

Проект деловой программы мероприятий выставки

23 октября (среда)	
12.00 – 12.30 Сцена выставки	<b>Официальное открытие выставки</b> Организатор: ДонЭкспоцентр
<p align="center"><b>Форум «GUEST HOUSE»</b> участие платное, подробности по телефону (863) 2687701</p>	
Время, место	Мероприятия
10:00 – 11:00 Зал № 9, Зона <b>GUEST HOUSE</b>	<b>Семинар «Построение системы лояльности»</b> <i>Спикер: Владимир Вастер, генеральный директор компании «Нореса Эксперт», международный отельер – ресторатор, советник главы «Внешэкономбанка» по гостинично - ресторанным инвестициям и управлению, экс советник Правительства Кабардино-Балкарской Республики по развитию и реанимации курортных комплексов Республики</i>
11.00 – 13.00 Зал № 9, Зона <b>GUEST HOUSE</b>	<b>Семинар «Безопасность в гостинице: воровство и мошенники»</b> <i>Спикер: Владимир Вастер, генеральный директор компании «Нореса Эксперт», международный отельер – ресторатор, советник главы «Внешэкономбанка» по гостинично - ресторанным инвестициям и управлению, экс советник Правительства Кабардино-Балкарской Республики по развитию и реанимации курортных комплексов Республики</i>
11:00 – 12:00 Зал №10, Зона <b>GUEST HOUSE</b>	<b>«Как создать привлекательный образ отеля по телефону»</b>
13:00 – 14:00 Зал №10, Зона <b>GUEST HOUSE</b>	<b>Семинар «Как с помощью правильного интерьера, увеличить прибыль отеля»</b> <i>Спикер: Вероника Дегтярцева, профессиональный дизайнер, специализирующуюся на оформлении частных домов, апартаментов и общественных интерьеров. Основатель дизайн-студии VD_Studio. г. Ростов-на-Дону</i>
14.00 – 15.00 Зал №9, Зона <b>GUEST HOUSE</b>	<b>Семинар «Новые форматы отелей и их функциональность»</b> <i>Спикер: Ольга Прохорова, консультант в гостиничном бизнесе, преподаватель "Института гостеприимства и кулинарного искусства SWISSAM", г. Санкт-Петербург</i>
<p align="center"><b>Форум «REST HOUSE»</b></p>	
Время, место	Мероприятия
9.00-18.00 Зал №11 Chef a la Russe 2020	<b>Отборочный тур Чемпионата Chef a la Russe 2020</b> Организатор: Ассоциация Кулинаров России, МЕТРО, ДонЭкспоцентр
9.00- 17.00 Зал №4 Территория Пиццы	<b>III Открытый донской чемпионат по пицце -2019</b> Организатор: Ассоциация пиццайло России, ДонЭкспоцентр
<b>Территория Бунге</b>	<b>Серия практических мастер-классов</b>
13.00 – 14.00	<b>Мастер-классы от шеф-повара Романа Степаненко «Фритюр от А до Я»</b>
15.00 – 16.00	
17.00 – 18.00	

<p align="center"><b>Зал №6</b> <b>Секреты ШЕФА</b></p>	<p><b>Серия практических мастер-классов «Секреты ШЕФА»</b>  <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>  <i>участие платное, подробности по телефону (863) 2687701</i></p>
<p align="center">10.30 – 12.00</p>	<p><b>Мастер-класс: "Сезонный продукт. Как правильно подать его»</b>  <i>Спикер: Колисниченко Олег, шеф-повар ресторанов «ЯЛЛА» и «LA FABBRICA», г. Ростов-на-Дону</i></p>
<p align="center">12.30 – 13.30</p>	<p><b>Мастер-класс «Мясная альтернатива. Блюда из разных сортов рыбы»</b>  <i>Спикер: Богатов Дмитрий, Член национальной Ассоциации Кулинаров, ведущий рубрики «Полезные Советы» на 1 Канале, «Шоппинг с Шефом» Теле-Кафе, «Знак Качества» ТВЦ, «Вся правда О» на 5 канале, г. Москва</i></p>
