

**Программа мероприятий выставки со свободным входом**

23 октября (среда)	
ЧЕМПИОНАТ	<b>Отборочный тур чемпионата Chef a la Russe 2020</b>
ЧЕМПИОНАТ	<b>III Открытый донской чемпионат по пицце - 2019</b>
ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС	<b>Мастер-классы от шеф-повара Романа Степаненко «Фритюр от А до Я»</b>
ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС	<b>Мастер-класс «Курица со сладким соусом Чили с кешью»</b>
ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС	<b>Декор из карамели – цветов</b>
РОМАНА СТЕПАНЕНКО, г. Москва	
РОМАНА СТЕПАНЕНКО, г. Москва	
СУХОТЕРИНА ЮЛИАННА, Кондитерская Студия «Сладкие Чувства», г. Ростов-на-Дону	
<b>23 октября 09.00 – 18.00</b> <b>Chef a la Russe 2020</b> <b>Зал № 1</b>	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ПРОФИ	
<b>23 октября 09.00 – 17.00</b> <b>Территория Пиццы</b> <b>Зал №9</b>	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ПРОФИ	
<b>23 октября 11.00 – 12.00</b> <b>13.30 – 14.30</b> <b>16.00 – 17.00</b> <b>Территория Бунге</b>	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ПРОФИ	
<b>23 октября 15.00 – 16.00</b> <b>Территория Бунге</b>	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ПРОФИ	
<b>23 октября 12.30 – 13.30</b> <b>Кейс-зона</b> <b>Зал №2</b>	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ПРОФИ	

<p><b>СУХОТЕРИНА ЮЛИАННА,</b> Кондитерская Студия «Сладкие Чувства», г. Ростов-на-Дону</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>23 октября</b> <b>14.00 – 15.00</b> Кейс-зона Зал №2</p> <p>ГОСТЬ      БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</p> <p>ПИЦЦАЙОЛО      БИЗНЕС – РЕСТОРАН</p> <p>ПРОФИ</p>
<p><b>Как продать «Свадебный торт»</b></p>		
<p><b>АННА ПАВЛОВА,</b> шеф-кондитер, г. Ростов-на-Дону</p> <p>ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>23 октября</b> <b>15.30 – 16.30</b> Кейс-зона Зал №2</p> <p>ГОСТЬ      БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</p> <p>ПИЦЦАЙОЛО      БИЗНЕС – РЕСТОРАН</p> <p>ПРОФИ</p>
<p><b>Мир сахарной флористики</b></p>		
<p><b>ОЛЬГА КОСЯКОВА,</b> г. Ростов-на-Дону</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>23 октября</b> <b>17.00 – 18.00</b> Кейс-зона Зал №2</p> <p>ГОСТЬ      БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</p> <p>ПИЦЦАЙОЛО      БИЗНЕС – РЕСТОРАН</p> <p>ПРОФИ</p>
<p><b>Путь от домашнего кондитера к небольшому цеху</b></p>		
<p><b>АЛЕКСЕЙ ЗАВАЛКО,</b> Self Coffeebar, г. Ростов-на-Дону</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>23 октября</b> <b>10.00 – 11.00</b> Кейс-зона Зал №3</p> <p>ГОСТЬ      БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</p> <p>ПИЦЦАЙОЛО      БИЗНЕС – РЕСТОРАН</p> <p>ПРОФИ</p>
<p><b>Американо - худший кофе в вашей жизни (лекция с дегустацией)</b></p>		
<p><b>АЛЕКСЕЙ ЗАВАЛКО,</b> Self Coffeebar, г. Ростов-на-Дону</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>23 октября</b> <b>11.15 – 12.15</b> Кейс-зона Зал №3</p> <p>ГОСТЬ      БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</p> <p>ПИЦЦАЙОЛО      БИЗНЕС – РЕСТОРАН</p> <p>ПРОФИ</p>
<p><b>Вкусный эспрессо - миф или реальность? Мастер класс по настройке</b></p>		

