

КОМПЛЕКСНЫЙ ТРЕНИНГ ДЛЯ ПОВАРОВ В БАРСЕЛОНЕ: 21-22-23 июня 2017



Что вас ожидает:

- **Работа с грилем;**
- **Работа с мясом и субпродуктами. Колбасы, сосиски, паштеты и мясные изделия для ресторана;**
- **Работа с выпечкой и кондитерскими изделиями;**
- **Воркшоп с технологом по меню здорового питания в ресторане;**
- **Знакомство с модными ресторанными концепциями и встречи с ведущими поварами Барселоны.**

БОНУСЫ:

- Лекция по новым трендам в ресторанном меню от Юлии Чесноковой;
- Специальные условия на печи Josper и посуду к ним для участников тура от официального представителя и дистрибьютора Josper в России – компании **“Русский Проект”**.

Занятия под руководством ведущих испанских поваров с переводом на русский язык!

Каждый вечер после занятий у Вас будет возможность посетить концептуальные заведения Барселоны, проникнуться испанской гастрономической атмосферой, увидеть особенности ресторанов, сервиса, подачи и оформления блюд, встретиться с мировыми гастрономическими звездами и получить ответы на свои вопросы

День 1: JOSPER. РАБОТА С ГРИЛЕМ: ОТ УГЛЯ ДО БЛЮДА!

Печь хоспер (закрытый гриль, закрытый мангал) – единственное на рынке решение, позволяющее одновременно использовать преимущества мангала и печи на древесном угле (хоспер можно рассматривать как продолжение традиции приготовления продуктов в русской печи).



Благодаря уникальной конструкции хоспера мясо, рыба, овощи получаются необыкновенно вкусными и ароматными.

Вот что сама компания говорит о своем продукте: «Jospier - это гармоничное сочетание гриля и печи в одном изделии. Наша печь используется и достойно оценена в требовательном сегменте HoReCa, в том числе в стейк-хаусах, брасери, тапас барах, кафе, ресторанах традиционной и высокой кухни. Jospier — это страсть к грилю!».

Мы попадем в главный офис компании Jospier, познакомимся с технологиями, производством, пройдем несколько мастер-классов по оборудованию, работе с углем, его видами, гриль-меню для ресторанов от супа до десерта.

Emilio Ortega - управляющий шеф-повар компании Jospier поделится своими лучшими рецептами приготовления блюд с помощью гриля!



День 2: МЯСО — МЯСО. ТЕХНИКИ, ТЕНДЕНЦИИ, СОУСЫ И РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СОЗДАНИЯ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА ПРИ РЕСТОРАНЕ!

Работа с мясом: правильный выбор, разделка, подготовка и переработка, производство колбас, паштетов, сосисок и других мясных изделий (charcuterie) для ресторана. Принципы вяления и копчения, биохимия процессов.



Ужин и воркшоп в ресторане Flax & Kale: здесь убеждены, что здоровое питание определяет качество жизни, поэтому на 80% меню Flax & Kale состоит из растительных ингредиентов, остальные 20% занимает рыба.

Мы встретимся с технологом, специалистом по диетологии и здоровому питанию сети Flax & Kale Анной Фунтиковой, поговорим о новых ингредиентах и рецептах для ресторанов здорового питания и возможностях внедрения в меню обычных ресторанов.



День 3: ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Третий день посвящен выпечке и инновационным десертам в школе Espaisucre. Кулинарная школа Espaisucre была открыта в 2000 году шефом Jordi Butrón и его партнерами Xano Saguer, Guillem Vicente и Reme Butrón.



Основатели школы в своем подходе к выпечке и десертам бескомпромиссно отдают приоритет вкусу. Техника и эстетика для них - только средства повышения качества, вкус же является ключевым приоритетом и мерил мастерства. Другой важный принцип Espaisucre - расширение вкусовой палитры и конец монополии сахара в десертах. При всей своей приверженности инновациям и новым техникам, преподаватели видят в выпечке больше, чем математически точное сочетание всех необходимых ингредиентов.

