

ДНЕВНОЙ ГОРОДСКОЙ ЛАГЕРЬ

ЮНЫЙ ШЕФ

КИНОКУХНЯ — БИТВА СТУДИЙ

ЗА САМЫЙ ВКУСНЫЙ РЕЦЕПТ!

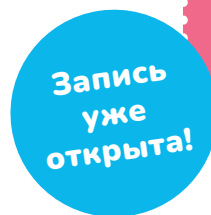
СЕВКАБЕЛЬ ПОРТ

27.10–31.10
10:00–18:00



~~35000₽~~
27500₽
за 5 дней

7+



СЕВКАБЕЛЬ ПОРТ
27.10 – 31.10

Количество мест ограничено —
только 2 команды по 9 человек!

«ДЕТИ НА КУХНЕ» — ЭТО УНИКАЛЬНЫЙ ГОРОДСКОЙ ДЕТСКИЙ ЛАГЕРЬ, ГДЕ КАЖДЫЙ РЕБЕНОК РАСКРЫВАЕТ СВОИ ТАЛАНТЫ ЧЕРЕЗ ВОЛШЕБСТВО КУЛИНАРИИ. ЗДЕСЬ РЕЗУЛЬТАТЫ СВОЕГО ТРУДА МОЖНО НЕ ТОЛЬКО УВИДЕТЬ, НО И ПОПРОБОВАТЬ!



Без
телефонов



Ресторанное
питание



Профессиональные
шеф-повара и педагоги

В этом году наши осенние каникулы превращаются в настоящую кулинарную битву любимых мультфильмов! Каждая студия — от DreamWorks и Pixar до Союзмультфильма — приготовила свои фирменные блюда, а нашим юным шефам предстоит проверить на практике, какая студия придумала самый вкусный рецепт!

ЧТО ГОТОВИМ?

- 1 день: Рататуй и Креп сюзетт от студии Pixar из «Рататуй»**
- 2 день: Рамен «Ичираку» и Шарики «Данго» от Studio Pierrot из «Наруто»**
- 3 день: Огромная паста с фрикадельками от Sony Pictures Animation из «Облачно, возможны осадки в виде фрикаделек»**
- 4 день: Баоцзы и Миндальное печенье от DreamWorks из «Кунг-фу Панда»**
- 5 день: Плюшки Карлсона и Апельсиновый пирог Чебурашки от студии Союзмультфильм**

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

Вторая половина дня — творчество и игра! Мы будем гулять, играть в командные игры, рисовать, мастерить поделки и даже пробовать создать собственный мультфильм! Вдохновляемся темой Хэллоуина и превращаемся в мультитворцов: рисуем, придумываем свои истории, идеи сюжета, создаем персонажей и первые эскизы героев.

КАК ЭТО БУДЕТ?

- Каждый день — 2,5 часа практических кулинарных мастер-классов.
- Попробуем себя в творчестве через создание собственных сюжетов и персонажей.
- Получаем профессиональные навыки работы с ингредиентами, оборудованием и инвентарем.
- Завершается смена финальным ужином и вручением дипломов.
- Получим конспекты занятий — все рецепты с пошаговой технологией приготовления.






СЕВКАБЕЛЬ ПОРТ

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

МОСКОВСКИЙ РЫНОК

м. «Электросила»,
ул. Решетникова, 12

 detinakupne.com
 8 (800) 222-87-08
 deti_na_kuhne

ПРОСТРАНСТВО БЕРЕЖНОГО РАЗВИТИЯ, РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА

