

БАЙКАЛЬСКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФОРУМ «ВКУС ПУТЕШЕСТВИЯ!»**ДАТА: 02.12.2026 г. (пятница)****МЕСТО: «СибЭкспоЦентр»****ОСНОВНАЯ СЦЕНА (улица)**

ВРЕМЯ	ДЕЙСТВИЕ	КОММЕНТАРИИ
12:00-12:30	СТАРТ ГАСТРОФЕСТИВАЛЯ «ВКУС ПУТЕШЕСТВИЯ!» • Торжественное открытие - творческий номер, пролог. • Приветственное слово организаторов • Ведущий анонс мероприятия	
12:30-16:30	• Ведущий - интервью по площадкам • Диджей - музыкальное сопровождение • Работа аниматора	
17:00-18:00	Официальное открытие ГАСТРОФЕСТИВАЛЯ «ВКУС ПУТЕШЕСТВИЯ!» • Торжественное открытие - номер “Вкус путешествия” • Приветственное слово организаторов • Приветственное слово официальных лиц • Ведущий анонс мероприятия • Выступление творческих номеров	
18:00 - 19:00	• Выступление кавер-группы • Розыгрыш призов	

БАЙКАЛ ГРИЛЬ ФЕСТ (улица)

12:00 - 17:00	Соревнования по мастерству барбекю, класс - "Претенденты". 12 команд. Номинации: Гамбургер на гриле, альтернативный стейк на гриле.	
12:00 -20:00	Работает фуд-корт. Также в рамках фестиваля пройдут мастер-классы по грилю,	

	музыкальная программа и трансляция из зоны соревнований, работает ведущий и диджей.	
15:00	Шоу - подача туши свиньи целиком запеченной на дровяной яме.	
БОЛЬШОЙ ЗАЛ (павильон №-1)		
10:00 - 12:00	1-ая СМЕНА Второго областного Кулинарного Чемпионата поваров. Отборочный этап кулинарного чемпионата CHEF A LA RUSSE 2027 (категория Профи) БОКС №-1 - 10:00 - 11:30 БОКС №-2 - 10:10 - 11:40 БОКС №-3 - 10:20 - 11:50 БОКС №-4 - 10:30 - 12:00	
13:30 - 15:30	2-ая -СМЕНА Второго областного Кулинарного Чемпионата поваров Отборочный этап кулинарного чемпионата CHEF A LA RUSSE 2027 (категория Профи) БОКС №-1 - 13:30 - 15:00 БОКС №-2 - 13:40 - 15:10 БОКС №-3 - 13:50 - 15:20 БОКС №-4 - 14:00 - 15:30	
16:00 - 17:00	Оценка жюри, фидбэк командам.	
17.30-18.00	Награждение	
ЭКСПОНЕНТЫ (павильон №-1)		
10:00-17:00	<u>Чайный путь</u> <i>Программа:</i>	

	<i>Основной зал:</i> В течение двух дней будет работать большой тематический маркет, где можно приобрести: · эксклюзивные китайские сорта чая; · байкальские травяные сборы; · локальные чайные напитки Гастрономия: знакомство с лучшими сортами чая, байкальскими сборами и локальными напитками. Интерактив: бесплатные чайные церемонии, мастер-классы и исторические реконструкции сибирского купеческого чаепития. Любителей новых знаний ждет большая образовательная программа: ● слепые дегустации для проверки вкусовых рецепторов; ● интерактивная историческая карта Великого Чайного пути.	
СЕКЦИЯ МАРКЕТИНГ (павильон №-1)		
10:00 - 12:30	Спикер: Юлия Енкова Тема: Продвижение ресторана. «Из региона - на федеральный уровень»: как сделать ресторан заметным за пределами своего города и какие в этом есть плюсы Спикер: Александра Олюнина Руководитель стратегического маркетинга Элит Трейд Тема: «2 касания до заказа: тренд, который уже меняет рынок»	

