ДЕТИ НА КУХНЕ

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА
СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН
ДЕТСКИЙ ГОРОДОК

НОВЫЙ КУРС «ЮНЫЙ ШЕФ»

КТО МЫ?

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА «ДЕТИ НА КУХНЕ» НА МОСКОВСКОМ РЫНКЕ ОТКРЫВАЕТ НАБОР НА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КУРС «ЮНЫЙ ШЕФ»

Вместе с нашими преподавателями ребята приобретут новые навыки и знания, научатся свободно чувствовать себя на кухне, отступать от рецепта и гарантированно получать отличный результат, а также раскроют свой творческий потенциал и станут самостоятельней!

НАШИ ПРЕПОДАВАТЕЛИ

АЛЕКСЕЙ ДЮРБА

шеф-повар кулинарной школы
«Дети на кухне» на Московском рынке

Молодой, амбициозный, но с приличным 10-летним международным опытом! Работал с различными видами кухонь, специализируется на американской, итальянской и белорусской.

ЯРОСЛАВА ХАРЛАМОВА

шеф-кондитер кулинарной школы
«Дети на кухне» на Московском рынке

Финалистка шоу «Кондитер» на телеканале «Пятница». По образованию технолог общественного питания, была участником международного конкурса «WorldSkills», финалистка конкурса «Новинка 2018» от Север Метрополь, призер конкурса «Золотая Кулина 2020».

ДЛЯ КОГО НАШ КУРС?

КУРС «ЮНЫЙ ШЕФ» ПОДОЙДЕТ ДЛЯ ВАШЕГО РЕБЕНКА, ЕСЛИ:

- Вы хотите развивать в нем самостоятельность
- Ищете занятия для развития мелкой моторики, творческого развития
- Вы обеспокоены скудностью его рациона и хотите влюбить ребенка в овощи
- Вы боитесь оставить его одного на кухне и опасаетесь плиты и ножей
- Вы хотите отвлечь ребенка от гаджета и компьютера
- Вы переживаете, что после ребенка постоянно остается бардак на кухне, а у вас совсем нет времени на дополнительную уборку

ЧЕМУ МЫ УЧИМ?

НА НАШИХ УРОКАХ РЕБЕНОК НАУЧИТСЯ:

- технике безопасности на кухне
- правильно выбирать продукты, сочетать продукты между собой
- составлять список покупок и читать этикетки в магазине
- полюбить и готовить овощи
- работать с рыбой, морепродуктами и мясом
- готовить разные виды выпечки, десертов, и хлеб
- познакомим с молочными продуктами
- оформлять блюда как в ресторане
- соблюдать чистоту на кухне и убирать за собой

РАСПИСАНИЕ И ГРУППЫ

КУРС «ЮНЫЙ ШЕФ» РАССЧИТАН НА ВЕСЬ УЧЕБНЫЙ ГОД, ПРИ СОСТАВЛЕНИИ РАСПИСАНИЯ МЫ УЧЛИ ДАТЫ КАНИКУЛ И ПРАЗДНИЧНЫХ ВЫХОДНЫХ.

ЗАНЯТИЯ ПРОХОДЯТ В ТРЕХ ГРУППАХ

7+ **СРЕДА С 17:00**
группа 7-10 лет
Занятие длится 2-2,5 часа

11+ **ПЯТНИЦА С 17:00**
группа 11-14 лет
Занятие длится 2-2,5 часа

7+ 11+ **ВОСКРЕСЕНЬЕ С 14:00**
дети всех возрастов
Занятие длится 2-2,5 часа

СТОИМОСТЬ И УСЛОВИЯ

3 000 ₽ в будни
3 500 ₽ на выходных

Первые 2 занятия можно оплатить разово.

СКИДКА 10%
при покупке абонемента на год (26 занятия): стоимость занятия 2700 ₽ в будни, 3150 ₽ на выходных

АБОНЕМЕНТЫ

12 занятия — 36 000 ₽ (будни)
42 000 ₽ (выходные)

Абонемент включает в себя возможность переноса 2 занятий при необходимости

*В данный момент мы подбираем для вас максимально удобную программу по рассрочке от банков партнеров.

