

***ОТЧЕТ О РАБОТЕ
ЕАК ЗА 2011 ГОД***

Увеличение количества членов Ассоциации кулинаров по районам с января 2011 года

<i>Район</i>	<i>Количество членов</i>		<i>Количество коллективных членов</i>	
	<i>2010</i>	<i>2011</i>	<i>2010</i>	<i>2011</i>
<i>Верх-Исетский</i>	<i>30</i>	<i>32</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>Железнодорожный</i>	<i>34</i>	<i>35</i>		
<i>Кировский</i>	<i>30</i>	<i>30</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<i>Ленинский</i>	<i>30</i>	<i>40</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Октябрьский</i>	<i>30</i>	<i>33</i>	<i>1</i>	<i>1</i>
<i>Орджоникидзевский</i>	<i>58</i>	<i>49</i>	<i>7</i>	<i>7</i>
<i>Чкаловский</i>	<i>30</i>	<i>36</i>		
<i>Итого:</i>	<i>242</i>	<i>265</i>	<i>16</i>	<i>18</i>

Совещания в районах с участием Ассоциации кулинаров

- ▣ *Совещания в районах проходили на протяжении года согласно графика*



Расширенное заседание ЕАК 2 марта:

- *Конгресс кулинаров России*
- *Пресс-конференция президента МАКР Беляева В.Б. и президента WACS Гиссура Гудмундсона.*
- *Гала-ужин традиционной русской кухни.*
- *Чемпионат по Итальянской кухне (руководитель проекта Витторио Соверина)*
- *Бесплатный мастер-класс 13 марта от Джона Слоана*
- *Лекция по судейству для участников Евразии*
- *Мастер-классы бесплатные для членов ЕАК*
- *Отборочный тур конкурса юниоров 12 - 15 апреля*
- *Совместный проект ЕАК и журнала стол: молодежный конкурс «Эксперимент»*
- *Международные конкурсы*
- *Трудоустройство специалистов и кадровое обеспечение для работодателей*
- *Создание профсоюза по отраслевому признаку – защита интересов работников (поддержка от Российского профсоюза). Есть ли необходимость?*

Заседания правления ЕАК

Заседания правления ЕАК прошли согласно графика:

- ▣ 12.01 Подготовка проекта мастер-классов, кулинарного бала*
- ▣ 16.02 Подготовка к «Евразии», конкурсу юниоров*
- ▣ 02.03 Подготовка к «Евразии», «Миру ресторана» (Москва)*
- ▣ 06.04 Подготовка к «Миру ресторана»*
- ▣ 16.05 Подготовка к Фестивалю барбекю*

- ▣ 01.06. Подготовка к Фестивалю барбекю, мастер-классу Лазерсона, отборочному туру среди студентов
- ▣ 04.07. Подготовка занятия для непрофессиональной аудитории проекта «Своя кухня»
- ▣ 05.08. Обсуждение технических требований к помещениям Международной Академии «МАГИСТР»
- ▣ 08.09. Подготовка мероприятий форума «Гостеприимство и туризм-2011»
- ▣ 04.10. Подготовка к Международному Дню Повара
- ▣ 02.11. Подготовка к Чемпионату юниоров г. Москва

Участие Ассоциации кулинаров в работе Советов мастеров

- *2 марта – Совет Мастеров поваров и кондитеров был посвящен подготовке к Евразии; специалисты ЕАК провели тренинг по теме «Правила Международного судейства» для выступающих на чемпионате*
- *13 апреля прошел Совет Мастеров сервиса, озвучена проблема подготовки специалистов службы сервиса*
- *13 сентября – Совет Мастеров поваров и кондитеров по подготовке к Дню Повара*

Трудоустройство членов ЕАК

- ▣ *Более 30 членов ЕАК
трудоустроены в
предприятия общественного
питания Екатеринбурга*

Участие Ассоциации в кулинарных мероприятиях

*Международный Кулинарный салона
«Евразия» г. Екатеринбург 15-17 марта*

- ▣ *Запланировано к участию 35 человек от
Екатеринбурга, фактически участвовало 360*

*Итоги: 22 золотых, 20 серебряных, 20
бронзовых медалей, 6 дипломов*

*Международный Кулинарный салон «Мир
Ресторана & Отеля» 19 апреля*

**Команда г.Екатеринбурга завоевала
серебряную медаль и
сертификат на 30 000 руб.**



**Согласно заявленного графика прошли
мастер-классы для членов ЕАК:
2 февраля – Юдин Р., Матвеев Г.**



**22 февраля – Гладких К., Лестов А.,
Конев В.**



22 марта – Федоров И., Огоньков И.



