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 ДВУХ ГРУППАХ

СРЕДА 17:00
группа для детей всех возрастов
Занятие длится 2-2,5 часа

ВОСКРЕСЕНЬЕ 11:30
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: 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	ВСК	
17.09	21.09	**ЗНАКОМСТВО. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ. ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ. ВИДЫ И ВАЖНОСТЬ ТИПОВ НАРЕЗКИ** *Гратен Дофинуа.* *Жюльен.*
24.09	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	05.10	**СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА. РАЗНОВИДНОСТИ ВЫПЕЧКИ, ВИДЫ ТЕСТА ДЛЯ КЕКСОВ.** *Морковный кекс.* *Шарлотка с пряным яблоком и вишней.*
08.10	12.10	**ВИДЫ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ.** *Припущенное с овощами филе форели.* *Рагу из овощей с бедром цыпленка.*
15.10	19.10	**ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ. ЗНАКОМСТВО С ТЕСТОМ.** *Три вида печенья (шоколадное, овсяное, песочное).*
22.10	26.10	**ПТИЦА. УЧИМСЯ РАЗДЕЛЫВАТЬ КУРИЦУ. УЗНАЕМ РАЗНОВИДНОСТИ ПТИЦ** *Куриные крылья в глазировке.* *Котлета по-киевски.* *Чкмерули из бедра цыпленка.*
05.11	09.11	**СУПЫ** *Куриный бульон с фрикадельками.* *Овощной крем суп с сыром.*
12.11	16.11	**ПТИЦА. ЧАСТЬ 2** *Учимся зачищать филе индейки.* *Готовим стейк из индейки с картофелем шато и соусом демиглас.*
19.11	23.11	**РУБЛЕНОЕ МЯСО. РАБОТА С НИМ** *Котлетки пожарские с пюре из цветной капусты.* *Котлетки домашние с картофельным пюре.*

ПЕРВЫЙ ГОД

СР	ВСК	
26.11	30.11	**ХЛЕБ. ВИДЫ ХЛЕБА. ЧТО ТАКОЕ ЗАКВАСКА И ОПАРА?** *Фокачча с ароматными травами.* *Хлеб на закваске.* *Пшеничный хлеб.*
03.12	07.12	**ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА** *Экзамен в 2 этапа.* *Теория и практика.*
10.12	14.12	**ПРАЗДНИЧНЫЙ УРОК. НАКРЫВАЕМ НОВОГОДНИЙ СТОЛ** *Рождественский румяный цыпленок с картофелем и медово-цитрусовым соусом.*
14.01	18.01	**МЯСО ЧАСТЬ 1. ГОВЯДИНА** *Бефстроганов с грибами.* *Бифштекс.*
21.01	25.01	**ЗАВАРНОЕ ТЕСТО. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ТОНКОСТИ** *Эклер со сливками.* *Профитроль со сливочным муссом.*
28.01	01.02	**МЯСО ЧАСТЬ 2. СВИНИНА** *Медальоны из свиной вырезки.* *Венский шницель*
04.02	08.02	**КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ** *Домашний мягкий сыр.* *Сырники.*
11.02	15.02	**ПАСТА. ВИДЫ ПАСТЫ. ПРОСТОТА В ДЕТАЛЯХ** *Равиоли.* *Паста с цукини, креветками и ароматными травами.*
18.02	22.02	**МАСЛЕНИЦА** *Блины с припеком.* *Блинчики с творогом.* *Блинчики с жюльеном.*

ПЕРВЫЙ ГОД

СР	ВСК	
25.02	01.03	**ДИЧЬ** *Утиная грудка магре с соусом из ягод.* *Кролик томленный с овощами и сметаной.*
11.03	15.03	**КОНДИТЕРСКИЕ КРЕМЫ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РАБОТЕ** *Заварной крем (торт Наполеон).* *Крем-чиз (трайфл с клубникой).* *Лимонный курд (лимонный тарт).*
18.03	22.03	**РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ. ВИДЫ И ОТЛИЧИЯ РЫБЫ. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** *Салат с обжаренным кальмаром.* *Филе белой рыбы с бланшированными овощами.*
01.04	05.04	**НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА. ВИДЫ НАЧИНОК. ФОРМОВКА** *Пирожки с капустой.* *Пирог с мясом.* *Пирожки с яблоком.*
08.04	12.04	**ПАСХА** *Пасхальный творожный кулич с сухофруктами, цукатами и глазурью.* *Красим яйца.*
15.04	19.04	**ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА** *Экзамен в 2 этапа. Теория и практика*
22.04	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

