



УНИВЕРСИТЕТ
СИНЕРГИЯ

Команда профессионалов



Бухаров Игорь Олегович

- ‹ Заведующий кафедрой
- ‹ Президент Федерации рестораторов и отельеров
- ‹ Генеральный директор комбината питания «Кремлевский»
- ‹ Совладелец ресторана «Ностальжи»
- ‹ Владелец журналов «Виномания» и «Дистиллятор»

Команда профессионалов



Калмыкова Марина Владимировна

- ‹ Зам. зав. кафедрой
- ‹ Образование: высшее МГУ им. Ломоносова
- ‹ Магистерские курсы в Болонском университете (Италия)
- ‹ Университет Франсуа Рабле и Европейский институт истории и культуры питания (ИЕНСА)
- ‹ Член международного движения Slow Food
- ‹ Маркетолог итальянской сети отелей GB Hotels Group
- ‹ Гастрономический бизнес Южной Европы

Команда профессионалов



Никифоров Александр Геннадьевич

- ‹ Шеф-редактор журнала «Ресторан Technologies»
- ‹ Руководитель учебно-исследовательского центра компании «Русский проект»
- ‹ Доцент кафедры «Технология общественного питания» МГУ пищевых производств

Команда профессионалов



Утеева Алена Сергеевна

Образование:

- ‹ МГ ОУ, теория и методика преподавания иностранных языков и культур.
- ‹ БГПК, преподаватель английского языка, диплом с отличием (повышенный уровень)

Опыт в отельном бизнесе:

- ‹ Renaissance Moscow Hotel
- ‹ специалист по приему и обслуживанию высококоранжированных гостей

Команда профессионалов



Крюкова Галина Сергеевна

Образование:

- ‹ МГУКиИ - Референт-аналитик информационных ресурсов.
- ‹ РосНОУ - Психология управления

Опыт в ресторанном бизнесе: 11 лет

- ‹ ЗАО "Пицца Экспресс Лимитед" (5 ресторанов различных концепций, более 200 сотрудников)
- ‹ Участие в открытии и развитии ресторанов: "Петров-Водкин" "Беж-кафе", "Pollyсад" "Эль Парадор" Шоколад", "Камертон", "French Cafe", Восточная комната и др.

Учебные дисциплины

- ‹ Гастрономия
- ‹ Эстетика и дизайн
- ‹ Санитария и гигиена
- ‹ Маркетинг и реклама
- ‹ Психология управления
- ‹ Нормативно-правовое обеспечение бизнеса
- ‹ Event-менеджмент
- ‹ Бренд-менеджмент
- ‹ IT-менеджмент
- ‹ English Hospitality
- ‹ Разработка меню ресторана
- ‹ Управленческое консультирование
- ‹ Управление качеством и стандартизация услуг
- ‹ Кадровая политика
- ‹ Реконструкция и открытие
- ‹ Комплексное оснащение ресторанов и гостиниц
- ‹ Проектирование и запуск собственного бизнеса
- ‹ Правовое регулирование в индустрии гостеприимства
- ‹ Управление личной карьерой
- ‹ Экспертиза и товароведение

Международная выставка «ПИР»

X Чемпионат России по кулинарии и сервису подробнее...
■ трехъярусный праздничный торт

ВЫСТАВКА | НОВОСТИ | МАСТЕР КЛАССЫ (DVD) | БИЗНЕС-ФОРУМ | RU / EN | ВХОД | РЕГИСТРАЦИЯ

МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА

ПИР

ИНДУСТРИЯ
ГОСТЕПРИИМСТВА

26-29 СЕНТЯБРЯ 2010
МОСКВА | КРОКУС-ЭКСПО

главное событие
индустрии питания
и гостеприимства



Темы экспозиции

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ И НАПИТКИ
ОБОРУДОВАНИЕ И УСЛУГИ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ
ОБОРУДОВАНИЕ И УСЛУГИ ДЛЯ ГОСТИНИЦ

