

ДЕТИ НА КУХНЕ

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН

ДЕТСКИЙ ГОРОДОК

НОВЫЙ КУРС «ЮНЫЙ ШЕФ»

МОСКОВСКИЙ
РЫНОК



с **16**
сентября

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



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.

3 ГРУППЫ ПЕРВОГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ:

7+

ПОНЕДЕЛЬНИК С 17:00
группа 7-10 лет
Занятие длится 2-2,5 часа

11+

ЧЕТВЕРГ С 17:00
группа 11-14 лет
Занятие длится 2-2,5 часа

7+

ВОСКРЕСЕНЬЕ С 12:00
группа 7-14 лет
Занятие длится 2-2,5 часа

ГРУППА ВТОРОГО ГОДА:

7+

ПЯТНИЦА С 17:00
группа 7-14 лет
Занятие длится 2-2,5 часа

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 ГРУПП 1 ГОДА

7+

ПОНЕДЕЛЬНИК 17:00
группа 7-10 лет

11+

ЧЕТВЕРГ 17:00
группа 11-14 лет

7+

ВОСКРЕСЕНЬЕ 12:00
группа 7-14 лет

16.09 ПН	№1	ЗНАКОМСТВО. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ. ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ. ВИДЫ И ВАЖНОСТЬ ТИПОВ НАРЕЗКИ	Овощной гратен с сальсой. Жульен.
19.09 ЧТ			
22.09 ВС			
23.09 ПН	№2	ЗАВТРАК. ПОЧЕМУ ТАК ВАЖЕН И ЧТО ДОЛЖЕН СОДЕРЖАТЬ	Средиземноморский омлет с тостами. Злаковая гранола.
26.09 ЧТ			
29.09 ВС			
30.09 ПН	№3	БЖУ: УГЛЕВОДЫ – ЧТО ЖЕ ЭТО ТАКОЕ?	Гречневая каша с авокадо и яйцом- пашот. Медово-яблочный пирог.
03.10 ЧТ			
06.10 ВС			
07.10 ПН	№4	НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА	Итальянская лепешка фокачча. Киш с грибами и курицей.
10.10 ЧТ			
13.10 ВС			
14.10 ПН	№5	БЖУ: БЕЛКИ – ЧТО ЖЕ ЭТО ТАКОЕ?	Крылышки в глазури. Творожный кекс с изюмом.
17.10 ЧТ			
20.10 ВС			
К А Н И К У Л Ы 28 ОКТЯБРЯ – 04 НОЯБРЯ 2024			
05.11 ВТ!	№6	ВИДЫ НАЧИНОК ДЛЯ ДЕСЕРТОВ. КАК И ГДЕ ИХ ПРИМЕНЯТЬ	Кремовые, фруктовые, шоколадные и ореховые начинки. Готовим моти с разными видами начинок.
07.11 ЧТ			
10.11 ВС			
11.11 ПН	№7	БЖУ: ЖИРЫ – ЧТО ЖЕ ЭТО ТАКОЕ? НАСЫЩЕННЫЕ И НЕНАСЫЩЕННЫЕ ЖИРЫ	Форель, запечённая в духовке с овощами. Полента с орехами.
14.11 ЧТ			
17.11 ВС			
18.11 ПН	№8	ОВОЩИ. БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ ОВОЩЕЙ	Драники из картофеля и кабачка. Рататуй.
21.11 ЧТ			
24.11 ВС			
25.11 ПН	№9	КРЕМ. ИЗ ЧЕГО СДЕЛАТЬ И КАКИЕ БЫВАЮТ	Кремы: сливочный, заварной, пломбир. Готовим «Наполеон» и трайфл с ягодной начинкой.
28.11 ЧТ			
01.12 ВС			
02.12 ПН	№10	БИСКВИТ: 5 ОСНОВНЫХ ВИДОВ И РАЗНОВИДНОСТИ	Бенто-торт с малиной и сливочным кремом.
05.12 ЧТ			
08.12 ВС			
09.12 ПН	№11	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	Подводим итоги работы. Проводим экзаменационную работу в 2 этапа: теория и практика.
12.12 ЧТ			
15.12 ВС			
16.12 ПН	№12	ПРАЗДНИЧНЫЙ УРОК. ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВСЮ СЕМЬЮ	Готовим цыпленка табака с овощами-гриль.
19.12 ЧТ			
22.12 ВС			

