

**ПРОЕКТ ПРОГРАММЫ ВЫСТАВКИ
«HORECA DON», 11-13 НОЯБРЯ 2020Г.**

| площадка «ШЕФ-ПРОФИ» | | |
|---|---|---|
| <i>Вход свободный</i> | | |
| 11 ноября 2020г. (среда) | | |
| КУЛИНАРНЫЙ ЧЕМПИОНАТ СРЕДИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПОВАРОВ РО | | 10.00 – 16.00 площадка «ШЕФ-ПРОФИ» Вход свободный |
| 12 ноября 2020г. (четверг) | | |
| КУЛИНАРНЫЙ ЧЕМПИОНАТ СРЕДИ ЮНИОРОВ РО | | 10.00 – 16.00 площадка «ШЕФ-ПРОФИ» Вход свободный |
| 13 ноября 2020г. (пятница) | | |
| КОНКУРС КОНДИТЕРОВ РО | | 10.00 – 15.00 площадка «ШЕФ-ПРОФИ» Вход свободный |
| Площадка «БАР» | | |
| <i>Вход платный</i> | | |
| 11 ноября 2020г. (среда) | | |
| ЧЕМПИОНАТ СРЕДИ БАРМЕНОВ РО | | 10.00 – 16.00 площадка «БАР», зона чемпионата Вход платный |
| <i>Серия обучающих семинаров для бармендов</i> | | |
| | Семинар «Продающее меню бара» | 12.00 – 13.00 площадка «БАР», зона семинаров Вход платный |
| | Семинар «Как прокачать бар, чтобы увеличить доход вдвое» | 13.30 – 14.30 площадка «БАР», зона семинаров Вход платный |
| | Семинар «Автоматизация бара» | 14.30 – 15.30 площадка «БАР», зона семинаров Вход платный |
| 12 ноября 2020г. (четверг) | | |
| <i>Серия обучающих семинаров для бармендов</i> | | |
| | Семинар «Особенности работы с дорогими напитками» | 12.00 – 13.00 площадка «БАР», зона семинаров Вход платный |
| | Семинар «Пять критериев успешного коктейльного бара в ресторане» | 13.30 – 14.30 площадка «БАР», зона семинаров Вход платный |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | Семинар «Аудит бара ресторана» | 14.30 – 15.30 площадка «БАР», зона семинаров Вход платный | |
| 13 ноября 2020г. (пятница) | | | |
| КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА ОФИЦИАНТОВ «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС -2020» | | 10.00 – 15.00 площадка «БАР», зона чемпионата Вход свободный | |
| ТЕРРИТОРИЯ КОФЕ Вход свободный | | | |
| 11 ноября 2020г. (среда) | | | |
| ЧЕМПИОНАТ СРЕДИ БАРИСТА | | 10.00 – 18.00 ТЕРРИТОРИЯ КОФЕ, зона чемпионата Вход свободный | |
| <i>Серия обучающих семинаров для бариста</i> | | | |
| | Семинар «Революционные кофейные новинки» | 12.00 – 13.00 ТЕРРИТОРИЯ КОФЕ, зона семинаров Вход свободный | |
| | Семинар «Системный подход к дегустации и оценке качества кофе» | 13.30 – 14.30 ТЕРРИТОРИЯ КОФЕ, Зона семинаров Вход свободный | |
| | Семинар «Автоматизация кофейни» | 15.00 – 16.00 ТЕРРИТОРИЯ КОФЕ, зона семинаров Вход свободный | |
| 12 ноября 2020г. (четверг) | | | |
| ЧЕМПИОНАТ СРЕДИ БАРИСТА Организатор: Self Coffeebar | | 10.00 – 18.00 ТЕРРИТОРИЯ КОФЕ, зона чемпионата Вход свободный | |
| <i>Серия обучающих семинаров для бариста</i> | | | |
|  | АЛЕКСЕЙ ЗАВАЛКО, шеф-бариста Self Coffeebar | Семинар «Правильная обжарка кофейных зерен» | 12.00 – 13.00 ТЕРРИТОРИЯ КОФЕ, зона семинаров Вход свободный |
|  | АЛЕКСЕЙ ЗАВАЛКО, шеф-бариста Self Coffeebar | Семинар «Как улучшить стабильность вкуса и прибыльность кофейни?» | 13.30 – 14.30 ТЕРРИТОРИЯ КОФЕ, Зона семинаров Вход свободный |
| | | Семинар «Альтернативные способы заваривания кофе» | 15.00 – 16.00 ТЕРРИТОРИЯ КОФЕ, зона семинаров Вход свободный |

