

CAKE VILLAGE

ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ

15 мая



ВАЛЕНТИНА
ЩЕРБАКОВА

10:30–12:00

Оптимизация затрат кондитерского цеха при самостоятельном производстве ингредиентов (на примере нейтрального геля)



БЕК
КАРАЕВ

15:30–16:30

Современный авторский десерт: как сформировать десертное меню для концептуальных ресторанов



АЛЕНА
ОФИЦЕРОВА

12:30–13:30

ДНК национальной кухни в десертах: откуда черпать вдохновение и как адаптировать кухню под московского гостя



ВАЛЕНТИНА
МЕРКУРЬЕВА

17:00–18:00

Необычные десерты с локальными вкусами в ресторанной подаче как точка притяжения гостей



ЮЛИЯ
ИВАНОВА

14:00–15:00

Веган брауни с пеканом, карамелью и шоколадом Callebaut NXT

16 мая



МАРГО
АРЗАМАЗОВА

10:00–11:00

Создание десертной карты под концепцию любого ресторана



ЕЛЕНА ШРАМКО

14.20-15.20

Круассан. Как на базе одного крема создать целый ассортиментный ряд



ОЛЬГА
ПЕНИОЗА

11:30–12:30

Правильное питание. Основы. Базовые ингредиенты - шоколад. Совместно с компанией "МАРР РУССИЯ"



ПЕТР ЛАПЕНКОВ

15:40–16:40

Ресторанный десерт - эффектная подача и игра вкусов. Чем еще можно удивить гостей?



ВАЛЕНТИНА
АЛЕКСАНОВА

13:00–14:00

Тарталетка. Витринные десерты: как сделать разнообразный ассортимент и правильно наладить работу цеха?



АНДРЕЙ
БОГДАНОВИЧ

17:00–18:00

Продажи десертов в ресторане: от создания легенды до работы с официантами

17 мая



ЕВГЕНИЙ
ЦЫГАНОВ

10:00–11:00

Ремесленный хлеб на закваске в ресторане: как приготовить и привлечь внимание гостей



ЕВГЕНИЯ
СЕЛИВЕРСТОВА

14.00-16.00

Заварные хлеба для русской души. Разбираемся в нюансах приготовления бородинского и ржаного



МАКСИМ
БАБИЧ

11.30-13.30

Консалтинг в пекарской сфере: как понять, что вам нужен консультант и как его выбрать. Формируем запрос правильно



ПОЛИНА АНДРИАНОВА
ИЛЬЯ МАЛЯРОВ

16:30–18:30

Хлеб на завтрак - вариации на тему. Для бранчей, завтраков в ресторане или просто кондитерской

MAIN STAGE

ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ

15 мая



МАРИНА
РОМАНОВА

10:20–11:20

Как кондитеру начать работать в премиум сегменте и повысить средний чек



ЗАЛИНА
БОРИСОВА

14:20–15:50

Скульптурированные пирожные: работа с текстурами, фруктами и шоколадом без применения молдов



ТАИСИЯ
КАМЕНСКАЯ

11:40–12:40

Моти - главный тренд этого года. Разбираемся в секретах приготовления



АЛЕКСАНДРА
БУЛГАКОВА

16:10–18:00

Техники декорирования и продажи свадебных тортов: повышаем качество и цены



ЕВГЕНИЯ
ЧЕРНОГЛАЗОВА

13:00–14:00

Непрерывный поиск и разработка новых вкусовых решений легендарного десерта макарон (*Разработано более 1000 уникальных вкусов)

16 мая



МАРИЯ
БОНДАРЕВА

10:00–11:20

Как стать лидером рынка в сфере продаж бутиковых тортов



АНТОН
ПЕГОВ

14:20–15:50

Эффектный конкурентный декор для шоколадных конфет



ЕВГЕНИЯ
ВОЛОШИНА

11:40–12:40

Антигравитационный торт: приготовление, секреты и себестоимость



АНДРЕЙ
КАНАКИН

16:20–18:00

Тарт с шоколадом Evocao



МАРИНА РОМАНОВА
ТЭОНА МКЕРВАЛИДЗЕ

13:00–14:00

Кондитерские тренды 2023 года. 5 инструментов которые позволят зарабатывать на десертах в трое больше обычного

