ПРОГРАММА
СОРЕВНОВАНИЙ КОНКУРСА
ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ «ЗОЛОТАЯ КУЛИНА -2014»

(посещение бесплатное)

Санкт-Петербург, ул. Почтамтская,д.15

18 ноября 2014г	10.00-17.00	Выставка конкурсных изделий АРТ-КЛАСС (повар, кондитер)	**юниоры** и **профессионалы**
	10.00-17.00	Лучший повар индивидуальные соревнования	профессионалы
	14.00-15.00	ТОРЖЕСТВЕННОЕ ОТКРЫТИЕ	
19 ноября 2014г	10.00-17.00	Выставка конкурсных изделий АРТ-КЛАСС (повар, кондитер)	**юниоры** и **профессионалы**
	9.00-17.00	Лучший повар индивидуальные соревнования	**юниоры**
	10.00-17.00	Конкурс студентов СПбГТЭУ по приготовлению блюд русской дореволюционной кухни, связанных с именами выдающихся людей	
	15.00-18.00	Номинация «Лучший теплый салат»	**профессионалы**
	10.00-13.00	Мастер-суши	**профессионалы**
	17.00	Мастер-класс для детей. «Детский праздник руками ребенка» Игорь Иванов шеф-повар	
20 ноября 2014г	10.00-17.00	Выставка конкурсных изделий АРТ-КЛАСС (повар, кондитер)	**юниоры** и **профессионалы**
	9.00-14.00	Лучшая команда по приготовлению тематического обеда	**профессионалы**
	10.00-17.00	Лучшая команда по оказанию кейтеринговых услуг в номинации «Арт-класс»	**профессионалы**
	12.00-15.00	«Лучший праздничный суп» индивидуальные соревнования	**профессионалы**
	13.30-16.00	Лучший кондитер индивидуальные соревнования	**профессионалы**
	14.00	Мастер-класс от Кулинарной школы №1 «От гуся до порося»	
	15.00	Мастер-класс от шеф-повара Галереи «Стекло Росвуздизайн» Максима Матвиенко	
	16.00	Мастер-класс по кондитерскому мастерству от компании «Месье Патисье» Санкт-Петербург	
	17.00	Мастер-класс для детей от Игоря Иванова "Детский праздник руками ребёнка". Приготовление имбирных пряников-игрушек и праздничного апельсинового чая.	
21 ноября 2014г	15.00-17.00	ТОРЖЕСТВЕННАЯ ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ	

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА
(посещение бесплатное)
Санкт-Петербург, ул. Почтамтская,д.15

18 ноября 2014	**13.00**	1. WACS - World Chefs, структура организации. Программа "Накормить планету" (Ген.Ассамблея ООН). Программа Sustainability". 2. Ассоциация кулинаров России как один из самых активных участников WACS. "Шеф а-ля Рус". 3. Образовательный комитет WACS: - Программа признания кулинарных школ. Стандарты WACS. - Программа сертификации поваров, кондитеров. Спикер: член Правления Ассоциации кулинаров России **Александр Прокопович**
	15.00	Тематическая конференция, посвященная бренду **«Петербургская кухня» в историческом и современном понимании**. ➢ «Петербургская кухня» как одна из составляющих бренда Санкт-Петербурга». Спикер: заместитель председателя Комитета по внешним связям Санкт-Петербурга **С.Л.Марков** ➢ «Историческая основа гастрономического бренда Санкт-Петербурга» Спикер: заместитель директора по научной работе Музея истории Санкт-Петербурга **Ю.Б.Демиденко** ➢ «Гастрономический туризм как новая опция продвижения туристского продукта» Спикер: Генеральный директор СПб ГКУ «Городское туристско-информационное бюро» **Н.М. Гвичия** ➢ «Адаптация блюд старинной Петербургской кухни для современного ресторанного бизнеса». Спикер: профессор кафедры технологии и организации питания Санкт-Петербургского Государственного торгово-экономического университета **М.Н. Куткина**
	16.00	"**Современные направления развития продовольственного рынка: здоровое питание, эко-,био-, органик-продукты**" Спикер: Эксперт системы сертификации «Листок жизни» НП «Экологический союз» **Марина Полтавцева**
19 ноября 2014г	**12.00**	«**Нормативная документация в области общественного питания**». Спикер: главный специалист по сертификации СПб ГБУ «Центр контроля качества, товаров(продукции), работ и услуг» **Хохлова Г.И**.