



ПРОГРАММА ПЕРВОГО СИБИРСКОГО СЪЕЗДА ПОВАРОВ, КОНДИТЕРОВ И ПЕКАРЕЙ

PARUS resort&spa
г. Новосибирск, пос. Кудряшовский, ул. Береговая 56

Данная программа проходит 2 дня на территории PARUS resort&spa.
Посещение всех мероприятий программы входит в стоимость полного входного билета.

| | | Истории из Ц.Е.Х.а | | | Ц.Е.Х. и навыки | |
|---------|-------------|-----------------------|---|---|--|---|
| Дата | Время | Тип мероприятия / зал | Ведущий мероприятия | Тема мероприятия | Ведущий мероприятия | Тема мероприятия |
| 10 июля | 9:00-10:15 | | Регистрация и WELCOME- зона | | | |
| 10 июля | 10:30-11:00 | Лекция | Сырников Максим (г. Омск) Бренд-шеф сети кафе, супермаркетов и ярмарок "Добрянка" (Новосибирск) и первого ресторана русской кухни в Приморье – "Гусь-Карась" (Владивосток). | Классификация блюд русской кухни. Разложим по полочкам – что есть что в национальной кулинарии | Сваровская Екатерина (г. Новосибирск) Международный консультант по пекарскому и кондитерскому искусству, экс-управляющая новосибирских ресторанов "Мао", "Black Milk", "Летняя веранда Дениса Иванова" | Тайм-менеджмент: прибыль из порядка |
| 10 июля | 11:05-11:35 | Лекция | Булахов Глеб (г. Новосибирск) Шеф-повар, консультант по открытию предприятий питания | Профессиональное выгорание | Арышев Дмитрий (г. Новосибирск) Управляющий яхт-клуба и банкетных залов "Royal Marine" | Банкеты банкетными, а нужен ли сервис? |
| 10 июля | 11:40-12:10 | Лекция | Пярых Наталья (г. Новосибирск) Директор компании "Атланта-Сервис" Директор "Сибирской гильдии шеф-поваров" | О чем забывают, открывая ресторан? | Васюков Евгений (г. Новосибирск) Управляющий ресторана "Шемрок" | Ребрендинг. Сила концепции |
| 10 июля | 12:15-12:45 | Лекция | Зубарев Павел (г. Тюмень) Шеф-повар в Ресторане гратеск "Столица деревень" | Сибирская кухня в новом видении. Как удивить гостя? | Коробкин Андрей (г. Новосибирск) Бренд-шеф ресторана "Шемрок" | Стандартизация работы кухни и минимизация рисков |
| 10 июля | 12:50-13:20 | Лекция | Литвиненко Юлия (г. Новосибирск) Бренд-шеф medical resort&spa PARUS | Новые технологии, как хорошо забытые старые или как разбудить творчество и быть в тренде | Ермолаев Денис (г. Белград/г. Томск) Шеф-повар ресторана "Марле Буа" | Экономика кухни ресторана, спец. предложения и сезонные меню |
| 10 июля | 13:20-13:30 | | Перерыв | | | |
| 10 июля | 13:30-14:10 | | Мастер-класс с дегустацией: римская пицца. Совместно с ООО "Фарма Групп" (Scrocchiarella) | | | |
| 10 июля | 14:10-14:30 | | Мастер-класс с дегустацией: профитроли. Совместно с ООО "Гелиос" и Узловским молочным комбинатом | | | |
| 10 июля | 14:10-14:30 | | Мастер-класс с дегустацией: Schulstad - готовое решение для бизнеса (сендвичи). | | | |
| 10 июля | 14:10-14:20 | | Перерыв | | | |
| | | | Заграничный Ц.Е.Х. | | Ц.Е.Х. как бизнес | |
| 10 июля | 14:30-15:00 | Лекция | Емельяненко Василий (г. Москва) Фудпродюсер в Мастершефе дети Бренд шеф в Помидорка Бренд шеф в Midea Rus Food producer в Кулинарный поединок | Заграничные стажировки - как часть долгосрочной стратегии личного роста | Наумова Елена (г. Москва) Шеф-кондитер ресторана "BELKA", консультант | Сложности при открытии собственной кондитерской |
| 10 июля | 15:10-15:40 | Лекция | Чертов Вячеслав (г. Новосибирск) Совладелец бара "Клёвое Место" (г. Новосибирск) Шеф-повар компании "Рациональ-Рус". | С чемоданом на заработки. Все о мифах, как уехать и заработать за границей (Опыт работы в США, Китае) | Боровиков Валерий (г. Новосибирск) шеф-повар кофейни и столовой City Style Food, экс-владелец пиццерии с доставкой "Portofino" | Шеф vs. владелец бизнеса или у каждого свои полномочия |
| 10 июля | 15:50-16:20 | Лекция | Брыжахин Степан (г. Новосибирск) Бренд-шеф в ТМ "Лу-ка" | Отличия кухни Израиля и еврейской кухни (Опыт работы в Израиле 10 лет) | Варбанец Инна (г. Новосибирск) Консультант по сервису и эффективному управлению рестораном Директор ресторана в Marriott Hotels | Поколение Y: кто они такие, какие у них ожидания и как с ними эффективно работать |
| 10 июля | 16:30-17:00 | Лекция | Рахманин Сергей (г. Москва) Бренд-шеф в баре D107 в моднейшем лофт-квартале в бывшей фабрике Ява и небольшом семейном ресторанчике в Новой Москве | Нужно ли ехать на обучение за границу? | Петроченков Максим (г. Смоленск/г.Тюмень) Шеф-повар в Питер Пуш, консультант по постановке меню | Детские мастер-классы в заведении как метод повышения лояльности |
| 10 июля | 17:10-17:40 | Лекция | Виноградов Алексей (г. Москва) Экс шеф-повар посла России в Германии Шеф-повар отеля Pine River (г. Калуга) | Каково это, быть шеф-поваром российского посла в Германии? | | |
| 10 июля | 18:00-19:00 | | Перерыв | | | |
| 10 июля | 17:40-00:00 | | Вечерняя программа | | | |