17 мая



СЕРГЕЙ БАКРЫМОВ,
ЕВГЕНИЯ ПОРХАЧЕВА

10:00–11:00

Порционный десерт - быстро и просто



АЛЕКСАНДРА ОБЕШКОВА,
АЛЕНА АРАКЧЕЕВА

14:30–15:30

Десерт в стакане: новые веяния и нюансы приготовления



АЛЕКСАНДР ПАНКРАТЕНКОВ,
АЛЕКСАНДР БАКАНОВ

11:30–12:30

Шоколадные конфеты - палитра вкусов



ИННА
САПЕГИНА

16:00–17:30

Пластичный шоколад и кондитерский шелк. Разбираемся в нюансах



ДАРЬЯ
ГРУЗДЕВА

13:00–14:00

Пирожное с фундуком, карамелью и шоколадом Carma

LEVEL UP

ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ



15 мая



МАЙЯ
КЛИМИНА

10:30–11:30

ПП-десерты: действительно полезно или подмена понятий?



КРИСТИНА
ЖЕГУНОВА

15:00–16:00

Работа с негативом - как мастерски выводить клиента на позитив



СВЕТЛАНА
ШУБИНА

12:00–13:00

От домашней кухни в 6 м2 до открытия кофейни-кондитерской: как выйти на стабильный заработок и масштабировать бизнес



МИЛА УСТОЖАНИНА,
НАДЕЖДА АРХИПОВА,
АННА СКВОРЦОВА

16:30–18:00

Продюсер или наставник: кто и когда нужен кондитеру для выхода на новый уровень дохода и развития?



АНТОН БАРБАШОВ
ТЭОНА МКЕРВАЛИДЗЕ

13:30-14:30

Интерактивный мастер-класс с подарками по подбору и грамотной работе с упаковкой и расходным инвентарем от бренда Forgenika компании OSQ Group

16 мая



СИНИЦКИЕ МАРИНА
И МАКСИМ

10:00–11:30

Медийность для кондитера - или как попасть в телевизор. Кому и зачем это вообще нужно?



ЕВГЕНИЯ
КУРИННАЯ

15:00–16:00

Как привлечь инвестиции кондитеру. Где найти, какие виды инвестиций бывают и какие существуют подводные камни?



ВИКТОРИЯ ПРОВКИНА,
МИЛА МАКОВА

12:00–13:00

Маркетплейсы - все подводные камни и нюансы работы. Как выбрать платформу и систему работы



ЕЛЕНА
ШРАМКО

16:30–18:00

Адаптация рецептов под технологический процесс на производстве



КАТРИН
БАРЫШНИКОВА

13:30–14:30

Ассортиментная матрица - как грамотно подойти к ее составлению, чтобы ничего не упустить

17 мая



АНАСТАСИЯ
КОЛУПАНОВИЧ

10:00–11:00

"Любовный треугольник" кондитера: Художник-Исполнитель-Предприниматель. Как понять кто ты, можешь ли ты совмещать все роли, и если нет, то как быть



АНАСТАСИЯ
МАТВЕЕВА

14:30–16:00

Как делать продающие фото? Раскрою секрет успеха при минимальных вложениях!



БАЛГЫН
КУАМБЕКОВА

11:30–12:30

Кондитерские изделия Халяль - особенности приготовления и работы с продуктом



ОКСАНА
ПЕШКОВА

16:30–18:00

Как увеличить продажи в кондитерской сфере через бесплатный первый шаг и продавать каждому третьему



ВЛАДИМИР
КАГОНЯН

13:00–14:00

Эффективный ПИАР кондитера = тренды 2023 года + короткие видео. Только рабочие методы