К А Н И К У Л Ы 30 ДЕКАБРЯ 2024 – 12 ЯНВАРЯ 2025

РАСПИСАНИЕ ГРУПП 1 ГОДА

7+

ПОНЕДЕЛЬНИК 17:00
группа 7-10 лет

11+

ЧЕТВЕРГ 17:00
группа 11-14 лет

7+

ВОСКРЕСЕНЬЕ 12:00
группа 7-14 лет

13.01 ПН	№13	МЯСО. РАЗНОВИДНОСТИ ПОЛУФАБРИКАТОВ И СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Бефстроганов с пюре. Котлеты по-домашнему.
16.01 ЧТ			
19.01 ВС			
20.01 ПН	№14	ТЕСТО ДЛЯ КЕКСОВ И ВЫПЕЧКА ДЛЯ ДОМА	Греческий мясной пирог. Мраморный кекс с вишней.
23.01 ЧТ			
26.01 ВС			
27.01 ПН	№15	РЫБА	Рыбный томатный суп. Стейк из трески.
30.01 ЧТ			
02.02 ВС			
03.02 ПН	№16	МОРЕПРОДУКТЫ	Разбираем виды морепродуктов. Готовим паэлью.
06.02 ЧТ			
09.02 ВС			
10.02 ПН	№17	ОБЕД	Борщ. Овощной салат.
13.02 ЧТ			
16.02 ВС			
ПЕРЕРЫВ НА ПРАЗДНИЧНУЮ НЕДЕЛЮ КО ДНЮ ЗАЩИТНИКА ОТЕЧЕСТВА			
24.02 ПН	№18	МАСЛЕНИЦА	Блинный торт. Блинные мешочки с жульеном.
27.02 ЧТ			
02.03 ВС			
ПЕРЕРЫВ НА ПРАЗДНИЧНУЮ НЕДЕЛЮ К МЕЖДУНАРОДНОМУ ЖЕНСКОМУ ДНЮ			
10.03 ПН	№19	ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: ТОНКОСТИ И ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	2 вида французских эклеров: со взбитыми сливками и с заварным кремом.
13.03 ЧТ			
16.03 ВС			
17.03 ПН	№20	СОЧЕТАНИЕ И ПОДАЧА: УЧИМСЯ ПРАВИЛЬНОМУ СОЧЕТАНИЮ ПРОДУКТОВ, ОФОРМЛЕНИЮ БЛЮД И ВЫБОРУ ПОСУДЫ	Индейка в соусе демиглас с картофелем шато.
20.03 ЧТ			
23.03 ВС			
К А Н И К У Л Ы 24 МАРТА – 30 МАРТА 2025			
31.03 ПН	№21	УЖИН	Цезарь с курицей. Кордон блю.
03.04 ЧТ			
06.04 ВС			
07.04 ПН	№22	ПАСХА	Красим яйца и готовим пасхальный кулич.
10.04 ЧТ			
13.04 ВС			
14.04 ПН	№23	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	Подводим итоги семестра. Проводим экзаменационную работу.
17.04 ЧТ			
20.04 ВС			
21.04 ПН	№24	ВЫПУСКНОЙ	Стейк из мяса с овощами. Десерт на выбор.
24.04 ЧТ			
27.04 ВС			

РАСПИСАНИЕ ГРУППЫ 2 ГОДА

7+

ПЯТНИЦА 17:00
группа 7-14 лет

20.09	№1	ЗНАКОМСТВО. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ. ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ. ВИДЫ И ВАЖНОСТЬ ТИПОВ НАРЕЗКИ.	Овощной гратен с сальсой. Жульен.
27.09	№2	ОВОЩИ, ГРИБЫ И ЗЕЛЕНЬ. ЗНАКОМИМСЯ С РАЗНОВИДНОСТЯМИ ГРИБОВ, ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ, УЧИМСЯ ПРАВИЛЬНО ЗАЧИЩАТЬ И ОБРАБАТЫВАТЬ	Рататуй. Грибной крем-суп.
04.10	№3	ВИДЫ РЫБ И ОСОБЕННОСТИ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. ОБРАБОТКА РЫБЫ. УЧИМСЯ РАЗДЕЛЫВАТЬ И СОЛИТЬ РЫБУ	Засаливаем рыбу. Готовим котлеты из трески с диким рисом и брокколи.
11.10	№4	ОБРАБОТКА МЯСА И ПТИЦЫ. РАЗНОВИДНОСТИ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Разделяваем курицу. Готовим курицу в кисло-сладком соусе с овощами.
18.10	№5	ВИДЫ СУПОВ И БУЛЬОНЫ. ТОНКОСТИ И ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Готовим куриный и рыбный бульоны. Том ям и куриный суп с домашней лапшой.

