

**Программа проведения семинара и мастер-класса
для шеф-поваров г. Евпатории**

3 сентября 2010 года

10.00 – 12.30 Вячеслав Грибов, шеф-повар гостиницы «Днепр», неоднократный победитель и призер мировых кулинарных конкурсов

"Организация шведского стола"

1. **Отличительные особенности шведского стола**
 - Принципы организации шведского стола, виды шведских столов и экономическая целесообразность
2. **Организация шведских столов при гостинице, доме отдыха, пансионате**
 - Работа системы в разное время суток
 - Ассортиментная политика
 - Особенности комплектования
3. **Особенности меню**
 - Особенности сезонного предложения
 - Основные тенденции в потреблении горячих блюд, салатов, закусок, кондитерских изделий и напитков
 - Реализация блюд, напитков, специальные предложения
4. **Эффективность работы шведского стола**
 - Ценовая политика.
 - Контроль реализации готовых блюд и сырья
5. **Увеличение объемов продаж и продвижение товаров и услуг системой визуальной реализации товаров на шведских столах**
 - Тематические шведские столы, специальные мероприятия
 - Сопутствующие продажи напитков и реализация дополнительных предложений
 - Публичное приготовление блюд в зале – современная методология удовлетворения потребностей посетителей

12.45 – 14.00 **Мастер-класс – избранные блюда из меню шведского стола к обеду**

14.00 – 15.00 – Обед - блюда, приготовленные на мастер-классе.

**15.00 – 16. 00 Вячеслав Грибов
Особенности организации банкетов**

- Подготовка банкета:
- блюда
- напитки
- подготовка и требования к залу
- персонал и обслуживание

16.15 – 17.30 Евгения Кучеренко, заместитель главного редактора журнала «Гостиничный и ресторанный бизнес»

Питание в гостиницах - мировые тенденции и предпочтения потребителей.

Стоимость участия в семинаре – для гостиниц и санаториев - подписчиков журнала «Гостиничный и ресторанный бизнес» (подписной индекс 09840) - 150 гривен, для остальных – 300 гривен.