



КУЛИНАРНЫЙ КУРС ДЛЯ ДЕТЕЙ 6+

# СУПЕРШЕФ

ОТ КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ ROULET





# ОСНОВНЫЕ ПРОЕКТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ

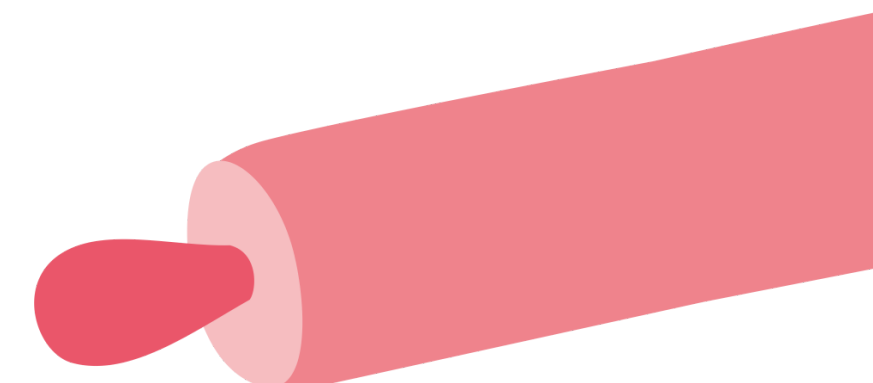
Roulet — это креативная команда профессионалов, с заботой к каждому юному гостю!

С 2014 года проведено более 2000 мероприятий для детей (это около 15 000 детей)

- Кулинарный обучающий курс "Супершеф" 6+
- Классные кулинарные корпоративы 6+
- Выпускные 4+
- Детский день рождения 3+
- Клуб Юных Поварят 3+



КУЛИНАРНЫЙ КУРС "СУПЕРШЕФ"



# ПРЕПОДАВАТЕЛИ



## **Дмитрий Орловский, бренд-шеф, основатель**

Наш Волшебник! Любое мероприятие умеет сделать вкусным и веселым! Шутки Дмитрия становятся крылатыми фразами! Работа на 100%? Нет! Только 200! Отличная организация и все самое лучшее — это основные принципы работы.

Начал карьеру еще в 14 лет. Упорство и любовь к делу водили Дмитрия в лучшие Рестораны Владимира, Суздаля, Москвы. До основания студии Roulet 4 года Дмитрию довелось на высоком уровне представлять нашу страну на "кулинарном фронте" по линии Министерства Иностранных Дел в качестве шеф-повара Посольства РФ в Сенегале, Дакар.



## **Артем Ухин, шеф-повар**

Свою деятельность начал в 17 лет в должности повара.

Развивал во Владимире и Суздале кухню популярных мест: Поющий лосось, Фог, фо-бар, Блэквуд, Кабуки, Агроном. Открывал производство по супам для ВкусВилл.

с 2021 года ведущий шеф-повар Роулет на мастер-классах по расписанию и обучающих курсах "Супершеф" и "Кулинарная перезагрузка"



## **Татьяна Царева, Ивент-менеджер - Администратор**

Яркая, смелая, умная! С легкостью организует любой процесс, особенно если он связан с вкусами и детьми :)

Ей доверяют самое ценное - время и настроение!



## **Бахар Курбанова, Ивент-менеджер - Администратор**

Звездочка Команды Roulet! Гостеприимна, внимательна, от нее не ускользнет ни одна вилочка!

Теплоту ее улыбок чувствует каждый!





