



ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ II МЕЖДУНАРОДНОГО ОБУЧАЮЩЕГО ФОРУМА ДЛЯ ПОВАРОВ (5 -7 ИЮНЯ 2018, МОСКВА)

ВНИМАНИЕ! Указанные цены действительны до 10 мая включительно. С 11 мая цены будут выше! 25 мая в 18:00 закрывается продажа билетов на мероприятия на сайте (при оформлении заказа по безналичному расчету).

С 26 мая оплата билетов будет возможна на сайте только по карте!

Документ сформирован 21.01.2019.

Программа обновляется, законченный список мероприятий будет доступен 1 мая 2018 года. Следите за обновлениями программы на сайте bestchefs.ru, а так же в группах в facebook, vk, instagram.

Программа входного билета

Стоимость 1 входного билета: 4500 рублей – до 10 мая, 5000 рублей – с 11 мая

Данная программа проходит сразу на 6 площадках: АКАДЕМИЯ МЯСА, ГАСТРОЛАБОРАТОРИЯ, ШЕФ TALKS. ЧТО ДАЛЬШЕ? ШЕФ БИЗНЕС И ПРОДВИЖЕНИЕ, ШЕФ ПОДАЧА, ЭКСПОЗИЦИЯ.

Посещение всех мероприятий площадок входит в стоимость входного билета.

ШЕФ БИЗНЕС И ПРОДВИЖЕНИЕ

| Тип мероприятия | Название мероприятия | Номер | Дата | Начало | Окончание | Ведущие мероприятий |
|-----------------|---|-------|----------------|--------|-----------|--------------------------------|
| | Как работать с владельцами бизнеса - ресторана? | | 5 июня 2018 г. | 12:30 | 13:30 | Григорян Карина |
| Семинар | Новые решения для бизнеса. Мясо из биореактора в ресторане - реальность для шефа. | 4402 | 5 июня 2018 г. | 14:00 | 15:00 | Дубков Иван |
| Семинар | Что им еще надо? 25 причин, почему гости ходят не к вам. | 4403 | 5 июня 2018 г. | 15:30 | 16:30 | Хомутова Ирина |
| Семинар | Продюсирование в ресторанном бизнесе как новый формат медиа-кейса. | 4404 | 6 июня 2018 г. | 11:00 | 12:00 | Федотова Илона |
| Семинар | Как пиарить ресторан через еду? | 4406 | 6 июня 2018 г. | 14:00 | 14:30 | Таирян Роберт, Кизюк Елена |
| Семинар | Ценообразование и анализ меню как инструмент увеличения прибыли. | 4407 | 6 июня 2018 г. | 15:30 | 17:00 | Елизаров Михаил |
| Семинар | Национальная кухня: как способ, чтобы всегда быть на слуху и в тренде. | 4408 | 7 июня 2018 г. | 11:00 | 12:00 | Богдан Елена |
| Семинар | Стажировки за рубежом как старт карьерного роста шеф-повара. | 4409 | 7 июня 2018 г. | 12:00 | 13:45 | Белоусова Светлана |
| Семинар | Стажировки и путешествия шеф-поваров. В чём польза и необходимость? | 4410 | 7 июня 2018 г. | 14:30 | 15:30 | Троян Георгий, Ковальков Антон |

ШЕФ ПОДАЧА

| Тип мероприятия | Название мероприятия | Номер | Дата | Начало | Окончание | Ведущие мероприятий |
|-----------------|--|-------|----------------|--------|-----------|---------------------|
| Мастер-класс | Результативная подача. Повышаем продажи. | 4601 | 5 июня 2018 г. | 10:30 | 11:30 | Игорь Грицкевич |