<p align="center">14.30 – 15.30</p>	<p><b>Мастер-класс «Альтернативные отруба, как с ними работать и зачем»</b>  <i>Спикер: Эдуард Погосов, Шеф-повар гриль-паба «Бекон&amp;John» и стейк-хауса «Антрекот» на протяжении шести лет. Более четырёх лет работал в Москве, два из них готовил и набирался опыта у известнейшего французского шеф-повара и ресторатора Эрика Ле Прово в ресторане Carre Blanc. Участник «Адской кухни» с Константином Ивлевым и «Первого слёта шеф-поваров» в Екатеринбурге, спикер мероприятий «Рестопарк» и «Завтрак Шефа», г. Ростов-на-Дону</i></p>
<p align="center">15.45 – 16.45</p>	<p><b>Мастер-класс: «Три блюда к вину, которые удивят гостей, но не испугают»</b>  <i>Спикер: Мельник Евгений Владимирович, шеф-повар парк-отель «Орловский», участник первого всероссийского фестиваля русской кухни, участник и номинант премии «Золотой Нож», участник фестиваля 100 лет селедке под шубой, член национальной гильдии шеф-поваров России, г. Москва</i></p>
<p align="center">17.00 – 18.00</p>	<p><b>Практический семинар «Работа в команде»</b>  <i>Спикер: Антон Кочура, Бренд-шеф компании «Хорошие Рестораны»</i></p>
<p align="center"><b>Зал №5</b> <b>Бизнес-кухня</b></p>	<p><b>Серия семинаров и мастер-классов «Бизнес-кухня»</b>  <i>участие платное, подробности по телефону (863) 2687701</i>  <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i></p>
<p align="center">10.30 – 11.30 <b>Зал №5.1</b></p>	<p><b>Семинар «Тренды и перспективы развития рынка, чего от нас ждут гости. Что такое сервис сегодня?»</b>  <i>Спикер: Наталья Милеенкова, товарищ по менеджменту товарищества рестораторов UnoDosTres, совладелец сети пабов Pub no Pub, г. Москва</i></p>
<p align="center">10.30 – 11.30 <b>Зал №5.2</b></p>	<p><b>Семинар: «Как создать продающую концепцию. Пример проекта реального заведения»</b>  <i>Спикер: Инна Щепетова, Владелец агентства Marketingstory.ru, преподаватель в Novikov Business School, 15 лет в сфере ресторанного маркетинга, г. Москва</i></p>
<p align="center">11.30 – 12.30 <b>Зал №5.1</b></p>	<p><b>Семинар «Себестоимость - новый подход в производственном и управленческом учете»</b>  <i>Спикер: Наталья Милеенкова, товарищ по менеджменту товарищества рестораторов UnoDosTres, совладелец сети пабов Pub no Pub, г. Москва</i></p>
<p align="center">11.45 – 12.45 <b>Зал №5.2</b></p>	<p><b>Семинар: «Как за счет системного управления компанией – стать лучшим на рынке?»</b>  <i>Спикер: Тимур Гильманов, г. Ростов-на-Дону</i></p>
<p align="center">12.45 – 13.45 <b>Зал №5.1</b></p>	<p><b>Семинар «Концепция работа над ошибками. Наиболее распространенные ошибки в 2019 г.»</b> <i>Спикер: Глеб Орлов, товарищ по маркетингу товарищества рестораторов UnoDosTres, г. Москва</i></p>

13.00 – 14.00 Зал №5.2	<p><b>Семинар: «Интернет-маркетинг для ресторана (каким ресторанам нужен, оптимальный бюджет, что выгоднее: сотрудник в штат или аутсорсинг)»</b></p> <p><i>Спикер: Анастасия Люстина - основатель и руководитель компании LeClick – сервис по автоматизации ресторанов и онлайн бронированию. Опыт в сфере IT/продаж более 15 лет, 7 лет из которых являлась одним из ведущих сотрудников департамента по работе с финансовым сектором Microsoft.</i></p>
14.15– 15.15 Зал №5.1	<p><b>Семинар «Гостеприимный ресторан – как элемент прогрессивного маркетинга»</b></p> <p><i>Спикер: Инна Щепетова, Владелец агентства Marketingstory.ru, преподаватель в Novikov Business School, 15 лет в сфере ресторанного маркетинга, г. Москва</i></p>
14.15– 15.15 Зал №5.2	<p><b>Семинар «Сетевой проект: плюсы и минусы»</b></p> <p><i>Спикер: Гончаров Денис Викторович, соучредитель сети современных столовых "Еда Всегда" в Ростове и Таганроге: 14 столовых, 15 буфетов. Опыт работы в общепите 15 лет, г. Ростов-на-Дону</i></p>
