ДЕТИ НА КУХНЕ

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА
СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН
ДЕТСКИЙ ГОРОДОК

НОВЫЙ КУРС «ЮНЫЙ ШЕФ»

КТО МЫ?

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА «ДЕТИ НА КУХНЕ» В СЕВКАБЕЛЬ ПОРТУ И 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.

СТЕПАН ЧЕРНЫШЕВ

шеф-повар кулинарной школы «Дети на кухне» в Севкабель Порт. Профессиональный повар, окончил Колледж кулинарного мастерства. Организовал более 1000 банкетов и праздников в знаменитых заведениях города: Панкейк Хаус, Ткачи, Пулково, Охта парк, Росинтер. Степан прекрасный папа и обладает «черным поясом» в проведении кулинарных мастер- классов для детей!

ОТАШ ХУДОЁРБЕКОВ

шеф-повар кулинарной школы «Дети на кухне» на Московском рынке. Прошел впечатляющий путь от официанта до шеф-повара и управляющего рестораном. Его кулинарный путь пролегал через такие проекты, как Smoke BBQ и ресторан СОЮЗ, где он оттачивал свои навыки и делился опытом с коллегами, также он являлся шеф-поваром и управляющим Pancake House и открывал ресторан авторской кухни Parfait.

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

ЧЕМУ МЫ УЧИМ?

НА НАШИХ УРОКАХ РЕБЕНОК НАУЧИТСЯ:

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

ПЕРВЫЙ ГОД

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

ЗАНЯТИЯ ПРОХОДЯТ В ЧЕТЫРЕХ ГРУППАХ

7+ **СРЕДА 16:30**
группа 7-10 лет
Занятие длится 2-2,5 часа

12+ **ПЯТНИЦА 17:00**
группа 12-16 лет
Занятие длится 2-2,5 часа

9+ **ЧЕТВЕРГ 17:00**
группа 9-13 лет
Занятие длится 2-2,5 часа

ВОСКРЕСЕНЬЕ 11:00
группа для детей всех возрастов
Занятие длится 2-2,5 часа

СТОИМОСТЬ И УСЛОВИЯ

1 занятие — 3 500 ₽

в курс входит:
24 занятия + выпускной

1-ое пробное занятие — 3500 ₽, при покупке абонемента в день урока действует скидка на абонемент из 12 и 24 занятий.

Выпускной: праздничный сет-ужин на двух взрослых из 3 блюд на выбор (без напитков). Дополнительный гость — 1500 ₽

АБОНЕМЕНТЫ

6 занятий — 21 000 ₽
12 занятий — 39 900 ₽ (скидка 5%)
24 занятия — 75 600 ₽ (скидка 10%)

Абонемент включает в себя возможность переноса 2 занятий при необходимости

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.

ПЕРВЫЙ ГОД

СР	ЧТ	ПТ	ВСК	
7+	9+	12+		
17.09	18.09	19.09	21.09	**ЗНАКОМСТВО. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ. ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ. ВИДЫ И ВАЖНОСТЬ ТИПОВ НАРЕЗКИ** *Гратен Дофинуа.* *Жюльен.*
24.09	25.09	26.09	28.09	**ЗАВТРАКИ. ЧЕМ ВАЖЕН? ЧТО ДОЛЖЕН СОДЕРЖАТЬ?** *Средиземноморский омлет с тостами.* *Французский тост с сыром, медом и орешками.* *Ночная овсянка с ягодами.*
01.10	02.10	03.10	05.10	**СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА. РАЗНОВИДНОСТИ ВЫПЕЧКИ, ВИДЫ ТЕСТА ДЛЯ КЕКСОВ** *Морковный кекс.* *Шарлотка с пряным яблоком и вишней.*
08.10	09.10	10.10	12.10	**ВИДЫ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ** *Припущенное с овощами филе форели.* *Рагу из овощей с бедром цыпленка.*
15.10	16.10	17.10	19.10	**ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ. ЗНАКОМСТВО С ТЕСТОМ** *Три вида печенья (шоколадное, овсяное, песочное).*
22.10	23.10	24.10	26.10	**ПТИЦА. УЧИМСЯ РАЗДЕЛЫВАТЬ КУРИЦУ. УЗНАЕМ РАЗНОВИДНОСТИ ПТИЦ** *Куриные крылья в глазировке, котлета по-киевски.* *Чкмерули из бедра цыпленка.*
05.11	06.11	07.11	09.11	**СУПЫ** *Куриный бульон с фрикадельками.* *Овощной крем суп с сыром.*
12.11	13.11	14.11	16.11	**ПТИЦА. ЧАСТЬ 2** *Учимся зачищать филе индейки.* *Стейк из индейки с картофелем шато и соусом демиглас.*
19.11	20.11	21.11	23.11	**РУБЛЕНОЕ МЯСО И РАБОТА С НИМ** *Котлетки пожарские с пюре из цветной капусты.* *Котлетки домашние с картофельным пюре.*

