

PROGRAM GASTRO TOUR 2013 - ČTVRTEK 7. 2. 2013

CREATIVE CULINARY JIPA CZ koncept

- 12,00 - 14,00 **Kreativita chutí a forem v moderní gastronomii**
koncept efektivního sezonního provozu, atraktivita steakových úprav bílých mas
otevřený kurs pro 4 osoby
RIEBER&SON CHEF CLUB, Lukáš Limprecht,
- 14,00 - 16,00 **Vaříme ekonomicky z kvalitních surovin**
využití netradičních částí hovězího masa
kulinářská prezentace s přednáškou
BIDVEST, Bc. Marek Svoboda
- 16,00 - 17,30 **TOTAL LOKAL - koncept farmářské gastronomie** Grand Hotelu Zvon, České Budějovice
placená kulinářská exhibice
Grand Hotel Zvon, Jan Havel

INTERGAST koncept

- 10,00 – 18,00 **Multifunkce v praxi**
ukázky využití moderních gastrotechnologií, případová řešení provozu

HOTREQ FÓRUM

- 12,00 - 14,00 **Gastronomie jako marketingový nástroj**
kulatý stůl s diskusí a případová řešení provozu
panelisté Bc. Miroslav Kubec, Roman Paulus, Jaroslav Vaculka, Ing. Petr Šalda
- Moderní hotelová snídaně - brána do hotelové gastronomie**
inspirace, případové studie, panelová diskuze
SAHM GASTRO, GAIA GROUP, BASYS
- Zaměřeno na lokální suroviny**
med v gastronomii, nové gastronomické inspirace pro kreativitu nabídky
Český svaz včelařů
- Farmářská snídaně**
případová studie s degustací
Grand Hotel Zvon, České Budějovice
- Frontcooking - pozitiva i rizika provozu**
přednáška s diskusí
ATREA
- 14,00 - 15,00 **Šetříme a investujeme na pravých místech**
- Kontroloing nápojů v zátěžovém provozu** - bary, kluby, rychlé a sezónní občerstvení
případová studie, diskuze
NEKTAR NATURA, VECTRON
- Pokladna jako marketingový nástroj**
prezentace s ukázkami, náměty a tipy, diskuze
BONVITO/VECTRON
- 15,00 – 16,00 Tisková konference s degustací na téma **SLOW FOOD - FAST FOOD**
TOTAL LOKAL - Koncept farmářské gastronomie v případové studii
Grandhotel Zvon České Budějovice

CAFÉ & PATISSERIE

- 11,00 - 12,30 **Čokoládové speciality - tabulkové čokolády**
odborný seminář
Marcin Pazdior, Polsko, BARRY CALLEBAUT
- Multifunkční zařízení v cukrárenství**
ukázka multifunkční technologie
GOZ GASTRO
- 13,00 - 14,00 **Od robusty k arabice**
seminář s řízenou degustací vybraných druhů kávy
Petr Košťál, COFFE SOURCE
- 14,30 - 16,00 **Trendy ve zmrzlinářství**
ukázkový seminář s degustací
FRUITISIMO
- Multifunkční zařízení v cukrárenství**
ukázka efektivního využití multifunkční technologie
GOZ GASTRO
- 16,00 – 17,00 **Čokoládové speciality**
ukázkový seminář s degustací
Geert Goossenaerts, Passion Chocolate

PROGRAM GASTRO TOUR 2013 - PÁTEK 8. 2. 2013

CREATIVE CULINARY

JIPA CZ KONCEPT

- 11,00 - 12,30 **Vaříme ekonomicky z kvalitních surovin**
kulinářská prezentace s degustací, **využití netradičních částí hovězího masa**
BIDVEST, Bc. Marek Svoboda
- 13,30 - 15,00 **Kreativní staročeská kuchyně**
Prémiová konvenience - dalším členem kuchařského týmu
otevřený kurs pro 4 osoby
RIEBER&SON CHEF CLUB, Roman Sejval
- Pokladna jako marketingový nástroj**
prezentace s ukázkami, náměty a tipy, diskuse
BONVITO/VECTRON
- 15,30 - 17,00 **Netradičně z hovězího masa**
placená kuchařská exhibice
BIDVEST - Bc. Marek Svoboda

