 

 **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.2Конгресс-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-4002.Меланжер для шоколада настольный МШ-073.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 победителейМежрегионального 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 -12.3014,00-14.30 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-4002.Меланжер для шоколада настольный МШ-073.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 орахиноОрганизаторы: 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 РБминистерство 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 www.akro.rb