Espaisucre основывает свое обучение на трех основных постулатах:

- Знание сырья;
- Знание современных технологий;
- Знание и уважение традиций;
- Умение правильно сочетать и оперировать этими знаниями.

Во время тренинга с шефом Ricard Martinez мы в полной мере познакомимся с уникальными техниками и принципами, применяемыми Espaisucre в своей работе, приготовим несколько разноплановых десертов и расширим горизонты восприятия неожиданными комбинациями вкусов и ингредиентов.



Программа пребывания:

20 июня:

Прибытие в Барселону / Жирону.

Самостоятельный трансфер в отель, размещение. Отдых

Встреча - знакомство в одном из атмосферных заведений Барселоны

VINITUS, где прямо на ваших глазах приготовят креативные тапас из свежайших местных продуктов

21 июня:

08:30 Утренняя встреча на станции Barcelona Saints

Поезд в Пинеда де Мар (45 минут)

Трансфер на производство, в главный офис компании JOSPER.

10:00 – 16:00 Мастер-класс по работе с грилем – от технических характеристик оборудования, до техник приготовления блюд: от супов до десертов.

Обед включен

Переезд поездом в Барселону.

Ужин самостоятельно (рестораны рекомендуем)

22 июня:

Ранний завтрак на рынке Бокерия. El Quim de Boqueria restaurant

10:00 -16:00 Тренинг с обедом на базе ресторанах флагманского Pura Brasa в Pineda de Mar (компания Хоспер).

Работа с мясом: правильный выбор, подготовка и переработка, производство колбас, паштетов, сосисок и других мясных изделий (charcuterie) для ресторана. Принципы вяления и копчения, биохимия процессов.

19:00 Встреча с технологом, специалистом по диетологии и здоровому питанию сети Flax & Kale Анной Фунтиковой

23 июня:

10:00 Встреча в Школе Espaisucre для начала работы с выпечкой и кондитерскими изделиями.

10:30 — 16:00 Мастер-класс по инновационным десертам с Рикардом Мартинесом (Ricard Martinez)

Вручение дипломов о прохождении комплексного тренинга

Свободное время

Прощальный ужин в одном из ресторанов Альберта и Феррана Адриа

Альберт и Ферран Адриа – знаменитые братья, которые положили начало новой гастрономической эпохи во всей Испании, а также успели прославиться далеко за ее пределами. Начав карьеру в известном el Bulli, где на протяжении многих лет они «колдовали» над молекулярной кухней, их пути разошлись. Ферран решил посвятить себя кулинарии с научной точки зрения, а Альберт начал творить один проект за другим, смело воплощая свои задумки в реальность. Так, появились заведения тапас-бар Tickets , Bodega 1900, ресторан перуанской и японской кухни Rakta, ресторан мексиканской высокой кухни Hoja Santa и такерия Nino Viejo, Heart in Ibiza и самое молодое заведение Enigma, которое открылось этой зимой.

24 июня Свободная программа

Стоимость программы:

960 евро с человека (размер группы 8 человек)

В стоимость входит:

- Приветственный ужин;
- Все мастер-классы и тренинги;
- Обеды на мастер-классах;
- Поезд Барселона - Пинеда-де-Мар и обратно;
- Перевод и сопровождение;
- Встречи с известными поварами для обмена опытом.

БОНУСЫ:

- Лекция по новым трендам в ресторанном меню от Юлии Чесноковой;
- Специальные условия на печи Jospier и посуду к ним для участников тура от официального представителя и дистрибьютора Jospier в России – компании **“Русский Проект”**.

Оплачиваются самостоятельно:

Перелет - от 250 евро

Проживание порядка 50 евро в сутки при двухместном размещении

Завтраки от 6 евро или в отеле. Ужин порядка 30-60 евро.

Оставить заявку на участие можно по телефону **+7(916)767- 51-25**
и по электронной почте study@rp.ru