INTERGAST KONCEPT

- 10,00 - 18,00 **Multifunkce v praxi**
ukázky využití moderních gastrotechnologií, případová řešení provozu

HOTREQ FÓRUM

- 9,30 - 10,00 **SLAVNOSTNÍ ZAHÁJENÍ GOURMET TEAM CHALLENGE**
Hotreq Design Fórum
- 12,00 - 13,30 **Připravme se na seniorskou klientelu**
případová studie, panelová diskuze
design koncept pro stravování v lázeňství a v zařízeních sociální péče
SAHM GASTRO, Ing. Hynek, NEKTAR NATURA, A. Januškovski
- Design koncept pro stravování v lázeňství a v zařízeních sociální péče**
Distribuce jídla v účelovém stravování
BLANCO, Radko Bukovský
- Design marketing** - přidaná hodnota hotelových a restauračních služeb
představení konceptu
Imperial Design Forum, Hotel Imperial Karlovy Vary
- 14,00 - 16,00 **MONDO CONCEPT - interiér dle typologie zákazníka**
přesná definice klienta cestou k vyšší obsazenosti hotelových pokojů
inspirační seminář
VLANAD INTERIERY, Miloslava Nádvorníková
- Hudba a vůně v interiéru - další synergický zážitek ke spokojenosti hosta**
představení konceptu
BASYS, GAIA GROUP, A. Štibinger
- Trendový design v gastronomii**
případová studie s degustací
SAHM GASTRO, Ing. Hynek, BUKASCHOOL MOST- Ing. Roman Sejval,
- 16,00 - 18,00 **Slavnostní vyhlášení cukrářské soutěže CALLEBAUT CUP 2013**

CAFÉ & PATISSERIE & TEA

- 10,30 - 10,45 rozlosování soutěže CALLEBAUT CUP 2013, zahájení soutěže
11,00 - 13,00 I. kolo CALLEBAUT CUP 2013
13,15 - 15,15 II. kolo CALLEBAUT CUP 2013
Barry Callebaut
- 11,00 - 13,00 **Od temperace čokolády po čokoládové speciality**
seminář pro učitele odborného výcviku
ALMECO, Marcin Pazdiar, Polsko
- 13,00 - 14,00 **Zmrzlina - trendy chutí a forem**
seminář pro učitele odborného výcviku
FRUITISIMO, M. Tulisová, ALMECO, M. Tulisová
- Multifunkce v cukrárenství**
ukázka multifunkční technologie
GOZ GASTRO, Bc. Kašpar
- 14,00 - 15,30 **Čajomírova škola čaje - čaj, utajený gastronomický potenciál**
otevřený seminář s degustací
Čajomír, Jaromír Horák
- Čajové trendy v profesionální gastronomii**
otevřený seminář s degustací
SAHM GASTRO, Ing. Jiří Hynek
- 15,30 - 16,30 **Od robusty k arabice**
COFFEE SOURCE, Petr Košťál

PROGRAM GASTRO TOUR 2013 - SOBOTA 9. 2. 2013

CREATIVE CULINARY

JIPA CZ KONCEPT

- 11,00 - 12,30 **WACS BOARD MENU**
Prémiová konvence - dalším členem kuchařského týmu
představení slavnostního menu Jana Pýchy pro zástupce světových kuchařských spolků
otevřený kurs pro 4 os.
RIEBER&SON CHEF CLUB, Jan Pýcha
- 12,30 – 13,30 **Živý oheň v profesionální kuchyni**
profesionální grilovací koncept GREEN EG
- 13,30 - 14,30 **Barevný svět neobyčejně obyčejných chuťových kombinací**
představení konceptu restaurace Amade
otevřený kurz pro 4 os. pod vedením předního kuchaře, placená kulinářská exhibice
AMADE RESTAURANT, Radek Šubrt, porotce soutěže MASTER CHEF
- 15,00 - 17,00 **SLAVNOSTNÍ VYHLÁŠENÍ GOURMET TEAM**
III. ročník Gourmet Team Challenge 2013 a soutěže Cukrář České republiky 2013

