

**Именитые повара
и бренд-шефы – наши
выпускники**

КОНДРАТЬЕВ ЮРИЙ

выпуск 1987 г

**Баварский клубный
ресторан-
пивоварня
«Максимилианс»,
г. Новосибирск**



СВЕТЛАНА ТЕРПУГОВА

выпуск 1988 г.

- ▶ Шеф-кондитер кремового цеха
- ▶ г. Канск Красноярского края



ЧЕРТОВ ВЯЧЕСЛАВ ВЫПУСК 2000 Г

- Бар «Castle Beer & Grill, шеф-повар



Бар «Клевое Место» –
совладелец,
шеф-повар

ЛОМАКИН АНТОН

выпуск 2005 г

- ▶ Работал с именитыми поварами Франции, Италии.
- ▶ Работал в настоящем Узбекском ресторане, где научился секретам национальной кухни.
- ▶ Работал по приглашениям на крупных мероприятиях, (чемпионат мира по хоккею, официальные приемы и т.д.)
- ▶ Одним из первых занимался ресторанным консалтингом
- ▶ Последние 12 лет в ТС Групп Гринвич Марриотт Жуковка



ПИСАРЕВ АЛЕКСЕЙ

ВЫПУСК 2006 г

**ресторан Царская трапеза,
Гостиница Новосибирск,
открывал кафе Блосс ,
ресторан Примус, где прошел
различные стажировки и
кулинарные курсы в Москве
(Эксклюзив, академия
Карвинга),участие в городских и
региональных кулинарных
конкурсах(Сибирское
Гостеприимство и тд, первые места)
Ресторан Тихая Площадь
С 2009 года состоял в судейских
бригадах различных кулинарных
кубков и конкурсов
С 2007 года действующий член
национальной гильдии Шеф-поваров
Руководитель и по совместительству
шеф-повар Банкет холл Эдем**



БОРОВИКОВ ВАЛЕРИЙ

выпуск 2009 г

- ▶ **ООО «Каприччо», шеф-пиццы**
- ▶ **Ресторан «Академия вкуса», шеф-повар**
- ▶ **кафе «Смайл Сити», бренд-шеф (г. Бердск)**
- ▶ **Ресторан при отеле «Гринберг», шеф-повар (горнолыжный курорт г. Шерегеш)**
- ▶ **Собственное предприятие по доставке готовых блюд «Mama mia pizza and grill»**
- ▶ **Собственное предприятие по доставке пиццы «Portofino»**



Ресторан «Park and Pizza» , бренд-шеф

Ученик итальянских шеф-поваров : Джузеппе Стойано,

Андрео Басси, Лука Пеллини

Вице-президент Сибирской Гильдии Шеф-поваров

Медалист Сибирской Ярмарки в различных номинациях

Корюкин Иван

выпуск 2009 г

► **Шеф-повар ресторана
"Гуси в городе"**



**ВАСИЛЬЕВА
ОКСАНА**
выпуск 2010 г.

▶ **Ресторан «Тинькофф»,**
▶ **Ресторан «Ля Мезон», су-**
шеф
▶ **«Парк кафе»**



ШАРАПИН ДМИТРИЙ

выпуск 2010 г

- ▶ Проект VERTEL Москва (Ближневосточная кухня, Израильский стрит-фуд)
- ▶ Проект ALDENTE Москва (Итальянская кухня), шеф-повар
- ▶ Ресторан итальянской кухни «Перчини», шеф-повар
- ▶ Ресторан авторской кухни “ТВК Lounge”, Повар-универсал
- ▶ Гриль-бар «People’s», су-шеф
- ▶ Рестораны сети «Густо#Пряно», бренд-шеф



