 

**Министерство торговли и услуг Республики Башкортостан**

**Администрация городского округа город Уфа**

**Национальная Ассоциация Кулинаров России**

**Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров РБ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| КОНКУРСНАЯ ПРОГРАММА ЧЕМПИОНАТА ГОСТЕПРИИМСТВА «GastroMaster2023» | | | |
| www.aкро-рб.рф | | 23-24 августа 2023 года | г. Уфа, ул. Заки Валиди,д.2  Конгресс-Холл «Торатау» |
| **среда (23 августа)**  |  |  | | --- | --- | | **10.00-10.30**  ***Сцена*** | **ОФИЦИАЛЬНОЕ ОТКРЫТИЕ В 12.00** | | 09.00-12.45  *боксы* | **«КОНКУРС БИТВА ПОВАРОВ 2023**»  (личное первенство)  **Организаторы:**  -Министерство торговли и услуг Республики Башкортостан**;**  **- Гильдия шеф-поваров РБ** | | | | |
| 10.00-18.00  Проход судей с  13.00-14.00 | КОНКУРС АРТ-КЛАСС (личное и командное первенство):  Арт-класс КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО - кондитера  Арт-класс ХЛЕБНАЯ РАПСОДИЯ - мучники  **Организаторы:**  -Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан;  - Гильдия шеф-поваров РБ | | |
| *10.00-14.00* | Гастрономический КОНКУРС НКО  «СЕРДЦЕ МАТЕРИ»  «ПАПА МОЖЕТ ВСЁ»  -Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан;  - Гильдия шеф-поваров РБ | | |
| *12.00-13.30* | Мастер-класс и презентация оборудования от группы компании  «Джимал Груп».  1.Конвейерная печь для пиццы ПЭК-400  2.Меланжер для шоколада настольный МШ-07  3.Лиофильная сушильная камера ЛФ-6П серия СНЕF | | |
| 13.00-16.45  *боксы* | КОНКУРС СПЕЦИАЛИСТОВ ИНДУСТРИИ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ: «ВКУСНЫЙ ЖУРНАЛ»  Организаторы:  -Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан;  - Управление социального питания Республики Башкортостан  -Гильдия шеф-поваров РБ | | |
| 16.00-17.20  *боксы* | КОНКУРС (личное первенство):  «КОНДИТЕР ГОДА» | | |
| 13.00-13.40  Зал В & В | **Мастер-класс, дегустация на тему: «Вино в порядке, последовательность сервировки напитков на мероприятии». Тренер персонала сети «Винотеки DASKOWINE\*RU»**  **Дмитрий Михеев преподаватель школы вина DASKOWINE\*SCHOOL, амбассадор ведущих винных клубов Уфы.** | | |
| 15.00 – 15.30  Зал В & В | **Мастер-класс, дегустация на тему: «ВИНО И ЕДА: современный гастропейринг на кухне» - Лилия Миронова – тренер-сомелье группы компаний DaskoGroup, преподаватель школы вина DASKOWINE\*SCHOOL** | | |
| 14.00– 15.30  *сцена* | Мастер - класс по кондитерскому искусству от заслуженного кулинара России, Елены Михайловны Сучковой  - **главный преподаватель «Школы Шоколада - центра кондитерского искусства»,** г. Москва лауреат и дипломант Всероссийских и Международных кулинарных конкурсов. Член правления и независимый эксперт МАК России,  Тема: «Фруктовый десерт» программа на без  глютеновый продукт орахино  . | | |
| 16.00 – 16.30  Зал В & В | **Мастер-класс, дегустация на тему: «ВИНО И ЕДА: современный гастропейринг на кухне» - Лилия Миронова – тренер-сомелье группы компаний DaskoGroup, преподаватель школы вина DASKOWINE\*SCHOOL** | | |
| 16.35 – 18.00 | **Мастер-класс от компании «Стиль Бизнеса»** | | |
| 18.00-19.00 | Торжественное награждение участников и победителей  Межрегионального Чемпионата «Gastro Master2023» в **конкурсах:**  **- «Арт-класс: кондитерское мастерства.;**  **- «Арт-класс: Хлебная рапсодия».**  **- «Кондитер года 2**023**»**  **- «ВКУСНЫЙ ЖУРНАЛ»** | | |
|  | **четверг (24АВГУСТА)** | | |
| 10.00-12.00  *боксы* | **«КОМАНДНЫЙ КОНКУРС НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД**»  **Организаторы:**  **-**Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан.  -Гильдия шеф-поваров РБ | | |
| 12.00 -12.30  14,00-14.30  Зал В & В | **Мастер-класс**  **дегустация на тему: «ВИНО И ЕДА: современный гастропейринг на кухне» - Лилия Миронова – тренер-сомелье группы компаний DaskoGroup, преподаватель школы вина DASKOWINE\*SCHOOL** | | |
