

ОРГАНИЗАТОРЫ:



Министерство торговли
и продовольствия
Сахалинской области

при поддержке
Губернатора
Сахалинской области
Кожемяко О.Н.



СООРГАНИЗАТОРЫ:



ПАРТНЕРЫ:



ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПАРТНЕРЫ:



сеть сахалинских кинотеатров

Х САХАЛИНСКИЙ ЧЕМПИОНАТ

кулинарного искусства
и сервиса

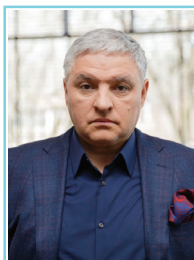


ПРОГРАММА ЧЕМПИОНАТА

г. Южно-Сахалинск
2017 год

 Сахалинская
область

СУДЕЙСКАЯ БРИГАДА



Бухаров Игорь Олегович
(г. Москва)
Главный судья конкурса

- Президент Федерации Рестораторов и Отельеров России
- Председатель Совета по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства
- Декан Факультета гостиничного и ресторанного бизнеса Института отраслевого менеджмента РАНХиГС при Президенте РФ
- Заведующий кафедрой менеджмента в гостиничном и ресторанном бизнесе Университета «Синергия»

Диденко Евгений (г. Москва)
Судья конкурса

- Председатель Совета дальневосточной межрегиональной общественной организации «Ассоциация профессиональных шеф-поваров» с 2003 года
- Ректор Международной Академии кулинарного Искусства с 2009 года.
- Автор ряда обучающих мастер-классов по обучению поваров, шеф-поваров, официантов, менеджеров заведений предприятий общественного питания в профессиональных государственных учебных заведений



Галковский Павел (г. Москва)
Судья конкурса

- Бренд-шеф мясных концепций: «Т-бон», «Гудман», «Колбасофф», «Филимонов» и «Янкель»
- Автор публикаций в профессиональном журнале «Хлеб Соль»

Абрезов Антон (г. Санкт Петербург)
Судья конкурса

- Шеф-повар GRÄSxMADBAREN, Санкт-Петербург
- Стажировался в ресторанах: Luksus at Tørst, New York (*Michelin), Maaemo, Oslo (***) Michelin, Gastrologik, Stockholm (*Michelin)
- Ведущий телеканала «Еда»
- Член Culinary Board of Advisors Бизнес-школы SWISSAM
- Выпускник Экономического Факультета СПбГУ



Мироненко Денис (г. Владивосток)
Судья конкурса

- Член Российской гильдии шеф-поваров России, с 2006 года
- Член Ассоциации профессиональных шеф-поваров
- Участник Приморских кулинарных фестивалей, обладатель бронзовых и золотых медалей
- Профессиональный член судейской коллегии кулинарных фестивалей (Владивосток, Хабаровск, Комсомольск-на-Амуре, Благовещенск, Пенза)
- Член судейских бригад на мероприятиях World Skills (Владивосток, Хабаровск)

Такахаша Хироаки (Япония)
Судья конкурса

- Директор сети ресторанов и кафе Мэнзо, г. Саппоро
- Повар высшей категории, обучался в высшей школе поваров Ноппора Котогако



Гаку МОРИЯ (Япония)
Судья конкурса

- Стажировался в Австрии в ресторанах: YOSHII, ROSAN Japanese Cuisine
- Шеф-повар Резиденции генерального консула Японии в г. Южно-Сахалинске



СУДЕЙСКАЯ БРИГАДА

Тороцин Роман (г. Москва)
Главный судья конкурса

- Директор по развитию напитков компании «Монин» в странах СНГ
- Основатель учебного центра
- Соучредитель компании «Комплекс бар»
- Победитель региональных и федеральных конкурсов барменов
- Автор серии учебных программ для барменов



Пятых Владислав (г. Москва)
Судья конкурса

- В барной индустрии с 1999г
- Вице-президент БАР 2005-2016г
- Технический судья
- Организатор более 150 конкурсов барменов
- Владелец Bar-Shop (магазин барного инвентаря)



