

СЕВКАБЕЛЬ ПОРТ

МОСКОВСКИЙ
РЫНОК

УРА! ЛЕТНИЙ ГОРОДСКОЙ ЛАГЕРЬ

ЮНЫЙ ШЕФ

НОВЫЕ СМЕНЫ
КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ!

7+

Количество мест
ограничено –
на каждую смену
только 2 команды
по 9 человек!

~~35000₽~~
27500₽*

1 смена = 5 дней



*Скидка действует до 12 мая.
Успейте записаться!

ПОДРОБНОСТИ У МЕНЕДЖЕРОВ



ПОДРОБНОСТИ
О ПРОГРАММЕ
ПО ТЕЛЕФОНУ:
8 (800) 222-87-08

УРА! ЛЕТНИЙ ГОРОДСКОЙ ЛАГЕРЬ

ЮНЫЙ ШЕФ

ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ НАШ ЛАГЕРЬ?

7+

- Профессиональные шеф-повара и педагоги
- Полностью оборудованная учебная кухня действующего ресторана
- Продукты самого высокого качества
- Творческая и дружеская атмосфера
- Ресторанное четырехразовое питание
- Полезные навыки, которые останутся с ребенком на всю жизнь

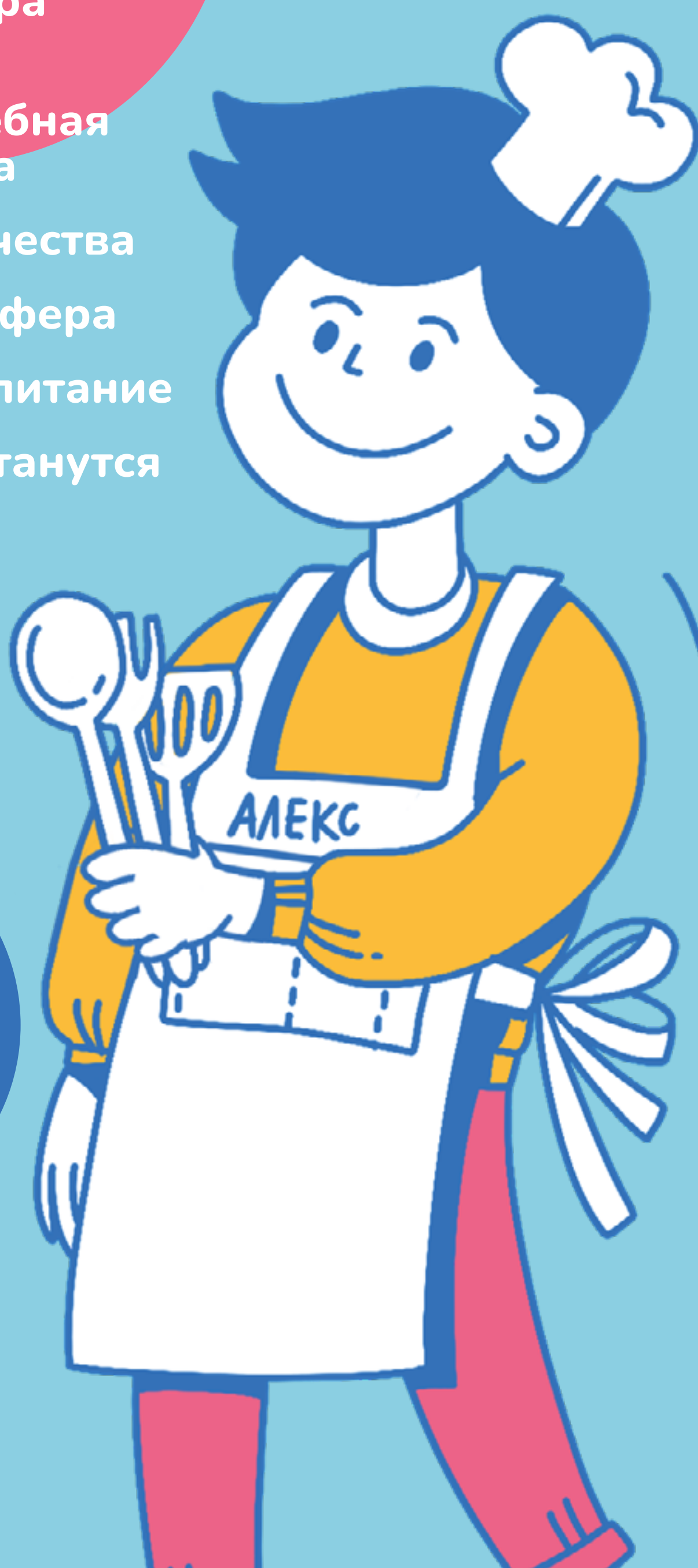
Подарите своему ребенку лето, полное кулинарных приключений, творчества и новых друзей!

