

**ВЫПУСКНИКИ
КАФЕДРЫ,
ПОСВЯТИВШИЕ СВОЮ
ТРУДОВУЮ
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
ПИТАНИЮ НАСЕЛЕНИЯ**

Сараева Ольга

- ▶ Выпуск 1981 г.
- ▶ Директор комбината питания
НГУЭУ (Новосибирский
государственный университет
экономики и управления)



Атаманов Борис

- ▶ Выпуск 1985 г.
- ▶ Генеральный директор ООО "КРИПТИД"
- ▶ Награжден знаком ОТЛИЧНИК СОВЕТСКОЙ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ и ОТЛИЧНИК СОВЕТСКОЙ ТОРГОВЛИ, а также правительственными грамотами и наградами
- ▶ По окончании учебы в НИСКТ был направлен на работу в Приморский КРАЙРЫБОЛОВПОТРЕБСОЮЗ на должность начальника управления общественного питания КРАЙРЫБОЛОВПОТРЕБСОЮЗА, далее работал начальником управления торговли Приморского КРАЙРЫБОЛОВПОТРЕБСОЮЗА. Заместителем начальника управления внешне экономических связей Приморского края.



Соснина (Хисамова) Ольга

- ▶ Выпуск 1986 г.
- ▶ Директор по организации производства и развитию технологий ООО УК "Фуд-Мастер"



Кондратьев Юрий

- ▶ Выпуск 1987 г.
- ▶ Баварский клубный ресторан-пивоварня «Максимилианс», г. Новосибирск



Ересько Ольга

- ▶ Выпуск 1988 г.
- ▶ Ведущий инженер-технолог МАУ комбинат питания



Терлецкая Елена

- ▶ Выпуск 1988 г.
- ▶ Генеральный директор ООО «ТД Оборудование»,
- ▶ В настоящее время сотрудник компании NG tech.



Терпугова Светлана

- ▶ Выпуск 1988 г.
- ▶ Шеф-кондитер кремового цеха
г. Канск Красноярского края



Ермачёк (Морозова) Наталья

- ▶ Выпуск 1989 г.
- ▶ Глава Гусельниковского сельсовета, Администрации Гусельниковского сельсовета



Алешко Александр

- ▶ **Выпуск 1989 г.**
- ▶ **Соучредитель ресторана «Океан»,
г. Кустанай, респ. Казахстан**



Перкова Светлана

- ▶ Выпуск 1989 г.
- ▶ Начальник отдела потребительского рынка и защиты прав потребителей администрации Калининского района



Дейл Елена

- ▶ Выпуск 1989 г.
- ▶ Управляющий производством компании «Кейтеринг Анны Сидевич»



Сорокина (Бобко) Римма

- ▶ Выпуск 1990 г.
- ▶ Технолог общественного питания в ресторане при гостинице с отделом доставки, г. Новокузнецк



Мамасадыков Бахтияр

- ▶ Выпуск 1990 г.
- ▶ Собственник, бренд-шеф кафе «Казан плова»



Бурковская (Миронова) Анжелика

- ▶ Выпуск 1990 г.
- ▶ ВИЦЕ-ПРЕЗИДЕНТ Федерации рестораторов и отельеров
- ▶ Ресторатор, креативный шеф, руководитель собственной консалтинговой компании, международный кулинарный судья, совладелец группы ресторанов Владимира и Анжелики Бурковских



Матюшкина Ирина

- ▶ Выпуск 1991 г.
- ▶ Председатель Совета Боровского сельпо (Новосибирский областной союз потребительский обществ)



Чертов Вячеслав

- ▶ Выпуск 2000 г.
- ▶ Бар «Castle Beer α Grill», шеф-повар
- ▶ Бар «Клевое Место» - совладелец, шеф-повар



Вельчинская Юлия

- ▶ Выпуск 2001 г.
- ▶ Управляющая кейтеринговой компанией



Соломина Елена

- ▶ Выпуск 2002 г.
- ▶ Главный технолог общественного питания Новосибирского областного союза потребительских обществ



Кунденко Андрей

- ▶ Выпуск 2003 г.
- ▶ Ведущий инженер-технолог
ООО «Фуд-Мастер-Фабрика»



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 Блисс, 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 состоит в судейских бригадах различных кулинарных кубков и конкурсов
- С 2007 года действующий член национальной гильдии Шеф-поваров
- Руководитель, бренд-шеф Банкет холл Эдем



Скачков Максим

- ▶ Выпуск 2003 г.
- ▶ Бренд-шеф «Густо&Пряно»
- ▶ Пиццерии Pizzato»



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.
- ▶ инженер-технолог
- ▶ Шеф-повар ресторана "Гуси в городе"



Васильева Оксана

- ▶ Выпуск 2010 г.
- ▶ Ресторан «Тинькофф»,
- ▶ Ресторан «Ля мезон», су-шеф
- ▶ «Парк кафе»
- ▶ Мастер производственного обучения
СибУПК,
эксперт Worldskills по компетенциям
Поварское и кондитерское дело



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 “TBK Lounge”, Повар-универсал
- Гриль-бар «People’s», су-шеф



Юлия Шабалина

- ▶ Выпуск 2010 г.
- ▶ Ресторан звезды Мишлен
«Museum Restaurant
Buschramf», Германия



Мишота Вячеслав

- ▶ Выпуск 2011 г.
- ▶ Шеф-повар ресторана
«РАМАДА НОВОСИБИРСК
ЖУКОВКА» АПАРТ-ОТЕЛЬ 4*



Ситантьев Илья

- ▶ Выпуск 2012 г.
- ▶ Свой профессиональный путь начал в 2004 г, поступив в проф.училище, после окончания института попал в армию, где познакомился с полевой кухней.
- ▶ В дальнейшем работал сушефом в известных ресторанах города Новосибирска



Сутоцкая Марина



- ▶ Выпуск 2012 г.
- ▶ руководитель отдела производственно-технологического контроля по сети Ресторанов быстрого питания «Грильница», г. Барнаул.
С 2008г - председатель координационного совета КГБПОУ «Алтайская Академия Гостеприимства»
- ▶ в 2012 г. проводила «Круглый стол рестораторов Алтайского края», заседания при администрации Алтайского края предпринимательства и рыночной инфраструктуры
- ▶ С участием Сутоцкой М.В. в роли наставника-шефа в 2013 г. снят фильм, по распоряжению губернатора, с целью развития навыков и передачи опыта студентам, обучающимся в заведениях общественного питания Алтайского края.
- ▶ Занесена на Доску почета «Слава и Гордость Алтайская Академия Гостеприимства».
- ▶ Является экспертом общественного питания г. Барнаула, экспертом по стандартам Worldskills в компетенции Поварское дело, председателем ГАК в учебных профильных заведениях Алтайского края.

Свирский Алексей

- ▶ Выпуск 2013 г.
- ▶ Повар в магазине «Бахетле»
- ▶ Су-шеф ресторана «Бирман»
- ▶ Немецкий бар «Шульц»



Титевалов Александр

- ▶ Выпуск 2014 г.
- ▶ Бренд-шеф и совладелец сети «Сытый медведь»



Овтин Алексей

- ▶ Выпуск 2014 г.
- ▶ Учредитель ООО «РестоКом»,
- ▶ сооснователь Food cost group, руководитель ГК «Фуд Кост»



Павлушин Артем

- ▶ Выпуск 2015 г.
- ▶ Собственник, бренд-шеф кафе Primo grill



Бобровская Алина

- ▶ Выпуск 2015 г.
- ▶ Менеджер VIP проектов
Anna Sidevich Catering



 Anna
Sidevich
Catering

Собянин Игорь

- ▶ Выпуск 2016 г.
- ▶ Су-шеф заведения
Nupreme



Байбородова Екатерина

- ▶ Выпуск 2017 г.
- ▶ Руководитель ресторанной службы медицинской сети компании «Мать и дитя»



