

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

26 февраля, вторник

10.15-11.15	Современное прочтение классических блюд	Мансур Нигматуллин, победитель Chef a la Russe 2019	Зона мастер-классов
11.00-11.55	Корпоративное обучение: в чем минусы и плюсы	Евгения Коссова, Ануш Маранджян, HR-менеджеры Ginza Project	H27
11.00-13.00	Открытая научно-практическая конференция «Петербургская кулинарная школа. Традиции и новаторство»	СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»	H28-H29
11.30-13.00	Авторские десерты	Галина Меднис, шеф-кондитер, участник Chef a la Russe	Зона мастер-классов
12.00-12.55	Детские мероприятия как способ привлечения гостей в ресторан	Надежда Арцыбашева, Руководитель Ginza for Kids	H27
12.00-17.00	Открытый чемпионат ЛаттеАрт на растительном молоке	Mostcoffee	Зона кофе
13.00-13.55	Коучинг для руководителей	Ирина Топорева, бизнес-тренер Ginza School	H27
13.15-14.15	Технология су-вид. Варка в пакетах. Пастеризация	Илья Еремин, фудинженер, директор по производству компании «Магнат»	Зона мастер-классов
13.05-13.45	Как разработать продающее меню	Анна Реус, арт-директор MenuFoto.ru	H28-H29
13.50-14.30	Санитарный аудит ресторана. Чек-лист самопроверки. Пищевая безопасность в заведениях общественного питания	Евгений Горфин, руководитель подразделения по развитию продаж хозяйственных товаров компании «Комус»	H28-H29
14.00-14.55	Saint Green - как сделать свою жизнь более экологичной	Лиза Субботина, идеолог проекта	H27
14.30-15.30	Философия создания десерта: от задумки до воплощения	Юлия Доценко, кондитер-консультант, победитель Chef a la Russe 2019	Зона мастер-классов
14.30-17.30	Конференция «Отели. Законодательное поле и бизнес-инструменты 2020. Подготовка к сезону»	Центр поддержки Бизнеса «Твой Выбор»	H28-H29
15.00-15.55	Отдел продаж в ресторане	Екатерина Кригер, преподаватель курса для администраторов Ginza School	H27
15.45-17.00	Сорбет из вишни с лесным орехом, творожный бланманже, малиновый кули и ягодная пена	Игорь Шугаев, бренд-шеф кулинарного салона «Гурман»; Александр Богданов, бренд-шеф компании «Гарбар гурме»	Зона мастер-классов
16.00-16.55	Корнер на общественных мероприятиях. Выгодно ли это ресторану? Дискуссионная панель	Екатерина Осипова, Флора Саргсян, Ginza Project; Алиса Сулимова -руководитель зоны «Еда» на фестивале VK Fest; Алеся Францева, руководитель проекта Instamamas Piter	H27
17.00-17.55	Как сформировать команду, вести ее за собой и вдохновлять на хороший результат	Анна Сотникова, генеральный управляющий ресторанами восточного направления Ginza Project	H27

27 февраля, среда

10.30-17.30	Кулинарный чемпионат среди профессионалов на звание «Бренд-шеф проекта «Петербургская кухня»	Комитет по внешним связям Санкт-Петербурга Санкт-Петербургская ассоциация кулинаров	Зона мастер-классов
11.00-11.55	Ginza School. Учиться или не учиться, вот в чем вопрос	Иракий Амичба, тренинг-менеджер Ginza School SPb; Валерия Очирова, управляющая рестораном «Пряности и радости» на Московском)	H27
12.00-12.55	Три «почему», или Как планировать закупки в ресторане	Елена Каменева, эксперт, аналитик	H27
13.00-13.55	Эффективный медиаплан при открытии ресторана	Ирина Воробьева, руководитель отдела маркетинга агентства FPR	H27
14.00-14.55	Правила успеха продающего меню	Яна Шувалова, руководитель отдела дизайна агентства FPR	H27
15.00-15.55	Шеф всему голова. Как построить кухню ресторана: от проектирования до открытия	Никита Сечин, шеф-повар ресторана La Vue; Александр Маслов, шеф-повар ресторана «Пряности и радости» на Васильевском	H27
16.00-17.00	Винный ликбез. Идеальная винная карта в ресторане	Юлия Волкова, Артем Кранчев, шеф-сомелье ресторанов восточного направления Ginza Project	H27
17.00-17.55	Бар в ресторане и его значимость. Тренды 2020	Владимир Хрусталеv, Ginza Project	H27

28 февраля, четверг

11.00-14.00	Кулинарный чемпионат среди юниоров в рамках проекта «Петербургская кухня»	Санкт-Петербургская ассоциация кулинаров	Зона мастер-классов
--------------------	---	--	---------------------