

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



НАШИ ПРЕПОДАВАТЕЛИ — ЭТО ШЕФЫ С БОЛЬШИМ ОПЫТОМ РАБОТЫ НА КУХНЕ, КОТОРЫЕ ИМЕЮТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУЛИНАРНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ГОТОВЫ ДЕЛИТЬСЯ СВОИМИ ЗНАНИЯМИ И ОПЫТОМ СО СВОИМИ МАЛЕНЬКИМИ УЧЕНИКАМИ.

На наших курсах дети получают систематизированные знания о гастрономии: историю блюд, технологию приготовления, работают с крупами, бульонами, мясом и птицей, знакомятся с правилами безопасности на кухне, учатся выбирать и хранить продукты.

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 17:00

группа 7-9 лет

Занятие длится 2-2,5 часа

9+

СРЕДА С 17:00

группа 9-12 лет

Занятие длится 2-2,5 часа

12+

ЧЕТВЕРГ С 17:00

группа 12-16 лет

Занятие длится 2-2,5 часа

7+

ВОСКРЕСЕНЬЕ С 11:00

группа для детей всех возрастов

Занятие длится 2-2,5 часа

9+

12+

СТОИМОСТЬ И УСЛОВИЯ

3 500 ₹ / занятие

Первые 2 занятия можно оплатить разово.

СКИДКА 10%

при покупке абонемента на год
(24 занятия): стоимость занятия 3150 ₹

АБОНЕМЕНТЫ

6 занятий — 21 000 ₹

12 занятий — 39 990 ₹ (скидка 5%)

24 занятия — 75 600 ₹ (скидка 10%)

Абонемент включает в себя возможность переноса 2 занятий при необходимости

*Есть рассрочка. При использовании рассрочки скидка на абонемент не распространяется.

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 17:00
группа 7-9 лет

17.09	№1	ЗНАКОМСТВО. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ. ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ. ВИДЫ И ВАЖНОСТЬ ТИПОВ НАРЕЗКИ.	Овощной гратен с сальсой. Жюльен.
24.09	№2	ЗАВТРАКИ. ЧЕМ ВАЖЕН? ЧТО ДОЛЖЕН СОДЕРЖАТЬ?	Средиземноморский омлет с тостами, французский тост с сыром, медом и орешками, злаковая гранола.
01.10	№3	ВИДЫ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ.	Припущенное с овощами филе форели. Рагу из овощей с бедром цыпленка.
08.10	№4	ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ. ЗНАКОМСТВО С ТЕСТОМ.	Три вида печенья (шоколадное, овсяное, песочное).
15.10	№5	ПТИЦА. УЧИМСЯ РАЗДЕЛЫВАТЬ КУРИЦУ. УЗНАЕМ РАЗНОВИДНОСТИ ПТИЦ.	Куриные крылья в глазировке, котлета де-воляй, фаршированная куриная ножка.

КАНИКУЛЫ 28 ОКТЯБРЯ – 04 НОЯБРЯ 2024

05.11	№6	СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА. РАЗНОВИДНОСТИ ВЫПЕЧКИ, ВИДЫ ТЕСТА ДЛЯ КЕКСОВ.	Морковный кекс. Творожный кекс с изюмом. Бисквит.
12.11	№7	НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА. ВИДЫ НАЧИНОК. ФОРМОВКА.	Пирожки с капустой. Пирожки с мясом. Пирожки с яблоком. Подготовка теста для хлеба.
19.11	№8	ХЛЕБ. ВИДЫ ХЛЕБА. ЧТО ТАКОЕ ЗАКВАСКА И ОПАРА?	Фокача с ароматными травами. Ржаные и пшеничные булочки.
26.11	№9	КОНДИТЕРСКИЕ КРЕМЫ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РАБОТЕ.	Заварной крем (торт «Наполеон»), крем-чиз (трайфл с клубникой), лимонный (лимонный тарт)
03.12	№10	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА.	Экзамен в 2 этапа. Теория и практика.
10.12	№11	ПРАЗДНИЧНЫЙ УРОК. НАКРЫВАЕМ НОВОГОДНИЙ СТОЛ.	Рождественский румяный цыпленок, с картофелем и медово-цитрусовым соусом
17.12	№12	КОНФЕТЫ. ВИДЫ КОНФЕТ. ФОРМА И СОДЕРЖАНИЕ.	Трюфель, ириска, чернослив в шоколадной глазури.

