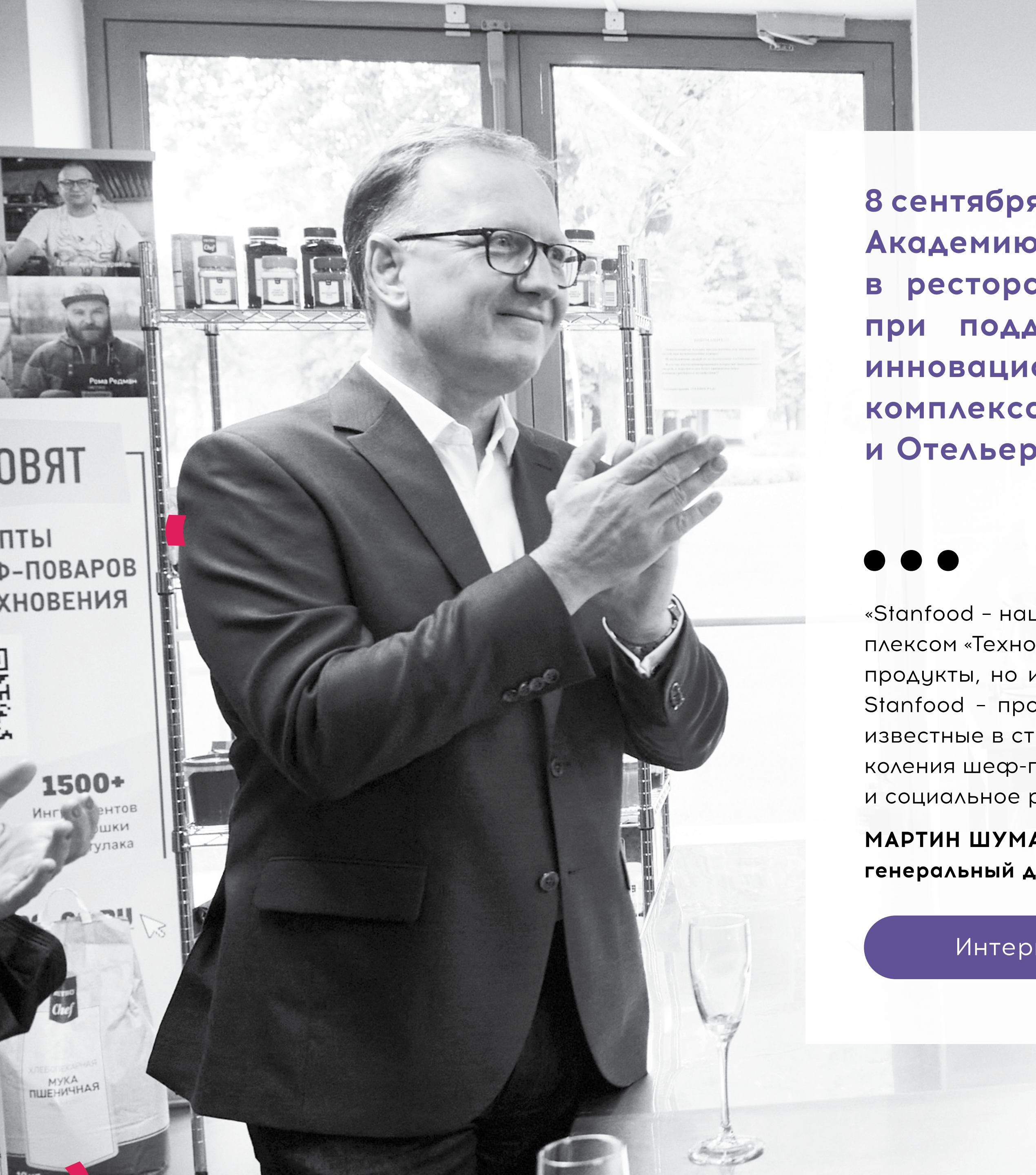


**МЫ ДЕЛАЕМ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ
ДОСТУПНЫМ**

STANFORD
GASTRO ACADEMY BY METRO

SINCE 2021



8 сентября 2021 года компания METRO открыла собственную Академию для настоящих и будущих профессионалов в ресторанном бизнесе – STANFOOD. Академия создана при поддержке Департамента предпринимательства и инновационного развития города Москвы, образовательного комплекса «Техноград», а также Федерации Рестораторов и Отельеров (ФРИО).



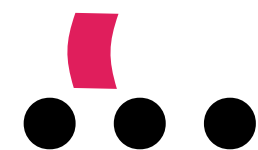
«Stanfood – наше совместное детище с Правительством Москвы и образовательным комплексом «Техноград» для сообщества HoReCa. METRO – партнер, не только поставляющий продукты, но и помогающий в ведении бизнеса: в найме людей, развитии их навыков. Stanfood – профессиональная кулинарная академия, преподавателями которой стали известные в стране и за ее пределами эксперты. Помочь в формировании будущего поколения шеф-поваров, кондитеров, пекарей, управленцев – хороший вклад в экономику и социальное развитие России.»

МАРТИН ШУМАХЕР,
генеральный директор METRO в России

Интервью 

МИССИЯ ПРОЕКТА – СДЕЛАТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ДОСТУПНЫМ!

Организовать качественный скачок в уровне подготовки у линейных сотрудников и менеджмента заведений индустрии гостеприимства.



«Регулярное взаимодействие с клиентами в ресторанной сфере определило для Metro направление для инвестиций, чтобы поддержать отрасль в решении проблемы с нехваткой кадров. Академия фокусируется на трех ключевых направлениях: профессиональных поваров, пекарей и кондитеров. Разрабатывают и ведут обучающие программы действующие шеф-повара и владельцы бизнеса. При этом STANFOOD не обучает с нуля: у будущего студента должна быть минимальная профильная подготовка или опыт работы не менее полугода».

ЕВГЕНИЯ ЩЕРБАКОВА,
руководитель дивизиона b2b- маркетинга METRO

Интервью 



ЗА 1 ГОД МЫ

- провели более **150** курсов
- обучили более **1000** студентов
- повысили уровень сотен ресторанов России



«На сегодняшний день по количеству рабочих мест мы самые большие в стране. В распоряжении наших студентов 5 классов с передовым оборудованием (повара, кондитеры, пекари, бариста, управленцы), а это 60 полноценных рабочих мест одновременно. В штате Академии уже 91 преподаватель, и каждый из них уверенный профессионал-практик. География наших студентов – 80+ городов не только России, но и зарубежья (Армения, Белоруссия, Сербия, Эстония, Казахстан и др). Стоимость курсов в STANFOOD начинается от 10 000 рублей. Мы осуществляем мечту – делаем качественное образование действительно доступным!»

