

# Program Imprez Towarzyszących

sobota 21 marca 2020 | SCENA GŁÓWNA

10:15-11:15	„Klasyczne słodkości w roślinnej odświeżeniu”	Karolina Gawrońska - prezes Fundacji Roślinnej, dietetyczka, YouTuberka w Internecie nazywana KRÓLOWĄ WEGAŃSKICH SŁODYCZY. Autorka książki „Wegańskie Słodycze – kultowe, zdrowe, bezglutenowe”
11:20-12:20	Czekolada od A do Z – prezentacja Master Martini	Sebastian Szmyd – mistrz cukiernictwa, odznaczony przez Związek Rzemiosła Polskiego Honorową Odznaką Rzemiosła. Główny technolog i wykładowca w Centrum Kreacji Master Martini. Trener Reprezentacji Polski w Mistrzostwach Świata w Mediolanie 2015 r. oraz w Mistrzostwach w Rimini Coppa del Mondo 2018 r. Wielokrotnie uczestniczył w konkursach i mistrzostwach na terenie Polski i poza granicami kraju. Laureat wielu nagród na mistrzostwach Polski oraz Mistrzostwach Świata w Barcelonie w 1998 i Brnie 1999 roku. Juror wielu mistrzostw i konkursów. Łukasz Parzymiski - mistrz cukiernictwa, technolog i wykładowca w Centrum Kreacji Master Martini, Łódzki Mistrz Polski 2017, Reprezentant Polski Teamu na Coppa del Mondo Gelateria 2018.
11:20-12:20	SŁODKO/SŁONE	Jolanta Kleser - właścicielka Pracowni Smaku i gospodyni kuchni Pytanie na Śniadanie, finalistka II edycji programu Master Chef
13:40-14:40	Klasyczne cukiernictwo w nowoczesnej odświeżeniu – „KREACJE” (rozmowa/ degustacja)	Michał Wiśniewski, Michał Iwaniuk, Maciej Rosiński Topowi polscy szkoleniowcy, mistrzowie klasycznego i nowoczesnego cukiernictwa, laureaci licznych nagród i autorzy pierwszej polskiej publikacji dla pastryków „Kreacje”

sobota 21 marca 2020 | PRZESTRZEŃ DEBATY

11:00-12:30	Świeżo wypieczony trend 2020: Pieczywo rzemieślnicze	Prowadzenie: Anna Kania U-redaktor naczelna Mistrza Branży Uczestnicy: - Łukasz Lenard, Wolny Chleb - Michał Molenda, Moxo Bakery - Maciej Mielczarski
-------------	--	---

## sobota 21 marca 2020 | Coffee Village by KAWA.pl

10:00–11:00	<b>Warsztat I</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Espresso Idea - Espresso</li></ul>	<p>Prowadzący:</p> <p><b>Michał Pluta</b> - Roast Master w Dobrej palarni kawy Barista, Manager kawiarni. Związany z kawą Specjalty od 2008r. Twórca projektu Barista On Time, współzałożyciel kawiarni Coffeeca oraz Dobrej Palarni Kawy.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Finalista Mistrzostw Polski Latte Art od 2008-2014,</li><li>- Vice mistrz Polski Latte Art 2013</li><li>- 3 miejsce MPLA 2014</li><li>- 1. miejsce w międzynarodowym turnieju Latte Art Polska-Szwecja 2012,</li><li>- Organizator Mistrzostw Polski Baristów 2014; współorganizator Mistrzostw Polski Latte Art i Cup Tasting 2014,</li></ul> <p><b>Jakub Posipszyl</b> - Barista, Trener Doświadczony barista, w branży od 2013 roku. Współzałożyciel kawiarni Coffeeca oraz Dobrej palarni kawy. Specjalista w tematyce coldbrew oraz nitro coldbrew coffee.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- wicemistrz La Marzocco Barista Challenge 2015,</li><li>- współorganizator Pro Infuzja Barista Challenge,</li><li>- certyfikat zaawansowanych technik Latte Art; 1. i 2. stopnia cuppingu; podstaw wypalania kawy, komponowania mieszanek i oceny zielonego ziarna.</li></ul>
13:00–14:00	<b>Warsztat II</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mleczne żarty - Latte</li></ul>	
15:00–16:00	<b>Warsztat III</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Filter coffee - Brewing</li></ul>	