ПЛОЩАДКА «КОНДИТЕР»

Вход свободный

11 ноября 2020г. (среда)

Серия практических мастер-классов

| | | | |
|--|--|--|---|
|  | АННА ПАВЛОВА , шеф-кондитер, победитель международных конкурсов | Мастер-класс «Мир сахарной флористики. Лепка цветов без спец. инструментов. Фрезия, гортензия» | 11.00 – 12.00 ПЛОЩАДКА «КОНДИТЕР» Вход свободный |
|  | Пачина Алена , профессиональный кондитер, опыт работы более 5 лет | Мастер-класс «Использование сезонных фруктов и ягод в приготовлении десертов» | 12.30 – 13.30 ПЛОЩАДКА «КОНДИТЕР» Вход свободный |
| | САВЧЕНКО ВАЛЕНТИНА , профессиональный кондитер | Мастер-класс «Декор из шоколада» | 14.00 – 15.00 ПЛОЩАДКА «КОНДИТЕР» Вход свободный |
|  | АРАБАДЖИЕВА ТАТЬЯНА , Jazzcake | Мастер-класс «Приготовление веррина. Десерты в стакане.» | 15.30 – 16.30 ПЛОЩАДКА «КОНДИТЕР» Вход свободный |

12 ноября 2020г. (четверг)

Серия практических мастер-классов

| | | | |
|---|--|--|---|
| | БОНДАРЬ СВЕТЛАНА , технолог-кондитер, Член Ассоциации кулинаров России | Мастер-класс «Современные кондитерские тренды. Приготовление тарталетки» | 11.00 – 12.00 ПЛОЩАДКА «КОНДИТЕР» Вход свободный |
|  | ЛЮДМИЛА БАТРАКОВА , кондитер - технолог, Преподаватель кондитерских курсов | Мастер-класс «Пластичный шоколад. Флористика» | 12.30 – 13.30 ПЛОЩАДКА «КОНДИТЕР» Вход свободный |
| | | Мастер-класс «Эклер. Современный дизайн и декор» | 14.00 – 15.00 ПЛОЩАДКА «КОНДИТЕР» Вход свободный |
| | | Мастер-класс «Полезный десерт. Свежий взгляд на меню» | 15.30 – 16.30 ПЛОЩАДКА КОНДИТЕР , Вход свободный |

| 13 ноября 2020г. (пятница) | | | |
|---|--|---|---|
| КОНКУРС КОНДИТЕРОВ. АРТ-КЛАСС | | | 10.00 – 15.00 ПЛОЩАДКА КОНДИТЕР Вход свободный |
| ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА» | | | |
| 11 ноября 2020г. (среда) | | | |
| Серия практических мастер-классов от региональных шеф-поваров | | | |
|  | ОЛЕГ СЫЧЕВ , шеф-повар и основатель - владелец проекта «Tori Ramen», жюри различных Всероссийских и Международных кулинарных конкурсов, г. Ейск | Мастер-класс «Доступная паназиатская кухня» | 10.00 – 11.00 ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА» Вход платный |
|  | АЛЕКСАНДР ЮГРА , бренд-шеф, г. Сочи | Мастер-класс «Аутентичная кухня народов мира в современной интерпретации» | 11.30 – 12.30 ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА» Вход платный |
|  | АНТОН ГОЛОВАНЬ , шеф-повар ресторана «Барин», г. Краснодар | Мастер-класс «Новые возможности использования морских деликатесов» | 13.00 – 14.00 ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА» Вход платный |
| | | Мастер-класс «Использование фермерских продуктов на кухне» | 14.30 – 15.30 ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА» Вход платный |
| | | Мастер-класс «Овощи, как полноценная основа блюда» | 16.00 - 17.00 ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА» Вход платный |