Булахтин Сергей (г. Москва)
Судья конкурса

- Четырехкратный чемпион России в конкурсе барменов
- Двукратный чемпион мира по флейрингу
- Эксперт и коллекционер Американского виски, крупнейшая коллекция в Восточной Европе
- Креативный директор BTBar
- Бренд амбасадор. «Wild Turkey»



ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ ДО ЧЕМПИОНАТА

Открытый мастер-класс

Дата и время проведения: 17 ноября с 12:00 до 14:00

Абрезов Антон (г. Санкт-Петербург): «Современный ресторан (кафе). От зала до кухни»

Место проведения: Café–Bar–Restaurant "ParadeAllee", г. Южно-Сахалинск, ул. Зимы, 79

Ужин – мастер класс

Дата и время проведения: 19 ноября с 18:00 до 21:00

УЖИН — МАСТЕР-КЛАСС с **Абрезовым Антоном (г. Санкт-Петербург), Ковалевым Валерием** — шеф-повар ресторана «Митос Отель», **Акантьевым Константином** шеф-повар ресторана «Ля Нуи»:

В меню:

Маринованный лосось с муссом из копчёного кижуча и свежлой су-вид

Бефстроганов в хрустящей корочке

Сливочно-малиновый десерт с хрустящей крошкой

Место проведения: г. Южно-Сахалинск, ул. Крайняя 26 а, студия «Шифон»

МАСТЕР-КЛАСС ПЛАТНЫЙ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЗАПИСИ: +7 962 416 11 96

Мастер-класс для студентов

Дата и время проведения: 21 ноября с 10:00 до 11:00

Диденко Евгений (г. Москва): «Боулы Американско-азиатское направление: Океания. Земля.

Правила приготовления, компоновки и варианты подачи»

Место проведения: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Сахалинский техникум сервиса", г. Южно-Сахалинск, ул. Комсомольская 212

Гастро-ужин

Дата и время проведения: 21 ноября с 19:30 до 22:00

Гастро-ужин с шефом питерского ресторана современной кухни «GRÄSxMADBAREN»

с **Абрезовым Антоном**

Место проведения: Café–Bar–Restaurant "ParadeAllee", г. Южно-Сахалинск, ул. Зимы, 79
Бронирование мест по телефону: 49-50-50

Семинар

Дата и время проведения: 23 ноября с 14:00 до 15:00

Бухаров Игорь (г. Москва): «Влияние региональных кухонь и региональных продуктов на развитие внутреннего и въездного туризма»

Место проведения: гостиничный комплекс "Мега Палас отель", г. Южно-Сахалинск, ул. Детская, 4, 10-й этаж

Конкурс «РЕСТОРАН (КАФЕ) ГОДА - 2017»

В формате «Ресторанного критика»

1 этап

В период с 20 по 23 ноября

24 НОЯБРЯ

В 10:30 ОФИЦИАЛЬНОЕ ОТКРЫТИЕ
«X Сахалинского чемпионата кулинарного искусства и сервиса»

Конкурс поваров-профессионалов
«ПОВАР ГОДА - 2017»

1 группа с 09:00 по 10:00

2 группа с 11:15 по 12:15

3 группа с 12:30 по 13:30

4 группа с 13:45 по 14:45

Брифинг участников конкурса
«BARTENDER'S CUP»

Время проведения: с 14:15 по 15:15



МАСТЕР-КЛАССЫ
24 НОЯБРЯ

В ОБЛАСТИ КУЛИНАРИИ

Место проведения: нижняя площадка, зона мастер-классов.

