



ПЕРВАЯ ОНЛАЙН ШКОЛА  
ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

# О ПРОЕКТЕ «КУХНЯ РУССКОГО СЕВЕРА»

## НАША ЦЕЛЬ

Помочь участникам образовательной программы создать оригинальные проекты в сфере гастрономического туризма, а регионам – получить новые точки туристического притяжения.

## ПРЕИМУЩЕСТВА УЧАСТИЯ

Создайте свой успех вместе с нами: глубокие традиции Русского Севера, эксперты и единомышленники – ваш ключ к уникальному гастрономическому бренду.



## МИССИЯ ПРОЕКТА

Превращаем аутентичные рецепты Русского Севера в успешные бизнес-проекты для привлечения гастрономических энтузиастов.

# ГЕОГРАФИЯ ПРОЕКТА

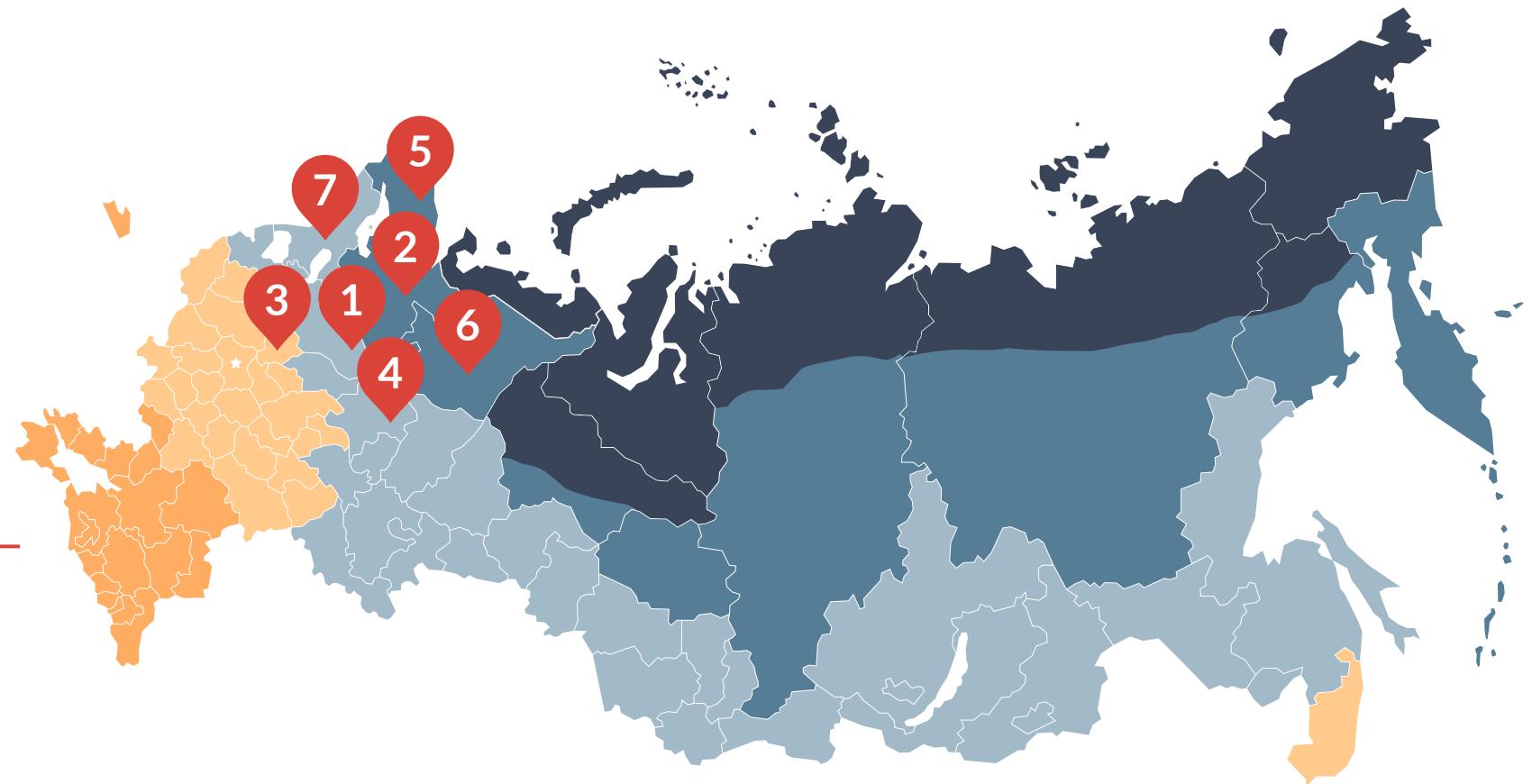
Проект реализуется в 7 регионах России

1. Вологодская область
2. Архангельская область
3. Ярославская область
4. Кировская область
5. Мурманская область
6. Республика Коми
7. Республика Карелия

---

#### КЛИМАТИЧЕСКИЕ ПОЯСА РОССИИ

- I Пояс - Зимняя температура  $-7,9^{\circ}\text{C}$
- II Пояс - Зимняя температура  $-7,9^{\circ}\text{C}$
- III Пояс - Зимняя температура  $-18^{\circ}\text{C}$
- IV Пояс - Зимняя температура  $-41^{\circ}\text{C}$
- Особый - Зимняя температура  $-25^{\circ}\text{C}$





## ЧТО УЗНАЕМ НА КУРСЕ?

- Кто такие «гастрономические энтузиасты» и что они ищут в путешествиях?
- Как найти баланс между аутентичным вкусом и современной подачей блюд?
- Как соблюдать нормы закона и требования пищевой безопасности при организации гастрономических проектов?
- Где найти идеи для создания гастрономического сувенира?
- Как искусственный интеллект и цифровые технологии могут помочь повару и экскурсоводу в создании гастрономического проекта?
- Как привлечь гостей в ресторан/музей?
- Где найти и как удержать толковых сотрудников?
- Как организовать гастрофестиваль?
- Какие форматы гастрономических программ интересны туристам?
- Как зарабатывать на программах гастрономического туризма, как сделать проекты экономически устойчивыми?
