

Уважаемые коллеги и друзья,

Кулинарная Федерация Сербии, с 26 по 29 ноября 2015 года организует большой кулинарный спектакль в 2015 году в регионе!

Уникальное мероприятие пройдет на площади более 2500 квадратных метров. Ожидается 500 или больше профессионалов из более чем 30 стран и включает в себя четыре события:

- 1-й чемпионат младших и старших поваров и кондитеров Сербии: 26-27.ноябрь 2015 г.  
8 сборных (монтажных) кухонь, 11 дисплей категорий, 5 старших категорий - непосредственно, 5 младших категорий – непосредственно. Лицензированные судьи WACS (Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров) выбирают лучшее. Участвуя в этом конкурсе, приобретает право участвовать в Балканском Кубке. Самый лучший принимает участие в составе Национальной Кулинарной команды Сербии.
- 4-й Балканский Кулинарный Кубок: 28-29. ноябрь 2015 г.  
8 сборных (монтажных) кухонь, 11 дисплей категорий, 5 старших категорий - непосредственно , 5 младших категорий - непосредственно  
Лучший повар старших и младших, Золотой Балканский Повар, Черный ящик для национальных команд старших и младших
- 3-й Биг мастер (Белградский Международный Кулинарный мастер): мероприятие образовательного характера, мастер – классы профессии, которые относятся к гостиничным дела. Мастер-классы будут проводиться лучшими шеф-поварами, кондитеров, сомелье, бармены, бариста, рестораторы. Мы отделяем шеф-повара третьего по величине "Мериот" отеля в мире из Нового Орлеана (New Orleans)-США, шеф – повара сети отелей "Шератон", Кампала, официально лучшего мастера шоколадов и кондитера в мире и многие другие. 4 дня обучения, более 70 часов обучения. Прекрасная возможность увидеть, узнать, попробовать!
- 1-й конгресс - профессиональный гастрономический съезд. Лекции известных докладчиков будут проводиться по следующим темам:  
- Шеф-повар сети отелей "Мериот" из Нового Орлеана (New Orleans)-США (третий по величине Мериот отель в мире), коллега Спирос Димитроуи

- ФМБ сети отелей "Мериот" из Нового Орлеана, США
- Шеф-повар сети отелей "Шератон", Кампала, коллега Данушка Кумара
- ФМБ сети отелей "Шератон", Кампала
- Современные тенденции в гостиничном и ресторанном бизнесе на примере гостиничной сети "Шератон"
- Многочисленные коллеги из разных стран мира
- Санитария и безопасность пищевых продуктов
- Электронный рынок товаров и услуг
- Распространение информации о важности сербской национальной кухни по регионам и многие другие...

В предстоящем периоде мы будем представлять список заявлений, а также дополнительную информацию о проведении платежа, помещении, возможности представления партнерства и любых других соответствующих элементов мероприятия.

Возможность отслеживать информацию и онлайн [www.serbian-chefs.rs](http://www.serbian-chefs.rs),  
фейсбук страница мероприятия <https://www.facebook.com/Gastro-Fest-1570774879812026>. Для получения дополнительной информации обратитесь по адресу [kasjunior@serbian-chefs.rs](mailto:kasjunior@serbian-chefs.rs) и [office@serbian-chefs.rs](mailto:office@serbian-chefs.rs) .

С уважением

Кулинарная Федерация Сербии