КАНИКУЛЫ 30 ДЕКАБРЯ 2024 – 12 ЯНВАРЯ 2025

14.01	№13	МЯСО ЧАСТЬ 1. ГОВЯДИНА	Бефстроганов с грибами. Бифштекс.
21.01	№14	ЗАВАРНОЕ ТЕСТО. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ТОНКОСТИ.	Эклер с кремом. Профитроль с творожным и сыром и форелью.

РАСПИСАНИЕ МЛАДШЕЙ ГРУППЫ

7+

ВТОРНИК С 17:00
группа 7-9 лет

28.01 №15 МЯСО ЧАСТЬ 2. СВИНИНА. Медальоны из свиной вырезки. Венский шницель.

04.02 №16 КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ. Домашний мягкий сыр. Сырники.

11.02 №17 МАСЛЕНИЦА (24.02-02.03). Блины с припеком. Блинчики с творогом. Блинчики с жульеном.

25.02 №18 ПАСТА. ВИДЫ ПАСТЫ. РАВИОЛИ. Паста с цыпленком и песто.

11.03 №19 ДИЧЬ. Утиная грудка. Кролик.

18.03 №20 СУПЫ. Борщ классический. Сырный крем-суп.

КАНИКУЛЫ 24 МАРТА – 31 МАРТА 2025

01.04 №21 РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ. ВИДЫ И ОТЛИЧИЯ РЫБЫ. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Салат с обжаренным кальмаром. Филе сибаса со сливочным соусом.

08.04 №22 ПАСХА (20.04). Пасхальный кулич. Пасха с цукатами. Красим яйца.

15.04 №23 ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА. Экзамен в 2 этапа. Теория и практика.

22.04 №24 ВЫПУСКНОЙ УЖИН. Готовим праздничный ужин для родителей в честь окончания курса.

РАСПИСАНИЕ СРЕДНЕЙ ГРУППЫ

9+

СРЕДА С 17:00
группа 9-12 лет

18.09	№1	ЗНАКОМСТВО. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ. ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ. ВИДЫ И ВАЖНОСТЬ ТИПОВ НАРЕЗКИ.	Овощной гратен с сальсой. Жюльен.
25.09	№2	ЗАВТРАКИ. ЧЕМ ВАЖЕН? ЧТО ДОЛЖЕН СОДЕРЖАТЬ?	Средиземноморский омлет с тостами, французский тост с сыром, медом и орешками, злаковая гранола.
02.10	№3	ВИДЫ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ.	Припущенное с овощами филе форели. Рагу из овощей с бедром цыпленка.
09.10	№4	ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ. ЗНАКОМСТВО С ТЕСТОМ.	Три вида печенья (шоколадное, овсяное, песочное).
16.10	№5	ПТИЦА. УЧИМСЯ РАЗДЕЛЫВАТЬ КУРИЦУ. УЗНАЕМ РАЗНОВИДНОСТИ ПТИЦ.	Куриные крылья в глазировке, котлета де-воляй, фаршированная куриная ножка.

