**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** |