ДЕТИ НА КУХНЕ

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА
СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН
ДЕТСКИЙ ГОРОДОК

НОВЫЙ КУРС «ЮНЫЙ ШЕФ»

КТО МЫ?

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА «ДЕТИ НА КУХНЕ» В СЕВКАБЕЛЬ ПОРТУ 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

НИКОЛАЙ ПОСТОЕВ

руководитель кулинарной школы «Дети на кухне» в Севкабель порт

шеф-повар с 16-летним опытом работы, а также папа трёх детей. Проходил стажировку в ресторане Birch, работал на Олимпиаде в Сочи 2014, в школе поварского искусства СВЧ, а также с поваром Фабрицио Фатуччи

АЛЕКСАНДР СВИРИДОВ

шеф-кондитер ресторана «Дети на кухне», старший преподаватель

Начал готовить в 11 лет. Кондитерскому искусству учился у знаменитой Нины Тарасовой. На кондитерском курсе он учит детей готовить гранолу под йогуртовыми облаками, мороженое из барбарисок и многое другое..

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+ **ВТОРНИК С 18:30**
группа 7-9 лет
Занятие длится 2-2,5 часа

9+ **СРЕДА С 18:30**
группа 9-12 лет
Занятие длится 2-2,5 часа

12+ **ЧЕТВЕРГ С 18:30**
группа 12-16 лет
Занятие длится 2-2,5 часа

7+ 9+ 12+ **ВОСКРЕСЕНЬЕ С 11:00**
группа для детей 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+

ВТОРНИК С 18:30
группа 7-9 лет

12.09	№1	ЗНАКОМСТВО. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ, ОВОЩИ, СОУСЫ	Суп минестроне и овощной рататуй.
19.09	№2	ЗАВТРАКИ ЯЙЦА ИЛИ КАША?	Яйцо Бенедикт с голландским соусом и пшеничная каша с тыквой и попкорном.
26.09	№3	ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ, ЗНАКОМСТВО С ТЕСТОМ	Три вида печенья из разного теста.
03.10	№4	ВЕГЕТАРИАНСТВО: РАЗБЕРЕМ ОСНОВЫ	Овощные фрикадельки с клюквенным соусом и хумус из нута.
10.10	№5	ПТИЦА. УЧИМСЯ РАЗДЕЛЫВАТЬ КУРИЦУ. УЗНАЕМ О РАЗНОВИДНОСТЯХ МЯСА	Курочка KFC со специями и куриная грудка су-вид с картофелем стоун.
17.10	№6	СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА. КЕКСЫ: РАЗНЫЕ ВИДЫ ТЕСТА ДЛЯ КЕКСОВ	Мраморный и морковный кекс.
24.10	№7	ВЫПЕЧКА. ХЭЛЛОУИН	Тыквенный пирог.
07.11	№8	РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	Сибас аква-пацца и салат с креветками и авокадо.
14.11	№9	ДЕСЕРТ 2 В 1	Чизкейк и шоколадный брауни.
21.11	№10	НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА	Хачапури и пирожки с капустой.
28.12	№11	ОСНОВЫ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ – ПОЧЕМУ ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА?	Банановый хлеб и хлеб с овощами и злаками.
05.12	№12	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	Подводим итоги работы. Проводим экзаменационную работу.
12.12	№13	ПРАЗДНИЧНЫЙ УРОК. ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВСЮ СЕМЬЮ, ВАРИАНТЫ БЛЮД НА ПРАЗДНИК	Цыпленок с картофелем Айдахо и соусом порто.
09.01	№14	МЯСО. ГОВЯДИНА	Фрикадельки в томатном соусе. Медальоны с грибным соусом и драниками из батата.
16.01	№15	КОНФЕТЫ	Твист на Рафаэлло. Батончик-снек из сухофруктов. Шоколадный трюфель.
23.01	№16	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ	Сырники из творога. Домашний мягкий сыр.
30.01	№17	ВИДЫ ПАСТЫ	Лазанья. Карбонара с курицей и беконом.