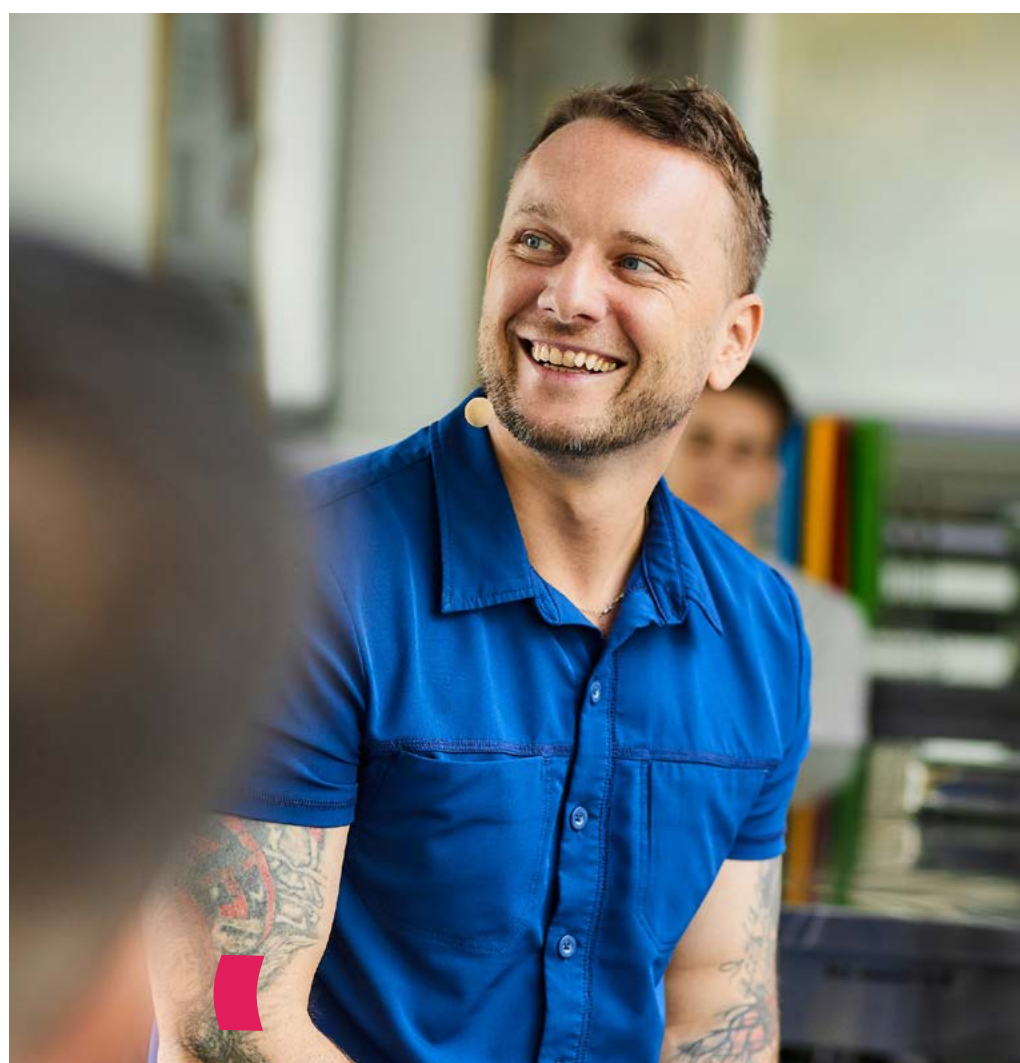
МАРГАРИТА ТИШКИНА,
управляющая STANFOOD

Интервью 

ЗА 1 ГОД
В АКАДЕМИИ ПРОВЕДЕНО
БОЛЕЕ 150

ОБУЧАЮЩИХ ПРОГРАММ
ДЛЯ ПОВАРОВ, КОНДИТЕРОВ,
ПЕКАРЕЙ И УПРАВЛЕНЦЕВ





10+

**ОТКРЫТЫХ ЛЕКЦИЙ С ВЕДУЩИМИ
ПРОФЕССИОНАЛАМИ ОТРАСЛИ**

(Владимиром Мухиным, Артемом Естафьевым,
Евгением Викентьевым, Артемом Гребенчиковым,
Антоном Ковальковым, Георгием Трояном и др.)

БОЛЕЕ

1 000

СТУДЕНТОВ ОТ ЛИНЕЙНОГО
ПЕРСОНАЛА ДО ВЛАДЕЛЬЦЕВ
БИЗНЕСА ПРОШЛИ У НАС СВОЕ
ОБУЧЕНИЕ





80+

**ГОРОДОВ НЕ ТОЛЬКО РОССИИ,
НО И ЗАРУБЕЖЬЯ**

(Армения, Украина, Белоруссия,
Сербия, Эстония, Казахстан) –
география наших выпускников

В ПРЕПОДАВАТЕЛЬСКОМ
СОСТАВЕ АКАДЕМИИ

90+

ВЕДУЩИХ ШЕФ-ПОВАРОВ,
МЕНТОРОВ И АМБАССАДОРОВ





60

РАБОЧИХ МЕСТ В

5

ОБОРУДОВАННЫХ КЛАССАХ
ЗАДЕЙСТВОВАНЫ НАШИМИ
СТУДЕНТАМИ ОДНОВРЕМЕННО

КАЖДЫЙ

5-ЫЙ

СТУДЕНТ ВОЗВРАЩАЕТСЯ
К НАМ ПОВТОРНО.

ПРИХОДИ
И ТЫ!