РАСПИСАНИЕ ДНЯ

- 10:00 – 10:30** ПРИЕМ ДЕТЕЙ В ЛАГЕРЕ, ЗНАКОМСТВО, НАСТРОЙ НА ДЕНЬ, ВВЕДЕНИЕ В ТЕМУ ДНЯ
- 10:30 – 11:00** ЗАВТРАК В РЕСТОРАНЕ
- 11:00 – 13:20** КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС «ЮНЫЙ ШЕФ»
- 13:20 – 13:30** СОЗДАЕМ ПОРЯДОК НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ
- 13:30 – 14:00** ОБЕД В РЕСТОРАНЕ
- 14:00 – 15:00** ТВОРЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС
- 15:00 – 16:00** УВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ КОМАНДНЫЕ ИГРЫ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ
- 16:00 – 17:00** СМОТРИМ МУЛЬТФИЛЬМ И СОЗДАЕМ СВОЙ
- 17:00 – 17:30** УЖИН В РЕСТОРАНЕ
- 17:30 – 18:00** ВРЕМЯ СВОБОДНОЙ ИГРЫ

ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ НАШ ЛАГЕРЬ?

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

КАК ЗАПИСАТЬСЯ?



на сайте
detinakupne.com

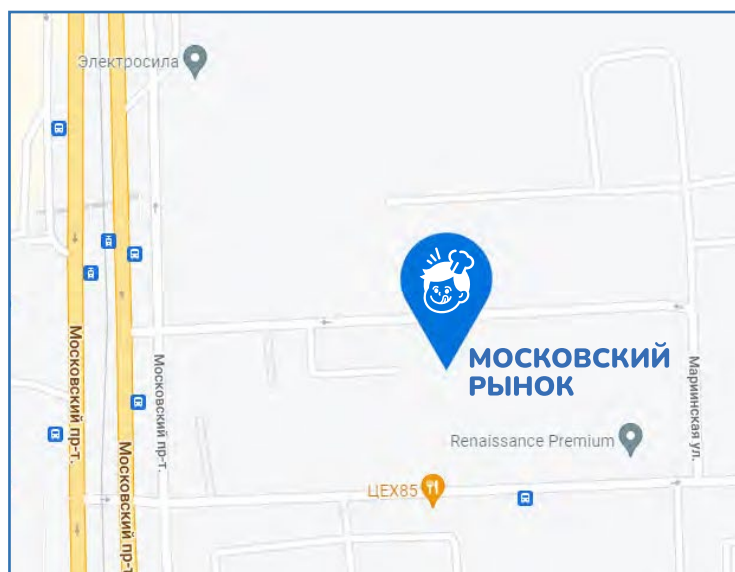
по телефону
8 (800) 222-87-08

 detinakupne.com

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

 8 (800) 222-87-08

 [detinakupne2020](https://t.me/detinakupne2020)



КАК НАС НАЙТИ?

**м. «Электросила»,
ул. Решетникова, 12**

 detinakupne.com

ДНЕВНОЙ ГОРОДСКОЙ ЛАГЕРЬ

ЮНЫЙ ШЕФ

РЕСТОРАН ЭТНИЧЕСКОЙ КУХНИ

27.10–31.10
10:00–18:00

МОСКОВСКИЙ
РЫНОК

~~35000₽~~
27500₽
за 5 дней

7+





**дети
на кухне**

кулинарная школа
и ресторан

Запись
уже
открыта!

МОСКОВСКИЙ РЫНОК

27.10 – 31.10

Количество мест ограничено —
только 2 команды по 9 человек!

«ДЕТИ НА КУХНЕ» — ЭТО УНИКАЛЬНЫЙ ГОРОДСКОЙ ДЕТСКИЙ ЛАГЕРЬ, ГДЕ КАЖДЫЙ РЕБЕНОК РАСКРЫВАЕТ СВОИ ТАЛАНТЫ ЧЕРЕЗ ВОЛШЕБСТВО КУЛИНАРИИ. ЗДЕСЬ РЕЗУЛЬТАТЫ СВОЕГО ТРУДА МОЖНО НЕ ТОЛЬКО УВИДЕТЬ, НО И ПОПРОБОВАТЬ!



Без
телефонов



Ресторанное
питание



Профессиональные
шеф-повара и педагоги

Добро пожаловать в кулинарный лагерь, где на протяжении пяти насыщенных дней участники совершат гастрономическое путешествие по кулинарному миру: Балканам, Кавказу, Азии, Америке и Средиземноморью. Каждый день — новая кухня, новые вкусы, новые традиции и кулинарные открытия.