15.30 – 16.30 Зал №5.1	<p><b>Семинар «Каналы привлечения гостей для ресторана»</b></p> <p><i>Спикер: Анастасия Люстина - основатель и руководитель компании LeClick – сервис по автоматизации ресторанов и онлайн бронированию. Опыт в сфере IT/продаж более 15 лет, 7 лет из которых являлась одним из ведущих сотрудников департамента по работе с финансовым сектором Microsoft.</i></p>
15.30 – 16.30 Зал №5.2	<p><b>Семинар «Модные тенденции в ресторанном дизайне. Создание новых форматов заведений»</b></p> <p><i>Спикер: Садовникова Марина, руководитель дизайнерского объединения Perspace, специалист в интерьерном дизайне с большим опытом. Руководитель проектов, идейный вдохновитель и создатель концепций. Автор обучающих курсов по ресторанному дизайну, неоднократный участник проекта "Школа ремонта".</i></p>
17.00 – 18.00 Зал №5.1	<p><b>Семинар «Работа с лояльностью гостей, скидочные и купонные сервисы - плюсы и минусы»</b></p> <p><i>Спикер: Анастасия Люстина - основатель и руководитель компании LeClick – сервис по автоматизации ресторанов и онлайн бронированию. Опыт в сфере IT/продаж более 15 лет, 7 лет из которых являлась одним из ведущих сотрудников департамента по работе с финансовым сектором Microsoft.</i></p>
17.00 – 18.00 Зал №5.2	<p><b>Семинар «Государственная информационная система "Меркурий" в ресторанах - не сбежать, не отложить»</b></p> <p><i>Спикер: Янина Стрелковская, руководитель отдела развития в компании ЛЕММА. Консультант по ГИС Меркурий, ЕГАИС, электронному документообороту в ресторанах. Специалист по автоматизации управленческого учета в сетевых проектах</i></p>
Зал № 8 Кейс-зона 11.00 – 15.00	<p><b>Серия семинаров и мастер-классов для бариста</b> участие платное, подробности по телефону (863) 2687701 Организатор: ДонЭкспоцентр</p>
11.00 – 12.00	«Революционные кофейные новинки»
12.30 – 13.30	«Системный подход к дегустации и оценке качества чая»
14.00 – 15.00	«Автоматизация кофейни»

<b>Зал №7, Кейс-зона</b>	<b>Семинары и мастер-классы для кондитеров</b> участие платное, подробности по телефону (863) 2687701 Организатор: ДонЭкспоцентр
<b>12.30 – 13.30</b>	<b>Мастер-класс: «Декор из карамели – цветов»</b> Спикер: <b>Сухотерина Юлианна Владимировна</b> , совладелица Кондитерской Студии «Сладкие Чувства». Серебряная Медаль России в номинации Детские Шоу Торты, в Международном конкурсе IPC Сочи 2018, Кубок Марины Синицкой 2018
<b>14.00 – 15.00</b>	<b>Семинар «Как продать «Свадебный торт»»</b> Спикер: <b>Сухотерина Юлианна Владимировна</b> , совладелица Кондитерской Студии «Сладкие Чувства». Серебряная Медаль России в номинации Детские Шоу Торты, в Международном конкурсе IPC Сочи 2018, Кубок Марины Синицкой 2018
<b>15.30 – 16.30</b>	<b>Мастер-класс: «Мир сахарной флористики»</b> Спикер: <b>Анна Павлова</b> , шеф-кондитер, бронзовый призер кулинарной олимпиады в Эрфурте-2016, золотой призер XVIII Чемпионата по кулинарии (Москва, 2015г), победитель соревнований на международном Кремлевском кулинарном кубке, победитель в арт-классе в соревнованиях по кулинарии и сервису на выставке HoReCaDon в 2014 и 2015 г., член Московской Ассоциации Кулинаров, г. Ростов-на-Дону
<b>17.00 – 18.00</b>	<b>Семинар «Путь от домашнего кондитера к небольшому цеху»</b> Спикер: <b>Ольга Косякова</b> , эксперт по выпечке и хозяйка кондитерской.