КАЖДОЕ НАПРАВЛЕНИЕ В STANFOOD КУРИРУЕТ ОПЫТНЫЙ НАСТАВНИК: за поварское направление отвечает **АНДРЕЙ ШМАКОВ**, за пекарское – **ОКСАНА КУЗНЕЦОВА**, за кондитерское – **ОЛЬГА ПЕНИОЗА**. Управленцы в надежных руках **НАТАЛЬИ МИЛЕЕНКОВОЙ**, **ЕЛЕНА ПОВЕДОНОСЦЕВОЙ**, **КОНСТАНТИНА ОПЕСКИНА**



Образовательные программы курсов и методические рекомендации в Stanfood разрабатывают в соответствии с актуальными трендами на рынке HoReCa. Причем, особое внимание в академии уделяют ситуации на региональных рынках и тем запросам, которые поступают от местных игроков. Я постоянно на связи с региональными шеф-поварами и рестораторами. Мы обсуждаем текущие проблемы в отрасли и, конечно, определяем те темы, которые актуальны для профессионалов фудсервиса, что интересно и важно было бы шеф-поварам в разных городах и чему рестораторы, владельцы бизнеса хотели бы обучить своих сотрудников»

ЕВГЕНИЯ ГОЛОМУЗ,
автор поварских программ в STANFOOD

Интервью 

АНДРЕЙ ШМАКОВ

Куратор поварского направления STANFOOD
Бренд-шеф ресторана Savva, обладатель звезды Michelin (Москва)
Преподаватель курса «Креативная практичность»



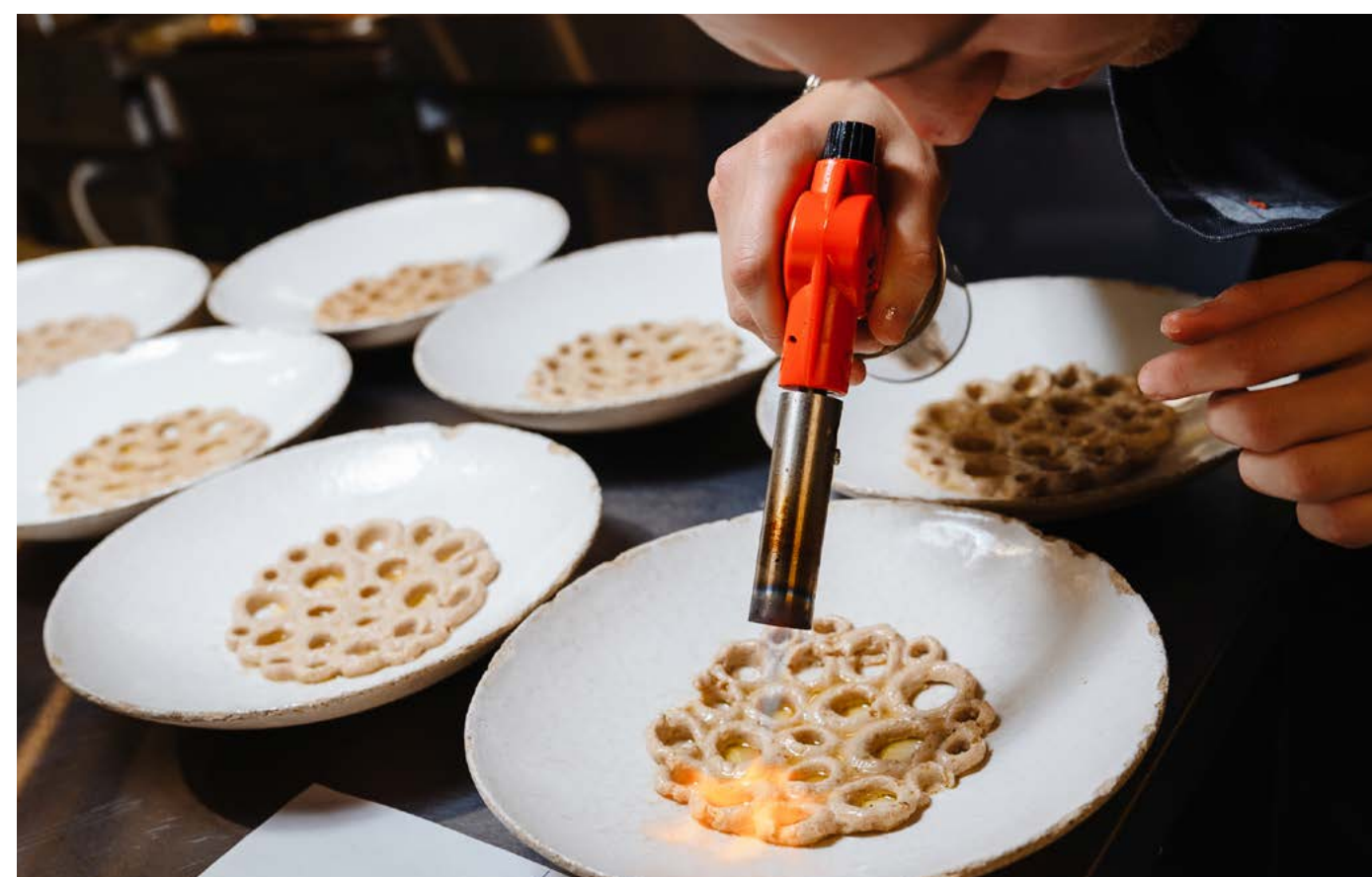
«В государственной системе до сих пор учат, что такое огузок и как правильно снимать пенку с бульона. В то время как нужны актуальные навыки и практики. Сегодня мы находимся в ситуации, которая диктует новые правила. Важно правильно сориентироваться: если фуа-гра уже „не вписывается“ в актуальную ценовую политику, нужно забыть о нем и готовить вкусные блюда, например, из куриной печени. При этом стоит помнить и о том, что для ресторана важно не просто снизить цены, но и сохранить поток гостей»