| 10.00-18.00 | КОНКУРС АРТ-КЛАСС (личное и командное первенство):  Арт-класс КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО - кондитера  Арт-класс ХЛЕБНАЯ РАПСОДИЯ - мучники  **Организаторы:**  -Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан;  - Гильдия шеф-поваров РБ | | |
| 13.00-14.00 | Семинар от компании «Оpen Srvice» на тему:  «Как построить маркетинговую стратегию в ресторане без маркетолога: - ТОП 5 инструментов для привлечения гостей»:  - Как построить стратегию развития ресторана с нуля:  - По каким показателям отслеживать работу штатного маркетолога:  - Как дополнительно мотивировать персонал и повысить средний чек, используя лишь один it-сервис:  - Как построить эффективную команду:  - Лучшие методы, дисциплинированные сотрудников:  - Как грамотно оценивать результаты акций и какие показатели помогут вам их улучшить:  - Что предпринять чтобы гость раз за разом возвращался именно в ваше заведение. | | |
| 15.00-16.00  сцена | **«Кулинарный баттл»**  На площадке встретятся: Министр торговли и услуг Республики Башкортостан Гусев Алексей Николаевич и директор департамента в Минпромторге Кузнецов Никита. Вести кулинарный поединок будет член экспертного совета комитета Государственной Думы РФ по туризму и развитию туристической инфраструктуры, президент Международного этногастрономического центра Леонид Владимирович Гелебтерман. | | |
| 16.15 – 16.30 | Мастер-класс  и презентация оборудования от группы компании «Джимал Груп».  1.Конвейерная печь для пиццы ПЭК-400  2.Меланжер для шоколада настольный МШ-07  3.Лиофильная сушильная камера ЛФ-6П серия СНЕF | | |
| 16.15-17.30  Зал В & В | Кавист Метро УфА Айнур Сафаргалиев –  Дегустация вина собственного импорта Метро | | |
| 17.00 – 18.00 | |  | | --- | | **Мастер-класс от компании «Стиль Бизнеса»** | | | |
| 13.30 -15.30  боксы | **КОМАНДНЫЙ КОНКУРС «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД**»  (командное первенство финал чёрный ящик)  **Организаторы:**  **-**Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан.  -Гильдия шеф-поваров РБ | | |
| 15.30-17.00  *боксы* | **КОНКУРС «БИТВА ПОВАРОВ 2023»**  (личное первенство финал чёрный ящик)  **Организаторы:**  -АКРО РБ  - Гильдия шеф-поваров РБ | | |
| 11.30 – 13.00 | **Мастер –класс по кондитерскому искусству от**  **Сучковой Елены Михайловны -** **главный преподаватель «Школы Шоколада - центра кондитерского искусства»,** г. Москва лауреат и дипломант Всероссийских и Международных кулинарных конкурсов. Член правления и независимый эксперт МАК России, Тема: «Фруктовый десерт» программа на без глютеновый продукт орахино Организаторы: АКРО РБ | | |
| 11.00 -12.00 | **Круглый стол на тему:**  **«Кулинарная гастродипломатия - продвижение региона»** спикер:  **Леонид Владимирович Гелебтермана**  член экспертного совета комитета Государственной Думы РФ по туризму и развитию туристической инфраструктуры, президент Международного этногастрономического центра.  Организаторы: АКРО РБ  министерство торговли и услуг Республики Башкортостан  *министерство сельского хозяйства Республики Башкортостан*  *министерства туризма и предпринимательства Республики Башкортостан* | | |
| 18.00 – 19.00 | Торжественное награждение участников и победителей Межрегионального Чемпионата «Gastro Master2023» **в конкурсах:**  **- «Битва поваров 2023»;**  **- «Национальный обед»**  **Организатор:**  **-Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан.**  **ГЕНЕРАЛЬНЫЙ СПОНСОР ЧЕМПИОНАТА-магазин «МЕТРО»** | | |

**СПОНСОРЫ ЧЕМПИОНАТА**:

компания «Торговый Проект», компания «Стиль Бизнеса», производство «ПЫШКА», СЕТЬ ФИРМЕННЫХ МАГАЗИНОВ «ХОЗУФА», МАУ ЦЕНТР ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ Г.УФА.

 



**По вопросам деловой и конкурсной программы:**

+7(917)75-284-08

[Ario-rb@mail.ru](mailto:Ario-rb@mail.ru) www.akro.rb