



ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ III МЕЖДУНАРОДНОГО ОБУЧАЮЩЕГО ФОРУМА ДЛЯ ПОВАРОВ (17 -19 ИЮНЯ 2019, МОСКВА)

Loft Hall

Адрес: м. Автозаводская, Ленинская Слобода ул., 26с15

Документ сформирован 20.03.2019.

Программа обновляется, законченный список мероприятий будет доступен 1 мая 2019 года. Следите за обновлениями программы на сайте bestchefs.ru, а так же в группах в facebook, vk, instagram.

Программа входного билета

Данная программа проходит сразу на 7 площадках: АКАДЕМИЯ ПИЦЦЫ, ГАСТРОЛАБ, ШЕФ. SKILLS, ШЕФ. TALKS, ШЕФ. БИЗНЕС, ШЕФ. ИНСТРУМЕНТЫ, ШЕФ. ОГОНЬ, ЭКСПОЗИЦИЯ.

Посещение всех мероприятий площадок входит в стоимость входного билета.

ШЕФ. TALKS

Тип мероприятия	Название мероприятия	Дата	Начало	Окончание	Ведущие мероприятий
Лекция	Границы знакомого. История завтраков: московские и российские	18 июня 2019 г.	15:00	16:00	Максим Сырников
Лекция	Собственные границы. Как открыть свой успешный проект	19 июня 2019 г.	10:30	11:30	Артем Гребенщиков
Лекция	Гастрономия выходящая за границы	19 июня 2019 г.	13:00	14:00	Евгений Викентьев

ШЕФ. ОГОНЬ

Тип мероприятия	Название мероприятия	Дата	Начало	Окончание	Ведущие мероприятий
Мастер-класс	Обыкновенный стейк. Как подать, с чем и кому	17 июня 2019 г.	10:30	11:30	Эдуард Погосов
Мастер-класс	3 блюда и идеи рубленого мяса	17 июня 2019 г.	12:00	13:00	
	Телятина - новый формат потребления. Как есть и готовить	17 июня 2019 г.	13:30	14:30	
Мастер-класс	Шашлыки. Ругательное слово или новый тренд?	17 июня 2019 г.	15:00	16:00	Георгий Мартиашвили
Мастер-класс	Глазами ресторатора. Колбасный цех. Модно и просто	17 июня 2019 г.	16:30	17:30	
Мастер-класс	Долой стереотипы. Стейки из осетрины	18 июня 2019 г.	15:00	16:00	
Мастер-класс	Дорогая рыба. Как и где использовать	18 июня 2019 г.	16:30	17:30	Аик Вейшторг
Мастер-класс	Овощной бум. Вегетарианский сет на гриле	19 июня 2019 г.	10:30	11:30	

Мастер-класс	Птица на огне. Как приготовить идеальную индейку	19 июня 2019 г.	12:00	13:00	
Мастер-класс	Гриль не только говядина. Курица на границе тренда	19 июня 2019 г.	13:30	14:30	
Мастер-класс	Модная птица. Популярные блюда из цесарки	19 июня 2019 г.	15:00	16:00	Андрей Жданов
Мастер-класс	"Обед охотника". Как приготовить дичь на огне, сохранив вкус природы	19 июня 2019 г.	16:30	17:30	

ШЕФ. SKILLS

Тип мероприятия	Название мероприятия	Дата	Начало	Окончание	Ведущие мероприятий
Лекция	Создаем успешную команду ресторана	17 июня 2019 г.	12:00	13:00	Евгения Качалова
Лекция	Работа Кухня - Зал. Кто главный	17 июня 2019 г.	13:30	14:30	Наталья Милеенкова
Лекция	ФОТ. Как шефу выстроить правильно команду, чтобы не переплачивать	17 июня 2019 г.	15:00	16:00	
Лекция	Моя профессия. Мои правила. Как составить правильный договор с работодателем	17 июня 2019 г.	16:30	17:30	Анна Фрадкин
Лекция	Зачем шеф-повару знания управляющего ресторана. Как сделать так, чтобы кухня работала на зал	18 июня 2019 г.	10:30	11:30	Антон Ивницкий
Лекция	Как создать динамичное модное меню с оптимальным количеством блюд	18 июня 2019 г.	10:30	11:30	Денис Перевоз
Практикум	Нейросервис. Что нужно знать шеф-повару о психологии сервиса	18 июня 2019 г.	12:00	14:00	Жанна Прашкевич
Лекция	Как сфотографировать свои блюда на телефон, чтобы было не стыдно	18 июня 2019 г.	13:30	14:30	
Лекция	Знания рядом. Практика в России. Где учиться?	18 июня 2019 г.	14:30	15:30	
Лекция	Где брать вдохновение? Последние крутые поварские книги	18 июня 2019 г.	16:00	17:00	
Лекция	Шеф + маркетолог = продаваемое меню	19 июня 2019 г.	13:00	14:00	Глеб Орлов, Петр Биркин
Лекция	Взаимодействие шеф-повара и PR-команды. Детали работы во имя успеха	19 июня 2019 г.	14:30	15:30	Илона Федотова
Лекция	Инстаграм шефа. Как вести свой блог	19 июня 2019 г.	15:30	16:30	Алексей Савин
Лекция	Мой PR - взаимодействие шефа с PR командой	19 июня 2019 г.	16:00	17:00	Евгения Нечитайленко

