

# ХОЧУ СТАТЬ РЕСТОРАТОРОМ

## Ресторатор -

это гуру общепита, который превращает обыденный прием пищи в феерию вкуса и сервиса. От скромной кофейни до блистательного ресторана высокой кухни – везде нужен он, генератор идей и мастер прибыльности.

Получить профессию ресторатор можно на уникальной образовательной программе, реализуемой

*Российским  
биотехнологическим  
университетам*



## *Здесь вас научат:*

- кулинарным техникам, от которых захватывает дух.
- секретам менеджмента, маркетинга и сервиса.
- тенденциям мировой высокой кухни, от локальных специалитетов до молекулярных фокусов.
- работе с клиентами, организации мероприятий и управлению командой так, что все будут в восторге.
- правоведение? Деловая коммуникация? Физика и химия? Да, это тоже будет! Ведь настоящий ресторатор должен быть экспертом во всём!

А как насчет стажировок в элитных ресторанах Москвы и участия в реальных проектах на лучших гастрономических площадках? Только представьте: вы своими руками создаете будущее высокой кухни!

После окончания этой программы вы сможете не просто управлять рестораном, а творить новую гастрономическую реальность. Вы станете тем, кто задает тренды и вдохновляет других!

И самое главное: куратор программы – сам Давиде Корсо, знаменитый шеф-кондитер Bosco Cafe! Учиться у лучших – это залог успеха! Не упустите свой шанс! Станьте ресторатором, которым будет гордиться вся страна!

## Что же входит в арсенал этого кулинарного стратега?

- разрабатывает не просто стратегию, а ставит цели, амбициозные как полет в космос, и неустанно следит за показателями эффективности.
- ресторатор – это и строгий тренер, и заботливый наставник, который создает атмосферу, где каждый сотрудник чувствует себя частью большой команды. Тут царит командный дух, помноженный на стандарты качества.
- он – повелитель продуктов, алхимик, превращающий обычные ингредиенты в кулинарные шедевры.
- он – гарант вкуса и сервиса, беспощадный критик и щедрый покровитель. Клиент всегда прав? Для ресторатора – это не просто фраза, а жизненное кредо.
- разработка меню – это не просто список блюд, а увлекательное путешествие по вкусовым ощущениям. Цены должны быть привлекательными.

Хотите управлять рестораном высокой кухни, где подают блюда, достойные королей? Или создать уютную кофейню, где каждый гость чувствует себя как дома? А может, вас манит мир быстрого питания, где важна каждая секунда? Выбор за вами!

Но если ваша душа рвется к вершинам гастрономического Олимпа, если вы мечтаете создавать шедевры и удивлять самых искушенных гурманов, то уникальная программа бакалавриата «Высокая кухня: управление и технологии» в РОСБИОТЕХе – ваш шанс!



Фото взято  
с сайта  
freerik.com  
Сгенерировано ИИ

# Мастер-классы

В РОСБИОТЕХе вы сможете освоить не только передовые технологии кулинарии и лучшие отраслевые практики, но и научиться искусству гостеприимства и эффективного управления рестораном и другими предприятиями питания. Один из популярных форматов знакомства с профессией — **мастер-классы**, которые позволяют получить практический опыт и узнать о разнообразии возможностей для построения будущей карьеры. А также способствуют развитию таких навыков, как работа в команде, самостоятельное мышление и экспериментальная деятельность. Это особенно важно в современном мире, где ценится умение находить нестандартные решения и действовать в условиях неопределенности. Детский технопарк «Superfood Технологии» на базе Университета РОСБИОТЕХ регулярно проводит различные профориентационные мероприятия. В комплекс технопарка входят творческие площадки, лектории, научные и проектные исследовательские лаборатории, выставочные и конференц-залы, полигоны.