	Спикер: Ярослав Моргунов тема: «Креатив в эпоху ИИ, что делать чтобы успеть все?» Спикер: Александр Копылков Тема: Экономика ресторана под давлением: как ИИ помогает видеть потери раньше, чем они съели прибыль	
13:30 - 16:30	Тренинг - сессия Welcome Pro Тема: Экономика ресторана под давлением: как ИИ помогает видеть потери раньше, чем они съели прибыль	
СЕКЦИЯ ДНК ЛОКАЛЬНОЙ КУХНИ (павильон №-1)		
12:00-15:00	<u>ДНК локальной кухни</u> <i>Дата: 02.10.2026 с 12:00-15:40</i> 12:00-12:40 Участник 1 блюдо..... 13:00-13:40 Участник 2 блюдо..... 14:00-14:40 Участник 3 блюдо..... 15:00-15:40 Участник 4 блюдо..... <i>Общая информация:</i> «ДНК локальной кухни» — локация фестиваля, где ведущие рестораны представят моноблюда, вдохновленные гастрономией Прибайкалья На площадке «ДНК локальной кухни» шеф-повара из Иркутска, Сибири и разных уголков России Это вкус, сформированный природой, традициями, людьми и культурой региона	А.КЕЛЬБЕРГ

	Каждый ресторан представит свое видение современной локальной гастрономии, через продукты, техники, смыслы и авторский подход. Это не просто дегустация. Это полноценное гастрономическое путешествие, где за одно посещение можно почувствовать характер региона, его историю и настроение. Совсем скоро расскажем подробнее о каждом участнике и о том, чем именно они будут удивлять гостей! Подписывайтесь, чтобы ничего не пропустить сии проведут мастер-классы с дегустациями сибирских блюд	
17:00-19:00	<u>Сытый Бабр вручение благодарностей</u> <i>Дата: 02.10.2026 с 17:00-19:00</i> <i>Место: Зона отдыха</i> <i>Программа:</i> Торжественное вручение благодарностей участникам фестиваля (30 мин) Фуршет (60мин) Итоги 2026г (20мин) Анонс следующего года планы векторы направления (30мин) <i>Общая информация:</i> Локация посвящена не просто напитку, а целой эпохе. Великий чайный путь на протяжении столетий связывал Китай, Монголию и Россию, сделав Иркутск одним из важнейших купеческих центров. Сегодня этот исторический маршрут оживает в интерактивном формате: <i>Что ждет гостей?</i>	

	Весь день будут проходить бесплатные чайные церемонии, где каждый сможет познакомиться с культурой приготовления и употребления чая. Любителей новых знаний ждет большая образовательная программа: • секреты определения качества и свежести чая; • слепые дегустации для проверки вкусовых рецепторов; • интерактивная историческая карта Великого Чайного пути. Особой частью фестиваля станет реконструкция сибирского купеческого чаепития (2 и 3 октября с 13:00 до 17:00), которая позволит буквально перенестись на несколько столетий назад.	
--	--	--

БАЙКАЛЬСКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФОРУМ ВКУС ПУТЕШЕСТВИЯ! ДАТА: 03.12.2026 г. (суббота) МЕСТО: «СибЭкспоЦентр»		
ОСНОВНАЯ СЦЕНА (улица)		
ВРЕМЯ	ДЕЙСТВИЕ	КОММЕНТАРИИ
12:00-13:00	ОТКРЫТИЕ 2-го ДНЯ ГАСТРОФЕСТИВАЛЯ «ВКУС ПУТЕШЕСТВИЯ!» • Торжественное открытие - номер “Вкус путешествия” • Приветственное слово организаторов • Ведущий анонс мероприятия	
13:00-16:00	• Выступления творческих номеров • Ведущий интервью по площадкам • Работа аниматоров	
16:00-17:00	Награждение победителей и торжественное закрытие чемпионата	