| | | | | | | |
|--------------|---|------|----------------|-------|-------|-----------------------------------|
| Мастер-класс | Баланс на тарелке. Гармония вкуса и цвета. | 4602 | 5 июня 2018 г. | 12:00 | 13:00 | Белей Виктор |
| Мастер-класс | 5 способов впечатлить гостя: тренды подачи блюд. | 4603 | 5 июня 2018 г. | 13:30 | 14:30 | Charle Visser |
| Мастер-класс | Искусство красивой подачи. Блюдо как картина. | 4604 | 5 июня 2018 г. | 15:00 | 16:00 | Ермаков Александр |
| Мастер-класс | Гармония в тарелке гостя. Как не переборщить... | 4605 | 5 июня 2018 г. | 16:30 | 17:30 | Сычов Олег |
| Мастер-класс | Вкусная картинка в меню - половина успеха ресторана. | 4606 | 6 июня 2018 г. | 10:30 | 11:30 | Зубарев Павел |
| Мастер-класс | Лесом и полем, как правильно подобрать природные ингредиенты и как правильно их использовать. | 4607 | 6 июня 2018 г. | 12:00 | 13:00 | Колодяжный Андрей |
| Мастер-класс | Работа с блюдом фотогеничные и нефотогеничные истории. | 4608 | 6 июня 2018 г. | 13:30 | 14:30 | Милянчиков Сергей, Апасьев Виктор |
| Мастер-класс | Собственная теплица при ресторане как тренд. Специфика содержания. Продукты южного региона. | 4609 | 6 июня 2018 г. | 15:00 | 16:00 | Порядин Валерий |
| Мастер-класс | Сочетание несочетаемого. Игра вкусов. | 4610 | 6 июня 2018 г. | 16:30 | 17:30 | Савенков Андрей |
| Мастер-класс | Создание цвета. Способы и приемы. Яркость. Сочетания. | 4611 | 7 июня 2018 г. | 11:00 | 12:00 | Горинов Валерий |
| Мастер-класс | Еда глазами. Искусство подачи. | 4613 | 7 июня 2018 г. | 14:00 | 15:00 | Журкин Александр |

ШЕФ TALKS. ЧТО ДАЛЬШЕ?

| Тип мероприятия | Название мероприятия | Номер | Дата | Начало | Окончание | Ведущие мероприятий |
|-----------------|---|-------|----------------|--------|-----------|--|
| Семинар | История нового ресторана. Зачем перепридумывать концепт и что дает огонь? | 4001 | 5 июня 2018 г. | 11:00 | 12:00 | Корпусов Владислав |
| Семинар | Философия fine dining. Как сделать это в России и кому это нужно ? | 4002 | 5 июня 2018 г. | 12:30 | 13:30 | Кокотовский Илья |
| Семинар | Баланс жизни успешного шефа. Как все успеть? | 4003 | 5 июня 2018 г. | 14:00 | 15:00 | Исаков Антон |
| Семинар | Зачем шефу своя ферма? Как с этим справиться и кто поможет? | 4004 | 5 июня 2018 г. | 15:30 | 16:30 | Березуцкие Сергей и Иван |
| Семинар | Выступление от команды Mugaritz | 4005 | 5 июня 2018 г. | 17:00 | 18:00 | Ramón Perise More, Daniel Lasa Echegoyen |
| Семинар | Как стать бренд-шефом комплекса ресторанов? История успеха. | 4006 | 6 июня 2018 г. | 11:00 | 12:00 | Захаров Илья |
| Семинар | Как шефу найти себя и быть актуальным не в Москве? | 4007 | 6 июня 2018 г. | 12:30 | 13:30 | Олькиницкий Владимир |
| Семинар | Гастроботаника и любовь. | 4008 | 6 июня 2018 г. | 14:00 | 15:00 | Колодяжный Андрей |
| Семинар | Красота и сила. Как сибирская кухня может повлиять на развитие российской гастрономии? | 4009 | 6 июня 2018 г. | 15:30 | 16:30 | Бурковский Владимир, Бурковская Анжелика |
| Семинар | Наука на страже гастрономии. | 4005 | 6 июня 2018 г. | 17:00 | 18:00 | Juan Carlos Arbolea |
| Семинар | Кухня, которая меняет мир. | 4010 | 7 июня 2018 г. | 11:00 | 12:00 | Казаков Анатолий |
| Семинар | Как развивать русскую кухню в современном мире? | 4012 | 7 июня 2018 г. | 12:30 | 13:30 | Волков-Медведев Александр |
| Семинар | Тренд 2018 года. Как развивать национальную кухню в современном мире? | 4013 | 7 июня 2018 г. | 14:00 | 15:00 | Бреилова Гаяне , Вейшторт Аик |
| Семинар | Лекция от Гришечкина Игоря. | 4014 | 7 июня 2018 г. | 15:30 | 16:30 | Гришечкин Игорь |
| Семинар | Как быть уместным и оставаться в тренде? Использование актуальных технологий в меню на каждый день. | 4015 | 7 июня 2018 г. | 17:00 | 18:00 | Бурнасов Илья |

