**Выставочная программа**

**ЭКСПОЗИЦИОННАЯ ПЛОЩАДКА «ЛАБОРАТОРИЯ МИРОВОЙ ГАСТРОНОМИИ»**

**Организаторы:**

[*Ассоциация  Омских кулинаров*](http://ako.omsktest.ru/)*,* [*Агентство рекламно-выставочной деятельности*](http://arvd.ru)*, профессиональные учебные заведения, предприниматели регионов СФО*

**Место проведения:**

*Экспоцентр,* [*г.Омск ул. 70 лет Октября 25, корп.2*](http://maps.yandex.ru/?text=%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D1%8F%2C%20%D0%9E%D0%BC%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%8C%2C%20%D0%9E%D0%BC%D1%81%D0%BA%2C%20%D0%9A%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D0%B0%D0%B4%D0%BC%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BE%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B3%2C%20%D1%83%D0%BB%D0%B8%D1%86%D0%B0%2070%20%D0%BB%D0%B5%D1%82%20%D0%9E%D0%BA%D1%82%D1%8F%D0%B1%D1%80%D1%8F%2C%2025%D0%BA2&sll=73.324132%2C54.97732&ol=geo&oll=73.324132%2C54.97732&ll=73.324132%2C54.977320&spn=0.040340%2C0.018167&z=15&l=map)