<p><b>АЛЕКСЕЙ ЗАВАЛКО,</b> Self Coffeebar, г. Ростов-на-Дону</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>23 октября</b> <b>12.30 – 13.30</b> Кейс-зона Зал №3</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p><b>Работа за стойкой - каторга или crowd-finding</b></p>								
<p><b>ЗАЛЕВСКИЙ СЕРГЕЙ,</b> GOOD HORECA RESTO-TESTO г. Ростов-на-Дону</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>23 октября</b> <b>14.00 – 15.00</b> Кейс-зона Зал №3</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p><b>Современные схемы мотивации персонала. Почему важна команда</b></p>								
<p><b>АЛЕКСАНДР ЕГОРОВ,</b> Современная Ассоциация Профессионалов Сервиса, г. Ростов-на-Дону</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>23 октября</b> <b>15.30 – 16.30</b> Кейс-зона Зал №3</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p><b>Клиентский сервис в ресторане. Из чего складывается система клиентского сервиса</b></p>								
<p><b>АЛЕКСАНДР ЕГОРОВ,</b> Современная Ассоциация Профессионалов Сервиса, г. Ростов-на-Дону</p> <p>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>23 октября</b> <b>16.45 – 18.00</b> Кейс-зона Зал №3</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p><b>Управление клиентским сервисом. Составление стандартов</b></p>								
<p><b>ВЛАДЛИК КУРГИН,</b> компания ПЕРФЕКТ г. Ростов-на-Дону</p> <p>ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>23 октября</b> <b>11.00 – 12.00</b> Территория ПЕРФЕКТ, зал № 10</p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p><b>Использование пароконвектомата на все 100%.</b></p>								

<p><b>ВЛАДЛИК КУРГИН,</b> компания ПЕРФЕКТ, г. Ростов-на-Дону</p> <p>ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>23 октября</b> <b>13.00 -14.00</b> <b>Территория ПЕРФЕКТ, зал№ 10</b></p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p><b>Дегидратация продуктов для творчества.</b></p>								
<p><b>НИКИФОРОВ АЛЕКСАНДР,</b> компания ПЕРФЕКТ, г. Москва</p> <p>ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>23 октября</b> <b>14.00 – 15.00</b> <b>Территория ПЕРФЕКТ, зал№ 10</b></p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p><b>Эволюция технологии гомогенизации на современной кухне. Тестируем Гомогенизатор TAURUS и термоблендер</b></p>								
<p><b>ВЛАДЛИК КУРГИН,</b> компания ПЕРФЕКТ, г. Ростов-на-Дону</p> <p>ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>23 октября</b> <b>15.00 – 16.00</b> <b>Территория ПЕРФЕКТ, зал№ 10</b></p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p><b>Приготовление на пару. Диетическое питание может быть вкусным.</b></p>								
<p><b>Розыгрыш ценных призов от компании ОФИСМАГ</b></p>								
<p><b>24 октября (четверг)</b></p>								
<p>ЧЕМПИОНАТ</p>	<p><b>24 октября</b> <b>09.00 – 14.30</b> <b>Chef a la Russe 2020</b> <b>Зал № 1</b></p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>		ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p><b>Отборочный тур чемпионата Chef a la Russe 2020 среди юниоров</b></p>								
<p>ЧЕМПИОНАТ</p>	<p><b>24 октября</b> <b>09.00 – 17.00</b> <b>Территория Пиццы</b> <b>Зал №9</b></p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>		ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p><b>III Открытый донской чемпионат по пицце - 2019</b></p>								