Галковский Павел (г. Москва): «Запечённые крабовые фаланги с трюфельным соусом.
Слоеный салат с крабами и красной икрой»

Время проведения: с 11:15 до 12:15

Хлебникова Наталья (г. Южно-Сахалинск): «Натуральный зефир своими руками»

Время проведения: с 14:30 до 16:00

Мироненко Денис (г. Владивосток): «Гастро-лофт концепция:

- печёная тыква и свекла с луковым мармеладом и мусс-кремом из сыра;

- говяжья вырезка приготовленная при низких температурах с ризотто из перловой крупы с грушей, перцем и мятой»

Время проведения: с 16:15 до 17:15

МАСТЕР-КЛАССЫ 24 НОЯБРЯ

Мастер-классы ПО БАРМЕНСКОМУ ИСКУССТВУ

Место проведения: нижняя площадка, зона мастер-классов

Торошин Роман (г. Москва): «Новые тенденции и тренды в баре. Коктейльный календар
Успешная коктейльная карта- какая она?»

Время проведения: с 12:15 до 14:15

Место проведения: верхняя площадка

Булахтин Сергей (г. Москва): «Юный Фланаган. Бизнес чутьё.
Хит-парад самых популярных коктейлей».

При поддержке «Campari».

Время проведения: с 15:15 до 17:15

Мастер-классы ПО КОФЕ

Место проведения: верхняя площадка

Снигерев Вадим (г. Южно-Сахалинск, ООО «Восточный эспрессо»):

«Идеальный эспрессо. Это возможно?»

Время проведения: с 17:30 до 18:30



25 НОЯБРЯ

Конкурс поваров-профессионалов «МАСТЕР СУШИ - 2017»

1 группа с 09:00 до 10:00

2 группа с 10:15 до 11:15



Конкурс «РЕСТОРАН (КАФЕ) ГОДА - 2017» Презентация предприятий общественного питания

Время проведения: 11:30 до 12:30

Конкурс барменов-профессионалов «BARTENDER'S CUP»

Отборочный этап
с 10:30 по 13:00

Финал
с 15:00 до 16:00

Детский конкурс «Я БЫ В ПОВАРА ПОШЕЛ»

1 группа с 16:15 до 16:30

2 группа с 16:45 до 17:00



В 18:00 ОФИЦИАЛЬНОЕ ЗАКРЫТИЕ «X Сахалинского чемпионата кулинарного искусства и сервиса»

МАСТЕР-КЛАССЫ 25 НОЯБРЯ

В ОБЛАСТИ КУЛИНАРИИ

Место проведения: нижняя площадка, зона мастер-классов

Мироненко Денис (г. Владивосток): «Корейское блюдо «Шабубабу» (блюдо 1000 вкусов)

Время проведения: с 10:30 до 11:30

Место проведения: нижняя площадка, конкурсная зона поваров

Итиносэки Кэдзи (г. Южно-Сахалинск): «Тараба Гани, сугата мори» (разделка краба)

Время проведения: с 12:30 до 13:00

Место проведения: нижняя площадка, зона мастер-классов

Гаку МОРИЯ (Япония): «Повседневное национальное блюдо японцев – тэрияки из рыбы»

Время проведения: с 13:00 до 13:40

Место проведения: нижняя площадка, зона мастер-классов

Диденко Евгений (г. Москва): «Боулы Американско-азиатское направление: Океания. Земля.

Правила приготовления, компоновки и варианты подачи»

Время проведения: с 13:50 до 14:50

Место проведения: нижняя площадка, зона мастер-классов

Галковский Павел (г. Москва): «Морские гребешки с овощами и капустой

Салат со свеклой, креветками и кремом из сельдерея»

Время проведения: с 15:00 до 16:00

Место проведения: нижняя площадка, зона мастер-классов

Мария Федотова (п. Лермонтовка): «Готовим мягкий козий сыр»

Время проведения: с 16:10 до 16:50

Место проведения: нижняя площадка, зона мастер-классов

Дрозденко Снежана (г. Южно-Сахалинск, пекарня «Мельница»):

«Штрудель лососем и шпинатом»

Время проведения: с 17:00 до 17:40