	“АНЕТТИ” на главной сцене.	
17:00 - 17:45	Выступление творческих номеров	
17:45 - 18:20	Розыгрыш подарков	
18:20 - 19:00	Выступление кавер-группы	
БАЙКАЛ ГРИЛЬ ФЕСТ (улица)		
12:00 - 17:00	Соревнования по мастерству барбекю, отборочный этап к "RUSSIA GRILL CUP", класс - "ПРОФЕССИОНАЛЫ". 6 команд. Номинации: половина туши дыплёнка на бочке, УДС, вертикальной копильне.	
БОЛЬШОЙ ЗАЛ (павильон №-1)		
09:00 - 11:40	Старт 1 смены. Второго областного Кулинарного Чемпионата поваров. Отборочный этап кулинарного чемпионата CHEF A LA RUSSE 2027 (категория Юниоры-Студенты)	
11:30 - 12:00	Старт 2 смены. Второго областного Кулинарного Чемпионата поваров. Отборочный этап кулинарного чемпионата CHEF A LA RUSSE 2027 (категория Юниоры-Студенты)	
12:30 - 13:30	Оценка жюри, фидбэк командам.	

14:00-17:00	Номинация «Школьники-индивидуальный зачет»	
ЭКСПОНЕНТЫ (павильон №-1)		
10:00-17:00	<u>Чайный путь</u> В течение двух дней будет работать большой тематический маркет, где можно приобрести: · эксклюзивные китайские сорта чая; · байкальские травяные сборы; · локальные чайные напитки Гастрономия: знакомство с лучшими сортами чая, байкальскими сборами и локальными напитками. Интерактив: бесплатные чайные церемонии, мастер-классы и исторические реконструкции сибирского купеческого чаепития. Любителей новых знаний ждет большая образовательная программа: ● слепые дегустации для проверки вкусовых рецепторов; ● интерактивная историческая карта Великого Чайного пути.	
СЕКЦИЯ МАРКЕТИНГ (павильон №-1)		
10:00 - 12:20		
12:00-14:00	12:00-13:00 Семинар Чай, как самый недооцененный продукт. Как ресторану заработать на чае.	

	13:00-14:00 Семинар Кофе Общая информация: Локация посвящена не просто напитку, а целой эпохе. Великий чайный путь на протяжении столетий связывал Китай, Монголию и Россию, сделав Иркутск одним из важнейших купеческих центров. Сегодня этот исторический маршрут оживает в интерактивном формате: <i>Что ждет гостей?</i> Весь день будут проходить бесплатные чайные церемонии, где каждый сможет познакомиться с культурой приготовления и употребления чая. Любителей новых знаний ждет большая образовательная программа: ● секреты определения качества и свежести чая; ● слепые дегустации для проверки вкусовых рецепторов; ● интерактивная историческая карта Великого Чайного пути. Особой частью фестиваля станет реконструкция сибирского купеческого чаепития (2 и 3 октября с 13:00 до 17:00), которая позволит буквально перенестись на несколько столетий назад.	
СЕКЦИЯ ДНК ЛОКАЛЬНОЙ КУХНИ (павильон №-1)		
12:00-15:00	<u>ДНК локальной кухни</u>	

	<i>Дата: 02.10.2026 с 12:00-15:00</i> <i>03.10.2026 с 12:00-15:00</i> <i>12:00-12:40 Участник 1 блюдо.....</i> <i>13:00-13:40 Участник 2 блюдо.....</i> <i>14:00-14:40 Участник 3 блюдо.....</i>	
15:00-19:00	<u>Обучающий курс по развитию событий Иркутской области</u> <i>Дата: 03.10.2026 с 15:00-19:00</i> <i>Место: Маркетинг</i> <i>Программа:</i> 15:00-15:30 Эффективное участие в грантах. Спикер от агентства по туризму по Иркутской области (30 мин) 15:30-16:00 Создание бренда события и стратегия продвижение компании на региональном и федеральных уровнях.(30мин) 16:00-19:00 Защита лучших проектов (15 участников по 10мин = 150 мин)	