<b>Зал №8, Кейс-зона 15.30 – 18.00</b>	<b>Семинар официантов и хостес</b> участие платное, подробности по телефону (863) 2687701
<b>15.30 – 16.30</b>	<b>Семинар «Клиентский сервис в ресторане. Из чего складывается система клиентского сервиса»</b> Спикер: <b>Александр Егоров</b> , руководитель Современной Ассоциации Профессионалов Сервиса, г. Ростов-на-Дону
<b>16.45 – 18.00</b>	<b>Семинар «Управление клиентским сервисом. Составление стандартов»</b> Спикер: <b>Александр Егоров</b> , руководитель Современной Ассоциации Профессионалов Сервиса, г. Ростов-на-Дону
<b>Зал №12, Территория ПЕРФЕКТ</b>	<b>Серия практических мастер-классов и обучающих семинаров для рестораторов и шеф-поваров</b>
<b>11.00 – 12.00</b>	<b>Мастер-класс «Использование пароконвектомата на все 100%. Раскроем все возможности, о которых многие даже не подозревают»</b> Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ
<b>13.00 -14.00</b>	<b>Мастер-класс «Дегидратация продуктов для творчества. Превращаем обычные блюда в шедевры высокой кухни»</b> Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ
<b>14.00 – 15.00</b>	<b>Семинар «ХАССП. Внедрение с минимальными вложениями. Раскроем все секреты!»</b> Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ
<b>15.00 – 16.00</b>	<b>Семинар «Непрост выбор оборудования для заведения! Учим выбирать оборудование! Умная экономия!»</b> Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ

<b>24 октября (четверг)</b>	
<b>Форум «GUEST HOUSE»</b>	
<i>участие платное, подробности по телефону (863) 2687701</i>	
<b>Время, место</b>	<b>Мероприятия</b>
10:00 – 11:00 Зал № 10, Зона <b>GUEST HOUSE</b>	<b>Семинар «Стратегический маркетинг: как он влияет на доходы отеля»</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
10:00 – 11:00 Зал №9, Зона <b>GUEST HOUSE</b>	<b>Семинар «Как внедрять стандарты, чтобы они работали, а сотрудники их соблюдали?»</b> <i>Спикер: Звагольская Олеся, Бизнес-тренер, психолог, Тренинговый центр МТренинг, г. Москва</i>
11.00 – 12.00 Зал № 10, Зона <b>GUEST HOUSE</b>	<b>Семинар « Управление доходностью отеля»</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
11.15 – 12.15 Зал № 9, Зона <b>GUEST HOUSE</b>	<b>«Работа с конфликтным гостем, претензиями и жалобами»</b> <i>Спикер: Звагольская Олеся, Бизнес-тренер, психолог, руководитель Тренингового центра МТренинг, г. Москва</i>
Зал № 9, Зона <b>GUEST HOUSE</b> 12.30 -13.30	<b>Семинар «Автоматизация отелей и правильная коммуникация с поколениями гостей»</b>
14.00 – 15.30 Зал 9, Зона <b>GUEST HOUSE</b>	<b>Семинар «Как заработать максимум от продаж номерного фонда? »</b> <i>Спикер: Полина Борисова, преподаватель "Института гостеприимства и кулинарного искусства SWISSAM", в индустрии с 2011 года, г. Москва</i> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр, "Институт гостеприимства и кулинарного искусства SWISSAM"</i>
14.15 – 15.15 Зал №10, Зона <b>GUEST HOUSE</b>	<b>«Сервис на кончиках пальцев — как управлять качеством услуг»</b>