ГАСТРОЛАБ

| Тип мероприятия | Название мероприятия | Номер | Дата | Начало | Окончание | Ведущие мероприятий |
|-----------------|--|-------|----------------|--------|-----------|---------------------|
| Мастер-класс | Модные блюда из местных продуктов. Кухня Юга. | 4501 | 5 июня 2018 г. | 11:30 | 12:30 | Сычов Олег |
| Мастер-класс | Дары природы. Что может дать лес вашему ресторану. | 4502 | 5 июня 2018 г. | 13:00 | 14:00 | Викентьев Евгений |
| Мастер-класс | Как накормить привередливого регионального потребителя и удержать команду с прибылью для ресторана? Практический подход. | 4503 | 5 июня 2018 г. | 14:30 | 15:30 | Ивницкий Антон |
| Мастер-класс | Блюдо как лицо моего города. Что для меня Санкт-Петербург. | 4504 | 5 июня 2018 г. | 16:00 | 17:00 | Исаков Антон |

| | | | | | | |
|--------------|--|------|----------------|-------|-------|--|
| Мастер-класс | Как любовь к еде бабушки помогает построить гастрономический ресторан? | 4505 | 6 июня 2018 г. | 11:30 | 12:30 | Четвертнов Андрей |
| Мастер-класс | Моя карта вкуса. | 4506 | 6 июня 2018 г. | 13:00 | 14:00 | Гребенщиков Артем |
| Мастер-класс | Травы: практическое использование дикоросов в классической кухне. | 4507 | 6 июня 2018 г. | 14:30 | 15:30 | Daniel Lasa Echegoyen, Ramón Perise More |
| Мастер-класс | Модный бефстроганов. Традиционное блюдо в новом прочтении. | 4508 | 6 июня 2018 г. | 16:00 | 17:00 | Емельяненко Василий |
| Мастер-класс | Гречка взрывает инстаграм: традиционный продукт в нетрадиционном исполнении. | 4509 | 7 июня 2018 г. | 11:30 | 12:30 | Ковальков Антон |
| | ПЕЧЬ. Как создать авторское блюдо, используя старые технологии. | 4510 | 7 июня 2018 г. | 13:00 | 14:00 | Троян Георгий |
| Мастер-класс | Дикие съедобные растения. Природный ценный ресурс для инноваций. | 4511 | 7 июня 2018 г. | 14:30 | 16:00 | Blanca del Noval |
| Мастер-класс | Тренды модной Азии. Как удивить гостя? | 4512 | 7 июня 2018 г. | 16:30 | 17:30 | Ли Павел |

МЯСНАЯ АКАДЕМИЯ PRIMEBEEF

| Тип мероприятия | Название мероприятия | Номер | Дата | Начало | Окончание | Ведущие мероприятий |
|-----------------|--|-------|----------------|--------|-----------|----------------------------------|
| Мастер-класс | Техасское BBQ. | 5001 | 5 июня 2018 г. | 12:00 | 13:30 | Каневский Алексей, Буров Алексей |
| Мастер-класс | Философия Nose-to-Tail в действии. | 5002 | 5 июня 2018 г. | 14:00 | 15:30 | Торганов Максим |
| Мастер-класс | Экология мяса: влажное вызревание без потери качества продукта. | 5003 | 5 июня 2018 г. | 16:00 | 17:30 | Лукашенок Михаил |
| Мастер-класс | Целимся в ребро. Как правильно выбрать и приготовить. | 5004 | 6 июня 2018 г. | 11:00 | 12:30 | Ибрагимов Булат |
| Мастер-класс | Альтернативные стейки: вариации разных стейков из одного отруба. | 5005 | 6 июня 2018 г. | 13:00 | 14:30 | Кузнецов Максим |
| Мастер-класс | Традиции Ростова. Идеальный рецепт мяса. | 5006 | 6 июня 2018 г. | 15:00 | 16:30 | Погосов Эдуард |
| Мастер-класс | Бургерная революция. | | 6 июня 2018 г. | 17:00 | 18:00 | Ниценко Илья |
| Мастер-класс | Оссо буко в красном вине с пряностями, полента с огня и лесной орех. | | 7 июня 2018 г. | 11:00 | 12:30 | Кузнецов Сергей |
| Мастер-класс | Традиции Америки в России: модное пастромы. | 5008 | 7 июня 2018 г. | 13:00 | 14:30 | Сэбби Кеньон |
| Мастер-класс | Маринование на страже тренда. | 5009 | 7 июня 2018 г. | 15:00 | 16:30 | Рэдман Роман |
| Мастер-класс | Fake Steak. Real Steak. | | 7 июня 2018 г. | 17:00 | 18:00 | Васильев Илья |

