



г. Сочи, Гранд Отель «Жемчужина»

23-26 марта, 2023

XXIV МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА

- специализированная ярмарка винодельческой продукции
- ярмарка вегетарианского и веганского питания «vegi fe»
- ярмарка «сочи fish market»
- ярмарка крафтового сыра
- ярмарка фермерских продуктов
- международные дегустационные конкурсы

*Качественные продукты и напитки для лучших Курортов!*



ДЕЛАЙ МИР ЛУЧШЕ СИЛОЙ  
СВОЕГО МАСТЕРСТВА

ОБУЧЕНИЕ / КОНКУРСЫ / ПАРТНЕРЫ

**Функции :**

- обучающие мастер-классы по нормативным документам
- стажировки в ресторанах
- профессиональные конкурсы: организация и судейство
- сотрудничество с профессиональными учебными заведениями
- промо-акции и презентации на выставках и фестивалях
- услуги по подбору высококвалифицированных специалистов
- помощь в трудоустройстве
- аудит и обновление меню
- разработка концепций заведений
- маркетинговые исследования
- консультации по проектам



КАРВИНГ

ОБУЧЕНИЕ / КОНКУРСЫ / ПАРТНЕРЫ







# КУЛИНАРНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ В РАМКАХ XXIV СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ВЫСТАВКИ «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ - 2023»

Которая пройдет в Сочи 23-26 марта,  
2023 г выставочный центр ГО «Жемчужина»



Композиция Морской тематики «Морской скульптор»  
Банкетная композиция «Флорист- дизайнер»  
Арт-класс «Сочи – спорт, олимпийское наследие»



Итальянская паста  
Авторская пицца  
Акробатическая пицца



Лучший кондитер



Подробности по т. + 7 988 187 80 29

[chef-sochi@yandex.ru](mailto:chef-sochi@yandex.ru)

## Бригада судей состоит из заслуженных профессионалов ресторанного дела международного уровня

**Жан Ашнер** – Бренд-шеф и директор компании «Achner Catering».  
Окончил кулинарную школу «Le Cordon Blue».  
Работал в ресторанах по всему миру, в т. ч. в сети отелей «Hilton».  
Обладатель звезды Мишлен.  
В его копилке королевские приемы, обслуживание Олимпиады 2014г., спецприемы для глав. крупных корпораций.  
Работает с различными национальными кухнями, инновационными (молекулярная кухня).



**Антон Пружинин** - Бренд-шеф московских ресторанов «Палаццо Дукале» и «Марио», шеф-повар паба «Тот» в Коломне, бренд-шеф «Сенкевича» в Омске  
Окончил кулинарную школу «Le Cordon Blue».  
Руководил ресторанами в Сочи (французская кухня) и Азербайджане (испанская кухня).  
Эксперт в различных национальных кухнях, в т. ч. средиземноморской.



**Александр Сериков** – директор представительства Федерации Рестораторов и Отельеров России в г. Екатеринбург. Генеральный директор ООО «Магазин Торгоборудование».  
Ресторанный обозреватель радиостанции Бизнес FM Екатеринбург.  
Организатор ежегодного фестиваля кубка шеф-поваров.  
2013 – Президентская программа подготовки управленческих кадров.  
2005 – Программа повышения производительности труда в ресторанном бизнесе, Юта / США.



**Омер Ялчин** – Бренд-шеф отеля Sochi Marriott Krasnaya Polyana, потомственный повар, родом из Турции с опытом работы в ведущих брендовых пятизвездочных отелях Турции, Египта, ОАЭ, Крима, Казани, Сочи, организатор кейтеринга VIP-лож FORMULA 1 ГРАН-ПРИ России.  
Президент Gastro Antalya – международной организации, которая проводит конкурсы и образовательные мероприятия в сфере ресторанного бизнеса.