ПРОГРАММА ПЕРВОГО СИБИРСКОГО СЪЕЗДА ПОВАРОВ, КОНДИТЕРОВ И ПЕКАРЕЙ

PARUS resort&spa
г. Новосибирск, пос. Кудряшовский, ул. Береговая 56

Данная программа проходит 2 дня на территории PARUS resort&spa.
Посещение всех мероприятий программы входит в стоимость полного входного билета.

| | | Поварской Ц.Е.Х. - 1 | | | Поварской Ц.Е.Х. - 2 | |
|---------|-------------|-------------------------|--|--|--|---|
| Дата | Время | Тип мероприятия / зал | Ведущий мероприятия | Тема мероприятия | Ведущий мероприятия | Тема мероприятия |
| 11 июля | 9:00-9:45 | | подъем, общая утренняя зарядка на улице | | | |
| 11 июля | 10:00-10:45 | | Завтрак | | | |
| 11 июля | 11:00-12:30 | Мастер-класс / Мансарда | Яныгин Спиридон (г. Новосибирск) Шеф-повар в компании "Торговая площадь" | Фуршетные блюда сибирской кухни | Сырников Максим (г.Осташков) и Ёлкина Светлана (г.Калининград) | Блюда русской кухни: 1. Ботвинья с малосольной рыбой. 2. Няня из бараньего желудка. |
| 11 июля | 12:45-14:30 | Мастер-класс / Мансарда | Боровиков Валерий (г. Новосибирск) и Вдовин Василий (г.Барнаул) | Итальянская пицца на сибирском рынке: как поддержать качество. Совместно с Партнером Ц.Е.Х. - ООО "Гелиос" и "Узловским молочным комбинатом" | Бердников Евгений (г.Москва) Бренд-шеф компании Retigo | Прокачай свой IQ. Как можно отдавать целый банкет самостоятельно? |
| 11 июля | 14:30-15:00 | | Перерыв | | | |
| 11 июля | 15:00-16:30 | Мастер-класс / Мансарда | Емельяненко Василий (г. Москва) Фудпродюсер в "Мастершеф дети" Бренд-шеф "Помидорка" Бренд-шеф "Midea Rus" Food producer "Кулинарный поединок" | 50 оттенков индейки. Совместно с Партнером Ц.Е.Х. - ТД "Премьер" | Литвиненко Юлия (г. Новосибирск) Бренд-шеф medical resort&spa PARUS | Моя сибирская кухня: 1. Рубанина из муксуна с компрессированными свежими огурцами и яблоком в запеченой свекле, 2. Утка со стейком из капусты, 3. Винегрет с икрой щуки и яблоком |
| 11 июля | 16:45-18:30 | Мастер-класс / Мансарда | Рахманин Сергей (г. Москва) Бренд-шеф в баре D107 в моднейшем лофт-квартале в бывшей фабрике Ява и небольшом семейном ресторанчике в Новой Москве | Фьюжн в кулинарных техниках: сочетание методов приготовления для получения креативных блюд | Ермолаев Денис (г. Белград/г.Томск) Шеф-повар ресторана "Марле Буа", г. Томск | Томленый ягненок с пюре из тыквы, кускусом и хрустящими овощами |
| 11 июля | 18:00-00:00 | | Заккрытие мероприятия | | | |

