Время	Мероприятие
Зал Start Up	
9:30-11:30	**Андрей Рудьков (Краснодар)** Семинар "Продвжение кондитера в социальных сетях."
11:40-12:40	**Анна Калиничева (Москва)** Семинар "Как делать снимки, которые будут продавать."
12:50-13:50	**Лана Казновская (Санкт-Петербург)** Семинар "Легальный бизнес для кондитера. Как выйти из тени, но работать дома."
14:10-15:10	**Инна Питерова (Воронеж, IP Pastry School) Мария Шелудченко(Воронеж, Sugar Bakeshop), Ирина и Евгений Кузьмины (Воронеж, Варина мама)** Круглый стол "Кондитерский бизнес. Реальный опыт."
Зал Десерты и тренды	
9:30-11:30	**Владимир Дараган(Санкт-Петербург)** Семинар "Проектирование тортов: от встречи с клиентом до готового утверждённого проекта."
11:40-12:40	**Ольга Куликова(Москва)** Семинар "Дизайн десерта: всё, что вы хотели знать."
12:50-13:50	**Дмитрий Шпорхун (Москва, Barry Callebaut)** Семинар "Шоколад и континенты."
14:10-15:10	**Людмила Горбатова (Москва, ИТАЛИКА)** Семинар "Ингредиенты и инвентарь для изготовления кондитерских изделий с новогодней символикой."
15:20-16:00	**Людмила Горбатова (Москва, ИТАЛИКА)** Семинар "Всё для шоколатье: шоколад и шоколадные продукты ICAM, ингредиенты для конфетных начинок, инвентарь для работы с шоколадом и глазурями и многое другое"
Стенд ВОРОНЕЖТОРГТЕХНИКА	
9:30-11:30	**Игорь Мельников (Москва, Barry Callebaut)** Мастер-класс "Шоколад - разнообразие цвета и вкуса."
11:45-14:15	**Сергей Кулькин (Москва)** Мастер-класс "Рождественские десерты"
14:30-16:30	**Катя Жебрак (Москва)** Мастер-класс "Эклеры"
Стенд Ассоциация кулинаров и рестораторов Черноземья	

9:30-14:00	**Михаил Преженников (Москва, Rational)** Мастер-классы Программа уочняется
14:00-15:30	**Михаил Осенмук (Москва, Robot Coupe)** Мастер-классы "Шу с заварным кремом" "Быстрый Шоколадный фондан" "Итальянская меренга" "Бретонское песочное печенье" "Сорбет из красных ягод"
15:30-16:30	**Руслан Безмельницын (Воронеж, кулинарная студия КУХМИСТЕР)** Мастер-классы: "Десерт с медовыми сотами" "Десерт "Побег из курятника" (съедобная скорлупа , ванильный мусс и ложный белок из абрикоса на сладкой соломе).
Стенд IP Pasrty School	
9:30-11:00	**Инна Питерова (Воронеж)** Мастер-класс Шокорон. Макаронс 100% в домашней печи. Новогодний декор.
11:20-12:20	**Павел Моргунов (Москва)** Глазурь желейная Мамма Мия. Достоинства и возможность применения.
12:30-13:40	**Инна Питерова (Воронеж)** Мастер-класс Торт и пирожные by Silikomart + викторина с подарками от Silikomart
14:00-16:30	**Павел Моргунов (Москва)** Идеи украшений для новогодних десертов.
Стенд ТРИЭР и KUMKAYA	
9:30-12:30	Мастер-классы и дегустация Чиабатта солодовая пряная Багеты Фитнес (с зерновыми и овощными компонентами) Изделия сырные (не содержат глютен)
12:30-16:30	Мастер-классы и дегустация «Рогалик миндальный» Печенье зерновое «Совитал» Изделия сдобные с начинками Изделия не содержащие глютен: хлеб, маффины
Площадка у Главной сцены	
12:00-14:00	**Анастасия Берёзкина (Воронеж)** Мастер-класс "Шоколадные цветы"
16:30-17:00	**Закрытие форума. Розыгрыш призов и подарков**