КАНИКУЛЫ 28 ОКТЯБРЯ – 04 НОЯБРЯ 2024

06.11	№6	СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА. РАЗНОВИДНОСТИ ВЫПЕЧКИ, ВИДЫ ТЕСТА ДЛЯ КЕКСОВ.	Морковный кекс. Творожный кекс с изюмом. Бисквит.
13.11	№7	НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА. ВИДЫ НАЧИНОК. ФОРМОВКА.	Пирожки с капустой. Пирожки с мясом. Пирожки с яблоком. Подготовка теста для хлеба.
20.11	№8	ХЛЕБ. ВИДЫ ХЛЕБА. ЧТО ТАКОЕ ЗАКВАСКА И ОПАРА?	Фокача с ароматными травами. Ржаные и пшеничные булочки.
27.11	№9	КОНДИТЕРСКИЕ КРЕМЫ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РАБОТЕ.	Заварной крем (торт «Наполеон»), крем-чиз (трайфл с клубникой), лимонный (лимонный тарт)
04.12	№10	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА.	Экзамен в 2 этапа. Теория и практика.
11.12	№11	ПРАЗДНИЧНЫЙ УРОК. НАКРЫВАЕМ НОВОГОДНИЙ СТОЛ.	Рождественский румяный цыпленок, с картофелем и медово-цитрусовым соусом
18.12	№12	КОНФЕТЫ. ВИДЫ КОНФЕТ. ФОРМА И СОДЕРЖАНИЕ.	Трюфель, ириска, чернослив в шоколадной глазури.

КАНИКУЛЫ 30 ДЕКАБРЯ 2024 – 12 ЯНВАРЯ 2025

15.01	№13	МЯСО ЧАСТЬ 1. ГОВЯДИНА	Бефстроганов с грибами. Бифштекс.
22.01	№14	ЗАВАРНОЕ ТЕСТО. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ТОНКОСТИ.	Эклер с кремом. Профитроль с творожным и сыром и форелью.

РАСПИСАНИЕ СРЕДНЕЙ ГРУППЫ

9+

СРЕДА С 18:30
группа 9-12 лет

29.01	№15	МЯСО ЧАСТЬ 2. СВИНИНА.	Медальоны из свиной вырезки. Венский шницель.
05.02	№16	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ.	Домашний мягкий сыр. Сырники.
12.02	№17	МАСЛЕНИЦА (24.02-02.03).	Блины с припеком. Блинчики с творогом. Блинчики с жульеном.
26.02	№18	ПАСТА. ВИДЫ ПАСТЫ. ПРОСТОТА В ДЕТАЛЯХ.	Равиоли. Паста с цыпленком и песто.
12.03	№19	ДИЧЬ.	Утиная грудка. Кролик.
19.03	№20	СУПЫ.	Борщ классический. Сырный крем-суп.

К А Н И К У Л Ы 24 МАРТА – 31 МАРТА 2025

02.04	№21	РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ. ВИДЫ И ОТЛИЧИЯ РЫБЫ. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.	Салат с обжаренным кальмаром. Филе сибаса со сливочным соусом.
09.04	№22	ПАСХА (20.04).	Пасхальный кулич. Пасха с цукатами. Красим яйца.
16.04	№23	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА.	Экзамен в 2 этапа. Теория и практика.
23.04	№24	ВЫПУСКНОЙ УЖИН.	Готовим праздничный ужин для родителей в честь окончания курса.

РАСПИСАНИЕ СТАРШЕЙ ГРУППЫ

12+

ЧЕТВЕРГ С 18:30
группа 12-16 лет

19.09	№1	ЗНАКОМСТВО. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ. ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ. ВИДЫ И ВАЖНОСТЬ ТИПОВ НАРЕЗКИ.	Овощной гратен с сальсой. Жюльен.
26.09	№2	ЗАВТРАКИ. ЧЕМ ВАЖЕН? ЧТО ДОЛЖЕН СОДЕРЖАТЬ?	Средиземноморский омлет с тостами, французский тост с сыром, медом и орешками, злаковая гранола.
03.10	№3	ВИДЫ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ.	Припущенное с овощами филе форели. Рагу из овощей с бедром цыпленка.
10.10	№4	ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ. ЗНАКОМСТВО С ТЕСТОМ.	Три вида печенья (шоколадное, овсяное, песочное).
17.10	№5	ПТИЦА. УЧИМСЯ РАЗДЕЛЫВАТЬ КУРИЦУ. УЗНАЕМ РАЗНОВИДНОСТИ ПТИЦ.	Куриные крылья в глазировке, котлета де-воляй, фаршированная куриная ножка.