ЧТО ГОТОВИМ?

1 день: Чевапчичи, Хачапури по-аджарски, Хинкали с говядиной и свиной

2 день: Крылышки Баффало, Тако Чили-кон-карне, Бала баяна

3 день: Том-Ям, Пибимпаб

4 день: Турецкая пахлава, Азербайджанская долма, Узбекская самса

5 день: Израильский Хумус, Марокканский «Кесре», Греческий Лукумадес

Увлекательная образовательная программа лагеря разработана профессиональными поварами и педагогами-психологами. Дети будут готовить, пробовать, обсуждать и узнавать, как традиционная еда отражает характер и культуру народов мира.

Участники познакомятся с основами ресторанного бизнеса, разработают концепцию собственного ресторана: подберут меню, выберут оформление, придумают название и даже создадут «визитную карточку» заведения — уникальное блюдо. На творческих занятиях мы узнаем о том, как важно проводить тематические и сезонные праздники в ресторане. Создадим авторские интерьерные украшения из тыквы и проведем Хеллоуин-вечеринку.

КАК ЭТО БУДЕТ?

- Каждый день — 3 часа кулинарных мастер-классов в интенсив-формате.
- Получим конспекты занятий — все рецепты с пошаговой технологией приготовления.
- Получаем профессиональные навыки работы с ингредиентами, оборудованием и инвентарем.
- Познакомимся с основами ресторанного бизнеса, создадим концепцию собственного ресторана
- Узнаем, «Почему именно так?» — вся практика подкреплена теорией от шеф-повара.
- Завершается смена финальным ужином и вручением дипломов.



МОСКОВСКИЙ РЫНОК

м. «Электросила»,
ул. Решетникова, 12

СЕВКАБЕЛЬ ПОРТ

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

detinakuhne.com

8 (800) 222-87-08

[deti_na_kuhne](https://www.instagram.com/deti_na_kuhne)

ДЕНЬ 1

БАЛКАНЫ И КАВКАЗ: НЕОЖИДАННОЕ РОДСТВО ВКУСОВ

ЧЕВАПЧИЧИ. ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ.

ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ.

-
- 10:00 – 10:30** ПРИЕМ ДЕТЕЙ В ЛАГЕРЕ, ЗНАКОМСТВО, НАСТРОЙ НА ДЕНЬ, ВВЕДЕНИЕ В ТЕМУ ДНЯ
- 10:30 – 11:00** ЗАВТРАК В РЕСТОРАНЕ
- 11:00 – 11:20** ЗАНЯТИЕ «ОСНОВЫ КУЛИНАРИИ»
Знакомство с концепцией смены, распределение ролей
Техника безопасности и первая помощь на кухне
Знакомство с кухней и техническим оснащением
- 11:20 – 12:30** КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС «ЮНЫЙ ШЕФ»
- 12:30 – 13:00** УВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ КОМАНДНЫЕ ИГРЫ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ
- 13:00 – 13:20** ОБЕД В РЕСТОРАНЕ
- 13:20 – 14:50** КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС «ЮНЫЙ ШЕФ»
- 14:50 – 15:00** СОЗДАЕМ ПОРЯДОК НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ
- 15:00 – 16:30** УВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ КОМАНДНЫЕ ИГРЫ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ
- 16:30 – 17:00** ЗАНЯТИЕ «ИСТОРИЯ ГОРНОЙ ЭТНИЧЕСКОЙ КУХНИ ОТ ДРЕВНОСТИ ДО НАШИХ ДНЕЙ»
- 17:00 – 17:30** ТВОРЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ «СОЗДАНИЕ КОНЦЕПЦИИ РЕСТОРАНА»
- 17:30 – 18:00** УЖИН В РЕСТОРАНЕ

ДЕНЬ 2

КУЛИНАРНОЕ НАСЛЕДИЕ ДВУХ АМЕРИК

КРЫЛЫШКИ БАФФАЛО. ТАКО ЧИЛИ-КОН-КАРНЕ. БАЛА БАЯНА.

