Программа По организации и проведению форума «Шефы»

с 25.02.2020-26.02.2020, и 1.03.2020 по 06.03.2020г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **дата** | **площадка** | **время** | **выступающий** | **тема** |
| 25.02. | Точка кипения. Зал 361 открытая площадка 60 | 11:00-14:00 | **Вячеслав Дзюба**. Действующий спикер: 1. PIR EXPO главная Российская выставка индустрии гостеприимства 2. Преподаватель MBA -Управление в гостиничном сервисе, ресторанном деле и туризме (HoReCa) по направлению финансы, снабжение и учет. В ресторанном бизнесе 14 лет.  Прошел путь: официант - бармен - менеджер смены - банкетный менеджер - event-manager - brand-manager - управляющий рестораном - генеральный директор сети ресторанов  В Компании «Рестораны Дениса Иванова» работает с 2011 года. Пришел на позицию brand-manager ресторанов BEERMAN, через год перешел на должность помощника руководителя сети ресторанов. Далее перешел в авторские проекты на должность управляющего рестораном «Veranda Дениса Иванова», после был назначен директором 2х ресторанов:  «Veranda Дениса Иванова» (г.Новосибирск) и «Media Cafe» (г.Москва, ул.Рочдельская, 20). В компании запустил с нуля 2 ресторана: 1. Панконтинентальный изакая - бар Жан Хуан Лу (г.Новосибирск), проект занял 2-е место на международном фестивале ресторанных концепций «Пальмовая ветвь 2017» 2. Krombacher BeerKitchen пивной ресторан (г.Москва), ул. 1-я Тверская Ямская 19  С 2014г по 2016г запустил с нуля 2 проекта в г.Новосибирске: 1. Коктейльный бар TWIGGY 2. Джентльменский клуб TWEED  На данный момент является генеральным директором сети ресторанов в г.Новосибирске: BEERMAN пивные рестораны: BEERMAN&GRILL BEERMAN&ПЕЛЬМЕНИ BEERMAN&БАР BEERMAN&ПИЦЦА BEERMAN на РЕЧКЕ BEERMAN на КРЫШЕ BEERMAN HALL Доставка из ресторанов BEERMAN Veranda by Denis Ivanov; Изакая - бар Жан Хуан Лу; | Команда мечты: как из сотрудников сделать единомышленников. Фишки сервиса, как предвосхитить ожидание гостей. Семинар. Вопрос-ответ. Тезисы - Основные аспекты понятий «команда» и «командообразование» в управлении - Типология и факторы формирования команд - Этапы командообразования - Методы и теоретические подходы к формированию команд - Командное строительство, направленное на создание групп равноправных специалистов различной специализации - Распределение ответственности за результаты деятельности - Разделение труда в команде - С чего начинается сервис - Важные шаги в стажировке сотрудников - Определение фишек и крючков в сервисе - Правила работы с гостями - Вкусная фразеология - Работа с полнотой чека - Нестандартные ситуации в сервисе |
| 26.02. | Точка кипения. Ноосфера 50 | 09:30-12:30 | **Вячеслав Дзюба** - Преподаватель MBA -Управление в гостиничном сервисе, ресторанном деле и туризме (HoReCa) по направлению финансы, снабжение и учет. Управляющий сетью ресторанов Д.Иванова (Новосибирск). | Финансовый учёт, отчётность на предприятиях общественного питания. Как сделать финансовую грамотность доступной. Тезизы: - Основы бюджетирования ресторана - P&L (Отчет о прибылях и убытках) - ОДДС - Sale Day - Расчет окупаемости - План ДС - Статистика и аналитика под рукой 24 часа |
