

КУЛИНАРНЫЕ ПРОГРАММЫ



КУЛИНАРНЫЙ ПОЕДИНОК



Задача - приготовить несколько блюд по заранее выбранной концепции.

Цель - разработать эффективную систему взаимодействия, распределив роли среди участников команды для того, чтобы решить поставленную творческую задачу.

Поединок: 1 этап-добыть продукты и ингредиенты;

Перед началом кулинарного поединка команды должны добыть продукты. Блюдо будет приготовлено только из тех продуктов, которые команда добудет за короткий отрезок времени.

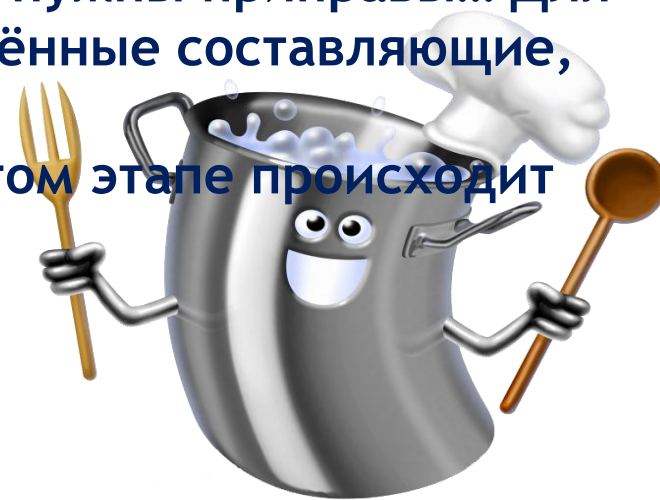
Для приготовления блюда нужна посуда. Имея на руках набор продуктов, команда понимает, в чём это можно приготовить....

Что бы блюдо имело свой неповторимый вкус, нужны приправы... Для того что бы добыть для своего блюда определённые составляющие, команды проходят ряд заданий...

2 этап-создание блюда и образа - именно на этом этапе происходит приготовление блюда!

3 этап-Представление и защита своих блюд.

Программа формируется под бюджет клиента.



Мастер-класс от шеф-повара



Мероприятие носит развлекательно-зрительный формат. Наиболее часто используется для проведения «клиентских мероприятий».

Цель мероприятия: создать непринужденную увлекательную атмосферу для гостей, продемонстрировать кулинарное искусство шеф-поваров и при желании гостей, самим поучаствовать в создании тех или иных блюд. Для проведения данного мероприятия - мы подбираем площадку исходя из форма мероприятия, кол-ва участников, предпочтений кухни и бюджета клиента.

- Пример программы
- ресторан китайской кухни _ концепция мероприятия:
- погружение в атмосферу Востока и Запада
- викторина для гостей (создание атмосферы)
- приготовление китайской лапши (история блюда, особенности приготовления)
- *приготовление трипанга (история и особенности приготовления)
- Мастер-класс от китайского шеф - повара ресторана с участием гостей.



БАРМЕНСКИЙ ТУРНИР



В мире существует множество напитков, как алкогольных так и безалкогольных. Исходя из своих вкусовых предпочтений, каждый человек любит что-то своё. Но как мало мы знаем, о том, почему именно этому вкусу отдаем предпочтение? Мы уверены - каждому будет интересно раскрыть тайны своих вкусов!

В программе :

- * профессиональное бармен-шоу, от ведущих барменов мира
- * мастер - класс по флейрингу с интерактивной программой и участием гостей
- * мастер-класс по созданию коктейлей, история напитков, правила «вкуса» (меню бармен-карты - *подлежит согласованию с заказчиком*)
- * барменский турнир - участники мероприятия пробуют себя в качестве барменов и готовят уникальные коктейли, показывают приобретенные навыки флейринга.

Программа является уникальной, т.к. может проводится в любом месте, все необходимое оборудование мы привезем с собой! Любая тематика мероприятия, может быть обыграна с помощью барменского турнира!



КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ



• КОНФЕТЫ ИЗ МАРЦИПАНА

Технология лепки из марципана — примерно такая же, как из пластилина. Форма марципановых конфет может быть абсолютно любой. Каждый лепит по 3 конфеты, украшает различными посыпками, кондитерскими украшениями, орехами и т.д.

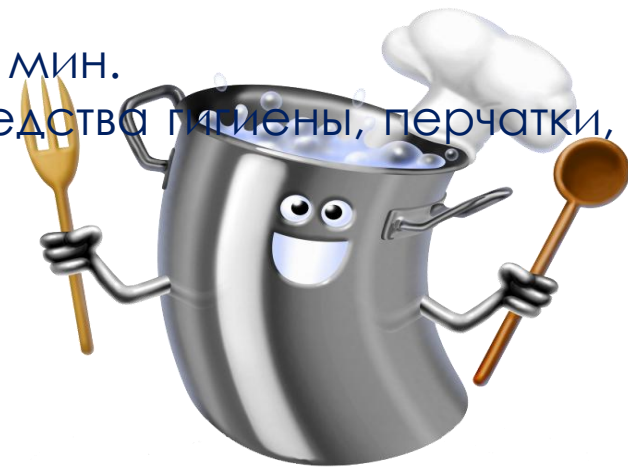
Также у конфет может быть начинка из сухофруктов, орехов, нуги и т.д. Очень вкусный и интересный мастер-класс.