- | | |
|----------------------|---|
| 10:00 – 10:30 | ПРИЕМ ДЕТЕЙ В ЛАГЕРЕ, НАСТРОЙ НА ДЕНЬ, ВВЕДЕНИЕ В ТЕМУ ДНЯ |
| 10:30 – 11:00 | ЗАВТРАК В РЕСТОРАНЕ |
| 11:00 – 11:20 | ЗАНЯТИЕ «ТРАДИЦИОННАЯ АМЕРИКАНСКАЯ КУХНЯ» |
| 11:20 – 12:30 | КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС «ЮНЫЙ ШЕФ» |
| 12:30 – 13:00 | УВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ КОМАНДНЫЕ ИГРЫ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ |
| 13:00 – 13:20 | ОБЕД В РЕСТОРАНЕ |
| 13:20 – 14:50 | КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС «ЮНЫЙ ШЕФ» |
| 14:50 – 15:00 | СОЗДАЕМ ПОРЯДОК НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ |
| 15:00 – 16:30 | УВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ КОМАНДНЫЕ ИГРЫ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ |
| 16:30 – 17:00 | ЗАНЯТИЕ «ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ РЕСТОРАНА»
Выбор продуктов, маркировка и правила хранения
Себестоимость и ценовая политика |
| 17:00 – 17:30 | ТВОРЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ «СТИЛЬ И ИНТЕРЬЕР МОЕГО РЕСТОРАНА» |
| 17:30 – 18:00 | УЖИН В РЕСТОРАНЕ |

ДЕНЬ 3

ИНЬ И ЯН АЗИАТСКОЙ ТАРЕЛКИ: СОЗДАЕМ ГАРМОНИЮ ВКУСОВ

ТОМ-ЯМ. ПИБИМПАБ.

10:00 – 10:30	ПРИЕМ ДЕТЕЙ В ЛАГЕРЕ, НАСТРОЙ НА ДЕНЬ, ВВЕДЕНИЕ В ТЕМУ ДНЯ
10:30 – 11:00	ЗАВТРАК В РЕСТОРАНЕ
11:00 – 11:20	ЗАНЯТИЕ «ТРАДИЦИОННАЯ АЗИАТСКАЯ КУХНЯ»
11:20 – 12:30	КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС «ЮНЫЙ ШЕФ»
12:30 – 13:00	УВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ КОМАНДНЫЕ ИГРЫ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ
13:00 – 13:20	ОБЕД В РЕСТОРАНЕ
13:20 – 14:50	КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС «ЮНЫЙ ШЕФ»
14:50 – 15:00	СОЗДАЕМ ПОРЯДОК НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ
15:00 – 16:30	УВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ КОМАНДНЫЕ ИГРЫ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ
16:30 – 17:30	ЗАНЯТИЕ «МАРКЕТИНГ МОЕГО РЕСТОРАНА. ТЕМАТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ В РЕСТОРАНЕ. ПОДГОТОВКА К ХЕЛЛОУИНУ»
17:30 – 18:00	УЖИН В РЕСТОРАНЕ

ДЕНЬ 4

ДАСТАРХАН: ИСКУССТВО ТЮРКСКОГО ГОСТЕПРИИМСТВА ЗА СТОЛОМ

ТУРЕЦКАЯ ПАХЛАВА. АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ ДОЛМА. УЗБЕКСКАЯ САМСА.

10:00 – 10:30	ПРИЕМ ДЕТЕЙ В ЛАГЕРЕ, НАСТРОЙ НА ДЕНЬ, ВВЕДЕНИЕ В ТЕМУ ДНЯ
10:30 – 11:00	ЗАВТРАК В РЕСТОРАНЕ
11:00 – 11:20	ЗАНЯТИЕ «АУТЕНТИЧНАЯ ТЮРКСКАЯ КУХНЯ»
11:20 – 12:30	КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС «ЮНЫЙ ШЕФ»
12:30 – 13:00	УВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ КОМАНДНЫЕ ИГРЫ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ
13:00 – 13:20	ОБЕД В РЕСТОРАНЕ
13:20 – 14:50	КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС «ЮНЫЙ ШЕФ»
14:50 – 15:00	СОЗДАЕМ ПОРЯДОК НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ
15:00 – 16:30	УВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ КОМАНДНЫЕ ИГРЫ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ
16:30 – 17:00	ЭКСКУРСИЯ НА КУХНЮ НАШЕГО РЕСТОРАНА
17:00 – 17:30	ТВОРЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ «СТИЛЬ И ИНТЕРЬЕР МОЕГО РЕСТОРАНА»
17:30 – 18:00	УЖИН В РЕСТОРАНЕ

