**III Гастрономическая ассамблея**

**«Традиции и современность кулинарной России»**

*23 мая 2023 года*

*адрес: ресторанный комплекс «Метрополь»,*

*г. Санкт-Петербург, ул. Садовая, д.22/2*

12:00-12:30 Приветственный кофе-брейк в формате «Петербургский завтрак»

12:30-13:00 Торжественное открытие Гастрономической ассамблеи

13:00-13:30 Пресс-подход

13:30-15:30 Стратегическая сессия «Гастрономическая уникальность регионов, городов и проектов»

Вопросы и темы для обсуждения:

* Влияние профессиональной кулинарии на туристическую привлекательность и уникальное позиционирование городов и регионов;
* Гастрономический туризм: теория и практика;
* Успешные проекты по возрождению и продвижение региональных кухонь и кулинарных традиций;
* Локальные продукты и местные рецепты как конкурентное преимущество региона;
* Региональная гастрономия на государевой службе — практика официальных приемов на основе локальных продуктов и местных рецептов;
* Практика создания и продвижения брендов в сфере гастрономии, кулинарии и производства продуктов питания;
* Регистрация товарных знаков и юридическая защита авторских прав в сфере кулинарии и производства продуктов питания.

Приглашенные спикеры-хедлайнеры:

* Сергей Марков, первый заместитель председателя Комитета по внешним связям Санкт-Петербурга, руководитель проекта «Петербургская кухня»
* Игорь Бухаров, президент Федерации рестораторов и отельеров России
* Виталий Насоленко, основатель и совладелец проекта «Добрянка»   
  (г. Новосибирск)

15:30-16:00 Кофе-брейк

16:00-18:00 Образовательная сессия «Кулинарное наследие прошлого в современном профессиональном образовании»

Вопросы и темы для обсуждения:

* История кулинарии как база для современного профессионального образования;
* Перспективы и проблемы повышения качества подготовки поваров и кулинаров, практика внедрения программ и курсов «Петербургской кухни» и кулинарных традиций регионов в обязательную программу профессиональных колледжей, развитие гастрономии;
* Инновации и новые методы обучения в области профессионального кулинарного образования;
* Взаимодействие учреждений профессионального кулинарного образования с предприятиями ресторанного бизнеса и сферы гостеприимства.

Приглашенные спикеры-хедлайнеры:

- Вероника Реброва, председатель Комитета общего и профессионального образования Ленинградской области

- Татьяна Цветкова, руководитель Музея истории развития общественного питания Санкт-Петербурга, член Экспертного совета проекта «Петербургская кухня»

- Максим Сырников, шеф-повар, исследователь русской кухни, телеведущий, бренд-шеф проекта «Добрянка»