



ПРОГРАММА

Место: КЗЦ «Миллениум»

Даты: 20-21 сентября 2019 г

Открытая площадка перед КЗЦ «Миллениум» 10.00-17.00:

- «ЯрАгро»: 10-я Ярославская аграрная ярмарка местных продуктов от сельхозпроизводителей и фермеров
- Ярмарка «Садоводы Ярославии»
- Крафт-маркет ремесленников «Город мастеров»
- Маркет «Уличная еда. Местные продукты»

КЗЦ «Миллениум», вход свободный:

- Отборочный тур Всероссийского открытого кулинарного чемпионата CHEF A LA RUSSE с участием 16 команд: 10 профессиональных команд регионов России и 6 команд юниоров (студенты профильных учебных заведений)
- Деловая и образовательная программа для сферы HoReCa и производителей продуктов
- Мастер-классы для профессиональных кулинаров и любителей от лучших шеф-поваров по приготовлению блюд из сезонных продуктов «Секреты ярославской кухни»
- Выставка оборудования и продуктов местного производства для предприятий питания
- Проект «Микро шеф»

1 день, 20 сентября

Отборочный тур Всероссийского открытого кулинарного чемпионата «CHEF A LA RUSSE»

Профессионалы. Номинация «Национальный обед», 10 команд Фойе 1 этажа

- 9.00 - 11.00 Конкурсная программа, 1 смена (3 команды)
11.00 - 11.30 Перерыв для уборки боксов и обратная связь от судей
11.30 - 12.00 Церемония открытия, пресс-подход с участием первых лиц региона и города (время согласуется)
12.00 - 14.00 Конкурсная программа, 2 смена (3 команды)
14.00 - 14.30 Перерыв для уборки боксов и обратная связь от судей
14.30 – 16.30 Конкурсная программа, 3 смена (3 команды)
16.30 – 17.00 Перерыв для уборки боксов и обратная связь от судей
18.00 - 18.30 Церемония награждения победителей Отборочного тура
Всероссийского открытого кулинарного чемпионата «CHEF A LA RUSSE»

Гастрономические шоу и мастер-классы

Выставочная зона в фойе 1 этажа, стенд компании «Русский проект»

12.00-13.00 Мастер-класс «Обед за 10 минут!» с использованием оборудования Robot-Coupe и Rational.

Михаил Осенмук, бренд-шеф компании Robot-Coupe

В меню:

- Соусы: песто, томатный для пиццы, паприка, сырный
- Салат «Винегрет»
- Пицца, фокачча
- Смузи, свежевыжатые соки

13.00-14.30 Мастер-класс «RATIONAL. Интеллект в приготовлении блюд».

Дмитрий Ивашкин, шеф-повар компании RATIONAL

В меню:

- Демонстрация ночного приготовления
- Интеллектуальная смешанная загрузка. Жарение в одной рабочей камере: картофельные дольки, пицца, куриные крылышки, овощи гриль, шашлычок куриный и свиной
- Интеллектуальная смешанная загрузка. Приготовление на пару в одной рабочей камере: Компоненты для винегрета - картофель морковь, свекла кубиком
- Маффины

Ярмарки и маркеты

Площадь перед КЗЦ «Миллениум»

«ЯрАгро»: 10-я Ярославская аграрная ярмарка местных продуктов от сельхозпроизводителей и фермеров

10.00-17.00

- «ЯрАгро»: 10-я Ярославская аграрная ярмарка местных продуктов от сельхозпроизводителей и фермеров
- Выставка сельскохозяйственной техники

- Детские площадки
- Крафт-маркет ремесленников «Город мастеров»
- Маркет «Уличная еда. Местные продукты»

Образовательная программа
10.30-18.30 Лекторий «Пища для ума»
Арт-кафе, 1 этаж

10.30-10.45	<p>Инновации в оборудовании для приготовления пищи Презентация новых продуктов Дмитрий Усанов <i>Директор торгово-сервисной компании «Русский проект».</i></p>
10.45 - 11.15	<p>Ресторанная премия «ЧтоГдеЕсть2019». Цели и задачи. Презентация ресторанной премии медиапроекта Собака.ru Елена Гордеева <i>Издатель и главный редактор проекта Собака.ru Кострома-Ярославль-Иваново</i></p>
11.15 - 11.30	<p>Презентация Ассоциации кулинаров Ярославской области Планы и программа работы, условия вступления и членства Юлия Скороходова <i>Президент Ассоциации кулинаров Ярославской области, продюсер проекта «Пир на Волге», организатор проекта «Знай наше!», генеральный директор группы компаний «Волга групп».</i> Дмитрий Левченко <i>Ресторатор, основатель ресторанов «Честный Стейк», «Лапша на Ушах», «Прайм», «ГОСТИ». Обладатель международной золотой пальмовой ветви в ресторанном бизнесе. Соучредитель и член правления Ассоциации кулинаров Ярославской области.</i> Николай Масляков <i>Соучредитель Ассоциации кулинаров Ярославской области, шеф-повар ресторана «Мамука».</i> Яна Левченко <i>Директор сети вок-кафе «Манеки», соучредитель Ассоциации кулинаров Ярославской области</i> Ольга Лобанова <i>Директор по продажам группы компаний «Волга групп», продюсер проекта «Пир на Волге», организатор проекта «Знай наше!», соучредитель Ассоциации кулинаров Ярославской области</i></p>
11.30 - 12.00	<p>Перерыв Церемония открытия Отборочного этапа Всероссийского кулинарного чемпионата «CHEF A LA RUSSE», пресс-подход с участием первых лиц региона и города</p>
12.00-12.30	<p>Фритюр от А до Я. Современные технологии в нетрадиционном исполнении. Роман Степаненко <i>Бренд-шеф Vinpe Pro, международный кулинарный судья категории «В», шеф-контролер по международной безопасности питания на Зимней Олимпиаде в</i></p>

