

Gdańsk | 27-29 maja 2015**PROGRAM TARGÓW****środa 27 maja 2015 | 10.00-17.00**

- 10.00-15.00 **IV edycja konkursu dla uczniów szkół gastronomicznych, cukierniczych i piekarniczych "Kuznia Słodkich Talentów" o Puchar Starszego Cechu Piekarzy i Cukierników w Gdańsku, temat: Świat Salvadora Dali** – prowadzenie Krzysztof Skiba, org. Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku, hala B
- 10.00-17.00 **Indywidualne konsultacje z dietetykiem, analiza składu i masy ciała** - Akademia Skutecznej Diety – stoisko 08, hala B
- 10:00-13:00 **KARPIOWÓZ** – INNOWACYJNA PROMOCJA OBSZARU LGR ŚWIĘTOKRZYSKI KARP-degustacja ryb mistrza kulinarnego Roberta Stelmaszyka, org. Towarzystwo Promocji Ryb "Pan Karp", hala A
- 10.30-11.30 **Nowoczesne techniki podawania potraw. Filozofia Cateringu.*** – szkolenie, chef Wojciech Dembowski, Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, hala B
- 10.30-11.30 **Zasady tworzenia deserów restauracyjnych i pralin.*** - szkolenie, Piotr Chylarecki, Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, hala B
- 10.40-11.00 **Pokazy barmańskie** – BarCocktail, scena, hala A
- 11.00-11.30 **Ceremonia otwarcia Targów** - scena, hala A
- 11.30-12.00 **Pokazy barmańskie** – BarCocktail, scena, hala A
- 11.45-13.15 **Czynniki satysfakcji Klienta – badania – wizerunek – propaganda** - wykład z elementami warsztatu. Konsultacje indywidualne. Krzysztof Martyniak, Instytut Socjologii UW, Lokalne Badania Społeczne Marcin Józko, Instytut Socjologii UW, Lokalne Badania Społeczne, sala konferencyjna 2, piętro I
- 12.00-13.00 **Profesjonalny wyszkolony kucharz źródłem sukcesu restauracji. Techniki krojenia warzyw i owoców.*** – szkolenie, chef Krzysztof Szulborski, Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, hala B
- 12.00-13.00 **Media w kuchni – zalety i wady.*** – szkolenie, chef Malika Juchnowicz, Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, hala B
- 13.00-13.20 **Pokazy barmańskie** – BarCocktail, scena, hala A
- 13.30-14.30 **Jak tworzyć potrawy i dania Pro Natur w ekskluzywnych lokalach?*** – szkolenie, chef Adam Woźniak, Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, hala B
- 13.30-14.30 **Pierwsza praca. Jak przygotować się na rozmowę z przyszłym pracodawcą.*** – szkolenie, chef Krzysztof Szulborski, Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, hala B
- 13.30-14.30 **Globalne trendy w przetwórstwie mleczarskim.** - Tetra Pak sp. z o.o., sala konferencyjna 2, piętro I
- 14:00-17:00 **KARPIOWÓZ** – INNOWACYJNA PROMOCJA OBSZARU LGR ŚWIĘTOKRZYSKI KARP-degustacja ryb mistrza kulinarnego Roberta Stelmaszyka, org. Towarzystwo Promocji Ryb "Pan Karp", hala A
- 15.40-16.00 **Pokazy barmańskie** – BarCocktail, scena, hala A
- 16.00-16.20 **Ceremonia wręczenia nagród w Konkursie „Kuznia Słodkich Talentów”** – org. Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku – scena, hala A

**Udział bezpłatny, obowiązuje wcześniejsza rejestracja*

Organizator zastrzega sobie możliwość zmian w programie - stan na dzień 18 maja 2015