НАБОР ДЛЯ ЗАНЯТИЙ

Во время занятий ребятам будет предоставляться набор инструментов, которые помогут им на занятии, а именно:

- форма и рабочий инвентарь на урок;
- брендированная папка;
- теоретический материал для отработки на практике.

Для удобства родителей будет организован чат в WhatsApp, куда будет присылаться отчет по занятиям и домашнее задание.

РАСПИСАНИЕ МЛАДШЕЙ ГРУППЫ

7+

СРЕДА С 17:00
группа 7-10 лет

13.09	№1	ЗНАКОМСТВО. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ, РАЗБИРАЕМ ПРОДУКТЫ (ОВОЩИ, ФРУКТЫ, МЯСО, РЫБА, МОЛОЧНЫЕ, ОРЕХИ, КРУПЫ)	Фруктовый боул, молочный коктейль с семенами чиа.
20.09	№2	КАК УСТРОЕН НАШ ОРГАНИЗМ. БЖУ, ВИТАМИНЫ, КЛЕТЧАТКА. РАЦИОН ПИТАНИЯ	Овощной рататуй, крем-суп из корнеплодов.
27.09	№3	ЧТО ЖЕ ТАКОЕ УГЛЕВОДЫ? БЖУ. УГЛЕВОДЫ	Гречневая каша с авокадо и яйцом-пашот, гратен из репы, пастернака и моркови.
04.10	№4	БИСКВИТ И ЕГО РАЗНОВИДНОСТИ	Приготовим два вида бисквита: классический и медовый.
11.10	№5	ЧТО ЖЕ ТАКОЕ БЕЛКИ? БЖУ. БЕЛКИ	Супчик из красной фасоли, куриная грудка су-вид с овощным соусом.
18.10	№6	ВИДЫ НАЧИНОК ДЛЯ ДЕСЕРТОВ. КАК И ГДЕ ИХ ПРИМЕНЯТЬ	Готовим основные виды начинок: кули, конфи, компоте.
25.10	№7	ЧТО ЖЕ ТАКОЕ ЖИРЫ? БЖУ. ЖИРЫ, НАСЫЩЕННЫЕ И НЕНАСЫЩЕННЫЕ	Гранола с орехами и йогуртом, тарт с соленой карамелью.
08.11	№8	ВЕГЕТАРИАНСТВО. ВКУСНО И ПОЛЕЗНО. УЧИМСЯ ИЗВЛЕКАТЬ ПОЛЕЗНОСТЬ ИЗ ОВОЩЕЙ, БОБОВЫХ И ФРУКТОВ	Хумус из нута, фалафель.
15.11	№9	КРЕМ. ИЗ ЧЕГО СДЕЛАТЬ И КАКИЕ БЫВАЮТ	Кремы: сливочный, заварной, пломбир. Готовим Наполеон.
22.11	№10	НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА	Фокачча с оливками и пряностями, пирожки с капустой.
29.12	№11	ВЫПЕЧКА ДЛЯ ДОМА. ПЕЧЕНЬЕ.	Арахисовое печенье с молочным шоколадом, овсяное печенье, песочное печенье.
06.12	№12	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	Подводим итоги работы. Проводим экзаменационную работу.
13.12	№13	ПРАЗДНИЧНЫЙ УРОК. ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВСЮ СЕМЬЮ, ВАРИАНТЫ БЛЮД НА ПРАЗДНИК	Цыпленок с картофелем Айдахо и соусом порто.
10.01	№14	МЯСО	Стейки с соусом, фрикадельки с томатном соусе.
17.01	№15	ТЕСТО ДЛЯ КЕКСОВ	Мраморный кекс, шоколадный кекс с вишней.
24.01	№16	РЫБА	Уха, дорада с овощами.