КАНИКУЛЫ 28 ОКТЯБРЯ – 04 НОЯБРЯ 2024

07.11	№6	СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА. РАЗНОВИДНОСТИ ВЫПЕЧКИ, ВИДЫ ТЕСТА ДЛЯ КЕКСОВ.	Морковный кекс. Творожный кекс с изюмом. Бисквит.
14.11	№7	НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА. ВИДЫ НАЧИНОК. ФОРМОВКА.	Пирожки с капустой. Пирожки с мясом. Пирожки с яблоком. Подготовка теста для хлеба.
21.11	№8	ХЛЕБ. ВИДЫ ХЛЕБА. ЧТО ТАКОЕ ЗАКВАСКА И ОПАРА?	Фокача с ароматными травами. Ржаные и пшеничные булочки.
28.11	№9	КОНДИТЕРСКИЕ КРЕМЫ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РАБОТЕ.	Заварной крем (торт «Наполеон»), крем-чиз (трайфл с клубникой), лимонный (лимонный тарт)
05.12	№10	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА.	Экзамен в 2 этапа. Теория и практика.
12.12	№11	ПРАЗДНИЧНЫЙ УРОК. НАКРЫВАЕМ НОВОГОДНИЙ СТОЛ.	Рождественский румяный цыпленок, с картофелем и медово-цитрусовым соусом
19.12	№12	КОНФЕТЫ. ВИДЫ КОНФЕТ. ФОРМА И СОДЕРЖАНИЕ.	Трюфель, ириска, чернослив в шоколадной глазури.

КАНИКУЛЫ 30 ДЕКАБРЯ 2024 – 12 ЯНВАРЯ 2025

16.01	№13	МЯСО ЧАСТЬ 1. ГОВЯДИНА	Бефстроганов с грибами. Бифштекс.
23.01	№14	ЗАВАРНОЕ ТЕСТО. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ТОНКОСТИ.	Эклер с кремом. Профитроль с творожным и сыром и форелью.

РАСПИСАНИЕ СТАРШЕЙ ГРУППЫ

12+

ЧЕТВЕРГ С 17:00
группа 12-16 лет

30.01 №15 МЯСО ЧАСТЬ 2. СВИНИНА. Медальоны из свиной вырезки. Венский шницель.

06.02 №16 КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ. Домашний мягкий сыр. Сырники.

13.02 №17 МАСЛЕНИЦА (24.02-02.03). Блины с припеком. Блинчики с творогом. Блинчики с жульеном.

27.02 №18 ПАСТА. ВИДЫ ПАСТЫ. ПРОСТОТА В ДЕТАЛЯХ. Равиоли. Паста с цыпленком и песто.

13.03 №19 ДИЧЬ. Утиная грудка. Кролик.

20.03 №20 СУПЫ. Борщ классический. Сырный крем-суп.

В Е С Е Н Н И Е К А Н И К У Л Ы 24.03-31.03

03.04 №21 РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ. ВИДЫ И ОТЛИЧИЯ РЫБЫ. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Салат с обжаренным кальмаром. Филе сибаса со сливочным соусом.

10.04 №22 ПАСХА (20.04). Пасхальный кулич. Пасха с цукатами. Красим яйца.

17.04 №23 ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА. Экзамен в 2 этапа. Теория и практика.

24.04 №24 ВЫПУСКНОЙ УЖИН. Готовим праздничный ужин в честь окончания курса.