15.30 – 16.30 Зал №10, Зона <b>GUEST HOUSE</b>	<b>Семинар «Предоткрытие и управление. Проверка готовности объекта, выбор управляющей компании, подбор и обучение персонала»</b> <i>Спикер: руководитель портала www.ProHotel.ru, г. Санкт-Петербург</i>
<b>Форум «REST HOUSE»</b>	
<b>Время, место</b>	<b>Мероприятия</b>
09.00-13.00 Зал №11 Chef a la Russe 2020	<b>Отборочный тур Чемпионата Chef a la Russe 2020 для Юниоров</b> <i>Организатор: Ассоциация Кулинаров России, ДонЭкспоцентр</i>
9.00- 17.00 Зал №4 Территория Пиццы	<b>III Открытый донской чемпионат по пицце -2019</b> <i>Организатор: Ассоциация пиццайло России, ДонЭкспоцентр</i>
<b>Территория Бунге</b>	<b>Серия практических мастер-классов</b>
13.00 – 14.00	<b>Мастер-классы от шеф-повара Романа Степаненко</b> <b>«Фритюр от А до Я»</b>
15.00 – 16.00	
17.00 – 18.00	
<b>Зал №6</b> <b>Секреты ШЕФА</b>	<b>Серия практических мастер-классов «Секреты ШЕФА»</b> <i>участие платное, подробности по телефону (863) 2687701</i> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
10.00 – 11.00	<b>Мастер-класс «Современная русская кухня. Как новый тренд»</b> <i>Спикер: Денис Хозяинов, бренд-шеф парка «Лого», г. Ростов-на-Дону</i>

11.15 – 12.15	<b>Мастер-класс «Сезонный авторский сет на гриле»</b> <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>
12.30 – 13.30	<b>Мастер-класс «Еда под крепкий алкоголь. Новые и понятные блюда»</b> <i>Спикер: Бурнасов Илья, совладелец и бренд шеф «Ателье. Tapas&amp;Bar», регулярно участвует в гастрономических фестивалях: «О, да, еда!», Gastreet, «Завтрак Шефа», преподаватель Кулинарной школы «Novikov Schkool», г. Москва</i>
14.00 – 15.00	<b>Мастер-класс «Стейки, стейки и ещё раз стейки»</b> <i>Спикер: Антон Семенов, бренд-шеф сети «Jerdëla Group». На протяжении 18 лет работает исключительно в мясных ресторанах. Ставил кухню в различных заведениях нашей страны, 4 года назад открывал ресторан «Корова» и сейчас отвечает за гастрономическую составляющую всех проектов «Jerdëla Group». Руководит образовательной деятельностью ресторана «Корова» и развивает мясную культуру в Ростове-на-Дону: в течение 3-х лет ведет проект «Школа Мясоедов», а также индивидуальные интенсивы «День с Шеф-поваром». Разбирается в любом мясе и субпродуктах, а в говядине – особенно!</i> <b>г. Ростов-на-Дону</b>
15.15 – 16.15	<b>Мастер-класс «Морской сет: креветки, мидии, гребешки и кальмар»</b> <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	<b>Мастер-класс «Как создать динамичное модное меню с оптимальным качеством блюд»</b> <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>
<b>Зал №5.1, Зал №5.2, Бизнес-кухня</b>	<b>Серия семинаров и мастер-классов «Бизнес-кухня»</b> <i>участие платное, подробности по телефону (863) 2687701</i> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
10.30 – 11.30 <b>Зал №5.1</b>	<b>Семинар «Финансовые цели ресторанный бизнес»</b> <i>Спикер: Евгений Лебедев - бизнес-тренер, консультант в ресторанном бизнесе, действующий бизнесмен, руководитель компании «ЛЕММА», г. Ростов-на-Дону</i>
10.30 – 11.30 <b>Зал №5.2</b>	<b>Семинар «План продвижения кафе – кулинарии « Раиса Захарна » в Москве»</b> <i>Спикер: Инна Щепетова, владелица агентства Marketingstory.ru, преподаватель в Novikov Business School, 15 лет в сфере ресторанного маркетинга, г. Москва</i>
