

20-24
апреля
2019

Крым и Севастополь - территория устойчивого развития сферы гостеприимства

НоReCa 2019: Повышение профессионального мастерства по 10 профессиям

Бизнес-форум

Воркшоп

г. Севастополь

Aquamarine Resort&SPA

Федерация рестораторов и отельеров России
Совет по профессиональным квалификациям в сфере гостеприимства
Министерство курортов и туризма Республики Крым
Управление развития туристической индустрии г. Севастополя
ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения Роспотребнадзора» г. Москва
Институт менеджмента и экономики г. Санкт-Петербург
Московский государственный институт индустрии туризма им. Ю. А. Сенкевича

**БИЗНЕС-ФОРУМ «КРЫМ И СЕВАСТОПОЛЬ –
ТЕРРИТОРИЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ
СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

**Воркшоп «HoReCa 2019. Повышение профессионального
мастерства по 10 профессиям»**

20-24 апреля 2019
г. Севастополь, Курортный комплекс
«Aquamarine Resort & SPA»

Участники бизнес-форума и воркшопа:

Профессиональное и бизнес сообщество в сфере гостеприимства, рестораторы и отельеры республики Крым и г. Севастополя, представители индустрии HoReCa, работники сферы туризма, исполнительные органы, реализующие региональную государственную политику в сфере туризма, руководители предприятий социального питания, учебные заведения ВО и СПО, реализующие образовательные программы УГСН 43.00.00 Сервис и туризм.

Миссия форума:

Развитие сферы гостеприимства в регионах Российской Федерации – зонах стратегического развития туризма.

Цели и задачи форума и воркшопа:

Развитие внутреннего туризма в регионе. Внедрение мировых стандартов качества и безопасности продукции и услуг в «высокий сезон» туристического обслуживания в целях устойчивого развития туристских территорий. Повышение профессионального мастерства работников сферы гостеприимства региона.

Идея проекта для бизнеса

Консолидирующая площадка работы ведущих специалистов сферы гостеприимства и туризма по различным направлениям.

Образовательная идеология

Воркшоп – это инновационный агрегатор, бизнес-генератор и бизнес-инкубатор для формирования профессиональных компетенций работников сферы гостеприимства республики Крым и г. Севастополя.

Проект реализуется при поддержке бизнес-сообщества и общественных организаций



Организатор



АРХИТЕКТУРА ПРОГРАММЫ ФОРУМА

22 апреля 2019 г.

1. Общая повестка #general

К участию приглашены:

Приветствие:

Бухаров Игорь Олегович – президент Федерации рестораторов и отельеров России

Черепов Виктор Михайлович – исполнительный вице-президент Российского союза промышленников и предпринимателей

Волченко Вадим Александрович министр курортов и туризма Республики Крым

Юрлов Михаил Николаевич начальник управления развития туристической индустрии г. Севастополя

Горбатов Вячеслав Иванович – председатель севастопольского регионального отделения работодателей союз промышленников и предпринимателей.

Лебедев Павел Валентинович – президент Региональной общественной организации «Фонд социально-экономического развития Севастополя», заместитель Председателя Севастопольского регионального отделения РСПШ, вице-президент РСПШ, Курортный комплекс «Aquamarine Resort & SPA»

Пленарная часть с докладами:

Модератор Большакова Татьяна – руководитель проекта «В Крым с вилкой и штопором»

Прасов Вадим Викторович – вице-президент Федерации рестораторов и отельеров, генеральный директор «Альянс Отель Менеджмент»

Ушанов Юрий Васильевич – заместитель президента Федерации рестораторов и отельеров России, председатель центрального экспертного совета, Заместитель председателя Совета по профессиональным квалификациям сферы гостеприимства

Симкалова Людмила Михайловна – главный врач, ФБУЗ «Центр гигиенического, образования населения Роспотребнадзора» г. Москва

Ольга Владимировна Пасько – заведующий кафедрой гостиничного и ресторанного дела Московского государственного института индустрии туризма им. Ю.А. Сенкевича, директор Независимого центра сертификации и экспертизы «ХорекаЭкспертГрупп», доктор технических наук, профессор.