Технические требования от площадки: 2-3 стола, 12-16 стульев, 1 урна, доступ к воде, шатер или навес в случае дождя (при работе на открытой площадке).

Время изготовления: на 3 конфеты приходится 15-25 мин.

С собой мастер привозит материал, скатерти, средства гигиены, перчатки, фартуки, пакетики для конфет.

**Стоимость за 3 часа мероприятия
(работа мастер + ассистент) = 36 000
Материал 1 чел = 200 руб**



КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ



•ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ

Шоколадные конфеты своими ручками – это уникальная возможность самим поэкспериментировать со вкусами, шоколадом, начинками, оформлением. Для этого

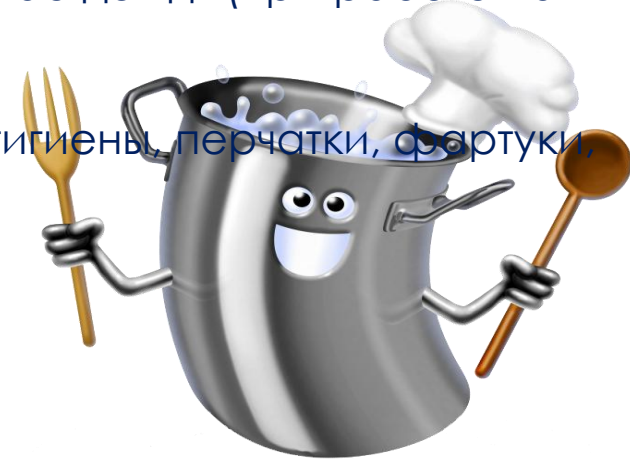
предоставляется множество всего необходимого: шоколад 5-6 видов, сухофрукты, орехи, специи, сыр, сливочное масло, кондитерские украшения и мн. др. Каждый делает по 3-5 конфеток с разным шоколадом и начинками.

Технические требования от площадки: 2-3 стола, 12-16 стульев, 1 урна, доступ к воде, электрическая точка, холодильник, шатер или навес в случае дождя (при работе на открытой площадке).

Время изготовления: на 3-5 конфет приходится 15-30 мин.

С собой мастер привозит материал, скатерти, средства гигиены, перчатки, фартуки, коробочки для конфет.

**Стоимость за 3 часа мероприятия
(работа мастер + ассистент) = 36 000
Материал 1 чел = 200 руб**



КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ



• ПРЯНИЧНЫЙ ДОМ

Пряничный домик делается из 6-8 деталей, а также мелких атрибутов для оформления вокруг домика. Мастер-класс прекрасно подходит для командных соревнований, когда в команде каждый расписывает по детали (количество обсуждается), затем собирают в одно здание, сооружение.

Технические требования от площадки: 2-3 стола, 12-16 стульев, 1 урна, доступ к воде, шатер или навес в случае дождя (при работе на открытой площадке).

Время изготовления: на один дом приходится 30-40 мин.

С собой мастер привозит материал, скатерти, средства гигиены, перчатки, фартуки, коробку для домика.

Стоимость за 3 часа мероприятия

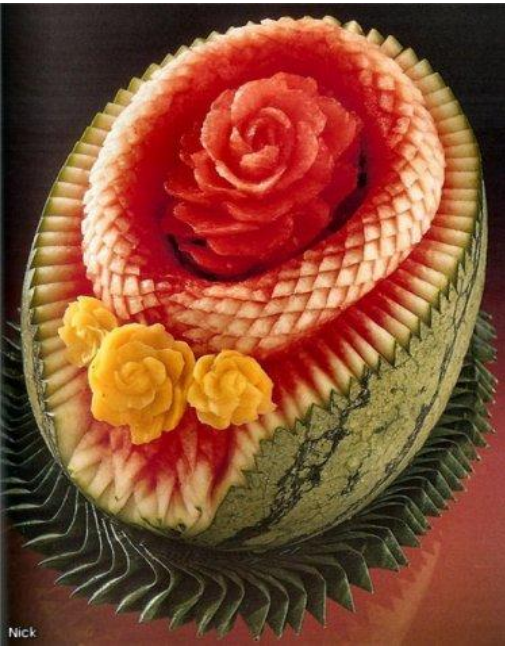
(работа мастер + ассистент) = 36 000

Материал 1 пряник с коробкой = 1200 руб

(один пряник может расписывать команда из нескольких человек)



КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР- КЛАССЫ



• КАРВИНГ

Карвинг (от англ. carving — «вырезание») в нашем случае - искусство художественной резки по овощам и фруктам. Карвинг по овощам и фруктам зародился много лет назад на Востоке, и за тысячи лет стал там частью национальных традиций. Всего несколько лет назад в России о карвинге почти ничего не знали. В 2004 году в России появилась Академия карвинга и овощной

карвинг стал неотъемлемой частью всех кулинарных соревнований.