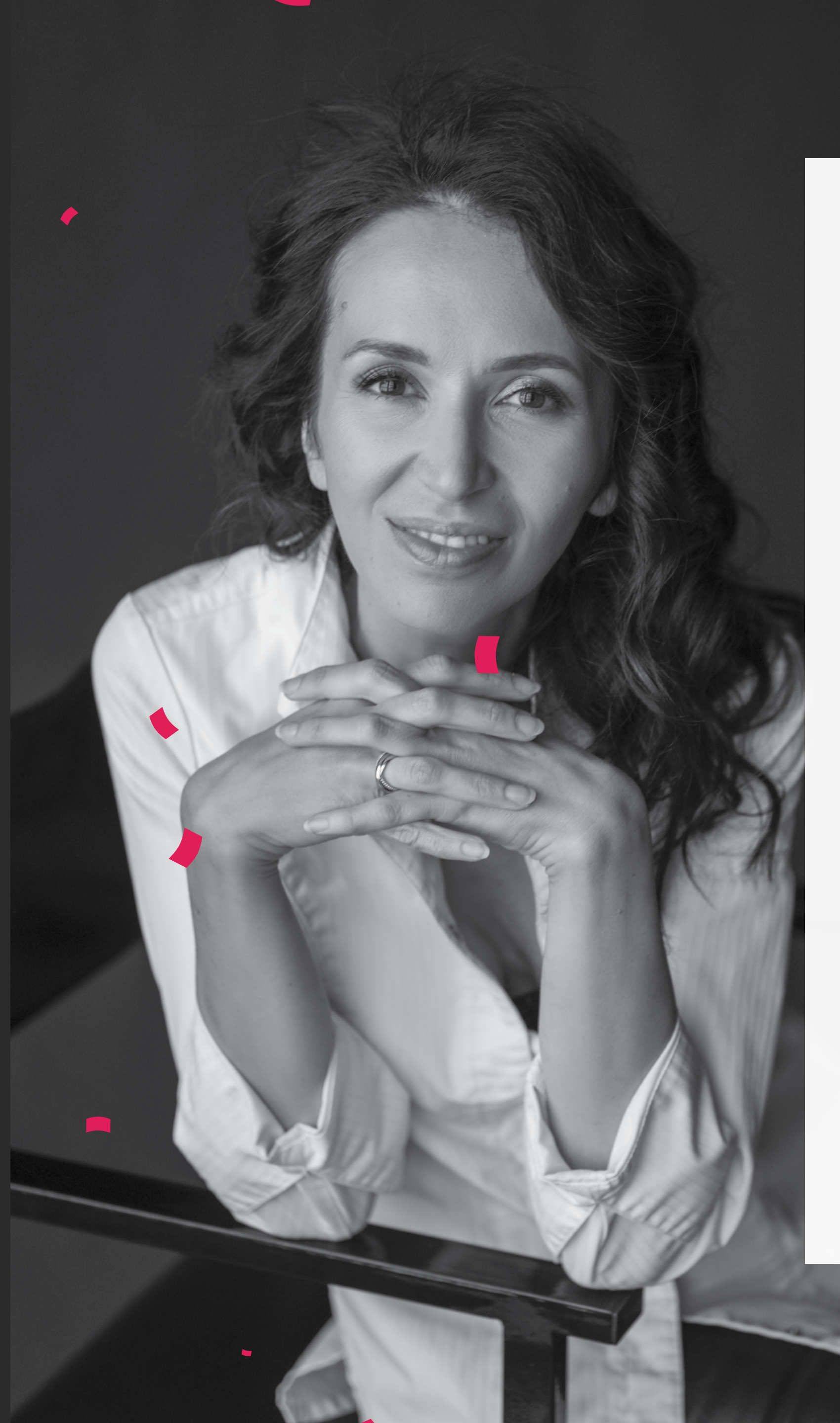
Интервью 



ПОВАРСКОЕ НАПРАВЛЕНИЕ

АВТОРСКИЙ КУРС СТАНИСЛАВА ПЕСОЦКОГО ПО РУССКОМУ НОРДИКУ САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ КУРС НА ПОВАРСКОМ НАПРАВЛЕНИИ





ОКСАНА КУЗНЕЦОВА

Куратор пекарского направления в академии STANFOOD
Шеф-пекарь и совладелица пекарни La Poste (Москва)
Преподаватель курса «Профессия шеф-пекарь»



ИДЕАЛЬНО ХОТЕТЬ БЫТЬ ВЛЮБЛЕННЫМ В КАКОЙ-ТО ХЛЕБ И ВЫПЕЧКУ САМОМУ!

«В Академии, да и просто при бытовом общении меня часто спрашивают о том, как не ошибиться в выборе концепции пекарни, какой хлеб и выпечка будут востребованы? Ответ довольно прост: держать широко открытыми глаза и уши, искать боли аудитории, которые вы сможете закрыть. Идеально хотеть быть влюбленным в какой-то хлеб и выпечку самому. Когда идеолог проекта увлечен, он сам будет магнитом целевой аудитории. Люди покупают не продукт, а историю, идею, – которой нужен проводник, тот, кто заряжает ей. В STANFOOD мы как раз работаем с такими заряженными студентами. Кто-то уже сложившийся профи, кто-то только встает на этот нелегкий хлебный путь. Главное – это желание учиться и горящий взгляд! За год мы обучили более сотни студентов уникальным навыкам выпекания хлеба, приготовления панеттоне, работе со слойкой, с пирогами, не прошли мимо национальной выпечки и т.д. Несколько десятков ребят прошли стажировки на наших предприятиях, а кто-то даже приобрел новую профессию»

Интервью 

ПЕКАРСКОЕ НАПРАВЛЕНИЕ

«ХОЧУ СТАТЬ ПЕКАРЕМ» (ДМИТРИЙ НЕСТЕРОВ, ЕВГЕНИЯ СЕЛИВЕРСТОВА) - САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ КУРС НА ПЕКАРСКОМ НАПРАВЛЕНИИ



