

Программа мероприятий площадки «СЕКРЕТЫ ШЕФА» , 23-25 октября
Стоимость участия – 1800 руб.

23 октября (среда)						
<p align="center">СЕРГЕЙ КУРАПОВ, Uncle Frank, г. Ростов-на-Дону</p> <p align="center">ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 10.30 – 12.00 Секреты шефа, зал № 6</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p align="center">ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
<p align="center">Нестандартный ланч: от Востока до Запада</p>						
<p align="center">ДМИТРИЙ БОГАТОВ, г. Москва</p> <p align="center">ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 12.30 – 13.30 Секреты шефа, зал № 6</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p align="center">ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
<p align="center">Мясная альтернатива. Блюда из разных сортов рыбы.</p>						
<p align="center">ЭДУАРД ПОГОСОВ, г. Ростов-на-Дону</p> <p align="center">ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 14.30 – 15.30 Секреты шефа, зал № 6</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p align="center">ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
<p align="center">Альтернативные отруба, как с ними работать и зачем</p>						
<p align="center">АРАИК АМЗЯН, г. Ереван, Армения</p> <p align="center">ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 15.45 – 16.45 Секреты шефа, зал №6</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p align="center">ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
<p align="center">Три блюда к вину, которые удивят гостей, но не испугают</p>						
<p align="center">АНТОН КОЧУРА, «Хорошие Рестораны», г. Ростов-на-Дону</p> <p align="center">ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p>23 октября 17.00 – 18.00 Секреты шефа, зал №6</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p align="center">ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
<p align="center">Работа в команде</p>						

24 октября (четверг)

ДЕНИС ХОЗЯИНОВ,
парк «Лого», г. Ростов-на-Дону



24 октября
10.00 – 11.00
Секреты шефа, зал №6

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

ПРОФИ

Современная русская кухня. Как новый тренд

АЛЕКСАНДР ЛАЗУКОВ,
ресторан стейк хаус Сова, г. Рязань



24 октября
11.15 – 12.15
Секреты шефа, зал №6

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

ПРОФИ

Сезонный авторский сет на гриле

АЛЕКСЕЙ ТКАЧЕНКО,
ЕВГЕНИЙ ОСИН
Славянский гастрономический дуэт
г. Н. Новгород, г. Иваново МО



24 октября
12.30 – 13.30
Секреты шефа, зал №6

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

ПРОФИ

Еда под крепкий алкоголь.
Новые и понятные блюда

АНТОН СЕМЕНЦОВ,
сеть «Jerdëla Group»,
г. Ростов-на-Дону



24 октября
14.00 – 15.00
Секреты шефа, зал №6

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

ПРОФИ

Стейки, стейки и ещё раз стейки

АЛЕКСАНДР ЛАЗУКОВ,
ресторан стейк хаус Сова, г. Рязань



23 октября
15.15 – 16.15
Секреты шефа, зал №6

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

ПРОФИ

Морской сет: креветки, мидии, гребешки и кальмар

АЛЕКСАНДР КОЖОКАРУ,
г. Москва



24 октября
16.30 – 17.30
Секреты шефа, зал №6

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

ПРОФИ

Как создать динамичное модное меню с оптимальным качеством блюд

25 октября (пятница)

МИХАИЛ КОСТЕНКО,
ресторан "ГОСТИ", г. Ростов-на-Дону



ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

25 октября
10.00 – 11.00
Секреты шефа, зал №6

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРОФИ

Модная птица. Популярные блюда из курицы

АЛЕКСЕЙ ТКАЧЕНКО,
гастробар «ГастроЛи, г. Иваново МО



ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

25 октября
11.15 – 12.15
Секреты шефа, зал №6

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРОФИ

Красивая подача завтраков в ресторане при отеле

АЛЕКСЕЙ ТКАЧЕНКО,
ЕВГЕНИЙ ОСИН
Славянский гастрономический дуэт
г. Н. Новгород, г. Иваново МО



ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

25 октября
12.30 – 13.30
Секреты шефа, зал №6

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРОФИ

**Секреты русской кухни.
Что было на самом деле и что ждет в будущем**

ВЛАДИМИР ПЕНЗУРОВ,
г. Москва



ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

25 октября
13.45 – 14.45
Секреты шефа, зал №6

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

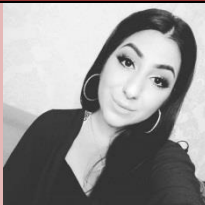
ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРОФИ

ЗОЖ - тренд вне времени

МАРИЯ ПЕТРОСЯН,
ресторан Графский Парк,
г. Ростов-на-Дону



ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

25 октября
15.00 – 16.00
Секреты шефа, зал №6

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРОФИ

Приготовление локальной кухни в современном ресторане

Ваш персональный менеджер: Ордынец Оксана, (863) 268 77 01