ДЕНЬ 5

КУЛИНАРНАЯ МАГИЯ СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ

ИЗРАИЛЬСКИЙ ХУМУС. ГРЕЧЕСКИЙ ЛУКУМАДЕС.

МАРОККАНСКИЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ «КЕСРЕ».

10:00 – 10:30	ПРИЕМ ДЕТЕЙ В ЛАГЕРЕ, НАСТРОЙ НА ДЕНЬ, ВВЕДЕНИЕ В ТЕМУ ДНЯ
10:30 – 11:00	ЗАВТРАК В РЕСТОРАНЕ
11:00 – 11:30	ЗАНЯТИЕ «ТРАДИЦИИ СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ КУХНИ»
11:30 – 12:30	КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС «ЮНЫЙ ШЕФ»
12:30 – 13:00	УВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ КОМАНДНЫЕ ИГРЫ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ
13:00 – 13:20	ОБЕД В РЕСТОРАНЕ
13:20 – 14:50	КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС «ЮНЫЙ ШЕФ»
14:50 – 15:00	СОЗДАЕМ ПОРЯДОК НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ
15:00 – 16:30	УВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ КОМАНДНЫЕ ИГРЫ НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ
16:30 – 17:30	ТВОРЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ «ХЕЛЛОУИН-ВЕЧЕРИНКА»
17:30 – 18:00	ТОРЖЕСТВЕННОЕ ЗАКРЫТИЕ СМЕНЫ Вручение дипломов участникам Ужин и обсуждение впечатлений

ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ НАШ ЛАГЕРЬ?

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

КАК ЗАПИСАТЬСЯ?



на сайте
detinakupne.com

по телефону
8 (800) 222-87-08



detinakupne.com



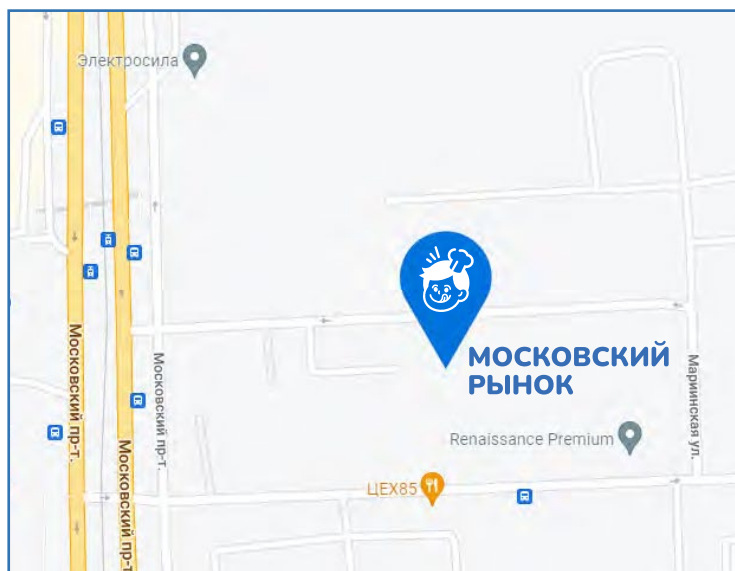
[deti_na_kuhne](https://vk.com/deti_na_kuhne)



8 (800) 222-87-08



[detinakupne2020](https://t.me/detinakupne2020)



КАК НАС

НАЙТИ?

**м. «Электросила»,
ул. Решетникова, 12**



detinakupne.com