

XI

САХАЛИНСКИЙ ЧЕМПИОНАТ

кулинарного искусства
и сервиса

«ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ»

ПРОГРАММА ЧЕМПИОНАТА



18-19

ОКТАБРЯ

КОНГРЕСС-ХОЛЛ

★ СТОЛИЦА



СУДЕЙСКАЯ БРИГАДА. БАРИСТА



Каталина Школа

Сертификат SCAE #15077, Expires on 22nd Aug 2022

- В кофейной индустрии с 2004 года, тренинг-менеджер бариста с 2007
- Кофейный тренер, инструктор института "Scentone", международный судья "CupOfExcellence"
- Главный судья национальных чемпионатов по завариванию "BrewersCup"
- Региональный директор кофейной компании "Кафема" с 2014
- 2011, 2013, 2014, 2016, 2018, 2019 - международный судья конкурса "Cup of Excellence" в странах Эль Сальвадор, Коста-Рика, Гватемала, Бразилия, Колумбия
- с 2012 – Сенсорный судья "Ultimate Barista Challenge" в России и Китае
- с 2013 – Сенсорный и технический судья Национальных Чемпионатов Бариста
- с 2013 – Организатор Региональных Чемпионатов
- с 2014 – Сенсорный судья национальных чемпионатов по завариванию кофе "Brewers Cup"
- с 2016 – Создатель и организатор фестиваля кофейной культуры "KOFEVOSTOK"
- с 2017 – Главный судья национальных чемпионатов по завариванию кофе "Brewers Cup"
- 2018 – Сенсорный судья соревнований "SCI" в Китае
- С 2018 – Инструктор по ароматике института "Scentone"

Мастер-классы

- Конкурсный и аукционный кофе - в чем особенность?»
- «Как найти ананас, апельсин, шоколад и маракуюю в чашке кофе»
- «Тренинг по описанию букета»
- «Кофе: путь от ростка до чашки»



Евгений Щукин

Сертификат SCAE #15448

- Сервис-менеджер, бариста, дегустатор, г-грейдер
- Q-грейдер с 2015 года
- Судья "Cup of Excellence" Мексика 2017 и "Cup of Excellence" Бурунди 2018
- Наблюдатель "Cup of Excellence" Руанда 2012
- Сенсорный судья и технический судья национальных чемпионатов бариста в России
- Участник организации фестивалей и выставок кофе

Мастер-классы

- «Дегустационный подход в кофе. Системы оценки»
- «Латте-арт»
- «Инновационные способы заваривания кофе»



Ефим Ефимов

Сертификат SCAE #6997763, Expiration Date: 7/31/2020

- Дипломы SCA
- Barista Skills Intermediate
- Coffee Taster Pathway, уровень 2
- Сервисный инженер, бариста, тренер, менеджер по продажам

Мастер-классы

- «Кофе дома: просто и вкусно»
- «Как правильно выбрать кофейное оборудование»
- «Мастер класс по латте – арт»



Анастасия Нелюбова

Сертификат SCAE #17713, Expires on 1st Mar 2021

- Национальный судья техники чемпионата бариста 2014-2017
- Национальный судья чемпионата брью (финал) 2018-2019
- Тренер компании "Кафема", тренер "Scentone"
- Амбассадор первой дальневосточной школы сомелье "Wine.365"

Мастер-классы

- «Scentone. Научный подход к описанию кофе»
- «Терруар и его влияние на вкус кофе»
- «Винные тенденции в кофейной вселенной»
- «Южная Корея - страна кофейных контрастов. Инновации и парадоксы культуры»

СУДЕЙСКАЯ БРИГАДА. ПОВАРА



Павел Васильев

- Член Ассоциации Кулинаров России
- Член Национальной Гильдии Шеф-поваров России
- Управляющий "Chefs Team Russia"
- Международный кулинарный судья WACS
- Преподаватель Академии Кулинарного Искусства «Эксклюзив»
- Председатель Управляющего Совета Колледжа Сферы Услуг №10
- Победитель конкурса "Bocuse d'Or Russia" 2017, 2019
- Серебрянный медалист конкурса «Твори, Ютовь и Побеждай» 2018
- Победитель конкурса Les Chefs en 2016
- Медалист Международного Кремлевского кулинарного кубка
- Медалист Чемпионата России по кулинарии и сервису

