

«ИЗ ЛЮБИТЕЛЕЙ ПОЛУЧАЮТСЯ ЛУЧШИЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

Юлия Митрович о кулинарной школе Novikov School

В 2016 году успешный консультант в медиабизнесе Юлия Митрович пришла к ресторатору Аркадию Новикову и предложила ему открыть лучшую кулинарную школу в стране. Тот согласился, и Novikov School сейчас не имеет конкурентов в области гастрономического образования.

Люди стали меньше готовить дома. Развитие сервисов доставки готовой еды и ее доступность способствуют изменению модели поведения. А вы утверждаете, что готовить модно. Почему? В прошлом году в Америке и Англии стоимость доставки еды сравнялась со стоимостью приготовления ее дома. С этой точки зрения «Яндекс.Еда» — наше будущее. Но при этом, если хочется устроить вкусный семейный ужин или завтрак, пригласить друзей, важно уметь готовить и делать это с удовольствием. У нас в шко-

ле есть несколько направлений. Мы учим и тех, кто хочет профессионально работать с едой, например, в ресторане, и любителей, которых этот мир захватил. Кулинария — мое давнее хобби. Я училась в разных школах: Lenotre, Culinary Institute of America, Le Cordon Bleu, «Pary». В нашей школе эта насмотренность реализовалась, и сейчас мы дополняем ее более глубокими курсами, не кулинарными, а теми, что помогают человеку разобраться в себе. Например, со временем запустим курс по трансформации личности поваров. Это позволит профессионалам готовить осознанно, понимать, как строить карьеру, видеть цели, понимать, зачем вообще они все это делают. **Учить любителей и профессионалов — а вы делаете и то и другое — это разные вещи. Что интереснее?**

Интересны люди, которые действительно хотят развиваться и с умом подходят ко всему, что делают. Из любителей получают лучшие профессионалы. Мы живем в такое время, когда есть возможность за свою жизнь освоить несколько профессий, поэтому то, что ты вчера был бухгалтером, завтра пошел на кулинарные курсы, а потом стал классным поваром и открыл ресторан, это абсолютно современный путь. У нас больше 60 курсов, мы ведем обучение по всем направлениям и специализациям ресторанного бизнеса, от официанта и ме-

неджера до управляющего, маркетолога и шефа. В России оказалось недостаточно исключительно поварского образования, индустрии нужны и люди, имеющие знания в области бизнеса. **Школа начинала с онлайн-обучения. Не планируете ли вы вернуться к диджитал-формату или использовать другие подходы?** Несколько дней назад мы сделали весь наш онлайн-архив бесплатным на месяц, чтобы люди могли учиться готовить дома. На сайте у нас сейчас собрано более 300 кулинарных мастер-классов по разным направлениям от известных российских и зарубежных шеф-поваров и кондитеров — от простых салатов и супов до домашней итальянской пасты и сложных десертов. Думаю, что мы сделаем еще вебинары, когда шеф будет готовить, а люди дома за ним повторять — такая онлайн-версия нашей школы. **В вашей школе довольно высокие цены, не только из-за качества преподавания, но и потому, что у вас нет реальных конкурентов. Однако вы делаете и бесплатные программы, например «Школу шефа». Зачем это вам?** Это наша социальная ответственность, желание сделать что-то правильное для индустрии. Мы с самого начала предоставляли бесплатные места на курсах. У нас был человек, который бесплатно прошел полный



NOVIKOV SCHOOL

профессиональный курс, а это шесть месяцев и 850 тыс. рублей! «Школа шефа» — особый бесплатный курс для профессиональных поваров со всей страны с жестким отбором. В России нет системы постдипломного образования для поваров, только стажировки и самообразование. Наш курс — повышение квалификации в очень сжатые сроки. Рассчитанную на два месяца программу мы упаковали в один. Учителями будут наши постоянные преподаватели — Артур Овчинников, Илья Бурнасов, Роман Палкин и Денис Демьянов. Артур — великий шеф с потрясающим опытом, причем совершенно разным — и ресторанным, и преподавательским. Очень сложно найти классного шефа, который хорошо преподает, и очень тяжело найти хорошего преподавателя, который при этом не просто теоретик, а практик. Вот он такой. **Записал Владимир Гридин**



NOVIKOV SCHOOL



NOVIKOV SCHOOL



МАРИНА КИМ