



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

KURT SCHELLER ACADEMY SP Z O. O.

WWW.SCHELLERACADEMY.PL

E-MAIL: AKADEMIA@SCHELLERACADEMY.PL