|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Кубок Губернатора «Лучший шеф-повар 47 региона»**  **16 мая 2023 год** | | | | |
| *Кингисеппский колледж технологии и сервиса*  *Ленинградская область, г. Кингисепп, пр. Карла Маркса, д. 3а* | | | | |
| *Зона проведения конкурса* | | | | |
| **07:50 – 08:20** | Регистрация конкурсантов | | | Распределение первых 6 конкурсантов |
| **08:30 - 11:00** | **Старт 6 команд (1 группа)** | | | |
| **09:30 – 10:40** | Регистрация участников | Утренний кофе-брейк | **9:30 - 10:30 (Зона мастер-классов)**  **Мастер-класс шеф-кондитера Галины Меднис** | |
| **11:00 - 11:30** | **Официальное открытие Кубка Губернатора** | | | |
| **11:30 - 12:00** | **Пресс-подход** | | | |
| **11:30 - 14:00** | **Старт 6 команд (2 группа)** | | | |
|  | *Конференц-зал* | | | *Зона мастер-классов* |
| **12:00 - 13:30** | **Стратегическая сессия «Гастрономическая уникальность и проекты городов, регионов»**  Вопросы и темы для обсуждения:  - Влияние профессиональной кулинарии на туристическую привлекательность и уникальное позиционирование городов и регионов;  - Гастрономический туризм: теория и практика;  - Успешные проекты по возрождению и продвижение региональных кухонь и кулинарных традиций;  - Локальные продукты и местные рецепты как конкурентное преимущество региона;  - Региональная гастрономия на государевой службе — практика официальных приемов на основе локальны продуктов и местных рецептов;  - Практика создания и продвижения брендов в сфере гастрономии, кулинарии и производства продуктов питания;  - Регистрация товарных знаков и юридическая защита авторских прав в сфере кулинарии и производства продуктов питания.  **Модератор - спикер:**  **Александр Марков**  **К обсуждению приглашены:**  **- Игорь Бухаров, президент Федерации рестораторов и отельеров (ФРиО)**  **- Макс Беляев, вице-президент ФРиО по региональному развитию**  **- Леонид Гарбар, вице-президент ФРиО**  **- Алексей Осташ, начальник отдела общественного питания и туристических услуг ООО «Энергоатоминвест» АО «Концерн Росэнергоатом» ГК «Росатом», эксперт, аудитор по пищевой безопасности, регистратор систем менеджмента по пищевой безопасности в атомной отрасли**   * **Представители ОИВ ЛО** * **Представители бизнеса в сфере гостеприимства Ленинградской области.** | | |  |
| **Мастер-класс от шеф-повара Станислава Ахметшина** |
| **12:30 - 13:30** |
| **14:00- 15:00** | **Кофе-брейк (обед)** | | | |
| **15:00 – 16:00** | **Круглый стол «Подготовка персонала в сфере гостеприимства»**  - Кадровый голод в ресторанном бизнесе: как решать проблему нехватки кадров;  - Эффективные методы работы с персоналом;  - Мотивация и оплата труда.  **Модератор - спикер:**  **Виктор Шабалин**  **К обсуждению приглашены:**  **- Игорь Бухаров, президент Федерации рестораторов и отельеров (ФРиО)**  **- Ванда Рождественская, директор «Кингисеппского колледжа технологии и сервиса»**  **- Алексей Осташ, начальник отдела общественного питания и туристических услуг ООО «Энергоатоминвест» АО «Концерн Росэнергоатом» ГК «Росатом», эксперт, аудитор по пищевой безопасности, регистратор систем менеджмента по пищевой безопасности в атомной отрасли**  **- Нина Тарасова, шеф-кондитер, телеведущая, кулинарный блогер**  **Представители системы профессионального образования Ленобласти** | | | **Старт 6 команд (3 группа)** |
| **16:00 - 17:30** | **Лекция шеф-кондитера Нины Тарасовой** | | |
| **17:00 – 17:30** | **Подведение итогов конкурса жюри** | | | |
| **17:40 – 18:20** | **Торжественное награждение победителей**  **Закрытие Форума** | | | |