



## KURS PROFESJONALNY

To intensywne i bardzo esencjonalne warsztaty, kwintesencja tego co w kuchni ważne i niezbędne aby uniknąć podstawowych błędów. Każdy Uczestnik przejdzie indywidualny trening krojenia warzyw, czy oprawiania mięs i ryb. Podczas szkoleń stawiamy na praktykę – Uczniowie będą przygotowywać dania od samego początku, aż do finalnego wyłożenia na talerz.

Mała grupa Uczestników (maksymalnie 8 osób, tyle ile jest kompletnych stanowisk do pracy) to gwarancja, że Szef znajdzie czas dla każdego, skoryguje indywidualne błędy, da praktyczne rady.

### INFORMACJE PRAKTYCZNE:

- Każdy z Uczestników otrzyma komplet przepisów na dania wykonywane podczas szkolenia, jednak zalecamy notowanie i dokumentowanie sposobów przygotowania dań w trakcie szkolenia.
- Uczestnicy będą pracować ze świeżymi produktami sezonowymi.
- Program realizowany jest w trakcie czterech dni szkoleniowych.
- Na czas szkolenia Uczestnicy otrzymują fartuch ochronny oraz wszelkie niezbędne narzędzia.
- W cenę warsztatów wliczone są napoje w trakcie szkolenia.
- Każdy Uczestnik otrzyma certyfikat ukończenia szkolenia.

Cena szkolenia za osobę: 2 550,00 zł brutto

**Zapraszamy zarówno amatorów, jak i osoby doświadczone, pragnące pogłębiać swoją wiedzę i zdobywać nowe doświadczenia.**

## PROGRAM

DZIEŃ 1	DZIEŃ 2
<p>KNIFE SKILLS – nauka krojenia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Włoska sałatka z naci</li> <li>• Faszerowany pomidor</li> <li>• Omlet francuski</li> <li>• Majonez/sos Bishop               <ul style="list-style-type: none"> <li>- koktajl z krewetek</li> <li>- Vitello Tonatto (kurczak)</li> </ul> </li> <li>• Dressing francuski / sałata lodowa</li> <li>• Wywar drobiowy/Consomme rozbiór drobiu</li> <li>• Demi glace ( cielęcina)/ sos pieprzowy steki</li> <li>• Masło Cafe de paris/antrykot</li> <li>• Pesto /makaron</li> <li>• <b>Ziemniaki:</b> castle, puree</li> <li>• <b>Deser:</b> creme brulee</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sznycel po szwajcarsku</li> <li>• Kiełbaska Merguez/ratatouille</li> <li>• Medalion z dziczyzy/szpacle czerwona kapusta/ marynowane owoce</li> <li>• Kacze piersi po pekińsku/ryż kolorowy</li> <li>• Stek Oscar</li> <li>• Ballotine foie gras/ sos Cumberland</li> <li>• Tatar/tost Melba</li> <li>• Ossobuco po mediolańsku risotto z szafranem</li> <li>• <b>Ziemniaki:</b> duchesse, berny</li> <li>• <b>Warzywa:</b> kalafior Dubarry , duszona sałata rzymska</li> <li>• <b>Deser:</b> suflet migdałowy</li> </ul>
DZIEŃ 3	DZIEŃ 4
<p>FILETOWANIE: pstrąg, dorada, sola Dover</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wywar rybny – zupa rybna à la Bouillabaisse</li> <li>• Medalion z łososa szpinak/sos hollandaise</li> <li>• Terryrna z łososa /sos tatarski</li> <li>• Gravlax /sos musztardowy</li> <li>• Dorada po śródziemnomorsku</li> <li>• Stek z tuńczyka / sos chimichurri</li> <li>• Filet pstrąga /sos cytrynowy</li> <li>• Sola Dover / sos beurre blanc sos z masłem z homara</li> <li>• <b>Ziemniaki:</b> nature, parisienne</li> <li>• <b>Deser:</b> fondant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ostrygi Rockefeller/ po parysku</li> <li>• Mule w sosie pomidorowym/ po hiszpańsku</li> <li>• Krewetki zupa TOM YUM / w czosnku makaron z krewetkami</li> <li>• Małże Św. Jakuba/ salsa verde</li> <li>• Homar Thermidor pieczony w cieście z farszem rybnym</li> <li>• Ośmiornica / sałatka</li> <li>• Kalmar / farsz z ryżu, sos pomidorowy</li> <li>• Ciastko krabowe</li> <li>• <b>Deser:</b> krem karmelowy</li> </ul>