Gdańsk | 27-29 maja 2015**czwartek 28 maja 2015 | 10.00-17.00**

- 10.00-10.20 **Pokazy barmańskie** – BarCocktail, scena, hala A
- 10.00-14.00 **III Ogólnopolska Sztafeta Kulinarna Młodych Kucharzy** - prowadzenie Krzysztof Skiba, org. Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, hala B
- 10.00-15.30 **Certyfikacja rybołówstwa i łańcucha dostaw MSC. Nowe standardy.** - seminarium MSC Polska – sala konferencyjna 1A, I piętro
- 10.00-17.00 **Indywidualne konsultacje z dietetykiem, analiza składu i masy ciała** – Akademia Skutecznej Diety, stoisko 08, hala B
- 10.00-13.00 **KARPIOWÓZ** – INNOWACYJNA PROMOCJA OBSZARU LGR ŚWIĘTOKRZYSKI KARP-degustacja ryb mistrza kulinarnego Roberta Stelmaszyka, org. Towarzystwo Promocji Ryb "Pan Karp", hala A
- 11.00-12.30 **Gimnazjalne Warsztaty Cukiernicze** – org. Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku , powierzchnia pokazowa hala B
- 11.00-13.00 **Gdzie są te pieniądze? Proste rozwiązania jak osiągnąć zyski w gastronomii** - wykład poparty doświadczeniem. Prowadzenie Piotr Rogowski, patron projektu - Papaja.pl; Gastronomia na Obcasach, rejestracja redakcja@papaja.pl lub przed wykładem – sala konferencyjna 3, piętro I
- 12.00-13.00 **Jak samemu zrobić oryginalne mojito bezalkoholowe.*** – szkolenie, org. BarCocktail - Centrum Usług Barmańskich, sala konferencyjna 2, piętro I
- 13.00-15.00 **I Forum Chłodnictwa Transportowego Gdańsk 2015** - org. EcoTerm S.C., Carrier Transicold Polska Sp. z o.o. , sala konferencyjna 2 , piętro I
- 13.00-14.30 **Muzyka w restauracji. Jeszcze nigdy nie było tak łatwo.** - Związek Producentów Audio Video, wystąpienie poprowadzą: Bogusław Pluta - dyrektor OZZ ZPAV oraz Aleksandra Potrykus-Wincza - country manager w Mood Media Poland; Panel skierowany jest do wszystkich właścicieli restauracji, kawiarni oraz innych punktów gastronomicznych, którzy chcieliby poznać tajniki efektywnego wykorzystywania muzyki w biznesie – sala konferencyjna 1B, piętro I
- 13.00-14.30 **Gimnazjalne Warsztaty Cukiernicze** – org. Cech Piekarzy i Cukierników w Gdańsku , powierzchnia pokazowa hala B
- 13.30-14.30 **Zmiany, zmiany, zmiany ... Dotacje w praktyce** - BIG-POL, Wiesław Wasilewski, sala konferencyjna 3, piętro I
- 14:00-17:00 **KARPIOWÓZ** – INNOWACYJNA PROMOCJA OBSZARU LGR ŚWIĘTOKRZYSKI KARP-degustacja ryb mistrza kulinarnego Roberta Stelmaszyka, org. Towarzystwo Promocji Ryb "Pan Karp", hala A
- 14.10-14.30 **Pokazy barmańskie** – BarCocktail, scena, hala A
- 14.30-15.00 **Ceremonia wręczenia nagród Targów Mleczna Rewia, Pucharu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Nagród Specjalnych** – scena, hala A
- 15.00-15.20 **Ceremonia wręczenia nagród w konkursie Mercurius Gedanensis Targów Gastroexpo, Baltpiek i Polfish oraz Pucharów Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi** - scena, hala A
- 15.20-15.40 **Gala wręczenia Super Vector 2015** - EcoTerm Gdańsk, scena , hala A
- 15.40-16.00 **Pokazy barmańskie** – BarCocktail, scena, hala A

**Udział bezpłatny, obowiązuje wcześniejsza rejestracja*

Organizator zastrzega sobie możliwość zmian w programie - stan na dzień 18 maja 2015

Gdańsk | 27-29 maja 2015

- 16.00-16.30 **Ceremonia wręczenia nagród III Ogólnopolskiej Sztafety Kulinarnej Młodych Kucharzy** – org. Stowarzyszenie Kucharzy Polskich – scena, hala A
- 16.30-16.50 **Pokazy barmańskie** – BarCocktail, scena, hala A

piątek 29 maja 2015 | 10.00-16.00

- 09.30-14.30 **Innowacyjne opakowania dla przemysłu rybnego** - forum, org. Magazyn Przemysłu Rybnego, SealedAir, obowiązuje rejestracja: forum@mprfish.com – sala konferencyjna 1A, I piętro
- 10.00-10.20 **Pokazy barmańskie** – BarCocktail, scena, hala A
- 10.00-11.00 **Moda na diety cud? Cud, jeśli pomoże...** * – seminarium, org. Akademia Skutecznej Diety, sala konferencyjna 2, piętro I
- 10.00-14.30 **II Ogólnopolska Olimpiada Dekoracji z Warzyw i Owoców „Carvingowe Graffiti”** – prow. Krzysztof Szulborski, org. Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, Carving Team Poland, Pomorska Akademia Kulinarna - hala B
- 10:00-13:00 **KARPIOWÓZ** – INNOWACYJNA PROMOCJA OBSZARU LGR ŚWIĘTOKRZYSKI KARP-degustacja ryb mistrza kulinarnego Roberta Stelmaszyka, org. Towarzystwo Promocji Ryb "Pan Karp", hala A
- 10.30-11.30 **Thailand – moving forward: Business Opportunities and Incentives** - Dr. Ratchanee Wattanawisitporn Director of the Thailand Board of Investment Office in Frankfurt – presentation only in English, sala konferencyjna 3, piętro I
- 11.00-11.20 **Pokazy barmańskie** – BarCocktail, scena, hala A
- 11.00-12.00 **Podstawowe techniki carvingu*** - szkolenie mistrza, Krzysztof Wierzba, org. Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, Carving Team Poland – stoisko 09, hala B
- 11.00-12.00 **Jesteśmy tym, co jemy.*** – seminarium, org. Akademia Skutecznej Diety, sala konferencyjna 2, piętro I
- 12.00-13.00 **Podstawowe techniki carvingu*** - szkolenie mistrza, Mariusz Gachewicz, org. Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, Carving Team Poland – stoisko 09, hala B
- 12.30-13.30 **Wszystko o chlebie.*** – seminarium, org. Akademia Skutecznej Diety, sala konferencyjna 2, piętro I
- 13.00-13.20 **Pokazy barmańskie** – BarCocktail, scena, hala A
- 13.30-14.30 **Fast food albo zdrowie – wybór należy do Ciebie!*** - seminarium, org. Akademia Skutecznej Diety, sala konferencyjna 2, piętro I
- 15.20-15.30 **Pokazy barmańskie** – BarCocktail, scena, hala A
- 15.30-16.00 **Wręczenie nagród II Ogólnopolskiej Olimpiady Dekoracji z Warzyw i Owoców „Carvingowe Graffiti”** – org. Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, Carving Team Poland, Pomorska Akademia Kulinarna – scena, hala A

**Udział bezpłatny, obowiązuje wcześniejsza rejestracja*

Organizator zastrzega sobie możliwość zmian w programie - stan na dzień 18 maja 2015