



## Национальная ассоциация отелей и ресторанов «Академия Гостеприимства»

199004, г. Санкт-Петербург, 9-ая линия В.О., д. 34, БЦ «Magnus», оф. 612  
www.Nha.ru, proHoReCa.ru, aRestOtel.ru

### Приглашение

*Национальная ассоциация отелей и ресторанов «Академия Гостеприимства»  
имеет честь пригласить Вас*

### **28 апреля 2015 года на Продуктовый салон и презентационно-дегустационный корт «Продукты в зоне доступа»**

*для директоров и шеф-поваров ресторанов, ресторанов отелей, кафе, который  
состоится в рамках весенней академической бизнес-сессии*

**Место проведения:** 5\* отель **Sokos Hotel Palace Bridge**, Конференц-зал  
Адрес: Санкт-Петербург, Биржевой переулок, дом 4.

**Начало регистрации** гостей Продуктового салона - 10:00.  
Окончание мероприятия - 15.00.

#### **В программе:**

- 10:00-11:00** - **Регистрация участников Салона. Кофе-брейк**
- 10:00-11:00** - Знакомство с экспозициями компаний-поставщиков сектора HoReCa - **work shop**
- 11:00-13:00** - **Круглый стол по продуктовым линиям.**
- 13:00-15:00** - Презентационно-дегустационный корт и показательные выступления отечественных и зарубежных шеф-поваров

#### **Презентационно-дегустационный корт проводят:**

**Фери Серж** (Франция) – главный шеф-повар отеля 5\* «Астория», член Правления и главный шеф-консультант Академии Гостеприимства, Председатель Экспертной Продуктовой Коллегии Академии Гостеприимства, Председатель жюри международных соревнований шеф-поваров стран Балтийского моря на Кубок «Балтийская Кулинарная Звезда», член международной Гильдии Гастрономов «Chaine des Rotisseurs».

**Линдберг Кеннет** (Финляндия) - бренд-шеф ресторанов Sokos Hotel Palace Bridge, шеф-консультант Академии Гостеприимства, член жюри международных соревнований шеф-поваров стран Балтийского моря на Кубок «Балтийская Кулинарная Звезда», член международной Гильдии Гастрономов «Chaine des Rotisseurs»;

**Акбашев Зиннат** – бренд-шеф ресторанов «Ferma» и «Le Boat»; шеф-консультант и ведущий Высших Кулинарных Курсов Академии Гостеприимства; победитель международных конкурсов «Драгоценные блюда Санкт-Петербурга»; ведущий мастер-классов на выставке Gastro (Хельсинки); дипломант соревнований шеф-поваров стран Балтийского моря на Кубок «Балтийская Кулинарная Звезда».

**Денисов Александр** - шеф повар отеля 4\*«Кроун Плаза Аэропорт», шеф-консультант Академии Гостеприимства, обладатель Гран-При международных соревнований шеф-поваров стран Балтийского моря на Кубок «Балтийская Кулинарная Звезда-2013», член сборной команды России в статусе менеджера.

**Гребенчиков Артем** – шеф-повар ресторана «Эрарта»; шеф-консультант Академии Гостеприимства; член сборной команды России международных соревнований шеф-поваров стран Балтийского моря на Кубок «Балтийская Кулинарная Звезда».

**Иванов Алексей** – директор и шеф-повар ресторана «Атриум», шеф-консультант Академии Гостеприимства;

**Толмачев Петр** – шеф-повар загородного ресторана «Матрешки», призер Конкурса по кулинарному искусству Ленинградской области «Созвездие Ладоги»; шеф-консультант Академии Гостеприимства

**Подача заявок** на мероприятие проводится до **26 апреля 2015 года** по телефону или e-mail:  
телефоны: **+ 7 (812) 321 89 99, + 7 (812) 323 99 88**, e-mail: **3218999@mail.ru**

Все расходы по проведению мероприятия берет на себя Академия Гостеприимства.

С уважением, президент НАОР «Академия Гостеприимства»

Н.Щербаков