

AKADEMIA MŁODEGO KUCHARZA

1 EDYCJA



DLACZEGO MY?

- mamy doświadczenie w prowadzeniu szkoleń kulinarnych, eventów, szkoleń, coachingu, doradztwie biznesowym i konsultingu w dziedzinie gastronomii,
- jesteśmy rzetelni wobec Partnerów i w pełni zaangażowani w realizację podjętych zobowiązań,
- jesteśmy elastyczni oraz dbamy o wysoki poziom komunikacji z Klientem,
- naszym celem jest najwyższa jakość usług i zadowolenie Klienta

MIEJSCE SZKOLENIA:

STUDIO KULINARNE ADRIAN FELIKS Sosnowiec – ul. Sucha 18

Nasze Studio Kulinarne to nowoczesna forma nauki i doskonalenia technik gotowania. Poprzez indywidualne podejście do klienta oraz pracę w małej grupie, jesteśmy w stanie przekazać wiedzę w sposób szczegółowy i rzetelny oraz na bieżąco udzielać odpowiedzi na nurtujące Państwa pytania. Uczestnicy warsztatu mają do swojej dyspozycji profesjonalny sprzęt najwyższej jakości firmy ELECTROLUX oraz sprzęt firmy MERXTEAM. W Studiu znajduje się również część restauracyjna, w której uczestnicy mogą odpocząć podczas przerwy oraz skosztować przygotowane przez siebie dania. Dzięki wyposażeniu najwyższej klasy, jesteśmy w stanie zapewnić Państwu najwyższy standard szkolenia, a zdobyta podczas szkolenia wiedza, będzie miała przełożenie na jakość oraz smak przygotowywanych potraw.

AKADEMIA MŁODEGO KUCHARZA:

Nasza Akademia powstała, aby pomóc najmłodszym w podjęciu pierwszych kroków w kuchni, aby mogli samodzielnie przygotować posiłki oraz aby poznali produkty i ich zastosowanie w kuchni.

Nasza Akademia, poprzez wspólne gotowanie i zabawę w kuchni, edukuje nasze pociechy kulinarnie. Na naszych wspólnych spotkaniach Młodzi Adeptci zapoznają się również z teorią, która będzie przedstawiona w sposób łatwy i zabawny, tak aby uczestnicy mogli uzyskać jak najwięcej wiedzy teoretycznej oraz praktycznej podczas naszych spotkań.

Koszt warsztatów:

- Przy podpisaniu umowy: zadatek 590,-zł
- I rata do dnia 15 września 2019 - 700,-zł
- II rata do dnia 05 stycznia 2020 - 300,-zł

W przypadku płatności jednorazowej udzielamy 5% rabatu :-)

Zajęcia poprowadzi:

ADRIAN FELIKS - szef kuchni z kilkunastoletnim doświadczeniem. Swoją wiedzę zdobywał w Belgii, gdzie pracował między innymi pod okiem jednego z najlepszych szefów kuchni, Carlo Didden. Uczestnik wielu konkursów kulinarnych oraz juror konkursów gastronomicznych (certyfikaty dostępne na stronie www.spoonkursy.pl w zakładce „o mnie”). Współpracuje w wieloma restauracjami w zakresie doradztwa kulinarnego obejmującego m.in. kompleksowe przygotowanie lokalu do otwarcia, przygotowanie karty menu oraz organizując i przygotowując kolacje degustacyjne. Brał udział w II edycji programu Top Chef, w którym został wyróżniony stażem w Atelier Amaro przez jedyne w Polsce zdobywcę prestiżowej gwiazdki Michelin - Wojciecha Modesta Amaro. Swoimi daniami zachwycił również Ewę Wachowicz, która zaprosiła go do swojego programu "Ewa Gotuje".

Chef Adrian Feliks to wysokiej klasy specjalista, uwielbia gotować i poszukiwać nowych połączeń smakowych, entuzjasta kuchni regionalnych, niestrudzony poszukiwacz unikalnych, regionalnych produktów. Zdeklarowany zwolennik zdrowego, świadomego żywienia. Swoją pasją do gotowania zaraża wszystkich uczestników warsztatów, czym przyciąga coraz liczniejszą grupę osób zainteresowanych warsztatami, pokazami i spotkaniami kulinarnymi. Jest przy tym wesoły i bardzo komunikatywny.