Интерактивная программа (приобретается дополнительно к входному билету)

Стоимость 1 билета на интерактивный мастер-класс: 2000 рублей – до 5 июня, 3000 рублей – при покупке на форуме

В интерактивную программу входят мероприятия площадок ПРАКТИКА. ГОТОВИМ ВМЕСТЕ (ЗАЛ 1), ПРАКТИКА. ГОТОВИМ ВМЕСТЕ (ЗАЛ 2) и ПРАКТИКА. ГОТОВИМ ВМЕСТЕ (ЗАЛ 3).

Билеты на данные мероприятия приобретаются дополнительно к входному билету.

ПРАКТИКА. ГОТОВИМ ВМЕСТЕ. ЗАЛ 1

| Тип мероприятия | Название мероприятия | Номер | Дата | Начало | Окончание | Ведущие мероприятий |
|-----------------|--|-------|----------------|--------|-----------|---------------------|
| Практикум | Выгода локальных продуктов: ремень, жимолость, сом, натуральные сиропы | 4101 | 5 июня 2018 г. | 11:00 | 12:00 | Сулима Андрей |
| Практикум | Кухня солнечного побережья: рыбацкая похлебка и теплый салат из локальных продуктов. | 4102 | 5 июня 2018 г. | 12:30 | 13:30 | Морозенко Ольга |
| Практикум | Загадочная Грузия. Традиционные грузинские блюда в современной подаче. | 4103 | 5 июня 2018 г. | 14:00 | 15:00 | Менешян Григорий |

| | | | | | | |
|-----------|--|------|----------------|-------|-------|---------------------|
| Практикум | МАКАРОНС. Французские "фишки". | 4104 | 5 июня 2018 г. | 15:30 | 18:00 | Чиркова Татьяна |
| Практикум | Хлебная корзина: состав, формовка, выпечка и правильное хранение. | 4106 | 6 июня 2018 г. | 10:30 | 11:30 | Спирина Алена |
| Практикум | Здоровые десерты. Модно, полезно, выгодно. | 4107 | 6 июня 2018 г. | 12:00 | 13:00 | Салех Фатима |
| Практикум | Модный десерт, который может приготовить каждый шеф. | 4108 | 6 июня 2018 г. | 13:30 | 14:30 | Шрамко Елена |
| Практикум | Пряный и сладкий. Необычные десерты в вашем ресторане. | 4109 | 6 июня 2018 г. | 15:00 | 16:00 | Магдиева Гузель |
| Практикум | Бездрожжевой хлеб в ресторанах: мода или забота о здоровье. | 4110 | 6 июня 2018 г. | 17:00 | 18:00 | Тимофеев Евгений |
| Практикум | Традиционные итальянские рецепты на новый лад. | 4111 | 7 июня 2018 г. | 10:30 | 11:30 | Charle Visser |
| Практикум | Крупы как гастрономический тренд. Как уговорить гостя есть "кашу"? | 4112 | 7 июня 2018 г. | 12:00 | 13:00 | Ивницкий Антон |
| Практикум | Чем удивить гостя - сибирская кухня. | 4113 | 7 июня 2018 г. | 13:30 | 14:30 | Бурковский Владимир |
| Практикум | Простые продукты. Ризотто из сельдерея и тар-тар из свеклы. | 4114 | 7 июня 2018 г. | 15:00 | 16:00 | Савчук Елена |
| Практикум | Старорусские рецепты на новый лад. | 4115 | 7 июня 2018 г. | 16:30 | 17:30 | Путилин Дмитрий |

