

ЧЕРТОВ ВЯЧЕСЛАВ ВЫПУСКНИК, 2000 Г

- Бар «Castle Beer & Grill, шеф-повар



Бар «Клевое Место» –
совладелец,
шеф-повар

ЛОМАКИН АНТОН

выпускник 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



ВАСИЛЬЕВА ОКСАНА

выпускница 2010 г.

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



ШАРАПИН ДМИТРИЙ

выпускник 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



ПИСАРЕВ АЛЕКСЕЙ

выпускник 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 состоит 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**



СИЛАНТЬЕВ ИЛЬЯ

выпускник 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



БОРОВИКОВ ВАЛЕРИЙ

выпускник 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

Свирский Алексей *Выпускник 2013 г*

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