	<p><i>Сочи.</i> Блюдо: Томленные говяжьи щечки с пюре из сельдерея и хрустящим луком</p>
12.30-13.30	<p>Бизнес-тренинг «Чем удержать наших гостей» Юлия Логинова <i>Эксперт ресторанного бизнеса, ресторанный консультант, бизнес-тренер в сегменте HoReCa, ресторанный обозреватель медиапроекта Собака.Ру</i></p>
13.30-14.00	<p>Винные тренды 2019 года Тренды в виноделии, что «модно» пить, чего хотят гости ресторанов и баров Татьяна Никольская <i>Бренд-амбассадор проекта «L-wine», начальник учебного центра «ЛУДИНГ-Ярославль»</i></p>
14.00 - 15.20	<p>Лекция «Безотходное производство и осознанное потребление в современном ресторане» <i>Как сократить отходы в ресторане? Что приготовить из очистков? Как сделать мир лучше?</i> Станислав Песоцкий <i>Шеф-повар, адепт и популяризатор направления New Nordic в России. Лучший молодой шеф-повар России 2016. Победитель и амбассадор РФ на международных гастрономических фестивалях Omnivore Paris, Taste of Moscow, Taste the World Abu-Dhabi. Работал в США, стажировался в мишленовских ресторанах Финляндии и Швеции.</i></p>
15.20 – 15.30	<p>Перерыв</p>
15.30 - 15.40	<p>Розыгрыш призов от компании «Русский проект» по визиткам Оставляйте свои контакты на стенде «Русский проект» и на регистрации в лектории</p>
15.40 – 16.40	<p>Дискуссионная панель «Альтернатива для ресторана: покупать или производить». <i>Рассматриваем вечный вопрос на примере хлебобулочной линейки и сыроделия</i> Модератор: Илья Скороходов <i>Топ-менеджер с более чем 20-летним опытом стратегического и операционного управления ресторанным и розничным бизнесом. Специалист по постановке регулярного менеджмента, управлению проектами и бизнес-процессами.</i> Участники: Дмитрий Левченко <i>Ресторатор, основатель ресторанов «Честный Стейк», «Лапша на Ушах», «Прайм», «ГОСТИ». Владелец международной золотой пальмовой ветви в ресторанном бизнесе. Соучредитель Ассоциации кулинаров Ярославской области.</i> Сергей Кошлаков</p>

	<p><i>Шеф-повар с 15-летним стажем, владелец пиццерии SoulPizza, г. Ярославль. Специализация: итальянская кухня, пицца. Эксперт соревнований WorldSkills Russia. Бронзовый призер Чемпионата России по пицце, призер Чемпионата мира по пицце. Председатель международного жюри на Чемпионате России по пицце. Организатор Первого открытого Чемпионата по приготовлению пиццы в Ярославской области 2017г. Изготавливает домашний сыр Моцарелла</i></p> <p>Антон Рубцов <i>Шеф-повар ресторана «Гроза», г. Кострома</i></p> <p>Оксана Ильичева <i>Сооснователь «Пекарня Ильичевых»</i></p> <p>Сергей Ткачев <i>Шеф-повар «Мамука» АУРА, сыровар</i></p>
16.40 – 17.40	<p>БУБУКА. Жизнь без РАО и ВОИС! FAQ: Как легально проигрывать музыку в своем заведении и не попасть на штраф до 1 000 000 рублей</p> <p>Алексей Примак Директор по международному развитию компании БУБУКА</p>
17.40-18.00	<p>Впервые в России: о Конгрессе Всемирной ассоциации шеф-поваров WORLDCHEFS (WACS) 2020 г, Санкт-Петербург. <i>Презентация проекта</i></p>

2 день 21 сентября

Отборочный тур Всероссийского открытого кулинарного чемпионата «CHEF A LA RUSSE».