12.00 – 13.00 <b>Зал №5.2</b>	<b>Семинар «Контент решает! Зачем ресторану Instagram?»</b> <i>Спикер: Антон Удодов (практикующий спикер, владелица агентства интернет-маркетинга MADS). В интернет-маркетинге с 2010 году, более 130 реализованных проектов, эксперт в ресторанном бизнесе, г. Москва</i>

12.00 – 13.00 Зал №5.1	<b>Семинар «Грабли» в ресторанном бизнесе»</b> <i>Спикер: Евгений Лебедев - бизнес-тренер, консультант в ресторанном бизнесе, действующий бизнесмен, руководитель компании «ЛЕММА»</i>
13.30 – 14.30 Зал №5.2	<b>Семинар «Как Digital-маркетинг помогает ресторану формировать поток гостей»</b> <i>Спикер: Антон Удодов (практикующий спикер, владелец агентства интернет-маркетинга MADS). В интернет-маркетинге с 2010 году, более 130 реализованных проектов, эксперт в ресторанном бизнесе, г. Москва</i>
13.00 – 14.00 Зал №5.1	<b>Семинар «Как создать команду и привести её к успеху»</b> <i>Спикер: Звагольская Олеся, бизнес-тренер, психолог, Тренинговый центр МТренинг, г. Москва</i>
14.00 – 15.00 Зал №5.1	<b>Семинар «Основы управленческого учета - просто о сложном, типичные ошибки начинающих и опытных рестораторов»</b> <i>Спикер: Наталья Милеенкова, товарищ по менеджменту товарищества рестораторов UnoDosTres, совладелец сети пабов Pub no Pub, г. Москва</i>
15.00 – 16.00 Зал №5.2	<b>Семинар «Работа с брендом традиционных продуктов в современных условиях. Как вернуть популярность»</b> <i>Спикер: Александр Кожокару, Шеф-повар Bon App safe, Бренд-шеф ресторанов «Соседи медведи» и «Мед», ресторанный консалтинг, гастро-ужины, своя Школа Шеф-повара, г. Москва</i>
15.15 – 16.15 Зал №5.1	<b>Семинар «Лояльный гость лучше новых двух. Что формирует и влияет на лояльность в ресторане?»</b> <i>Спикер: Глеб Орлов, товарищ по маркетингу товарищества рестораторов UnoDosTres, г. Москва</i>
16.30 – 17.30 Зал №5.1	<b>Семинар «Дизайн-проектирование ресторана. С чего начать?»</b> <i>Спикер: Садовникова Марина, руководитель дизайнерского объединения Perspace, специалист в интерьерном дизайне с большим опытом. Руководитель проектов, идейный вдохновитель и создатель концепций. Автор обучающих курсов по ресторанному дизайну, неоднократный участник проекта "Школа ремонта".</i>
16.30 – 17.30 Зал №5.2	<b>Семинар «Развитие ресторанного бизнеса по франшизе»</b>
Зал №7, Кейс-зона 10.00 – 16.00	<b>Семинары и мастер-классы для кондитеров</b> <i>участие платное, подробности по телефону (863) 2687701</i> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
15.00 – 16.00	<b>Мастер-класс: «Темперирование Шоколада. Корпусные конфеты с различными начинками»</b> <i>Спикер: Харахашян Гайк Суренович, Член Национальной Ассоциации Кулинаров России, г. Ростов-на-Дону</i>
Зал №7 Кейс-зона 12.00 – 16.00	<b>Серия семинаров и мастер-классов для бариста</b> <i>участие платное, подробности по телефону (863) 2687701</i> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
11.00 – 12.00	<b>«Комплексный подход к организации и проведению каппингов»</b>