Количество мест ограничено – на каждую смену только 2 команды по 9 человек!

~~35000₽~~

27500₽*

1 смена = 5 дней



*Скидка действует до 12 мая.
Успейте записаться!

ПОДРОБНОСТИ У МЕНЕДЖЕРОВ



ПОДРОБНОСТИ
О ПРОГРАММЕ
ПО ТЕЛЕФОНУ:
8 (800) 222-87-08

СМЕНЫ

СЕВКАБЕЛЬ ПОРТ

02.06 - 06.06

ИНТЕНСИВ «ЮНЫЙ ШЕФ»

09.06 - 13.06

ИТАЛЬЯНСКАЯ ТРАТТОРИЯ

16.06 - 20.06

КОНДИТЕРСКИЙ КУРС **ЭКСКЛЮЗИВ!**

23.06 - 27.06

ФРАНЦУЗСКИЙ РЕСТОРАН

07.07 - 11.07

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

14.07 - 18.07

РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ

21.07 - 25.07

КОНДИТЕРСКИЙ КУРС **ЭКСКЛЮЗИВ!**

28.07 - 02.08

ИНТЕНСИВ «ЮНЫЙ ШЕФ»

04.08 - 08.08

СТРИТФУД ОТ ШЕФ-ПОВАРА

11.08 - 15.08

ИТАЛЬЯНСКАЯ ТРАТТОРИЯ

18.08 - 22.08

РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ

25.08 - 29.08

КОНДИТЕРСКИЙ КУРС **ЭКСКЛЮЗИВ!**



detinakuhne.com



8 (800) 222-87-08



deti_na_kuhne



detinakuhne2020



ПОДРОБНОСТИ
О ПРОГРАММЕ
ПО ТЕЛЕФОНУ:
8 (800) 222-87-08

СМЕНЫ

МОСКОВСКИЙ
РЫНОК

02.06 - 06.06

ИНТЕНСИВ «ЮНЫЙ ШЕФ»

09.06 - 13.06

ФРАНЦУЗСКИЙ РЕСТОРАН

16.06 - 20.06

ИТАЛЬЯНСКАЯ ТРАТТОРИЯ

23.06 - 27.06

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

30.06 - 04.07

РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ

07.07 - 11.07

СТРИТФУД ОТ ШЕФ-ПОВАРА

14.07 - 18.07

ФРАНЦУЗСКИЙ РЕСТОРАН

21.07 - 25.07

ИНТЕНСИВ «ЮНЫЙ ШЕФ»

28.07 - 02.08

ИТАЛЬЯНСКАЯ ТРАТТОРИЯ

04.08 - 08.08

РЕСТОРАН ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ

11.08 - 15.08

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

18.08 - 22.08

СТРИТФУД ОТ ШЕФ-ПОВАРА



detinakuhne.com



8 (800) 222-87-08



[deti_na_kuhne](https://vk.com/deti_na_kuhne)



[detinakuhne2020](https://t.me/detinakuhne2020)



**ПОДРОБНОСТИ
О ПРОГРАММЕ
ПО ТЕЛЕФОНУ:
8 (800) 222-87-08**

ОПИСАНИЕ

СМЕН



ИНТЕНСИВ

«ЮНЫЙ ШЕФ»

Смена «Юный шеф» — это настоящая школа мастерства для будущих кулинарных звёзд! Каждый день дети будут проводить по 3 часа на кухне, готовя полноценные блюда из разных категорий: от нежного картофельного гратена до филе сибаса со сливочным соусом, от овощного рагу с курицей до медальонов из свинины, и даже — сладкий клубничный бенто-торт.