Юниоры 6 команд, «Черный ящик»

Фойе 1 этажа

- 9.00 - 10.00 Конкурсная программа, 1 смена (3 команды)
- 10.00 - 10.30 Перерыв для уборки боксов и обратная связь от судей
- 10.30 - 11.30 Конкурсная программа, 2 смена (3 команды)
- 11.30 - 12.00 Обратная связь от судей
- 12.30 – 13.00 Церемония награждения победителей Отборочного тура Всероссийского кулинарного чемпионата «CHEF A LA RUSSE» - юниоры.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ШОУ И МАСТЕР-КЛАССЫ

Выставочная зона в фойе 1 этажа, стенд компании «Русский проект»

10.30 - 11.30 Мастер-класс «Обед за 10 минут!» с использованием оборудования Robot-Coupe и Rational.

Михаил Осенмук, Бренд-шеф компании Robot-Coupe

В меню:

- Соусы: песто, томатный для пиццы, паприка, сырный
- Салат «Винегрет»
- Пицца, фокачча
- Смузи, свежевыжатые соки

11.30-13.00 Мастер-класс «RATIONAL. Интеллект в приготовлении блюд».

Дмитрий Ивашкин, шеф-повар компании RATIONAL

В меню:

- Демонстрация ночного приготовления.
- Интеллектуальная смешанная загрузка. Жарение в одной рабочей камере: картофельные дольки, пицца, куриные крылышки, овощи гриль, шашлычок куриный и свиной.
- Интеллектуальная смешанная загрузка. Приготовление на пару в одной рабочей камере: Компоненты для винегрета - картофель морковь, свекла кубиком
- Маффины

Проект «Микро Шеф».

**Кулинарный конкурс для воспитанников детских домов Ярославской области.
Фойе 1 этажа**

13.00-14.00

Проект направлен на подготовку воспитанников детских домов к самостоятельной жизни и помощь в профориентации

Участники проекта:

- **2 команды воспитанников** Климатинского детского дома и детского дома музыкально-художественного воспитания г. Ярославля.

- **Профессиональные шефы: Евгений Банный** - шеф-повар Кулинарной студии Юлии Высоцкой, финалист Всероссийского конкурса Les chefs Or 2018 года.

Роман Степаненко - Бренд-шеф BUNGE PRO CUISINE.

- **Начинающие повара, бывшие воспитанники детских домов, выпускники благотворительной программы профориентации для подростков из детских домов «Я шеф» фонда «Старшие Братья Старшие Сестры», участники Отборочного этапа Всероссийского кулинарного чемпионата «CHEF A LA RUSSE» среди юниоров: Александр Азаров, Иван Исаев-Рустаев.**

Гости проекта: Ирина Лобода, директор департамента образования Ярославской области, **Юлия Тихомирова**, автор и ведущая программ Городского телеканала, художественный руководитель студии «Грация».

Детское жюри и профессиональное жюри

«Секреты ярославской кухни. Сезонные продукты»

Что можно приготовить вкусно и особенного из свежего урожая.

Фойе 1 этажа

14.00 Презентация книги «Секреты ярославской кухни»: кулинарный мастер-класс по мотивам ярославских рецептов «Неизвестные грани лука: варенье, эспума, луковый салат, луковое масло».

Дарья Гуторова, автор книги «Секреты ярославской кухни», г. Вологда

Николай Масляков, соучредитель Ассоциации кулинаров Ярославской области, шеф-повар ресторана «Мамука», г. Ярославль

14.40 Мастер-класс «Волжский карп с молодым картофелем в нетрадиционном исполнении».

Роман Степаненко, бренд-шеф Bunge Pro, международный кулинарный судья категории «В», шеф-контролер по международной безопасности питания на Зимней Олимпиаде в Сочи, Москва

15.20 Мастер-классы

- «Хрустящий баклажан, томаты кули, халлуми и моченая рябина».
- «Молодая капуста, печенная в углях, соус из молодого чеснока, укропное масло, лесные грибы».

Антон Рубцов, шеф-повар ресторана «Гроза», г. Кострома

16.00 Мастер-класс «Филе судака с картофельным брандатом и соусом из сладкого перца».

Анатолий Кулешов, шеф-повар ресторана парк-отеля «Бухта Коприно», Ярославская область

Ярмарки и маркеты

Площадь перед КЗЦ «Миллениум»

«ЯрАгро»: 10-я Ярославская аграрная ярмарка местных продуктов от сельхозпроизводителей и фермеров

10.00-17.00

- «ЯрАгро»: 10-я Ярославская аграрная ярмарка местных продуктов от сельхозпроизводителей и фермеров
- Выставка сельскохозяйственной техники
- Детские площадки
- Крафт-маркет ремесленников «Город мастеров»
- Ярмарка «Садоводы Ярославии»
- Маркет «Уличная еда. Местные продукты»