



ПРОГРАММА

ФЕСТИВАЛЯ / 19-20 ФЕВРАЛЯ

ХЭШТЕГ ДЛЯ ПУБЛИКАЦИИ
В СОЦСЕТЯХ
#inrestfest



19.02

- 09.00** 1-й трансфер с вокзала Ивано-Франковска
- 12.00** 2-й трансфер с вокзала Ивано-Франковска
- 13.00-14.30** Обед, *Ресторан, 1 этаж*
- 14.00** Поселение в отель, *Лобби*
- 15.00-16.30** Открытие фестиваля, презентация партнёров, интерактивное знакомство, *Конференц-зал, 2 этаж*
- 17.00-18.30** Лекция, мастер-класс и дегустация. Тема лекции: «ФОРМУЛА СОЗДАНИЯ БАРНОЙ КАРТЫ» Дарья Вершинина, *Конференц-зал, 2 этаж*
- 19.00-20.30** Ужин, *Ресторан, 1 этаж*
- 19.30-20.30** Коньяк. Сигара. Кофе. Шоколад — Дегустация марочных и коллекционных коньяков от «ДМК «Таврия». Роман Гаркуша*, *Конференц-зал, 4 этаж*
- 20.30** Нетворкинг, живая музыка, *Лобби*
Дегустация супа рамэн с компанией Morskoj Dom и банош на гриле, *Гриль-терраса*

20.02

- 08.00-09.30** Завтрак, *Ресторан, 1 этаж*
- 09.30-10.30** Доклад «ПРИКЛАДНЫЕ РЕСТОРАННЫЕ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТРЕНДЫ» Валерий Поляков, *Конференц-зал, 2 этаж*
- 10.30-11.00** Доклад «РЕСТОРАННЫЕ ТРЕНДЫ ПО ИТОГАМ ВЫСТАВКИ AMBIENTE 2019 (ГЕРМАНИЯ, ФРАНКФУРТ 8-12 ФЕВРАЛЯ)» Марина Писарева, *Конференц-зал, 2 этаж*
- 11.15-12.15** Ворк-шоп «СОВРЕМЕННАЯ CASUAL КУХНЯ: ОПЫТ ФРАНЦИИ» Damien Duquesne и Alexandre Manzoni, *Лобби*

- 12.30-13.30** Доклад «ПОСТРОЕНИЕ ОПЕРАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ. УПРАВЛЕНИЕ СЕТЬЮ» Анна Днепрора, *Конференц-зал, 2 этаж*
- 13.30-15.00** Обед, *Ресторан, 1 этаж*
- 14.00-15.00** Мастер-класс «КАК СОСТАВИТЬ БАРНУЮ КАРТУ. ОСОБЕННОСТИ ЛОКАЛЬНЫХ И СЕЗОННЫХ ПРОДУКТОВ» Дарья Вершинина*, *Конференц-зал, 6 этаж*
- 14.00-15.00** Мастер-класс «ТРЕНД АЗИАТСКИХ СОУСОВ В МИРОВОЙ КУЛИНАРИИ» шеф-повар Илья Червенко*, *Лобби*
- 14.00-15.00** Дегустация «ЗИТОЛОГИЯ В РЕСТОРАНЕ ИЛИ ГАСТРОНОМИЯ И ПИВО» Николай Балабай*, *паб «Губертус»*
- 14.00-15.00** Дегустация «УНИКАЛЬНЫЕ ВИНА ВЕРОНЫ. WINETASTING LENOTTI» Алексей Гижко*, *Конференц-зал, 4 этаж*
- 15.00-16.00** Доклад «КОНТРОЛЬ И ОПТИМИЗАЦИЯ ЗАТРАТ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ» Александр Токмиленко, *Конференц-зал, 2 этаж*
- 16.15-17.45** Доклад «КЛЮЧЕВЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И ЭТАПЫ РАЗРАБОТКИ КОНЦЕПЦИИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ: ЕВРОПЕЙСКИЙ ОПЫТ» Atif Malik, *Конференц-зал, 2 этаж*
- 18.00-18.45** Дискуссия рестораторов: «ТЕРПЕНИЕ И ТРУД: ПОЧЕМУ МЫ ДОЛГО И УПОРНО СОДЕРЖИМ УБЫТОЧНЫЕ ПРОЕКТЫ» модератор Максим Храмов, *Конференц-зал, 2 этаж*
- 19.00-20.30** Ужин, *Ресторан, 1 этаж*
- 19.00-21.00** Дегустация коктейлей от TM ALeXX и Jatone, *Лобби*
- 20.30** Нетворкинг, живая музыка, *Лобби*
Глинтвейн, шурпа, колбаски и голландская телятина на гриле с Виктором Титовым и компанией METRO, *Гриль-терраса*

