



**с 23 по 26 октября 2018 года**  
 в рамках международной специализированной  
 оптовой выставки-ярмарки «ПРОДЭКСПО»  
 в выставочном павильоне пр. Победителей, 20/2

**ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ  
 МЕЖДУНАРОДНОГО ЧЕМПИОНАТА КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА  
 И МАСТЕРКЛАССОВ МИРОВЫХ ШЕФ-КОНДИТЕРОВ**

**ОРГАНИЗАТОР:** Научный, производственно-практический журнал  
 «Пекарь&Кондитер»

| День, название мероприятия   | Время                |
|--|----------------------|
| <b>23 октября, вторник</b>   |                      |
| <b>Международный чемпионат кондитерского искусства. Арт-класс.</b>   | <b>09.00 – 18.00</b> |
| Регистрация участников чемпионата  | <b>09.00 – 10.00</b> |
| Оформление конкурсных работ  | <b>10.00 – 13.00</b> |
| Оценка работ чемпионата членами жюри   | <b>14.00 – 17.00</b> |
| <b>Церемония официального открытия<br/>         24-й специализированной выставки-ярмарки «Продэкспо»<br/>         и 3-го Международного хлебного салона</b>  | <b>12.00</b>         |
| <b>Мастер-класс «Волшебные тарты с секретным ингредиентом»<br/>         Энтони Джозеф (Индия),<br/>         ведущий шеф-кондитер<br/>         Лавоннской академии хлебопечения и кондитерских изделий</b>  | <b>13.00 – 14.00</b> |
| <b>Мастер-класс по созданию трехмерной скульптурной композиции<br/>         на тему «Фентези» с детальной проработкой лица<br/>         Марии Шрамко (Исландия), члена сборной Исландии по кулинарному искусству, Чемпиона<br/>         Мира и Олимпийских игр, судьи международной категории WACS<br/>         Ларисы Рыбчук (Украина), призера многих профессиональных конкурсов, олимпийской<br/>         чемпионки, аспирантки кафедры технологии и организации ресторанного хозяйства КНТЭУ</b>   | <b>14.00 – 15.30</b> |
| <b>Мастер-класс по изготовлению маффинов<br/>         Габриэлла Цынгот (Gabriela Cyngot) и Кристиан Савицкий (Krystian Sawicki)<br/>         Учащиеся Продовольственно-гастрономического техникума (Варшава, Польша)</b>   | <b>15.30 – 16.30</b> |
| <b>24 октября, среда</b>   |                      |
| <b>Международный чемпионат кондитерского искусства<br/>         Демонстрация работ, оценка работ чемпионата членами жюри</b>   | <b>10.00 – 18.00</b> |
| <b>Мастер-класс «Сложная композиция из сахарных цветов и ягод<br/>         на тему «Щедрая осень»<br/>         Марии Шрамко (Исландия), Ларисы Рыбчук (Украина) с учениками</b>  | <b>10.30 – 12.30</b> |
| <b>Мастер-класс: «Во славу великих тортов: Сент оноре со свежими ягодами. Киевский.<br/>         Шоколадный с пивным ганашом...»<br/>         Вячеслав Сovenко (Украина). Бренд-шеф с более чем 28 летним стажем.<br/>         Международный судья WACS. Участник Fontego Ukraine. Победитель и призер международных<br/>         соревнований. Почетный член ассоциации шеф поваров Сербии<br/>         Павел Маковка (Республика Беларусь), судья международной категории по стандартам WSI,<br/>         Обладатель золотых медалей Европейского кулинарного кубка.<br/>         Член гильдии шеф-поваров Республики Беларусь. Член Киевской ассоциации шеф-поваров</b> | <b>13.00 – 15.00</b> |
| <b>Общение членов жюри с участниками чемпионата</b>  | <b>14.00 – 18.00</b> |
| <b>25 октября, четверг</b>   |                      |
| <b>Международный чемпионат кондитерского искусства<br/>         Демонстрация работ</b>   | <b>10.00 – 18.00</b> |
| <b>Мастер-класс по работе с марципаном<br/>         «Миниатюрная лепка фигурок. Рождественско-новогодняя тематика»<br/>         Варенникова Инна, золотой призер Всемирной кулинарной олимпиады,<br/>         ведущий мастер-кондитер ОАО «БКК «Домочай»</b>   | <b>10.30 – 11.30</b> |
| <b>Награждение победителей Международного чемпионата кондитерского искусства</b>   | <b>13.00 – 15.00</b> |
| <b>Фотосессия победителей с членами жюри</b>   | <b>15.00 – 17.00</b> |