ПЕРВЫЙ ГОД

СР	ЧТ	ПТ	ВСК	
7+	9+	12+	☺	
26.11	27.11	28.11	30.11	**ХЛЕБ. ВИДЫ ХЛЕБА. ЧТО ТАКОЕ ЗАКВАСКА И ОПАРА?** *Фокача с ароматными травами.* *Хлеб на закваске.* *Пшеничный хлеб.*
03.12	04.12	05.12	07.12	**ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА** *Экзамен в 2 этапа. Теория и практика.*
10.12	11.12	12.12	14.12	**ПРАЗДНИЧНЫЙ УРОК. НАКРЫВАЕМ НОВОГОДНИЙ СТОЛ** *Рождественский румяный цыпленок с картофелем и медово-цитрусовым соусом*
14.01	15.01	16.01	18.01	**МЯСО. ЧАСТЬ 1. ГОВЯДИНА** *Бефстроганов с грибами.* *Бифштекс.*
21.01	22.01	23.01	25.01	**ЗАВАРНОЕ ТЕСТО. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ТОНКОСТИ** *Эклер со сливками.* *Профитроль со сливочным муссом.*
28.01	29.01	30.01	01.02	**МЯСО. ЧАСТЬ 2. СВИНИНА** *Медальоны из свиной вырезки.* *Венский шницель*
04.02	05.02	06.02	08.02	**КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ** *Домашний мягкий сыр.* *Сырники.*
11.02	12.02	13.02	15.02	**ПАСТА. ВИДЫ ПАСТЫ. ПРОСТОТА В ДЕТАЛЯХ** *Равиоли.* *Паста с цукини, креветками и ароматными травами.*
18.02	19.02	20.02	22.02	**МАСЛЕНИЦА** *Блины с припеком.* *Блинчики с творогом.* *Блинчики с жюльеном*

ПЕРВЫЙ ГОД

СР	ЧТ	ПТ	ВСК
7+	9+	12+	

25.02 26.02 27.02 01.03	**ДИЧЬ** *Утиная грудка магре с соусом из ягод.* *Кролик, томленный с овощами и сметаной.*
11.03 12.03 13.03 15.03	**КОНДИТЕРСКИЕ КРЕМЫ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РАБОТЕ** *Заварной крем (торт Наполеон).* *Крем-чиз (трайфл с клубникой).* *Лимонный курд (лимонный тарт).*
18.03 19.03 20.03 22.03	**РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ. ВИДЫ И ОТЛИЧИЯ РЫБЫ. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** *Салат с обжаренным кальмаром.* *Филе белой рыбы с бланшированными овощами.*
01.04 02.04 03.04 05.04	**ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО. ВИДЫ НАЧИНОК И ФОРМОВКА** *Пирожки с капустой.* *Пирог с мясом.* *Пирожки с яблоком.*
08.04 09.04 10.04 12.04	**ПАСХА** *Пасхальный творожный кулич с сухофруктами, цукатами и глазурью.* *Красим яйца.*
15.04 16.04 17.04 19.04	**ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА.** *Экзамен в 2 этапа. Теория и практика.*
22.04 23.04 24.04 26.04	**ВЫПУСКНОЙ УЖИН** *Открываем свой ресторан для родителей на один вечер.*

ВТОРОЙ ГОД

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

Это абсолютно новая программа кулинарной школы «Дети на кухне», основанная на интересах учеников, прошедших первый год обучения. На втором курсе мы вновь вернемся к отработке уже полученных навыков первичной обработки продуктов и методам их приготовления, но в новых инетересных и усложненных блюдах. А так же познакомимся с новыми техниками, технологиями, блюдами, физико-химичискими процессами на кухне и разберемся с причнно-следственные связью наших результатов в тарелке. Будем учиться оформлять наши блюда на уровне ресторана, чтобы ребята могли радовать и удивялть своих близких еще чаще.