ЧЕТВЕРГ 17:00
группа для детей всех возрастов
Занятие длится 2-2,5 часа

ВОСКРЕСЕНЬЕ 17:00
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: авторский се-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

ЧТ	ВСК	
18.09	21.09	**ОВОЩИ. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ** *Драники из картофеля.* *Батат фри с розмарином.* *Икра из Баклажанов*
25.09	28.09	**БИСКВИТ. РАБОТА С БИСКВИТОМ И ЕГО ВИДЫ** *Бисквитный рулет с сезонными фруктами.* *Морковный торт.*
02.10	05.10	**ФАРШИРОВАНИЕ** *Долма.* *Яблоки печеные с орешками, медом и сухофруктами.*
09.10	12.10	**САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА ПО КОМАНДАМ** *Овощи.*
16.10	19.10	**ДЕНЬ КУХНИ РОССИИ** *Уха.* *Слоеный курник с грибами.*
23.10	26.10	**РЫБА** *Разделка тушки рыбы, филирование.* *Приготовление 2 блюд из ладожского судака.*
06.11	09.11	**МУССЫ.** *Муссовый торт «3 шоколада».*
13.11	16.11	**СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ. BLUE / RARE / MEDIUM** *Стейк из тунца на подушке из булгура и с соусом из красных ягод.*
20.11	23.11	**САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА ПО КОМАНДАМ** *Рыба.*
27.11	30.11	**ДЕНЬ ИСПАНИИ** *Паэлья с чоризо и курицей.* *Крем каталана.*

ВТОРОЙ ГОД

04.12	07.12	**КРУПЫ** *Ризотто.* *Манник.*
11.12	14.12	**ПРАЗДНИЧНЫЙ НОВОГОДНИЙ УЖИН** *Индейка Веллингтон с брусничным соусом.*
15.01	18.01	**МЕРЕНГА** *Малиновые тарталетки с итальянской меренгой.* *Меренговый рулет.*
22.01	25.01	**САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА ПО КОМАНДАМ** *Птица.*
29.01	01.02	**ДЕНЬ АЗИИ** *Салат со стеклянной лапшой.* *Цыпленок кунг-пао.*
05.02	08.02	**ФОРМОВКА БЛЮД** *Зразы картофельные с зеленью и сыром.* *Мясные рулетики с грибами.*
12.02	15.02	**СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ. MEDIUM RARE / MEDIUM / WELL DONE** *Пряный ростбиф.*
19.02	22.02	**МЯСО. СТЕЙКИ. ПОПАДАЕМ В ПРОЖАРКУ** *Стриплойн с перечным соусом и стейком из ромейна.*
26.02	01.03	**САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА ПО КОМАНДАМ** *Мясо.*
12.03	15.03	**ДЕНЬ ИТАЛИИ** *Порketта — рулет из свинины, запеченный в духовке.* *Кростата — открытый пирог из песочного теста.*
19.03	22.03	**МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ** *Спагетти из томатного супа с икрой из бальзамического уксуса.* *Глазунья из йогурта с манго.*

ВТОРОЙ ГОД

02.04	05.04	**СЕКРЕТЫ ПОДАЧИ АВТОРСКИХ БЛЮД.** *Неклассический капрезе.* *Греческий салат с сырными оливками.* *Ягодно-муссовое пирожное.*
09.04	12.04	**МИКРОЗЕЛЕНЬ. ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮДА. ВЫБОР ПОСУДЫ** *Ложные равиоли из свеклы с мягким сыром.* *Тартар из говядины.*
16.04	19.04	**ДЕНЬ ФРАНЦИИ** *Паштет из куриной печени в вишневой глазури.* *Домашняя бриошь.*
23.04	26.04	**ВЫПУСКНОЙ** *Гастроужин с курсовой подачей.*

