|  |
| --- |
| **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** |