

ПРОГРАМА

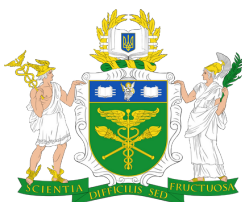
7-ГО МІЖНАРОДНОГО ФЕСТИВАЛЮ РЕСТОРАННИХ
ТЕХНОЛОГІЙ ТА ФУД-ДИЗАЙНУ

BESTCOOKFEST-2023

Організатори фестивалю:



Громадська спілка
«Український кулінарний
союз»



Державний торговельно-
економічний університет



Академія професійної освіти
«Merkúr»

1	Реєстрація учасників. Вступний інструктаж	2.11.2023 8.00-10.00	корпус Е
2	Церемонія урочистого відкриття Міжнародного фестивалю ресторанних технологій та фуд-дизайну «BestCookFest-2023»	2.11.2023 11.30	ІІ поверх НВО ДТЕУ
3	Практичні індивідуальні змагання С1. Страви сучасної української кухні. С2. Страви автентичної і етнічної кухні. С3. Best Street Food по-українськи С4. Best Chef Junior (закуска+основна страв). С5. Best Pastry Chef Junior.	2.11.2023 8.30-18.30	корпус Е
4	Практичні командні змагання В1. Краща кулінарна школа року - Best Culinary School	3.11.2023 10.00-13.15	корпус Е
5	Практичні індивідуальні змагання С6. Best School Lunch	3.11.2023 13.30 -14.30	корпус Е
6	Виставка-презентація композицій ART-CLASS та А1. Art. Картина	2.11.2023 - 3.11.2023	ІІ поверх НВО ДТЕУ
7	Майстер-клас кондитера з Великобританії Девіда Мішеля Мізона «Sous Vide Crème Caramel»	2.11.2023 -3.11.2023	корпус Е Zoom- платформ а

8	Майстер-клас шеф-кухаря Крилова Андрія Андрійовича «Автентичні страви Буковини»	3.11.2023 11.00-12.00	корпус Е
9	Нагородження переможців Міжнародного фестивалю ресторанних технологій та фуд-дизайну «BestCookFest-2023»	2.11.2023 - 3.11.2023	II поверх НВО ДТЕУ
10	Дегустація київського борщу від ресторану Глек	2.11.2023 13.00	корпус Е
11	Благодійний аукціон картин категорії А1. «Калейдоскоп емоцій, вражень, почуттів» <i>Всі зібрані кошти будуть перераховані на ЗСУ</i>	6.11.2023- 11.11.2023	Zoom- платфор ма

Спонсори:



ФАХІВЕЦЬ У СФЕРІ
КУЛІНАРНИХ ПРИГОТУВАНЬ



ГЛЕК

Ресторан сучасної київської кухні