ТРЕТИЙ ГОД

ЮНЫЙ ШЕФ PRO

ЭКСКЛЮЗИВНО НА МОСКОВСКОМ РЫНКЕ

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

ЗАНЯТИЯ ПРОХОДЯТ ПО ПЯТНИЦАМ В 17:00

СТОИМОСТЬ И УСЛОВИЯ

1 занятие — 3 500 ₽

в курс входит:
26 занятий + выпускной

1-ое пробное занятие — 3500 ₽, при покупке абонемента в день урока действует скидка на абонемент из 13 и 26 занятий.

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

АБОНЕМЕНТЫ

13 занятий — 43 225 ₽ (скидка 5%)

26 занятия — 81 900 ₽ (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.

ТРЕТИЙ ГОД

19.09 **ГЕОГРАФИЯ: ФРАНЦИЯ**
Классические Мадлен.
Курица по-провански.

26.09 **ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА.**
Яичная лапша.
Итальянская паста.
Ньокки.

03.10 **ГЕОГРАФИЯ: ЮГ ИТАЛИИ**
Паста Алла Норма.
Канноли Сицилиано.

10.10 **ФЕРМЕНТАЦИЯ**
Кимчи. Квашеная капуста.
Соленые огурцы.

17.10 **ГЕОГРАФИЯ: ГРЕЦИЯ**
Баклава. Мусака.

24.10 **ТВОРЧЕСКАЯ САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА.**
Кулинарная импровизация: искусство приготовления блюд из заданных ингредиентов

07.11 **СЛАДКИЕ ПИРОГИ**
Лимонный тарт с опаленной меренгой.
Шарлотка с яблоками и мороженым.

14.11 **КАРАМЕЛЬ И ЕЕ РАЗНОВИДНОСТИ.**
Тарталетка с солёной карамелью.
Карамельная трость

21.11 **ГЕОГРАФИЯ: РОССИЯ**
Пожарские котлеты.
Ленинградские пышки.

ТРЕТИЙ ГОД

28.11 **ТВОРЧЕСКАЯ САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА.**
Кулинарная импровизация: искусство приготовления блюд из заданных ингредиентов

05.12 **ГЕОГРАФИЯ: ГЕРМАНИЯ**
Яблочный штрудель с ванильным соусом.
Брецель.

12.12 **ПРАЗДНИЧНЫЙ НОВОГОДНИЙ УЖИН**
Филе утки с карамелизированной грушей и соусом из лесных ягод.

19.12 **ГЕОГРАФИЯ: ЯПОНИЯ**
Филадельфия с нуля. Суши с креветкой, суши с угрём.

16.01 **ЗАПЕКАНИЕ**
Судак "En papillote" с картофелем.
Запеченная медовая тыква с микс-салатом и сыром фета.

23.01 **ГЕОГРАФИЯ: ТАИЛАНД**
Том Ям. Кокосовый пудинг.

30.01 **ТВОРЧЕСКАЯ САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА**
Кулинарная импровизация: искусство приготовления блюд из заданных ингредиентов

06.02 **СЫР. ВИДЫ, МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
Готовим самостоятельно: рикотта, моцарелла.

13.02 **ДОМАШНИЕ МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ**
Готовим самостоятельно: говяжьи домашние колбаски, куриные купаты.

20.02 **СУ-ВИД**
Цезарь с курицей су-вид.
Филе судака с глазированной морковью.

27.02 **МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ ЧАСТЬ 1**
СФЕРИФИКАЦИЯ И ЖЕЛЕФИКАЦИЯ
Томатные спагетти с икрой из бальзамического уксуса и моцареллой.
Ложная яичница из сыра и фруктов.