РАСПИСАНИЕ МЛАДШЕЙ ГРУППЫ

7+

ВТОРНИК С 18:30
группа 7-9 лет

06.02	№18	ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: ТОНКОСТИ И ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Булочка шу и эклер.
13.02	№19	ДИЧЬ	Утиная грудка су-вид с имбирно-апельсиновым соусом и картофельным пюре. Утка конфи.
27.02	№20	ДЕСЕРТЫ К 8 МАРТА	Бенто торт – десерт-открытка.
12.03	№21	МАСЛЕНИЦА	Гречневые блины с мясом. Шоколадные блины.
19.03	№22	СУПЫ	Грибной суп. Холодный борщ.
02.04	№23	САЛАТЫ	Салат греческий. Мимоза.
09.04	№24	ПАСХА	Куличи. Крашеные яйца.
16.04	№25	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	Подводим итоги семестра. Проводим экзаменационную работу.
23.04	№26	ПРАЗДНИК. ВЫПУСКНОЙ. ОТЛИЧНОЕ УКРАШЕНИЕ МАЙСКОГО СТОЛА – БЛЮДО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ДЕТЬМИ!	Делаем 2 вида шашлыка, гарнир и соус BBQ.

РАСПИСАНИЕ СРЕДНЕЙ ГРУППЫ

9+

СРЕДА С 18:30
группа 9-12 лет

13.09	№1	ЗНАКОМСТВО. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ, ОВОЩИ, СОУСЫ	Суп минестроне и овощной рататуй.
20.09	№2	ЗАВТРАКИ ЯЙЦА ИЛИ КАША?	Яйцо Бенедикт с голландским соусом и пшеничная каша с тыквой и попкорном.
27.09	№3	ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ, ЗНАКОМСТВО С ТЕСТОМ	Три вида печенья из разного теста.
04.10	№4	ВЕГЕТАРИАНСТВО: РАЗБЕРЕМ ОСНОВЫ	Овощные фрикадельки с клюквенным соусом и хумус из нута.
11.10	№5	ПТИЦА. УЧИМСЯ РАЗДЕЛЫВАТЬ КУРИЦУ. УЗНАЕМ О РАЗНОВИДНОСТЯХ МЯСА	Курочка KFC со специями и куриная грудка су-вид с картофелем стоун.
18.10	№6	СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА. КЕКСЫ: РАЗНЫЕ ВИДЫ ТЕСТА ДЛЯ КЕКСОВ	Мраморный и морковный кекс.
25.10	№7	ВЫПЕЧКА. ХЭЛЛОУИН	Тыквенный пирог.
08.11	№8	РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	Сибас аква-пацца и салат с креветками и авокадо.
15.11	№9	ДЕСЕРТ 2 В 1	Чизкейк и шоколадный брауни.
22.11	№10	НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА	Хачапури и пирожки с капустой.
29.11	№11	ОСНОВЫ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ – ПОЧЕМУ ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА?	Банановый хлеб и хлеб с овощами и злаками.
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. ГОВЯДИНА	Фрикадельки в томатном соусе. Медальоны с грибным соусом и драниками из батата.
17.01	№15	КОНФЕТЫ	Твист на Рафаэлло. Батончик-снек из сухофруктов. Шоколадный трюфель.
24.01	№16	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ	Сырники из творога. Домашний мягкий сыр.
31.01	№17	ВИДЫ ПАСТЫ	Лазанья. Карбонара с курицей и беконом.

РАСПИСАНИЕ СРЕДНЕЙ ГРУППЫ

9+

СРЕДА С 18:30
группа 9-12 лет

07.02	№18	ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: ТОНКОСТИ И ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Булочка шу и эклер.
14.02	№19	ДИЧЬ	Утиная грудка су-вид с имбирно-апельсиновым соусом и картофельным пюре. Утка конфи.
28.02	№20	ДЕСЕРТЫ К 8 МАРТА	Бенто торт – десерт-открытка.
13.03	№21	МАСЛЕНИЦА	Гречневые блины с мясом. Шоколадные блины.
20.03	№22	СУПЫ	Грибной суп. Холодный борщ.
03.04	№23	САЛАТЫ	Салат греческий. Мимоза.
10.04	№24	ПАСХА	Куличи. Крашеные яйца.
17.04	№25	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	Подводим итоги семестра. Проводим экзаменационную работу.
24.04	№26	ПРАЗДНИК. ВЫПУСКНОЙ. ОТЛИЧНОЕ УКРАШЕНИЕ МАЙСКОГО СТОЛА – БЛЮДО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ДЕТЬМИ!	Делаем 2 вида шашлыка, гарнир и соус BBQ.