ПРАКТИКА. ГОТОВИМ ВМЕСТЕ. ЗАЛ 2

| Тип мероприятия | Название мероприятия | Номер | Дата | Начало | Окончание | Ведущие мероприятий |
|-----------------|--|-------|----------------|--------|-----------|---------------------|
| Практикум | Гастрономическое меню под вино. Просто и сложно. | 4301 | 6 июня 2018 г. | 11:00 | 12:00 | Анненков Павел |
| Практикум | Два модных и гастрономичных блюда на ланч. Белок и углеводы. | 4302 | 6 июня 2018 г. | 12:30 | 13:30 | Еселев Кирилл |
| Практикум | Практика от ресторанного холдинга White Rabbit | 4303 | 6 июня 2018 г. | 14:00 | 15:00 | Косторов Юрий |
| Практикум | Непростой подход к обычному ланчу. Два блюда, которые удивят ваших гостей. | 4304 | 6 июня 2018 г. | 15:30 | 16:30 | Фокин Сергей |
| Практикум | Здоровые завтраки. Три ключевых ингредиента. | 4305 | 6 июня 2018 г. | 17:00 | 18:00 | Фляйснер Йозеф |
| Практикум | Модное сыроедение в коммерческом меню. Три основных блюда. | 4306 | 7 июня 2018 г. | 11:00 | 12:00 | Брейова Гаяне |
| Практикум | Бистрономия - новый тренд. Работа с текстурами, вкусами и сочетаниями. | 4307 | 7 июня 2018 г. | 12:30 | 13:30 | Кириенко Тарас |
| Практикум | Суровое межсезонье. Как учесть себестоимость и не потерять вкус блюда. | 4308 | 7 июня 2018 г. | 14:00 | 15:00 | Емельяненко Василий |
| Практикум | Овощи не только гарнир. Основное и десерт с фокусом на овощи. | 4309 | 7 июня 2018 г. | 15:30 | 16:30 | Суздалькина Ольга |
| Практикум | Сыр на страже завтрака. Своё производство. | 4310 | 7 июня 2018 г. | 17:00 | 18:00 | Николай Сарычев |

ПРАКТИКА. ГОТОВИМ ВМЕСТЕ. ЗАЛ 3

| Тип мероприятия | Название мероприятия | Номер | Дата | Начало | Окончание | Ведущие мероприятий |
|-----------------|---|-------|----------------|--------|-----------|----------------------|
| Практикум | Смесь вкусов: Япония с южноамериканскими продуктами. | 4901 | 6 июня 2018 г. | 11:00 | 12:00 | Дювио Дэмиен |
| Практикум | Кухня никкей. | 4902 | 6 июня 2018 г. | 12:30 | 13:30 | Когай Алексей |
| Практикум | Трендовый десерт шарлотка | 4903 | 6 июня 2018 г. | 14:00 | 15:00 | Кокотовский Илья |
| Практикум | Дары Черного моря. Акцент на локальность. | 4904 | 6 июня 2018 г. | 15:30 | 16:30 | Зедрин Евгений |
| Практикум | Современные французские техники в приготовлении блюд. | 4905 | 6 июня 2018 г. | 17:00 | 18:00 | Marc Galais |
| Практикум | Неожиданные сочетания. Яркая азиатская кухня. | 4906 | 7 июня 2018 г. | 11:00 | 12:00 | Стахеев Александр |
| Практикум | Простые продукты в новом прочтении. Использование дикоросов и заготовок из них. | 4907 | 7 июня 2018 г. | 12:30 | 13:30 | Николаенко Александр |
| Практикум | Мясо&Рыба. Два авторских тар-тара от Сергея Лобачева. | 4908 | 7 июня 2018 г. | 14:00 | 15:00 | Лобачев Сергей |
| Практикум | Черноморские морепродукты. Специфика работы с ними. | 4910 | 7 июня 2018 г. | 17:00 | 18:00 | Савенков Андрей |

Стоимость 1 билета на Практикум Академии Пиццы: 15000 рублей (1 билет действует все 3 дня обучения)

Билеты на данные мероприятия приобретаются дополнительно к входному билету.

АКАДЕМИЯ ПИЦЦЫ

| Тип мероприятия | Название мероприятия | Номер | Дата | Начало | Окончание | Ведущие мероприятий |
|-----------------|---|-------|----------------|--------|-----------|---------------------|
| Практикум | Обучающий курс от школы Scuola Italiana Pizzaioli Россия (3 ДНЯ ОБУЧЕНИЯ) | 4900 | 5 июня 2018 г. | 10:00 | 18:00 | |
| Практикум | Обучающий курс от школы Scuola Italiana Pizzaioli Россия (3 ДНЯ ОБУЧЕНИЯ) | 4900 | 6 июня 2018 г. | 10:00 | 18:00 | |
| Практикум | Обучающий курс от школы Scuola Italiana Pizzaioli Россия (3 ДНЯ ОБУЧЕНИЯ) | 4900 | 7 июня 2018 г. | 10:00 | 18:00 | |