



с 12 по 15 ноября 2019 года
в рамках международной специализированной
оптовой выставки-ярмарки «ПРОДЭКСПО»
в выставочном павильоне пр. Победителей, 20/2

ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ МЕЖДУНАРОДНОГО КУЛИНАРНОГО КУБКА И МАСТЕР-КЛАССОВ МИРОВЫХ ШЕФОВ

ОРГАНИЗАТОРЫ:

- Журнал «Пекарь&Кондитер»
- Белорусское общественное объединение «Федерация шеф-поваров и кондитеров»

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ:

Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь
Национального выставочного центра «Белэкспо»

ОФИЦИАЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ КУБКА:

Ассоциация шеф-поваров Хорватии
Ассоциация шеф-поваров Сербии
Ассоциация шеф-поваров Украины
Ассоциация кулинаров и рестораторов Черноземья
Ассоциация кулинаров «Западная шеф-группа»
Оргкомитет международной выставки ExpoSweet (Польша)
Украинский кулинарный союз
ГКСУ «Чижевка-Арена»
ОАО «Лидахлебпродукт»

День, название мероприятия	Время
12 ноября 2019 года, вторник	
Арт-класс кондитерского мастерства. Состязания шеф-поваров и поваров в боксах Конкурс «КОНДИТЕР ГОДА 2019» на приз «БРИЛЛИАНТОВЫЙ КОЛПАК»	10.00 – 18.00
Церемония официального открытия 25-й специализированной выставки-ярмарки «Продэкспо», 4-го Международного хлебного салона Международного кулинарного кубка	12.00
Презентация Белорусского общественного объединения «Федерация шеф-поваров и кондитеров» Павел Маковка (Республика Беларусь), Председатель БОО «Федерация шеф-поваров и кондитеров», Почетный член Ассоциации Шеф-поваров Украины, Судья международной категории, Победитель мировых кулинарных конкурсов Мастер-класс «Тенденции мировой кулинарии с использованием локальных продуктов» Юрий Колеснев (Республика Беларусь), шеф-повар, член БОО «Федерация шеф-поваров и кондитеров» победитель Европейских кулинарных олимпийских игр, выпускник Кулинарной академии Accademia Del Gusto (Италия)	13.00 – 14.00
Презентация инновационных технологий для HoReCa – программа ProChef Геннадий Панов (Украина), Соучредитель компании ProChef, основатель ТМ «GenaГон» Член Ассоциаций «Западная шеф-группа» и «Шеф-повара Юга Украины», неоднократный призер всеукраинских и международных соревнований	14.00 – 14.30

Мастер-класс от «Лидахлебопродукт»: «Домашний блинный торт «Гости на пороге» Полина Куница (Республика Беларусь), шеф-кондитер, член БОО «Федерация шеф-поваров и кондитеров» обладатель медалей высшей категории многочисленных мировых чемпионатов	14.30 – 15.30
Мастер-класс «Аутентичные блюда белорусской кухни с использованием нетрадиционных продуктов» Антон Волков (Республика Беларусь), шеф-повар, член БОО «Федерация шеф-поваров и кондитеров» обладатель медалей высшей категории многочисленных мировых чемпионатов	15.30 – 16.30
13 ноября 2019 года, среда	
Международный кулинарный кубок Демонстрация Арт-композиций, оценка работ членами жюри. Состязания шеф-поваров и поваров в боксах Конкурсы «КОНДИТЕР ГОДА 2019» и «ШЕФ-ПОВАР ГОДА 2019» на приз «БРИЛЛИАНТОВЫЙ КОЛПАК»	10.00 – 18.00
Презентация Кулинарной академии – высшей школы профессиональной подготовки поваров Мастер-класс «Декор блюд» Игорь Брагин (Украина), Президент Ассоциации Шеф-поваров Украины, основатель Кулинарной академии г. Киева, Единственный обладатель звания «Золотой шеф-повар Украины» и ордена первой степени за развитие кулинарного искусства	11.00 – 12.30
Презентация Национальной Ассоциации кулинаров России Всемирного конгресса WACS (29.07 – 1.08.2020, Санкт-Петербург) Мастер-класс «Легкие фуршетные закуски» Дмитрий Выродов (Российская Федерация), Президент Ассоциации кулинаров и рестораторов Черноземья, член Национальной Ассоциации кулинаров России, Судья WACS категория В	12.30 – 14.00
Мастер-класс «Европейская кухня» Джордж Костич (Сербия), Основатель и Почетный Президент Ассоциации шеф-поваров Сербии	14.00 – 15.30
Мастер-класс: «Кухня по ГОСТу» Вячеслав и Сергей Совенко (Украина), бренд-шефы. Международные судьи WACS. Основатели Ассоциации кулинаров «Западная шеф-группа» Участники Fontegro Ukraine. Победители и призеры международных соревнований	15.30 – 16.30
Общение членов жюри с участниками Кубка	14.00 – 18.00
14 ноября года, четверг	
Международный кулинарный кубок Демонстрация Арт-композиций Демонстрация тортов конкурса «КОНДИТЕР ГОДА 2019» на приз БРИЛЛИАНТОВЫЙ КОЛПАК	10.00 – 18.00
Командные соревнования шеф-поваров ГРАН-ПРИ (черный ящик)	9.30 – 11.30
Мастер-класс «Искусство работы с изомальтом» Малгожата Вебер (Республика Польша) Мастер-кондитер, автор кондитерских курсов по декорированию в PAN Sweet Center. Автор учебников и книг по отраслевой тематике, соавтор престижного альбома «Изысканные польские десерты». Победитель конкурса «Кондитерская личность года». Председатель жюри польских и европейских кондитерских чемпионатов	10.00 – 11.30
Награждение победителей Международного кулинарного кубка Фотосессия победителей с членами жюри	12.00 – 14.00
Мастер-класс от «Лидахлебопродукт»: «Домашний блинный торт «Гости на пороге» Полина Куница (Минск, Республика Беларусь), шеф-кондитер, член БОО «Федерация шеф-поваров и кондитеров» обладатель медалей высшей категории многочисленных мировых чемпионатов	14.30 – 15.30