

УЧАСТИЕ В РОЗЫГРЫШЕ
ПОДАРКОВ
НА MOSCOW CAKE SHOW 2025

28, 29 И 30 АПРЕЛЯ В 18:20
ПЛОЩАДКА ДУЭТЫ

Участвуют посетители, заполнившие анкету и получившие брелок участника (личное присутствие обязательно)

КАК ПОЛУЧИТЬ НОМЕР УЧАСТНИКА

1. При регистрации скажите, что заполнили анкету.
2. Получите фирменный брелок и билет.
3. Билет опустите в лототрон.
4. Приходите на розыгрыш с брелоком (с номером).
5. Забирайте приз при выигрыше!

- Билеты действуют все три дня.
- Выигравшие билеты не участвуют в следующих розыгрышах.
- Подарки получают только присутствующие на розыгрыше.

УДАЧИ!

ПРОБУДИТЕ ВАШЕ ВООБРАЖЕНИЕ

УЗНАЙ БОЛЬШЕ О RB2
ПОЛУЧИ РЕЦЕПТЫ
ВЫИГРАЙ ШОКОЛАД

КАРЬЕРА НАЧИНАЕТСЯ ЗДЕСЬ!

Уважаемые гости форума!

У вас есть уникальная возможность посмотреть актуальные вакансии и предложения по стажировкам от наших экспертов.

На входе в зале ТЕХНОЛОГИИ вы найдете плакат с QR-кодами. Сканируйте код, заполняйте анкету, и ваша кандидатура будет рассмотрена.

ЗВЁЗДНОЕ ЧАЕПИТИЕ

11:30-12:30 Tony Margaretti, Таисия Каменская
Беседа на тему: «Приготовление конфет и драже: от идеи до воплощения»

12:50-13:50 Светлана Шубина
Беседа на тему: «ПП-десерты, которые приносят прибыль»

14:10-15:10 Виктория Бредис
Беседа на тему: «Построение личного бренда кондитера»

15:30-16:30 Тема уточняется

16:50-18:00 Сергей Магаев
Беседа на тему: «Грамотное построение работы на кондитерском производстве»

ЗВЁЗДНОЕ ЧАЕПИТИЕ

10:30-11:30 Оксана Пешкова
Беседа на тему: «Как привлечь клиентов через соцсети»

11:50-12:50 Лана Казновская
Беседа на тему: «Как открыть кондитерскую»

13:10-14:10 Татьяна Назарова
Беседа на тему: «Как добиться успеха на мировом олимпе кондитерского искусства»

14:30-15:30 Ирина Лылова
Беседа на тему: «Ресторанные десерты. Кондитерский менеджмент»

15:50-16:50 Ольга Сивак
Беседа на тему: «Формирование личного бренда через поиск идентичности. Коучинговый подход к продвижению»

17:10-18:10 Инна Питерова
Беседа на тему: «Декорирование тортов»

ЗВЁЗДНОЕ ЧАЕПИТИЕ

10:30-11:30 Елена Железнякова
Беседа на тему: «Витринный десерт»

11:50-12:50 Алена Спирина
Беседа на тему: «Выпечка, хлеб и общая кулинария»

13:10-14:10 Тема уточняется

14:30-15:30 Артем Валентинов, Николай Гагарин
Беседа на тему: «Как открыть, продвигать и сделать успешной свою онлайн-школу»

15:50-16:50 Ирина Мошкина
Беседа на тему: «Цветочный декор. Малайзийская техника»