22 апреля с 10.30 до 14 часов. Тайминг пленарной сессии		
9:00-10.30	Регистрация участников, приветственный кофе, мастер-класс Дмитрия Табакова, демонстрация профессионального мастерства – показательный экзамен по профессии бариста и бармен	
10.30-10.35	Приветственное слово Бухарова Игоря Олеговича от Федерации рестораторов и отельеров России	
10.35-10.40	Приветствие Черепова Виктора Михайловича от Российского союза промышленников и предпринимателей	
10.40-10.45	Приветственное слово Волченко Вадим Александрович министра курортов и туризма Республики Крым	
10.45-10.50	Приветствие Юрлова Михаила Николаевича начальника управления развития туристической индустрии г. Севастополя	
10.50-10.55	Приветственное слово Лебедева Павла Валентинович от Курортного комплексу «Aquamarine Resort & SPA»	
10.55-11.00	Приветственное слово Преутеско Светланы Геннадиевны директора ИМЭК организатора Бизнес-Форума	
Докладчик		Тема доклада
11.00 – 11.30	Вадим Викторович Прасов Вице-президент Федерации Рестораторов и Отельеров Управляющий партнер «Альянс Отель Менеджмент»	Проблемы и перспективы развития сферы гостеприимства. Классификация средств размещения. К чему готовиться?
11.30-12.00	Юрий Васильевич Ушанов Вице-президент Федерации рестораторов и отельеров	Синхронизация требований профессиональных сообществ к программам подготовки. Профстандарты. Независимая оценка квалификации в сфере гостеприимства.
12:00-12.30	Людмила Михайловна Симкалова Главный врач. ФБУЗ «Центр гигиенического, образования населения Роспотребнадзора»	Роспотребнадзор и сфера гостеприимства – горячие точки существования. Профилактика нарушений обязательных требований в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.
12:30 - 13:00	Ольга Владимировна Пасько заведующий кафедрой гостиничного и ресторанного дела Московского государственного института индустрии туризма им. Ю.А. Сенкевича, директор Независимого центра сертификации и экспертизы «ХорекаЭкспертГрупп», доктор технических наук, профессор	Синергизм реалий и законодательных требований в сфере HoReCa. Пищевая безопасность сферы гостеприимства.
13.00-13.15	Свободный микрофон. Вопросы. Ответы.	
13:15 - 13:30	Подведение итогов форума. Формирование резолюции.	
13.30-13.50	Подведение итогов квалификационного экзамена. Награждение барменов и бариста.	
13.50-14.00	Завершение работы выставочных площадок	

2. Обучающие треки ФОРУМА #

1. Бариста

Тренинг-площадка Бар. Программа «Бариста».

2. Бармен

Тренинг-площадка Бар. Программа «Бармен»

3. Сомелье

Тренинг-площадка Бар. Винная карта сезон 2019

Тренинг-площадка Бар. Мастер-класс «Безупречный сервис вина»

4. Официант

Тренинг-площадка Бар. Программа «Официант мастер высокого сервиса»

5. Горничная

Тренинг-площадка Гостиничный номер «Хаускипинг: высший пилотаж»

6. Администратор СПиР

Тренинг-площадка СПиР «Изучаем операционные стандарты и прокачиваем компетенции для безупречного сервиса»

7. Шеф-повар

Тренинг-площадка Ресторан Мастер-класс Авторская кухня с Дмитрием Табаковым

Тренинг-площадка Ресторан «Управление и оптимизация расходов на организацию шведского стола»

8. Управляющий отелем

Лекторий 2. Мастер-класс от Вадима Прасова. Самая эффективная оптимизация затрат в отеле.

Лекторий 2. Авторская программа «Открытие мини-отеля с нуля» Татьяна Лазарева.

