

**ШКОЛА ПОВАРОВ
«БУДУ ШЕФОМ»**





**Привет! Хочешь стать
таким же крутым, как
Гордон Рамзи?**

**Команда сети ресторанов
Petrushka готова тебе помочь!**

**Приходи учиться в «БУДУ
ШЕФОМ!» и научись готовить как
топовый повар.**



**”СКОЛЬКО
УЧИТЬСЯ?”**

1 месяц

**”ФОРМА
ОБУЧЕНИЯ”**

Очная

**”ЧТО НАСЧЕТ
ТРУДО-
УСТРОЙСТВА?”**

Предложим!

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕПОДАВАТЕЛИ



Александр Катрыч шеф-повар, заведующий производством

В ресторанном бизнесе с 2000 года
С 2012 совладелец бара «BELUGA»
С 2012 сетевой шеф-повар ресторанов «PETRUSHKA»
2014 году принимал участие в организации питания совместно с международной командой специалистов на Олимпиаде в Сочи
Проходил обучение у Робера Брунеля (1 звезда Michelin)



Владислав Яковенко бренд-шеф

Переехал в Краснодар из Санкт-Петербурга
В ресторанном бизнесе с 2013 года
Специалист по паназиатской, итальянской, русской, кавказской кухням
В прошлом су-шеф Ginza Project
Ученик знаменитого итальянского бренд-шефа Маттео Лаи



1-2

”Вводное организационное занятие. Знакомство в компанией”

Закрепление наставников, обеспечение стажёров учебными материалами, рабочими тетрадями и необходимой спецодеждой; прохождение инструктажей.

Экскурсия, презентация, ориентационный тренинг

6 часов



3-5

”Теоретический блок”

Демонстрация реализованных в компании мер по материалам данных тем:

- «Санитарные нормы, техника безопасности, охрана труда и ХАССП»
- Особенности технического оснащения и организации рабочего места
- Процессы на кухне. Эргономика. Взаимодействие между цехами

9 часов

Темы уроков

6-9

Практический блок с наставником

Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Теоретический блок, практический блок с шеф-поваром/ наставником

Приготовление блюд по технологическим картам с использованием современного оборудования и техник

40 часов



Темы уроков

10-15

Практический блок с наставником
Организация работы станции «под ключ»

Теоретический блок/ Деловая игра
Работа с продуктом/ Работа со вкусом

Практический блок
Методы обработки продуктов
Основные методы приготовления разных
типов продукции

43 часа



Темы уроков

16-17

”Практический блок мастер-классов от бренд-шефа”

Основные тезисы современной
кулинарии: европейская, паназиатская,
кавказская кухня

Профессиональная дегустация

16 часов



Темы уроков

18

”Мастер-класс”

Ведение ресторанного бизнеса от
собственника компании

2 часа





19

”Мастер-класс”

Маркетинг в ресторанном бизнесе.
Современные тренды

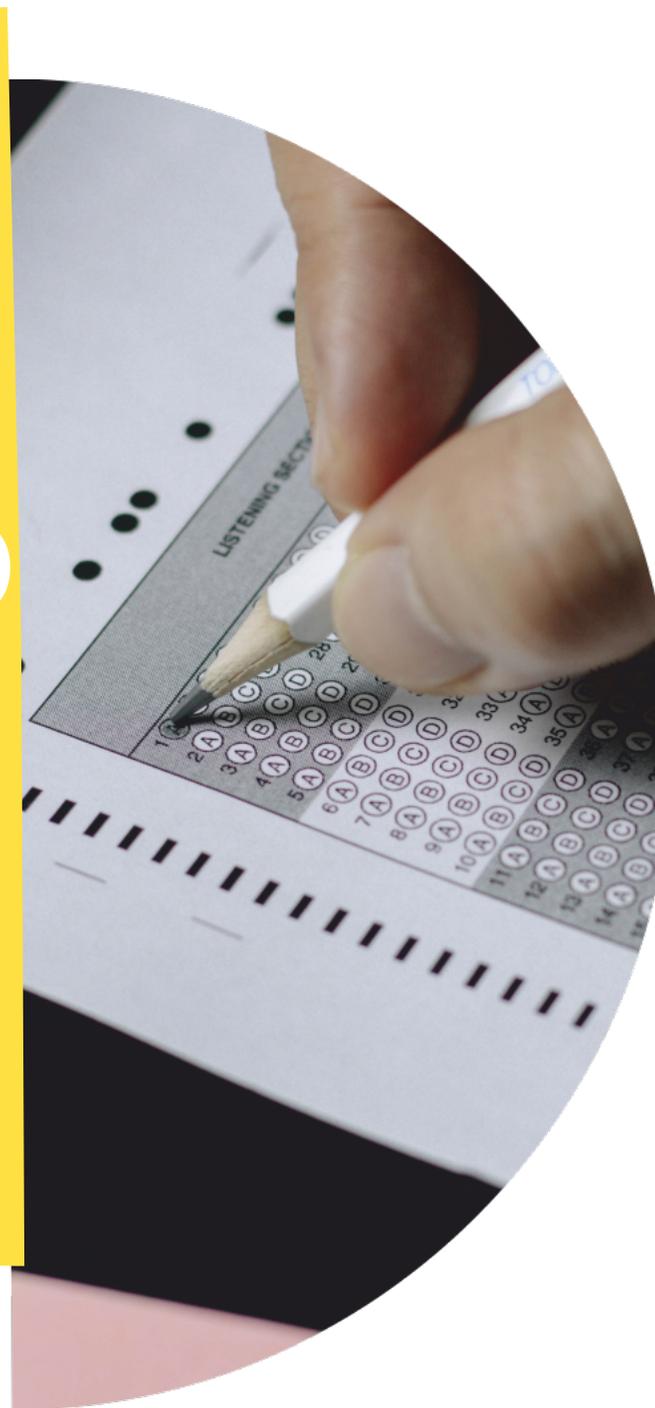
2 часа

Темы уроков

20

**”Итоговая
промежуточная
аттестация”**

2 часа



Остались вопросы?

Срочно звони нам, мы на связи!

8 (918) 022-52-59
Наталья



Отсканируй код, заполни анкету и присоединяйся!

