

## **МЛАДИТЕ ГОТВАЧИ ОТ ШЕФС КЛУБ СОФИЯ, В ПОМОЩ НА ДИСТАНЦИОННОТО ОБУЧЕНИЕ В ПРОФЕСИОНАЛНИТЕ ГИМНАЗИИ В БЪЛГАРИЯ**

Професионалното образование в областта на Ресторантьорството е подложено на изпитание. С нов проект на помощ се притекоха млади професионалисти.

Целта на проекта е подпомагането на дистанционното професионално обучение и дигитализация на материала по учебна практика по „Технология на кулинарната продукция“. Проектът цели да допринесе за по-качественото обучение на всички ученици, обучаващи се в професионалните гимназии по туризъм и да им даде една по-иновативна и практична гледна точка, представена от най-добрите млади професионалисти в бранша. Начинанието има за цел също така да постави основи към създаването на пряк контакт между учениците и реализираните се вече млади готвачи.

Шефс Клуб София е динамична кулинарна, доброволна организация, с проактивната мисия за популяризиране на добрите кулинарни практики, утвърждаване на нова култура и отношение към храната, за по-високи стандарти в храненето и кулинарията.

Зад организацията стоят млади професионалисти утвърдили се на Българската и международна кулинарна сцена. Пътят на част, от които тръгва именно от Професионалните гимназии по туризъм, а след това преминава и през кулинарната академия HRC.

### **Председател - Шеф Владимир Тодоров**

Млад ентузиаст в кулинарията, с невероятни отличия на 25 години. Завършил Професионалната гимназия по Туризъм в Русе и Кулинарната Академия HRC. В момента е главен готвач на ресторант „Бистрело“, но това не го спира да продължава обучението си в търсене на български продукти, вкусове и усъвършенстване на кулинарната му визия.

### **Заместник Председател - Шеф Виктор Жечев**

Повече от 10 години стаж в кулинарната индустрия, работил на няколко континента. Тръгва от Софийската професионална гимназия по туризъм, след което завършва Кулинарната Академия HRC. В момента е старши преподавател в Кулинарната Академия HRC. За него готвенето не е само работа, а истинско удоволствие и отговорност която да уважаваш и да предаваш напред.

### **Главен Секретар - Шеф Йордан Касабов**

Сърцат и усмихнат готвач, неуморен в растежа си. С години опит в кунарното изкуство, той също е възпитаник на кулинарната академия и е работил в страни като САЩ, Холандия и Англия. Изключителен привърженик да работи за намаляването на хранителните отпадъци в кухнята.

### **Шеф Велизар Малинов**

С 10 г. опит в САЩ, Германия и Лондон, някой от местата, в които се изгражда са „Aquavit“, „Sketch“ и „Roка“. В момента е в екипа на откриващият се „Hyatt Regency“ в София. Завършил HRC Академия, последните години той се посвещава изцяло на сладкарството.

### **Шеф Симеон Николов**

Пътят му към кулинарната сцена започва от Софийската професионална гимназия по туризъм, след което завършва Кулинарната Академия HRC. Придобива стаж в Англия и

САЩ, а след това работи в датският Geranium отличен с 3 звезди Мишлен. Симеон печели Кулинарната купа за ученици в Пловдив през 2015, а през следващата година е част от отбора представляващ България на европейските квалификации за Vocuse D'or в Унгария.

В помощ на проекта се отзова ръководството на „Юниливър България“, като предостави безвъзмездно професионалната си кухня за заснемане на видео материалите. Включи се и „Метро България“, като осигури необходимите продукти.

Младите професионалисти се допитваха за съвети до учител - консултант в лицето инж. Юлия Панджерова от Софийска професионална гимназия по туризъм.

На проекта съдейства и инж. Магдалена Станулова – Държавен експерт в дирекция „Професионално образование и обучение“ в МОН.

Целият този проект обаче не би бил възможен без помощта на фотографите Алекс и Теодор от „Нотограф“. Връзката им с Шефс Клуб се осъществи със съдействието на още един възпитаник на Софийска професионална гимназия по туризъм - шеф Тодор Гръблев и приеха идеята веднага. Те се включват в начинанието напълно доброволно, приемайки го за страхотна възможност да помогнат в кризисната ситуация, докато практикуват страстта си към професията.