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЯ

ЭКСПОНЕНТЫ

№ СТЕНДА	ЭКСПОНЕНТ
2D58	AGROBAR
2D40	BARRY CALLEBAUT
2D35	BE FOODIE WITH A BOOK
2D29	CENTER PRINT
2D08	FLOWWOW SELLER
2D14	GRANDPRO. ИНТЕРЬЕРЫ ДЛЯ СОВЕРШЕННОЙ ВЫПЕЧКИ
1A04	ILBAKERY
2D50	IMPLAST РОССИЯ
2D56	IRCA S.P.A.
1A01	KALINA
2D03	PITERPROF
2D20	PROFF PUREE
2D23	ROBOT COUPE
2D30	TOP DECOR
2D60	ВЕСЕЛАЯ ЗАТЯ
2D70	ГОСТ-МАРКЕТ
2D54	ДЕРЕВЯШКИНО
2D09	КОМПАНИЯ СТЛ
2D27	КУПИ ФИСТАШКИ
2D34	РОСПРИНТЕР
2D62	TOMEP

2 этаж зала ДУЭТЫ

РЕГИСТРАЦИЯ

УЛИЦА



НЕ ПРОПУСТИТЕ!

Приглашаем вас ознакомиться с дополнительной программой форума Moscow Cake Show, которая пройдет на стендах наших экспонентов и партнеров

Сканируйте QR-код — выберите мероприятия по вашему вкусу. Участвуйте без доплат! Все мероприятия включены в стоимость вашего билета

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ИНФОРМАЦИОННЫЙ МЕДИАПОРТАЛ



ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПАРТНЕРЫ

28-30 АПРЕЛЯ
МОСКВА, AG Loft

CAKESHOW.RU



MOSCOW CAKE '25 SHOW

5-Й ФОРУМ ДЛЯ КОНДИТЕРОВ И ПЕКАРЕЙ



ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ

ПАРТНЕРЫ MOSCOW CAKE SHOW

ДУЭТЫ

10:30-12:00 **Андрей Шамаков, Артём Грачёв**
Десерт как философия, отражающая концепцию и меню ресторана. Авторский стиль

12:30-13:30 **Андрей Канакин**
От идеи до реализации. Шоколадная плитка в форме собственного производства



14:00-15:00 **Юлия Туцкая, Курсант Нурадинов**
Десерт как философия отражающая концепцию и меню ресторана. Азиатский стиль: сочетания вкусов и особенности текстур

15:30-16:30 **Дарья Терешенок-Кожуховская, Алексей Волков**
Десерт как философия отражающая концепцию и меню ресторана. Южно-европейские традиции: от меню до десерта, тонкости работы

17:00-18:00 **Фатима Салех, Кирилл Сенча**
Десерт как философия отражающая концепцию и меню ресторана. Гарнижи для коктейлей от шеф-кондитера. Экономика и продвижение

ТЕХНОЛОГИИ

10:20-11:30 **Александр Гагин**
От сдобной булочки к ресторанному блюду: новый взгляд на классическую выпечку

12:00-13:00 **Дарья Бескровная, Саида Дагларова**
Десерт с региональным колоритом на базе классического рецепта

13:30-14:30 **Сергей Магаев**
Как современные технологии переосмыслили классику? Торт-суфле нового поколения

15:00-16:00 **Дмитрий Лапин, Кристина Колосова**
Заморозка продукции без потери качества

16:30-18:00 **Наталья Денисова, Ирена Свирина**
Корпоративные торты: от дизайна до финальной реализации

БИЗНЕС

10:20-11:30 **Виктория Провкина, Юлия Казакова, Елена Муртазина, Ольга Субботина**
Свой цех и 5 новых возможностей для заработка на десертах

12:00-13:00 **Андрей Богданович, Софья Тришина, Дарья Шмарова, Екатерина Киселева - модератор** **BONES**
Как меняется и развивается индустрия кондитерского искусства: что нас ждет?