- Что такое фудпейринг и как эту концепцию применить для кухни Русского Севера?

## ФОРМЫ РАБОТЫ

Наша программа предусматривает

5

учебных  
модулей

Каждый модуль  
длится

1

неделю

Большинство семинаров организовано в форме  
**видеоподкастов** – записанных интервью с экспертами.

Такой формат позволит посмотреть видеоролики прямо  
со смартфона, а потом ответить на вопросы.

В рамках каждого модуля предусмотрена  
**рабочая тетрадь** – с ее помощью участники  
образовательной программы смогут подготовить  
свой проект.

Базы знаний – рекомендованная литература и видео, рецептуры и поставщики  
позволят участникам создать свои оригинальные проекты и мастер-классы.

# УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БОНУСЫ

База данных производителей и поставщиков локальных продуктов

Эталонные рецепты (технико-технологические карты) блюд Русского севера

Закрытый чат для участников проекта: обмен контактами и консультации экспертов

Программа кросс-маркетинга для участников проекта

Сертификаты для участников, успешно прошедших программу

Лучшие проекты смогут получить индивидуальные консультации наставников и доработать проекты

На каждом этапе программы мы будем выбирать лучшие работы. Их авторы получат от проекта оригинальные подарки и мерч.



# ДОРОЖНАЯ КАРТА ПРОЕКТА

**15.11.2025 – 05.12.2025**

Регистрация на программу

**05.12.2025 – 08.12.2025**

Заседание экспертного совета,  
отбор участников



**01.12.2025 - 31.01.2026**

- Программа обучения
- Подготовка проекта

**05.02.2026**

- Завершение проекта, вручение сертификатов



# ЭТОТ КУРС БУДЕТ ВАМ ПОЛЕЗЕН, ЕСЛИ ВЫ:

## Ресторатор

- Разработать креативный проект в области гастротуризма с наставниками
- Познакомиться с коллегами и потенциальными сотрудниками
- Привлечь гостей в свой ресторан
- Разработать новое меню и посчитать его экономику
- Стать одним из центров гастрономического туризма проекта «Кухня Русского Севера».