| 12 ноября 2020г. (четверг) | | | |
|---|--|--|--|
| Серия практических мастер-классов от региональных шеф-поваров | | | |
|  | Проскурин Павел, шеф-повар ресторана « ГорPark», г. Краснодар | Мастер-класс « За что платят современному Шефу» | 10.00 – 11.00 ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА» Вход платный |
|  | АНТОН ГОЛОВАНЬ, шеф-повар, г. Краснодар | Мастер-класс «Соусы на основе бульонов» | 13.00 – 14.00 ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА» Вход платный |
|  | РУСЛАН ТЕРЗЯН, шеф-повар ресторана новаторской кавказской кухни «Вилла Роз», г. Абрау - Дюрсо | Мастер-класс «Кавказская кухня с авторским подходом. Гастрономическая карта Кавказа: 12 регионов Кавказа, 12 блюд в авторской подаче, старина рецептов всего Кавказа» | 13.00 – 14.00 ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА» Вход платный |
| | | Мастер-класс «Говядина. Как правильно и выгодно ее подать» | 14.30 – 15.30 ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА» Вход платный |
| | СЕРГЕЙ ГОРОДОВ, шеф-повар, г. Сочи | Мастер-класс «Нестандартный способ приготовления рыбы» | 16.00 - 17.00 ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА» Вход платный |
| 13 ноября 2020г. (пятница) | | | |
| Серия практических мастер-классов | | | |
|  | ТРИЛИСОВ АЛЕКСЕЙ, Шеф - повар ресторана «Вишнёвый сад» | Мастер-класс «Тема «крема» из повседневных продуктов» | 10.00 – 11.00 ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА» Вход бесплатный |
|  | ВАЩЕНКО РОСТИСЛАВ, Шеф повар ресторана «В 40 футах», член Национальной Ассоциации Кулинаров России | Мастер-класс «Гастроботаника и ферментация, совмещение трендов и здорового питания» | 11.30 – 12.30 ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА» Вход бесплатный |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | | Мастер-класс «Готовим свиные ребра. Современные тренды в приготовлении» | 14.30 – 15.30 ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА» Вход бесплатный |
|  | СОРОКИН МАКСИМ, Шеф-повар ресторана Огненный и кофейня Сахар | Мастер-класс «Кухня открытого огня. Альтернатива всем «шашлыкам», как можно и нужно использовать огонь в ресторане» | 13.00 – 14.00 ПЛОЩАДКА «СЕКРЕТЫ ШЕФА» Вход бесплатный |

Площадка «БИЗНЕС-КУХНЯ»

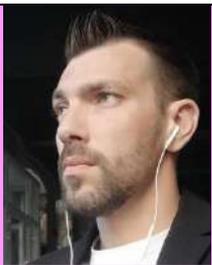
Вход свободный

Серия обучающих семинаров для развития ресторанного бизнеса

11 ноября 2020г. (среда)

| | | | |
|---|---|--|--|
|  | ЗАЛЕВСКИЙ СЕРГЕЙ, GOOD HORECA Консалтинг в сфере HoReKa, г. Краснодар | Семинар «Работа после изоляции. Как пандемия повлияла на рынок общественного питания. Что и как Мы будем есть и пить. Как изменится потребление товаров в обществе» | 10.00 – 11.00 ПЛОЩАДКА «БИЗНЕС-КУХНЯ» Вход бесплатный |
| | | Семинар «От хаоса к осознанности. Практические инструменты стратегического маркетинга в ресторане» | 11.30 – 12.30 ПЛОЩАДКА «БИЗНЕС-КУХНЯ» Вход бесплатный |
|  | ДЕНИС ГОНЧАРОВ, Сооснователь сети «Еда всегда, г. Ростов-на-Дону» | Семинар «Построение команды» | 13.00 – 14.00 ПЛОЩАДКА «БИЗНЕС-КУХНЯ» Вход бесплатный |
|  | ЗАЛЕВСКИЙ СЕРГЕЙ, GOOD HORECA Консалтинг в сфере HoReKa, г. Краснодар | Семинар «Как создать идеальный баланс работы предприятия и при этом всё успеть» | 14.30 – 15.30 ПЛОЩАДКА «БИЗНЕС-КУХНЯ» Вход бесплатный |
| | | Семинар «Самые актуальные тренды в управлении персоналом ресторана» | 16.00 – 17.00 ПЛОЩАДКА «БИЗНЕС-КУХНЯ» Вход бесплатный |