**Программы и мастер-классы:**  
«Шоколад: тайна вкуса», «Молекулярная кухня: секретные материалы», «Изучи свой вкус: мы то, что мы едим», «Знакомство с профессией», «Приготовление корпусных конфет», «Оценка качества соковой продукции», «Карамель своими руками», «Оценка качества газированной продукции». Например, посетив мастер-класс по молекулярной кухне, вы сможете познакомиться с новым направлением и приготовить свое блюдо с использованием основных технологий. Прямой контакт с преподавателями и студентами университета создает атмосферу доверия и вовлеченности и способствует осознанному выбору собственного профессионального пути. Кроме того, вы наглядно увидите, как знание школьных предметов поможет в освоении востребованной и перспективной профессии.



## Профессиональные навыки, которые вы приобретете:

- Управление предприятиями общественного питания (ресторанами, кафе)
- Организация поставок продуктов и контроль качества
- Финансовое планирование и бюджетирование
- Разработка концепций и бизнес-планов
- Навыки кулинарного искусства

## Какие личные качества вам нужны для обучения?

- Креативность и умение находить нестандартные решения
- Лидерство и способность мотивировать команду
- Ответственность и внимание к деталям
- Стрессоустойчивость и готовность к работе в условиях многозадачности



## Как можно развить эти навыки и качества еще до поступления в университет?

- Готовьте дома, пробуйте новые рецепты, развивайте вкус и понимание процессов.
- Участвуйте в кулинарных школах и тренингах, чтобы освоить базовые техники и получить дополнительные знания.
- Читайте книги и статьи о предпринимательстве, финансах и управлении.
- Помогайте в организации мероприятий, чтобы научиться управлению и взаимодействию с людьми.
- Развивайте креативность через рисование, писательство и участие в конкурсах.
- Общайтесь с профессионалами, задавайте вопросы шеф-поварам и владельцам ресторанов, узнавайте больше о профессии.

Профессия шеф-повара и ресторатора всегда была востребованной и престижной, а сегодня многие мечтают повторить или превзойти успех Константина Ивлева, Джейми Оливера и других популярных шефов, рестораторов и фуд-блогеров. Хотите стать новыми звездами мировой гастроиндустрии?

Пройдите обучение по образовательным программам

«Гастрономический менеджмент» и «Высокая кухня: управление и технологии».

Программу «Гастрономический менеджмент» курирует известный шеф-повар, телеведущий и автор кулинарных программ «Завтрак для любимой», «И рыба, и мясо», «Сытая кухня», «Рецепт по обмену», «Вкус праздника» и других, популярный блогер Григорий Мосин.

## Что предлагает университет?

- Практические занятия в лабораториях, кондитерском и кулинарном цехах, на специально оборудованной кухне-студии.
- Конкурсы, фестивали, лекции и тренинги, которые проводятся совместно с индустриальными партнерами вуза. Они позволят вам освоить азы гостеприимства, гостиничного и ресторанного сервиса в реальных условиях и глубоко погрузиться в специфику индустрии.
- Взаимодействие с опытными и успешными представителями индустрии, такими как известные шеф-повара и кондитеры, которые делятся своими знаниями и опытом.
- Возможность разрабатывать концепции и собственные бизнес-планы, а также реализовать дипломные проекты на ведущих гастрономических площадках города.

На программе «Высокая кухня: управление и технологии» вас будут обучать самые известные и востребованные кондитеры, блогеры и шефы известных столичных ресторанов.

Однако возможности для карьерного роста не ограничиваются только работой в ресторанах. Вы найдете применение своим навыкам в широком спектре областей. Например, вы сможете стать экспертами по качеству продуктов питания, работать в компаниях, занимающихся производством и дистрибуцией пищевых продуктов, или заниматься маркетингом и продвижением гастрономических брендов. Кроме того, карьера в гастротуризме становится всё более популярной, предлагая возможность организовывать и проводить гастрономические туры, знакомящие туристов с кухнями разных стран и регионов. Также вы можете открыть собственное дело, будь то ресторан, кафе или специализированный магазин.