| | | Поварской Ц.Е.Х. - 3 | | | Поварской Ц.Е.Х. - 4 | |
|---------|-------------|-------------------------|---|---|---|---|
| Дата | Время | Тип мероприятия / зал | Ведущий мероприятия | Тема мероприятия | Ведущий мероприятия | Тема мероприятия |
| 11 июля | 9:00-9:45 | | подъем, общая утренняя зарядка на улице | | | |
| 11 июля | 10:00-10:45 | | Завтрак | | | |
| 11 июля | 11:00-12:30 | Мастер-класс / Классика | Коробань Олег (г. Ростов-на-Дону/г.Москва) | Региональная кухня придонья | Брыжахин Степан (г. Новосибирск) Бренд-шеф в ТМ "Лу-ка" | Блюда еврейской кухни: 1. Кугель с бараньим жиром на пюре из баклажан. 2. Фалафель по-иерусалимски с хумусом и питой. 3. Гефилте фиш из щуки. |
| 11 июля | 12:45-14:30 | Мастер-класс / Классика | Петенёв Евгений (г. Барнаул) Шеф-повар ресторана "Café de lafe" | Еда как искусство: собираем съедобный арт-объект | Виноградов Алексей (г. Москва) Экс шеф-повар посла России в Германии Шеф-повар отеля Pine River (г. Калуга) | Пивная кухня вашего ресторана |
| 11 июля | 14:30-15:00 | | Перерыв | | | |
| 11 июля | 15:00-16:30 | Мастер-класс / Классика | Зубарев Павел (г. Тюмень) Шеф-повар ресторана гратеск "Столица деревень" | Новозападно-сибирская кухня. Делаем в новом прочтении | Шахов Данил (г. Барнаул) Шеф-повар ресторана "Ясная поляна" | Марал или косуля томлённый с можжевельником с Рубиной из белого гриба и кедрового ореха на затерухе с отрубями |
| 11 июля | 16:45-18:30 | Мастер-класс / Классика | | | Коробкин Андрей (г. Новосибирск) Бренд-шеф ресторана "Шемрок" | Локальный продукт в ресторане (использование сибирских продуктов в ресторане) |
| 11 июля | 18:30-19:00 | | Заккрытие мероприятия | | | |



ПРОГРАММА ПЕРВОГО СИБИРСКОГО СЪЕЗДА ПОВАРОВ, КОНДИТЕРОВ И ПЕКАРЕЙ

PARUS resort&spa
г. Новосибирск, пос. Кудряшовский, ул. Береговая 56

Данная программа проходит 2 дня на территории PARUS resort&spa.
Посещение всех мероприятий программы входит в стоимость полного входного билета.

| Дата | Время | Тип мероприятия / зал | Кондитерский Ц.Е.Х. | | Пекарский Ц.Е.Х. | |
|---------|-------------|-------------------------|--|---|--|-------------------------------------|
| | | | Ведущий мероприятия | Тема мероприятия | Ведущий мероприятия | Тема мероприятия |
| 11 июля | 9:00-9:45 | | подъем, общая утренняя зарядка на улице | | | |
| 11 июля | 10:00-10:45 | | Завтрак | | | |
| 11 июля | 11:00-12:30 | Мастер-класс / Мансарда | Наумова Елена (г. Москва) и Боровиков Валерий (г. Новосибирск) | Дует повара и кондитера: 1. Севиче с рыбой, 2. Салат с копченой свеклой, страчателлой, клубничным конфи и базиликовой лапшой. 3. Десерт Земля с клюквой и кедровым орехом, подается с азотом. | Елена Саенко (г. Новосибирск) Заведующая хлебным производством, технолог, преподаватель | Хлебная корзина ресторана: теория |
| 11 июля | 12:45-14:30 | Мастер-класс / Мансарда | Кладов Сергей (г. Новосибирск) Экс- шеф-кондитер Mariott | Десерт "Свекла" (свекольный мусс, смородиновый мармелад, шоколадный крамбл) | Наталья Хрипунко (г. Новосибирск) Заведующая хлебным производством, технолог, преподаватель | Хлебная корзина ресторана: практика |
| 11 июля | 14:30-15:00 | | Перерыв | | | |
| 11 июля | 15:00-16:30 | Мастер-класс / Мансарда | Кудрявцева Ирина (г. Новосибирск) Шеф-кондитер сети кофеен PRIMETIME | Сладкая Бугаца с меренгой | Вдовин Василий (г. Барнаул) Шеф-повар | Сибирские (алтайские) пироги |
| 11 июля | 16:45-18:30 | Мастер-класс / Мансарда | Достова Таисия (г. Новокузнецк) Шеф-кондитер отеля «Park Inn by Radisson» | Современное тирамису | Scrocchiarella, Москва (ООО "Фарма Групп") | Римская и традиционная пицца |
| 11 июля | 18:00-00:00 | | Закрытие съезда | | | |