| 12 ноября 2020г. (четверг) | | | |
|---|---|--|---|
|  | ЗАЛЕВСКИЙ СЕРГЕЙ, GOOD HORECA Консалтинг в сфере HoReKa, г. Краснодар | Семинар «Прогноз на 2021 год. Какие тренды будут актуальны. Как выстроить работу ресторана в условиях изменения экономического состояния в стране» | 10.00 – 11.00 ПЛОЩАДКА «БИЗНЕС-КУХНЯ» Вход бесплатный |
| | | Семинар «Увеличение всех показатели: средний чек, количество чеков, выручка - как это сделать при минимальных вложениях или при нулевом бюджете?!» | 11.30 – 12.30 ПЛОЩАДКА «БИЗНЕС-КУХНЯ» Вход бесплатный |
|  | РЕДЬКИНА НАТАЛЬЯ, частный консультант по сервису, трекер, 15 летний опыт работы в сфере гостеприимства, г. Ставрополь | Семинар «Оптимизируете все затраты - максимизируете прибыль» | 13.00 – 14.00 ПЛОЩАДКА «БИЗНЕС-КУХНЯ» Вход бесплатный |
|  | ЗАЛЕВСКИЙ СЕРГЕЙ, GOOD HORECA Консалтинг в сфере HoReKa, г. Краснодар | Семинар «Новый эмоциональный сервис. Чем в современном мире удивить гостя. И сделать так чтобы он стал постоянным.» | 14.30 – 15.30 ПЛОЩАДКА «БИЗНЕС-КУХНЯ» Вход бесплатный |
| | | Семинар «Воровство - возможно ли его сократить или вообще избежать? Возможно!» | 16.00 – 17.00 ПЛОЩАДКА «БИЗНЕС-КУХНЯ» Вход бесплатный |
| 13 ноября 2020г. (пятница) | | | |
| | | Семинар «Кто такой сильный управляющий? Как его найти или как им стать?» | 10.00 – 11.00 ПЛОЩАДКА «БИЗНЕС-КУХНЯ» Вход бесплатный |
| | | Семинар «Нематериальная мотивация персонала - почему деньги не всегда помогают собрать звездную команду?!» | 11.30 – 12.30 ПЛОЩАДКА «БИЗНЕС-КУХНЯ» Вход бесплатный |

| | | | |
|---|---|--|--|
|  | ЗАЛЕВСКИЙ СЕРГЕЙ, GOOD HORECA Консалтинг в сфере HoReCa, г. Краснодар | Семинар «Вкус как одна из основ. Связь Вкуса и Мозга, что и как мы потребляем в пищу. Как Вкус влияет на работу и экономику ресторана» | 13.00 – 14.00 ПЛОЩАДКА «БИЗНЕС-КУХНЯ» Вход бесплатный |
| | | Семинар «Работа с поставщиками: как ее выстроить, чтобы не обжечься» | 14.30 – 15.30 ПЛОЩАДКА «БИЗНЕС-КУХНЯ» Вход бесплатный |

ПЛОЩАДКА «ОТЕЛЬ»

