

Администрация  
Ростовской области

Министерство  
экономического развития  
Ростовской области

(Минэкономразвития области)

ул. Социалистическая, д. 112,  
г. Ростов-на-Дону, S44050  
Тел./факс 246-54-80  
E-mail: rra@donpac.ru  
http://www.donland.ru

Заместителю главы администрации,  
курирующему вопросы потребительского  
рынка

09.02.2011. № 1744/224

В целях повышения квалификации поваров предприятий общественного питания области департаментом потребительского рынка Ростовской области совместно с Медиа-центром «Национальная промышленность» и государственным унитарным предприятием «Московское качество» с **25.02.11 по 27.02.11 с 10:00 до 17:00** в помещении ресторана «Петровский причал» по адресу: г. Ростов-на-Дону, ул. Левобережная. 45 будет организован обучающий семинар с практическими занятиями «мастер - классов» по следующей программе:

1 день. Разработка, приготовление блюд русской и старорусской кухни.

2 день. Кремлевская кухня. Приемы у первых лиц. Кухни народов мира.

3 день. Декорирование мясных и рыбных блюд. Организация и проведение банкетов, приемов. Спецобслуживание на предприятиях и выездных мероприятиях. Специфика обслуживания, вынос, подача банкетных блюд. Сервировка, обслуживание и этикет мероприятия.

Обучающий семинар и занятия «мастер - классов» будут проведены шеф-поваром ресторана «Центра международной торговли» (г. Москва) - Анатолием Галкиным.

По окончании семинара участникам будут выданы свидетельства.

Прошу данную информацию довести до сведения заинтересованных лиц и **в срок до 21.02.11г.** направить в департамент список кандидатов, желающих принять участие в данном мероприятии.

Контактные телефоны: 262-48-89. 240-63-98

Приложение: на 1 л. в 1 экз.

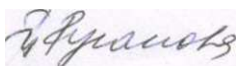
С уважением.

заместитель начальника управления  
потребительского рынка товаров и услуг



Н.В. Багрянова

Нечаева Г.Л.  
262-48-89



**Программа. Школа Анатолия Николаевича Галкина.**

[www.agalkin.info](http://www.agalkin.info)

**Дата и время проведения: с 25 февраля по 27 февраля 2011, с 10:00 до 17:00**

**Место проведения: Ростов-на-Дону, ресторан "Петровский причал", ул. Левобережная, 45.**

25 февраля

**Тема: Разработка, приготовление блюд русской и старорусской кухни.**

10.00-13.00 - семинар (теоретическая часть)

13.00- 13.30 - кофе-брейк.

13.30-17.00 - мастер-класс (практическая часть).

26 февраля

**Тема: Кремлевская кухня. Приемы у первых лиц. Кухни народов мира.**

10.00-13.00 - семинар (теоретическая часть)

13.00- 13.30 - кофе-брейк.

**13.30-17.00** - мастер-класс (практическая часть).

27 февраля

**Тема: Декорирование мясных и рыбных блюд. Организация и проведение банкетов, приемов. Спецобслуживание на предприятиях и выездных мероприятиях. Специфика обслуживания, вынос, подача банкетных блюд. Сервировка, обслуживание и этикет мероприятия.**

10.00- 13.30-семинар

13.30-14.30 - вручение сертификатов

^ **Во время семинаров предусмотрены фуршеты.**

**Стоимость обучения -20 000 рублей**

**Для заключения договора на обучение и по вопросам регистрации участников просим обращаться по телефону в Ростове-на-Дону: 8 (903) 436-5016 или в Москве: (495) 785-31-84, 8(915) 175-12-24.**

**Электронная почта: [nicrp@vandex.ru](mailto:nicrp@vandex.ru)**