

# **О проведении мастер-класса по созданию актуальных блюд**

Начальник отдела поддержки креативных индустрий и самозанятых  
**Рослякова Виктория Александровна**

# Мастер-класс по созданию актуальных блюд

РЕГИСТРАЦИЯ НА МАСТЕР-КЛАСС ДОСТУПНА ПО QR-КОДУ



29 сентября, 11:00-18:00

Мастер-класс посвящен самым актуальным трендам и инновациям в гастрономии 2025 года.

- Под руководством экспертов из сферы гастрономии участники смогут углубить свои знания, освоить новые техники, которые помогут ресторанному бизнесу оставаться на передовой кулинарного искусства.
- Участники мастер-класса получат технологические карты блюд для последующего внедрения в работу.

🕒 Продолжительность: однодневный 7-часовой интенсив

👥 Целевая аудитория: предприниматели из сферы гастрономии; повара, шеф-повара

📍 Адрес: Санкт-Петербург, пр. Дальневосточный, 26

# Эксперт теоретической части



— Опыт в ресторанном бизнесе 26 лет. Работала в ресторанах Legran, «Гастроном», «Градъ Петровъ», «Акварель» в должности управляющего, занималась организацией и проведением обслуживания различных высокопоставленных лиц РФ и зарубежных стран.

— В настоящее время является продюсером и руководителем проекта Effect X – эногастрономического шоу в Петербурге, задуманного в 2018 году. Этот передовой и необычный формат представляет собой серию иммерсивных ужинов в необычных локациях.

**Юлия Синицина**  
Основатель и руководитель проекта Effect X



# Эксперт практической части



**Александр Богданов**  
Бренд-шеф отеля «Гельвеция», ресторанов Cafe  
Claret и Marius

- «Лучший шеф-повар отеля» по версии всероссийской отельной премии **WHERE TOTRAVEL 2024**;
- «Шеф-повар года» по версии профессиональной премии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса. Лучшие в индустрии» 2023;
- «Шеф-повар года» по версии премии «Стиль жизни. Ведомости. Северо-Запад» 2024;
- Победитель конкурса «Лучший завтрак» от **WHERE TO EAT RUSSIA 2024**;
- Гран-при конкурса «Петербургский завтрак 2023»;
- Участник проекта Правительства Санкт-Петербурга «Петербургская кухня»;
- Спикер профессиональных форумов ЗАВТРАК ШЕФА, PIR Expo, Megustro, Food Expo, Chef City и Chef Team Best;
- Идеолог и организатор серии тематических уличных фестивалей одного дня «Пикники Гельвеции»;
- Соавтор книги «Земля в цвету. Кулинарное путешествие по Липецкой земле в историях и рецептах»;
- Постоянный участник программы «Повара на колесах» на Первом канале.

# КОНТАКТЫ



НАВИГАТОР



ТЕЛЕГРАМ