13:30-14:30 **Дмитрий Морозов**
Выход продукции в масс-маркет: ключевые шаги от создания концепции до масштабных продаж

14:50-15:50 **Екатерина Кригер, Сергей Рулев, Фатима Салех, Валентина Гурцева - модератор**
Ухожу в консалтинг: что дальше? Реальный опыт и подводные камни

16:10-16:40 **Ольга Блинова, Татьяна Холодцова**
Искусство декорирования. Где возможные точки роста и заработка для кондитеров. Как продвигать себя и повышать стоимость своих услуг



17:00-18:00 **Дарья Андропова**
Как сформировать эффективную ассортиментную матрицу и донести ценность вашего продукта через персонал

SECRET ROOM

10:20-11:20 **Михаил Мурзин, Екатерина Зуб**
Пейринг десерт/кофе для увеличения продаж одного и второго продукта в ресторане или кондитерской. Бонус: развиваем вкусовые рецепторы через дегустацию **500 ₺**

11:40-12:40 **Майя Климина**
Кондитерские кремы. Формулы и техники приготовления, возможные ошибки и способы их исправления **500 ₺**

13:00-14:00 **Антон Исенин**
Искусство управления вкусом хлеба **500 ₺**

14:20-15:20 **Майя Климина**
Десерты веган и «без». Адаптация рецептов и замещение ингредиентов **500 ₺**

15:40-16:40 **Стася Варкалова**
Секреты и ошибки при приготовлении идеального макарон **500 ₺**

17:00-18:00 **Алина Комская, Денис Лампей**
Секреты адаптации старинных рецептов под современные реалии. Как грамотно подойти к вопросу и прийти к идеальному результату **500 ₺**

ДУЭТЫ

10:20-11:50 **Ильяна Чернышева, Вера Чурина**
Коллаборации как стимул к новым шедеврам. Витринный десерт

12:20-13:20 **Юлия Иванова**
Трендовый свадебный десерт: как уложиться в бюджет заказчика и подчеркнуть индивидуальность его гостей?



13:50-14:50 **Юрий Кириллов, Валерий Соколов**
Коллаборации как стимул к новым шедеврам. Десерт А-ля карт

15:20-16:20 **Валерия Бабич, Максим Бабич**
Коллаборации как стимул к новым шедеврам. Как тандем пекаря и PR может увеличить прибыль заведения

16:50-18:00 **Амина Фатуллаева, Кирилл Абакшев**
Разработка десертов под необычную концепцию многофункционального пространства. Взаимодействие владельца и шеф-кондитера

ТЕХНОЛОГИИ

10:00-11:00 **Мария Бондарева, Мария Гундарцева**
Многоярусные торты: от создания конструкции до украшения трендовым декором в стиле Art de la Table

11:30-12:30 **Надежда Архипова, Светлана Долгих**
Вкус детства: как превратить теплые воспоминания в бизнес. Реальный кейс моноконцепции от владелицы проект

13:00-14:00 **Ирина Лямина, Азиз Асроров**
Оптимизация технологических процессов производства в условиях кадрового кризиса: высокое качество - высокие продажи

14:30-15:30 **Полина Егорова**
Эклер-сигара. Как создать новый десерт на основе классической базы

16:00-17:00 **Никита Гавриленко**
Использование овощей в приготовлении десертов и мороженого для получения новых диапазонов вкуса

17:20-18:20 **Кристина Бурякова**
Торт со спецэффектом: от приема заказа до реализации

БИЗНЕС

10:20-11:30 **Лана Казновская**
Как не уйти в минус, когда цены на все растут каждый день

12:00-13:00 **Елена Шрамко**
Витрина, которая продает

13:30-14:30 **Ольга Сивак**
Как сделать сцену своим союзником? Практики для публичных выступлений и эффективного нетворкинга

15:00-16:00 **Елена Кизюк, Алла Комиссарова**
Эффект дубайского шоколада: как создать тренд и увеличить прибыль

16:30-18:00 **Екатерина Богданова**
Теория поколений на практике или почему управление персоналом через кортизол больше не работает, а через дофамин открывает новые высоты для бизнеса

SECRET ROOM

10:20-11:20 **Михаил Мурзин, Екатерина Зуб**
Пейринг десерт/кофе для увеличения продаж одного и второго продукта в ресторане или кондитерской. Бонус: развиваем вкусовые рецепторы через дегустацию **500 ₺**

