

Программа Мероприятия

Кубок Губернатора «Лучший шеф-повар 47 региона» 23 мая 2024 год

*Кингисеппский колледж технологии и сервиса
Ленинградская область, г. Кингисепп, пр. Карла Маркса д. 63*

07:50 – 08:20	Регистрация конкурсантов
08:30 – 11:00	Старт и соревнования команд 1-й группы
09:30 – 10:40	Регистрация участников
<i>столовая</i>	Утренний кофе-брейк
<i>зона мастер-классов</i>	Кулинарный мастер-класс: «Секреты заварного теста» Шеф-кондитер: Галина Меднис
11:00 – 11:30 <i>конференц-зал</i>	Торжественное открытие Кубка Губернатора «Лучший шеф-повар 47 региона»
11:30 – 14:00	Старт и соревнования команд 2-й группы
11:30 – 12:30 <i>конференц-зал</i>	Стратегическая сессия «Реальность ресторанного бизнеса в городах Ленинградской области и практика регионов России» - Практика адаптации проектов к меняющимся условиям ведения бизнеса - Горизонт планирования и управление ресторанами 2024 - Актуальные проблемы и варианты их решения - Кадровый голод: может ли дефицит персонала стать приговором вашему проекту - В чем потенциал развития ресторанного бизнеса в малых городах: перспективные концепции и форматы; дополнительные возможности предпринимательства в сфере гостеприимства - Чего ждут предприниматели? Практика взаимодействия бизнеса и власти, актуальные требования и акценты внимания со стороны контрольно-надзорных органов Спикеры: - Леонид Гарбар, вице-президент Федерации Рестораторов и Отельеров; - Вячеслав Жмурков, ресторатор и коллекционер (г. Кингисепп); - Дмитрий Ворновских, временно исполняющий обязанности Директора колледжа «Кингисеппский колледж технологии и сервиса»;

	- Андрей Филатов, ресторатор, член экспертного совета Федерации рестораторов и отельеров России (г. Псков); - Светлана Нерушай, председатель комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области; - Предприниматели в сфере гостеприимства г. Кингисепп и др. городов ЛО. Модератор: Александр Марков
12:30 – 14:00 <i>зона мастер-классов</i>	Кулинарный мастер-класс: Историческое блюдо "Судак по-псковски", приготовленное в современных техниках Шеф-повар: Андрей Филатов
14:00 – 15:00 <i>столовая</i>	Обед
14:30 – 17:00	Старт и соревнования 3-й группы
14:30 – 15:30 <i>зона мастер-классов</i>	Кулинарный мастер-класс: Фуршетные мини-закуски в меню отеля Шеф-повар: Виктория Богушева
15:30 – 16:20 <i>конференц-зал</i>	Лекция: Современная ресторанная кухня на западной границе Большой России Спикер: Андрей Филатов, ресторатор, член экспертного совета Федерации рестораторов и отельеров России
16:20 – 17:00 <i>конференц-зал</i>	Лекция: Русская кухня: продукты и рецепты; факты и мифы; возрождение традиций и перспективы для современных профессиональных кулинаров Спикер: Александр Белохвостиков, гастроном, коллекционер и исследователь русской кухни
17:00 – 17:30 <i>конференц-зал</i>	Торжественное награждение победителей конкурса