12.30 – 13.30	<b>«Сорсинг и оценка качества зелёного зерна»</b>
14.00 – 15.00	<b>«Новые современные технологии для работы с эспрессо. Как улучшить стабильность вкуса и прибыльность кофейни?»</b>
Зал №8 Кейс-зона 15.00 – 16.30	<b>Семинар официантов и хостес</b> <i>участие платное, подробности по телефону (863) 2687701</i>
15.00 – 16.30	<b>«Как наладить контакт с гостем во входной зоне»</b> <i>Спикер: Звагольская Олеся, Бизнес-тренер, психолог, Тренинговый центр МТренинг, г. Москва</i>

<b>Зал №12, Территория ПЕРФЕКТ</b>	<b>Серия практических мастер-классов и обучающих семинаров для рестораторов и шеф-поваров</b>
<b>11.00 – 12.00</b>	<b>Мастер-класс «Сю-вид в полноценном исполнении. Заготовки! Стабильное качество!»</b> <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
<b>13.00 -14.00</b>	<b>Мастер-класс «Копчение на любой вкус. Расширяем ассортимент с минимальными вложениями»</b> <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
<b>14.00 – 15.00</b>	<b>Семинар «Гриль меню. Внедрение с минимальными вложениями. Раскроем все секреты!»</b> <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
<b>15.00 – 16.00</b>	<b>ИНТЕРАКТИВНЫЙ мастер-класс « Любое блюдо за 15 минут. С минимальным набором оборудования подгоняем ассортимент по концепцию: Любое блюдо за 15 минут»</b> <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
<b>14.30 – 15.00 Сцена</b>	<b>Официальная церемония награждения победителей соревнований</b>
<b>25 октября (пятница)</b>	
<b>Форум «REST HOUSE»</b>	
<b>Время, место</b>	<b>Мероприятия</b>
09.00-15.00 Зал № 11 Chef a la Russe 2020	<b>Конкурс среди кондитеров</b> <i>Организаторы: ДонЭкспоцентр, Школа кулинарного искусства и сервиса Horeca School (г. Ростов-на-Дону)</i>
10.00-14.00 Зал № 3 Чемпионаты	<b>Конкурс профессионального мастерства официантов «Ресторанный сервис – 2019»</b> <i>Организаторы: ДонЭкспоцентр, Современная Ассоциация Профессионалов Сервиса</i>
<b>Территория Бунге</b>	<b>Серия практических мастер-классов</b>
12.00 – 13.00	<b>Мастер-классы от шеф-повара Романа Степаненко</b>
14.00 – 15.00	<b>«Фритюр от А до Я»</b>
<b>Зал №6 Секреты ШЕФА</b>	<b>Серия практических мастер-классов для поваров и кондитеров</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
<b>10.00 – 11.00</b>	<b>Мастер-класс «ЗОЖ - тренд вне времени»</b> <i>Спикер: Сергей Насхулиян, и.о. Ассоциации кулинаров РО, бренд-шеф ЗРК «Рандеву», г. Ростов-на-Дону</i>
<b>11.15 – 12.15</b>	<b>Мастер-класс «Красивая подача завтраков в ресторане при отеле»</b> <i>Спикер: Алексей Ткаченко, шеф-повар гастробара «ГастроЛи». Призер Всероссийского кулинарного конкурса Chef a la Russe, г. Иваново МО</i>
<b>12.30 – 13.30</b>	<b>Мастер-класс «Секреты русской кухни. Что было на самом деле и что ждет в будущем»</b> <i>Спикер: Алексей Ткаченко, шеф-повар гастробара «ГастроЛи». Призер Всероссийского кулинарного конкурса Chef a la Russe, г. Иваново МО</i>
<b>13.45 – 14.45</b>	<b>Мастер-класс «Модная птица. Популярные блюда из курицы»</b> <i>Спикер: Роман Костенко, шеф-повар ресторана "ГОСТИ", г. Ростов-на-Дону</i>
