

Horário	Chef	Tema	Sala
12:15	Eduardo Sedelmaier O Realejo Bistrô - DF	<i>Cheesecake, baunilha-do-cerrado, pequi e baru</i>	Cozinha 2
12:30	Rodrigo Almeida Buffet Rodrigo Almeida - DF	<i>Chambari ao próprio molho e castanha-de-pequi, servido com nhoque crocante de mandioca</i>	Padaria e Confeitaria
13:30	Wanderson Medeiros Picui, Buffet Wgourmet e Espaço VIP CineSystem - AL	<i>Bloco de costela de angus com seu rôti e mousseline de tubérculos</i>	Cozinha 1
13:45	Matheus Zanella Mesa pra Doze - DF	<i>Além do pirão: aproveitamento completo de um peixe na gastronomia do desperdício zero</i>	Cozinha 2
14:00	Rafa Brito Pereira The Slow Bakery - RJ	<i>Processo Slow: farinha + água + sal + tempo</i>	Padaria e Confeitaria
15:00	André Castro Authoral - DF	<i>Pensamento global, cozinha local: tacu tacu com arroz de pilão kalunga, salsa de pescados e emulsão de moqueca</i>	Cozinha 1
15:15	Leo Paixão Glouton, Nicolau Bar da Esquina e Nico - MG	<i>Diversificação de modelos de negócio: a arte de criar temas e times</i>	Auditório
15:15	Arri Coser NB Steak e Maremonti - SP	<i>Como crescer em época de crise</i>	Auditório
15:15	William Chen Yen 2gather - DF	<i>Indoor American Barbecue: simulação de churrasco defumado no estilo americano</i>	Cozinha 2
15:30	Inaiá Sant'Ana Quitutices - DF	<i>O clássico é para todos: tiramisù sem glúten e sem lácteos</i>	Padaria e Confeitaria
16:30	Gil Guimarães Baco Pizzaria, Parilla Burger, Hop Capital - DF / Napoli Centrale, Distrito Urbano e C6 Burger - SP	<i>Baco 20 anos: a construção de uma marca vencedora vai além do produto.</i>	Auditório
16:30	Pablo André IESB - DF	<i>Os segredos do croissant</i>	Cozinha 1
16:30	Priscila de Avila Queen of Peppers - DF	<i>Os benefícios da pimenta e a harmonização de sabores</i>	Sala de Degustação
16:45	Cristiano Komiya New Koto - DF	<i>Linguado ao molho ponzu com ovas</i>	Cozinha 2
17:00	Guillaume Petitgas La Boulangerie - DF	<i>Pão de batata-doce, gengibre e limão</i>	Padaria e Confeitaria
17:30	Rafa Brito Pereira e Lud Espindola The Slow Bakery - RJ	<i>The Slow Bakery: uma padaria que fermenta mudanças</i>	Auditório
18:00	Ana Paula Jacques Instituto Federal de Brasília (IFB) - DF	<i>O agricultor familiar e o chef: juntando a fome com a vontade de comer</i>	Cozinha 1
18:00	João Carlstron 3 corações - SP	<i>Harmonização de cafés e vinhos</i>	Sala de Degustação
18:15	Ville Della Penna Fornaio - DF	<i>Antipasto do cerrado: mix de embutidos</i>	Cozinha 2
18:30	Lucas Heitor IESB - DF	<i>Religieuses de chocolate</i>	Padaria e Confeitaria
18:30	Ivan Achcar Escola de Negócios e Gestão da Gastronomia - SP	<i>Produtividade, processos e ferramentas para entregar mais com menos</i>	Auditório