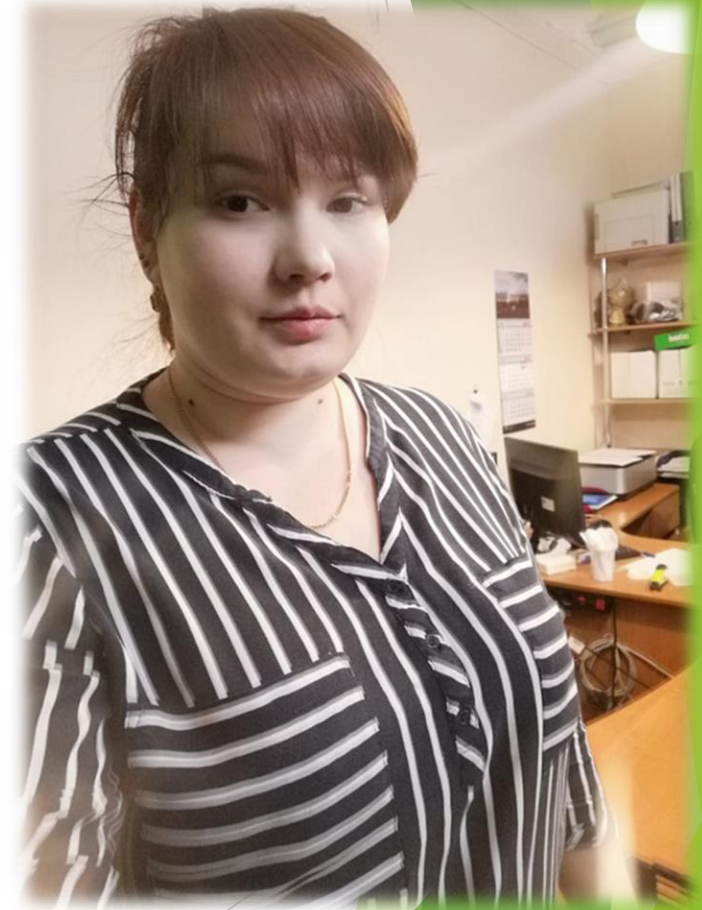
Беликова Елена

- ▶ Выпуск 2019 г
- ▶ Заведующий производством столовой
Сибирского главного управления
Центрального банка Российской
Федерации



Коробкина Ирина

- ▶ Выпуск 2019 г.
- ▶ Технолог предприятия питания (ИП Колмаков Виталий Евгеньевич)
- ▶ Технолог ресторана «Сыроварня»



Фоломеева Анастасия

- ▶ Выпуск 2020 г.
- ▶ Заведующий производством ресторана «Хамовники»



Торосян Артур

- ▶ Выпуск 2020 г.
- ▶ Начинал в ресторане китайской кухни МАО,
- ▶ Веранда Дениса Иванова,
- ▶ Black Milk, «Любить по-русски»,
- ▶ Мэрикон, Кафе «café Ragu»
- ▶ Компания «Синергия групп».
- ▶ Бренд-шеф сети баров «Крыша»
- ▶ Бренд-шеф ресторана «Лето»



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.



Розеншток Илья

- ▶ Выпуск 2022 г.
- ▶ шеф ресторана "Angelina" , Израиль



Верхушин Семен

- ▶ Выпуск 2022 г.
- ▶ Компания ООО «Юла»,
официальный
представитель продукции
Гурмикс в сегменте Ногеса
по Новосибирску, Барнаулу
и Томску, бренд-шеф



Комаров Алексей

- ▶ Выпуск 2022 г.
- ▶ Су-шеф Clever Irish pub



Беляева Алена

- ▶ Мастер производственного обучения СибУПК.
- ▶ Призёр регионального этапа чемпионата Worldskills Russia, Новосибирская область 2022 по компетенции кондитерское дело. (2 место)
- ▶ Победитель конкурса Новосибирский десерт 2022 в компетенции торт.
- ▶ Призёр регионального этапа чемпионата молодые профессионалы "Профессионалы - 2023" по компетенции кондитерское дело (3 место)