*Участие по предварительной записи у организаторов. Группа 20 человек

** В программе возможны изменения

ОРГАНИЗАТОРЫ:

КСЕНИЯ РЯБИНОВА (067) 247-84-32

ИВАННА ВАСИЛЕВСКАЯ (067) 487-52-60

МАРИЯ МАРКЕЛОВА (067) 503-79-20



Партнеры





ПРОГРАММА

ФЕСТИВАЛЯ / 21-22 ФЕВРАЛЯ

ХЭШТЕГ ДЛЯ ПУБЛИКАЦИИ
В СОЦСЕТЯХ
#inrestfest



21.02

- 08.00-09.30** Завтрак, *Ресторан, 1 этаж*
- 09.30-10.30** Доклад «МАРКЕТИНГ В DIGITAL-ЭРУ» Дима Борисов, *Конференц-зал, 2 этаж*
- 10.30-11.00** Доклад «ИНСТРУМЕНТЫ DIGITAL-МАРКЕТИНГА» Наталья Стороженко, *Конференц-зал, 2 этаж*
- 11.30-13.00** Мастер-класс и дегустация «КОРНЕПЛОДЫ В МЕНЮ РЕСТОРАНА КАК ПОЛНОЦЕННЫЙ ИНГРЕДИЕНТ: НИЗКИЙ ФУДКОСТ, СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНИКИ, АКТУАЛЬНАЯ ПОДАЧА» шеф-повар Юрий Ковриженко, *Лобби*
- 13.00-14.30** Обед, *Ресторан, 1 этаж*
- 13.30-14.30** Мастер-класс «КАК СОСТАВИТЬ БАРНУЮ КАРТУ. ОСОБЕННОСТИ ЛОКАЛЬНЫХ И СЕЗОННЫХ ПРОДУКТОВ» Дарья Вершинина*, *Конференц-зал, 6 этаж*
- 13.30-14.30** Дегустация блюд паназиатской кухни: самосы и спрингролы. Шеф-повар Илья Червенко*, *Лобби*
- 13.30-14.30** Дегустация «ЗИТОЛОГИЯ В РЕСТОРАНЕ ИЛИ ГАСТРОНОМИЯ И ПИВО» Николай Балабай*, *паб «Губертус»*

- 13.30-14.30** Дегустация «УНИКАЛЬНЫЕ ВИНА ВЕРОНЫ. WINETASTING LENOTTI» Алексей Гижко*, *Конференц-зал, 4 этаж*
- 15.00-16.00** Мастер-класс «ЭФЕКТИВНОЕ ДЕСЕРТНОЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА» Кирилл Смиян, *Лобби*
- 16.30-18.30** Ворк-шоп «ЭМОЦИОНАЛЬНЫЙ СЕРВИС» Оксана Марусич, *Конференц-зал, 2 этаж*
- 18.30-18.45** Закрытие Официальной деловой программы Фестиваля, *Конференц-зал, 2 этаж*
- 19.00-20.30** Ужин, *Ресторан, 1 этаж*
- 19.00-21.00** Дегустация новинки от «ДМК «Таврия» — коньяк “Tavria Craft Collection”, *Лобби*
- 20.30** Нетворкинг, живая музыка, *Лобби*
- Глнтвейн и телятина на гриле с компанией METRO, *Гриль-терраса*

22.02

- 08.00-10.00** Завтрак, *Ресторан, 1 этаж*
- 10.00-12.00** Свободное время
- 11.30** Выселение из отеля
- 12.00** Трансфер на ЖД вокзал в Ивано-Франковск

*Участие по предварительной записи у организаторов. Группа 20 человек

** В программе возможны изменения

ОРГАНИЗАТОРЫ:

КСЕНИЯ РЯБИНОВА (067) 247-84-32

ИВАННА ВАСИЛЕВСКАЯ (067) 487-52-60

МАРИЯ МАРКЕЛОВА (067) 503-79-20



Партнеры

