Проект от 16.10.2019 г.

**ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЯ**

**03 ноября 2019 г., воскресенье**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование мероприятия** | **Время проведения** |
| **Молебен «Молитва о хлебе»** | **09.00-11.00**  (ул. Партизанская, 1) |

**07 ноября 2019 г., четверг**

|  |  |
| --- | --- |
| **X Кавказский Кубок по хлебопечению** «Хлеб – это мир» | **09.00-18.00** |
| **IX Кавказский Кубок по хлебопечению среди молодежи** «Пекарь-профессия будущего» | **09.00-18.00** |
| **Фестиваль хлеба Юга России**. Выставка достижений хлебобулочных и кондитерских изделий. | **10.00-18.00** |
| **Работа мастерской «Хлеб и еда»** (мастер-классы по отдельной программе) | **10.00-18.00** |
| **Международный форум пекарей** «Национальный хлеб сегодня: качество и современные технологии» | **11.00-13.00** |
| **Дегустация национальных хлебов, сладостей и напитков** «Хлебный Кавказ» | **13.00-14.00** |
| **Встреча с многодетными семьями, детьми с ограниченными возможностями** «Хлеб – это здоровье» | **15.00-17.00** |
| **Акция** «Международный день вегана» | **в течение дня** |

**08 ноября 2019 г., пятница**

|  |  |
| --- | --- |
| **X Кавказский Кубок по хлебопечению** «Хлеб – это мир» | **09.00-18.00** |
| **IX Кавказский Кубок по хлебопечению среди молодежи** «Пекарь-профессия будущего» | **09.00-18.00** |
| **Фестиваль хлеба Юга России**. Выставка достижений хлебобулочных и кондитерских изделий. | **10.00-18.00** |
| **Работа мастерской «Хлеб и еда»** (мастер-классы по отдельной программе) | **10.00-19.00** |
| **I Евразийский кадровый форум** «Мастера хлебного дела: взгляд в будущее» | **11.00-13.00** |
| **Дегустация национальных хлебов, сладостей и напитков** «Хлебный Кавказ» | **13.00-14.00** |
| **Встреча землячества** «Хлеб Прикумья» | **14.00-17.00** |
| **Деловой ужин хлебных гурманов** | **18.00-21.00** |

**09 ноября 2019 г., суббота**

|  |  |
| --- | --- |
| **Посещение пекарен** г. Ставрополя | **08.00-11.00**  г. Ставрополь |
| **Конкурс** «Лучший драник России - 2019» | **9.30-10.00** |
| **Бизнес-встреча** «Женщины и хлеб» | **10.00-12.00** |
| **Дегустация** «Здоровые десерты Ставрополья» | **12.00-12.30** |
| **Работа мастерской «Хлеб и еда»** (мастер-классы по отдельной программе) | **10.00-13.00** |
| **Торжественная церемония награждения победителей** X Кавказского Кубка по хлебопечению «Хлеб – это мир» и IX Кавказского Кубка по хлебопечению среди молодежи «Пекарь-профессия будущего» | **13.00-15.00** |
| **Работа площадки для гурманов** «Хлебный сомелье: хлеб и вино, хлеб и сыр, хлеб и мясо и др.» | **10.00-14.00**  кафе «Веранда»,  г. Ставрополь, ул. М. Жукова, 1 |

**Контактные лица:**

* Солонина Валентина Петровна, тел. (8652) 74-83-84, +7 (962) 400-40-51, e-mail: solonina-ugpik@mail.ru;
* Лякишев Александр Владимирович, тел. (8652) 74-83-84, +7 (903) 418-97-27, e-mail: lyakishev-ugpik@mail.ru;
* Криворотько Елизавета Олеговна, тел. (8652) 74-83-80, +7 (962) 413-03-45, e-mail: krivorotko-ugpik@mail.ru;
* Баранов Сергей Афанасьевич, тел. (8652) 74-83-80, 8-968-266-41-59, [barsestv@yandex.ru](mailto:barsestv@yandex.ru).
* Левожинская Инна Юрьевна, тел. (8652) 74-83-80, +7 (962) 447-14-58, e-mail: inna\_levo-ugpik@mail.ru

**ПРОГРАММА МАСТЕР-КЛАССОВ**

**07 ноября 2019 г., четверг**

*Сессия мастер-классов от профессионалов*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Мастер-класс от Ставропольского колледжа***  ***сервисных технологий и коммерции***  Тема: **«Технология работы с сахарной пастой «Осенние цветы»»** | **время уточняется** |
| ***Мастер-класс от Ставропольского колледжа***  ***сервисных технологий и коммерции***  Тема: **«Технология приготовления хлебобулочных изделий «Переменка»** | **время уточняется** |
| ***Мастер-класс для деловых женщин от компании «Чизберри»*** Тема: «Авторский торт: моя семья» | **10.00-12.00** |
| *Работа мастерской «Хлеб и еда»*.*Мастер-класс «Хлебный сомелье»* **Мастер-класс проводит: **Klaus Borchers** – хлебный сомелье, мастер-пекарь пекарни «Bäckerei Borchers», выпускник Академии Хлебопекарного Немецкого Мастерства в Вайнхайме (Германия)** | **13.00-18.00** |
| **08 ноября 2019 г., пятница**  *Сессия мастер-классов от профессионалов* | |
| ***Мастер-класс от ООО «СМЕГ Руссия»***  Тема: **«Хлеб всему голова»** (выпечка десертного бананового хлеба, хлеба ржаного с тмином, свекольного и кефирного хлебов) | **10.00-12.30** |
| ***Мастер-класс от Корпорации «Союз»*** | **12.30-15.00** |
| *Работа мастерской «Хлеб и еда».* *Мастер-класс «Хлебный сомелье»* **Мастер-класс проводит: Rico Pförtner - хлебный сомелье, профессиональный пекарь «Uniferm GmbH & Co», специалист в области ферментации, выпускник Академии Хлебопекарного Немецкого Мастерства в Вайнхайме (Германия)** | **13.00-17.00** |
| **09 ноября 2019 г., суббота**  *Эксклюзивная сессия от рестораторов. Дегустация шедевров 2019 г.* | |
| *Мастер-класс «Пряничный мир» от Анны Килиной* | **10.00-11.00** |
| *Мастер-класс от ресторана грузинской кухни «Барбари»**«Грузинские деликатесы на новогоднем столе»* | **11.00-12.00** |
| *Дегустация от компании «Закрома»**«Русские традиции: пироги и пирожки»* | **11.00-12.00** |
| *Мастер-класс от семейного ресторана «Веранда»**«Рождественские подарки»* | **12.00-13.00** |
| *Мастер-класс от ресторана «Лаваш»**«Хлебные шедевры»* | **12.00-13.00** |