9. Парильщик русской бани

Лекторий 3. Тренинг «Русская баня как новый/старый тренд в развитии туризма России»

Тренинг-площадка Баня. Мастер-класс банщика-парильщика по парению в русской бане.

10. Аудитор системы менеджмента качества на основе принципов ХАССП.

Лекторий 1. Тренинг-проект «Внедряем ХАССП на предприятии сферы HoReCa»

Расписание 20 апреля суббота

ЗАНЯТИЕ	КОД	ДЕНЬ	РАСПОЛОЖЕНИЕ	ВРЕМЯ НАЧАЛА	ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ
Бариста. Евгений Котов	БАРИСТА	СУББОТА	Тренинг-площадка БАР	10:00	13:30
Бариста. Евгений Котов	БАРИСТА	СУББОТА	Тренинг-площадка БАР	14:00	18:00

21 апреля воскресенье

ЗАНЯТИЕ	КОД	ДЕНЬ	РАСПОЛОЖЕНИЕ	ВРЕМЯ НАЧАЛА	ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ
Бармен. Евгений Котов	БАРМЕН	ВОСКРЕСЕНЬЕ	Тренинг-площадка БАР	10:00	13:30
Бармен. Евгений Котов	БАРМЕН	ВОСКРЕСЕНЬЕ	Тренинг-площадка БАР	14:00	18:00

22 апреля понедельник

ЗАНЯТИЕ	КОД	ДЕНЬ	РАСПОЛОЖЕНИЕ	ВРЕМЯ НАЧАЛА	ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ
Внедряем ХАССП на предприятии сферы HoReCa	ХАССП	ПОНЕДЕЛЬНИК	ЛЕКТОРИЙ 1	15:00	18:00
КОНФЕРЕНЦИЯ	КОНФЕРЕНЦИЯ	ПОНЕДЕЛЬНИК	БОЛЬШОЙ ЗАЛ	9:00	14:00
Шеф авторская кухня. Дмитрий Табаков	Шеф авторская кухня	ПОНЕДЕЛЬНИК	Тренинг- площадка Ресторан	15:00	18:00
Вадим Прасов. Самая эффективная оптимизация затрат в отеле	Прасов	ПОНЕДЕЛЬНИК	ЛЕКТОРИЙ 2	15:00	18:00
Русская баня как новый/старый тренд в развитии туризма России. Геннадий Бартухин	Тренинг баня	ПОНЕДЕЛЬНИК	ЛЕКТОРИЙ 3	15:00	18:00
Мастер-класс банщика- парильщика по парению в русской бане. Геннадий Бартухин	Мастер- класс по парению	ПОНЕДЕЛЬНИК	Тренинг- площадка БАНЯ	18:00	22:00
Сомелье. Продающая винная карта. Татьяна Большакова	Карта Вин	ПОНЕДЕЛЬНИК	Тренинг- площадка БАР	15:00	16:00
Мастер-класс Безупречный сервис вина. Павел Кнышенко	Сервис вина	ПОНЕДЕЛЬНИК	Тренинг- площадка БАР	16:00	18:00

