

Презентація-тренінг «Українська весна у Парижі», від шефа-дипломата Віталія Гуралевича

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ЗАПРОШУЄМО

УКРАЇНСЬКА ВЕСНА У ПАРИЖІ

ТРЕНІНГ ПРЕЗЕНТАЦІЯ

із дисципліни "Технологія продукції ресторанного господарства"

13 березня

10:45

Meeting ID: 776 609 3051

Passcode: 910551



Віталій Гуралевич — кулінарний експерт

Шеф-дипломат

Бренд-амбасадор ТМ Kurator

Бренд-шеф ресторану-панорами "Верховель"

Бренд-шеф Ресторанного комплексу Хвоя (Буковель)

Магістрант спеціальності 242 Готельно-ресторанні справа
Львівського державного університету
фізичної культури імені Івана Боберського





**Презентація-тренінг
«Українська весна у Парижі»
за участю Віталія Гуралевича,
шеф-дипломата із популяризації
української кухні**

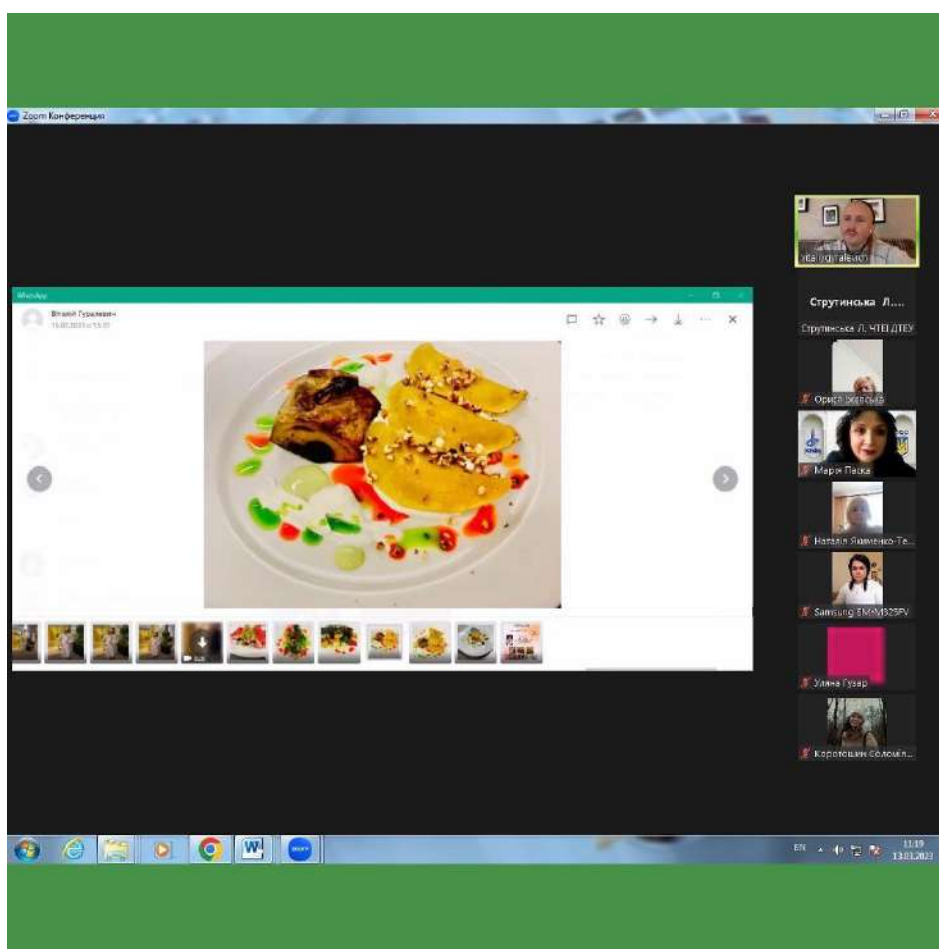


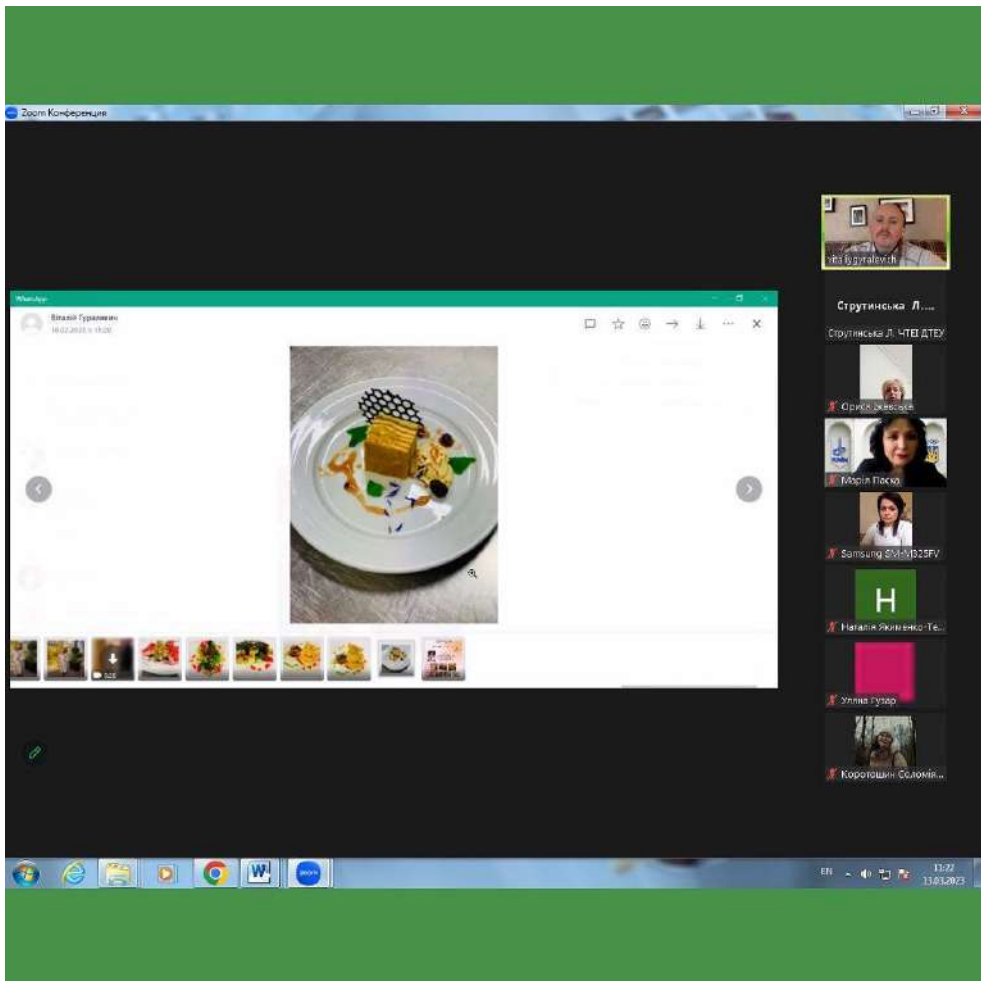
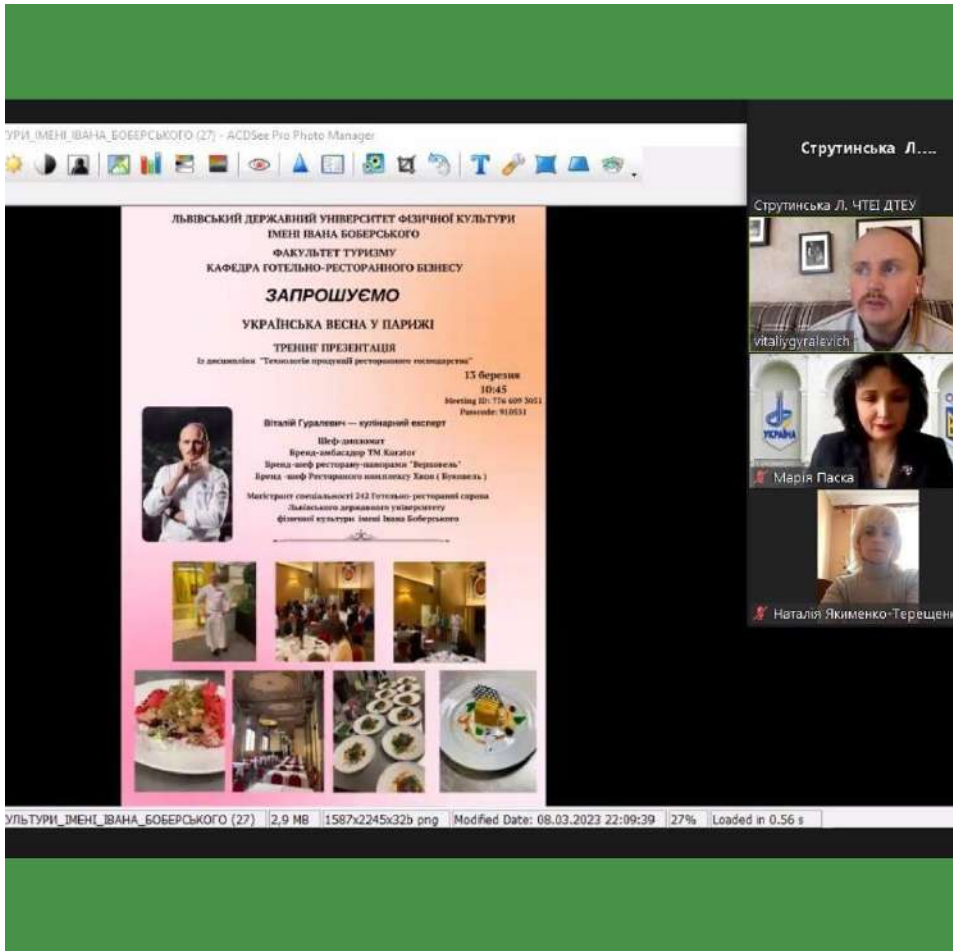
ТРЕНІНГ ПРЕЗЕНТАЦІЯ УКРАЇНСЬКА ВЕСНА У ПАРИЖІ