# Российский биотехнологический университет



Чат со специалистами  
университета

Напиши  
напрямую

А еще! У РОСБИОТЕХ есть **олимпиада**

Учащиеся 10-11 классов  
и выпускники колледжей  
могут получить доп. баллы

**10 баллов**

диплом  
победителя

**Предметы**

математика,  
информатика и ИКТ,  
обществознание,  
биология, химия,  
физика

**8 баллов**

диплом  
призера

**3 балла**

сертификат  
участника



## Топовые программы обучения

**Гастрономический  
менеджмент**

Бакалавриат, 4 года

Высшее образование в сфере  
кулинарного искусства, сервиса и  
гостеприимства, продвижения  
личного бренда, а также управления  
ресторанным бизнесом

**Руководитель программы:**

*Григорий Мосин*

**Кем вы сможете работать:**

Ресторатор Менеджер ресторана

Менеджер по организации  
мероприятий и кейтеринга

Колледж



**Высокая кухня:  
управление и технологии**

Бакалавриат, 4 года

Обучение проходит во флагманском  
кампусе университета и включает в себя  
занятия в инновационных лабораториях,  
кондитерском и кулинарном цехах,  
оборудованной кухне-студии и  
на «Шоколадной фабрике».

**Руководитель программы:**

*Davide Корса, шеф Bosco Cafe*

Лучшие гастрономические  
практики под руководством  
итальянских и российских шефов  
мирового уровня

Бакалавриат  
и специалитет



Магистратура



Ждем тебя на... «День открытых дверей»

откройте мир биотехнологий и инноваций

Презентация университета и знакомства с

институтами и кафедрами

Открытый диалог с

Экскурсии по современным

индустриальными партнерами

лабораториям

Посещение шоколадной фабрики и кухни-студии



Учебный ресторан и мастер-классы от известных шеф-поваров

Встреча ректората с родителями Мерч и сувениры для участников

## Мой выбор!

Екатерина,  
студентка образовательной программы  
«Продукты длительного хранения, детского  
и функционального питания»:

- Я студентка самого престижного пищевого  
вуза страны. Во время обучения я  
побывала на будущих местах практики,  
прошла стажировки в ведущих пищевых  
компаниях. В нашем вузе есть  
Центр развития молодежных  
инициатив, где ты можешь  
раскрыться с разных сторон.  
Если ты любишь посещать  
форумы по всей стране,  
помогать людям,  
организовывать  
мероприятия, обязательно  
приходи в Волонтерский центр.



Узнать  
подробности

+7 (800) 550-36-02  
priem@mgupp.ru

# РОСБИОТЕХ

Российский биотехнологический университет



РОСБИОТЕХ - один из ведущих инженерно-технических вузов России, крупнейший учебный и научный центр, создающий научные основы современного многоуровневого образования, технологические решения производства всех видов продуктов питания.



[edu-rosbiotech.ru/](http://edu-rosbiotech.ru/)



[vk.com/rosbiotech\\_official](https://vk.com/rosbiotech_official)



[t.me/rosbiotech\\_official](https://t.me/rosbiotech_official)

• Прямая связь с работодателями

• Расположение в центре Москвы, общежития в пяти минутах ходьбы

• Возможность открыть собственный бизнес

• Финансовая поддержка.

Можно получить грант или скидку на обучение, перевестись на бюджет

• Высококвалифицированные преподаватели

• Передовые программы обучения

• Международное признание

• Современное оборудование для проведения лабораторных работ и исследований

• Центр инноваций и технологического предпринимательства

• Возможности для саморазвития и творческого роста

1800+

бюджетных  
мест

200+

востребованных  
профессий

до 35%

скидка  
на обучение

До 450 000 руб

стипендия

# РОСБИОТЕХ

*Я поступаю*



*Мой выбор!*