ЗАНЯТИЯ ПРОХОДЯТ В ДВУХ ГРУППАХ

СРЕДА 18:30
группа для детей всех возрастов
Занятие длится 2-2,5 часа

ВОСКРЕСЕНЬЕ 18:30
группа для детей всех возрастов
Занятие длится 2-2,5 часа

СТОИМОСТЬ И УСЛОВИЯ

1 занятие — 3 500 ₽

в курс входит:
24 занятия + выпускной

1-ое пробное занятие — 3500 ₽, при покупке абонемента в день урока действует скидка на абонемент из 12 и 24 занятий.

Выпускной: авторский сет-ужин на двух взрослых из 5 курсов (без напитков). Дополнительный взрослый — 1500 ₽

АБОНЕМЕНТЫ

6 занятий — 21 000 ₽
12 занятий — 39 900 ₽ (скидка 5%)
24 занятия — 75 600 ₽ (скидка 10%)

Абонемент включает в себя возможность переноса 2 занятий при необходимости

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.

ВТОРОЙ ГОД

СР	ВСК	
17.09	21.09	**ОВОЩИ. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ** *Драники из картофеля.* *Батат фри с розмарином.* *Икра из баклажанов.*
24.09	28.09	**БИСКВИТ. РАБОТА С БИСКВИТОМ И ЕГО ВИДЫ** *Бисквитный рулет с сезонными фруктами.* *Морковный торт.*
01.10	05.10	**ФАРШИРОВАНИЕ** *Долма.* *Яблоки, запеченные с орешками, медом и сухофруктами.*
08.10	12.10	**САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА ПО КОМАНДАМ** *Овощи.*
15.10	19.10	**ДЕНЬ КУХНИ РОССИИ** *Уха.* *Слоеный курник с грибами.*
22.10	26.10	**РЫБА. РАЗДЕЛКА, ФЕЛИРОВАНИЕ** *2 блюда из ладожского судака.*
05.11	09.11	**МУССЫ** *Муссовый торт «3 шоколада».*
12.11	16.11	**СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ. BLUE / REAR / MEDIUM REAR** *Стейк из тунца на подушке из булгура и с соусом из красных ягод.*
19.11	23.11	**САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА ПО КОМАНДАМ** *Рыба.*
26.11	30.11	**ДЕНЬ ИСПАНИИ** *Паэлья с чоризо и курицей.* *Крем каталана.*
03.12	07.12	**КРУПЫ** *Ризотто.* *Манник.*

ВТОРОЙ ГОД

СР	ВСК	
10.12	14.12	**ПРАЗДНИЧНЫЙ НОВОГОДНИЙ УЖИН** *Индейка Веллингтон с брусничным соусом.*
14.01	18.01	**МЕРЕНГА** *Малиновые тарталетки с итальянской меренгой.* *Меренговый рулет.*
21.01	25.01	**САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА ПО КОМАНДАМ** *Птица.*
28.01	01.02	**ДЕНЬ АЗИИ** *Салат со стеклянной лапшой.* *Цыпленок кунг-пао.*
04.02	08.02	**ФОРМОВКА БЛЮД** *Зразы картофельные с зеленью и сыром.* *Мясные рулетики с грибами.*
11.02	15.02	**СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ. MEDIUM / MEDIUM WELL / WELL DONE** *Пряный ростбиф.*
18.02	22.02	**МЯСО. СТЕЙКИ** *Отрабатываем степени прожарки на свой вкус.* *Стриплойн с перечным соусом и стейком из ромейна.*
25.02	01.03	**САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА ПО КОМАНДАМ** *Мясо.*
11.03	15.03	**ДЕНЬ ИТАЛИИ** *Поркетта.* *Кростата.*
18.03	22.03	**МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ** *Спагетти из томатного супа с икрой из бальзамического уксуса.* *Глазунья из йогурта с манго.*
01.04	05.04	**СЕКРЕТЫ ПОДАЧИ АВТОРСКИХ БЛЮД** *Неклассический капрезе.* *Греческий салат с сырными оливками.* *Ягодно-муссовое пирожное.*

