



## ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

### ΣΑΒΒΑΤΟ 25 / 11

11:00 – 12:45

Πιάτα από το βραβευμένο με 3\*\*\*  
Michelin εστιατόριο "Alain Ducasse au  
Plaza Athénée"  
Bastien Ancelet / Alain Ducasse  
Education



13:00 – 13:45

Πιστοποίηση σε κουζίνες Ξενοδοχείων  
επάνω σε "ειδικές διατροφές" πελατών  
Diana Gluhak  
Food&Beverage Business Consultant



14:00 – 15:45

Γλυκά από το βραβευμένο με 3\*\*\*  
εστιατόριο Michelin "Alain Ducasse  
au Plaza Athénée"  
Olivier Robin / ENSP LYON



16:00 – 16:45

**ΒΡΑΒΕΥΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ**

17:00 – 17:45

Δημιουργία συνταγών με 3 Ελληνικά  
προϊόντα για Ξενοδοχεία (ντομάτα,  
μελιτζάνα, χταπόδι).  
Άλεξ Τσιοτίνης / CTC - Restaurant Ur-  
ban Gastronomy



18:00 – 19:45

Γευστικές συνταγές για πελάτες  
Ξενοδοχείων με ειδικές διατροφές  
(κολλιοκάκι, gluten-free dairy free,  
sugar & preservative free)  
Δανάη Τσακούρα / TrooFood



### ΚΥΡΙΑΚΗ 26 / 11

11:00 – 11:45

Μοντέρνες ιδέες για πρωινά  
Ξενοδοχείων  
Σωτήρης Ευαγγέλου  
Makedonia Palace



12:00 – 12:45

Πιάτα από το 2\* Michelin εστιατόριο  
του Ritz «Les Jardins de L'Espadon»  
Cédric Maton / Ecole Ritz Escoffier



13:00 – 14:30

Η χρήση των ελληνικών προϊόντων στα  
Ξενοδοχεία και η σύνδεσή τους με τον  
Αγροδιατροφικό κλάδο  
Πάνελ: Πάννης Μπαξεβάνης / Lausanne  
Palace, Ηλίας Κικίλιας / Γενικός Δ/ντης  
του ΣΕΤΕ



14:30 – 15:45

Παρουσίαση «Καλάθι Πρωινού» Νοτίου  
Αιγαίου από την Συνομοσπονδία  
Επιχειρηματιών Τουριστικών  
Καταλυμάτων Ελλάδος  
Κων. Μουζάκης / Λέσχη Αρχιμαγειρών  
Κυκλάδων και Δωδεκανήσου



16:00 – 16:45

Θεωρητική και πρακτική επίδειξη  
παρουσίασης, ανοίγματος και  
σερβιρίσματος κρασιού  
Λούκας Γιώργος  
Genius in Gastronomy



17:00 – 17:45

Μοντέρνες ιδέες για Room Service  
Ξενοδοχείων  
Μιχάλης Ντουνέτας  
Σχολή Μαγειρικής "Le Monde"



18:00 – 19:45

Τεχνικές Sous vide για μαζική  
παραγωγή (Ξενοδοχεία – Catering)  
Γιώργος Στυλιανουδάκης  
Ξενοδοχείο Pentelikon



### ΔΕΥΤΕΡΑ 27 / 11

11:00 – 11:45

Τρόποι προώθησης της τοπικής  
κουζίνας μέσα από τα Ξενοδοχεία  
και τρόποι παρασκευής-τεχνικές  
τοπικών συνταγών.  
Γιώργος Στυλιανουδάκης  
Ξενοδοχείο Pentelikon



12:00 – 13:45

Δημιουργία ενός γλυκού και  
εφαρμογή του σε όλα τα τμήματα  
του Ξενοδοχείου  
Δημήτρης Χρονόπουλος  
Kensho Boutique Hotel & Suites



14:00 – 14:45

Cevicheria/carniceria:  
Ένας χώρος στο Ξενοδοχείο  
ο οποίος μπορεί επόξει να  
αντικαταστήσει το "Sushi bar"  
Θάνος Στασινός / Nikkei Athens



15:00 – 16:45

Μοντέρνα ψαροφαγία για Ξενοδοχεία  
Πάνικος Χατζητόφης  
4 Seasons Limassol



17:00 – 17:45

Εναλλακτικό sushi με τις ήδη  
υπάρχουσες πρώτες ύλες των  
Ξενοδοχείων  
Χρόνης Δαμαλάς  
Cavo Tagoo Santorini/Ovac restaurant



18:00 – 19:45

Ατομικές γλυκές δημιουργίες για  
μπουφέ Ξενοδοχείων  
Πάνικος Χατζητόφης /  
4 Seasons Limassol



ΧΡΥΣΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ

