

20-24  
апреля  
2019

# Крым и Севастополь - территория устойчивого развития сферы гостеприимства

НоReCa 2019: Повышение профессионального мастерства по 10 профессиям

Бизнес-форум

Воркшоп

г. Севастополь

Aquamarine Resort&SPA

Федерация рестораторов и отельеров России  
Совет по профессиональным квалификациям в сфере гостеприимства  
Министерство курортов и туризма Республики Крым  
Управление развития туристической индустрии г. Севастополя  
ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения Роспотребнадзора» г. Москва  
Институт менеджмента и экономики г. Санкт-Петербург  
Московский государственный институт индустрии туризма им. Ю. А. Сенкевича

**БИЗНЕС-ФОРУМ «КРЫМ И СЕВАСТОПОЛЬ –  
ТЕРРИТОРИЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ  
СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

**Воркшоп «HoReCa 2019. Повышение профессионального  
мастерства по 10 профессиям»**

**20-24 апреля 2019**  
г. Севастополь, Курортный комплекс  
«Aquamarine Resort & SPA»

## **Участники бизнес-форума и воркшопа:**

Профессиональное и бизнес сообщество в сфере гостеприимства, рестораторы и отельеры республики Крым и г. Севастополя, представители индустрии HoReCa, работники сферы туризма, исполнительные органы, реализующие региональную государственную политику в сфере туризма, руководители предприятий социального питания, учебные заведения ВО и СПО, реализующие образовательные программы УГСН 43.00.00 Сервис и туризм.

## **Миссия форума:**

Развитие сферы гостеприимства в регионах Российской Федерации – зонах стратегического развития туризма.

## **Цели и задачи форума и воркшопа:**

Развитие внутреннего туризма в регионе. Внедрение мировых стандартов качества и безопасности продукции и услуг в «высокий сезон» туристического обслуживания в целях устойчивого развития туристских территорий. Повышение профессионального мастерства работников сферы гостеприимства региона.

## **Идея проекта для бизнеса**

Консолидирующая площадка работы ведущих специалистов сферы гостеприимства и туризма по различным направлениям.

## **Образовательная идеология**

Воркшоп – это инновационный агрегатор, бизнес-генератор и бизнес-инкубатор для формирования профессиональных компетенций работников сферы гостеприимства республики Крым и г. Севастополя.

Проект реализуется при поддержке бизнес-сообщества и общественных организаций



Альфа-Бизнес  
Онлайн



since 2008  
**dtk**  
ПРОИЗВОДСТВО ТЕКСТИЛЬНОЙ  
ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ОТЕЛЕЙ  
И РЕСТОРАНОВ



Организатор





# АРХИТЕКТУРА ПРОГРАММЫ ФОРУМА

22 апреля 2019 г.

## 1. Общая повестка #general

К участию приглашены:

**Приветствие:**

**Бухаров Игорь Олегович** – президент Федерации рестораторов и отельеров России

**Черепов Виктор Михайлович** – исполнительный вице-президент Российского союза промышленников и предпринимателей

**Волченко Вадим Александрович** министр курортов и туризма Республики Крым

**Юрлов Михаил Николаевич** начальник управления развития туристической индустрии г. Севастополя

**Горбатов Вячеслав Иванович** – председатель севастопольского регионального отделения работодателей союз промышленников и предпринимателей.

**Лебедев Павел Валентинович** – президент Региональной общественной организации «Фонд социально-экономического развития Севастополя», заместитель Председателя Севастопольского регионального отделения РСПП, вице-президент РСПП, Курортный комплекс «Aquamarine Resort & SPA»

**Пленарная часть с докладами:**

**Модератор Большакова Татьяна** – руководитель проекта «В Крым с вилкой и штопором»

**Прасов Вадим Викторович** – вице-президент Федерации рестораторов и отельеров, генеральный директор «Альянс Отель Менеджмент»

**Ушанов Юрий Васильевич** – заместитель президента Федерации рестораторов и отельеров России, председатель центрального экспертного совета, Заместитель председателя Совета по профессиональным квалификациям сферы гостеприимства

**Симкалова Людмила Михайловна** – главный врач, ФБУЗ «Центр гигиенического, образования населения Роспотребнадзора» г. Москва

**Ольга Владимировна Пасько** – заведующий кафедрой гостиничного и ресторанного дела Московского государственного института индустрии туризма им. Ю.А. Сенкевича, директор Независимого центра сертификации и экспертизы «ХорекаЭкспертГрупп», доктор технических наук, профессор.

