

## Студенты ИБСиБ — призеры кулинарного чемпионата на Кубок губернатора Санкт-Петербурга

Одно из крупнейших профессиональных мероприятий в сфере гастрономии — II Кубок губернатора «Лучший шеф-повар петербургской кухни» — прошло в отеле «Санкт-Петербург» 14-15 ноября. Наравне с петербургскими кулинарами 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) на любом предприятии сферы общественного питания. В финал Кубка прошли 16 взрослых и 8 юниорских команд. В соревнованиях среди юниоров принимали участие студенты специализированных учебных образовательных учреждений со всей России, в том числе студенты Высшей школы биотехнологий и пищевых производств ИБСиБ СПбПУ.



Мероприятие организовали Комитет по внешним связям и Комитет по развитию туризма Санкт-Петербурга при содействии представительства Федерации рестораторов и отельеров в Санкт-Петербурге и Санкт-Петербургской ассоциации кулинаров в рамках реализации проекта правительства города «Петербургская кухня». Целью организаторов является формирование уникального гастрономического образа Северной

столицы, а также повышение туристической привлекательности нашего города для иностранных и российских гостей.

От имени губернатора Санкт-Петербурга Александра Беглова на церемонии открытия Кубка участников приветствовал врио председателя Комитета по внешним связям Санкт-Петербурга Сергей Марков. Он отметил, что Санкт-Петербург укрепляет свои лидирующие позиции как кулинарная столица России. *«Наш город является лидером в обучении кадров для кулинарной отрасли, а также в создании новых, современных гастрономических пространств, которые становятся точками притяжения как петербуржцев, так и туристов, — отметила в своем приветственном слове зампредседателя Комитета по развитию туризма Санкт-Петербурга Нана Гвичия. — Кубок губернатора — самое красивое и „вкусное“ мероприятие, которое проходит в Северной столице. Благодаря проектам „Петербургская кухня“ и „Петербургский завтрак“ гастрономия уже устойчиво входит в число основных причин для посещения нашего города. Гастрономия является отраслью креативных индустрий, а Петербург — примером для подражания в этой сфере».*

В номинации «Юниоры» 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: Екатерина Макарова (2 курс) и Наталья Клещёва (1 курс). Выполняя конкурсное задание, команда участников должна была из обязательных продуктов в течение 90 минут приготовить два 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» Политех представила команда студентов Высшей школы биотехнологий и пищевых производств: Дорофеев Андрей (3 курс) и Резниченко Мирослав (1 курс). В течение 120 минут команда в этой категории должна была приготовить из обязательных продуктов три 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 BILBAO Степан Тимошенко, с ним в команде выступала студентка 2 курса ВШБиПП Дания Батырбекова.



В состав жюри конкурса 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 Иришкин.

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



По итогам соревнований студенты Екатерина Макарова и Наталья Клещёва стали серебряными призерами в номинации «Юниоры», а Андрей Дорофеев и Мирослав Резниченко — серебряными призерами в номинации «Профессионалы». *«Я впервые участвовала 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. Мы учтем все недочеты и замечания от экспертов и будем дальше участвовать в таких мероприятиях и повышать свой уровень мастерства».*

Материал подготовлен Высшей школой биотехнологий и пищевых производств ИБСиБ СПбПУ

Дата публикации: 2022.11.21

[>>Перейти к новости](#)

[>>Перейти ко всем новостям](#)