СКАЧКОВ МАКСИМ

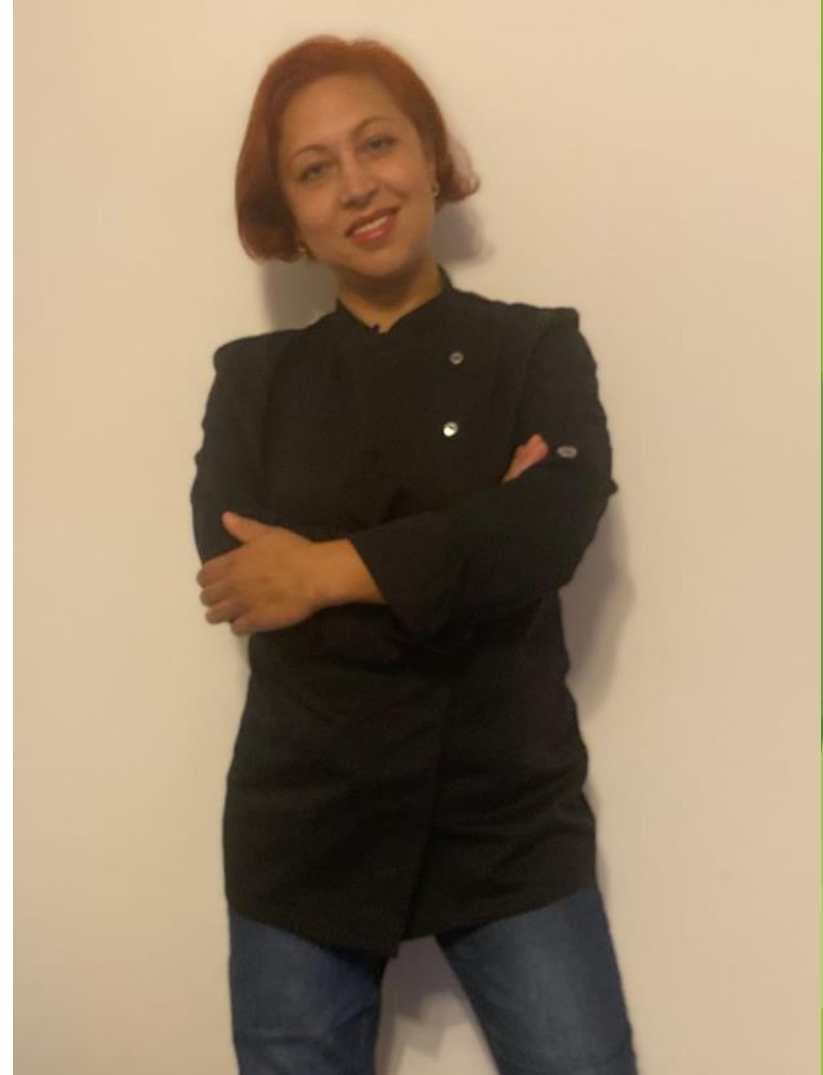
выпуск 2010 г

**Бренд-шеф
«Густо&Пряно»
Пиццерии Pizzato»**



Юлия Шабалина
выпуск 2010 г

**Ресторан
звезды Мишлен
«Museum
Restorant
Buschramf»,
Германия**



МИШОТА ВЯЧЕСЛАВ

выпуск 2011

- ▶ **Шеф-повар
ресторана
«РАМАДА
НОВОСИБИРСК
ЖУКОВКА»
АПАРТ-ОТЕЛЬ 4***



СИЛАНТЬЕВ ИЛЬЯ

выпуск 2012 г

- ▶ **бренд-шеф сети отелей
Клуб Путешественников**
- ▶ **Бренд-шеф Гриль-кафе**



Свирский Алексей

Выпуск 2013 г

- ▶ **Повар ООО«Бахетле»**
- ▶ **Су-шеф ресторана
«Бирман»**
- ▶ **Немецкий бар «Шульц»**



ТИТЕВАЛОВ АЛЕКСАНДР

выпуск 2014 г

**Бренд-шеф и совладелец
сети «Сытый медведь»**



ТОРОСЯН АРТУР

выпуск 2020 г.

- ▶ Начиная в ресторане китайской кухни МАО,
- ▶ Веранда Дениса Иванова,
- ▶ Black Milk, «Любить по-русски»,
- ▶ Мэрикон, Кафе «café Ragù»,



В компании «Синергия групп» под его руководством находилось производство 5 ресторанов с посадкой 100-160 мест. В настоящее время работает Бренд-шефом сети баров «Крыша»

ГОНЧАРОВ АЛЕКСАНДР

выпуск 2021 г.

- ▶ кафе Каприччио, повар универсал
- ▶ ООО"Сибирский Гигант", повар горячего цеха
- ▶ ООО"Русская традиционная кухня" магазин "Добрянка", Шеф-повар
- ▶ эксперт в региональном чемпионате «Молодые Профессионалы» World Skills Новосибирской области – 2017 в компетенции «Поварское Дело»



- эксперт и член судейства проекта Русская Печь (2015-2016гг)
- принимал участие в представлении русской кухни и проведение мастер - классов, проект «Русский дом», в рамках ЧМ по футболу 2014 года, Рио- де – Жанейро, Бразилия.
- Шеф-повар Фабрики-кулинарии ООО "Торговая площадь«
- Шеф-повар «Баттерфляй»