**Итоги фестиваля для кондитеров Moscow Cake Show Fest – 2021**

**17-19 мая в Москве состоялся третий профессиональный форум для кондитеров, который в этом году прошел в новом формате и был ориентирован на создание сообщества кондитеров со всей страны и повышение профессиональных навыков всех, кто работает в этой индустрии. Фестиваль объединил 1000 кондитеров – от шеф-кондитеров до любителей и домохозяек, 3 площадки с ежедневными мероприятиями и 45 лучших экспертов отрасли для вдохновения и неформального общения.**

Главной миссией **Moscow Cake Show** стало развитие кондитерского искусства и бизнеса в России, создание профессионального комьюнити кондитеров с разных уголков страны, а также повышение мастерства и обучение новым техникам приготовления десертов.

С первых минут пребывания на площадке посетители смогли окунуться в кондитерскую среду: побывать на обучающих мероприятиях, познакомиться с единомышленниками и коллегами по цеху, лично поговорить с выступающими спикерами и продегустировать их кондитерские творения, а также получить подарки от партнеров.

За 3 дня фестиваля прошло более 50 образовательных мероприятий, в их числе: мастер-классы, интерактивные занятия, лекции, дегустации и конкурсы. На фестивале выступили известные спикеры, такие как **Александр Селезнев** (кондитер, автор более 20 книг, телеведущий, владелец и шеф-кондитер кондитерской Patisserie Riviera в Монако), **Саба Джанджгава** (основатель и шеф‐кондитер, популярного эклерного бутика в Австралии), **Ирина Лылова (**шеф-кондитер ресторана «CoCoCoBistro», «Cococouture» и кафе «Bio my Bio», **Елена Шрамко** (президент академии кулинарного искусства «Эксклюзив»), **Александра Овешкова** (шеф-кондитер, преподаватель курсов в школе Cake Pro), **Ольга Пениоза** (со-остнователь онлайн-школы fox-club.ru, международный консультант по кондитерскому искусству), **Майя Климина** (преподаватель кулинарной студии “Соль”), **Николай Гагарин и Артем Валентинов** (основатели бренда Gift cookies, авторы книги «Территория сладостей») и др.

Ведущие кондитеры страны передали свой опыт и знания по части новых технологий приготовления как классических, так и ресторанных «мишленовских» десертов, поделились более 30 рецептами десертов и тортов с участниками мастер-классов. В ходе лекций эксперты рассказали о трендах на 2021 год: почему ПП-десерты сейчас в ТОПе, как правильно продвигать десерты через Инстаграм, как безопасно использовать живые цветы в многоярусных тортах, как из обычного торта сделать шоу со спецэффектами и многое другое. Для тех, кто только задумался начать путь в кондитерском деле – получили ответы на вопросы «с чего начать?», «какое оборудование и техники лучше использовать?», «как найди своего клиента?» и др.

19 мая на площадке фестиваля прошел городской конкурс профессионального мастерства **«Московские мастера»** по профессии «Кондитер». Соревнования организованы Департаментом торговли и услуг, профсоюзом работников торговли, общественного питания и потребкооперации города Москвы. В конкурсе приняли участие 11 участников из каждого округа Москвы, их работы оценивало высококвалифицированное жюри.

**Победителями стали:**  
  
 **1 место – Вотинова Екатерина Николаевна,** Су-шеф кондитер, ООО «Весна», кафе «NIQA patisserie & cafe», Центральный административный округ города Москвы.

**2 место – Глинкина Анна Владимировна,** Скульптор-кондитер, ООО «Городской супермаркет», «Азбука вкуса», Северо-Восточный административный округ города Москвы.

**3 место – Влаева Анастасия Игоревна,** Кондитер, генеральный директор ООО «Деликадесса», авторское кафе «ДЕЛИКАДЕССА», Южный административный округ города Москвы.

В этом году в рамках профессиональной экспозиции компаний для кондитеров были представлены натуральные и пищевые красители, сублимированные фрукты и фруктовое пюре, инвентарь, оборудование и современная одноразовая упаковка.

Фестиваль в четвертый раз пройдет в рамках Всероссийского Саммита Гостеприимства PIR Expo с 5-8 октября 2021 года.

*Официальные партнеры выставки: “Parmalat”, “Ahmad Tea”, “Hochland Professional”, “Chocovic”, “Mona Lisa”, “DaVinchi”, “Ravifruit”, “NZMP (Fonterra)”,“Kati”,*

*“IL Bakery”,“Panda Colors”,“Smeg”,“Waterful”,“Grand Chef”,“Grand pro”,“Pastry Evolution”.*

*О проекте: https://cakeshow.ru/  
Инстаграм: https://www.instagram.com/cakeshow.moscow/?hl=ru*

*Организатор фестиваля – Всероссийский Саммит Гостеприимства PIR Expo https://www.pir.ru*