



СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

HoReCa Don**23-25
октября****РЕШЕНИЯ
ДЛЯ БИЗНЕСА
И ПРОИЗВОДСТВА****РОСТОВ
ЭКСПО
ЦЕНТР**
ВЫСТАВКИ И КОНФЕРЕНЦИИ**Проект программы****Площадка «Секреты Шефа: 11 практических мастер-классов»***Самые прогрессивные российские шеф-повара делятся своими авторскими идеями и приемами.*

23 октября (среда)	
10.30 – 12.00	Мастер-класс: "Сезонный продукт. Как правильно подать его" <i>Спикер: Колесниченко Олег, шеф-повар ресторанов «ЯЛЛА» и «LA FABBRICA», г. Ростов-на-Дону</i>
12.30 – 13.30	Мастер-класс «Мясная альтернатива. Блюда из разных сортов рыбы» <i>Спикер: Богатов Дмитрий, Член национальной Ассоциации Кулинаров, ведущий рубрики «Полезные Советы» на 1 Канале, «Шопинг с Шефом» Теле-Кафе, «Знак Качества» ТВЦ, «Вся правда О» на 5 канале, г. Москва</i>
14.30 – 15.30	Мастер-класс «Альтернативные отруба, как с ними работать и зачем» <i>Спикер: Эдуард Позосов, Шеф-повар гриль-паба «Бекон&John» и стейк-хауса «Антрекот». Участник «Адской кухни» с Константином Ивлевым и «Первого слёта шеф-поваров» в Екатеринбурге, г. Ростов-на-Дону</i>
15.45 – 16.45	Мастер-класс: «Три блюда к вину, которые удивят гостей, но не испугают». Спикер: Мельник Евгений Владимирович, шеф-повар парк-отель «Орловский», участник первого всероссийского фестиваля русской кухни, участник и номинант премии «Золотой Нож», г. Москва
17.00 – 18.00	Практический семинар «Работа в команде» <i>Спикер: Антон Кочура, Бренд-шеф компании «Хорошие Рестораны»</i>
24 октября (четверг)	
10.00 – 11.00	Мастер-класс «Современная русская кухня. Как новый тренд» <i>Спикер: Денис Хозяинов, бренд-шеф парка «Лого», г. Ростов-на-Дону</i>
11.15 – 12.15	Мастер-класс «Сезонный авторский сет на гриле» <i>Спикер: Лазуков Александр, шеф-повар парка отель Сова, ресторана стейк хаус Сова, ресторана итальянской кухни Сова Италия, Победитель всероссийского конкурса Русский шеф, г. Рязань</i>
12.30 – 13.30	Мастер-класс «Еда под крепкий алкоголь. Новые и понятные блюда» <i>Спикер: Бурнасов Илья, шеф-повар Italy-Group (рестораны Hitch, Apres Ski, «Ателье. Tapas&Bar»), регулярно участвует в гастрономических фестивалях: «О, да, еда!», Gastreet, «Завтрак Шефа», преподаватель Кулинарной школы «Novikov Schkool», г. Москва</i>
14.00 – 15.00	Мастер-класс «Стейки, стейки и ещё раз стейки» <i>Спикер: Антон Семенцов, бренд-шеф сети «Jerdëla Group». В течение 3-х лет ведет проект «Школа Мясоедов», а также индивидуальные интенсивы «День с Шеф-поваром», г. Ростов-на-Дону</i>
15.15 – 16.15	Мастер-класс «Морской сет: креветки, мидии, гребешки и кальмар» <i>Спикер: Лазуков Александр, шеф-повар парка отель Сова, ресторана стейк хаус Сова, ресторана итальянской кухни Сова Италия, Выпускник Итальянской гастрономической школы ifse город Турин. Победитель всероссийского конкурса Русский шеф, г. Рязань</i>
16.30 – 18.00	Мастер-класс «Как создать динамичное модное меню с оптимальным качеством блюд» <i>Спикер: Александр Кожокару, Шеф-повар Bon App cafe, Бренд-шеф ресторанов «Соседи медведи» и «Мед», ресторанный консалтинг, гастро-ужины, своя Школа Шеф-повара, г. Москва</i>