## Повар/Пекарь

- Изучить лучшие практики, узнать о проектах коллег
- Представить свои блюда, поучаствовать в конкурсе
- Получить доступ к технико-технологическим картам
- Получить контакты с потенциальными партнёрами
- Разработать свой мастер-класс по выпечке/приготовлению блюд Русского Севера
- Разработать новое меню
- Познакомиться с новыми поставщиками и локальными продуктами

## Бариста/бармен/сомелье

- Познакомиться с фудпейрингом
- Разработать авторские напитки
- Научиться проводить дегустации
- Узнать о новых трендах в барменджменте
- Познакомиться с новыми поставщиками

## Экскурсовод

- Найти потенциальных партнёров
- «Упаковать» свой проект с помощью наставников
- Научиться проводить дегустации и мастер-классы

## Маркетолог в сфере HORECA и туризме

- Глубже понять особенности кухни Русского севера
- Составить медиаплан по продвижению гастрономического проекта для туристов
- Создать концепцию гастрономического проекта
- Разработать оригинальные описания блюд и программ

## Туроператор, организатор авторских туров

- Познакомиться с лидерами гастрономического туризма Русского Севера
- Сформировать туры и маршруты
- Рассчитать экономику проектов
- Создать описание проекта и программу маркетингового продвижения

## Студент

- Поучиться у экспертов и наставников федерального уровня
- Поучаствовать в конкурсе, представив свои блюда, меню, проекты
- Найти интересное место для работы
- Получить престижный сертификат о прохождении программы

# ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ ШКОЛЫ «КУХНЯ РУССКОГО СЕВЕРА» И СПИКЕРЫ КУРСА



## Сергей Крячков

Руководитель проекта  
«Кухня Русского севера»,  
Преподаватель  
РАНХиГС, культуролог,  
ресторатор



## Юлия Рыбакова

Председатель экспертного  
совета "Кухни Русского  
Севера"  
Основатель «Сети  
креативного туризма»



## Денис Мухин

Шеф-повар, эксперт  
по русской кухне и работе с  
иностранными туристами.  
Более 15 лет опыта работы в  
 круизных компаниях, более  
 10 лет работы ресторанах  
 международных отелей  
 (Hyatt Regency, Русские  
 сезоны, Radisson и др.)



## Максим Сырников

Шеф-повар, ведущий  
 программы  
 «Монастырская кухня» на  
 телеканале «Спас»,  
 популяризатор русской  
 кухни, организатор  
 гастрономических  
 фестивалей



## Олег Ольхов

Шеф-повар, автор книг,  
 руководитель проекта  
 «Кремлевская кухня»,  
 телеведущий



## Инна Крылова

Культуролог, сомелье,  
 директор по развитию  
 Креативного бюро  
 «Глазами инженера»

# ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ ШКОЛЫ «КУХНЯ РУССКОГО СЕВЕРА» И СПИКЕРЫ КУРСА



## Александр Исаев

Руководитель проекта  
«Уличная еда России»,  
организатор гастрономи-  
ческих фестивалей



## Артем Желтов

Писатель, футуролог,  
эксперт по развитию  
туризма



## Павел Коновалов

Руководитель маркетингового  
агентства PVK, эксперт  
в области аналитики,  
и маркетинговых стратегий в  
ресторанном бизнесе.



## Сергей Куликов

Ресторатор, руководитель  
арт-кл clastera Zavod,  
депутат городской думы  
г. Череповец



## Татьяна Павлова

Торговый представитель  
немецкой компании MKN  
в России, производителя  
теплового оборудования  
для ресторанов премиум  
класса



## Владислав Шулаев

Директор по продвижению  
территорий  
Коммуникационного  
агентства АГТ,  
эксперт по брендингу  
и коммуникационному  
маркетингу

# АРХИТЕКТУРА КУРСА



Кухня русского севера.  
Философия и контекст



Главные продукты  
и технологии



Меню и напитки.  
Как создать гастрономи-  
ческое впечатление



Гастрономический туризм:  
формы и форматы



Экономика и маркетинг  
гастрономического  
проекта



Работа с личным  
проектом слушателя



[www.edanasevere.ru](http://www.edanasevere.ru)  
+79037991656