▣ 9 марта – Годовых Е., Ануфриева О.;

8, 11 и 13 апреля - закрытые занятия по подготовке к «Миру Ресторана»

▣ На протяжении 2011 года ведётся совместный проект с журналом Стол «Эксперимент», где задействованы студенты профильных учебных заведений Екатеринбурга

Взаимодействие с учебными заведениями

- ▣ *Вовлечение студентов профильных учебных заведений в работу Ассоциации (вступивших 12 членов)*
- ▣ *Участие в проведении отборочных туров на соревнования юниоров, посвященных 9 мая*
- ▣ *Подготовка команды юниоров из ЕТЭТа к Евразии (разработка меню, поиск спонсоров, отработка блюд, пошив скатертей, займ посуды...).*

**Результат выступления юниоров –
серебряная медаль среди взрослых!!!**



Привлечение учащихся к проекту бесплатных мастер-классов (посетили 138 студентов)



Организован и проведен открытый урок с главным Маэстро страны Беляевым В.Б.



30 мая в отеле «Hyatt» прошла подготовка команды УрГЭУ к выступлению на Чемпионате по барбекю



В рамках подготовки к Чемпионату по приготовлению барбекю ЕАК организовала урок для студентов 6 профильных учебных заведений

Присутствовали студенты:

- ▣ Колледжа управления и сервиса «Стиль»
- ▣ Техникума индустрии питания и услуг «Кулинар»
- ▣ ГОУ НПО профессиональное училище № 23
- ▣ ГОУНПОСО Нижнеисетское профессиональное училище
- ▣ Екатеринбургский торгово-экономический техникум

Практический урок по приготовлению блюд на гриле



Социальная работа ЕАК23 апреля ЕАК
при поддержке компании «Алитет-Е» провела
мастер-класс для детей Малоистокского
детского дома



**1 июня ЕАК поздравили детей Малоистокского
детского дома и провели занятие по
приготовлению барбекю**

**2 июня прошел мастер-класс для детей детского
дома №3**



Освещение деятельности ЕАК

Тесное сотрудничество со средствами массовой информации:

- ▣ *сайтом Потребительского рынка*
- ▣ *4-м каналом*
- ▣ *Журналом «Стол»*
- ▣ *Журналом «Дело Вкуса»*
- ▣ *41-м каналом*
- ▣ *«Вечерний Екатеринбург» и другими*
- ▣ *Запланирован совместный проект с НТВ и RED MEDIA GROUP (Кухня ТВ). Создание в Екатеринбурге круглосуточного кулинарного канала.*

Список аттестованных судей Екатеринбурга, получивших международный сертификат судейства WACS:

- ▣ *Ржанникова Яна*
- ▣ *Криничный Александр*
- ▣ *Юдин Роман*
- ▣ *Пономарев Аркадий*

**Следующий этап обучения судей по согласованию с Гиссуром Гудмундсоном состоится ориентировочно на ПИРе*



Чемпионат по барбекю

4 июня 2011 года запланировано проведение Чемпионата Барбекю при взаимодействии специалистов Администрации г.Екатеринбурга, Екатеринбургской Ассоциации кулинаров и журнала «Стол».

Взаимодействие с международными Ассоциациями кулинаров

- ▣ Румыния - получены приглашения на соревнования команде г.Екатеринбурга в марте и июне 2011 года ;
- ▣ Сербия – получено приглашение на соревнования команде г.Екатеринбурга в марте 2011 года;
- ▣ Хорватия – получено приглашение на соревнования команде г.Екатеринбурга в апреле 2011 года;
- ▣ Турция – получено приглашение на соревнования команде г.Екатеринбурга в феврале 2011 года;
- ▣ Украина – получено приглашение на соревнования команде г.Екатеринбурга в апреле 2011 года;
- ▣ Чехия – получено приглашение на соревнования команде г.Екатеринбурга в сентябре 2011 года;
- ▣ Молдавия – получено приглашение на соревнования команде г.Екатеринбурга в ноябре 2011 года;

**Запланировано тесное сотрудничество с Румынской Ассоциацией Cultural Association Euro East Alternative*

Резерв специалистов для участия в соревнованиях:

- ▣ Повара 37 человек
- ▣ Кондитеры 17 человек
- ▣ Специалисты сервиса 4 человека
- ▣ Студенты учебных заведений 20 человек
(список дорабатывается)

**Явно прослеживается необходимость качественной подготовки кондитеров и специалистов службы сервиса*

Конкурс молодых специалистов

Успешно проведен отборочный тур среди молодых специалистов для участия в конкурсе юниоров, посвященном Дню Победы.



Конкурс юниоров

Приняли участие 98 человек в т.ч. 6 учебных заведений

Благотворительный обед – для 195 ветеранов.