посмотри полный список компаний-участников
850

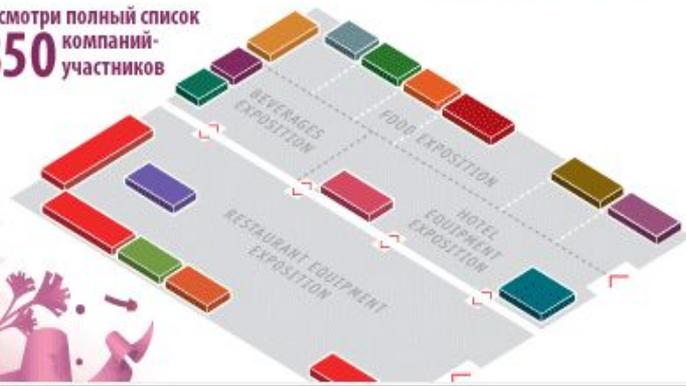
Мероприятия и эксперты

посмотри полный список мероприятий на выставке
600

Специализированные форумы

выберите интересующий форум **14**

- ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ
- БАР
- ОТЕЛИ
- МЯСО И ПТИЦА
- ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ
- ЯПОНСКАЯ КУХНЯ
- ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ
- КОНДИТЕРСКАЯ И ПЕКАРНЯ
- ЧАЙ И КОФИ
- ФАБРИКА-КУХНЯ
- ГОТОВЫЙ БИЗНЕС. ФРАНЧАЙЗИНГ
- ГИГИЕНА И ЧИСТОТА
- ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ДИЗАЙН



Международная выставка «ПИР»

30 сентября-4 октября 2013

Состоится организационное собрание для всех участников ПИР-2012.

Явка обязательно, кто не приедет в этот день, не попадет на работу на выставку.

Дату орг.собрания сообщим

Мероприятия



Ярмарка пир 2012.
Мастер-класс от Марка Стаценко.



Мастер-класс от компании Electrolux.

Мероприятия



Японское посольство.
Студенты Университета «Синергия» на
дегустации японской кухни.

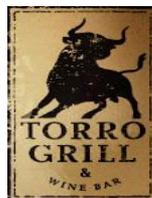


Чемпионат по флейрингу и бармен-шоу
«Bar Stars»

