

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

23 октября (среда)						
<p>СЕРГЕЙ КУРАПОВ, Uncle Frank, г. Ростов-на-Дону</p>		<p>23 октября 10.30 – 12.00 Секреты шефа, зал № 6</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0;">ГОСТЬ</td> <td style="background-color: #e0e0e0;">БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0;">ПИЦЦАЙОЛО</td> <td style="background-color: #e0e0e0;">БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; background-color: #800000; color: white; padding: 5px;">ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
Нестандартный ланч: от Востока до Запада						
<p>ДМИТРИЙ БОГАТОВ, г. Москва</p>		<p>23 октября 12.30 – 13.30 Секреты шефа, зал № 6</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0;">ГОСТЬ</td> <td style="background-color: #e0e0e0;">БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0;">ПИЦЦАЙОЛО</td> <td style="background-color: #e0e0e0;">БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; background-color: #800000; color: white; padding: 5px;">ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
Мясная альтернатива. Блюда из разных сортов рыбы.						
<p>ЭДУАРД ПОГОСОВ, г. Ростов-на-Дону</p>		<p>23 октября 14.30 – 15.30 Секреты шефа, зал № 6</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0;">ГОСТЬ</td> <td style="background-color: #e0e0e0;">БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0;">ПИЦЦАЙОЛО</td> <td style="background-color: #e0e0e0;">БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; background-color: #800000; color: white; padding: 5px;">ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
Альтернативные отруба, как с ними работать и зачем						
<p>АРАИК АМЗЯН, г. Ереван, Армения</p>		<p>23 октября 15.45 – 16.45 Секреты шефа, зал №6</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0;">ГОСТЬ</td> <td style="background-color: #e0e0e0;">БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0;">ПИЦЦАЙОЛО</td> <td style="background-color: #e0e0e0;">БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; background-color: #800000; color: white; padding: 5px;">ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
Три блюда к вину, которые удивят гостей, но не испугают						
<p>АНТОН КОЧУРА, «Хорошие Рестораны», г. Ростов-на-Дону</p>		<p>23 октября 17.00 – 18.00 Секреты шефа, зал №6</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0;">ГОСТЬ</td> <td style="background-color: #e0e0e0;">БИЗНЕС – ОТЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0;">ПИЦЦАЙОЛО</td> <td style="background-color: #e0e0e0;">БИЗНЕС – РЕСТОРАН</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; background-color: #800000; color: white; padding: 5px;">ПРОФИ</p>	ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ	ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН
ГОСТЬ	БИЗНЕС – ОТЕЛЬ					
ПИЦЦАЙОЛО	БИЗНЕС – РЕСТОРАН					
Работа в команде						

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



25 октября
10.00 – 11.00
Секреты шефа, зал №6

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

ПРОФИ

Модная птица. Популярные блюда из курицы

АЛЕКСЕЙ ТКАЧЕНКО,
гастробар «ГастроЛи, г. Иваново МО



25 октября
11.15 – 12.15
Секреты шефа, зал №6

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

ПРОФИ

Красивая подача завтраков в ресторане при отеле

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



25 октября
12.30 – 13.30
Секреты шефа, зал №6

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

ПРОФИ

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

ВЛАДИМИР ПЕНЗУРОВ,
г. Москва



25 октября
13.45 – 14.45
Секреты шефа, зал №6

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

ПРОФИ

ЗОЖ - тренд вне времени

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



25 октября
15.00 – 16.00
Секреты шефа, зал №6

ГОСТЬ

БИЗНЕС – ОТЕЛЬ

ПИЦЦАЙОЛО

БИЗНЕС – РЕСТОРАН

ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

ПРОФИ

Приготовление локальной кухни в современном ресторане

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