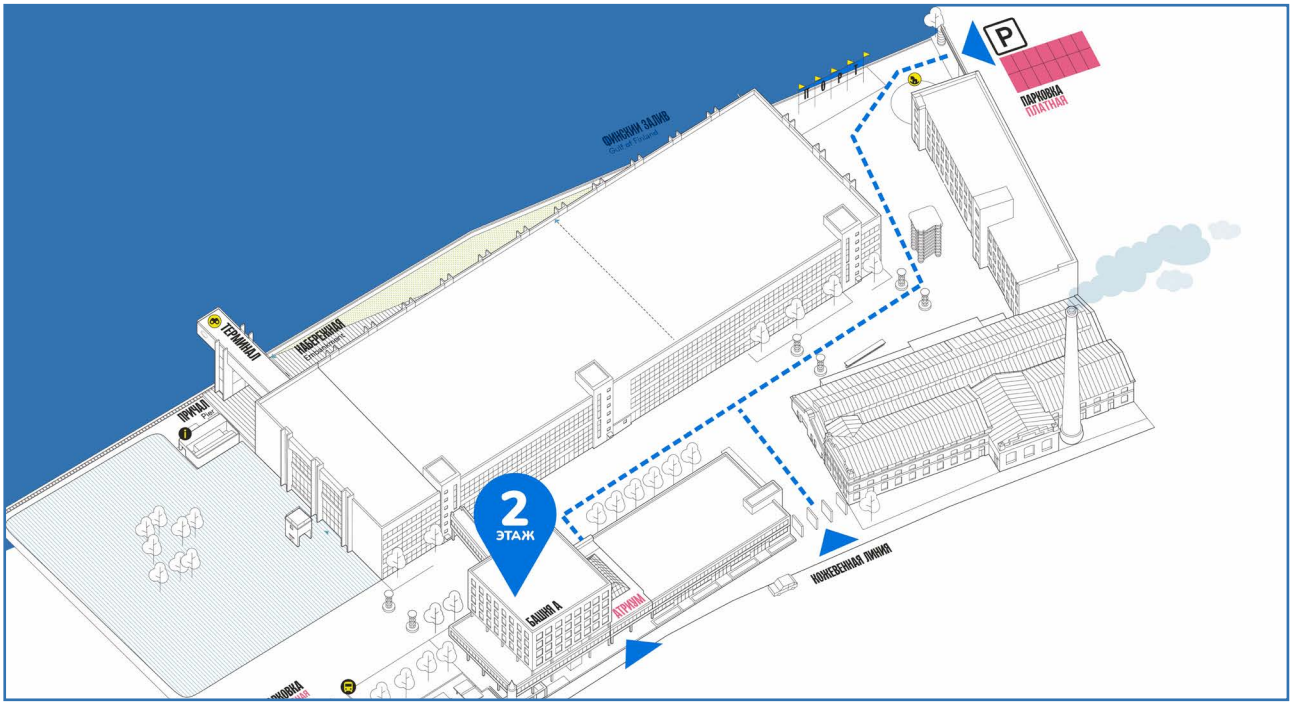
ВТОРОЙ ГОД

СР	ВСК	
08.04	12.04	**МИКРОЗЕЛЕНЬ. ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮДА. ВЫБОР ПОСУДЫ** *Ложные равиоли из свеклы с мягким сыром.* *Тартар из говядины.*
15.04	19.04	**ДЕНЬ ФРАНЦИИ** *Паштет из куриной печени в вишневой глазури.* *Домашняя бриошь.*
22.04	26.04	**ВЫПУСКНОЙ** *Гастроужин с курсовой подачей.*

КАК НАС НАЙТИ

СЕВКАБЕЛЬ ПОРТ

м. «Приморская», «Горный институт» 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