

**PROGRAM MANIFESTACIJE**

<b>Petak 17.10.2014 godine</b>			
<b>Vreme</b>	<b>BIG Master Sala 1</b>	<b>BIG Master Sala 2 (sala za predavanja)</b>	<b>Balkan Chilli Festival</b>
9:30 – 10:30h	Prezentacija aparata THERMOMIX – „Revolucija u kuhinji“		
10:30 – 11:00h	Pauza		
11:00 – 12:00h	Master Class: Marjan Bošnjak – Carving – Hrvatska	Predavanje: „Savremeni bartending – uloga barmena u radu ugostiteljskog objekta“ – Vukašin Despotović, Udruženje barmena Srbije	
12:00 – 12:30h	Pauza	Pauza	
12:30 – 13:30h	Master Class: Posna monaška kuhinja – Monah Epifanios iz Milopotamosa – Grčka	Promocija knjige „Osnove pekarstva sa poslastičarstvom“ profesora Đorda Sodorova	
13:30 – 14:00h	Pauza	Pauza	
14:00 – 15:00h	<b>SVEČANO OTVARANJE BEOGRADSKOG GASTRO FESTA</b>		
15:00 – 15:30h	Pauza	Pauza	
15:30 – 16:30h	Master Class: Dubravka Janković – Velika Britanija	Predavanje: „Štapanje na snagu novog zakona o radu sa osvrtom na primenu u hotelijerskoj industriji“ – prof. dr Gordana Stević Dulić	
16:30 – 17:00h	Pauza	Pauza	
17:00 – 18:00h	Master class: poslastičar Dragica Lukin – Hrvatska	Predavanje SERSA: „Povratak u budućnost“ – Mina Majstorović	

Subota 18.10.2014. godine			
Vreme	BIG Master Sala 1	BIG Master Sala 2 (sala za predavanja)	Balkan Chilli Festival
9:00 – 10:00h	Master class: Jože Zalar - Slovenija		
10:00 – 10:30h	Pauza		
10:30h – 11:00h	Master Class: Michael Kreiling i Milan Čotra – internacionalna kuhinja	Promocija knjige profesora Milovana Miiće Stojanovića „Kako sam skuvao istoriju“	
11:00 – 11:30h			
11:30 – 12:00h	Pauza		Prezentacija: Ajvar i najljući ajvar na svetu
12:00 – 12:30h	Master class: Cesar Bartolini i Dubravka Janković – Velika Britanija	Pauza	
12:30 – 13:00h			
13:00 – 13:30h	Pauza	Predavanje SERSA: „Vinski bonton“, Vlada Stojanov	Program za decu „Od semena do tanjira“ – Kuvamo sa Kengurom
13:30 – 14:00h	Master class: Molekularna kuhinja - Asocijacija molekularne gastronomije		
14:00 – 14:30h		Pauza	Prezentacija Berlin Chemie „Male tajne za bolje varenje“
14:30 – 15:00h	Pauza	Promocija knjige „Osnova gastronomije za menadžere“ profesora Dragana Tešanovića	
15:00 – 15:30h	Prezentacija Dukla Trejding – „Najbolje iz Italije (Carapelli Mutti i Riso Gallo)“, Tamara Mitrović		
15:30 – 16:00h	Pauza	Pauza	
16:00 – 16:30h	Master class: čokolatijerka Elena Mihailovna Šuckova – Rusija	Prezentacija i interaktivna radionica za posetioce – Udruženje barmena Srbije, Miroslav Popov, glavni bartender Bar Central Male škole koktela	
16:30 – 17:00h			
17:00 – 17:30h	Pauza	Pauza	Promocija " „Čokolada sa čilijem“
17:30 – 18:00h	Master class: Aggelos Ypokamisas – Grčka	Panel diskusija - "Pitajte poznate TV kuvare" – Saša Mišić, Jovica Jovičić, Stambol Geštamov, Milovan Mića Stojanović	
18:00 – 18:30h			

Nedelja 19.10.2014. godine				
Vreme	BIG Master Sala 1	BIG Master Sala 2 (sala za predavanja)	Balkan Chilli Festival	Predavanja i ostali prateći program (sala za predavanja)
9:00 – 10:00h				Postavljanje vojne kuhinje ispred hale 5 Beogradskog sajma.
10:00 – 10:30h				<b>Humanitarna akcija</b> – priprema vojničkog pasulja u srpskoj vojničkoj kuhinji iz Prvog svetskog rata – sva sredstva namenjena su deci ometenoj u razvoju doma „Mladost“ iz Bele Palanke
10:30 – 11:00h	Master Class: poslastičarka Alma Rekić – Slovenija	Promocija knjige „Senzorna analiza hrane i pića“ profesorke Jovanke Popov Raljić		
11:00 – 11:30h	Pauza	Pauza	Promocija čokolade sa čilijem	
11:30 – 12:30h	Master Class: Hrvoje Zirojević, mediteranska kuhinja – Hrvatska	Predavanje: „Uloga barmena u radu ugostiteljskog objekta“ – Milan Matorčević, Udruženje barmena Srbije	Master Class: Cezar Bartolini i Dubravka Janković – Gordon Ramsay Group	
12:00 – 12:30h				
12:30 – 13:00h	Pauza	Pauza		
13:00 – 13:30h	Master Class: Ukrajinska kuhinja, Lavov	Predavanje SERSA: „Osnovi slaganja vina i hrane“ – Mina Majstorović	Prezentacija aparata THERMOMIX – „Revolucija u kuhinji“	Vojnička kuhinja – degustacija
13:30 – 14:00h			Prezentacija Berlin Chemie „Male tajne za bolje varenje“	
14:00 – 14:30h	Pauza		Takmičenje za najbolji ajvar – degustacija	
14:30 – 15:00h	Master Class: Maria Shramko – Rusija	Pauza	Takmičenje Chili con Carne – degustacija	
15:00 – 15:30h		Prezentacija Dukla Trejding – Najbolje iz Italije Carapelli Mutti i Riso Gallo, Tamara Mitrović	Takmičenje u jedenju čili papričica	
15:30 – 16:00h	Pauza		Prezentacija ljutih soseva	
16:00 – 18:30h	Svečano zatvaranje (proglašenje pobednika)			