

Школа поваров Madyar Collection: престижно, эффективно, легко!

Сеть ресторанов Madyar Collection предоставляет возможность обучиться в Школе поваров, научиться создавать гастрономические шедевры и получить профессию мечты, независимо от возраста и образования

Проект «Школа поваров» Madyar Collection уже более двух лет реализует совместно с Краснодарским торгово-экономическим колледжем (КТЭК), выпускниками которого являются шеф-повара лучших ресторанов юга России и других регионов. Создатель и куратор образовательного курса — Бренд-шеф сети Madyar Collection Ариша Задунайская — признанный эксперт в области ресторанного бизнеса. Она сама окончила КТЭК, а впоследствии Кубанский государственный технологический университет. За время карьеры запустила 18 ресторанных концепций, работала в мишленовских ресторанах Европы. Ариша Задунайская воспитала не один десяток востребованных шеф-поваров, она постоянно продолжает учиться сама и готова делиться опытом со слушателями Школы поваров.

Обучение в Школе поваров Madyar Collection рассчитано на 300 учебных часов, оно проходит в несколько этапов и занимает два месяца. Программа составлена таким образом, чтобы обучающиеся могли получить квинтэссенцию знаний и опыта без «воды» — только то, что пригодится в работе. Обучение проводится в мини-группах, что обеспечивает индивидуальный подход к каждому ученику. Процесс курируют наставники — су-шефы ресторанов сети Madyar



Collection. Слушатели обеспечивают всей необходимой методической литературой.

В течение первого месяца ученики изучают теорию кулинарного мастерства. Лекции для них читают ведущие преподаватели Краснодарского торгово-экономического колледжа. Далее начинается самая увлекательная часть — активная практика на кухне ресторана,

оснащенной современным технологическим оборудованием. Madyar Collection предлагает постигать гастрономические секреты на базе заведений бренда — ресторанов европейской, кавказской, итальянской, паназиатской кухни. Ученики Школы поваров смогут приобщиться к профессиональной и дружной семье Madyar Collection.

Всех учеников Школы поваров ждет бонус — завтрак с Аришей Задунайской, на котором куратор проекта проводит тематический мастер-

класс и дает карьерную консультацию. Ариша общается с учениками, выявляя их склонности и интересы, помогая определиться с местом будущей работы, чтобы реализоваться в профессии по максимуму. По окончании обучения, после успешной сдачи экзаменов, выпускники Школы поваров получают свидетельство государственного образца по специальности «повар 3-го разряда», что позволяет им устроиться на работу на любое предприятие общественного питания. Далее они могут постоянно повышать квалификацию. Некоторые ученики поступают в Школу специально, чтобы впоследствии трудоустроиться в рестораны сети Madyar Collection, стать настоящими про-

фессионалами и мастерами высокой кухни. Благодаря проекту многие выпускники смогли реализовать мечту, изменить свою жизнь и сделать карьеру в ресторанном бизнесе. Есть и те, кто поступает в Школу, чтобы научиться готовить кулинарные шедевры дома, удивляя и радуя членов семьи и друзей. «Курс создан как для людей без опыта и навыков, которые желают их получить, так и для тех, кто имеет базовые знания, но хочет повысить свой профессиональный уровень, обучившись работе по высоким стандартам сети Madyar Collection. Популярность Школы поваров растет, к нам на обучение приезжают люди из разных регионов России», — рассказывает HR-директор сети ресторанов Madyar Collection Анна Пантилеева.



Обучение в Школе поваров Madyar Collection рассчитано на 300 учебных часов, оно проходит в несколько этапов и занимает два месяца. Программа составлена таким образом, чтобы обучающиеся могли получить квинтэссенцию знаний и опыта без «воды» — только то, что пригодится в работе

класс и дает карьерную консультацию. Ариша общается с учениками, выявляя их склонности и интересы, помогая определиться с местом будущей работы, чтобы реализоваться в профессии по максимуму.

По окончании обучения, после успешной сдачи экзаменов, выпускники Школы поваров получают свидетельство государственного образца по специальности «повар 3-го разряда», что позволяет им устроиться на работу на любое предприятие общественного питания. Далее они могут постоянно повышать квалификацию. Некоторые ученики поступают в Школу специально, чтобы впоследствии трудоустроиться в рестораны сети Madyar Collection, стать настоящими про-

ром сети Madyar Collection. Наши студенты проходят оплачиваемую практику на базе ресторанов сети, после обучения многие остаются на постоянную работу и достигают карьерных высот. Семья Madyar Collection постоянно пополняется новыми кафе и ресторанами с оригинальными концепциями, которые легко могут конкурировать с лучшими заведениями России и мира. Мы рады сотрудничать с динамично развивающейся компанией, которая держит высокую планку качества услуг и сервиса, позволяя своим сотрудникам реализовать свой творческий потенциал», — говорит заместитель директора по учебно-производственной работе КТЭК Татьяна Дорошенко.



Madyar Collection — одна из крупнейших ресторанных компаний Краснодарского края. История бренда началась в 2001 году с открытия ресторана «Мадьяр». Сегодня сеть объединяет 17 проектов, каждый из которых обладает уникальным стилем и колоритом, предлагая безупречный сервис по высоким стандартам Madyar Collection.

Успешные проекты Madyar Collection — это флагманский ресторан Мадьяр, Wok Cafe, Мадьяр-Гриль, Гусь — Изакая, Пинокио Djan, Ряженка, Томми Lee, Don Bazilio, Джимми Чу, Sunny, Бодхи, Дэда, онлайн-ресторан Подано в Краснодаре. В январе 2022 года ресторан Джимми Чу открылся в Геленджике.

В ресторанах сети Madyar Collection работают более 650 профессионалов.