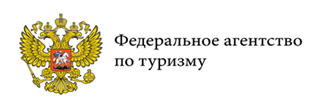
****

**План проведения мероприятия в рамках Премии Свердловской области в сфере гостеприимства «Уральская звезда-2019»**

**Программа проведения мастер-классов 09.12.19 (понедельник)**

**Место проведения**: отель Four Elements, LOUNGE ZONE

**Тема:** Практические аспекты работы гостиничного и ресторанного дела

**Программа проведения мастер-классов**

|  |  |
| --- | --- |
| 16.00 – 16.40 | Мастер –класс от Жанны Прашкевич  *Психология сервиса* |
| 16.40 –17.30 | Мастер-классы от шеф-поваров Андрея Бовы (ресторан Барборис) и Романа Калинина (ресторан МОМО)  Под руководством двух шеф-поваров – Андрея Бова и Романа Калинина команды поваров (10 человек в каждой) должны представить авторскую фуршетную закуску по мотивам уральской и русской кухонь, получив продукты из подготовленного черного ящика. Андрей Бова и Роман Калинин выступают в качестве наставников, помогая своим командам.  *Ведущая – Яна Старовойтова* |
| 17.30 – 18.00 | дегустация и выбор победителя среди команд и наставников  Независимые эксперты:  Аркадий Пономарев – президент Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области, судья категории WACS.  Яна Старовойтова – директор по развитию Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области, судья категории WACS. |
| 18.00 – 18.20 | Награждение Кубками наставников, Награждение участников Дипломами |

**Программа проведения Круглого стола 10.12.19 (вторник)**

**Место проведения:** Атриум Палас Отель, конференц-зал Ассамблея



**ТЕМА:** Успешные концепции ресторана в отеле как способ продвижения сервиса в сфере гостиничных услуг

**Программа проведения Круглого стола**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N** | **время** | **ФИО, должность** | **Тема/вопросы** |
| **1** | **10.00 – 10.05** | Яна Старовойтова - модератор | Приветственное слово |
| **2** | **10.00 - 11.00** | Лазерсон Илья Исаакович - шеф-повар, российский теле- и радиоведущий, автор книг по кулинарии. | Организация идеального завтрака в Отеле |
| **4** | **11.00- 11.30** | Кофе-брейк | Ресторан Ля Ронд |
| **5** | **11.30 – 11.50** | Гелибтерман Леонид Владимирович - президент Международного Эногастрономического Центра | Какие ресторанные концепции могут привлечь местных жителей посещать ресторан в отеле? Могут ли быть успешными кулинарные курсы при ресторанах? Есть ли право на жизнь у эногастрономических клубов при ресторанах? |
| **6** | **11.50 – 12.10** | Шубин Валентин – эксперт по туризму, эксперт премии «Ресторан года», член Федерации Рестораторов и Отельеров | Нетипичные проблемы развития внутреннего туризма в России.  С еды начинается Родина или еда, как основной двигатель развития туризма. |
| **7** | **12.10 – 12.30** | Жанна Прашкевич - консультант по маркетингу систем гостеприимства Novikov school | Опыт исследования гостеприимства территорий.  Почему в странах со святыми традициями гостеприимства хромает сервис?  Как пробудить «ДНК хозяина» в сотрудниках?  Тюркское гостеприимство и его применение в сервисе. |
| **8** | **12.30 – 12.50** | Санаева Ольга Анатольевна – вице президент Российского Союза Туриндустрии | Организация питания для (детских) организованных групп в Отеле |
| **9** | **12.50 – 13.10** | Кирилл Барсуков – Генеральный директор загородного клуба Белая Лошадь | Концепция "Ресторан в деревне". Что лучше, привезти деревню в город или город в деревню?  Как вывести ресторан из дотационного в добывающее подразделение? |
| **10** | **13.10 – 13.30** | Ружена Воробьева - известный ресторатор г. Екатеринбург, независимый эксперт | Новые тренды в событийном кейтеринге |

**13.30 – 14.00** Обсуждение с участниками круглого стола, Обратная связь

**14.00 окончание мероприятия**