13.03.2023 року о 10:45 год. для студентів 2 курсу першого (бакалаврського) рівня, спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа" в рамках освітньої компоненти «Технологія продукції ресторанного господарства», відбудеться відкритий онлайн ТРЕНІНГ ПРЕЗЕНТАЦІЯ на тему «УКРАЇНСЬКА ВЕСНА У ПАРИЖІ», яку представить Віталій Гуралевич

- Шеф-дипломат із популяризації української кухні,
- Бренд-амбасадор ТМ Kurator
- Суддя ресторанної премії «Сіль» 2020-2021
- Суддя кулінарних конкурсів
- Організатор Кулінарного Кубку Західної України для кухарів
- Спікер Creative Chef Summit, Ukrainian Gastro Show та багато інших заходів
- Шеф-кухар, співавтор першого видання з кулінарної дипломатії України Ukraine: Food and History (Україна. Їжа та історія).
- Потрапив до книги «101 історія успіху народжена в Україні», видавництво «Логос», Київ
- Бренд-шеф Ресторанного комплексу Хвоя (Буковель)

А ЩЕ ПОСТІЙНО ВДОСКОНАЛЮЄ СВОЇ ЗНАННЯ, ОСКІЛЬКИ, СТУДЕНТ ДРУГОГО (МАГІСТЕРСЬКОГО) РІВНЯ, СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 241 "ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА" Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського





13 березня 2023 року студенти ОС «бакалавр» спеціальності «Харчові технології» у рамках вивчення дисципліни «Технології ресторанної продукції» долучились до презентації-тренінгу «Українська весна у Парижі», яку провів Віталій Гуралевич – шеф-дипломат із популяризації української кухні, бренд-амбасадор ТМ Kurator, суддя ресторанної премії «Сіль» 2020-2021, суддя кулінарних конкурсів, організатор Кулінарного Кубка Західної України для кухарів, шеф-кухар, співавтор першого видання з кулінарної дипломатії України *Ukraine: Food and History*.



Організатор заходу – кафедра готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського. На тренінгу Віталій Гуралевич презентував українські страви та особливості технології їх виготовлення, які були у меню вечері української кухні, що проводилась у рамках франко-українського культурного проєкту «Українська весна у Парижі».

Рецепти давньої української страви «Варя», традиційного борщу з вушками, печеного м'яса з чорносливом, вареників з картоплею та десерту «Медовик» описані у книзі «Україна. Їжа та історія».

Ця подія об'єднала митців, критиків, поетів, письменників, кінорежисерів та багатьох інтелектуалів з Франції та України, аби розвивати культурну дипломатію України у Франції. Шеф-дипломат зазначив важливість таких заходів, оскільки кулінарна дипломатія є невід'ємною частиною культурної дипломатії. Саме за спільною трапезою люди зазвичай обговорюють свої думки, враження, актуальні події. Саме гастрономічні досвіди стають частиною уявлення про країну. Гості не просто насолоджувалися смачними та поживними стравами, але знайомились з нашими кулінарними традиціями та історією. Надзвичайно вдячні спікеру – Віталію Гуралевичу, за цікаву кулінарну історію, за щоденну працю над популяризацією української гастрономічної спадщини, а кафедрі готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. І. Боберського, зокрема завідувачці Марії Пасці, дякуємо за запрошення та постійну співпрацю!