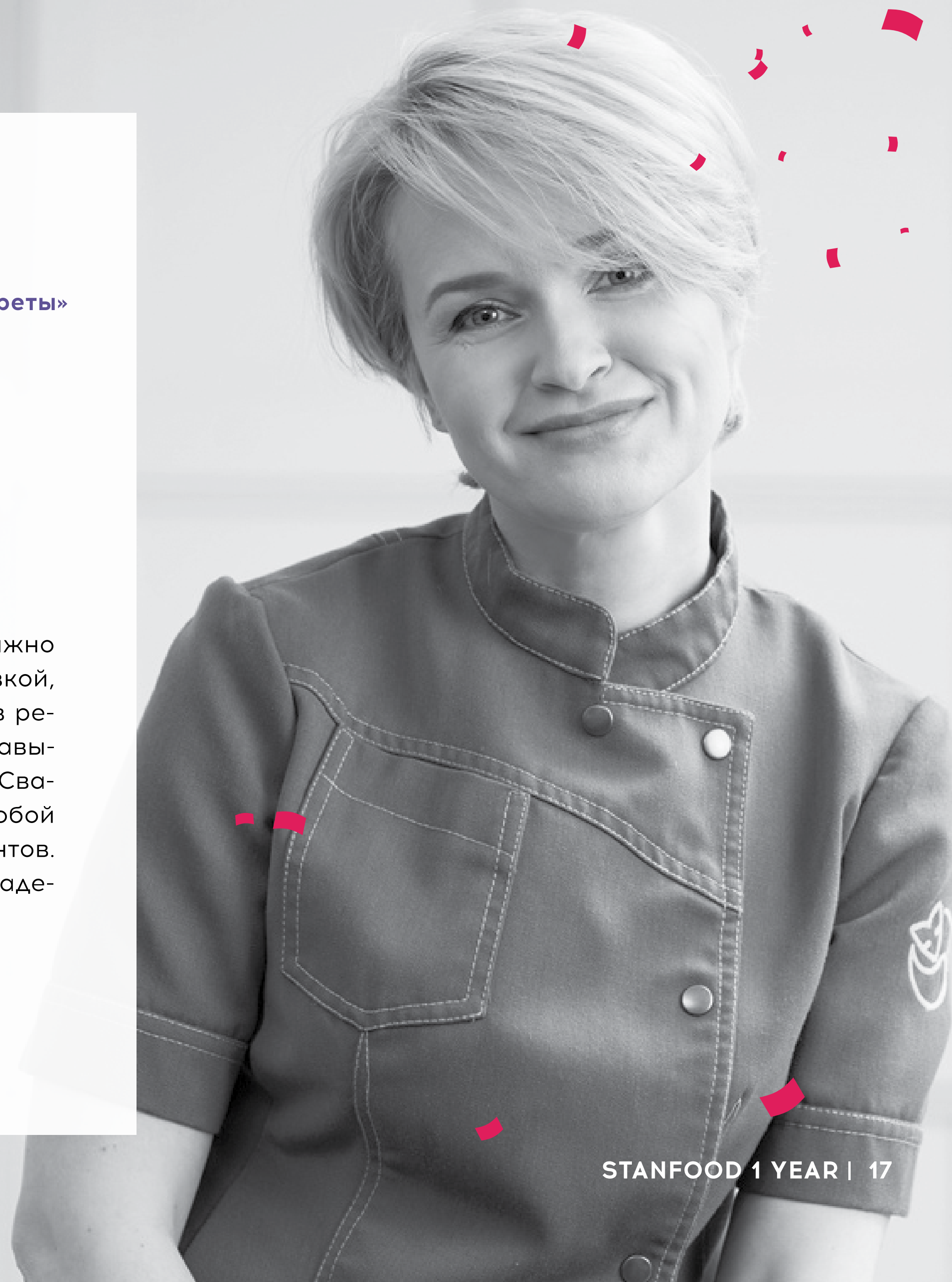
ОЛЬГА ПЕНИОЗА

Куратор кондитерского направления в академии STANFOOD
Кондитер-шоколатье, технолог, эксперт международного уровня (Москва)
Преподаватель базового курса «Хочу стать кондитером» и курса «Шоколадные конфеты»



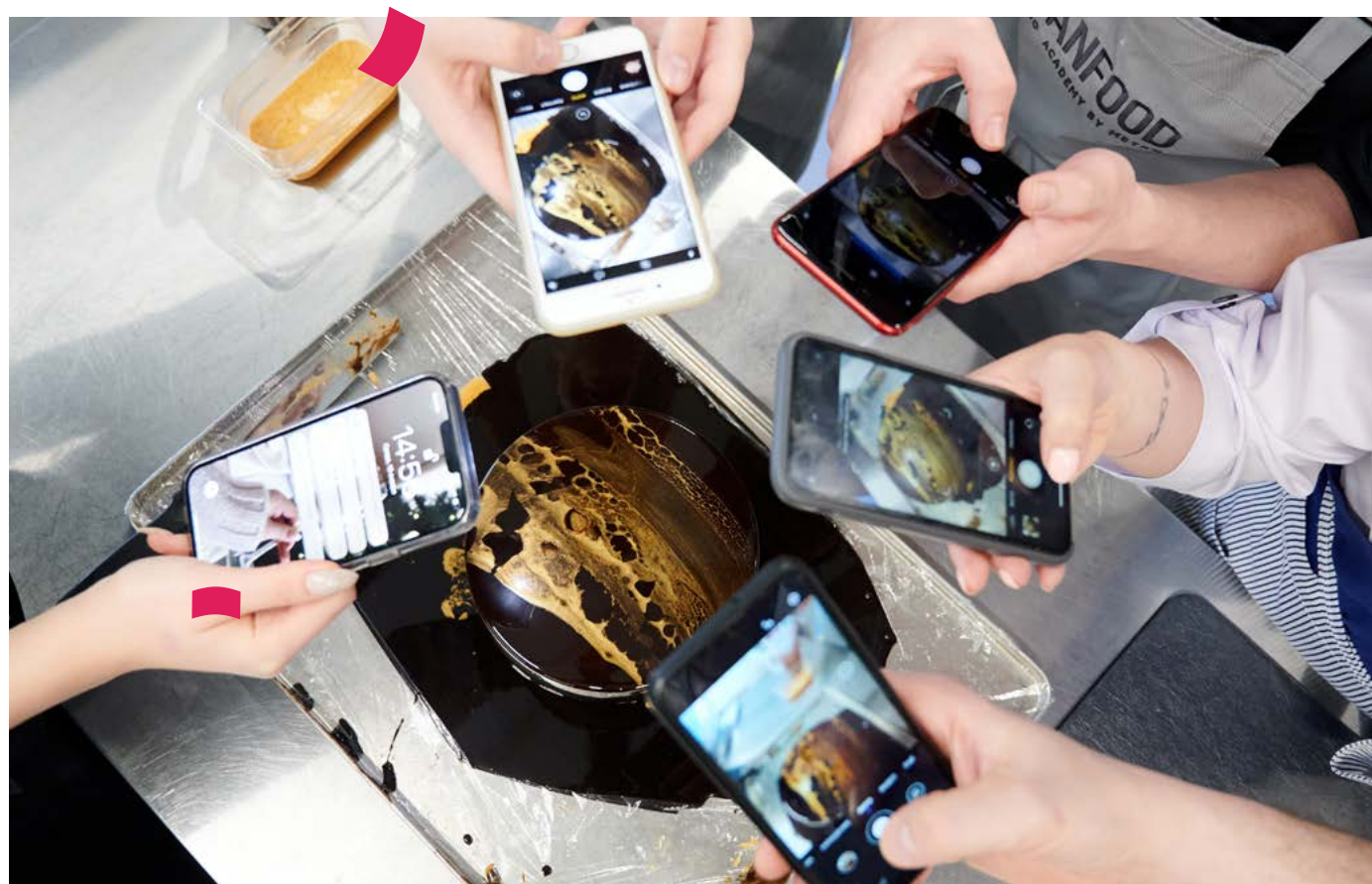
«Кондитер сегодня – это звезда мирового уровня, виртуоз, волшебник на кухне. Важно уметь разбираться в химических реакциях, обладать огромным терпением и сноровкой, чувством вкуса и стиля, быть внимательным к деталям и эстетике, уметь работать в режиме многозадачности. На наших курсах в STANFOOD мы развиваем необходимые навыки у действующих специалистов и даем мощную поддержку и мотивацию новичкам. Свадебные торты, муссовые десерты, макарун и десерты для заморозки – выбирайте любой интенсив и немедленно приступайте! За год Академия выпустила более 1000 студентов. Ближайшие планы – увеличить в разы количество курсов и студентов. Потенциал Академии позволяет сделать это!»