ШЕФ. ПОДАЧА

Тип мероприятия	Название мероприятия	Дата	Начало	Окончание	Ведущие мероприятий
Мастер-класс	Геометрия в тарелке. Сибирская кухня как феномен	17 июня 2019 г.	12:00	13:00	Анжелика Бурковская, Владимир Бурковский
Мастер-класс	Креативная посуда. Зачем, когда и как использовать	17 июня 2019 г.	13:30	14:30	Андрей Колодяжный
Мастер-класс	3 способа впечатлить гостя. Искусство подачи	17 июня 2019 г.	15:00	16:00	Артем Хижняков
Мастер-класс	Днем и ночью. Гастрономическое меню в коктейльном баре	18 июня 2019 г.	10:30	11:30	
Лекция	Этническая кухня. Разнообразие меню грузинского ресторана	18 июня 2019 г.	12:00	13:00	Бадри Лемонджва
Мастер-класс	Тренд вне времени. ЗОЖ	18 июня 2019 г.	15:00	16:00	
Мастер-класс	Едим руками. Идеи меню для винного бара	18 июня 2019 г.	16:30	17:30	Илья Бурнасов
Лекция	Как работать с фуд-стилистом и фуд фотографом и зачем это нужно	19 июня 2019 г.	10:30	11:30	
Лекция	Как сфотографировать свои блюда на телефон, чтобы было не стыдно	19 июня 2019 г.	12:00	13:00	
Лекция	Fast food / Street food. Как шеф-повар работает на фудкорте. Как готовить вкусно и красиво "траву"	19 июня 2019 г.	13:30	14:30	Елена Савчук
Мастер-класс	Как создать динамичное модное меню с оптимальным качеством блюд	19 июня 2019 г.	15:00	16:00	Денис Перевоз

Лекция	Прочь текстуры. Еда будущего	19 июня 2019 г.	16:30	17:30	
--------	------------------------------	-----------------	-------	-------	--

ШЕФ. БИЗНЕС

Тип мероприятия	Название мероприятия	Дата	Начало	Окончание	Ведущие мероприятий
Лекция	Техники анализа меню ресторана: что смотрим, чтобы понять все ли сконструировано экономически эффективно	17 июня 2019 г.	10:30	11:30	Виолетта Гвоздовская
Лекция	Себестоимость. Как оставаться креативным, но при этом экономить. Баланс - цена и креатив	17 июня 2019 г.	12:00	13:00	Михаил Елизаров
Лекция	Тренды 2019. Как сделать так, чтобы они работали на вас	17 июня 2019 г.	13:30	14:30	Игорь Приходько, Анна Акулич
Лекция	Гастроли. Как договориться о гастролях. Зачем это нужно и кто за это платит	18 июня 2019 г.	10:30	11:30	Тарас Кириенко, Лариса Мамедова
Лекция	Как правильно и успешно выбрать новое место работы. Простые правила	18 июня 2019 г.	10:30	11:30	Елена Власова
Лекция	Гастробар или ресторан? Как выбрать концепцию для работы	18 июня 2019 г.	13:30	14:30	
Лекция	ТОП возможностей для шефа за рубежом: мероприятия, обучение, стажировки. Что выбрать?	18 июня 2019 г.	15:00	16:00	Юлия Чеснокова
Лекция	Как строить бренд российской кухни не в Москве	18 июня 2019 г.	16:30	17:30	Андрей Матюха
Лекция	5 основных ошибок при запуске новой концепции	19 июня 2019 г.	10:30	11:30	Евгения Нечитайленко
Лекция	Бухгалтер - калькулятор. Как наладить взаимодействие. Друг он или враг?	19 июня 2019 г.	13:30	14:30	Михаил Елизаров
Лекция	Секреты русской кухни. Что было на самом деле и что ждет в будущем	19 июня 2019 г.	15:00	16:00	Евгения Голомуз
Лекция	Я хочу готовить Nordic, а ресторатор просит котлеты . Что делать?	19 июня 2019 г.	16:30	17:30	Станислав Песоцкий

Тип мероприятия	Название мероприятия	Дата	Начало	Окончание	Ведущие мероприятий
Мастер-класс	Еда под крепкий алкоголь. Новые и понятные блюда	18 июня 2019 г.	13:30	14:30	Андрей Савенков