SLAVNOSTNÍ VYHLÁŠENÍ VÝSLEDKŮ TOP CARVING TRIATLON

INTERGAST KONCEPT

- 09,00 – 18,00 **Multifunkce v praxi**
ukázky využití moderních gastrotechnologií, případová řešení provozu
- 14,00 -15,30 **České avantgardní maličkosti**
prvky molekulární gastronomie v české klasice, placená kulinářská exhibice
Tomáš Konopka, manažer seniorského národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů ČR

HOTREQ FÓRUM

- 11,00 - 12,30 **Gastro turistika** - kolektivní regionální aktivity na podporu hotelového a gastronomického podnikání,
provázání turistických a gastronomických služeb
RNDr. Miroslav Vidlák, otevřený seminář

Církevní turistika
PhDr. Jaroslav Holoubek
- 12,30 - 14,00 **Sociální podnikání v gastronomii**
- 14,00 - 16,00 **Jíme všemi smysly - žhavé trendy v prostírání pro rok 2013**
otevřený kurz skládání prostírání a sezónní dekorace stolů
SAHM GASTRO, Ing. Hynek, DUNI
- 16,00 - 17,30 **Kaleidoskop pivních druhů**
Přednáška s degustací
Českomoravský svaz minipivovarů, Ing. Jan Šuráň
Řízená degustace pivních speciálů
PRIMATOR - Pivovar Náchod

Rychlá obsluha = zvýšený obrat na židli v restauracích s širokou nabídkou piv
Pokladna jako marketingový nástroj – BONVITO
VECTRON. T. Šafránek

CAFÉ & PATISSERIE

- 10,00 - 11,00 **Trendy míchaných kavárenských nápojů, design pro míchané kavárenské nápoje**
otevřený seminář s degustací
ALMECO, Zdenek Javorský
- 12,00 - 13,30 **Čajomírova škola čaje - čaj, utajený gastronomický potenciál**
otevřený seminář s degustací
Čajomír, Jaromír Horák
- 15,30 - 17,00 **Čokoládové speciality**
ukázkový seminář s degustací
Geert Goossenaerts, Passion Chocolate

Využití multifunkcí v cukrárenství
GOZ GASTRO, Bc. Kašpar

Grappa a čokoláda
prémiová degustace
Bevande, Ing. Kaška

PROGRAM GASTRO TOUR 2013 - NEDĚLE 10. 2. 2013

CREATIVE CULINARY JIPA CZ KONCEPT

- 11,00 - 12,30 **Tajemství středomořské kuchyně - kouzlo kvalitních surovin**
otevřený kurs pro 4 os., představení restaurace Buschchetto
RIEBER&SON CHEF CLUB, Martin Bušek
- 13,00 – 14,00 **Sladká tečka na závěr**
Studentský projekt - inspirace pro tříhodové menu - restaurační a kavárenské dezerty
1. Soukromá hotelová škola v Praze 8
- 14,00 -15,30 **České avantgardní maličkosti - prvky molekulární gastronomie v české klasice**
placená kulinářská exhibice
Tomáš Konopka, manažer seniorského národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů ČR

INTERGAST KONCEPT

- 09,00 – 18,00 **Multifunkce v praxi**
ukázky využití moderních gastrotechnologií, případová řešení provozu

HOTREQ FÓRUM

- 11,00 – 15,00 **ČAJOMÍR HOT TEA CUP 2013 - inspirace pro zpestření nápojové nabídky a ke zvýšení tržeb**
soutěž v přípravě teplých čajových nápojů
Jaromír Horák, Čajová škola na Kampě

CAFÉ & PATISSERIE

- 11,00 - 12,30 **Trendy míchaných kavárenských nápojů, design pro míchané kavárenské nápoje**
otevřený seminář s degustací
ALMECO, Zdenek Javorský
- ..
- 13,00 - 14,30 **Čokoládové speciality**
ukázkový seminář s degustací
Geert Goossenaerts, Passion Chocolate
- 14,30 - 15,30 **Medové pečivo a jeho dekorace**
otevřený kurz
Český svaz včelařů