<p><b>АЛЕКСЕЙ СЕМЕНОВ, г. Москва</b></p> <p>ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>24 октября</b>  <b>15.00 – 16.00</b>  <b>Территория Пиццы</b>  <b>Зал №9</b></p> <p>ГОСТЬ      БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</p> <p>ПИЦЦАЙОЛО      БИЗНЕС – РЕСТОРАН</p> <p>ПРОФИ</p>
<p><b>Мастер-класс по пицце-акробатике от Алексея Семенова</b></p>		
<p>ЧЕМПИОНАТ</p> <p><b>Чемпионат среди бариста по каптейстингу</b></p>		<p><b>24 октября</b>  <b>09.00 – 15.00</b>  <b>СЦЕНА</b></p> <p>ГОСТЬ      БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</p> <p>ПИЦЦАЙОЛО      БИЗНЕС – РЕСТОРАН</p> <p>ПРОФИ</p>
<p><b>АЛЕКСАНДР НАГОРНЫЙ,</b>  <b>Self Coffeebar,</b>  <b>г. Ростов-на-Дону</b></p> <p>ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>24 октября</b>  <b>15.00 – 16.00</b>  <b>СЦЕНА</b></p> <p>ГОСТЬ      БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</p> <p>ПИЦЦАЙОЛО      БИЗНЕС – РЕСТОРАН</p> <p>ПРОФИ</p>
<p><b>Кофе ручной работы. Мастер класс по brew. (Воронка, аэропресс)</b></p>		
<p><b>РОМАНА СТЕПАНЕНКО,</b>  <b>г. Москва</b></p> <p>ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>24 октября</b>  <b>11.00 – 12.00</b>  <b>Территория Бунге</b></p> <p>ГОСТЬ      БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</p> <p>ПИЦЦАЙОЛО      БИЗНЕС – РЕСТОРАН</p> <p>ПРОФИ</p>
<p><b>Мастер-классы от шеф-повара Романа Степаненко «Фритюр от А до Я»</b></p>		
<p><b>МАРИЯ ЕРМОЛАЕВА,</b>  <b>г. Ростов-на-Дону</b></p> <p>ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>24 октября</b>  <b>12.00 – 13.00</b>  <b>Кейс-зона</b>  <b>Зал №2</b></p> <p>ГОСТЬ      БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</p> <p>ПИЦЦАЙОЛО      БИЗНЕС – РЕСТОРАН</p> <p>ПРОФИ</p>
<p><b>Новогодние пряники - оригинальный подарок ручной работы</b></p>		