РАСПИСАНИЕ СТАРШЕЙ ГРУППЫ

12+

ЧЕТВЕРГ С 18:30
группа 12-16 лет

14.09	№1	ЗНАКОМСТВО. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ, ОВОЩИ, СОУСЫ	Суп минестроне и овощной рататуй.
21.09	№2	ЗАВТРАКИ ЯЙЦА ИЛИ КАША?	Яйцо Бенедикт с голландским соусом и пшеничная каша с тыквой и попкорном.
28.09	№3	ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ, ЗНАКОМСТВО С ТЕСТОМ	Три вида печенья из разного теста.
05.10	№4	ВЕГЕТАРИАНСТВО: РАЗБЕРЕМ ОСНОВЫ	Овощные фрикадельки с клюквенным соусом и хумус из нута.
12.10	№5	ПТИЦА. УЧИМСЯ РАЗДЕЛЫВАТЬ КУРИЦУ. УЗНАЕМ О РАЗНОВИДНОСТЯХ МЯСА	Курочка KFC со специями и куриная грудка су-вид с картофелем стоун.
19.10	№6	СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА. КЕКСЫ: РАЗНЫЕ ВИДЫ ТЕСТА ДЛЯ КЕКСОВ	Мраморный и морковный кекс.
26.10	№7	ВЫПЕЧКА. ХЭЛЛОУИН	Тыквенный пирог.
09.11	№8	РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	Сибас аква-пацца и салат с креветками и авокадо.
16.11	№9	ДЕСЕРТ 2 В 1	Чизкейк и шоколадный брауни.
23.11	№10	НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА	Хачапури и пирожки с капустой.
30.11	№11	ОСНОВЫ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ – ПОЧЕМУ ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА?	Банановый хлеб и хлеб с овощами и злаками.
07.12	№12	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	Подводим итоги работы. Проводим экзаменационную работу.
14.12	№13	ПРАЗДНИЧНЫЙ УРОК. ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВСЮ СЕМЬЮ, ВАРИАНТЫ БЛЮД НА ПРАЗДНИК	Цыпленок с картофелем Айдахо и соусом порто.
11.01	№14	МЯСО. ГОВЯДИНА	Фрикадельки в томатном соусе. Медальоны с грибным соусом и драниками из батата.
18.01	№15	КОНФЕТЫ	Твист на Рафаэлло. Батончик-снек из сухофруктов. Шоколадный трюфель.
25.01	№16	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ	Сырники из творога. Домашний мягкий сыр.
01.02	№17	ВИДЫ ПАСТЫ	Лазанья. Карбонара с курицей и беконом.

РАСПИСАНИЕ СТАРШЕЙ ГРУППЫ

12+

ЧЕТВЕРГ С 18:30
группа 12-16 лет

08.02	№18	ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: ТОНКОСТИ И ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Булочка шу и эклер.
15.02	№19	ДИЧЬ	Утиная грудка су-вид с имбирно-апельсиновым соусом и картофельным пюре. Утка конфи.
29.02	№20	ДЕСЕРТЫ К 8 МАРТА	Бенто торт – десерт-открытка.
14.03	№21	МАСЛЕНИЦА	Гречневые блины с мясом. Шоколадные блины.
21.03	№22	СУПЫ	Грибной суп. Холодный борщ.
04.04	№23	САЛАТЫ	Салат греческий. Мимоза.
11.04	№24	ПАСХА	Куличи. Крашеные яйца.
18.04	№25	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	Подводим итоги семестра. Проводим экзаменационную работу.
25.04	№26	ПРАЗДНИК. ВЫПУСКНОЙ. ОТЛИЧНОЕ УКРАШЕНИЕ МАЙСКОГО СТОЛА – БЛЮДО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ДЕТЬМИ!	Делаем 2 вида шашлыка, гарнир и соус BBQ.