<b>22 апреля с 10.30 до 14 часов. Тайминг пленарной сессии</b>																					
<b>9:00-10.30</b>	<b>Регистрация участников</b> , приветственный кофе, шеф-шоу Finger foods <b>Дмитрия Табакова</b> , бармен-шоу <b>Евгения Котова</b> .																				
<b>10.30-10.35</b>	Приветственное слово <b>Преутеско Светланы Геннадиевны</b> директора <b>ИМЭК</b> организатора Бизнес-Форума																				
<b>10.35-10.40</b>	Приветственное слово <b>Бухарова Игоря Олеговича</b> от Федерации рестораторов и отельеров России																				
<b>10.40-10.45</b>	Приветствие <b>Черепова Виктора Михайловича</b> от Российского союза промышленников и предпринимателей																				
<b>10.45-10.50</b>	Приветственное слово <b>Волченко Вадим Александрович</b> министра курортов и туризма Республики Крым																				
<b>10.50-10.55</b>	Приветствие <b>Юрлова Михаила Николаевича</b> начальника управления развития туристической индустрии г. Севастополя																				
<b>10.55-11.00</b>	Приветственное слово <b>Лебедева Павла Валентинович</b> от Курортного комплекс «Aquamarine Resort & SPA»																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th><b>Докладчик</b></th> <th><b>Тема доклада</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>11.00 – 11.25</b> <b>Вадим Викторович Прасов</b> Вице-президент Федерации Рестораторов и Отельеров Управляющий партнер «Альянс Отель Менеджмент»</td> <td>Проблемы и перспективы развития сферы гостеприимства.</td> </tr> <tr> <td><b>11.25-11.45</b> <b>Елена Николаевна Еременко</b> Юрист. Генеральный директор ООО "Закон гостеприимства". Эксперт по классификации гостиниц.</td> <td>Классификация средств размещения. К чему готовиться?</td> </tr> <tr> <td><b>11.45-12.10</b> <b>Юрий Васильевич Ушанов</b> Вице-президент Федерации рестораторов и отельеров</td> <td>Синхронизация требований профессиональных сообществ к программам подготовки. Профстандарты. Независимая оценка квалификации в сфере гостеприимства.</td> </tr> <tr> <td><b>12:10-12.35</b> <b>Людмила Михайловна Симкалова</b> Главный врач. ФБУЗ «Центр гигиенического, образования населения Роспотребнадзора»</td> <td>Роспотребнадзор и сфера гостеприимства – горячие точки существования. Профилактика нарушений обязательных требований в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.</td> </tr> <tr> <td><b>12:35 -13:00</b> <b>Ольга Владимировна Пасько</b> заведующий кафедрой гостиничного и ресторанного дела Московского государственного института индустрии туризма им. Ю.А. Сенкевича, директор Независимого центра сертификации и экспертизы «ХорекаЭкспертГрупп», доктор технических наук, профессор</td> <td>Синергизм реалий и законодательных требований в сфере HoReCa. Пищевая безопасность сферы гостеприимства.</td> </tr> <tr> <td><b>13.00-13.15</b></td> <td>Свободный микрофон. Вопросы. Ответы.</td> </tr> <tr> <td><b>13:15 -13:30</b></td> <td>Подведение итогов форума. Формирование резолюции.</td> </tr> <tr> <td><b>13.30-13.50</b></td> <td>Подведение итогов квалификационного экзамена. Награждение барменов и бариста.</td> </tr> <tr> <td><b>13.50-14.00</b></td> <td><b>Завершение работы выставочных площадок</b></td> </tr> </tbody> </table>	<b>Докладчик</b>	<b>Тема доклада</b>	<b>11.00 – 11.25</b> <b>Вадим Викторович Прасов</b> Вице-президент Федерации Рестораторов и Отельеров Управляющий партнер «Альянс Отель Менеджмент»	Проблемы и перспективы развития сферы гостеприимства.	