**АРАБАДЖИЕВА ТАТЬЯНА,**  
Jazzcake, , г. Ростов-на-Дону



ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

**24 октября**  
**13.30 – 14.30**  
Кейс-зона  
Зал №2

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРОФИ

**Как составить эффективный план обучения**

**ХАРАХАШЯН ГАЙК,**  
г. Ростов-на-Дону



ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

**24 октября**  
**15.00 – 16.00**  
Кейс-зона  
Зал №2

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРОФИ

**Темперирование Шоколада. Корпусные конфеты с различными начинками**

**БОГДАН ЖИЛЬЦОВ,**  
McCaïn, г. Москва



ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

**24 октября**  
**11.00 – 12.00**  
Кейс-зона  
Зал №3

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРОФИ

**Выгодно, быстро и необычно: новые решения от McCaïn.**

**ЗАЛЕВСКИЙ СЕРГЕЙ,**  
GOOD NORECA RESTO-TESTO  
г. Ростов-на-Дону



ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

**24 октября**  
**12.15 – 13.15**  
Кейс-зона  
Зал №3

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРОФИ

**Психология Продаж и Актёрское Мастерство как необходимость современной ресторанной сферы.**

**ОЛЬГА ПРОНИЧЕВА,**  
компания «Потайной консалт»,  
г. Ялта



ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

**24 октября**  
**13.30 – 14.30**  
Кейс-зона  
Зал №3

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРОФИ

**Сервис в деталях. NORECA на 100%»**

<p style="text-align: center;"><b>DocsInBox, г. Санкт-Петербург</b></p> <p style="text-align: center;">ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>24 октября 14.45 – 15.30</b> Кейс-зона Зал №3</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">ГОСТЬ</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ПИЦЦАЙОЛО</td> <td style="text-align: center;">БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p style="text-align: center;"><b>Электронный документооборот. Как сократить время работы ваших сотрудников и сделать ресторан лучше!</b></p>		<p><b>24 октября 15.45 – 17.00</b> Кейс-зона Зал №3</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">ГОСТЬ</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ПИЦЦАЙОЛО</td> <td style="text-align: center;">БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p style="text-align: center;"><b>ЗВАГОЛЬСКАЯ ОЛЕСЯ, МТренинг, г. Москва</b></p> <p style="text-align: center;">ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>24 октября 11.00 – 12.00</b> Территория ПЕРФЕКТ, зал № 10</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">ГОСТЬ</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ПИЦЦАЙОЛО</td> <td style="text-align: center;">БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p style="text-align: center;"><b>Как наладить контакт с гостем во входной зоне</b></p>		<p><b>24 октября 13.00 -14.00</b> Территория ПЕРФЕКТ, зал № 10</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">ГОСТЬ</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ПИЦЦАЙОЛО</td> <td style="text-align: center;">БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p style="text-align: center;"><b>ВЛАДЛИК КУРГИН, компания ПЕРФЕКТ, г. Ростов-на-Дону</b></p> <p style="text-align: center;">ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>24 октября 14.00 – 15.00</b> Территория ПЕРФЕКТ, зал № 10</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">ГОСТЬ</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ПИЦЦАЙОЛО</td> <td style="text-align: center;">БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p style="text-align: center;"><b>Сю-вид в полноценном исполнении. Заготовки! Стабильное качество!</b></p>		<p style="text-align: center;"><b>Эволюция технологии гомогенизации на современной кухне. Тестируем Гомогенизатор TAURUS и термоблендер</b></p>						
<p style="text-align: center;"><b>ВЛАДЛИК КУРГИН, компания ПЕРФЕКТ, г. Ростов-на-Дону</b></p> <p style="text-align: center;">ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>								
<p style="text-align: center;"><b>Копчение на любой вкус. Расширяем ассортимент с минимальными вложениями</b></p>								
<p style="text-align: center;"><b>НИКИФОРОВ АЛЕКСАНДР, компания ПЕРФЕКТ, г. Москва</b></p> <p style="text-align: center;">ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>								

<p><b>ВЛАДЛИК КУРГИН,</b> компания ПЕРФЕКТ, г. Ростов-на-Дону</p> <p>ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p>		<p><b>24 октября</b> <b>15.00 – 16.00</b> <b>Территория ПЕРФЕКТ, зал № 10</b></p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p><b>Гриль меню в ресторане</b></p>		<p><b>24 октября</b> <b>17.00 – 18.00</b> <b>Сцена</b></p>						
<p><b>Официальная церемония награждения победителей соревнований</b></p>		<p><b>25 октября (пятница)</b></p>						
<p>ЧЕМПИОНАТ</p> <p><b>Конкурс среди кондитеров</b></p>		<p><b>25 октября</b> <b>09.00 – 15.00</b> <b>Chef a la Russe 2020</b> <b>Зал № 1</b></p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p>ЧЕМПИОНАТ</p> <p><b>Конкурс профессионального мастерства официантов «Ресторанный сервис – 2019»</b></p>		<p><b>25 октября</b> <b>10.00-14.00</b> <b>Бизнес-кухня</b> <b>Зал №7</b></p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p><b>ВЛАДЛИК КУРГИН,</b> компания ПЕРФЕКТ, г. Ростов-на-Дону</p> <p>ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p> <p><b>Использование пароконвектомата на все 100%.</b></p>		<p><b>25 октября</b> <b>11.00 – 12.00</b> <b>Территория ПЕРФЕКТ, зал № 10</b></p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								
<p><b>ВЛАДЛИК КУРГИН,</b> компания ПЕРФЕКТ, г. Ростов-на-Дону</p> <p>ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС</p> <p><b>Копчение на любой вкус. Расширяем ассортимент с минимальными вложениями.</b></p>		<p><b>25 октября</b> <b>13.00 – 14.00</b> <b>Территория ПЕРФЕКТ, зал № 10</b></p> <table border="1"> <tr> <td>ГОСТЬ</td> <td>БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td>ПИЦЦАЙОЛО</td> <td>БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ПРОФИ</td> </tr> </table>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН	ПРОФИ	
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ							
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН							
ПРОФИ								

14.30 – 15.30

Сцена

Официальная церемония  
награждения победителей  
соревнований

**Подробности по участию в программе: Меняева Елена (863) 2687750**