.....

Мы покажем, как обращаться с продуктами профессионально, аккуратно и с душой — именно так работают настоящие повара. На занятиях ребята познакомятся с базовыми основами кулинарии: научатся разделывать курицу и рыбу, готовить мясо, работать с овощами, осваивать технику нарезки, тепловой обработки и сервировки. Это не просто рецепты, а ценные практики от мира гастрономии, которые помогут детям почувствовать уверенность на кухне.

.....

Программа включает знакомство с профессиональной кулинарией: чем отличается работа с мясом, рыбой и птицей, какие блюда попадают в звёздные меню, кто такие шефы со звёздами Мишлен и как стать одним из них. Мы разберём истории великих поваров, узнаем, где учат кулинарному искусству и какие карьерные перспективы открывает эта престижная и творческая профессия.

.....

Смена «Юный шеф» — это не просто лагерь, а мощный старт для тех, кто мечтает о большом кулинарном будущем, любит готовить и хочет делать это вкусно, красиво и профессионально.

.....



КОНДИТЕРСКИЙ

КУРС

ЭКСКЛЮЗИВ!

Только в ресторане в «Севкабель Порт».

Добро пожаловать в сладкий мир детской мечты, где каждый день наполнен ароматами ванили, шоколада и свежей выпечки! На практических занятиях этой смены юные кондитеры своими руками создадут популярные и модные десерты: вуппи-пай, макарон, профитроли, лимонный пирог, заварные булочки Шу, бисквитные рулеты с ягодами и даже авторский торт.

.....

Три часа практики каждый день — и ваш ребёнок научится готовить, оформлять и подавать настоящие произведения кондитерского искусства! Наши повара расскажут детям о философии качественного десерта — почему за ним стоят точность, вдохновение и душа. Ребята узнают, что делает десерт по-настоящему востребованным, как работать с себестоимостью, выбирать качественные ингредиенты и создавать меню, которое влюбляет с первого взгляда.

.....

Каждый день дети будут открывать для себя региональные особенности сладостей разных стран — от французских эклеров и макарон до мягкой итальянской меренги и заварного теста в стиле Наполеон. Мы обсудим, кто такие великие кондитеры, какие десерты покорили мир и чем сегодня живёт современная кондитерская.

.....

А ещё — дети освоят важные навыки: техника безопасности, работа в команде, планирование меню и даже оформление зала и подача блюд. Финалом смены станет торжественная презентация авторских тортов.

.....

Это не просто лагерь, это — вдохновляющий старт для будущих кондитеров и предпринимателей, где вкус соединяется с фантазией, а детские мечты — с реальными навыками!

.....

Скидка на курс не распространяется.

Полная стоимость — 35000₽.



ИТАЛЬЯНСКАЯ

ТРАТТОРИЯ

На этой смене юные повара не просто готовят — они с головой погружаются в настоящую итальянскую гастрономию. За три часа практики каждый день дети будут собственноручно замешивать тесто для пасты, лепить равиолли, собирать лазанью слоями, взбивать тирамису и готовить настоящую пиццу с соусом Наполи, как это делают пиццайоло в Неаполе. Каждый день — новое блюдо, новый навык и новая история, которую можно съесть!

.....

Мы не ограничимся рецептами, это вкусное путешествие по Италии: от Минестроне до Канноле, от Семифреддо до Джелатто. Ребята узнают, почему паста в Болонье отличается от пасты в Риме, чем песто из Лигурии уникален, и как регион влияет на вкус и состав блюд. Поговорим о философии итальянской кухни — о простоте, уважении к продукту и радости от еды в кругу семьи.

.....

Участники научатся выбирать специи, смешивать муку для нужной текстуры, готовить соусы и подбирать идеальные сочетания. Подарим уверенность в собственных силах, вдохновение и огромное желание готовить ещё.

