

## **Положение о проведении кулинарных мастер – классов участниками Международного гастрономического форума**

### **Дата и место проведения**

Дата проведения 23 сентября 2015 года

Место проведения: г.Хабаровск, Амурский бульвар, 2.

### **Организаторы**

Организаторами является организационный комитет Международного гастрономического форума (далее – Оргкомитет).

### **Участники**

Участниками мастер - класса может стать любой специалист, работающий как на территории Российской Федерации, так и за рубежом по профилю (шеф-повар, су-шеф, повар, шеф-кондитер, кондитер), имеющий профессиональное образование.

К участию в соревнованиях допускаются участники, подавшие заявки до 01 сентября 2015 года (форма заявки прилагается).

Участники мастер – класса (до 2 человек от страны) при необходимости самостоятельно обеспечивают услуги переводчика.

Организаторы предоставляют услуги помощника (студента профильных учреждений).

### **Общие правила**

Участники мастер - класса в срок до 15 сентября 2015 должны предоставить в Оргкомитет описание демонстрируемых блюд на русском языке.

Участники мастер – класса должны прибыть в г.Хабаровск не позднее 21 сентября 2015 г. и присутствовать на открытии Форума.

Участникам предоставляется оборудованное столами и индукционными плитами рабочее место в зале ресторана «Интурист». Участники используют собственный инвентарь и ножи.

Участники используют собственные продукты. Все продукты должны иметь документы, подтверждающие безопасность и качество в соответствии с законодательством Российской Федерации. Перечень продуктов согласовывается с Оргкомитетом заранее.

Участники мастер- классов выступают в поварской униформе: куртке и колпаке. Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила.

Продолжительность не должна превышать 90 мин, дополнительно дается 15 мин. на подготовку рабочего места и 15 мин на его уборку

## ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ

<i>Страна (регион)</i>	
<i>Организация</i>	
<i>Контактное лицо (телефон, факс, эл. почта)</i>	
<i>Ф.И.О. участника</i>	
<i>Квалификация, звание, разряд</i>	
<i>Опыт работы</i>	
<i>Название блюда</i>	
<i>Краткое описание способа приготовления блюда</i>	
<i>Перечень основных продуктов</i>	
<i>Особенность подачи</i>	

Дата заполнения \_\_\_\_\_

Заявки принимаются по эл. почте: [v.v.vanivalova@adm.khv.ru](mailto:v.v.vanivalova@adm.khv.ru)  
Виктория Викторовна Ваниватова, тел.+7 924 107 6135; (4212) 32 84 93

# РЕГЛАМЕНТ МЕЖДУНАРОДНОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ФОРУМА В Г. ХАБАРОВСКЕ

21-23 сентября 2015 года

Место проведения: гостиничный комплекс «Интурист»  
г. Хабаровск, Амурский бульвар, 2

Дата	Время	Мероприятия	Ведущий/ответственное лицо
21.09.2015	11.00-14.00	Мастер-класс для управляющих «Антикризисное управление в ресторанном бизнесе. Тенденции, перспективы» (банкетный зал ресторана «Интурист»)	Оксана Тимошенко (бизнес консультант, г.Москва) /Ж. Роженцева, (администратор «ООО Центр кадрового менеджмента ДВ», г.Хабаровск)
21.09.2015 22.09.2015	13.00-18.00 13.00-18.00	Семинар «Идеальный сервис» (зал ресторана «Интурист», левая сторона, банкетный зал)	Ольга Сскушенко (Школа ресторанного бизнеса «Этикет», г. Владивосток)/ В.В. Савин ( директор ресторанного агентства «Арион», г.Хабаровск)
21.09.2015	10.00-18.00	Мастер-класс для поваров (кухня ресторана «Интурист»)	Сергей Ключанский (Член русской Гильдии шеф поваров, г.Москва)/ В.В. Савин ( директор ресторанного агентства «Арион», г.Хабаровск)
21.09.2015	14.30 – 16.00	Круглый стол: «Основы взаимодействия кулинарных сообществ и государственных институтов власти» (банкетный зал ресторана «Интурист»)	Дарья Владимировна Купчиха (преподаватель Хабаровской государственной академии экономики и права)
21.09.2015	14.00-17.00	Мастер-класс бариста (зал ресторана «Интурист», правая сторона)	Владимир Лисовой, Каталина Школа (региональные директора компаний «Кафема» (г.Хабаровск)/В.А. Федотов (региональный директор компаний «Кафема»)

2015/08/11 15:50:03

4 / 6

21.09.2015	12.00-15.00	Мастер-класс Rational CookingLive, знакомство на практике с НОВЫМИ SelfCookingCenter® 5 Senses и VarioCooking Cente (Хабаровский торгово-экономический техникум)	Дмитрий Григорьев (бренд шеф компании Rational, г.Москва)/Е.Б. Перминова (Генеральный директор ООО "Трапеза+")
22.09.2015	10.00-10.20	Торжественное открытие Международного Гастрономического Форума (зал ресторана «Интурист»)	Оргкомитет
22.09.2015 23.09.2015	10.00-18.00 10.00-16.00	Отборочный чемпионат шеф-поваров по теме «Национальный обед» (иностранцы участники форума приглашаются в качестве наблюдателей)	Судьи В. Беляев С. Ключанский /В. Савин
22.09.2015	11.00-13.00	Круглый стол: «Развитие гастрономического туризма на территории Хабаровского края» (конференц-зал Хабаровского краевого музея им. Н.И. Гродекова)	Виктория Николаевна Хан (заместитель начальника управления по туризму министерства культуры Хабаровского края)
22.09.2015	14.00-17.00	Мастер-класс барменов (зал ресторана «Интурист», левая сторона)	Вадим Мурашкин (Генеральный директор компании «Центр барной эстетики – ДВ», руководитель барменской ассоциации ДВ, г. Хабаровск)
22.09.2015 23.09.2015	10.00-18.00 10.00-16.00	Конкурс бариста (ресторан гостиницы «Интурист», правая сторона)	Судьи В.Лисовой К.Школа В.Ткалич/ В.Федотов
22.09.2015	12.00-18.00	Мастер – классы иностранных участников (КНДР, КНР, Монголии, Японии) состав команд до 2 чел. (зал ресторана «Интурист»)	Оргкомитет Форума

23.09.2015	10.00-16.00	Турнир по барменскому искусству на Азиатско – Тихоокеанский Кубок по номинациям «Миксология», «Шоу подача» (ресторан гостиницы «Интурист», левая сторона)	Судьи И. Гайдай В. Петых В. Мурашкин /В. Мурашкин
23.09.2015	15.00-17.00	Мастер – класс «Современная кухня. Надежно. Эффективно. Доступно.» (презентация оборудования TERMA (Россия) дымогенератор, казан индукционный, Cook and Chil, AIRHOT (КНР), INDOKOR (Республика Корея) (зал ресторана «Интурист»)	Антон Москалев (технолог компании «Трапеза», г.Хабаровск)/ Е. Б. Перминова
23.09.2015	17.15 – 18.00	Торжественное закрытие Международного гастрономического форума Награждение победителей	Оргкомитет Форума