| 01.03. | Джиггер Пони | 14:00-17:00 | **Андрей Колодяжный** -Основатель направления Гастроботаника в России, шеф-повар гастробара "Blush"(Москва).  Чемпион Европы среди молодых поваров (Греция) 2013; Стажировка в ресторане Noma, (2\* Michelin, шеф-повар Рене Редзепи) 2015; Стажировка в ресторане Geranium (3\* Michelin, шеф-повар Расмус Кофоед) 2015; Гран-при Московского Гастрономического фестиваля 2018, 2019; 2 место на конкурсе San Pellegrino Young Chef (Ментор) 2019 1е и 2е места на Фестивале Национальных Кухонь Народов России и Стран СНГ Казань 2008 г.  2 место международный кремлёвский кулинарный кубок 2009  2е место в IX Чемпионате России по Кулинарии и Сервису Москва 2008 г.  2е место на Международном Кулинаром Салоне «Евразия» Екатеринбург 2009 г. В 2010 стал лучшим по профессии Повар в Ставропольском крае и СКФО.  2 место на чемпионате России 2010 пир Москва,  1е место на Богема кап 2011. город Тольятти.  В 2011 году 2место первого всероссийского командного чемпионата России . Также награжден медалью как почетный гражданин города Пятигорска к 230 литию города.  Призер кубка мира по кулинарии Люксембург - 2010 год  Член Северо-кавказской ассоциации кулинаров с 2007 года. Член Федерации профессиональных поваров и кондитеров России С 2009 года. Судья wacs- всемирной ассоциации кулинаров с 2014 года Судья бокюз 2019 год | Как Замотивировать развивать традиционную/местную кухню с использованием гастрономической «фишки» региона. "Что может стать гастрономическим символом Амурской области" |
| 02.03. | Иволга, Ленина, 179 | 14:00-16:00 | **Андрей Колодяжный** -Основатель направления Гастроботаника в России, шеф-повар гастробара "Blush"(Москва) | Архитектура и дизайн блюда/цветовое решение/оптимальное сочетание. Дополнительные декорации |
| 03.03. | Иволга, Ленина, 179 | 12:00-14:00 | **Наталья Крупеня** -Начала работать в первом ресторане Дениса Иванова Классика в 2001 году. На протяжении карьеры работала шеф-поваром ресторанов News Cafe, Летняя веранда, бренд шефом сети ресторанов Beerman, в настоящее время работает бренд-шефом новосибирского и московского ресторанов #сибирьсибирь, завоевавших «Золотую пальмовую ветвь», как лучшая ресторанная концепция России 2016.  Обучалась и работала вместе с Жеромом Кустийасом, Микеле Броджи.  В гастрономических турах по Японии, Германии и Канаде получала опыт и новые кулинарные идеи. В 2010 году на Олимпийских играх в Ванкувере руководила кухней в “Русском доме”, гостями которого стали члены МОК, иностранные делегации и спортсмены. В январе 2020 готовила блюда для закрытого ужина Nouvel an Russe в одном из лучших яхт-клубов Монако | Как развить местную кухню и кухню региона. Опыт возрождения традиционной кухни в городах России на личном примере |
|  | 14:00-14:30 | Кофе пауза |  |
| Иволга, Ленина, 179 | 14:30-16:00 | **Коледин Павел** шеф-повар ресторан "Жан Хуан Лу" (Новосибирск) Бренд шеф ресторанов Дениса Иванова  (Ресторан SALT; Catering Denis Ivanov; Ресторан Veradna by Denis Ivanov; Панконтинентальный изакая-бар) Работал в ресторане Le Vallon de Valrugues Франция Сен-Реми-де-Прованс (1\* Michelin ,шеф повар Mark de Passorio) 2013г Стажировка в ресторанах Мадрида В 2017:  1. Sala de Despiese;  2. Muta Smoking Club; 3. La Tasqueria de Javi Estevez 1 звезда Мишлен (Шеф повар 2 звезды Мишлен) Участие в ведущих ресторанных проектах компании Дениса Иванова (Новосибирск) В начале шефского пути открыл с нуля и возглавлял кухню ресторана SALT (Новосибирск)  Далее запуск с нуля и проработка первого в России изакая-бара Жан Хуан Лу – японская концепция кухни полного цикла маленькими порциями от 50 ти до 100гр. ( серебряная пальмовая ветвь на фестивале международных ресторанных концепций) Новосибирск 2017г Запуск современного ресторана пивной кухни Krombacher Beerkitchen (Москва 2019г) | Коледин Павел. Виды соусов, как подбирать их в зависимости от блюд. Соусы для вкуса и украшения. Мясо. Виды прожарок, как правильно нарезать порционные куски |