РАСПИСАНИЕ ГРУППЫ ВЫХОДНОГО ДНЯ

7+ 9+ 12+

ВОСКРЕСЕНЬЕ С 11:00
дети всех возрастов

17.09	№1	ЗНАКОМСТВО. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ, ОВОЩИ, СОУСЫ	Суп минестроне и овощной рататуй.
24.09	№2	ЗАВТРАКИ ЯЙЦА ИЛИ КАША?	Яйцо Бенедикт с голландским соусом и пшеничная каша с тыквой и попкорном.
01.10	№3	ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ, ЗНАКОМСТВО С ТЕСТОМ	Три вида печенья из разного теста.
08.10	№4	ВЕГЕТАРИАНСТВО: РАЗБЕРЕМ ОСНОВЫ	Овощные фрикадельки с клюквенным соусом и хумус из нута.
15.10	№5	ПТИЦА. УЧИМСЯ РАЗДЕЛЫВАТЬ КУРИЦУ. УЗНАЕМ О РАЗНОВИДНОСТЯХ МЯСА	Курочка KFC со специями и куриная грудка су-вид с картофелем стоун.
22.10	№6	СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА. КЕКСЫ: РАЗНЫЕ ВИДЫ ТЕСТА ДЛЯ КЕКСОВ	Мраморный и морковный кекс.
29.10	№7	ВЫПЕЧКА. ХЭЛЛОУИН	Тыквенный пирог.
12.11	№8	РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	Сибас аква-пацца и салат с креветками и авокадо.
19.11	№9	ДЕСЕРТ 2 В 1	Чизкейк и шоколадный брауни.
26.11	№10	НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА	Хачапури и пирожки с капустой.
03.12	№11	ОСНОВЫ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ – ПОЧЕМУ ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА?	Банановый хлеб и хлеб с овощами и злаками.
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. ГОВЯДИНА	Фрикадельки в томатном соусе. Медальоны с грибным соусом и драниками из батата.
21.01	№15	КОНФЕТЫ	Твист на Рафаэлло. Батончик-снек из сухофруктов. Шоколадный трюфель.
28.01	№16	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ	Сырники из творога. Домашний мягкий сыр.
04.02	№17	ВИДЫ ПАСТЫ	Лазанья. Карбонара с курицей и беконом.

