



Biser Mora



XVII. MEĐUNARODNI KULINARSKI FESTIVAL

SVPETRVS HOTELI, SUPETAR, OTOK BRAČ

8. - 12.4.2022.

PROGRAM

PETAK, 8.4.2022.

20:30 Svečano otvaranje 17. Bisera mora, Waterman Forum

SUBOTA, 9.4.2022.

08:00 – 19:00 Natjecanje Biser mora

FitSplit RCK korner - info korner o zanimanjima u sektoru turizma i ugostiteljstva te mogućnostima koje pruža Regionalni centar kompetentnost Split

Master Classovi, prezentacije, radionice

10:00 Italian Master Class: Luca Gioello, Pavel Marc and Andrea Basilico

11:00 carving show: Parmezan & Maslac, Bojan Dragić

12:00 Moderna tehnologija u službi uspješne turističke sezone - najbolji sous-chef u kuhinji, Electrolux Professional

13:30 master class: Tuna Trilogy, Sokol Prenga

15:00 master class SRDELA: Povratak Plavuše, Kristian Kozmić

16:00 master class: Inovativno riblje glavno jelo, Emrah Köksal Sezgin

21:00 Chefs party

NEDJELJA, 10.4.2022.

08:00 – 19:00 Natjecanje Biser mora

FitSplit RCK korner - info korner o zanimanjima u sektoru turizma i ugostiteljstva te mogućnostima koje pruža Regionalni centar kompetentnost Split

Master Classovi, prezentacije, radionice

10:00 edukacija: Umjetnost kulinarstva & autorski tanjur, Tomaž Vozelj

11:00 autorsko jelo za kuharsko natjecanje: Shanghai 2022, Ivan Petrović & Ivan Romac

12:00 Moderna tehnologija u službi uspješne turističke sezone - najbolji sous-chef u kuhinji, Electrolux Professional

13:00 Omiljeno jelo grofova Celjskih, Dušan Veršec

14:30 master class: Cake design s izradom malih dekoracija od šećera, Aysel Oktay, Mustafa Kansu, Demet Atakan & Betül Tekin

16:00 Čedo Kovačević: SALAMURA ANNO 2022: poveznica Dalmatinskog pijata s tradicijom rimskog kulinarstva

19:00 Proglašenje rezultata

PONEDJELJAK, 11.4.2022.

08:00 – 18:00 Natjecanje Biser mora

FitSplit RCK korner - info korner o zanimanjima u sektoru turizma i ugostiteljstva te mogućnostima koje pruža Regionalni centar kompetentnost Split

Master Classovi, prezentacije i radionice

08:00 FitSplit RCK korner - Radionice promocije zanimanja za učenike osnovnih škola i njihove roditelje te prezentacije za predstavnike ugostitelja i potencijalne korisnike programa cjeloživotnog učenja, Andrea Bilandžić i Ivana Drnasin

10:00 master class: Restoranski desert 2022, Ivana Bradarić

11:00 Moderna tehnologija u službi uspješne turističke sezone - najbolji sous-chef u kuhinji, Electrolux Professional

12:00 prezentacija programa za 2022. godinu: Sve iz mora i mrvu više, Centaurus

14:30 master class: Vitalac burger, Josip Vrsalović predstavljajući bračkog varenika, PZ Supetar

16:00 master class: Kokteli u sastavu deserta, Igor Černjul

19:00 Proglašenje pobjednika

UTORAK, 12.4.2022.

Odlazak sudionika

PARTNERI, SPONZORI I POKROVITELJI:

