

# Пресс-релиз: Студенческий ПИР

## «Студенческий ПИР» на выставке «ПИР. Индустрия гостеприимства 2011»

С 27 по 30 сентября 2011 года в рамках международной выставки «ПИР. Индустрия гостеприимства» при поддержке Департамента образования г. Москвы прошел форум «Обучение. Персонал. Карьера».

Ярким событием форума стали всероссийские соревнования среди учащихся профильных вузов и колледжей России «Студенческий ПИР». Этот проект был реализован организаторами выставки совместно с Национальной Гильдией шеф-поваров. Главная цель проекта – предложить молодым специалистам новые возможности в освоении профессии, отметить наиболее талантливых студентов и представить их профессиональному ресторанному сообществу. В соревнованиях приняли участие молодые кулинары из 18 учебных заведений Москвы, Санкт-Петербурга, Казани, Ростова-на-Дону, Твери, Курска, Набережных Челнов, Чебоксар, Иркутска.

Участники «Студенческого ПИРа»:

1. Институт экономики, управления и права (Казань)
2. Иркутский областной техникум индустрии питания (Иркутск)
3. Колледж гостиничного хозяйства «Царицыно» № 37 (Москва)
4. Колледж малого бизнеса № 67 (Москва)
5. Колледж сферы услуг № 10 (Москва)
6. Колледж сферы услуг № 32 (Москва)
7. Колледж сферы услуг № 44 (Москва)
8. Курский торгово-экономический колледж (Курск)
9. Московский финансово-промышленный университет «Синергия» (Москва)
10. Московский художественно-педагогический колледж технологии и дизайна (Москва)
11. Набережночелнинский государственный торгово-технологический институт (Набережные Челны)
12. Профессиональный лицей № 48 (Тверь)
13. Ростовский торгово-экономический колледж (Ростов-на-Дону)
14. Санкт-Петербургский экономико-технологический колледж питания (Санкт-Петербург)
15. Технологический колледж № 14 (Москва)
16. Технологический колледж № 28 (Москва)
17. Чебоксарский экономико-технологический колледж (Чебоксары)
18. Экономико-технологический колледж № 22 (Москва)

Соревнования проходили на протяжении 2 дней: 28 сентября – в классе «Ресторанный десерт за 40 минут», 29 сентября – в классах «Пельмени», «Паста» и «Роллы».

На глазах у гостей выставки и членов жюри молодые участники демонстрировали свое мастерство в приготовлении блюд наиболее актуальных сегодня кухонь. Оценивали выступления известные шеф-повара: Александр Филин (Национальная Гильдия шеф-поваров), Марина Безфамильная (Сибирская Ассоциация Гостеприимства), Андрей Махов («Кафе Пушкинъ»), Евгений Мороз (г-ца «Националь»), Андрей Мельников («Панчо Пицца»), Лоран Бурсье («Волконский»), Валентино Бонтеппи («Бонтеппи»), Мирко Заго («Сыр»), Николай Чернышов («Нэцке»), Владимир Мухин («Булошная»), Павел Галковский (АРПИКОМ) и другие.

«ПИР Групп» рад объявить результаты соревнований:

### Класс «Паста»

I место, золотая медаль – Андреев Игорь (Технологический колледж № 28)

II место, серебряная медаль – Барцаев Сергей (Колледж гостиничного хозяйства «Царицыно» № 37) и Искаков Ильназ (Набережночелнинский государственный торгово-технологический институт)

III место, бронзовая медаль – Карташова Надежда (Колледж сферы услуг № 32), Краснов Валерий (Колледж сферы услуг № 10), Голубев Ян (Санкт-Петербургский экономико-технологический колледж питания)

### Класс «Пельмени»

I место, золотая медаль – Солобаева Маргарита (Технологический колледж № 14)

II место, серебряная медаль – Столярова Лидия (Профессиональный лицей № 48, Тверь), Малушкин Борис (Экономико-технологический колледж № 22), Гаврилин Андрей (Московский художественно-педагогический колледж технологий и дизайна)

III место, бронзовая медаль – Кусов Олег (Колледж гостиничного хозяйства «Царицыно» № 37), Доронин Иван (Колледж сферы услуг № 32)

### Класс «Роллы»

I место, золотая медаль – Купарев Сергей (Технологический колледж № 28)

II место, серебряная медаль – Шкурин Сергей (Технологический колледж № 14), Пак Владислав (Экономико-

технологический колледж № 22)

III место, бронзовая медаль – Русанов Михаил (Курский торгово-экономический колледж)

Класс «Ресторанный десерт за 40 минут»

III место, бронзовая медаль – Рожков Юрий (Колледж гостиничного хозяйства «Царицыно» № 37) и Голубев Ян (Санкт-Петербургский экономико-технологический колледж питания)

(I и II место жюри не присудило никому.)

Победители были награждены дипломами и призами от организаторов и партнеров выставки.