КАНИКУЛЫ 28 ОКТЯБРЯ – 04 НОЯБРЯ 2024

8.11	№6	РАЗНОВИДНОСТИ СОУСОВ И СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Готовим 3 соуса: песто, наполи и домашний майонез. Готовим кесадильи с кукурузной тортильей собственного приготовления: с курицей и соусом песто и 4 сыра.
15.11	№7	БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	Готовим пасту, гречу и рис. Фрикасе с гарниром на выбор.
22.11	№8	БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (ОБРАБОТКА, СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) И ТВОРОГА (КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ ХОРОШИЙ ТВОРОГ, РАЗНОВИДНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)	Готовим домашние сырники и яйца Бенедикт.
29.11	№9	ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ. РАЗНОВИДНОСТИ И СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Готовим оливье с домашним майонезом и куриный паштет по-французски.
6.12	№10	ВЫПЕЧКА ДЛЯ ДОМА	Готовим набор французских печений макарунс.
13.12	№11	НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА. ВИДЫ МУКИ, ТЕСТА И НАЧИНОК. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОСОБЕННОСТИ	Готовим традиционный русский пирог Курник.
20.12	№12	ПРАЗДНИЧНЫЙ УРОК. ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВСЮ СЕМЬЮ	Готовим цыпленка табака с овощами гриль.

КАНИКУЛЫ 30 ДЕКАБРЯ 2024 – 12 ЯНВАРЯ 2025

17.01	№13	МЯСО. РАЗНОВИДНОСТИ ПОЛУФАБРИКАТОВ И СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Учимся тушить, мариновать и жарить мясо. Холодец и бифштекс с пюре из картофеля и брокколи.
-------	-----	---	---

РАСПИСАНИЕ ГРУППЫ 2 ГОДА

7+

ПЯТНИЦА 17:00
группа 7-14 лет

24.01	№14	УЧИМСЯ ПРАВИЛЬНОМУ СОЧЕТАНИЮ ПРОДУКТОВ, ОФОРМЛЕНИЮ БЛЮД И ВЫБОРУ ПОСУДЫ	Индейка в соусе демигласс с картофелем шато.
31.01	№15	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА НА ТЕМУ «РЫБЫ»	Проводим экзаменационную работу (теория, практика).
07.02	№16	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА НА ТЕМУ «МЯСО»	Проводим экзаменационную работу (теория, практика).
14.02	№17	МОРЕПРОДУКТЫ. ВИДЫ И СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Разбираем виды морепродуктом. Готовим паэлью.
21.02	№18	ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: ТОНКОСТИ И ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Готовим Крокембуш (торт из профитролей).
28.02	№19	ДЕСЕРТ К 8 МАРТА	Готовим фисташковый рулет с сердечками.

ПЕРЕРЫВ НА ПРАЗДНИЧНУЮ НЕДЕЛЮ К МЕЖДУНАРОДНОМУ ЖЕНСКОМУ ДНЮ

14.03	№20	ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ. ИЗУЧАЕМ ОСОБЕННОСТИ И ГОТОВИМ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	Ризотто с грибами. Минестроне.
21.03	№21	ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ. ИЗУЧАЕМ ОСОБЕННОСТИ И ГОТОВИМ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	Буйабес. Салат Нисуаз.

К А Н И К У Л Ы 24 МАРТА – 30 МАРТА 2025

04.04	№22	РУССКАЯ КУХНЯ. ИЗУЧАЕМ ОСОБЕННОСТИ И ГОТОВИМ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	Солянка. Бефстроганов.
11.04	№23	ЯПОНСКАЯ КУХНЯ. ИЗУЧАЕМ ОСОБЕННОСТИ И ГОТОВИМ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	Рамен с курой. «Филадельфия».
18.04	№24	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА	Подводим итоги семестра. Проводим экзаменационную работу.
25.04	№25	ВЫПУСКНОЙ	Салат с хрустящими баклажанами и чкмерули.

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