# ПОЧЕМУ "СУПЕРШЕФ"?

- Дети не просто учатся готовить, они **учатся общаться друг с другом** и с преподавателями в необычной комфортной обстановке
- Получают новые знания: изучают **новые процессы, знакомятся с продуктами и оборудованием**, и все это в **увлекательной** форме!
- Как приятно родителям, когда дети не только занимаются полезным делом, но еще **вкусно кушают!** Ведь на практической части мы готовим самые любимые детские блюда!
- Вы будете приятно удивлены, когда Ваш ребенок **начнет Вам помогать на кухне** или делиться полученными знаниями! А, поверьте, дети очень быстро все запоминают ;)
- Ваш Супергерой станет **более самостоятельным**, когда вас нет дома! Сможет не только приготовить себе обед после школы и блюда на все случаи жизни, а еще и **удивить вас ужином!**



КУЛИНАРНЫЙ КУРС "СУПЕРШЕФ"





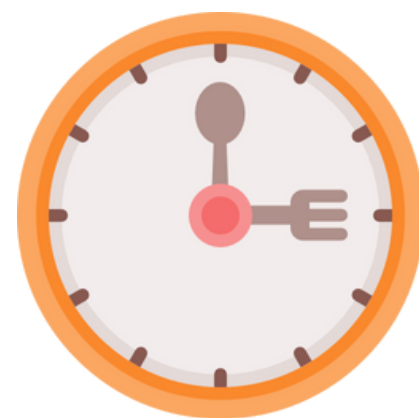
# ПОДРОБНОСТИ

## Детали

- Группа до **10 участников**
- возраст от **6 до 16 лет**
- **3 ступени** в зависимости от уровня подготовки
- **8 занятий**
- у каждого **свое** рабочее место
- первоначальное **собеседование** с шеф-поваром

## Включено в каждой ступени

- Итоговая рабочая книга рецептов
- Паспорт Супергероя
- Фартук и колпак/шоппер/футболка в подарок!
- Все необходимые продукты, оборудование и инвентарь
- Чат для родителей и отправка фото с каждого занятия онлайн
- Дегустация полученных блюд и напитки на занятии
- Выпускной-экзамен вместе с родителем, праздничный обед
- Фоторепортаж с выпускного
- Диплом Супершефа по окончании курса
- Подарки от Партнеров курса и Роуллет



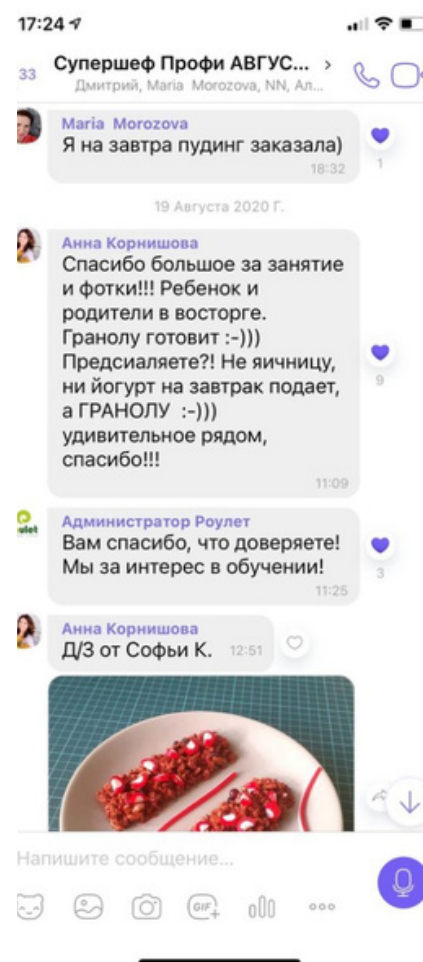
КУЛИНАРНЫЙ КУРС "СУПЕРШЕФ"



# ВСЕ ПРОДУМАНО!

**ЧАТ для родителей и отправка фото с каждого занятия!**

Чтобы детям было приятно заниматься, а родители были в курсе успехов своего Супергероя!