Мастер-классы

- «Настоящий вкус продукта»
- «Способы и возможности создания сложных вкусов привычных блюд»



Евгений Диденко

- Председатель Совета дальневосточной межрегиональной общественной организации "Ассоциация профессиональных шеф-поваров" с 2003 года
- Ректор Международной Академии кулинарного Искусства с 2009
- Автор ряда обучающих мастер-классов по обучению поваров, шеф-поваров, официантов

Мастер-классы

- «Практический мастер-класс по приготовлению обеда»



Гильманов Павел

- Член ДВМОО "Ассоциация профессиональных шеф-поваров"
- Шеф-Преподаватель кондитерского направления "Международной Академии Кулинарного Искусства"
- Директор по продажам ритейл и хорека ООО «Лейпуриен Тукку»
- Судья III, IV, V, VI, VIII Сахалинских чемпионатов кулинарного искусства и сервиса
- Директор по продажам ритейл и хорека в крупной финской компании, поставляющей сырье по всей России для хлебопекарного и кондитерского производства «Лейпуриен Тукку». Санкт-Петербург
- Шеф-кондитер крупнейшей в России розничной сети гипермаркетов "Магнит". Краснодар
- Шеф-кондитер в ЗАО "ДОМОДЕДОВО ЭР СЕРВИС" – самое крупное в России предприятие по производству бортового питания. Москва
- Шеф-кондитер, основатель ООО «Кондитерский дом «Тортония». Владивосток

Мастер-классы

- «Работа с шоколадом: темперирование, декоры, конфеты»



Пономарев Аркадий

- Генеральный директор ООО "ПРО-питание" с 2009 г.
- Мастер общественного питания РФ, международный судья WACS категории «В»
- Кавалер знака «Достоинство». Неоднократный победитель конкурсов кулинарного искусства Евразия и Шеф а ля Русс. Почетный член Ассоциации Саудовской Аравии и Хорватии.
- В 2010 году получил звание судья Международной категории WACS.

Лекция

- «Гастрономия, как магнит для туристов: удачный опыт, перспективы, возможности

ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ ДО ЧЕМПИОНАТА

1 этап конкурса «Независимая дегустация» 11 – 15 октября

Место проведения: на площадке предприятия-участника конкурса

1 этап конкурса «Лучшая кофейня Сахалина» 16 – 17 октября

Место проведения: на площадке предприятия-участника конкурса

Брифинг участников «Лучшая кофейня Сахалина» 17 октября 12:00 – 18:00

Место проведения: Конгресс-Холл, ТДЦ «Столица», ул. Комсомольская, 259В, 3 этаж

Брифинг участников «Лучший повар Сахалина» 17 октября 15:00 – 16:00

Место проведения: Конгресс-Холл, ТДЦ «Столица», ул. Комсомольская, 259В, 3 этаж

Мастер-класс для студентов «Работа с шоколадом: темперирование, декоры, конфеты» 16 – 17 октября 14:00 – 16:00

Место проведения: Сахалинский техникум сервиса, ул. Комсомольская, 212

Эксперт: Гильманов Павел



18 ОКТЯБРЯ

Конгресс-Холл ТДЦ «Столица», ул. Комсомольская, 259В, 3 этаж

10:00 Официальное открытие XI Сахалинского чемпионата кулинарного искусства и сервиса

11:00 - 16:00 Конкурс поваров «Лучший повар Сахалина»

Соревнования среди поваров в конкурсной зоне

- 1 группа 11:00 - 12:00
- 2 группа 12:00 - 13:00
- 3 группа 13:00 - 14:00
- 4 группа 14:00 - 15:00

11:00 - 16:00 2 этап конкурса «Лучшая кофейня Сахалина»

Соревнования среди бариста - представителей кофейни.

