**ПРОЕКТ**

**СЦЕНАРНЫЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЫ**

**Кубок Губернатора Ленинградской области "Лучший шеф-повар 47 региона"**

**13 мая 2025 года**

Место проведения:

Ленинградская область

г. Кингисепп, просп. Карла Маркса, 3А

Предполагаемое общее количество участников мероприятия:

300+ человек (включая команды и МСП)

**Организаторы Кубка:**

* Фонд поддержки предпринимательства и промышленности Ленинградской области, микрокредитная компания
* Комитет по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области
* Федерация Рестораторов и Отельеров России (Представительство в Ленинградской области)
* Санкт-Петербургская Ассоциация кулинаров

**Цели мероприятия:**

* Развитие и поддержка малого и среднего предпринимательства в сфере питания вне дома Ленинградской области
* Продвижение и популяризация профессий шеф-поваров, су-шефов и кондитеров
* Проведение мастер-классов и стратегических сессий для специалистов сферы гостеприимства
* Создание платформы для обмена опытом и налаживания профессиональных контактов

**Участники Кубка:**

* Команды профессиональных кулинаров из 18 муниципальных районов и одного городского округа Ленинградской области (по 3 человека: шеф-повар, су-шеф или кондитер и юниор)
* Рестораторы и поставщики продуктов, оборудования и других товаров для рынка HoReCa
* Представители профильных комитетов и органов государственной власти Ленинградской области
* Юниоры – учащиеся профильных учебных заведений и выпускники до 25 лет включительно

**Подробная программа:**

9:45-10:30

Место проведения: Мастерская при столовой

Мастер-класс

Ведущий: Максим Сырников, бренд-шеф магазинов русской кухни "Добрянка", ведущий программы "Монастырская кухня" на телеканале Спас, автор книг о русской кухне

*Тема: Блюда военной-полевой кухни от шефа*

10:30-10:45

Место проведения: Актовый зал

Торжественное открытие Кубка Губернатора «Лучший шеф-повар 47 региона»

11:00-12:00

Место проведения: Конференц-зал

Стратегическая сессия

"Ресторанный бизнес и сфера гостеприимства в городах Ленинградской области: проблемы и перспективы развития"

Программа сессии:

* Выступления представителей органов власти Ленинградской области, экспертов рынка, представителей сферы образования;
* Презентация мер поддержки и программ развития малого и среднего предпринимательства в индустрии гостеприимства;
* Опыт бизнеса в решении кадровых проблем отрасли.

Спикеры:

* Светлана Нерушай, председатель комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Тема: Сфера гостеприимства в экономике Ленинградской области;

* Представитель Фонда поддержки предпринимательства и промышленности Ленинградской области;

Тема: Меры поддержки малого бизнеса в сфере гостеприимства

* Дмитрий Ворновских, директор Кингисеппского колледжа технологии и сервиса

Тема: Подготовка кадров для сферы питания вне дома

* Андрей Филатов, член экспертного совета ФРиО (Псков), генеральный директор ООО "Ресторанный Партнер"

Тема: Ресторанный бизнес в инфраструктуре малых городов региональных областных центров

* Представители ресторанного бизнеса Ленинградской области.

Модератор: Александр Марков, глава Представительства ФРиО в Санкт-Петербурге и Ленинградской области, заместитель председателя Экспертного совета проекта Правительства Санкт-Петербурга "Петербургская кухня"

12:15-13:00

Место проведения: Мастерская при столовой

Мастер-класс

Ведущий: Станислав Ахметшин, бренд-шеф и совладелец ресторана Paseo del Prado

*Тема: Блюда региональной кухни в ресторанной подаче*

13:15-14:30

Место проведения: Конференц-зал

Панельная дискуссия и кейс-сессия

"Гастрономия как часть креативных индустрий: правила уникальности проектов и инновационный подход к сфере питания вне дома — опыт Ленинградской и Псковской областей и регионов РФ"

Спикеры:

* Светлана Баранова, глава Представительства ФРиО во Пскове Директор бюро путешествий «Континент» Председатель Псковского областного союза туриндустрии (ПОСТ)

Тема: Опыт Псковской области по созданию уникальных гастрономических проектов и развития гастрономического туризма

* Анна Потапова, заместитель директора по развитию музеев ГБУК Ленинградской области «Музейное агентство»

Тема: Креативные гастрономические проекты, мероприятия и события в Ленинградской области

* Вячеслав Жмурков, ресторатор, коллекционер, директор ООО "Коллекция" (г. Кингисепп)

Тема: Как создать уникальный ресторанный проект столичного уровня в малом городе Ленинградской области

* Леонид Гарбар, Член Президиума Федерации Рестораторов и Отельеров России (ФРиО)

Тема: Обзор передового опыта Креативной гастрономии в России и мире

Модератор: Александр Марков, глава Представительства ФРиО в Санкт-Петербурге и Ленинградской области, заместитель председателя Экспертного совета проекта Правительства Санкт-Петербурга "Петербургская кухня"

15:00-15:45

Место проведения: Мастерская при столовой

Мастер-класс

Ведущий: Максим Сырников

*Тема: Блюда военной-полевой кухни от шефа*

16:00-16:45

Место проведения: Мастерская при столовой

Мастер-класс

Ведущая: Виктория Богушева, шеф-повар отеля Гранд Эмеральд

*Тема: Завтрак локальной кухни в ресторане гостиницы*

17:00-17:45

Место проведения: Конференц-зал

Лекция

"Традиционные блюда русской кухни в современной кулинарии и сфере питания вне дома"

Спикер:

Максим Сырников, бренд-шеф магазинов русской кухни "Добрянка", ведущий программы "Монастырская кухня" на телеканале Спас, автор книг о русской кухне