РАСПИСАНИЕ МЛАДШЕЙ ГРУППЫ

7+

СРЕДА С 17:00
группа 7-10 лет

31.01	№17	МОРЕПРОДУКТЫ	Осьминог на всю семью, теплый салат с креветками.
07.02	№18	ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: ТОНКОСТИ И ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Булочка шу и эклер.
14.02	№19	ДИЧЬ	Фаршированная перепелка с картофелем, утиная грудка с ягодным соусом.
28.02	№20	ДЕСЕРТЫ К 8 МАРТА	Бенто-торт – десерт-открытка.
13.03	№21	МАСЛЕНИЦА	Блинный торт, блинные мешочки с курицей и грибами.
20.03	№22	ОБЕД. СУП ГОТОВИМ ПОЛНОЦЕННЫЙ ОБЕД	Борщ, овощной салат.
03.04	№23	УЖИН	Запеченное филе индейки, кокосовая панна-котта.
10.04	№24	ПАСХА	Куличи. Крашеные яйца.
17.04	№25	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	Подводим итоги семестра. Проводим экзаменационную работу.
23.04	№26	ПРАЗДНИК. ВЫПУСКНОЙ. ОТЛИЧНОЕ УКРАШЕНИЕ МАЙСКОГО СТОЛА – БЛЮДО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ДЕТЬМИ!	Жарим стейки из мраморной говядины с соусом BBQ. Овощи гриль.

РАСПИСАНИЕ СТАРШЕЙ ГРУППЫ

11+

ПЯТНИЦА С 17:00
группа 11-14 лет

15.09	№1	ЗНАКОМСТВО. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ, РАЗБИРАЕМ ПРОДУКТЫ (ОВОЩИ, ФРУКТЫ, МЯСО, РЫБА, МОЛОЧНЫЕ, ОРЕХИ, КРУПЫ)	Фруктовый боул, молочный коктейль с семенами чиа.
22.09	№2	КАК УСТРОЕН НАШ ОРГАНИЗМ. БЖУ, ВИТАМИНЫ, КЛЕТЧАТКА. РАЦИОН ПИТАНИЯ	Овощной рататуй, крем-суп из корнеплодов.
29.09	№3	ЧТО ЖЕ ТАКОЕ УГЛЕВОДЫ? БЖУ. УГЛЕВОДЫ	Гречневая каша с авокадо и яйцом-пашот, гратен из репы, пастернака и моркови.
06.10	№4	БИСКВИТ И ЕГО РАЗНОВИДНОСТИ	Приготовим два вида бисквита: классический и медовый.
13.10	№5	ЧТО ЖЕ ТАКОЕ БЕЛКИ? БЖУ. БЕЛКИ	Супчик из красной фасоли, куриная грудка су-вид с овощным соусом.
20.10	№6	ВИДЫ НАЧИНОК ДЛЯ ДЕСЕРТОВ. КАК И ГДЕ ИХ ПРИМЕНЯТЬ	Готовим основные виды начинок: кули, конфи, компоте.
27.10	№7	ЧТО ЖЕ ТАКОЕ ЖИРЫ? БЖУ. ЖИРЫ, НАСЫЩЕННЫЕ И НЕНАСЫЩЕННЫЕ	Гранола с орехами и йогуртом, тарт с соленой карамелью.
10.11	№8	ВЕГЕТАРИАНСТВО. ВКУСНО И ПОЛЕЗНО. УЧИМСЯ ИЗВЛЕКАТЬ ПОЛЕЗНОСТЬ ИЗ ОВОЩЕЙ, БОБОВЫХ И ФРУКТОВ	Хумус из нута, фалафель.
17.11	№9	КРЕМ. ИЗ ЧЕГО СДЕЛАТЬ И КАКИЕ БЫВАЮТ	Кремы: сливочный, заварной, пломбир. Готовим Наполеон.
24.11	№10	НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА	Фокачча с оливками и пряностями, пирожки с капустой.
01.12	№11	ВЫПЕЧКА ДЛЯ ДОМА. ПЕЧЕНЬЕ.	Арахисовое печенье с молочным шоколадом, овсяное печенье, песочное печенье.
08.12	№12	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	Подводим итоги работы. Проводим экзаменационную работу.
15.12	№13	ПРАЗДНИЧНЫЙ УРОК. ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВСЮ СЕМЬЮ, ВАРИАНТЫ БЛЮД НА ПРАЗДНИК	Цыпленок с картофелем Айдахо и соусом порто.
12.01	№14	МЯСО	Стейки с соусом, фрикадельки с томатном соусе.
19.01	№15	ТЕСТО ДЛЯ КЕКСОВ	Мраморный кекс, шоколадный кекс с вишней.
26.01	№16	РЫБА	Уха, дорада с овощами.