Партнеры



АССОЦИАЦИЯ РЕСТОРАНОВ
ВЕСТА-ЦЕНТР ИНТЕРНЕТШНЛ



Зарубежные стажировки



Франция

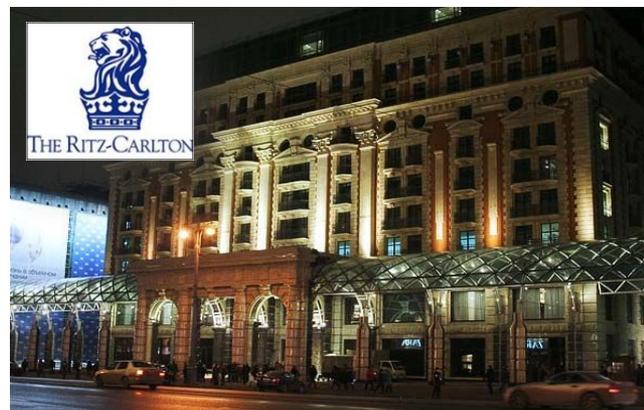


Испания



Италия

Трудоустройство



Трудоустройство



А.Н.
Группа Компаний А. Новикова

Координаты

Корпоративная почта на портале Yandex.ru

Логин: mgrb.mfpa

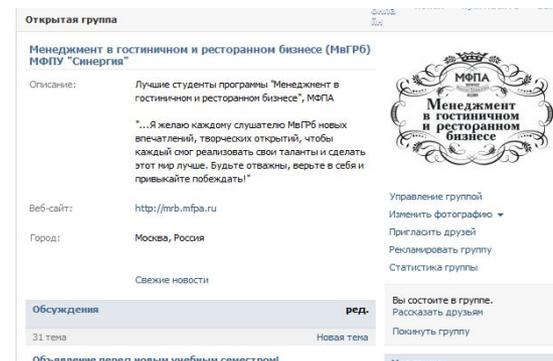
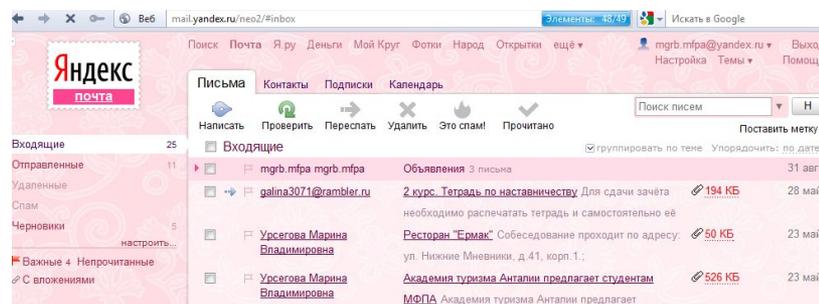
Пароль: restoran1

E-mail: mursegova@mfpa.ru

Социальная сеть: vk.com/s_horeca

Группа: Менеджмент в гостиничном
и ресторанном бизнесе (МвГРб)
МФПУ "Синергия"

Сайт s-horeca.ru



- Оставьте свои координаты
- ФИО
- Телефон
- E-mail
- Интересы в трудоустройстве/прохождении практики (отели, рестораны, клубы, выставки)

Библиотека

- Электронная библиотека Университета

E-biblio.ru

Вход по своим логином и паролем

Специализированные издания

Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиницы и ресторана

Волкова И.В., Миропольский Я.И., Мумрикова Г.М. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть?

Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: Из истории русской кулинарной культуры

Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах 2007-304с.

http://www.turbooks.ru/libro/organ_obsluzh_gost/g3.html

Библиотека

Худ.литература

Хелли А. Отель, Аэропорт

Фильмы

Ролан Жоффе. Ватель

Отель «Вавилон»

Журналы

- Ресторанные ведомости
- Про Отель
- Гастроном

Радио передачи

Поздний ужин (Маяк) - профессиональное мнение в эфире с Игорем Бухаровым

В группе вконтакте: разделы видео, документы

Результаты промежуточной аттестации- выставление оценки

- Мегакампус – расписание
 - до 50 баллов – «2», E
 - 50-69 баллов – «3», D
 - 70-79 баллов – «4», C
 - 80-89 баллов – «4», B
 - 90-100 баллов – «5», A

Координаты



По вопросам трудоустройства
обращайтесь в наш центр.

Шулькина
Полина
Алексеевна

8-926-847-67-18
pshulkina@mfra.ru

Аудитория 704-2

14-15 сентября 2013

Дни пирогов в Этномире

**Предлагаем присоединиться к выезду
вместе с кафедрой Менеджмент в ГРБ**

На выходе с программы:

- Программа «Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе»
- Выстраивать схему технологии обслуживания и производства на предприятиях индустрии гостеприимства, разрабатывать должностные инструкции, организовывать и проводить тренинги с персоналом производства и зала, управлять конфликтными ситуациями на предприятиях
- Управлять производственным процессом и мотивацией персонала; внедрять инновации в работу направления своего предприятия.
- Управлять коммерческой деятельностью направления, обеспечивать прибыльность предприятия, контролировать соблюдение ценовой политики
-

- Управлять хозяйственной и рекламной деятельностью направления, внедрять и контролировать автоматические системы управления предприятиями
- Поддерживать и контролировать качество на производстве предприятия индустрии гостеприимства, проводить экспертизу продуктов
- Разрабатывать и вести внутреннюю документацию на предприятии на основе законодательных норм Российской Федерации и международных стандартов
- Организовать собственное предприятие индустрии гостеприимства, участвовать в проектировании и реконструкции предприятий индустрии гостеприимства
- Оснащать оборудованием весь комплекс предприятия индустрии гостеприимства, организовывать использование материально-технических ресурсов предприятия