<b>11.25-11.45</b> <b>Елена Николаевна Еременко</b> Юрист. Генеральный директор ООО "Закон гостеприимства". Эксперт по классификации гостиниц.	Классификация средств размещения. К чему готовиться?	<b>11.45-12.10</b> <b>Юрий Васильевич Ушанов</b> Вице-президент Федерации рестораторов и отельеров	Синхронизация требований профессиональных сообществ к программам подготовки. Профстандарты. Независимая оценка квалификации в сфере гостеприимства.	<b>12:10-12.35</b> <b>Людмила Михайловна Симкалова</b> Главный врач. ФБУЗ «Центр гигиенического, образования населения Роспотребнадзора»	Роспотребнадзор и сфера гостеприимства – горячие точки существования. Профилактика нарушений обязательных требований в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.	<b>12:35 -13:00</b> <b>Ольга Владимировна Пасько</b> заведующий кафедрой гостиничного и ресторанного дела Московского государственного института индустрии туризма им. Ю.А. Сенкевича, директор Независимого центра сертификации и экспертизы «ХорекаЭкспертГрупп», доктор технических наук, профессор	Синергизм реалий и законодательных требований в сфере HoReCa. Пищевая безопасность сферы гостеприимства.	<b>13.00-13.15</b>	Свободный микрофон. Вопросы. Ответы.	<b>13:15 -13:30</b>	Подведение итогов форума. Формирование резолюции.	<b>13.30-13.50</b>	Подведение итогов квалификационного экзамена. Награждение барменов и бариста.	<b>13.50-14.00</b>	<b>Завершение работы выставочных площадок</b>
<b>Докладчик</b>	<b>Тема доклада</b>																				
<b>11.00 – 11.25</b> <b>Вадим Викторович Прасов</b> Вице-президент Федерации Рестораторов и Отельеров Управляющий партнер «Альянс Отель Менеджмент»	Проблемы и перспективы развития сферы гостеприимства.																				
<b>11.25-11.45</b> <b>Елена Николаевна Еременко</b> Юрист. Генеральный директор ООО "Закон гостеприимства". Эксперт по классификации гостиниц.	Классификация средств размещения. К чему готовиться?																				
<b>11.45-12.10</b> <b>Юрий Васильевич Ушанов</b> Вице-президент Федерации рестораторов и отельеров	Синхронизация требований профессиональных сообществ к программам подготовки. Профстандарты. Независимая оценка квалификации в сфере гостеприимства.																				
<b>12:10-12.35</b> <b>Людмила Михайловна Симкалова</b> Главный врач. ФБУЗ «Центр гигиенического, образования населения Роспотребнадзора»	Роспотребнадзор и сфера гостеприимства – горячие точки существования. Профилактика нарушений обязательных требований в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.																				
<b>12:35 -13:00</b> <b>Ольга Владимировна Пасько</b> заведующий кафедрой гостиничного и ресторанного дела Московского государственного института индустрии туризма им. Ю.А. Сенкевича, директор Независимого центра сертификации и экспертизы «ХорекаЭкспертГрупп», доктор технических наук, профессор	Синергизм реалий и законодательных требований в сфере HoReCa. Пищевая безопасность сферы гостеприимства.																				
<b>13.00-13.15</b>	Свободный микрофон. Вопросы. Ответы.																				
<b>13:15 -13:30</b>	Подведение итогов форума. Формирование резолюции.																				
<b>13.30-13.50</b>	Подведение итогов квалификационного экзамена. Награждение барменов и бариста.																				
<b>13.50-14.00</b>	<b>Завершение работы выставочных площадок</b>																				

