



UNIKALI STUDIJŲ PROGRAMA LIETUVOJE

- **Išskirtinis studijų turinys**
 - Aktualūs profesinės srities studijų dalykai, nuolatinis praktinių įgūdžių tobulinimas, pažangios maisto gamybos technologijos ir įrengimai
- **Geriausi Lietuvos ir užsienio virtuvės šefai, dėstytojai, praktikai**
- **Individualus dėmesys studentui**
 - Praktiniuose užsiėmimuose iki 10-12 asmenų.
- **Išvykos Lietuvoje ir užsienyje**
 - Degustacijos geriausiuose restoranuose, išvykos pas tiekėjus, ūkininkus, gastrominės kelionės į Paryžių, Lioną, Barseloną, edukacinės-meninės išvykos.
- **Platus partnerių tinklas**
 - Praktika geriausiuose Lietuvos restoranuose;
 - Erasmus+ praktika užsienio restoranuose, įvertintuose *Michelin* žvaigždutėmis Prancūzijoje, Ispanijoje, Anglijoje.
 - Bendradarbiavimas su prestižiniu Svetingumo ir gastronomijos tinklu - *Sommet Education* (Šveicarija).
- **Taikomosios praktikos konceptai** - restoranas „Arrivée“, „Arrivée Gourmet Catering“, kepykla-desertinė „Sweet Moon“.
- **Tarptautinės gastronomijos konferencijos.**
- **Alumni klubo veikla** – išvykos, gastrominės degustacijos, susitikimai su šefais, dalyvavimas *Masterclass* užsiėmimuose.



Xavier Bouriot (Prancūzija)

Vyriausiasis šefas, vyr. šefo-pedagogo patirtis *Alain Ducasse École* bei vyr. šefo patirtis *Ritz Auguste Escoffier* kulinarinėse mokyklose Paryžiuje, Prancūzijoje.



Evaldas Juška (Lietuva / JK)

Vyriausiasis šefas, ilgametė patirtis *Michelin* žvaigždutėmis įvertintuose restoranuose Londone „Core by Clare Smyth“ (3*), Angler (1*); „C3 Valrhona 2019“ čempionato Paryžiuje pusfinalio dalyvis, „British Bake-off Professional“ Londone čempionato finalistas.



Antoine Perray (Prancūzija)

Vyriausiasis šefas, patirtis prancūzų šefo Alain Ducasse restoranuose Paryžiuje bei prancūzų aukštosios gastronomijos skleidimas dirbant geriausiuose prancūzų restoranuose Macau ir Guangzhou (Kinija) bei Marakeše (Marokas).



Jūratė Savukynienė (Lietuva)

Renginių organizavimo „Arrivée Gourmet Catering“ vadovė, Kulinarinio meno studijų alumni.



Tadas Eidukevičius (Lietuva)

Šefas-instruktoriaus, baigęs prestižinę „Gasma“ fakulteto gastronomijos programą CEU Cardinal Herrera Universitete Ispanijoje, vadovavęs „R&D“ tyrimų laboratorijai *Baltic Food Republic*.



Gaspar Fernandes (Lietuva / Indija)

Šefas – instruktoriaus, vieno geriausių Lietuvoje restoranų „Gaspar’s“, modernios virtuvės įkvėptos Indijos, įkūrėjas ir šefas.