|  |  |
| --- | --- |
| ***20  марта 2013 года*** | |
| ***10.00 - 18.00*** | **ЭКСПОЗИЦИЯ "РЕСТОРАН-МАГАЗИН-ОТЕЛЬ"** |
| ***10.00 - 18.00*** | Выставка-экспозиция учебных заведений "Education Street" |
| *Тема образования и особенностей работы с персоналом в ресторанной и гостиничной отраслях всегда остается актуальной: она волнует как профессиональное сообщество индустрии гостеприимства, так и профильные образовательные учреждения, а также самих будущих специалистов.* *Сегодня остро стоят вопросы эффективности обучения в данной сфере и его соответствия современным требованиям работодателей, нехватки квалифицированных кадров, повышения престижности профессий индустрии. В связи с чем, целесообразно создание диалога между рестораторами и отельерами и учебными заведениями для совместного поиска оптимальных решений.*   *Где в Сибири найти идеальных сотрудников, куда пойти учиться и как сделать карьеру, где повысить свой профессиональный уровень, что является залогом успеха бизнеса и как грамотно управлять персоналом – ответить на эти и многие другие вопросы мы постараемся в рамках Торгового форума Сибири. Дополнительно в Экспоцентре организованы экспозиции учебных заведений «Улица школ» (Education Street). Экспозиция учебных заведений Education Street - профильные учебные заведения, а также обучающие центры подготовки и переподготовки кадров, курсы повышения квалификации представляют свои учреждения и программы обучения.* | |
| ***10.00 - 15.30*** | Кулинарный поединок  "BESTCOOK-OMSK"  "Лучший пекарь",  мастер-класс |
| *В поединке встретятся профессионалы высокого класса, обладающие высоким профессионализмом, художественным талантом и опытом, и представят зрителям свои профессиональные навыки, новые технологии в изготовлении и формовке изделий, новый ассортимент.*   *Критериями оценки являются соблюдение правил охраны труда, производственной санитарии и других норм, а также соблюдение технологических инструкций, оценка вкуса, художественного оформления и оригинальности.  На каждое задание установлены временные ограничения. Результаты конкурса будут оформлены в виде целых экспозиций, оригинальных конструкций и потрясающей красоты изделий. На специально оборудованной площадке Экспоцентра  профессионалы - пекари и кондитеры представят по результатам конкурса свои композиции и потрясающие изделия, Это произведение искусства и обеспечит зрителям приятное впечатление.*   *По окончанию выполнения заданий жюри подведут итоги конкурса.*   *Конкурс освещают местные радиостанции, телевидение, газеты.* | |
| ***12.00 - 18.00*** | консультации  ведущих экспертов в сфере ресторанного бизнеса, кондитерского и хлебопекарного производства |
| *Пройдут обучающие мероприятия от известных экспертов и специалистов сегмента HoReCa. HoReCa - сфера индустрии гостеприимства (общественного питания и гостиничного хозяйства). Название «HoReCa» (акроним) происходит от первых двух букв в словах* ***Ho****tel,* ***Re****staurant,* ***Ca****fe/Catering (отель - ресторан - кафе/* [*кейтеринг*](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B5%D0%B9%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B3)*).* *HoReCa - понятие, используемое операторами и участниками рынка. Термин «HoReCa» активно используется рестораторами, отельерами, шеф-поварами, компаниями-поставщиками и производителями оборудования, продуктов питания и услуг для отелей/гостиниц, ресторанов, баров и кафе, а также другими участниками гостиничного и ресторанного бизнеса для определения их принадлежности к рынку индустрии гостеприимства.*  *В ходе консультирования возможно рассмотреть вопросы социального партнерства, трудоустройства, эффективного построения бизнеса и карьеры в индустрии, а также работы с персоналом (поиск сотрудников, проведение собеседований, обучение, повышение лояльности, мотивация и особенности управления). Будет оказана информационно-консультационная помощь по вопросам государственной поддержки формирования и развития своего бизнеса.* | |
| ***12.00 - 18.00*** | Конкурс БАРИСТА |
| *Бари́ста* *(*[*итал.*](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D1%82%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *barista — буквально «человек, работающий за барной стойкой», бармен, буфетчик) — кофевар, специалист по приготовлению кофе (в основном именно эспрессо), умеющий правильно приготовить кофе (в том числе с использованием искусства* [*латте-арт*](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%82%D1%82%D0%B5-%D0%B0%D1%80%D1%82)*) или напитки на его основе и подать посетителю. Другими словами, это человек, выполняющий функции бармена, но работающий не с алкоголем и коктейлями, а с кофе или напитками на основе кофе. По сути, бариста — это кофейный* [*сомелье*](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%B5)*, кофейных дел мастер.*  *20 марта 2013 года самые лучшие бариста будут готовить свои авторские напитки, держа в большом секрете их рецепты. Только жюри сможет  заставить их приоткрыть завесу тайны. Профессия бариста у нас становится все более популярной, с каждым годом наши участники показывают лучшие результаты.* *Конкурс освещают местные радиостанции, телевидение, газеты.* | |
| ***12.00 - 18.00*** | Бармен-шоу |
| ***Бармен-шоу*** *– это эксклюзивное представление, моментальное приготовление коктейлей прямо на Ваших глазах. Виртуозно орудуя разнообразием напитков, льдом и шейкерами* ***лучшие бармены г. Омска*** *приготовят коктейли в честь Торгового форума Сибири.*  ***Профессиональные бармены*** *являются постоянными участниками и победителями различных конкурсов барменского искусства. Используя все свои навыки и умения, они готовят не просто* ***коктейли****, а настоящие произведения искусства, сопровождая шоу невероятными трюками с подбрасыванием бутылок и множеством других сюрпризов.* *Конкурс освещают местные радиостанции, телевидение, газеты.* | |
| ***21 марта 2013 года*** | |
|  | |
| ***10.00 - 16.30*** | ЭКСПОЗИЯ  "РЕСТОРАН-МАГАЗИН-ОТЕЛЬ" |
| ***10.00 - 16.30*** | Выставка-экспозиция учебных заведений "Education Street" |
| ***10.00 - 16.00*** | Кулинарный поединок  "BESTCOOK-OMSK"  "Лучший пОВАР",  мастер-класс |
| *Участники конкурса соревнуются в приготовлении изысканных, оригинальных блюд, а в процессе готовки рассказывают интересные истории из жизни, танцуют, поют и веселят зрителей, показывают, кто на что способен!*  *Согласно правилам, участники получают одинаковый набор продуктов. В заданный жюри период времени у каждого конкурсанта должны быть готовы несколько разных блюд. Найдутся ли смельчаки, которые успеют сотворить еще больше кулинарных шедевров!*  *Их мастерство оценивает жюри в состав которого вошли президент Омской областной общественной организаций "Ассоциация омских кулинаров" Светлана Галкина, Президент Академии Кулинарного Искусства Эксклюзив Елена Шрамко - признанный мастер-кондитер мирового класса, неоднократный участник и золотой призер российских и международных кулинарных соревнований в США, Шотландии, Турции, Сингапуре, Гонконге, ЮАР, Швейцарии, Чехии, Германии, Люксембурге, в том числе Всемирной Кулинарной Олимпиады 2004 в Эрфурте.* | |
| ***12.00 - 16.30*** | консультации  ведущих экспертов в сфере ресторанного бизнеса, кондитерского и хлебопекарного производства |
| ***10.00 - 16.00*** | Конкурс  КОНДИТЕРА  "Лучший КОНДИТЕР",  мастер-класс |
| *На этой* ***кондитерской*** *экспозиционной площадке даже* ***взрослый чувствует себя вернувшимся в детство. Здесь единолично царят сладости, от традиционных «картошек» и эклеров до сложнейших авторских конструкций. В кондитерской будет интересно не только детям, но вообще любым сластенам. Волшебная атмосфера играет на руку в любом случае. Конкурс предлагает обзор лучших кондитеров Сибири.***   ***Конкурс направлен на п****овышение профессионального мастерства специалистов предприятий, производящих мучные кондитерские изделия. По результатам конкурса будет определен лучший кондитер среди участников конкурса.*  *Конкурс освещают местные радиостанции, телевидение, газеты.* | |
| ***10.00 - 16.30*** | выставка "Фестиваль кулинарного искусства" с дегустациями и презентациями |
| *В программе предусмотрены наиболее интересные кулинарные направления. Известные, авторитетные шеф-повара и кондитеры, работающие в Омске и других сибирских регионах, представят актуальные рецепты, современные кулинарные техники и авторские идеи, воплощенные по последним тенденциям индустрии.* *Посещение данных мероприятий способствует профессиональному росту как преподавателей, так и учеников профильных учебных заведений. Так же просто обеспечивает хорошее настроение!*  *Фестиваль освещают местные радиостанции, телевидение, газеты.* | |