



ПРОГРАММА XVII «СИБИРСКОГО ФОРУМА ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ»		
-	6 АПРЕЛЯ, СРЕДА	-
14:00 – 18:00	УСТАНОВОЧНАЯ СЕССИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ VIII ЧЕМПИОНАТА РОССИИ ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ.	Павильон № 3 секция № 7
-	7 АПРЕЛЯ, ЧЕТВЕРГ	-
07:00 – 16:00	СОРЕВНОВАНИЯ УЧАСТНИКОВ VIII ЧЕМПИОНАТА РОССИИ ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ.	Павильон № 3 секция № 7
10.00 – 16.00	Молодежный краевой чемпионат профессионального мастерства по профессии «Кондитер» среди учащихся СПО.	Павильон № 3 секция № 7
17:00 – 18:00	Церемония награждения. Краевого конкурса профессионального мастерства по профессии «Кондитер»	Выставочный холл
10.00 – 17.00	ПОКАЗАТЕЛЬНЫЕ ВЫПЕЧКИ И МАСТЕР-КЛАССЫ	Павильон № 3 секция № 7
10.00 – 13.00	МАСТЕР - КЛАСС «Австрийские ремесленные хлеба холодного ночного брожения. Сдобные изделия» Ведут специалисты ООО «Пфанл Бакмиттель» г. Москва ген. директор компании Вадим Багирян, технолог СХЦ Орлова Татьяна	Павильон № 3 секция № 7
14.00 – 17.00	Мастер-класс по приготовлению и разделке сдобных изделий, приготовлению зефирного покрытия и декорированию выпечных и кондитерских изделий. Сохранение свежести х/б изделий. Дегустация. Ведущий технолог Ильина Алена BAKELS Group г. Новосибирск	Павильон № 3 секция № 7
-	8 АПРЕЛЯ, ПЯТНИЦА	-
07:00 – 16:00	СОРЕВНОВАНИЯ УЧАСТНИКОВ VIII ЧЕМПИОНАТА РОССИИ ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ.	Павильон № 3 секция № 7
10:00 – 16:00	XIII ЧЕМПИОНАТ «ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР СИБИРИ»	Павильон № 3 секция № 7
10.00 – 17.00	ПОКАЗАТЕЛЬНЫЕ ВЫПЕЧКИ И МАСТЕР-КЛАССЫ	Павильон № 3 секция № 7
10.00 – 13.00	1 часть Сессия о тенденциях потребительского рынка хлебобулочных изделий: «Самое время ставить новые цели, менять старые привычки и пробовать новые вещи». Рынок ХБИ в России. Чего ждать от 2021? Потребительские и технологические тренды: - Заварные хлеба – тренд с высокой маржинальностью; - Абсолютная мягкость – путь к сердцу потребителя; - Натуральные закваски – настоящее мирового хлебопечения; - Нестандартные решения в период выхода из кризиса. Дегустация. Ведущий сессии - технолог компании Lesaffre ООО «Саф-Нева» г. С.-Петербург. Владислав Педан	Павильон № 3 секция № 7