РАСПИСАНИЕ СТАРШЕЙ ГРУППЫ

11+

ПЯТНИЦА С 17:00
группа 11-14 лет

02.02	№17	МОРЕПРОДУКТЫ	Осьминог на всю семью, теплый салат с креветками.
09.02	№18	ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: ТОНКОСТИ И ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Булочка шу и эклер.
16.02	№19	ДИЧЬ	Фаршированная перепелка с картофелем, утиная грудка с ягодным соусом.
01.03	№20	ДЕСЕРТЫ К 8 МАРТА	Бенто-торт – десерт-открытка.
15.03	№21	МАСЛЕНИЦА	Блинный торт, блинные мешочки с курицей и грибами.
22.03	№22	ОБЕД. СУП ГОТОВИМ ПОЛНОЦЕННЫЙ ОБЕД	Борщ, овощной салат.
05.04	№23	УЖИН	Запеченное филе индейки, кокосовая панна-котта.
12.04	№24	ПАСХА	Куличи. Крашеные яйца.
19.04	№25	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	Подводим итоги семестра. Проводим экзаменационную работу.
26.04	№26	ПРАЗДНИК. ВЫПУСКНОЙ. ОТЛИЧНОЕ УКРАШЕНИЕ МАЙСКОГО СТОЛА – БЛЮДО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ДЕТЬМИ!	Жарим стейки из мраморной говядины с соусом BBQ. Овощи гриль.

РАСПИСАНИЕ ГРУППЫ ВЫХОДНОГО ДНЯ

7+ 11+

ВОСКРЕСЕНЬЕ С 14:00
дети всех возрастов

17.09	№1	ЗНАКОМСТВО. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ, РАЗБИРАЕМ ПРОДУКТЫ (ОВОЩИ, ФРУКТЫ, МЯСО, РЫБА, МОЛОЧНЫЕ, ОРЕХИ, КРУПЫ)	Фруктовый боул, молочный коктейль с семенами чиа.
24.09	№2	КАК УСТРОЕН НАШ ОРГАНИЗМ. БЖУ, ВИТАМИНЫ, КЛЕТЧАТКА. РАЦИОН ПИТАНИЯ	Овощной рататуй, крем-суп из корнеплодов.
01.10	№3	ЧТО ЖЕ ТАКОЕ УГЛЕВОДЫ? БЖУ. УГЛЕВОДЫ	Гречневая каша с авокадо и яйцом-пашот, гратен из репы, пастернака и моркови.
08.10	№4	БИСКВИТ И ЕГО РАЗНОВИДНОСТИ	Приготовим два вида бисквита: классический и медовый.
15.10	№5	ЧТО ЖЕ ТАКОЕ БЕЛКИ? БЖУ. БЕЛКИ	Супчик из красной фасоли, куриная грудка су-вид с овощным соусом.
22.10	№6	ВИДЫ НАЧИНОК ДЛЯ ДЕСЕРТОВ. КАК И ГДЕ ИХ ПРИМЕНЯТЬ	Готовим основные виды начинок: кули, конфи, компоте.
29.10	№7	ЧТО ЖЕ ТАКОЕ ЖИРЫ? БЖУ. ЖИРЫ, НАСЫЩЕННЫЕ И НЕНАСЫЩЕННЫЕ	Гранола с орехами и йогуртом, тарт с соленой карамелью.
12.11	№8	ВЕГЕТАРИАНСТВО. ВКУСНО И ПОЛЕЗНО. УЧИМСЯ ИЗВЛЕКАТЬ ПОЛЕЗНОСТЬ ИЗ ОВОЩЕЙ, БОБОВЫХ И ФРУКТОВ	Хумус из нута, фалафель.
19.11	№9	КРЕМ. ИЗ ЧЕГО СДЕЛАТЬ И КАКИЕ БЫВАЮТ	Кремы: сливочный, заварной, пломбир. Готовим Наполеон.
26.11	№10	НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА	Фокачча с оливками и пряностями, пирожки с капустой.
03.12	№11	ВЫПЕЧКА ДЛЯ ДОМА. ПЕЧЕНЬЕ.	Арахисовое печенье с молочным шоколадом, овсяное печенье, песочное печенье.
10.12	№12	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	Подводим итоги работы. Проводим экзаменационную работу
17.12	№13	ПРАЗДНИЧНЫЙ УРОК. ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВСЮ СЕМЬЮ, ВАРИАНТЫ БЛЮД НА ПРАЗДНИК	Цыпленок с картофелем Айдахо и соусом порто.
14.01	№14	МЯСО	Стейки с соусом, фрикадельки с томатном соусе.
21.01	№15	ТЕСТО ДЛЯ КЕКСОВ	Мраморный кекс, шоколадный кекс с вишней.
28.01	№16	РЫБА	Уха, дорада с овощами.