- 1 пара 11:00 - 12:00
- 2 пара 12:00 - 13:00
- 3 пара 13:00 - 14:00
- 4 пара 14:00 - 15:00



10:00 - 18:00 Выставка – презентация предприятий

КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР – КЛАССЫ

Место проведения: зона кулинарных мастер-классов

11:00 - 12:00 «Здоровое питание, как тренд современной гастрономии»

Проводит: Магазин здорового питания и натуральной косметики «Крем и джем»

12:00 - 13:30 Работа с шоколадом: темперирование, декоры, конфеты

Эксперт: Гильманов Павел

13:40 - 14:40 Воркшоп: Гастрономический туризм - запрос иностранного туриста

Эксперт: Романов Олег, директор сахалинского туристско-информационного центра

14:50 - 16:00 Настоящий вкус продукта

Блюдо «Краб под пармезановой паутиной»

Современная кулинарная тенденция - блюдо из монопродукта, представляющее его истинный вкус, а не многокомпонентный состав, который прячет вкус главного продукта в глубине блюда.

Эксперт: Васильев Павел

16:10 - 17:40 Семинар: «Гастрономия, как магнит для туристов: удачный опыт, перспективы, возможности»

Эксперт: Пономарев Аркадий

18 ОКТЯБРЯ

МАСТЕР-КЛАССЫ ПО КОФЕЙНОМУ ИСКУССТВУ

Место проведения: конкурсная зона бариста

16:00 - 17:00 Scentone. Научный подход к описанию кофе

Эксперт: Нелюбова Анастасия

19 ОКТЯБРЯ

**11:00 Открытие второго дня XI Сахалинского чемпионата
кулинарного искусства и сервиса**

Место проведения: Конгресс-Холл ТДЦ «Столица», ул. Комсомольская, 259В, 3 этаж

11:30 - 15:00 Выставка – презентация предприятий

Презентация предприятия 3 – 5 минут

12:00 - 16:00 Кулинарное шоу «Горячая кухня»

Место проведения: конкурсная зона поваров

МАСТЕР-КЛАССЫ ПО КОФЕЙНОМУ ИСКУССТВУ

Место проведения: конкурсная зона бариста

12:00 - 13:00 Кофе дома: просто и вкусно

Эксперт: Ефимов Ефим

13:00 - 14:00 Сенсорная оценка кофе

Эксперт: Шукин Евгений

14:00 - 15:00 Кофе: от роста до чашки

Эксперт: Школа Каталина

15:00 - 16:30 Латте-арт

Эксперты: Шукин Евгений, Ефимов Ефим



19 ОКТЯБРЯ

КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР – КЛАССЫ

Место проведения: зона кулинарных мастер-классов

12:00 - 13:20 Практический мастер-класс

Горячая закуска - Краб с соусом «Чёрный перец», яйцом «Орсини» и пудрой из петрушки;

Салат - Морской гребешок, сырный крем с пеплом из баклажан, креветочные чипсы;

Основное - Камбала с савойской капустой, ризотто, соус из лисичек;

Десерт - Ферментированная зеленая гречка с яблоком и финиками

Эксперт: Диденко Евгений



13:30 - 14:30 Способы и возможности создания сложных вкусов привычных блюд

Блюда «Язычки ягнёнка с пюре из пастернака»

Как дополнить меню ресторана сложными не по составу, а по вкусу блюдами, сохраняя при этом любимые гостями и продаваемые блюда с традиционными стандартными ингредиентами

Эксперт: Васильев Павел

14:40 - 16:00 Практический мастер-класс

Горячая закуска - Тыквенный крем с омлетом пуляр и креветкой;

Холодная закуска - Ракушки с томатным мороженым;

Салат - Эспуме том ям с гребешком и розой

Эксперт: Диденко Евгений

16:00 - 17:00 Гастрономическое блюдо своими руками

Эксперт: Акантьев Константин, член национальной гильдии шеф-поваров России, член Сахалинской Ассоциации кулинаров и рестораторов «Сакура», эксперт WorldSkills Russia компетенция поварское дело

17:30 - 18:30 Официальное закрытие XI Сахалинского чемпионата кулинарного искусства и сервиса

Церемония награждения победителей

XI Сахалинского чемпионата кулинарного искусства и сервиса



ОРГАНИЗАТОРЫ



Министерство торговли
и продовольствия
Сахалинской области

при поддержке
Губернатора
Сахалинской области
В.И.Лимаренко

ПАРТНЕРЫ



СПОНСОРЫ



ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПАРТНЕРЫ



citysakh.ru