23 апреля вторник

ЗАНЯТИЕ	КОД	ДЕНЬ	РАСПОЛОЖЕНИЕ	ВРЕМЯ НАЧАЛА	ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ
Внедряем ХАССП на предприятии сферы HoReCa. Ольга Пасько	ХАССП	ВТОРНИК	ЛЕКТОРИЙ 1	10:00	13:30
Внедряем ХАССП на предприятии сферы HoReCa. Ольга Пасько	ХАССП	ВТОРНИК	ЛЕКТОРИЙ 1	14:00	18:00
ОФИЦИАНТ. Вера Васильева	ОФИЦИАНТ	ВТОРНИК	Тренинг-площадка БАР	10:00	13:30
ОФИЦИАНТ. Вера Васильева	ОФИЦИАНТ	ВТОРНИК	Тренинг-площадка БАР	14:00	18:00
Хаускпинг: высший пилотаж. Татьяна Юдина	ГОРНИЧНАЯ	ВТОРНИК	Тренинг-площадка ГОСТИНИЧНЫЙ НОМЕР	10:00	13:30
Хаускпинг: высший пилотаж. Татьяна Юдина	ГОРНИЧНАЯ	ВТОРНИК	Тренинг-площадка ГОСТИНИЧНЫЙ НОМЕР	14:00	18:00
Изучаем операционные стандарты и прокачиваем компетенции для безупречного сервиса. Кира Забродская	АДМИНИСТРАТОР СПиР	ВТОРНИК	Тренинг-площадка СПиР	10:00	13:30
Изучаем операционные стандарты и прокачиваем компетенции для безупречного сервиса. Кира Забродская	АДМИНИСТРАТОР СПиР	ВТОРНИК	Тренинг-площадка СПиР	14:00	18:00
Управление и оптимизация шведского стола. Артем Колотий	Шеф шведка	ВТОРНИК	Тренинг-площадка Ресторан	10:00	13:30
Управление и оптимизация шведского стола. Артем Колотий	Шеф шведка	ВТОРНИК	Тренинг-площадка Ресторан	14:00	18:00
Открытие мини-отеля с нуля. Татьяна Лазарева	Мини-отель с нуля	ВТОРНИК	ЛЕКТОРИЙ 2	10:00	13:30
Открытие мини-отеля с нуля. Татьяна Лазарева	Мини-отель с нуля	ВТОРНИК	ЛЕКТОРИЙ 2	14:00	18:00

24 апреля среда

ЗАНЯТИЕ	КОД	ДЕНЬ	РАСПОЛОЖЕНИЕ	ВРЕМЯ НАЧАЛА	ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ
ХАССП	ХАССП	СРЕДА	ЛЕКТОРИЙ 1	10:00	13:30
Экзамены Официант. Сомелье	Экз.Бар	СРЕДА	Тренинг- площадка БАР	14:00	16:00
Экзамены Горничная.	Экз.Отель	СРЕДА	Тренинг- площадка ГОСТИНИЧНЫЙ НОМЕР	10:00	12:00
Экзамены Администратор СПиР	Экз. Отель	СРЕДА	Тренинг- площадка СПиР	10:00	12:00
Экзамены шеф. Экзамен по ХАССП	Экз. Ресторан	СРЕДА	Тренинг- площадка Ресторан	14:00	16:00
Вручение квалификацион- ных документов	Награждение и фуршет	СРЕДА	БОЛЬШОЙ ЗАЛ	16:00	18:00

3. Демонстрация профессионального мастерства/квалификационные экзамены

22 апреля 9.00 – 9.30 Мастер-класс бренд-шефа концептуального ресторана WhiskyRooms, бренд-шефа (г. Москва) **Дмитрия Табакова** – Члена национальной гильдии шеф-поваров России. Коротко о Дмитрии: Победитель и золотой призер Всероссийского кулинарного чемпионата Chef a la Ruse 2015 и 2014г. Трижды завоевал «золото» на чемпионате России по кулинарии и сервису Серебряный призер кулинарного кубка мира в Люксембурге в индивидуальных соревнованиях 2014г. Участник кулинарных теле шоу «Время обедать!» на Первом, «Кулинарного поединка» и «Еда без правил» на НТВ. Владеет секретами более 15 кухонь разных народов мира.

22 апреля 9.00 - 10.00 Открытый квалификационный экзамен барменов и бариста.

24 апреля 10.00 - 18.00 квалификационные экзамены: официант, сомелье, горничная, администратор СПиР, шеф, аудитор ХАССП.

4. Партнерские мероприятия #

9.00-14.00	Работа выставочной зоны компаний-поставщиков сферы HoReCa
9.00-10.30	Презентация оборудования компании Pest Control Group
9.00-10.30	Презентация компании Юлиус Майнл
9.00-10.30	Презентация площадки компании ЮГ Сервис (Эколаб)
9.00-10.30	Презентация площадки Национального банного объединения
9.00-10.30	Презентация профессионального инвентаря и винной посуды «Шеф&Сомелье»