Вход свободный

Серия обучающих семинаров для развития гостиничного бизнеса

11 ноября 2020г. (среда)

| | | | |
|---|---|--|---|
|  | АГНАЕВА ЕЛЕНА, Бизнес-тренер, консультант, руководитель Human Factors Group, г. Ростов-на-Дону | Семинар «Антикризисное управление отелем» | 10.00 – 11.00 ПЛОЩАДКА «ОТЕЛЬ» Вход бесплатный |
| | | Семинар «Профессиональное общение с гостями. Как найти подход к каждому гостю» | 11.30 – 12.30 ПЛОЩАДКА «ОТЕЛЬ» Вход бесплатный |
| | | Семинар «Как ставить цели и задачи сотрудникам, чтобы они выполнялись?» | 13.00 – 14.00 ПЛОЩАДКА «ОТЕЛЬ» Вход бесплатный |
|  | ОЛЬГА ПРОНИЧЕВА, Генеральный директор фабрики гостеприимства «Потайной консалт», эксперт телефонных переговоров, г. Ростов- на-Дону | Семинар «Переговоры в режиме коронавируса» | 14.30 – 15.30 ПЛОЩАДКА «ОТЕЛЬ» Вход бесплатный |
| | | Семинар «Современные методы продвижения отеля в условиях кризиса» | 16.00 – 17.00 ПЛОЩАДКА «ОТЕЛЬ» Вход бесплатный |
| 12 ноября 2020г. (четверг) | | | |
|  | РЕДЬКИНА НАТАЛЬЯ, частный консультант по сервису, трекер, 15 летний опыт работы в сфере гостеприимства, г. Ставрополь | Семинар «Как эффективно спланировать и организовать работу персонала?» | 11.00 – 12.00 ПЛОЩАДКА «ОТЕЛЬ» Вход бесплатный |

| | | | |
|---|---|--|---|
| | | Семинар «Современные системы мотивации персонала» | 12.30 – 13.30 ПЛОЩАДКА «ОТЕЛЬ» Вход бесплатный |
| | | Семинар «Креативный маркетинг в действии» | 14.00 – 15.00 ПЛОЩАДКА «ОТЕЛЬ» Вход бесплатный |
|  | ОЛЬГА ПРОНИЧЕВА , Генеральный директор фабрики гостеприимства «Потайной консалт», эксперт телефонных переговоров, г. Ростов-на-Дону | Семинар «Профессиональное общение с гостями. Как найти подход к каждому гостю» | 15.30 – 16.30 ПЛОЩАДКА «ОТЕЛЬ» Вход бесплатный |

ТЕРРИТОРИЯ ФЕДЕРАЛЬНЫХ ЭКСПЕРТОВ

Вход платный

Серия обучающих семинаров для развития ресторанного бизнеса

11 ноября 2020г. (среда)

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | Семинар «Антикризисное управление» | 10.00 – 12.00 ТЕРРИТОРИЯ ФЕДЕРАЛЬНЫХ ЭКСПЕРТОВ Вход платный |
| | | Семинар «Игра за одну команду или как объединить кухню и зал» | 12.30 – 15.30 ТЕРРИТОРИЯ ФЕДЕРАЛЬНЫХ ЭКСПЕРТОВ Вход платный |
| | | Семинар «Креативные техники на обычной кухне» | 16.00 – 18.00 ТЕРРИТОРИЯ ФЕДЕРАЛЬНЫХ ЭКСПЕРТОВ Вход платный |

12 ноября 2020г. (четверг)

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | Семинар «Эффективный руководитель ресторана» | 10.00 – 12.00 ТЕРРИТОРИЯ ФЕДЕРАЛЬНЫХ ЭКСПЕРТОВ Вход платный |
| | | Семинар «Особенности продвижения в сетевых ресторанах» | 12.30 – 15.30 ТЕРРИТОРИЯ ФЕДЕРАЛЬНЫХ ЭКСПЕРТОВ Вход платный |
| | | Семинар «Как настроить эффективную систему лояльности гостей» | 16.00 – 18.00 ТЕРРИТОРИЯ ФЕДЕРАЛЬНЫХ ЭКСПЕРТОВ Вход платный |