| 04.03. | Иволга, Ленина, 179 | 12:00-14:00 | **Наталья Крупеня** -бренд шеф ресторанов "СибирьСибирь" (Москва-Новосибирск) | Возможные сочетания продуктов/компонентов блюда. Вкусовой баланс |
|  | 14:00-14:30 | Кофе пауза |  |
| Иволга, Ленина, 179 | 14:30-16:00 | **Коледин Павел** шеф-повар ресторан "Жан Хуан Лу" (Новосибирск) | Какие гарниры и соусы подходят к рыбе |
| Джиггер Пони, 50лет октября, 61, 5 этаж | 12:00-15:00 | **Чалей Алексей** -Бар-менеджер сети ресторанов Д.Иванова (Новосибирск): Жан Хуан Лу, Veranda by Denis Ivanov, Beerman&Grill, Beerman&Пельмени, Beerman&Пицца, Beerman на Речке, Beerman на Крыше, Beerman & Бар. Запуск ресторана Krobacher Beer Kitchen с нуля (г.Москва ул 1-я Тверская Ямская, 19) Награды: Diageo Reserve World Class 2013 / Национальный финал / Top-15 Jameson Ball 2014 / Национальный финал / Top-10 Famous Grouse Cocktail Competition 2014 / Национальный финал / Top-3 Diageo Reserve World Class 2014 / Национальный финал / Top-5 Monin Cup 2014 / Национальный финал / Top-2 Diageo Reserve World Class 2015 / Национальный финал / Top-15 Monin Cup 2016 / Национальный финал / Top-15 Olmeca Tahona Society 2017 / Национальный финал / Top-20 Becherovka Bohemian Bar Club 2017 / Национальный финал / Top-5 Nikka Perfect Serve 2018 / Национальный финал / Top-3 | Индустрия гостеприимства через барный менеджмент |
| 05.03. | Иволга, Ленина, 179 | 12:00-14:00 | **Березнюк Евгений**- шеф-повар ресторана "Огонек" (Владивосток). Выступление в Посольстве РФ в Японии с презентацией дальневосточной кухни в рамках недели российского эногастрономического туризма. Единственный представитель от дальневосточных шефов, предложил блюда из локальных продуктов и, частично, использовал инновационные техники, с которыми познакомился в Мадриде во время стажировки в 2019г. | Дальневосточная кухня. Особенности, развитие и продвижение. |
|  | 14:00-14:30 | кофе пауза |  |
| Иволга, Ленина, 179 | 14:30-16:00 | **Шилов Алексей** шеф-повар ресторана "MeetMeat" (Хабаровск)  5 лет опыта работы шеф поваром в ресторанах  -проходил обучение в США, Эстонии, Гонконг , КНР, Москве, Санкт-Петербурге  -обучался у именитых иностранных шеф поваров таких как Адриана Кетглас 1 звезда мишлен, Нино Грацианно экс 2 звезды мишлен, а так же российских шеф поваров таких как Андрей Жданов, и Дмитрий Блинов. | Шеф повар- творец, управленец, бизнесмен. Цель: Научиться придумывать блюда которые продаются в ресторане. Научиться контролировать себестоимостью (фуд кост, контроль отходов, стабильный продукт) Научиться управлять кухней /азы/ построение цехов. Гребешок с птитимом и трюфельным соусом |
| Джиггер Пони, 50лет октября, 61, 5 этаж | 12:00-15:00 | **Чалей Алексей** -Бар-менеджер сети ресторанов Д.Иванова (Новосибирск) | Архитектура карты бара:Концепция.Креатив.Экономика |
| 06.03. | Иволга, Ленина, 179 | 12:00-14:00 | **Березнюк Евгений-** шеф-повар ресторана "Огонек" (Владивосток) | Морепродукты |
|  | 14:00-14:30 | Кофе пауза |  |
| Иволга, Ленина, 179 | 14:30-16:00 | **Шилов Алексей** шеф-повар ресторана "MeetMeat" (Хабаровск) | Шеф повар- творец, управленец, бизнесмен. Цель: Как контролировать отдачу блюда и требовать качества Автоматизация в сырье (чтобы избежать человеческого фактора в неправильном приготовление заготовки). Солсбери стейк с голландским соусом |