



<b>ПРОГРАММА XVI «СИБИРСКОГО ФОРУМА ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ»</b>		
<b>10 АПРЕЛЯ, СРЕДА</b>		
<b>07:00 – 16:00</b> 	<b>СОРЕВНОВАНИЯ УЧАСТНИКОВ VII ЧЕМПИОНАТА РОССИИ ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ.</b>	Павильон № 3.
<b>10.00 – 15.00</b>	<b>Молодежный краевой чемпионат профессионального мастерства по профессиям «Кондитер» среди учащихся образовательных учреждений СПО Красноярского края.</b>	Павильон № 3.
<b>17:00 – 18:00</b>	<b>Церемония награждения. Краевого конкурса профессионального мастерства по профессии «Кондитер»</b>	Выставочный холл
<b>10.00 – 17.00</b>	<b>ПОКАЗАТЕЛЬНЫЕ ВЫПЕЧКИ И МАСТЕР-КЛАССЫ</b>	<b>Павильон № 3 Секция № 7</b>
<b>10.00 – 12.00</b> 	<b>Мастер-класс «Хлебобулочные изделия»</b> (Маффин Арония, Сдобные изделия на бейкер микс, Хлеб Славянский ароматный) Компания ООО «Компаньон» совместно с компанией ООО «Бакальдрин Рус», Москва. Ведущие технологи компании: Богданова Маргарита, Гончарюк Никита	Павильон № 3 Секция № 7
<b>12.00-14.00</b> 	<b>Мастер-класс «Выпечка для фаст-фуда (бургеры, панини, арабская пита)»</b> Ведущий Копытова Алина - бренд-шеф компании UNOX, Италия совместно с Денисом Машковым - шеф-кондитером, шеф-пекарем, технологом консультантом.	Павильон № 3 Секция № 7
<b>14.00-17.00</b> 	<b>Мастер-класс «Артизанские хлеба с использованием холодного ночного брожения (Cool rising)</b> ООО «Pfahnl Backmittel» (Австрия) Ведущий австрийский технолог Эрнст Денк	Павильон № 3 Секция № 7
<b>11 АПРЕЛЯ, ЧЕТВЕРГ</b>		
<b>07:00 – 16:00</b> 	<b>СОРЕВНОВАНИЯ УЧАСТНИКОВ VII ЧЕМПИОНАТА РОССИИ ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ.</b>	Павильон № 3.
<b>10:00 – 16:00</b>	<b>XII ЧЕМПИОНАТ «ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР СИБИРИ»</b>	Павильон № 3





10.00 – 17.00	ПОКАЗАТЕЛЬНЫЕ ВЫПЕЧКИ И МАСТЕР-КЛАССЫ	Павильон № 3 Секция № 7
10.00 – 12.00 	<b>Мастер-класс «Современное хлебопекарное искусство. Новые виды хлебобулочных изделий с применением натуральных цельнозерновых смесей для здорового питания и линейки инстантных дрожжей марки Fermipan.</b> Группа компаний "Крона" г. Москва. Ведущий Анисин Александр - главный технолог.	Павильон № 3 Секция № 7
12.00-14.00 	<b>Мастер-класс «Хлеба на хмелевой закваске и изготовление бургеров на SPIDOCOOK»</b> Ведущий Копытова Алина - бренд-шеф компании UNOX, Италия совместно с Денисом Машковым - шеф-кондитером, шеф-пекарем, технологом консультантом.	Павильон № 3 Секция № 7
14.00-17.00 	<b>Мастер-класс «Выпечка и декорирование хлебобулочных изделий»</b> в программе сэнки, сырные шарики, зерновые булочки «Таежные» с клюквой, плющенным зерном, Кекс Творожный, Ведущий: директор по производству ООО «Росмик» (г. Москва) Русяков Владимир Александрович	Павильон № 3 Секция № 7
	<b>Экспертная сессия. Курс повышения квалификации «Школа современного хлебопекарного и кондитерского. Развитие маркетинга и продаж в пищевой промышленности».</b>	<b>КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ № 3 ГРАНД ХОЛЛ</b>
10.00 – 12.00 	<b>Семинар «Рост прибыли кондитерского и хлебопекарного производства».</b> Роман Калинин – генеральный директор отраслевого маркетингового агентства ВАТЕЛЬ МАРКЕТИНГ, г. С-Петербург.	<b>КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ № 3 ГРАНД ХОЛЛ</b>
12.00 – 13.00 	<b>Семинар «Baguette magique» (Магия багета). Открытие пекарни, кондитерской с «нуля». Особенности работы ремесленных пекарен в России и Франции.</b> Заур Наток – пекарь-кондитер, выпускник высшей школы французской гастрономии Ferrandi. Владелец пекарен «Жак-Андрэ» (Франция).	<b>КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ № 3 ГРАНД ХОЛЛ</b>
13.00 – 13.30	<b>Семинар «Идеальная пекарня»</b> <i>Васильков Алексей - технолог компании IREKS г. Новосибирск</i>	<b>КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ № 3 ГРАНД ХОЛЛ</b>
13.30 – 14.00	<b>Семинар «Восстановленное хлебопекарное оборудование как достойная альтернатива. Аппараты для мойки хлебопекарного инвентаря для рациональной оптимизации производства»</b> Анна Нефедова – менеджер компании «Тертый Калач», г. Москва	<b>КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ № 3 ГРАНД ХОЛЛ</b>
14.00 – 14.30	<b>"Стандартизация, безопасность и качество хлебобулочных изделий. Участие предприятий в разработке и внедрении стандартов".</b> <i>Янова Марина Анатольевна - кандидат сельскохозяйственных наук,</i>	<b>КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ № 3 ГРАНД ХОЛЛ</b>