	<p>2 часть Виды формовки и разделки хлебобулочных изделий из сдобного дрожжевого теста.</p> <p>Ведущие специалисты кафедры технологии х/п, кондитерского и макаронного производств Красноярского аграрного университета. Непомнящих Е.Н., Гречишникова Н.А.</p>	
14.00 – 17.00	<p>МАСТЕР – КЛАСС «Живая Рожь: рустикальные хлеба»</p> <p>Хлеб «Живая Рожь», хлеб с изюмом на заварном полуфабрикате с добавлением осолодованного пророщенного зерна. Пасхальная выпечка на заквасках. Ведущие специалисты компании ООО «Эйва-Про» г. С.-Петербург: технолог-демонстратор Орлова Татьяна технолог СХЦ г. Красноярск</p>	Павильон № 3 секция № 7
17.00 – 18.00	<p>Церемония награждения участников XIII ЧЕМПИОНАТ «ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР СИБИРИ»</p>	Выставочный холл
-	9 АПРЕЛЯ, ПЯТНИЦА	-
07:00 – 16:00	<p>СОРЕВНОВАНИЯ УЧАСТНИКОВ VIII ЧЕМПИОНАТА РОССИИ ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ.</p>	Павильон № 3 секция № 7
10.00 – 15.00	<p>Краевой чемпионат профессионального мастерства по профессии «Повар» среди учащихся СПО Красноярского края.</p>	Павильон № 3 секция № 7
10.00 – 14.00	<p>ПОКАЗАТЕЛЬНЫЕ ВЫПЕЧКИ И МАСТЕР-КЛАССЫ</p>	Павильон № 3 секция № 7
10.00 – 12.00	<p>Мастер-класс «Вафельные цветы»</p> <p>От председателя кондитерского жюри Сучковой Е.М. гл. технолога «Школы Шоколада» г. Москва Сучковой Е.М. (золотого и серебряного призера Международных и Российских чемпионатов по кондитерскому искусству в Эрфурте, Париже, Москве).</p>	Павильон № 3 секция № 7
12.00 – 14.00	<p>Мастер-класс по приготовлению слоеных изделий.</p> <p>Демонстрация процесса приготовления слоеного теста ручным и механическим способом, преимущества и недостатки каждого способа. Ведущий технолог BAKELS Group г. Новосибирск Ильина Алена.</p>	Павильон № 3 секция № 7
16:00 – 17:00	<p>Церемония награждения. Краевого конкурса профессионального мастерства по профессии «Повар»</p>	Выставочный холл
Время уточняется	<p>Церемония награждения участников соревнований: VIII ЧЕМПИОНАТА РОССИИ ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ.</p>	Гранд Холл «Сибирь» Центральный зал





МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ
ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ
«СИБИРСКИЙ ФОРУМ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ»
7 - 10 АПРЕЛЯ 2021 г.

ОРГАНИЗАТОРЫ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ТОРГОВЛИ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
«СИБИРСКАЯ АССОЦИАЦИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»
ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ «КРАСНОЯРСКАЯ ЯРМАРКА»



ПАРТНЕРЫ

XVII СИБИРСКИЙ ФОРУМ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ
VIII ОТКРЫТЫЙ ЧЕМПИОНАТ РОССИИ ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ

Партнеры и спонсоры:

- Саф-Нева (Специальный партнер)
- YARFOOD technology (Специальный технический партнер)
- СИБИРСКИЙ ХЛЕБ (Специальный сырьевой партнер)
- ЦАРЬ ИВА (Специальный сырьевой партнер)
- СЫРЬЕВЫЙ ПАРТНЕР (Сырьевой партнер)
- DEBAG GLOBAL BAKING TECHNOLOGY (Генеральный технический партнер)
- ПЕКАРНЯ (Информационный партнер)
- СИБИРЬ (Полномочный выставочно-сервисный центр)
- СОМФАНТ ГРУП (Специальный сырьевой партнер)
- ПЕКАРНЯ (Информационный партнер)
- КРАСЕРВИС (Специальный партнер)
- LESAFFRE (Стратегический партнер)
- Крассервис (Специальный партнер)

**КОЛИЧЕСТВО МЕСТ НА ВСЕ МЕРОПРИЯТИЯ ОГРАНИЧЕНО, НЕОБХОДИМА
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ РЕГИСТРАЦИЯ!**

Форма заявки на участие в семинаре, мастер-классе

Ф.И.О. полностью _____

Должность _____

Место работы _____

Контактный телефон, e-mail _____

Номер/Название семинара/мастер-класса/Дата _____

Заявки отправлять на e-mail: krassag@mail.ru

По вопросам участия и сотрудничества обращаться:

Оргкомитет «Сибирская Ассоциация Гостеприимства»

660041, Красноярск, Курчатова, 1а Тел/факс: +7 (391) 246-35-45, e-mail: krassag@mail.ru,

gostepriimstvo@gmail.com

