

Программа По организации и проведению форума «Шефы»
С 1.03.2020 по 06.03.2020г.

дата	площадка	время	выступающий	тема
01.03.	Джиггер Пони, 50 лет Октября, 61	14:00- 17:00	<p>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 летию 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 wasc- всемирной ассоциации кулинаров с 2014 года Судья бокюз 2019 год</p>	Как Замотивировать развивать традиционную/местную кухню с использованием гастрономической «фишки» региона. "Что может стать гастрономическим символом Амурской области"
02.03	Точка кипения, Ленина, 139. Зал 391	10:00- 13:00	<p>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</p> <p>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</p> <p>С 2014г по 2016г запустил с нуля 2 проекта в г.Новосибирске: 1. Коктейльный бар TWIGGY</p>	<p>Команда мечты: как из сотрудников сделать единомышленников. Фишки сервиса, как предвосхитить ожидание гостей. Семинар. Вопрос-ответ. Тезисы</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

			<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правила работы с гостями - Вкусная фразеология - Работа с полнотой чека - Нестандартные ситуации в сервисе
	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.	Точка кипения. Ленина, 139, Зал 361	10:00-12:00	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. Тезисы: - Основы бюджетирования ресторана - P&L (Отчет о прибылях и убытках) - ОДДС - Sale Day - Расчет окупаемости - План ДС - Статистика и аналитика под рукой 24 часа
	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 ресторанный 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	<p>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)</p> <p>Работал в ресторане Le Vallon de Valrugues Франция Сен-Реми-де-Прованс (1* Michelin ,шеф повар Mark de Passorio) 2013г</p> <p>Стажировка в ресторанах Мадрида В 2017:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sala de Despiесе; 2. Muta Smoking Club; 3. La Tasqueria de Javi Estevez 1 звезда Мишлен (Шеф повар 2 звезды Мишлен) <p>Участие в ведущих ресторанных проектах компании Дениса Иванова (Новосибирск)</p> <p>В начале шефского пути открыл с нуля и возглавлял кухню ресторана SALT (Новосибирск)</p> <p>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</p> <p>Запуск современного ресторана пивной кухни Krombacher Beerkitсhen (Москва 2019г)</p>	Коледин Павел. Виды соусов, как подбирать их в зависимости от блюд. Соусы для вкуса и украшения. Мясо. Виды прожарок, как правильно нарезать порционные куски
	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
04.03.	Джиггер Пони, 50лет октября, 61, 5 этаж	12:00-15:00	<p>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:</p> <p>Diageo Reserve World Class 2013 / Национальный финал / Top-15</p> <p>Jameson Ball 2014 / Национальный финал / Top-10</p> <p>Famous Grouse Cocktail Competition 2014 / Национальный финал / Top-3</p> <p>Diageo Reserve World Class 2014 / Национальный финал / Top-5</p> <p>Monin Cup 2014 / Национальный финал / Top-2</p> <p>Diageo Reserve World Class 2015 / Национальный финал / Top-15</p> <p>Monin Cup 2016 / Национальный финал / Top-15</p> <p>Olmeca Tahona Society 2017 / Национальный финал / Top-20</p> <p>Becherovka Bohemian Bar Club 2017 / Национальный финал / Top-5</p> <p>Nikka Perfect Serve 2018 / Национальный финал / Top-3</p>	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 энogaстрономического 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)	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
	Иволга, Ленина, 179	12:00-14:00	Березнюк Евгений - шеф-повар ресторана "Огонек" (Владивосток)	Морепродукты
		14:00-14:30	Кофе пауза	
06.03.	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