

**Предварительная программа мероприятий проекта «Шеф school»  
(г. Вельск, Архангельская область)**

<b>26 сентября 2019 г., четверг</b>				
<b>9:30 - 11:00</b>	Экскурсия в г. Вельске для участников проекта «ШЕФ-school»			
<b>11:00 - 13.30</b>	<b>Круглый стол с представителями объектов общественного питания Архангельской области</b> <i>Модератор круглого стола - Новиков Василий Львович, руководитель учебного центра «ШЕФ school» в г. Архангельске</i>			
	<b>ТЕМА: «Актуальность внедрения местных специалитетов территории в меню предприятий питания. Современные методы и технологии в приготовлении блюд на предприятиях питания»</b> - Трендовые направления в приготовлении блюд; - Использование местных продуктов – модный тренд и инструмент притяжения туристов; - Подача блюд – один из ключевых инструментов в привлечении гостей; - О ситуации по предложению локальных блюд на предприятиях питания в Архангельской области; - Формирование уникального торгового предложения и его продвижение на туристском рынке. Проблемы и перспективы; - Выявление проблемных зон использования продуктов местных производителей; - Создание гастрономического продукта на примере Вельска?			
<b>13:30 - 14:30</b>	Обед*			
<b>15:00 - 17:00</b>	<b>Теоретическая часть обучающей программы «ШЕФ school»</b>			
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">для поваров – участников программы</td> <td style="text-align: center;">для менеджеров и специалистов в области сервиса</td> </tr> <tr> <td>Приготовление классических ресторанных блюд: технологии приготовления и современная подача блюд</td> <td>Возможные темы: - «Стандарты обслуживания гостей»; - «12 шагов успешного сервиса в предприятии питания»; - «Повышение продаж в предприятии питания»; - «Предлагающая продажа»; - «Построение клиентоориентированного сервиса на предприятии питания»; - «Общение с гостем, работа с возражениями»; - «Управление конфликтами и стрессом».</td> </tr> </table>	для поваров – участников программы	для менеджеров и специалистов в области сервиса	Приготовление классических ресторанных блюд: технологии приготовления и современная подача блюд
для поваров – участников программы	для менеджеров и специалистов в области сервиса			
Приготовление классических ресторанных блюд: технологии приготовления и современная подача блюд	Возможные темы: - «Стандарты обслуживания гостей»; - «12 шагов успешного сервиса в предприятии питания»; - «Повышение продаж в предприятии питания»; - «Предлагающая продажа»; - «Построение клиентоориентированного сервиса на предприятии питания»; - «Общение с гостем, работа с возражениями»; - «Управление конфликтами и стрессом».			
<b>27 сентября 2019 г., пятница</b>				
<b>9:00 - 17:00</b>	<b>Мастер-классы в производственных цехах ресторанов г. Вельска</b>			
	Шеф-повара и сотрудники ресторанов г. Вельска совместно готовят гастроужин (блюда с использованием местных продуктов).			
<b>17:30 - 20:00</b>	Представление опыта совместной работы поваров г. Вельска и шеф-поваров г. Архангельска. <b>Презентация блюд в рамках гастроужина*.</b>			

*Условия: участие в мероприятиях проекта – на безвозмездной основе (\*обед и гастроужин – за счет участников проекта); проезд к месту проведения мероприятий, размещение в отелях («Отель на Ваге» – одноместный стандарт от 2000 руб.; гостиница «Юрьево Подворье» – одноместный стандарт от 1800 руб.; другие варианты гостиниц <https://pomorland.travel/where-to-stay/?REGIONS=113>) – за счет участников проекта.*