РАСПИСАНИЕ ГРУППЫ ВЫХОДНОГО ДНЯ

7+

9+

12+

ВОСКРЕСЕНЬЕ С 11:00
дети всех возрастов

22.09	№1	ЗНАКОМСТВО. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ. ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ. ВИДЫ И ВАЖНОСТЬ ТИПОВ НАРЕЗКИ.	Овощной гратен с сальсой. Жюльен.
29.09	№2	ЗАВТРАКИ. ЧЕМ ВАЖЕН? ЧТО ДОЛЖЕН СОДЕРЖАТЬ?	Средиземноморский омлет с тостами, французский тост с сыром, медом и орешками, злаковая гранола.
06.10	№3	ВИДЫ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ.	Припущенное с овощами филе форели. Рагу из овощей с бедром цыпленка.
13.10	№4	ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ. ЗНАКОМСТВО С ТЕСТОМ.	Три вида печенья (шоколадное, овсяное, песочное).
20.10	№5	ПТИЦА. УЧИМСЯ РАЗДЕЛЫВАТЬ КУРИЦУ. УЗНАЕМ РАЗНОВИДНОСТИ ПТИЦ.	Куриные крылья в глазировке, котлета де-воляй, фаршированная куриная ножка.

КАНИКУЛЫ 28 ОКТЯБРЯ – 04 НОЯБРЯ 2024

10.11	№6	СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА. РАЗНОВИДНОСТИ ВЫПЕЧКИ, ВИДЫ ТЕСТА ДЛЯ КЕКСОВ.	Морковный кекс. Творожный кекс с изюмом. Бисквит.
17.11	№7	НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА. ВИДЫ НАЧИНОК. ФОРМОВКА.	Пирожки с капустой. Пирожки с мясом. Пирожки с яблоком. Подготовка теста для хлеба.
24.11	№8	ХЛЕБ. ВИДЫ ХЛЕБА. ЧТО ТАКОЕ ЗАКВАСКА И ОПАРА?	Фокача с ароматными травами. Ржаные и пшеничные булочки.
01.12	№9	КОНДИТЕРСКИЕ КРЕМЫ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РАБОТЕ.	Заварной крем (торт «Наполеон»), крем-чиз (трайфл с клубникой), лимонный (лимонный тарт)
08.12	№10	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА.	Экзамен в 2 этапа. Теория и практика.
15.12	№11	ПРАЗДНИЧНЫЙ УРОК. НАКРЫВАЕМ НОВОГОДНИЙ СТОЛ.	Рождественский румяный цыпленок, с картофелем и медово-цитрусовым соусом
22.12	№12	КОНФЕТЫ. ВИДЫ КОНФЕТ. ФОРМА И СОДЕРЖАНИЕ.	Трюфель, ириска, чернослив в шоколадной глазури.

КАНИКУЛЫ 30 ДЕКАБРЯ 2024 – 12 ЯНВАРЯ 2025

19.01	№13	МЯСО ЧАСТЬ 1. ГОВЯДИНА	Бефстроганов с грибами. Бифштекс.
26.01	№14	ЗАВАРНОЕ ТЕСТО. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ТОНКОСТИ.	Эклер с кремом. Профитроль с творожным и сыром и форелью.

РАСПИСАНИЕ ГРУППЫ ВЫХОДНОГО ДНЯ

7+

9+

12+

ВОСКРЕСЕНЬЕ С 11:00
дети всех возрастов

02.02 №15 МЯСО ЧАСТЬ 2. СВИНИНА. Медальоны из свиной вырезки. Венский шницель.

09.02 №16 КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ. Домашний мягкий сыр. Сырники.

16.02 №17 МАСЛЕНИЦА (24.02-02.03). Блины с припеком. Блинчики с творогом. Блинчики с жульеном.

02.03 №18 ПАСТА. ВИДЫ ПАСТЫ. РАВИОЛИ. Паста с цыпленком и песто. ПРОСТОТА В ДЕТАЛЯХ.