.....

Каждое практическое занятие — это ещё и погружение в профессию. Дети распределяют роли в команде, следуют технике безопасности, учатся работать на кухне с оборудованием, как в настоящем ресторане.

.....

Ребята узнают, как устроен итальянский ресторан, пробуют себя в роли шефа, официанта и даже владельца — с расчётом себестоимости и созданием концепции собственного заведения. Завершается смена финальным ужином для родителей от участников смены и вручением дипломов.

.....



ФРАНЦУЗСКИЙ РЕСТОРАН

Эта смена для тех, кто мечтает заглянуть за кулисы высокой кухни. На практических трёхчасовых занятиях дети научатся готовить культовые блюда французской гастрономии: хрустящий киш лорен, нежный жульен, легендарный кордон блю, ароматную говядину по-бургундски и, конечно, классику десертов — крем-брюле и круассаны с миндальным кремом. Все блюда они будут готовить своими руками, осваивая сложные техники и секреты, которыми делятся только в лучших кулинарных школах мира.

.....

Ребята познакомятся с философией французской кухни — где каждый ингредиент важен, а подача блюда — это искусство. Мы погрузимся в гастрономическую карту Франции: от Прованса до Бургундии, узнаем, чем пахнет Лион и что едят в Ницце. Изучим специи, особенности региональной кухни и узнаем, как традиции сохранились в меню современных ресторанов.

.....

В процессе смены дети будут работать как настоящая команда: распределять роли на кухне, соблюдать технику безопасности, сервировать столы и изучать азы ресторанного бизнеса. Покажем, как создаётся атмосфера французского ресторана: от музыки до интерьерных решений, участники разработают концепцию своего ресторана и рассчитают себестоимость меню.

.....

Смена завершится праздничным ужином, на котором юные шефы представят свои блюда, получат дипломы и поделятся впечатлениями. Домой они унесут не только коробочку с круассаном, но и уверенность, что могут готовить, как настоящие мастера. А ещё — вдохновение, чтобы продолжать творить на кухне с душой, как это делают лучшие повара Франции.

.....



СТРИТФУД

ОТ ШЕФА

Откройте мир гастрономии вместе с вашим ребёнком — на практических занятиях смены «Стритфуд от шефа» юные повара погружаются в увлекательное путешествие по кухне уличной еды со всего мира. Бургеры, тако, кесадильи, шаверма, фиш энд чипс, блины с начинками — каждый день ребята будут готовить новое блюдо своими руками, осваивая техники настоящих шефов. Секретные маринады, оригинальные соусы, оформление подачи и сервировки — дети не просто готовят, они создают настоящий гастрономический шедевр!

.....

Наша программа вдохновлена атмосферой фильма «Шеф на колесах» — ведь уличная еда сегодня это не только вкусно, но и модно, стильно, прибыльно. Мы расскажем детям, как из идеи создать полноценный бизнес: от концепции стритфуд-ресторана и разработки логотипа до расчета себестоимости и презентации своего меню.

.....

Дети познакомятся с традициями и культурой стритфуда разных стран, научатся выбирать продукты, работать с ножом, соблюдать гигиену и даже фотографировать свои блюда как настоящие фуд-блогеры.

.....

Мы разберёмся, в чем разница между фастфудом и качественным стритфудом, и как готовить вкусно, быстро и при этом — полезно. Финалом смены станет гастроужин для родителей, который приготовят участники программы.

.....

Дегустация, дипломы, новые друзья и гордость за собственноручно созданный проект!

Эта смена — не просто лагерь, а стартовая площадка для юных кулинаров, которые хотят творить, удивлять и вдохновляться!

.....



ПАНАЗИАТСКИЙ

РЕСТОРАН

Приглашаем в захватывающее гастрономическое путешествие по паназиатской кухне! На каждом трехчасовом практическом занятии ребята научатся готовить блюда, которые не уступают ресторанным: роллы маки с креветкой и авокадо, ароматный японский рамен с курицей, удон с овощами и шиитаке, рис с курицей в зелёном карри и многое другое. Всё это они будут делать своими руками — от нарезки до финальной подачи.

