



Шеф-повара России. Сергей Фокин

Подготовила студентка группы ТП-19

Морщанина Виктория

Сергей Фокин

- ❑ БРЕНД-ШЕФ РЕСТОРАНА ECLIPSE,
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РЕПИНО
- ❑ Возраст: 30 лет
- ❑ Стиль шефа и кухня, близкая ему:

Новая русская кухня, основанная на работе сезонными локальными продуктами с применением инновационных подходов в применении уже установленных и традиционно используемых ингредиентов.



Учеба. Места работы. Стажировка.

- В 2006 году окончил профессиональный колледж кулинарного искусства.
- Работал в нескольких проектах СПб, потом попал в ресторан Il Pallazzo, в качестве помощника повара, и за 4 года стал старшим су-шефом. Затем уехал в Италию к своему Шефу, после шестимесячной стажировки в лигурийском ресторане «Vescovado», отмеченном одной звездой Michelin, начал работать в качестве шеф-повара в крупной российской холдинговой компании «Ginza Project».
- В 2015 году Сергей открыл собственный гастробар Four Hands в Санкт-Петербурге



Ресторан Eclipse

- В данный момент партнёр и шеф повар ресторана Eclipse в Санкт-Петербурге
- Ресторан Eclipse объявлен лауреатом IX Национальной ресторанной премии WHERETO EAT ST. PETERSBURG, получив 6 место в рейтинге гастрономических заведений Петербурга



Профессиональный опыт

- Сергей преподаёт в школе СВЧ.
- Эксперт и участник всех Российских гастрономических фестивалей.
- В 2018 году представлял Россию на самом престижном международном фестивале Madrid Fusion в Мадриде, дал лекцию на международном конгрессе поваров во Львове, провёл три гастрономических ужина за пределами РФ и посетил 44 города России с ужинами и мастер классами.



Паштет из куриных сердец с халвой и грушей



Стейк из щуки с крошечком



Ассорти из маринованных овощей с белковым муссом



Тартар из вяленой утки



Десерт Балтийская устрица



Креветки с панакотой

