

## **Педагогический состав в ООО "Бостон" по программам:**

**Профессиональное обучение.**

**Дополнительное профессиональное обучение (повышение квалификации, профессиональная переподготовка).**

**Дополнительное образование взрослых.**

<b>Наименование образовательных программ/ учебных дисциплин/ модулей</b>	<b>ФИО преподавателя</b>	<b>Должность</b>	<b>Уровень проф. образования/ квалификации (указать по диплому), ученая степень/ звание (при наличии)</b>	<b>Общий стаж</b>	<b>Стаж работы по специальности</b>	<b>Повышение квалификации (за последние 3 года)/ профессиональная переподготовка (наименование программы, год)</b>
Управляющий ресторана, Ресторатор, Открытие кофейни, Пекарь-кондитер, Менеджер ресторана, Бар-	Попов Сергей Владимирович	Тренер-преподаватель	-Высшее педагогическое образование квалификация "Социальная педагогика" ДВС 06240299 номер документа 2615 от 12.01.2001г. -Диплом о профессиональной переподготовке по специальности "Психология управления (менеджмента) с присвоением квалификации Менеджер по персоналу	25 лет	15 лет Работал бизнес-тренером в ресторанах Новосибирска (Империя, Bierhoff, Емеля, Mexico и др. На	-

менеджер (Старший бармен)			ПП № 52424431.11.2006г.		данный момент является владельцем компании по производству кондитерских изделий Cup Cake кафе	
Повар, Пекарь-кондитер, Управляющий ресторана, Менеджер ресторана, Ресторатор	Овтин Алексей Николаевич	Приглашенный тренер	-Высшее бакалавр- технолог общественного питания и ресторанных бизнеса СибУПК -Профессиональное: проф.лицей №66 повар 5 разряда, кондитер 4 разряда	21 год	14 лет Собственные бизнес проекты (рестораны, кофейни, бары, пищевое производство и т.д)	Повышение квалификации - повар 6 разряда
Повар, Суши-повар	Пономаренко-Пурбуев Василий	Приглашенный тренер	-Высшее бакалавр искусствовед ВСГАКИ -Профессиональное :проф. лицей N 27 повар 5 разряд /кондитер 4 разряд -Международные курсы 18 мес.-повар китайской кухни. -Стажировка с носителями культуры 6 мес. - повар японской кухни. -Член Chefs Team Russia	29 лет	15 лет. Собственные бизнес проекты (пиццерии "Луиджи", доставка японской кухни "Хатори Ханзо", кофейни, кулинария) С 2016 года участвует в	-

					открытии предприятий общественного питания под ключ (более 40 успешно открытых проектов).	