.....

На занятиях дети не просто готовят — они погружаются в философию восточной кухни: узнают, что такое умами, как добиться баланса вкусов, зачем японские повара стремятся к минимализму, и почему для сашими важна техника нарезки. Их ждёт настоящий тренинг от профессиональных поваров: секреты идеального риса для суши, техника темпуры, принципы заправки и подачи — всё, как в настоящем ресторане.

.....

Дети узнают, как устроен ресторанный бизнес изнутри — от разработки концепции и меню до сервировки и создания атмосферы. В программе — лекции, экскурсии, интерактивы, мы говорим с детьми на взрослом языке — честно, интересно и по-настоящему.

.....

Особое внимание уделим культуре и традициям Японии, Китая, Кореи, Индии, Тайланда и богатой философии кухни. А в финале — семейный ужин, который дети приготовят сами и вручение дипломов. Это не просто лагерь — это первая ступень в мир профессиональной гастрономии.

.....



РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

Вместе с наставниками научимся готовить традиционные блюда, которые все знают и любят: борщ, пельмени, расстегаи, сырники, кулебяку. Каждый день — трёхчасовая практическая сессия на кухне, где они своими руками создают полноценные блюда, пробуют, исправляют ошибки и становятся увереннее. Это настоящий гастрономический квест по России!

.....

Мы не ограничимся одной кухней — дети узнают, чем отличается еда на Кавказе, на Урале, в Москве, Санкт-Петербурге или Татарстане — каждый регион со своей историей, вкусом и настроением. А ещё — они познакомятся с философией русской кулинарии: сезонность, простота, уважение к продукту и атмосфере.

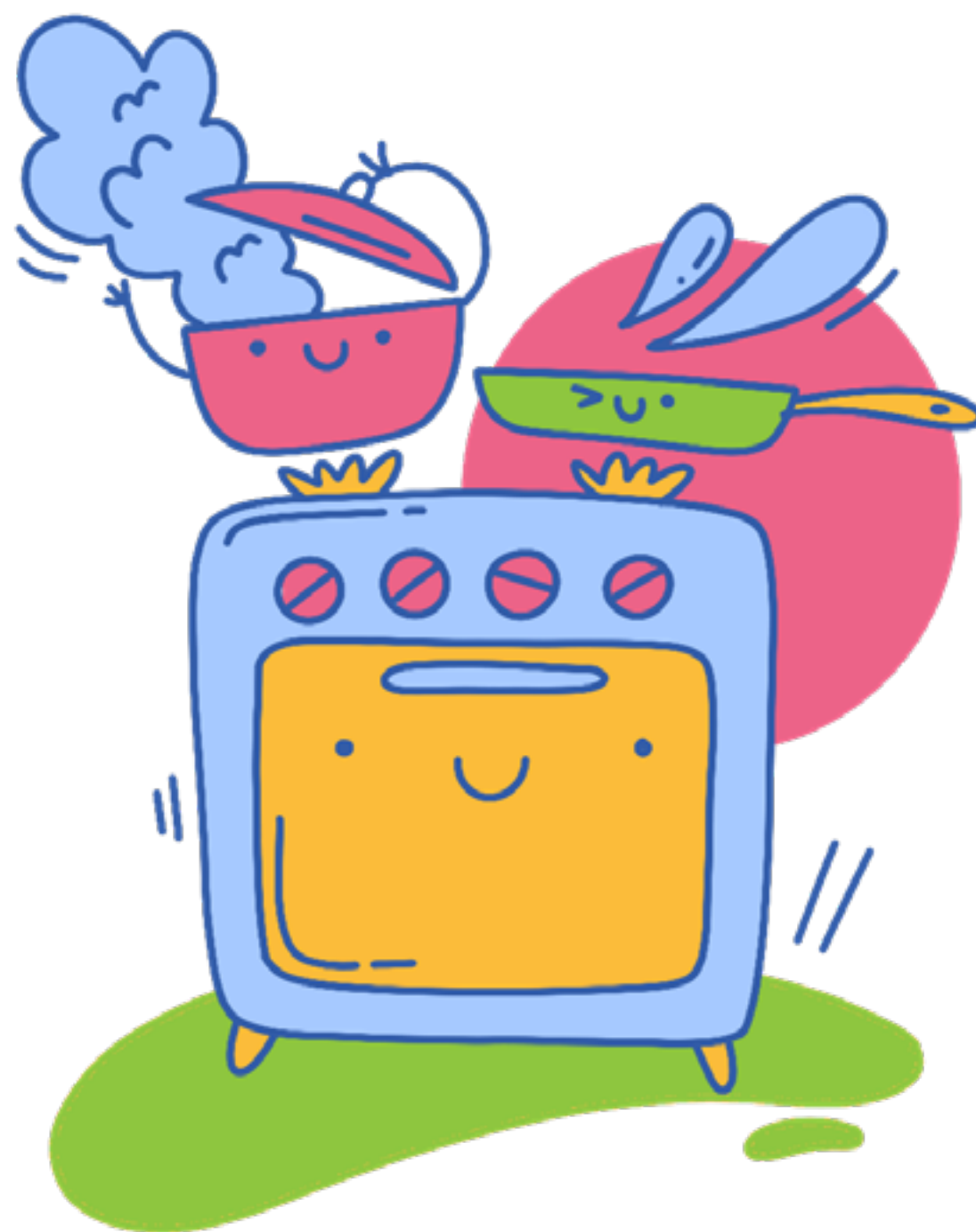
.....