**«СИБИРСКИЙ ФОРУМ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ»**  
**10 – 12 АПРЕЛЯ 2019 г.**

	<i>доцент кафедры Товароведение и управление качеством продукции АПК ФГБОУ ВПО КГАУ. Институт пищевых производств. Член Технического комитета по стандартизации "Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия".</i>	
	<b>ДЕГУСТАЦИИ</b>	<b>Павильон № 3</b>
<b>11.00 – 13.00</b> 	<b>Дегустация «Хлеба для здорового питания с повышенной биологической ценностью»</b> ООО "Лейпуриен Тукку", г. Санкт-Петербург	Павильон № 3 Зона дегустации
<b>14.00 – 15.30</b>	ООО «Сладич-Сибирь» г. Иркутск Сдобное и вырубное печенье со вкусом Жасмина и Лаванды	Павильон № 3 Зона дегустации
<b>15.30 – 16.30</b>	<b>Дегустации от чемпионов</b> Компании «Хлебный двор» ИП Калюга Т.В. Г. Красноярск	Павильон № 3 Зона дегустации
-	<b>12 АПРЕЛЯ, ПЯТНИЦА</b>	-
<b>07:00 – 13:00</b> 	<b>Соревнования участников ЧЕМПИОНАТА МОЛОДЫХ ПЕКАРЕЙ «ПЕКАРЬ СИБИРИ»</b>	Павильон № 3.
<b>17.00 – 18.00</b>	<b>Церемония награждения участников соревнований:</b> <b>ЧЕМПИОНАТ МОЛОДЫХ ПЕКАРЕЙ «ПЕКАРЬ СИБИРИ»</b> <b>ХП ЧЕМПИОНАТ «ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР СИБИРИ»</b> <b>ВП ЧЕМПИОНАТА РОССИИ ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ.</b>	Гранд Холл «Сибирь» Центральный зал
<b>10.00 – 17.00</b>	<b>ПОКАЗАТЕЛЬНЫЕ ВЫПЕЧКИ И МАСТЕР-КЛАССЫ</b>	<b>Павильон № 3</b> <b>Секция № 7</b>
<b>10.00 – 12.00</b> 	<b>Мастер-класс «Пшеничные хлеба: чиабатта, картофельный»</b> Ведущий Копытова Алина - бренд-шеф компании UNOX, Италия совместно с Денисом Машковым - шеф-кондитером, шеф-пекарем, технологом консультантом.	Павильон № 3 Секция № 7
<b>12.00-15.00</b> 	<b>Мастер-класс «Хлеба в традиционной французской Boulangerie»</b> Ведущий: Евгений Гребенчиков - региональный технолог компании Lesaffre.	Павильон № 3 Секция № 7
	<b>ДЕГУСТАЦИИ</b>	<b>Павильон № 3</b>
<b>11.00 – 13.00</b> 	<b>Дегустация «Хлеба на основе цельного зерна пшеницы, ржи, льна, амаранта, гречки».</b> ООО «КРОНА», г. Новосибирск	Павильон № 3 Зона дегустации
<b>14.00 – 15.30</b>	ООО «Сладич-Сибирь» г. Иркутск Яркая радуга рулетов: Жасмин, Лав Кейк, Медовый, Блэк, Классика	Павильон № 3 Зона дегустации
<b>15.30 – 16.30</b>	<b>Дегустации от чемпионов</b> ООО «Дивногорский хлебозавод» Г. Дивногорск	Павильон № 3 Зона дегустации





### ОРГАНИЗАТОРЫ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ТОРГОВЛИ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
«СИБИРСКАЯ АССОЦИАЦИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»  
ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ «КРАСНОЯРСКАЯ ЯРМАРКА»



### ПАРТНЕРЫ



**ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПАРТНЕР**



**КОЛИЧЕСТВО МЕСТ НА ВСЕ МЕРОПРИЯТИЯ ОГРАНИЧЕНО, НЕОБХОДИМА  
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ РЕГИСТРАЦИЯ!**

Форма заявки на участие в семинаре, мастер-классе

Ф.И.О. полностью \_\_\_\_\_

Должность \_\_\_\_\_

Место работы \_\_\_\_\_

Контактный телефон, e-mail \_\_\_\_\_

Номер/Название семинара/мастер-класса/Дата \_\_\_\_\_

Заявки отправлять на e-mail: [krassag@mail.ru](mailto:krassag@mail.ru)

По вопросам участия и сотрудничества обращаться:

Оргкомитет «Сибирская Ассоциация Гостеприимства»

660041, Красноярск, Курчатова, 1а Тел/факс: +7 (391) 246-35-45,

e-mail: [krassag@mail.ru](mailto:krassag@mail.ru), [gostepriimstvo@gmail.com](mailto:gostepriimstvo@gmail.com) [www.krasfair.ru/sag/](http://www.krasfair.ru/sag/).