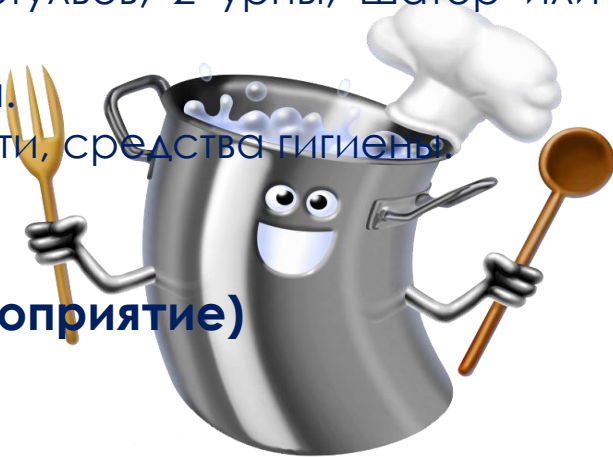
Технические требования от площадки: 2-3 стола, 12-16 стульев, 2 урны, шатер или навес в случае дождя (при работе на открытой площадке).

Время изготовления: на одно изделие приходится 15-50 мин.

С собой мастер привозит материал, инструменты, скатерти, средства гигиены.

**Стоимость за 3 часа мероприятия
(работа мастер + ассистент) = 36 000**

Материал рассчитывается индивидуально под мероприятие)



КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ



•ШОКОЛАДНЫЕ ОТКРЫТКИ

Рисование происходит шоколадом (белым, тёмным, розовым, зеленым, оранжевым, желтым и т.д.) на готовых шоколадных плитках. Сначала наносится контурный рисунок, затем закрашивается как

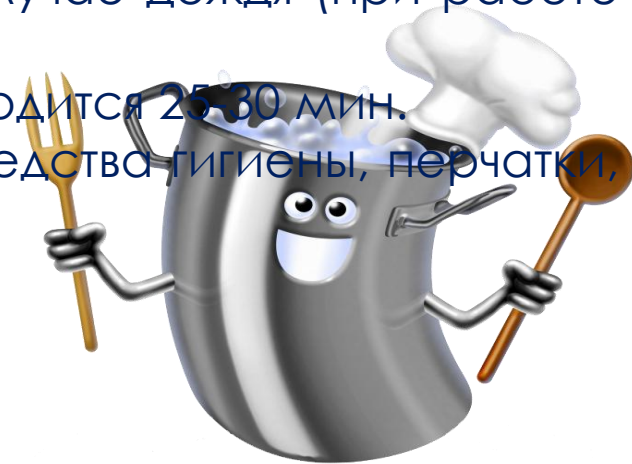
обычная раскраска.

Технические требования от площадки: 2 стола, 12-16 стульев, 1 урна, доступ к воде, электрическая точка, шатер или навес в случае дождя (при работе на открытой площадке).

Время изготовления: на роспись одной плитки приходится 25-30 мин.

С собой мастер привозит материал, скатерти, средства гигиены, перчатки, фартуки, фольгу для шоколада.

**Стоимость за 3 часа мероприятия
(работа мастер + ассистент) = 36 000
Материал 1 человек = 200 руб)**



КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР- КЛАССЫ



•ЯПОНСКАЯ КУХНЯ-СУШИ

В ПРОГРАММЕ:

- *секреты и история японской кухни
- *нарезка морепродуктов Ролл
- *создание нескольких видов роллов
- *Создание различных видов суши
- *Дегустация!

КОЛ-ВО УЧАСТНИКОВ: ОТ 15 ДО 100 ЧЕЛОВЕК

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ: ОТ 40 МИНУТ ДО 4 ЧАСОВ

ПОРЦИИ: ОТ 360 ДО 980 ГРАММ НА ЧЕЛОВЕКА

БЮДЖЕТ ИНДИВИДУАЛЬНО ПОД МЕРОПРИЯТИЕ



**НАШ
МЕНЕДЖЕР КОНСУЛЬТАНТ
ОТВЕТИТ НА ИНТЕРЕСУЮЩИЕ
ВАС ВОПРОСЫ
И ПРЕДЛОЖИТ ОПТИМАЛЬНЫЙ
ВАРИАНТ ПРОГРАММЫ
КОН.ТЕЛ +7-968-847-33-77**