16.03 №19 ДИЧЬ. Утиная грудка. Кролик.

23.03 №20 СУПЫ. Борщ классический. Сырный крем-суп.

В Е С Е Н Н И Е К А Н И К У Л Ы 24.03-31.03

06.04 №21 РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ. САЛАТ С ОБЖАРЕННЫМ КАЛЬМАРОМ. ФИЛЕ СИБАСА СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ. ВИДЫ И ОТЛИЧИЯ РЫБЫ. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

13.04 №22 ПАСХА (20.04). Пасхальный кулич. Пасха с цукатами. Красим яйца.

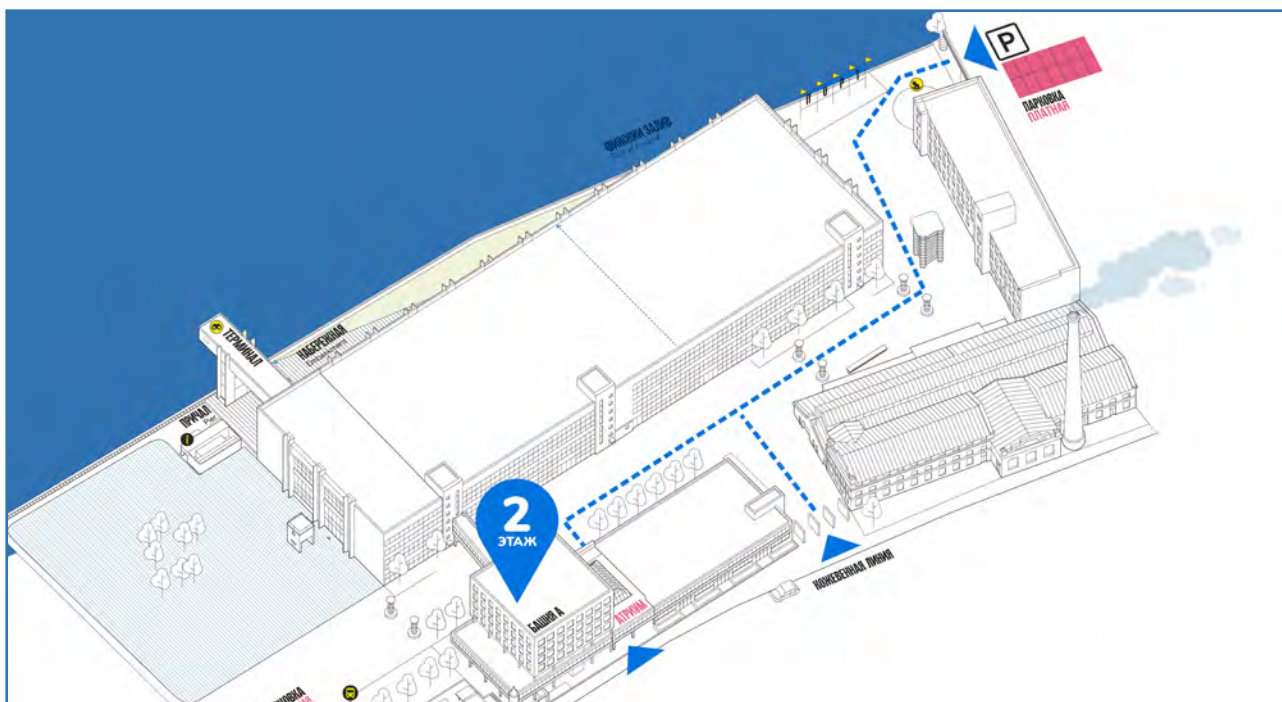
20.04 №23 ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА. Экзамен в 2 этапа. Теория и практика.

27.04 №24 ВЫПУСКНОЙ УЖИН. Готовим праздничный ужин в честь окончания курса.

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