## **2. Обучающие треки ФОРУМА #**

### **1. Бариста**

Тренинг-площадка Бар. Программа «Бариста».

### **2. Бармен**

Тренинг-площадка Бар. Программа «Бармен»

### **3. Сомелье**

Тренинг-площадка Бар. Винная карта сезон 2019

Тренинг-площадка Бар. Мастер-класс «Безупречный сервис вина»

### **4. Официант**

Тренинг-площадка Бар. Программа «Официант мастер высокого сервиса»

### **5. Горничная**

Тренинг-площадка Гостиничный номер «Хаускипинг: высший пилотаж»

### **6. Администратор СПиР**

Тренинг-площадка СПиР «Изучаем операционные стандарты и прокачиваем компетенции для безупречного сервиса»

### **7. Шеф-повар**

Тренинг-площадка Ресторан Мастер-класс Авторская кухня с Дмитрием Табаковым

Тренинг-площадка Ресторан «Управление и оптимизация расходов на организацию шведского стола»

### **8. Управляющий отелем**

Лекторий 2. Мастер-класс от Вадима Прасова. Управляющий гостиничным комплексом.

Лекторий 2. Авторская программа «Открытие мини-отеля с нуля» Татьяна Лазарева.

### **9. Парильщик русской бани**

Лекторий 3. Тренинг «Русская баня как новый/старый тренд в развитии туризма России»

Тренинг-площадка Баня. Мастер-класс банщика-парильщика по парению в русской бане.

### **10. Аудитор системы менеджмента качества на основе принципов ХАССП.**

Лекторий 1. Тренинг-проект «Внедряем ХАССП на предприятии сферы HoReCa»

## Расписание 20 апреля суббота

ЗАНЯТИЕ	КОД	ДЕНЬ	РАСПОЛОЖЕНИЕ	ВРЕМЯ НАЧАЛА	ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ
Бариста. Евгений Котов	БАРИСТА	СУББОТА	Тренинг-площадка БАР	10:00	13:30
Бариста. Евгений Котов	БАРИСТА	СУББОТА	Тренинг-площадка БАР	14:00	18:00

## 21 апреля воскресенье

ЗАНЯТИЕ	КОД	ДЕНЬ	РАСПОЛОЖЕНИЕ	ВРЕМЯ НАЧАЛА	ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ
Бармен. Евгений Котов	БАРМЕН	ВОСКРЕСЕНЬЕ	Тренинг-площадка БАР	10:00	13:30
Бармен. Евгений Котов	БАРМЕН	ВОСКРЕСЕНЬЕ	Тренинг-площадка БАР	14:00	18:00
Экзамен Бариста. Бармен	Экз.Бар	ВОСКРЕСЕНЬЕ	Тренинг-площадка БАР	19:00	21:00

## 22 апреля понедельник

ЗАНЯТИЕ	КОД	ДЕНЬ	РАСПОЛОЖЕНИЕ	ВРЕМЯ НАЧАЛА	ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ
Внедряем ХАССП на предприятии сферы HoReCa	ХАССП	ПОНЕДЕЛЬНИК	ЛЕКТОРИЙ 1	15:00	18:00
КОНФЕРЕНЦИЯ	КОНФЕРЕН ЦИЯ	ПОНЕДЕЛЬНИК	БОЛЬШОЙ ЗАЛ	9:00	14:00
Шеф авторская кухня. Дмитрий Табаков	Шеф авторская кухня	ПОНЕДЕЛЬНИК	Тренинг- площадка Ресторан	15:00	18:00
Вадим Прасов. Управляющий гостиничным комплексом	Прасов	ПОНЕДЕЛЬНИК	ЛЕКТОРИЙ 2	15:00	18:00
Русская баня как новый/старый тренд в развитии туризма России. Геннадий Бартухин	Тренинг баня	ПОНЕДЕЛЬНИК	ЛЕКТОРИЙ 3	15:00	18:00
Мастер-класс специалиста по предоставлению услуг по парению в русской бане. Геннадий Бартухин	Мастер- класс по парению	ПОНЕДЕЛЬНИК	Тренинг- площадка БАНЯ	18:00	20:00
Сомелье. Продающая винная карта. Татьяна Большакова	Карта Вин	ПОНЕДЕЛЬНИК	Тренинг- площадка БАР	15:00	16:00
Мастер-класс Безупречный сервис вина. Павел Кнышенко	Сервис вина	ПОНЕДЕЛЬНИК	Тренинг- площадка БАР	16:00	18:00