## sobota 21 marca 2020 | Mała Scena SALON CZEKOLADY

10:30–11:30	<b>Pokaz Rzeźba z czekolady</b>	<p><b>Michał Iwaniuk i Maciej Wiśniewski</b></p> <p><b>Michał Iwaniuk:</b> Szef cukierni Airport Hotel Okęcie odpowiedzialny za kreacje marki Czekolada Café (od 2014 roku). Finalista World Chocolate Masters (WCM) – Paryż 2018. Regionalny World Chocolate Master Akademii Czekolady Barry Callebaut. Laureat tytułu Best Pastry Chef (2016).</p> <p><b>Maciej Wiśniewski:</b> Pastry chef w Catering Wiśniewscy. Trener branży cukierniczej. Swój talent cukierniczy szlifował od nastoletnich lat, zdobywając doświadczenie zawodowe, m.in. w Europejskiej Szkole Mistrzów im. Wojciecha Kandulskiego oraz Akademii Czekolady Barry Callebaut. Ciężka praca i ogromna kreatywność sprawiły, że obecnie jako szef sekcji cukierniczej stale wprowadza do oferty firmy innowacje, wynosząc produkty wychodzące spod jego ręki na poziom mistrzowski.</p>
-------------	---------------------------------	---

11:45–12:45	<b>Akademia Czekolady – POKAZY</b>	Technologowie Barry Callebaut Arkadiusz Natorski, Michał Kleiber
13:00–14:00	<b>Czekoladowy pokaz pralin Master Martini</b>	Sebastian Szmyd, Łukasz Parzymiski
14:10–15:10	<b>Czekolada w lodach – jak się wyróżnić?</b>	Konrad Mikiel Mistrz cukiernictwa i piekarnictwa, który zdobywał wiedzę i doświadczenie przez 30 lat pracując dla największych branżowych firm. Korzystał ze szkoleń w kraju i za granicą, dzięki temu skutecznie łączy style i techniki. Praca to jego pasja i dla tego dziś przekazuje wiedzę innym aby nasze rzemiosło mogło jeszcze lepiej się rozwijać.

## niedziela 22 marca 2020 | SCENA GŁÓWNA

10:30-11:30	<b>„Słodkości w duchu zero waste dla każdego”</b>	Ela Hurek - vlogerka, autorka kanału Ooo ciastko! oraz gospodyni programu pod tym samym tytułem na antenie TVT
11:40-12:10	<b>„Nowoczesne cukiernictwo – jak nie zbankrutować, tworząc ekskluzywne desery i ciastka” Butikowa cukiernia</b>	Daria Marszałek - właścicielka topowej butikowej cukierni Cocoart's, technolog i szkoleniowiec z wieloletnim doświadczeniem w branży czekoladowej
12:20-13:20	<b>SŁONE/SŁODKIE</b>	Jolanta Kleser - właścicielka Pracowni Smaku i gospodyni kuchni Pytanie na Śniadanie, finalistka II edycji programu Master Chef

## niedziela 22 marca 2020 | PRZESTRZEŃ DEBATY

12:30-13:30	<b>Prezentacja: Wyzwania i Trendy Współczesnego Cukiernictwa</b>	Agnieszka Jasińska – finalistka programu Hell's Kitchen, absolwentka międzynarodowych kursów kulinarnych, trener kulinarny, który zrewolucjonizuje na lepsze każdą cukiernię
-------------	--	--

## niedziela 22 marca 2020 | Coffee Village by KAWA.pl

10:00–11:00	<b>Warsztat I</b> • Espresso Idea - Espresso	Prowadzący: <b>Michał Pluta</b> - Roast Master w Dobrej palarni kawy Barista, Manager kawiarni. Związany z kawą Specjalty od 2008r. Twórca projektu Barista On Time, współzałożyciel kawiarni Coffeeca oraz Dobrej Palarni Kawy. - Finalista Mistrzostw Polski Latte Art od 2008-2014, - Vice mistrz Polski Latte Art 2013 - 3 miejsce MPLA 2014 - 1. miejsce w międzynarodowym turnieju Latte Art Polska-Szwecja 2012,
13:00–14:00	<b>Warsztat II</b> • Mleczne żarty - Latte	
15:00–16:00	<b>Warsztat III</b> • Filter coffee - Brewing	

- Organizator Mistrzostw Polski Baristów 2014; współorganizator Mistrzostw Polski Latte Art i Cup Tasting 2014,
- Jakub Posipszyl** - Barista, Trener Doświadczony barista, w branży od 2013 roku. Współzałożyciel kawiarni Coffeeca oraz Dobrej palarni kawy. Specjalista w tematyce coldbrew oraz nitro coldbrew coffee.
- wicemistrz La Marzocco Barista Challenge 2015,
- współorganizator Pro Infuzja Barista Challenge,
- certyfikat zaawansowanych technik Latte Art; 1. i 2. stopnia cuppingu; podstaw wypalania kawy, komponowania mieszanek i oceny zielonego ziarna.