РАСПИСАНИЕ ГРУППЫ ВЫХОДНОГО ДНЯ

7+ 11+

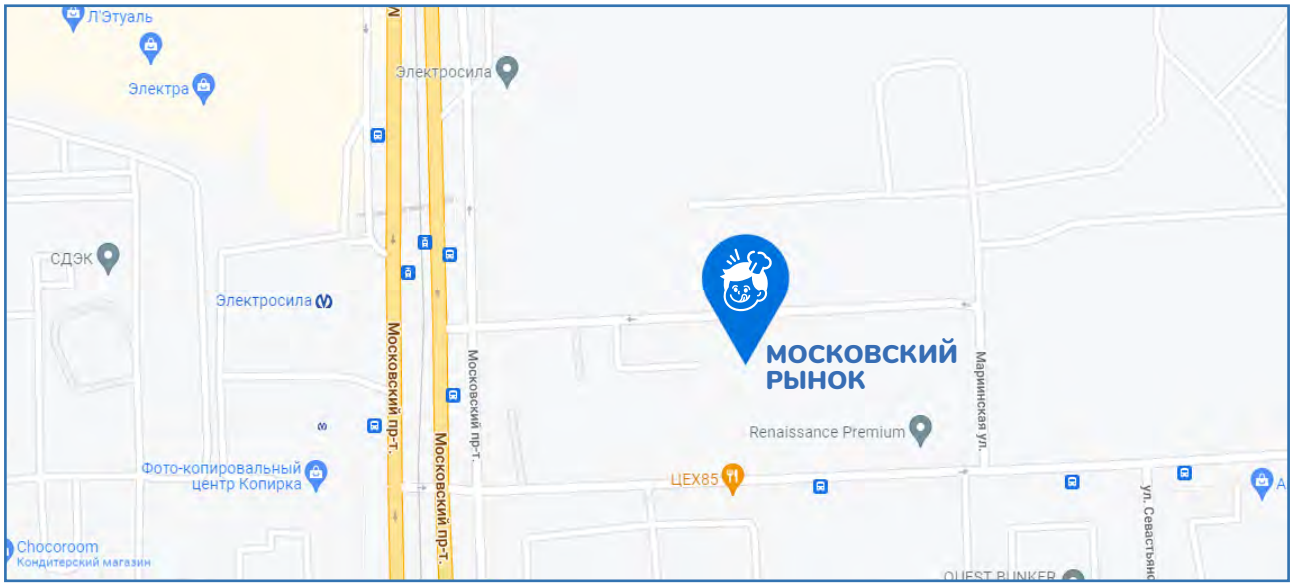
ВОСКРЕСЕНЬЕ С 14:00
дети всех возрастов

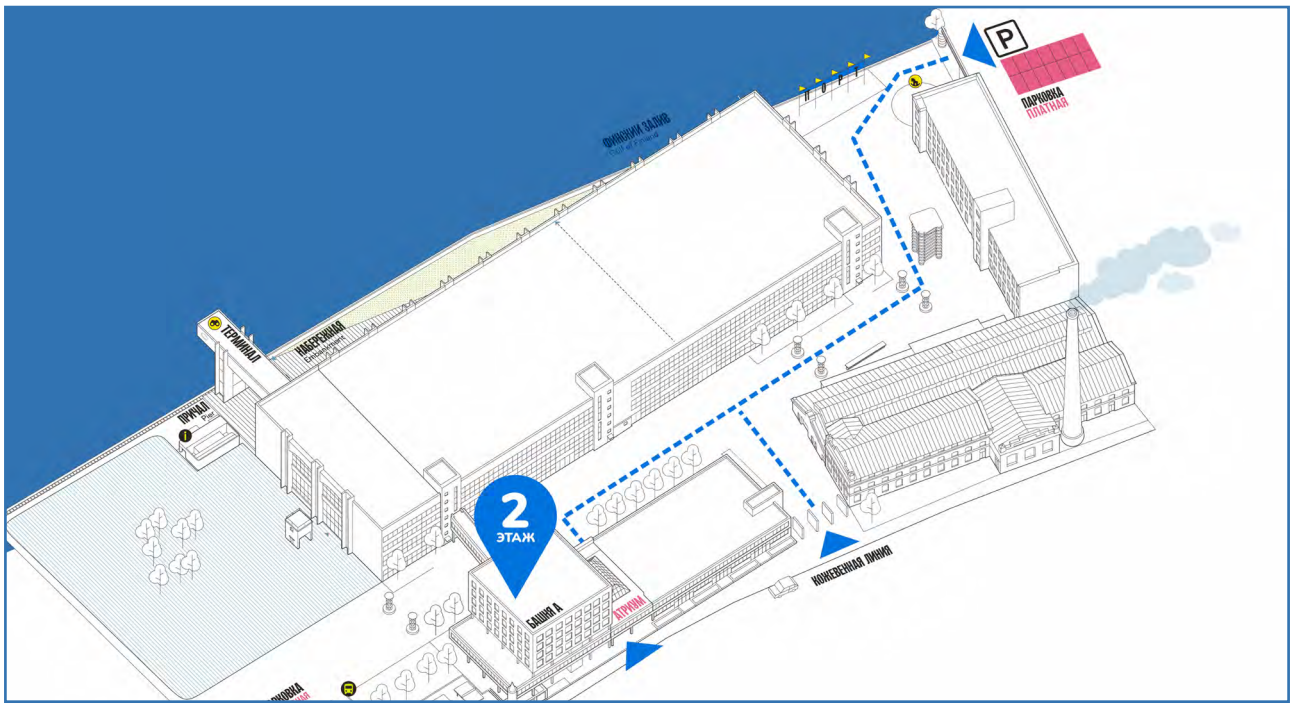
04.02	№17	МОРЕПРОДУКТЫ	Осьминог на всю семью, теплый салат с креветками.
11.02	№18	ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: ТОНКОСТИ И ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Булочка шу и эклер.
18.02	№19	ДИЧЬ	Фаршированная перепелка с картофелем, утиная грудка с ягодным соусом.
03.03	№20	ДЕСЕРТЫ К 8 МАРТА	Бенто-торт – десерт-открытка.
17.03	№21	МАСЛЕНИЦА	Блинный торт, блинные мешочки с курицей и грибами.
24.03	№22	ОБЕД. СУП ГОТОВИМ ПОЛНОЦЕННЫЙ ОБЕД	Борщ, овощной салат.
07.04	№23	УЖИН	Запеченное филе индейки, кокосовая панна-котта
14.04	№24	ПАСХА	Куличи. Крашеные яйца.
21.04	№25	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	Подводим итоги семестра. Проводим экзаменационную работу
28.04	№26	ПРАЗДНИК. ВЫПУСКНОЙ. ОТЛИЧНОЕ УКРАШЕНИЕ МАЙСКОГО СТОЛА – БЛЮДО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ДЕТЬМИ!	Жарим стейки из мраморной говядины с соусом BBQ. Овощи гриль.

КАК НАС НАЙТИ

МОСКОВСКИЙ РЫНОК

м. «Электросила», ул. Решетникова, 12. Тел.: 8 (800) 222-87-08



СЕВКАБЕЛЬ ПОРТ

м. «Приморская» или «Василеостровская», Кожевенная линия, 40, 2 этаж.
Тел.: 8 (800) 222-87-08