SPOTKANIE #1

Temat szkolenia	MÓJ PRZYJACIEL NÓŻ
Termin szkolenia	21 wrzesień 2019 godz. 11.00
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Adrian Feliks
Menu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sałatka z warzyw jullien 2. Spring rolls z warzywami i majonezem 3. Sałatka owocowa z lodami

SPOTKANIE #2

Temat szkolenia	WARZYWA I OWOCE
Termin szkolenia	12 październik 2019 godz. 11.00
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Adrian Feliks
Menu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placki z cukinią i dipem miętowym z mango 2. Zapiekane jabłka 3. Banany w cieście filo z sosem czekoladowym

SPOTKANIE #3

Temat szkolenia	MAKA
Termin szkolenia	26 październik 2019 godz. 11.00
Czas trwania szkolenia	4 godziny

SPOTKANIE #3

Prowadzący	Adrian Feliks
Menu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Naleśniki ziołowe od beszamelem 2. Makaron pappardelle z sosem pomidorowym i warzywami 3. Tortilla z kurczakiem i dipem

SPOTKANIE #4

Temat szkolenia	RYŻ I KASZE
Termin szkolenia	9 listopad 2019 godz. 11.00
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Adrian Feliks
Menu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pilaw z warzywami tajskimi 2. Jaglanka na słodko z owocami w syropie 3. Pęczak stir-fry z warzywami

SPOTKANIE #5

Temat szkolenia	KURCZAK
Termin szkolenia	7 grudzień 2019 godz. 11.00
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Adrian Feliks
Menu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stripsy drobiowe z frytkami 2. Szaszłyk z kurczaka z tabule miętowym 3. Skrzydełka a'la KF....

SPOTKANIE #6

Temat szkolenia	RYBA
Termin szkolenia	14 grudzień 2019 godz. 11.00
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Adrian Feliks
Menu	<ol style="list-style-type: none">1. Łosoś pieczony z salsą ogórkową2. Klopsy rybne z makaronem w sosie pomidorowym3. Zupa rybno-pomidorowa

SPOTKANIE #7

Temat szkolenia	BURGERY
Termin szkolenia	11 stycznia 2020 godz. 11.00
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Adrian Feliks
Menu	<ol style="list-style-type: none">1. Burger drobiowy z ketchupem z cukinii2. Burger wołowy z sałatką coleslaw3. Domowe frytki ze słodkich ziemniaków

SPOTKANIE #8

Temat szkolenia	MAKARONY
Termin szkolenia	1 luty 2020 godz. 11.00
Czas trwania szkolenia	4 godziny

SPOTKANIE #8

Prowadzący	Adrian Feliks
Menu	<ol style="list-style-type: none">1. Spaghetti bolognese2. Tagliatelle w sosie śmietankowym z kurczakiem3. Pappardelle z wędzonym łososiem

SPOTKANIE #9

Temat szkolenia	DESERY
Termin szkolenia	15 luty 2020 godz. 11.00
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Adrian Feliks
Menu	<ol style="list-style-type: none">1. Babka cytrynowa2. Mufinki z malinami3. Pancake

SPOTKANIE #10

Temat szkolenia	KREATYWNE GOTOWANIE
Termin szkolenia	22 luty 2020 godz. 11.00
Czas trwania szkolenia	4 godziny
Prowadzący	Adrian Feliks

SPOTKANIE #10

Menu

I pozostało nam już tylko kreatywne gotowanie czyli Junior Master ;-)

To już ostatnie spotkanie z uczestnikami naszej akademii Młodego Kucharza.

Życzymy miłej i smacznej zabawy podczas kreatywnego gotowania. POWODZENIA ;-)

Junior Master to gotowanie w parach na przygotowanych przez Szefa Adriana zestawach produktów. Produkty będą takie same dla każdej pary. Każda para przygotowuje dwa dania. Oczywiście, będzie można korzystać ze swoich notatek i otrzymanych w czasie akademii przepisów

Na degustację przygotowanych dań, każdy z uczestników akademii będzie mógł zaprosić swoich rodziców !!!

Zapraszamy do wspólnej przygody kulinarnej :-)

Masz pytania ? Skontaktuj się z nami !

tel. 791-234-468

e-mail: kontakt@spoonkursy.pl