## niedziela 22 marca 2020 | Mała Scena SALON CZEKOLADY

10:15–11:15	<b>Czekolada w najwyższej formy - eleganckie desery i nowoczesne formy – pokazy</b>	Mariusz Górecki - Reprezentant Polski w finale konkursu Valrhona C3, Mistrz Polski Lodziarstwa 2019
11:30–12:30	<b>Czekolada w cukiernictwie – Master Martini</b>	Sebastian Szmyd, Łukasz Parzymiski
12:40–13:40	<b>Akademia Czekolady – POKAZY</b>	Technologowie Barry Callebaut Arkadiusz Natorski, Michał Kleiber
13.50–14:50	<b>Czekolada w lodach – jak się wyróżnić?</b>	Konrad Mikiel Mistrz cukiernictwa i piekarnictwa, który zdobywał wiedzę i doświadczenie przez 30 lat pracując dla największych branżowych firm. Korzystał ze szkoleń w kraju i za granicą, dzięki temu skutecznie łączy style i techniki. Praca to jego pasja i dla tego dziś przekazuje wiedzę innym aby nasze rzemiosło mogło jeszcze lepiej się rozwijać.
15:00–16:30	<b>Rozstrzygnięcie Konkursu na NAJLEPSZĄ PRALINĘ i wręczenie nagród</b>	Sponsorzy: Barry Callebaut Polska Sp. z o.o KAMES Sp. z o.o.

## poniedziałek 23 marca 2020 | SCENA GŁÓWNA

10:15-11:15	„Jak Tort zrobić?”	Malwina Franczak – mistrzyni sugarcraftingu, dwukrotna laureatka tytułu the Best of Cake Festival Poland, laureatka wielu nagród w międzynarodowych konkursach
11:30-12:30	„Smakowite zdjęcie - fotografia kulinarna dla każdego”	Karolina Nicpoń – blogerka i fotograf. Z fotografią kulinarną związana od 3 lat. Aktualnie zajmuje się fotografią kulinarną i produktową dla restauracji i lokali gastronomicznych oraz firm.

## poniedziałek 23 marca 2020 | PRZESTRZEŃ DEBATY

12:40-13:40	Panel dyskusyjny: Ciastka i „social media” czyli marketing w cukierni	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Iga Sarzyńska (Wzrusza Toruń)</li> <li>- Angelika Borysiak (Gastro Marketing)</li> <li>- Aurora (Z-ca red. naczelnej Mistrz Branż)</li> <li>- Kalina Korus, Kafej</li> <li>- Ewa Wajs, Mielone Migdały</li> </ul>
13:50- 14:50	Rzemieśnicza czekolada w twojej cukierni	Jan Woźniak – właściciel marki Beskid Chocolate - produkującej rzemieśniczej czekolady oraz dostarczającej sprzęt i surowce do czekolady. Jako pierwszy w Polsce wprowadził melanger do niewielkiej konszowania ziaren kakao. Absolutny pasjonata, który na co dzień eksperymentuje, produkując czekolady single origin i blendy

## poniedziałek 23 marca 2020 | Coffee Village by KAWA.pl

10:00–11:00	<b>Warsztat I</b> • Espresso Idea - Espresso	Prowadzący: <b>Michał Pluta</b> - Roast Master w Dobrej palarni kawy Barista, Manager kawiarni. Związany z kawą Specjalty od 2008r. Twórca projektu Barista On Time, współzałożyciel kawiarni Coffeeca oraz Dobrej Palarni Kawy. - Finalista Mistrzostw Polski Latte Art od 2008-2014, - Vice mistrz Polski Latte Art 2013 - 3 miejsce MPLA 2014 - 1. miejsce w międzynarodowym turnieju Latte Art Polska-Szwecja 2012, - Organizator Mistrzostw Polski Baristów 2014; współorganizator Mistrzostw Polski Latte Art i Cup Tasting 2014, <b>Jakub Posipszyl</b> - Barista, Trener Doświadczony barista, w branży od 2013 roku. Współzałożyciel kawiarni
13:00–14:00	<b>Warsztat II</b> • Mleczne żarty - Latte	
15:00–16:00	<b>Warsztat III</b> • Filter coffee – Brewing	

Coffeece oraz Dobrej palarni kawy.  
Specjalista w tematyce coldbrew  
oraz nitro coldbrew coffee.  
- wicemistrz La Marzocco Barista  
Challenge 2015,  
- współorganizator Pro Infuzja Bari-  
sta Challenge,  
- certyfikat zaawansowanych tech-  
nik Latte Art; 1. i 2. stopnia cup-  
pingu; podstaw wypalania kawy,  
komponowania mieszanek i oceny  
zielonego ziarna.

## poniedziałek 23 marca 2020 | Scena SALON CZEKOLADY

11:40–12:40	Akademia Czekolady - pokazy	Arkadiusz Natorski, Michał Kleiber Technologowie Barry Callebaut
12:40–13:40	Czekolada w lodach - jak się wyróżnić?	Konrad Mikiel - MODENA

Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w Harmonogramie Wydarzeń Towarzyszących Sweettargi 2020