Интервью 



КОНДИТЕРСКОЕ НАПРАВЛЕНИЕ

«КОНСТРУКТОР РЕСТОРАННЫХ ДЕСЕРТОВ» (ИРИНА ЛЫЛОВА) - САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ КУРС НА КОНДИТЕРСКОМ НАПРАВЛЕНИИ



СТАРТ ФЛАГМАНСКОГО КУРСА АЛЬЯНСА WHITE RABBIT FAMILY «ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ РЕЖИССУРА» В STANFOOD



УПРАВЛЕНЧЕСКОЕ НАПРАВЛЕНИЕ



ЕЛЕНА ПОБЕДОНОСЦЕВА

Товарищ по HR товарищества рестораторов UnoDosTres



Возможность запуска в STANFOOD управленческого направления обсуждалась со мной уже давно и так приятно быть первой ласточкой. У меня очень много идей для будущих курсов, а формат коротких интенсивов идеален для их успешной реализации.

Сейчас востребована тема мотивации сотрудников и их удержания через корпоративную культуру. Актуальна тема маркетинга. Главное, что теперь Академия дает возможность людям из отрасли повышать свой образовательный уровень не только в прикладных направлениях, но и в управленческих.



КОНСТАНТИН ОПЕСКИН

Операционный шеф-повар альянса ресторанов White Rabbit Family (Москва / Сочи)



Я рад стать преподавателем STANFOOD. Моя сильная сторона – личный менеджмент. Мне нравится учить людей и нести определенные смыслы. Последние несколько кризисов в стране очень повлияли на ресторанный бизнес. Поэтому шефы и рестораторы стали всё больше обращаться к kitchen management, который помогает правильно развивать тот или иной проект, настраивать все процессы. И думаю, сейчас эти знания будут всё больше востребованы на рынке.



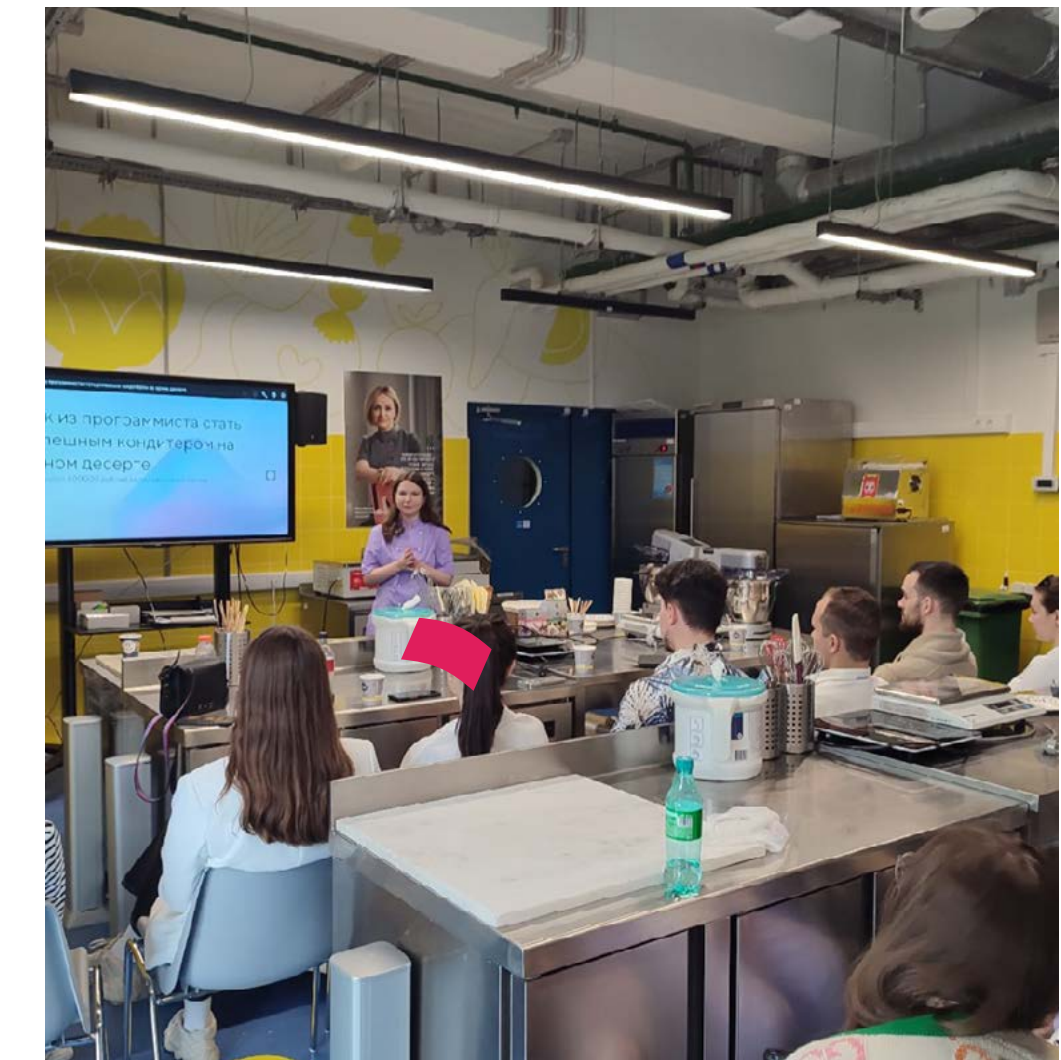
НАТАЛЬЯ МИЛЕНКОВА

Ресторанный эксперт



Навести порядок на своей кухне и выйти на новый профессиональный уровень – ключевые задачи наших студентов. После наших интенсивов выпускники с легкостью разбирают структуру затрат на персонал, оптимизируют ФОТ, проводят грамотные инвентаризации, планируют нагрузки во избежание простоев и т.д. Важно не просто донести эту информацию, но проработать с каждым на практике.

ОТДЕЛЬНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ
В РАБОТЕ АКАДЕМИИ - РАБОТА
СО СТУДЕНТАМИ ПРОФИЛЬНЫХ
ВУЗОВ





**ЯВЛЯЯСЬ ПАРТНЕРОМ ФРИО И «ТЕХНОГРАД»,
STANFOOD РЕАЛИЗУЕТ РЯД СОЦИАЛЬНЫХ ПРОГРАММ
ПО БЕСПЛАТНОМУ ПОВЫШЕНИЮ КВАЛИФИКАЦИИ
СПЕЦИАЛИСТОВ ИЗ ИНДУСТРИИ. РЕАЛИЗАЦИЯ ЭТОЙ
МИССИИ ЯВЛЯЕТСЯ ВАЖНЕЙШЕЙ ДЛЯ АКАДЕМИИ**



«Японская кухня в подробностях»; «Супы мира. Секреты первых блюд»; «Идеальные завтраки для дома и ресторана»; «Итальянская кухня в подробностях»; «Порционные десерты. Десерты в стакане», а также курсы «Пекарь», «Кондитер» и «Повар» - всего за год на социальных курсах прошли обучение более 400 человек.» - комментирует Евгения Щербакова

STANFOOD – АКТИВНЫЙ УЧАСТНИК ПРОФИЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ



MEGUSTRO

место, где встречается вся индустрия HORECA, чтобы получить вдохновение и обменяться опытом.

Крупнейшее международное мероприятие для профессионалов ресторанного бизнеса (Санкт-Петербург)



GASTREET INT.

закрытый образовательный лагерь для рестораторов и поставщиков. Обучение, общение и вдохновение – главный девиз масштабного фестиваля, объединяющего всех заинтересованных в ресторанном деле (Сочи)



MODERN BAKERY

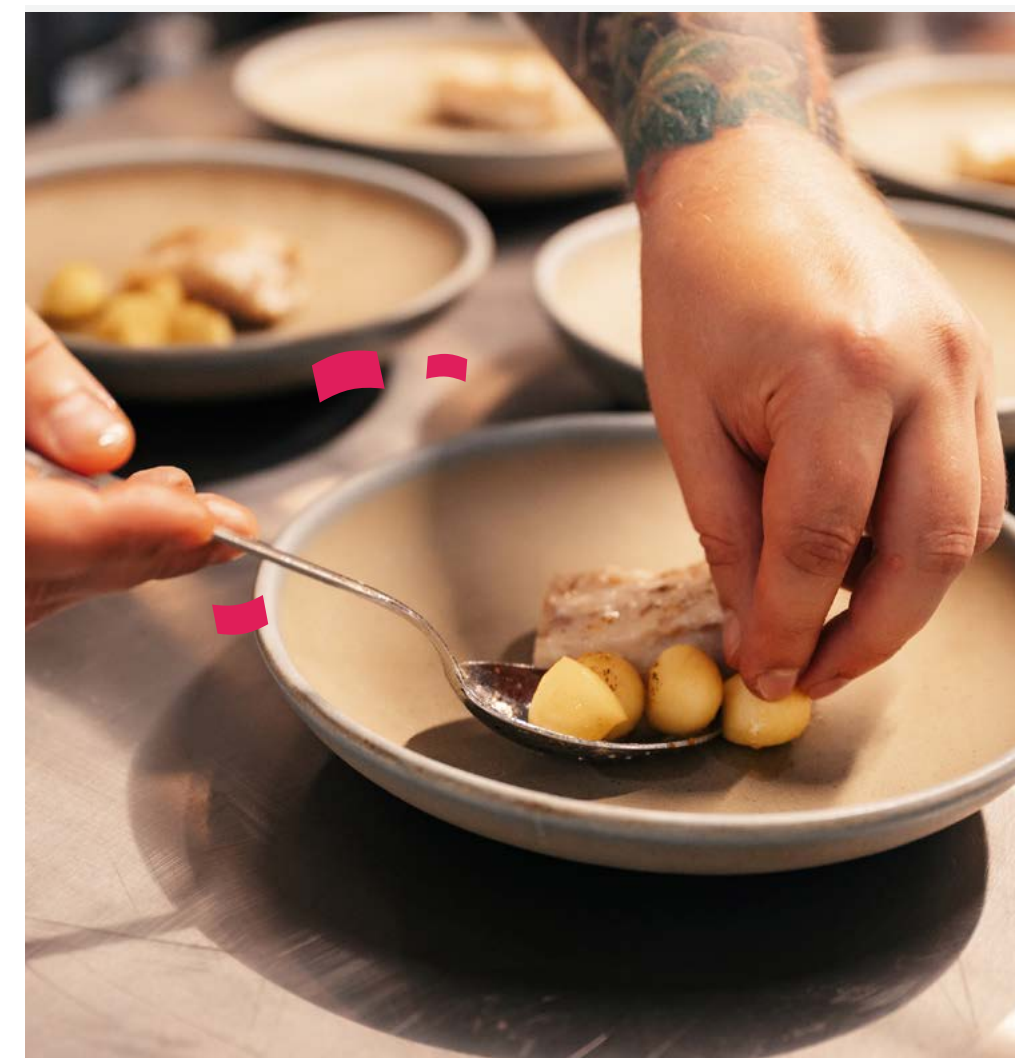
ведущая международная специализированная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынка России и стран ближнего зарубежья. Эффективная платформа для обмена опытом и поиска точек роста (Москва)



ЗАВТРАК ШЕФА

международный форум для поваров. Площадка, призванная объединить поварское сообщество и предоставить возможность делиться мыслями и идеями (Москва)

ПЛОЩАДКА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
СОРЕВНОВАНИЙ, ФОРУМОВ,
ЭКСПЕРТНЫХ ДЕГУСТАЦИЙ



ЗА ГОД АКАДЕМИИ УДАЛОСЬ СФОРМИРОВАТЬ НАСТОЯЩЕЕ КОМЬЮНИТИ

Мы регулярно делимся новостями в нашем дайджесте, общаемся в ТГ-каналах (открытом и закрытом), активно ведем социальные сети и конечно же поощряем самых активных студентов памятными подарками и даже поездками.



