



ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

XX открытого кулинарного фестиваля «Пермская кухня-2018»

г. Пермь, ул. Петропавловская, 185, Дворец молодежи города Перми.

2018
Пермь

XX открытый кулинарный фестиваль «Пермская кухня-2018»

24 апреля 2018 г.

12.00 – 13.30 ауд. 108	<p>Семинар: Конкурсное движение в России по кулинарному искусству. Как выиграть конкурс по кулинарному искусству.</p> <p>Организатор: Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова.</p> <p>Модератор: Беляев Виктор Борисович, президент Национальной ассоциации кулинаров России, председатель жюри Фестиваля.</p> <p>Участники: специалисты предприятий общественного питания, студенты профильных учебных заведений, гости фестиваля</p>
12.00- 13.00 ауд. 306	<p>Мастер-класс «Приготовление и оформление татаро-башкирских блюд»</p> <p>Проводит: представитель Пермской соборной мечети</p> <p>Участники: школьники г. Перми</p>
14.00-14.30 ауд. 108	<p>Творческая встреча с Рашидом Рахмановым.</p> <p><i>Рашид — едва ли не главный в России пропагандист перуанской кухни. Он учился в школе Гастона Акурио, шефа, который сделал кухню Перу всемирно известной, а после учебы стажировался и работал в нескольких перуанских ресторанах в Испании. Рашид долгое время работал в Перми, где был бренд-шефом нескольких ресторанов, и пиком его карьеры в нашем городе стал Gastroport — гастробар с перуанской и осовремененной пермской кухней. Сейчас он готовит к запуску латиноамериканский ресторан Metis в Екатеринбурге.</i></p> <p><i>Автор книги – Север греет.</i></p> <p>Участники: специалисты предприятий общественного питания, студенты профильных учебных заведений, гости фестиваля</p>
13.30 -14.30 ауд. 306	<p>Мастер-класс «Приготовление и оформление блюд финно-угорской кухни»</p> <p>Проводит: Риккерт Зинаида Николаевна, бренд-шеф ООО «Сибур-Химпром», член жюри Фестиваля.</p> <p>Участники: школьники г. Перми</p>

Заявки на мастер-классы подавать в Оргкомитет Фестиваля до 18 апреля 2018 г.
тел: (342) 282-01-10 ; t_v_o@mail.ru

УЧАСТИЕ БЕСПЛАТНОЕ



**XVIII открытый кулинарный фестиваль «Пермская кухня-2017»
25 апреля 2018 г.**

10.00- 11.00 ауд. 306	Мастер-класс «Приготовление и оформление блюд русской кухни» Проводит: Попов Евгений, шеф-повар ресторана «Gastroport», студент Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, член жюри Фестиваля Участники: школьники г. Перми
11.00 – 12.30 ауд. 108	Круглый стол «Современные профессии торгово-технологического профиля» Организатор: Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова. Модератор: Поросенков Сергей Владимирович, заместитель директора по науке Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова Участники: руководители и преподаватели образовательных учреждений, руководители и специалисты предприятий торговли и общественного питания.
12.00-13.00	Семинар «Тезисные концептуальные решения в развитии кафе» - как находить или создавать блюда; - мотивация персонала; - выбор формата - это не главное; - гость не всегда прав. Организатор: ООО Пермская ассоциация кулинаров Модератор: Тупицин Максим Николаевич, бренд-шеф ООО «Винолюкс» Участники: специалисты предприятий общественного питания, студенты профильных учебных заведений, гости фестиваля
12.00-13.00 ауд. 306	Мастер-класс «Приготовление и оформление блюд Пермской кухни» Проводит: Юрин Сергей, бренд - шеф ООО «Эльба», магистрант Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, член жюри Фестиваля. Участники: школьники г. Перми

Заявки на мастер-классы подавать в Оргкомитет Фестиваля до 18 апреля 2018 г.

тел: (342) 282-01-10 ; t_v_o@mail.ru

УЧАСТИЕ БЕСПЛАТНОЕ