Итоги:

Командное первенство:

- ▣ Октябрьский район – 1 место
- ▣ Орджоникидзевский – 2 место
- ▣ Верх-Исетский – 3 место
- ▣ Чкаловский – 4 место
- ▣ Железнодорожный – 5 место
- ▣ Ленинский – 6 место
- ▣ Кировский - 7 место

Учебные заведения командное первенство:

- ▣ *ЕТЭТ – 1 место*
- ▣ *«Кулинар» - 2 место*
- ▣ *Колледж «Стиль» - 3 место*

В индивидуальном зачете:

- ▣ *Повара – 1 место Чкаловский район*
- ▣ *Кондитеры – 1 место Ленинский район*
- ▣ *Официанты – 1 место Орджоникидзевский район*

Десерт «Второй фронт» Капралова Анастасия



Первый общегородской фестиваль барбекю

- ▣ *На Чемпионате нам впервые удалось воплотить в жизнь мечту о полностью непредвзятом судействе – с присвоением порядковых номеров командам-участникам.*
- ▣ *Хорошо представили своё мастерство учебные заведения:*
 - ▣ *ЕТЭТ – 790 баллов*
 - ▣ *Кулинар – 767 баллов*
 - ▣ *УрГЭУ – 663 балла*



Мастер-класс для профессионалов от Норвежского комитета по вопросам экспорта рыбы

- ▣ Совместно с журналом *Стол* в *Hyatt Regency Ekaterinburg* состоялся мастер-класс для членов ЕАК шеф-поваров ресторанов Екатеринбурга. Секретами приготовления поделился Илья Лазерсон



Практический урок для студентов профильных учебных заведений о норвежской рыбе и кулинарных традициях Норвегии от Яна Эйрика Йонсона (Norge)

На этом занятии отобраны 6 студентов из УрГЭУ, Кулинара, ЕТЭТа, которые впоследствии будут являться представителями Комитета и продвигать морепродукты Норвегии на мастер-классах и презентациях.



Мастер-класс в Малоистокском детском доме

- ▣ *24 сентября ведущим специалистом ЕАК Прокопьевой Ольгой проведено занятие по карвингу для воспитанников Малоистокского детского дома*



Городской кулинарный клуб «Своя кухня» на базе студии кухни «Мария» для непрофессиональной аудитории

Занятия прошли:

6 июля – «Летняя сессия»

1 октября – «Кулинарное ТЫКВАНдо»

3 ноября - «Есть только плов между прошлым и будущим...»

В программах принимали участие специалисты:

Юлдашев Шакир, Ржанникова Яна, Гладких константин, Русецкий Кирилл, Конев Владислав, Ковалёв Иван, Фёдоров Иван, Ильясова Адила

Посетили мероприятие и оказали помощь в проведении мастер-классов студенты ЕТЭТ, РМАТ и других профильных учебных заведений

СВОЯ КУХНЯ Узбекская кулинария глазами
«Если придется умереть —
пусть это будет от голода»

Ешмек
машини
Масов
Масови хушхоботилар
L. Бозорқов

3 ноября
18:00

Кулинарный студия «Барани»
ул. Бектурская, 47
Финансирование мероприятий от «Сбербанк» 8 800 303 31 31



**17 октября организован кулинарный поединок
«Вокруг света» для участниц конкурса
«Миссис Екатеринбург-2011»**



Конкурс «Согревающая кухня. Согревающий виски»

- 25 октября, на турбазе "Селен" собрались 20 барменов и 20 шеф-поваров ресторанов Екатеринбурга для того, чтобы поучаствовать в гастрономических соревнованиях и посетить мастер-класс от Евгения Учаева, шеф-повара с огромным опытом, работавший в московских ресторанах «Сыр», «Галерея», «GQ-BAR», «Недальний Восток» и многих других, а также от Геннадия Силиванова, бренд-бармена виски The Famous Grouse.



30 октября – волшебный день с Panasonic

- ▣ Совместно с журналом «Стол» проведён кулинарный мастер-класс для профессионалов – шеф-поваров екатеринбургских ресторанов и студентов кулинарных учебных заведений. В этот день в студии учебной базы УрГЭУ-СИНХ был аншлаг: собралось более 50 поваров. Темой мастер-класса стали соусы от Александра Селезнёва.



60-летие Малоистокского детского дома

- ▣ *3 ноября члены ЕАК в рамках празднования юбилея Малоистокского детского дома провели занятие для воспитанников по теме «Приготовление праздничного торта». Детям также преподнесли подарки и ценные призы.*
- ▣ *В мероприятии приняли участие: Юлдашев Шакир, Зиновьев Дмитрий, Капралова Анастасия, Ржанникова Яна, Русецкий Кирилл и другие*

I-й Евразийский форум «Гостеприимство и туризм-2011»

Организованы 2 семинара для специалистов сферы питания:

Алекс Мозер (шеф-повар отеля):

1. Меню: модные тенденции, инновации, требования рынка
2. Гастрономический дизайн
3. Проведение дегустаций: подача закусок
4. Обслуживание в лобби-баре: выкладка закусок, ассортимент, количество, предлагаемые коктейли
5. Сезонные изменения меню, процент замены блюд
6. Банкетинг – современная подача блюд

Панаётис Хаджисуме:

1. Особенности организации питания в отеле
2. Шведский стол: расчет количества порций, визуальное восприятие на шведском столе;

*Спасибо
за
внимание!*