ТРЕТИЙ ГОД

06.03 **МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ ЧАСТЬ 2**
ЭСПУМИЗАЦИЯ И КРИОГЕННЫЕ ВЕЩЕСТВА
Тартар из говядины с эспумой из пармезана.
Шоколадное мороженое с апельсиновой цедрой.

13.03 **ТВОРЧЕСКАЯ САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА.**
Кулинарная импровизация: искусство приготовления блюд из заданных ингредиентов

20.03 **ПЕКАРНОЕ ДЕЛО**
Круассаны. Багет.

03.04 **САЛАТЫ: ВИДЫ И РАЗНОВИДНОСТИ.**
Зеленый салат с авокадо. Ромейн на гриле с кальмаром.

10.04 **ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД И ДЕКОРИРОВАНИЕ ЗАКУСОК**
Тартар из тунца.
Брускетты.

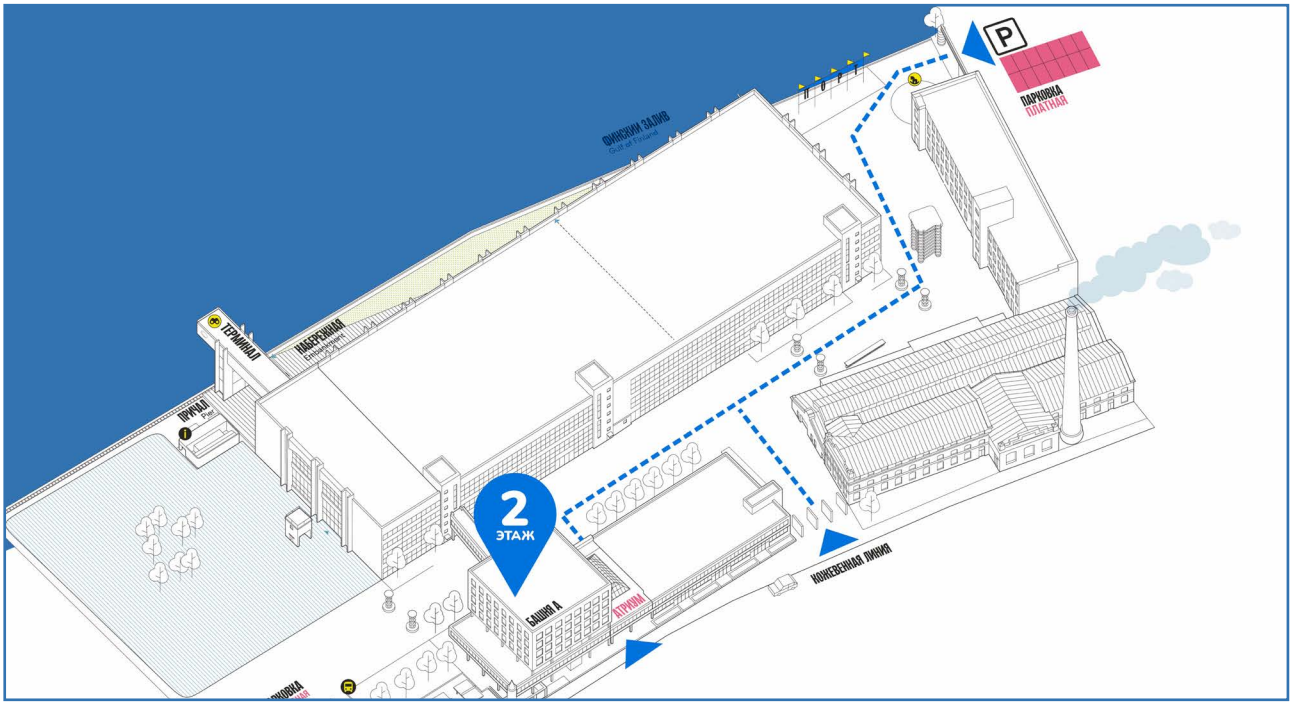
17.04 **ПОДГОТОВКА К ВЫПУСКНОМУ.**
Проработка сет меню: салат, горячее и десерт.

24.04 **ВЫПУСКНОЙ**
Приготовление сет-меню: салат, горячее и десерт.

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