**Иван Востриков** - шеф-повар компании ГК «Фьюжен Менеджмент».  
Победитель кулинарных соревнований, проводит мастер-классы, обучение молодых специалистов, работает с различными гастрономическими направлениями. Обслуживал первых лиц России и высоких зарубежных гостей.  
Представлял ресторанный сервис в качестве шеф-повара на Олимпиаде 2014 г., FORMULA 1 ГРАН-ПРИ России 2014 г., Кубке Конфедераций 2017 г., FIFA WORLD CUP 2018 г.



**Сергей Мусиенко** – шеф-повар ФБГУОС «Русь».  
Шеф-консультант «Управления Делами Президента РФ»  
Рекордсмен «Книги Рекордов России».  
Призер кулинарных соревнований и турниров.  
Проводит кулинарные шоу-программы, мастер-классы.  
Представлял ресторанный сервис в качестве шеф-повара на Олимпиаде 2014 г., FIFA WORLD CUP 2018 г.



А также шеф-эксперты World skills Россия с допуском к участию в демонстрационных экзаменах, высококвалифицированные преподаватели и мастера производственного обучения.

Участие в соревнованиях позволит познакомиться с потенциальными работодателями, расширить профессиональный круг контактов, оценить свой нынешний уровень мастерства и повысить его. Победителей ждут денежные призы и подарки от спонсоров. В течение марта все участники соревнований в рамках выставки «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ - 2023» будут иметь возможность принять участие в мастер-классах, которые проведут члены жюри.





# КУЛИНАРНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ В РАМКАХ XXIV СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ВЫСТАВКИ «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ - 2023» Которая пройдет в Сочи 23-26 марта 2023 г выставочный центр ГО «Жемчужина»



Положение о соревнованиях по кулинарному искусству  
«Дивизион Шеф-Россия.рф – это актуальность, доступность, практичность»

общий призовой фонд до 100 000 р. (формируется из взносов участников)  
также другие ценные призы и награды.

1. «Шоу про еду или еда как шоу» - эмоции и впечатления на первом плане.  
Подача блюд с проектором на тарелку, использование сухого льда, подача  
на интересной посуде авторской единичной работы и т.д.  
Основная задача произвести впечатление на гостей выставки и судей соревнования.



2. «Стремление к здоровой гастрономии и гармонии» - комплексное развитие  
и презентация шефа. Подтверди свою практическую ценность, убедив жури  
что ты лучшей в своих принципах работы.

Категории по номинациям:

1. Карвинг
  - Композиция морской тематики «Морской скульптор»
  - Банкетная композиция «Флорист-дизайнер»
  - Арт-класс «Сочи – спорт, олимпийское наследие»
2. Италия Кухня
  - Итальянская паста
  - Авторская пицца
  - Акробатическая пицца
3. Кондитерское искусство
  - Лучший кондитер



\*3 бесплатных места для студентов  
оплачивает дивизион Шеф-Россия.рф

Награждение призеров 26 марта на площадке для торжественных мероприятий.  
Мы не ищем рекламы мы делаем пиар для тех кому он нужен.

Реклама двигатель торговли, умеете правильно себя преподнести/продать  
и ваши вложения в себя многократно окупятся.

Участники и кому это будет интересно: шефы, су-шефы, начинающие амбициозные  
специалисты в ресторанном бизнесе, студенты, фуд-блогеры, фуд-фотографы.



Подробности по т. + 7 988 187 80 29

[chef-sochi@yandex.ru](mailto:chef-sochi@yandex.ru)





**КУЛИНАРНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ В РАМКАХ  
XXIV СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ВЫСТАВКИ  
«ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ - 2023»**  
Которая пройдёт в Сочи 23-26 марта  
2023 г выставочный центр ГО «Жемчужина»



**[SOUD.RU](http://SOUD.RU)**

**[CHEF-RUSSIA.COM](http://CHEF-RUSSIA.COM)**

**[НАССР-AUDIT.COM](http://НАССР-AUDIT.COM)**

**[Шеф-Россия.рф](http://Шеф-Россия.рф)**