

ФЕСТИВАЛЬНАЯ ПРОГРАММА МАСТЕР-КЛАССОВ HoReCa. RetailTech 2022

24 – 26 мая 2022 г., Футбольный манеж, пр. Победителей, 20/2

Вход на выставку, фестивали и пицца-чемпионат для посетителей БЕСПЛАТНЫЙ ПО РЕГИСТРАЦИИ на входе или на сайте www.horecaexpo.by

Приходите и поддержите наших участников! Ждем Вас!

24 мая, вторник	25 мая, среда	26 мая, четверг
<p>10.00 – 10.30 Повара Атрошкина Дарья Ивановна, Макаренко Даниил Дмитриевич, УО «Жлобинский профессионально-технический колледж» Мастер-класс: Сет – меню «Восторг»</p>	<p>10.00 – 10.30 Бислюк Татьяна Степановна. повар. мастер производственного обучения, УО «Сморгонский государственный политехнический профессиональный лицей» Мастер-класс: Сет – меню</p>	<p>10.00 – 10.30 Повара Шепелевич Максим Вячеславович, Ватазин Артём Евгеньевич, УО «Барановичский технологический колледж» Белкоопсоюза Мастер-класс: Сет – меню «Весенний»</p>
<p>10.30 – 11.30 Повара Макаренко Даниил Дмитриевич, Атрошкина Дарья Ивановна, УО «Жлобинский профессионально-технический колледж» Мастер-класс: Торт «Сладкое искушение»</p>	<p>10.30 – 11.00 Шимко Зоя Вячеславовна, УО «Новогрудский государственный сельскохозяйственный профессиональный лицей» Мастер-класс: Сет – меню «Гурманам и кулинарам»</p>	<p>10.30 – 11.30 Кондидеры Каплич Татьяна Дмитриевна, Ягольницкая Вера Валерьевна, УО «Барановичский технологический колледж» Белкоопсоюза Мастер-класс: Торт «Лавандовый»</p>
<p>11.30 – 12.00 Повар Ржеутский Руслан Игоревич, УО «Борисовский государственный колледж» Мастер-класс: Сет – меню</p>	<p>11.00 – 11.30 Встреча и консультации: Артём Ракецкий, Бренд-Шеф ресторана «Бульбаши», бистро «Пена дней», пивного ресторана «Patrick»; Член Экспертной Комиссии фестиваля «КулинарШоу»</p>	<p>11.30 – 12.00 Встреча и консультации: Антон Каленик, шеф-повар ресторана Animal Farm, Член Экспертной Комиссии фестиваля «КулинарШоу», Член Гильдии поваров World Master Chefs Society</p>
<p>12.30 – 13.00 Повар Митрахович Даниэлла Дмитриевна, УО «Молодечненский государственный колледж» Мастер-класс: Сет – меню «Маладзечанскія пачастункі»</p>	<p>11.30 – 12.00 Повар Ярушявичус Александр Викторович, УО «Ошмянский государственный аграрно-экономический колледж» Мастер-класс: Торт «Сапфировая нежность»</p>	<p>12.00 – 12.30 Повар Демидович Жанна Владимировна, УО «Мозырский государственный профессиональный лицей геологии» Мастер-класс: Торт «Дивный праздничный»</p>
<p>13.00 – 14.00 Встреча и консультации: Александр Чикилевский, Бренд-шеф ресторанов «Литвины», Член Экспертной Комиссии фестиваля «КулинарШоу», Глава Гильдии поваров и шеф-поваров Беларуси В рамках фестиваля FREE KITCHEN: мастер-классы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тарталетка из ржаного теста с грибным паштетом и икрой из молодой крапивы • гнездо из картофеля пай с тар таром из лося, хвойным айоли и «салом» из шампиньонов • филе трески припущенное в рыбном бульоне, с равиоли из савойской капусты и бульоном из топинамбура 	<p>12.00 – 12.30 Повар Куди Елена Станиславовна, УО «Лидский государственный профессиональный лицей мелиоративного строительства» Мастер-класс: Торт «Изумрудная фантастика»</p>	<p>12.30 – 13.00 Повар Новик Назар Евгеньевич, ГУО «Любанский сельскохозяйственный профессиональный лицей» Мастер-класс: Торт «Красный бархат»</p>
	<p>12.30 – 13.00 Повар Мальченко Анастасия Васильевна, УО «Гродненский государственный профессиональный технологический колледж» Мастер-класс: Торт «Шаг во Вселенную»</p>	<p>13.00 – 13.30 Повар Левданская Алина Сергеевна, ГУО «Смиловичский сельскохозяйственный профессиональный лицей» Мастер-класс: Торт «Лесные ягоды»</p>

