**Профессия — повар: жителей Приморья приглашают освоить новое ремесло и получить работу в лучшем ресторане**



**Жителей Приморского края приглашают бесплатно освоить новую профессию и получить гарантированное трудоустройство. Правительство Приморского края совместно с региональным центром «Мой бизнес» запускает третий сезон проекта «Кадры для бизнеса. Рестораны». За три месяца участники пройдут бесплатный экспресс-курс, получат новую профессию повара и гарантированную работу в одном из лучших ресторанов города Владивостока. Обучение стартует 15 сентября, подать заявку на участие можно на сайте**[**povarpk.ru.**](http://povarpk.ru/)

«Квалифицированные повара по-прежнему входят в число востребованных профессий региона, поэтому мы запускаем уже третий сезон проекта «Кадры для бизнеса. Рестораны».  Образовательная программа разработана совместно с рестораторами и учитывает основные тренды приготовления блюд. Участники постигают все секреты профессии под руководством известных шефов Владивостока, получают опыт и знания из первых рук. После завершения обучения выпускников ждет гарантированная работа в одном из лучших ресторанов города», - подчеркнула министр экономического развития Приморского края Наталья Набойченко.

С каждым сезоном у проекта становится больше ресторанов-партнеров. Партнерами проектов третьего потока стали шесть заведений общественного питания – рестораны «Супра», Zuma, Tokyo, центр кино и развлечений "Иллюзион парк", кафе Dumpling Republic и Tiger de Cristal.

«Проблема с кадрами в сфере гостеприимства действительно существует, поэтому мы решили принять участие в третьем сезоне «Кадров для бизнеса». Наша команда давно наблюдала за проектом, очень привлекал подход к обучению: рестораторы формируют программу под свои потребности. На данном этапе мы очень заинтересованы в поиске как универсальных специалистов, так и узких специализаций: повара-кондитера в цех мороженого, пиццериста и мастера по приготовлению блюд на вок-сковороде», - рассказал управляющий центра кино и развлечений "Иллюзион парк" Иван Азаров.

За 3 месяца студенты курса получат базовые знания и уже с первых недель начнут практиковаться на кухнях ресторанов. Обучение будет проходить с 15 сентября по 15 декабря на базе колледжа ВГУЭС, для жителей края обучение бесплатное. Рестораторы и шефы с интересом ждут новых ребят. В заведениях-партнерах выпускники будут работать уже этой осенью.

«Мы с самого начала в проекте «Кадры для бизнеса» и видим значительную разницу в подготовке и профессионализме поваров. Ребята действительно хотят развиваться в профессии и уже есть с первого потока, кто в скором времени станет у нас су-шефом.  От третьего потока мы ждем так же вовлеченных и влюбленных в кулинарное мастерство ребят. Их ожидают улучшенная программа проведения мастер - классов и стажировка на кухнях лучших ресторанов города», - рассказал шеф-повар грузинского дома Супра  Виктор Пономарев.

Подать заявку на участие можно на сайте [povarpk.ru](http://povarpk.ru/) до 1 сентября. Отбор будущих поваров будет происходить на конкурсной основе: после подачи заявки потенциальные кандидаты пройдут собеседование, по итогам которых организаторы и рестораторы зачислят на курс 33 студента. Обучение реализовано в рамках целевого набора и после выпуска участник проекта должен как минимум год проработать в ресторане-партнере проекта.

Образовательный проект «Кадры для бизнеса. Официанты» реализуется в рамках [национального проекта «МСП и поддержка индивидуальной предпринимательской инициативы»](https://www.primorsky.ru/regionalnye-proekty/msp-i-podderzhka-individualnoy-predprinimatelskoy-initsiativy/) центром «Мой бизнес» в сотрудничестве со ВГУЭС и при поддержке Правительства Приморского края.