11:40-12:40 **Ирина Лылова**
Белки: от классики до альтернативы. Техника работы, спектр применения под разные задачи (классические, постные, веган и пп-десерты) **500 ₺**

13:00-14:00 **Оксана Анокина**
3D рисунки на бенто-тортах: секреты и техники объемного декора **500 ₺**

14:20-15:20 **Дарья Серебрякова**
Алкоголь: как он меняет вкус и восприятие десерта **500 ₺**

15:40-16:40 **Инна Питерова**
Камеди возможности их применения. Совмещение с другими гидроколлоидами. **500 ₺**

17:00-18:00 **Сергей Бакрымов**
Мороженое и сорбеты: от разбора ингредиентов до создания собственных рецептов **500 ₺**

ДУЭТЫ

10:20-11:50 **Топу Margaretti, Антон Возрастов**
Food-pairing: гастрономическое сочетание напитка и конфеты

12:20-13:20 **Алёна Офицерова**
От Москвы до Владивостока: Три вкусовых маршрута. Исследуем предпочтения гостей для эффективного заработка

13:50-14:50 **Екатерина Кригер, Марина Романова**
Мероприятие GRANDPRO. Совершенство вашей выпечки

15:20-16:20 **Ольга Войнова**
Кулич и другая сдоба без яиц и молока. Особенности приготовления



16:50-18:00 **Александр Баканов, Александр Панкратенков**
Оптимизация на кухне. Один вкус - 3 вида продукции: конфета, витринный десерт, а-ля карт

ТЕХНОЛОГИИ

10:00-11:00 **Марина Романова**
Тренд на ЗОЖ: как соответствовать запросам взыскательных потребителей, адаптировать классические рецептуры и подбирать правильные ингредиенты

11:30-12:30 **Натали Ви**
Двойные трюфели - тренд в конфетах

13:00-14:00 **Софья Тришина**
Сырная гастрономия или как интегрировать различные сыры в десерты



14:30-15:30 **Анна Лисивец**
Делегирование или как научить персонал работать без вас **BONES**

16:00-17:00 **Стас Пауль, Екатерина Кригер - модератор**
Новые гастрономические сочетания в десертах и использование поварских техник в приготовлении

17:20-18:20 **Денис Комляков**
Сет классического вкуса в современном исполнении. От классического киевского торта до сирени

БИЗНЕС

10:20-11:30 **Ольга Пениоза, Алена Спирина**
Дополнительный заработок кондитера: от статей до R&D

12:00-13:00 **Андрей Рудьков «Энди Шеф»**
Кондитером быть плохо

13:30-14:30 **Полина Андрианова, Денис Лампей, Алина Комская, Наталья Корнышова, Максим Бабич, Валентина Гурцева - модератор**
Какие изменения в ассортименте и продвижении пекарен ждут нас в ближайшие 5 лет

15:00-16:00 **Владимир Кагонян**
Нейросети - блог на автопилоте

16:30-18:00 **Оксана Пешкова**
Автоматизация продаж без найма сотрудников. Искусственный интеллект на практике

SECRET ROOM

10:20-11:20 **Михаил Мурзин, Екатерина Зуб**
Пейринг десерт/кофе для увеличения продаж одного и второго продукта в ресторане или кондитерской. Бонус: развиваем вкусовые рецепторы через дегустацию **500 ₺**

11:40-12:40 **Антон Корнышов**
Топ-10 самых коварных ошибок в работе с хлебом на закваске **500 ₺**

13:00-14:00 **Татьяна Сытина**
Три вида теста для Pâté en Croûte **500 ₺**

14:20-15:20 **Ольга Пениоза**
Темперирование шоколада: системные ошибки, подрывающие вашу веру в себя **500 ₺**

15:40-16:40 **Ольга Пениоза**
Какой шоколад вам действительно нужен? Ошибки выбора, которые обходятся слишком дорого **500 ₺**