Ребята узнают, как работает ресторанный бизнес изнутри: что такое себестоимость, как оформляется меню, как подбирать персонал и чем важна подача.

.....

На закрытии смены — праздничный ужин для родителей, приготовленный участниками смены, обсуждение впечатлений и вручение дипломов. Эта смена — не просто лагерь, это настоящее погружение в профессию, культуру и вкус.

.....



РАСПИСАНИЕ ДНЯ В ЛАГЕРЕ

10:00 - 10:30 ПРИЕМ ДЕТЕЙ В ЛАГЕРЕ, НАСТРОЙ НА ДЕНЬ,
ВВЕДЕНИЕ В ТЕМУ ДНЯ

10:30 - 11:00 ЗАВТРАК В РЕСТОРАНЕ

11:00 - 12:00 УВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ КОМАНДНЫЕ ИГРЫ
НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ

12:00 - 12:30 ЗАНЯТИЕ «ОСНОВЫ КУЛИНАРИИ»

12:30 - 13:40 КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС «ЮНЫЙ ШЕФ»

13:40 - 14:00 ОБЕД В РЕСТОРАНЕ

14:00 - 15:40 КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС «ЮНЫЙ ШЕФ»

15:40 - 16:00 ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮД СОБСТВЕННОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

16:00 - 16:40 ЗАНЯТИЕ «ОСНОВЫ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА»

16:40 - 17:30 УВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ КОМАНДНЫЕ ИГРЫ
НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ

17:30 - 18:00 УЖИН В РЕСТОРАНЕ



detinakuhne.com



8 (800) 222-87-08



[deti_na_kuhne](https://vk.com/deti_na_kuhne)



[detinakuhne2020](https://t.me/detinakuhne2020)



ПОДРОБНОСТИ
О ПРОГРАММЕ
ПО ТЕЛЕФОНУ:
8 (800) 222-87-08

До встречи в «Дети на кухне»!

МОСКОВСКИЙ РЫНОК
м. «Электросила»,
ул. Решетникова, 12

СЕВКАБЕЛЬ ПОРТ
м. «Приморская»
или «Василеостровская»,
Кожевенная линия, 40,
2 этаж



detinakuphne.com



8 (800) 222-87-08



[deti_na_kuhne](https://vk.com/deti_na_kuhne)



[detinakuphne2020](https://t.me/detinakuphne2020)



**ПОДРОБНОСТИ
О ПРОГРАММЕ
ПО ТЕЛЕФОНУ:
8 (800) 222-87-08**