РАСПИСАНИЕ ГРУППЫ ВЫХОДНОГО ДНЯ

7+ 9+ 12+

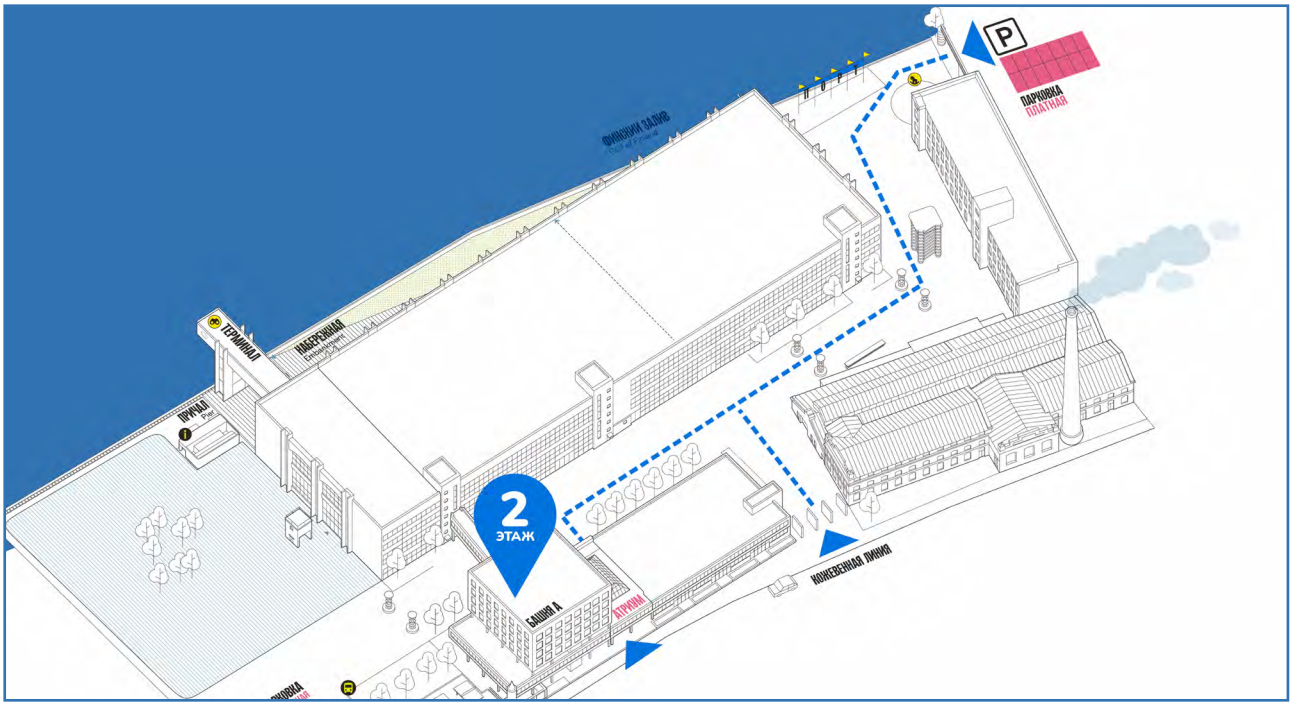
ВОСКРЕСЕНЬЕ С 11:00
дети всех возрастов

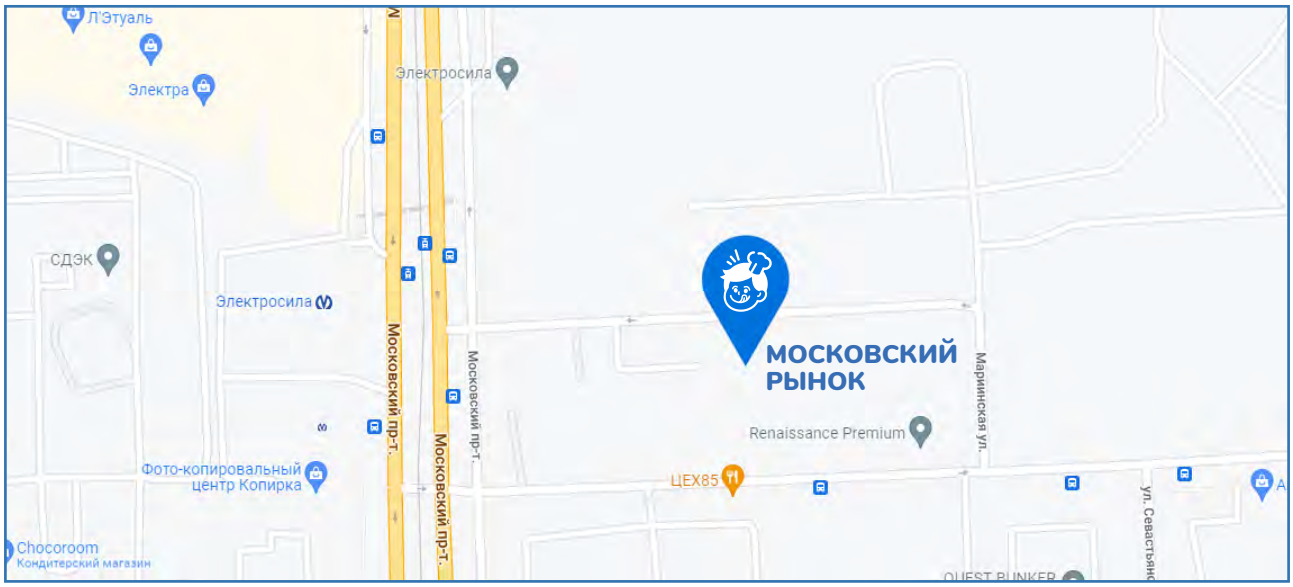
11.02	№18	ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: ТОНКОСТИ И ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Булочка шу и эклер.
18.02	№19	ДИЧЬ	Утиная грудка су-вид с имбирно-апельсиновым соусом и картофельным пюре. Утка конфи.
03.03	№20	ДЕСЕРТЫ К 8 МАРТА	Бенто торт – десерт-открытка.
17.03	№21	МАСЛЕНИЦА	Гречневые блины с мясом. Шоколадные блины.
24.03	№22	СУПЫ	Грибной суп. Холодный борщ.
07.04	№23	САЛАТЫ	Салат греческий. Мимоза.
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!	Делаем 2 вида шашлыка, гарнир и соус BBQ.

КАК НАС НАЙТИ

СЕВКАБЕЛЬ ПОРТ

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



МОСКОВСКИЙ РЫНОК

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