14.00 – 14.30

Повар Романенко Виктория Вячеславовна,
УО «Улльский государственный профессиональный лицей сельскохозяйственного производства имени Л.М. Доватора»

Мастер-класс:
Сет – меню

14.30 – 15.00

Повар Новик Назар Евгеньевич,
ГУО «Любанский сельскохозяйственный профессиональный лицей»

Мастер-класс:
Сет – меню

15.00 – 15.30

Повар Бутько Иван Сергеевич,
УО «Кобринский государственный профессиональный лицей сферы обслуживания»

Мастер-класс:
Сет – меню

15.30 – 16.00

Повара Налегач Арсений Сергеевич,
Кулай Иван Иванович, Митрушкина Александра Александровна,
УО «Минский государственный ПТК кулинарии»

Мастер-класс:
Сет – меню

16.00 – 16.30

Повара Сакович Никита Игоревич,
Давыдов Максим Олегович,
УО «Минский государственный ПТК кулинарии»

Мастер-класс:
Сет – меню

16.30 – 18.00

В рамках фестиваля FREE KITCHEN:
Шеф-повар ресторана итальянской кухни La Scala Trattoria Иньяцио Роза
Мастер-класс:
«Игра цвета с каламари и с морепродуктами»

13.30 – 15.00

Денис Светов, начальник производственного отдела службы питания *гостиницы «Президент-Отель»*, член Экспертной Комиссии «КулинарШоу»

Мастер-класс из продукции СЗАО Агрокомбината «Колос», ГК «Галерея вкуса» партнера фестиваля FREE KITCHEN

15.00 – 15.30

Повар Буйновская Вероника Романовна,
УО «Поставский государственный колледж»

Видео-презентация

Мастер-класс:
Сет – меню

15.30 – 16.00

Повар Середа Александра Сергеевна,
Филиал БГЭУ «Минский торговый колледж»

Мастер-класс:
Сет – меню «Гастрономическое удовольствие»

16.00 – 16.30

Повара Михеева Ольга Павловна,
Шлойдо Владислав Игоревич,
Филиал БГЭУ «Минский торговый колледж»

Мастер-класс:
Сет – меню «Rever»

16.30 – 18.00

Рамазан Адзис, шеф-повар, Муниципалитет города Халфети, Турция представляют кухню Месопотамии на фестивале FREE KITCHEN,

Мастер-классы:

- Баранина с зеленым миндалем
- Айва фаршированная кебабом

13.30 – 15.00

Денис Светов, начальник производственного отдела службы питания *гостиницы «Президент-Отель»*, член Экспертной Комиссии «КулинарШоу»

Мастер-класс из продукции СЗАО Агрокомбината «Колос», ГК «Галерея вкуса» партнера фестиваля FREE KITCHEN

15.00 – 15.30

Повар Жардецкая Алеся Витальевна,
Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания города Минска»

Мастер-класс:
Торт «Беловежская пуца»

15.30 – 16.00

Повар Лукашевич Анна Николаевна,
Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания города Минска»

Мастер-класс:
Торт «Последний звонок»

16.00 – 16.30

Корженевский Даниил Денисович, повар ООО «АКАСТМИ»

Буравская Виктория Николаевна, повар УО «МГМППТК в рамках фестиваля FREE KITCHEN

Мастер-класс:
«Речная форель с лимонным маслом и шпинатным майонезом»

16.30 – 18.00

Рамазан Адзис, шеф-повар, Муниципалитет города Халфети, Турция представляют кухню Месопотамии на фестивале FREE KITCHEN,

Мастер-класс:
Жаркое с мушмулой