**Программа Мероприятия**

|  |  |
| --- | --- |
| **Кубок Губернатора «Лучший шеф-повар 47 региона»**  **23 мая 2024 год** | |
| *Кингисеппский колледж технологии и сервиса*  *Ленинградская область, г. Кингисепп, пр. Карла Маркса д. 63* | |
| **07:50 – 08:20** | Регистрация конкурсантов |
| **08:30 – 11:00** | **Старт и соревнования команд 1-й группы** |
| **09:30 – 10:40** | Регистрация участников |
| *столовая* | Утренний кофе-брейк |
| *зона мастер-классов* | **Кулинарный мастер-класс: «**Секреты заварного теста»  **Шеф-кондитер:** Галина Меднис |
| **11:00 – 11:30**  *конференц-зал* | **Торжественное открытие Кубка Губернатора «Лучший шеф-повар 47 региона»** |
| **11:30 – 14:00** | **Старт и соревнования команд 2-й группы** |
| **11:30 – 12:30**  *конференц-зал* | **Стратегическая сессия «Реальность ресторанного бизнеса в городах Ленинградской области и практика регионов России»**   * Практика адаптации проектов к меняющимся условиям ведения бизнеса * Горизонт планирования и управление ресторанами 2024 * Актуальные проблемы и варианты их решения * Кадровый голод: может ли дефицит персонала стать приговором вашему проекту * В чем потенциал развития ресторанного бизнеса в малых городах: перспективные концепции и форматы; дополнительные возможности предпринимательства в сфере гостеприимства * Чего ждут предприниматели? Практика взаимодействия бизнеса и власти, актуальные требования и акценты внимания со стороны контрольно-надзорных органов   **Спикеры:**   * Леонид Гарбар, вице-президент Федерации Рестораторов и Отельеров; * Вячеслав Жмурков, ресторатор и коллекционер (г. Кингисепп); * Дмитрий Ворновских, временно исполняющий обязанности Директора колледжа «Кингисеппский колледж технологии и сервиса»; * Андрей Филатов, ресторатор, член экспертного совета Федерации рестораторов и отельеров России (г. Псков); * Светлана Нерушай, председатель комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области; * Предприниматели в сфере гостеприимства г. Кингисепп и др. городов ЛО.   **Модератор: Александр Марков** |
| **12:30 – 14:00**  *зона мастер-классов* | **Кулинарный мастер-класс:** Историческое блюдо "Судак по-псковски", приготовленное в современных техниках  **Шеф-повар:** Андрей Филатов |
| **14:00 – 15:00**  *столовая* | **Обед** |
| **14:30 – 17:00** | **Старт и соревнования 3-й группы** |
| **14:30 – 15:30**  *зона мастер-классов* | **Кулинарный мастер-класс:** Фуршетные мини-закуски в меню отеля  **Шеф-повар:** Виктория Богушева |
| **15:30 – 16:20**  *конференц-зал* | **Лекция:** Современная ресторанная кухня на западной границе Большой России  **Спикер:**  **Андрей Филатов**, ресторатор, член экспертного совета Федерации рестораторов и отельеров России |
| **16:20 – 17:00**  *конференц-зал* | **Лекция:** Русская кухня: продукты и рецепты; факты и мифы; возрождение традиций и перспективы для современных профессиональных кулинаров  **Спикер:**  **Александр Белохвостиков**, гастроном, коллекционер и исследователь русской кухни |
| **17:00 – 17:30**  *конференц-зал* | **Торжественное награждение победителей конкурса** |