<b>15.00 – 16.00</b>	<b>Мастер-класс «Приготовление локальной кухни в современном ресторане»</b> <i>Спикер: Петросян Мария Гаспаровна, шеф-повар ресторана Графский Парк.</i>



<b>Зал №5 Бизнес-кухня</b>	<b>Серия бизнес-семинаров и мастер-классов</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
10.00 – 11.00 <b>Зал № 5.1</b>	<b>Семинар «Границы качества. Что такое хороший ресторан»</b>
12.00 – 13.00 <b>Зал № 5.2</b>	<b>Семинар «Правильный интерьер - залог успеха ресторана»</b> <i>Спикер: Дубовка Наталья, эксперт в области архитектуры и дизайна интерьера, руководитель Архитектурной студии “А3-Format”, архитектор-дизайнер.</i>
13.30 – 14.30 <b>Зал № 5.1</b>	<b>Семинар «Управление временем. Тайм-менеджмент для ресторана»</b>
<b>10.00- 16.00 Зал №4 Территория Пиццы</b>	<b>Серия мастер-классов и семинаров для пиццайоло</b> <i>Организатор: Ассоциации пиццайоло России, ДонЭкспоцентр</i> <u>Участие в мероприятии платное</u>
10.00 – 11.30	<b>Практический мастер-класс: Приготовление и подача блюд в тесте в печи. Мясо, рыба под куполом из тонкого теста.</b> <i>Спикер: Сергеев Юрий Иванович, Международный эксперт национальной сборной World Skills Russia.</i>
11.45 – 12.45	<b>Семинар: «Прозрачный бизнес. Автоматизация пиццерии. Ценообразование и учет. Одна программа для реализации и склада. Облако за 700 руб. в месяц»</b> <i>Спикер: Грицевский Аркадий, Президент Ассоциации Пиццайоло России. Модератор: Сергеев Юрий Иванович, Международный эксперт национальной сборной World Skills Russia.</i>
13.15 – 14.45	<b>Практический мастер-класс: «Прямой метод. Неаполитанская пицца»</b> <i>Спикер: Raanan Yossi Nussel, ИЗРАИЛЬ, участник и призер чемпионата мира по пицце в Парме, член Всемирной Ассоциации пиццайоло собственник 26 пиццерий в Израиле.</i>
15.00 – 16.00	<b>Открытое общение и обмен опытом с участниками мировых чемпионатов. Сложный вопрос - простое решение.</b> <i>Модератор: Грицевский Аркадий, Президент Ассоциации пиццайоло России.</i> <u>Участники:</u> <i>Raanan Yossi Nussel ИЗРАИЛЬ, участник и призер чемпионата мира по пицце в Парме, член Всемирной Ассоциации пиццайоло собственник 26 пиццерий в Израиле.</i> <i>Евгений Иришкин, Международный эксперт компетенции «Поварское дело» World Skills Russia, г. Санкт-Петербург, Национальный эксперт WSR</i>
<b>Зал №12, Территория ПЕРФЕКТ</b>	<b>Серия практических мастер-классов и обучающих семинаров для рестораторов и шеф-поваров</b>
<b>11.00 – 12.00</b>	<b>Мастер-класс «Использование пароконвектомата на все 100%. Раскроем все возможности, о которых многие даже не подозревают»</b> <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
<b>13.00 -14.00</b>	<b>Семинар «Гриль меню. Внедрение с минимальными вложениями. Раскроем все секреты!»</b> <i>Спикер: представитель компании ПЕРФЕКТ</i>
<b>Зал №7 Кейс-зона 12.00 – 14.30</b>	<b>Серия семинаров и мастер-классов для бариста</b> <i>Организатор: ДонЭкспоцентр</i>
<b>12.00 -13.00</b>	<b>«Альтернативные способы заваривания кофе»</b>
<b>13.30 – 14.30</b>	<b>«Как открыть свою кофейню»</b>
<b>14.30-15.00 Сцена</b>	<b>Официальная церемония награждения победителей соревнований</b>