3. ročník medzinárodného odborného HoReCa sympózia

**GASTRONOMY SLOVAKIA**

**17. 10. 2016**

Refinery Gallery Bratislava, Vlčie hrdlo 2222/1

**REZERVUJTE SI TENTO DÁTUM**

Dovoľujeme si vám dať do pozornosti najprestížnejšiu kulinársku udalosť roka na Slovensku – jedinečnú pre jej živé vystúpenia michelínových šéfkuchárov z celej Európy a workshopy odborníkov HoReCa segmentu.

Určená je všetkým majiteľom, riaditeľom, F&B manažérom , šéfkuchárom , someliérom či cukrárom hotelov , reštaurácií a aj malých penziónov. Dodávateľov služieb, výrobcov , odborných učiteľov ale aj fanúšikov kulinárstva a novinárov z gastronómie. Každý si nájde v bohatom programe svoje témy a praktické ukážky ako správnou a nápaditou gastronómiou zaujať svojich hostí.

Na čo sa môžete tešiť v roku 2016:

* + Avandgardných šéfkuchárov naživo na pódiu
	+ **Michelinovské hviezdy z celej Európy** ukážu svoje umenie a triky
	+ Nové trendy , techniky a myšlienky vo svetovej gastronómii
	+ **Somelierske svetové trendy**
	+ Cukrárske novinky v reštauráciách
	+ Elita gastronomickej brandže pod jednou strechou
	+ **Odborné workshopy , degustácie a prezentácie**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| andreas**Andreas Dollerer****Restaurant Dollerer – Rakúsko****18 bodov Gault- Millau** **Kuchár roka 2010**  | gab**Gabriel Kocák****Reštaurácia Culinárium – Slovensko****2. miesto Gurmán****20 Best Chefs 2016** | igino**Igor Čehy****River Bank , Grand hotel River Park****Slovensko****1 Zlatá vidlička Gurmán na Slovensku****kuchár roka 2007** | http://gastronomyslovakia.sk/wp-content/uploads/2015/11/ee.jpg**Erlantz Gorostiza****M.B. Restaurant ABAMA****Ritz hotel, Španielsko****2 michelin** | Mikael Svenson**Mikael Svensson****Reštaurácia Kontrast****Oslo – Nórsko****1 mic** |

Pre majieľov, manažérov a F&B zamerané **:**

* **Ako sa presadiť s malým hotelom či penziónom so šéfkuchárskou reštauráciou .**
* **Prečo by mali riaditelia a manažéri hotelov viac komunikovať so šéfkuchármi a hlavnými**

**čašníkmi.**

* **Vlastný projekt reštaurácie či frančiza**

Pre šéfkuchárov :

* **Poslanie a úloha Executive chefa v  hotelovej reštaurácii a jeho komunikácia s manažmentom hotela.**
* **Gastronómia začína surovinou.**
* **Príbehy úspešných šéfkuchárov – ako vybudovať vlastnú reštauráciu.**

Pre somelierov :

* **Úloha a miesto someliera v modernej reštaurácii**
* **Pivo v gastronómii a pivné somelierstvo**
* **Prezentácia moselských rizlingov a ich párovanie v gastronómii**
* **Somelierska odborná súťaž / lukratívne ceny pre víťazov/**

Účasť je možná len na základe predchádzajúcej registrácie, takže v prípade záujmu neváhajte sa  **registrovať na:** [**www.GastronomySlovakia.sk**](http://www.GastronomySlovakia.sk) **čo najskôr a využiť tak zvýhodnené ceny** prednostnej registrácie a nezabudnite, že všetky reštaurácie z Gurmána na Slovensku 2016 majú zľavnený registračný poplatok. Počet účastníkov je limitovaný .

**Bohatý program, ktorý stále dopĺňame , si môžete pozrieť na**

 [**www.GastronomySlovakia.sk**](http://www.GastronomySlovakia.sk)

Koho uvidíte ?

Erlantz Gorostiza 2 micheliny Španelsko,

Andreas Dollerer 18 Gault Millau Rakúsko

Mikael Svensson 1 michelin Norsko

Sang Hoon 2 michelin Belgicko

Igor Čehy Kuchár roka 2007,2014 Gurmán na Slovensku

Marián Filo Kuchár roka 2011,2012 Gurmán na Slovensku

Gabriel Kocák Gurmán Best 20 Chefs

Iveta Pupišová Akademia Hoteliera

Jozef Sivák Pivovar ERB

 **Radoslav Nackin
 Vydavateľ Gurmána na Slovensku**