TELEGRAM



ВКОНТАКТЕ

ОТЗЫВЫ НАШИХ СТУДЕНТОВ



ИЛЬЯ ПЕТУХОВ,
шеф-повар ресторана
«Le Courage»
(Санкт-Петербург)

«Когда я увидел, что в Академии пройдет курс Стаса Песоцкого, все стало ясно. Я ехал на обучение по разработке сет-меню, а в итоге получил множество глубоких знаний и навыков по работе шеф-повара и ресторана в целом»



НАТАЛЬЯ ГРЕВЦОВА,
основатель и шеф-пекарь
пекарни крафт-хлеб
(Завидово)

«Stanfood – невероятная академия! Потрясающие люди, энергетика, и это не говоря о том, каких мэтров они туда приглашают. На курсе Оксаны Кузнецовой я получила огромный багаж знаний, которые по сей день пригождаются в моем цеху. Хочется отметить, что во время мастер-классов используется только качественное сырье, а учебные классы очень хорошо обустроены»



АЛИНА РОМАШКИНА,
владелец кафе
«Папоротник»
(Солнечногорск)

«Процесс обучения в Академии мне очень понравился. Оборудование просто невероятное. Когда я зашла в пекарскую аудиторию, то была удивлена! Я пошла учиться, чтобы завести новинки в меню, и после каждого курса удавалось привозить что-то новое»

Читать отзывы 

СЕГОДНЯ STANFOOD – ОДИН ИЗ ЛИДЕРОВ ПРОФИЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ В СТРАНЕ

Пройти обучение в Академии рекомендуют ведущие СМИ, действующие преподаватели-практики, а самое главное, выпускники. Впереди – запуск курсов по финансам и праву, маркетингу, ХАССП и др.

KITCHEN MANAGEMENT

Все про эффективное управление, оптимизацию бизнес-процессов и слаженную работу команды

МАРКЕТИНГ И PR

Неожиданные решения и пути продвижения вашего проекта. KPI маркетолога нового времени

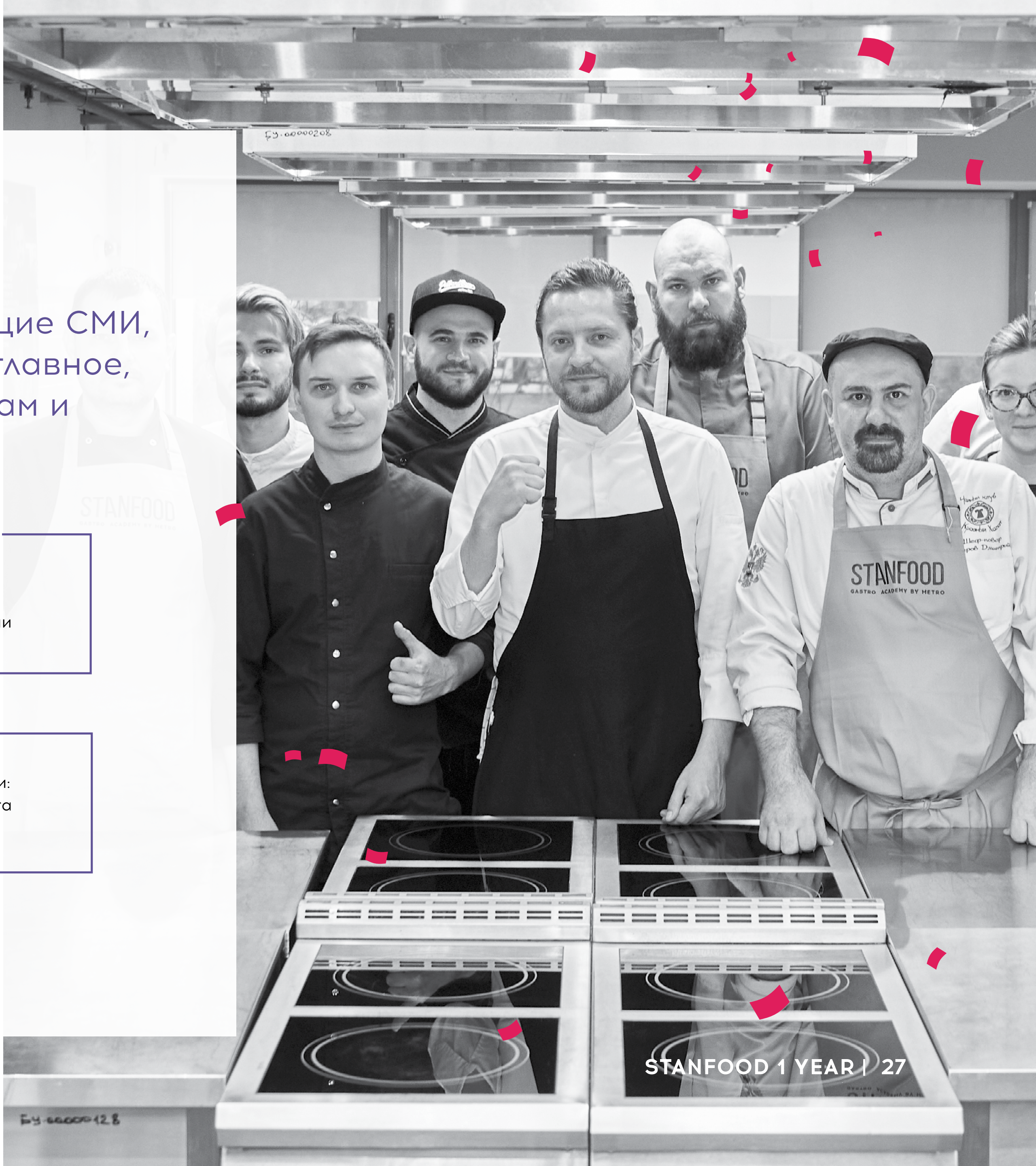
ФИНАНСЫ И ПРАВО В HORECA

Грамотная финансовая аналитика и осведомленность о правовых аспектах жизнедеятельности ресторана

ХАССП

Система пищевой безопасности: разработка, внедрение и работа над ошибками.

Интервью 



A black and white photograph of a festival or fair. In the foreground, there are several large, shiny balloons. In the background, a large banner for 'STANFOOD GASTRO ACADEMY BY METRO' is visible, with people walking around. The text 'STANFOOD' is in a large, bold, sans-serif font, and 'GASTRO ACADEMY BY METRO' is in a smaller font below it.

STANFOOD

GASTRO ACADEMY BY METRO

В АКАДЕМИИ ТРУДИТСЯ КОМАНДА ВЛЮБЛЕННЫХ В СВОЕ ДЕЛО ЕДИНОМЫШЛЕННИКОВ

Для нас очень важно быть тем самым проводником, благодаря которому всего за год сотни ребят проголосовали в пользу поварской профессии. Сегодня они выпекают ароматный хлеб, собирают фантазийные десерты, разрабатывают авторские сеты, готовят пиццу, крутят роллы, колдуют над овощами, виртуозно разделяют барашка, ферментируют и шаг за шагом становятся сильными управленцами. Уверены - совсем скоро свой выбор сделают тысячи!

STANFOOD – ПРИГОТОВЬ СВОЕ БУДУЩЕЕ!

Отчетный материал 