## 23 апреля вторник

ЗАНЯТИЕ	КОД	ДЕНЬ	РАСПОЛОЖЕНИЕ	ВРЕМЯ НАЧАЛА	ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ
Внедряем ХАССП на предприятии сферы HoReCa. Ольга Пасько	ХАССП	ВТОРНИК	ЛЕКТОРИЙ 1	10:00	13:30
Внедряем ХАССП на предприятии сферы HoReCa. Ольга Пасько	ХАССП	ВТОРНИК	ЛЕКТОРИЙ 1	14:00	18:00
ОФИЦИАНТ.Великолепный сервис. Casual-сервис. Вера Васильева	ОФИЦИАНТ	ВТОРНИК	Тренинг-площадка БАР	10:00	13:30
ОФИЦИАНТ.Великолепный сервис. Casual-сервис. Вера Васильева	ОФИЦИАНТ	ВТОРНИК	Тренинг-площадка БАР	14:00	18:00
Хаускипинг: высший пилотаж	ГОРНИЧНАЯ	ВТОРНИК	Тренинг-площадка Гостиничный номер	10:00	13:30
Хаускипинг: высший пилотаж.	ГОРНИЧНАЯ	ВТОРНИК	Тренинг-площадка ГОСТИНИЧНЫЙ НОМЕР	14:00	18:00
Изучаем операционные стандарты и прокачиваем компетенции для безупречного сервиса. Кира Забродская	АДМИНИСТРАТОР СПиР	ВТОРНИК	Тренинг-площадка СПиР	10:00	13:30
Изучаем операционные стандарты и прокачиваем компетенции для безупречного сервиса. Кира Забродская	АДМИНИСТРАТОР СПиР	ВТОРНИК	Тренинг-площадка СПиР	14:00	18:00
Шеф авторская кухня. Дмитрий Табаков	Шеф авторская кухня	ВТОРНИК	Тренинг-площадка Ресторан	9:30	11:30
Управление и оптимизация шведского стола. Артем Колотий	Шеф шведка	ВТОРНИК	Тренинг-площадка Ресторан	11:30	13:30
Управление и оптимизация шведского стола. Артем Колотий	Шеф шведка	ВТОРНИК	Тренинг-площадка Ресторан	14:00	18:00
Открытие мини-отеля с нуля. Татьяна Лазарева	Мини-отель с нуля	ВТОРНИК	ЛЕКТОРИЙ 2	10:00	13:30
Открытие мини-отеля с нуля. Татьяна Лазарева	Мини-отель с нуля	ВТОРНИК	ЛЕКТОРИЙ 2	14:00	18:00

## 24 апреля среда

ЗАНЯТИЕ	КОД	ДЕНЬ	РАСПОЛОЖЕНИЕ	ВРЕМЯ НАЧАЛА	ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ
ХАССП	ХАССП	СРЕДА	ЛЕКТОРИЙ 1	10:00	13:00
Экзамены Официант. Сомелье	Экз.Бар	СРЕДА	Тренинг- площадка БАР	10:00	12:00
Экзамены Горничная.	Экз.Отель	СРЕДА	Тренинг- площадка ГОСТИНИЧНЫЙ НОМЕР	10:00	12:00
Экзамены Администратор СПиР	Экз. Отель	СРЕДА	Тренинг- площадка СПиР	10:00	12:00
Экзамены шеф. Экзамен по ХАССП	Экз. Ресторан	СРЕДА	Тренинг- площадка Ресторан	9:00	14:00
Вручение квалификацион ных документов	Награждение и фуршет	СРЕДА	БОЛЬШОЙ ЗАЛ	15:00	16:00

### 3. Демонстрация профессионального мастерства/квалификационные экзамены #

**21 апреля с 19.00 - 21.00** Квалификационные экзамены Барменов и Бариста.

**22 апреля 9.00 – 10.30** Мастер-класс бренд-шефа концептуального ресторана WhiskyRooms, бренд-шефа (г. Москва) **Дмитрия Табакова** – Члена национальной гильдии шеф-поваров России. Коротко о Дмитрие: Победитель и золотой призер Всероссийского кулинарного чемпионата Chef a la Ruse 2015 и 2014г. Трижды завоевал «золото» на чемпионате России по кулинарии и сервису Серебряный призер кулинарного кубка мира в Люксембурге в индивидуальных соревнованиях 2014г. Участник кулинарных теле шоу «Время обедать!» на Первом, «Кулинарного поединка» и «Еда без правил» на НТВ. Владеет секретами более 15 кухонь разных народов мира.

**22 апреля 9.00 - 10.30** Бармен-шоу **Евгения Котова**. Шеф-бармен компании «Julius Meinl», г. Москва, автор различных концептов бармен-шоу, эксперт организации барных модулей и кофеен в средствах размещения, автор мастер-классов и актуальных барных карт.

**24 апреля 10.00 - 13.00** квалификационные экзамены: официант, сомелье, горничная, администратор СПиР, шеф, аудитор ХАССП.

#### 4. Партнерские мероприятия #

<b>9.00-14.00</b>	<b>Работа выставочной зоны компаний-поставщиков сферы HoReCa</b>
<b>9.00-10.30</b>	<b>Презентация оборудования компании Pest Control Group</b>
<b>9.00-10.30</b>	<b>Презентация площадки компании ЮГ Сервис (Эколаб)</b>
<b>9.00-10.30</b>	<b>Презентация профессионального инвентаря и винной посуды «Шеф&amp;Сомелье»</b>
<b>9.00-10.30</b>	<b>Презентация площадки Национального банного объединения</b>
<b>9.00-10.30</b>	