинациях представляли студенты Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий (ВШБТиПТ) и Университетского политехнического колледжа (УПК).

Студентка ВШБТиПТ Полина Семенова (группа 34634/3) стала победителем чемпионата и получила золотую медаль в номинации «Русская кухня. Основное рыбное блюдо»; студент ВШБТиПТ Савва Соколов (группа 34643/2) был награжден серебряной медалью в номинации «Европейская кухня. Основное рыбное блюдо».



333  
студентский  
пир

PIR EXPO  
Международный выставочный проект  
Москва, 19-21 апреля 2016 г.  
www.pir-expo.ru

333  
студентский  
пир 2016

# Диплом

Выражается

**Вишневич Кирилл**

Бронзовая медаль

СПб. Государственный университет. Основное подразделение

Список спонсоров и партнеров

Logos of sponsors and partners at the bottom of the diploma.





Студенты УПК успешно выступили в трех номинациях, бронзовые медали завоевали Кирилл Вишневич (группа 42922/1) в номинации «Европейская кухня. Основное блюдо из мяса» и Александр Панкратенков (группа 32922/3) в номинации «Русская кухня. Десерт». Кирилл Вишневич также представлял свою работу в номинации «Русская кухня. Основное блюдо из мяса».

Подготовкой конкурсантов ВШБТиПТ руководили доцент С.А. Елисеева и аспирант Роман Денискин. Руководство студентами УПК осуществляли преподаватели М.М. Гроза и А.С. Селифонтова. Преподаватели отмечают, что участие в практических конкурсах всероссийского масштаба мотивирует будущих специалистов на приобретение профессиональных компетенций и навыков, расширяет географию потенциальных абитуриентов Политехнического университета и формирует связи с работодателями.

**Поздравляем победителей и призеров с заслуженными наградами!**

Подготовлено Высшей школой биотехнологии и пищевых технологий

Дата публикации: 2016.10.26

>>Перейти к новости

>>Перейти ко всем новостям