А вот так наши Эксперты и Профи **совершают покупки с шефом** перед занятием

**Выпускной - экзамен**

Это настоящий праздничный обед вместе с родителями



**КУЛИНАРНЫЙ КУРС "СУПЕРШЕФ"**

**ВДВОЕМ  
СКИДКА  
5%**

## 3 СТУПЕНИ. ОТЛИЧИЯ

### СТАРТ

### ЭКСПЕРТ

### ПРОФИ

Уровень сложности

начальный

средний

высокий

Рекомендованный возраст

6-16

8-16

10-16

Закупки с шефом 1 раз

-

да

да

Скидка 10% на участие во  
взрослых классах в течение года

-

-

да

Количество звезд



Стоимость за 1 Супергероя

**12 900**

**14 900**

**17 900**



КУЛИНАРНЫЙ КУРС "СУПЕРШЕФ"

# ПРОГРАММА «СТАРТ»

## ПРАКТИКА. СТАРТ

### 1. ЗАВТРАКИ

- Омлет, яичница
- Овсяная кашка с фруктами

### 2. САЛАТЫ

- Винегрет
- Капрезе-канапе

### 3. ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- Правильный бульон
- Суп-лапша куриная

### 4. ВТОРЫЕ БЛЮДА

- Митболы из фарша
- Рисовая и гречневая "горки"

### 5. ПАСТА

- Спагетти
- Сырный соус с ветчиной

### 6. ВЫПЕЧКА

- Печенье песочное
- Пирог Киш-лорен

### 7. ДЕСЕРТЫ

- Блинный торт Крепвиль
- Безе

### 8. ВЫПУСКНОЙ

- Экзамен-праздник вместе с родителями!

## ТЕОРИЯ. СТАРТ

- Техника безопасности
- Первичная подготовка и обработка, хранение продуктов
- Изучение бытовой техники и принципов работы с ней
- Классическая сервировка стола
- Базовые способы складывания салфеток
- Принципы подачи блюд
- Работа с острым ножом, способы нарезки
- Основные правила этикета за столом
- Что такое Витамины и зачем они нужны
- Основные принципы правильного питания
- Знания в рамках практической части





# ПРОГРАММА «ЭКСПЕРТ»

## ПРАКТИКА. ЭКСПЕРТ

### 1. ЗАВТРАКИ

- Сырники
- Горячий шоколад

### 2. САЛАТЫ

- Оливье классический
- Греческий

### 3. ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- Правильный бульон
- Борщ

### 4. ВТОРЫЕ БЛЮДА

- Фрикассе из индейки
- Пюре из овощей

### 5. ПАСТА

- Свежая паста
- Соус Карбонара

### 6. ВЫПЕЧКА

- Дрожжевое тесто
- Пицца, пирожки

### 7. ДЕСЕРТЫ

- Торт бисквитный
- Фруктовое желе

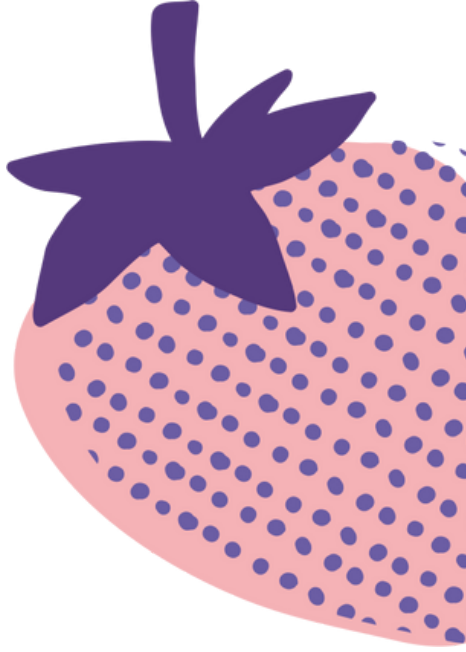
### 8. ВЫПУСКНОЙ

- Экзамен-праздник вместе с родителями!

## ТЕОРИЯ. ЭКСПЕРТ

- Техника безопасности
- Первичная подготовка и обработка, хранение продуктов
- Изучение специализированной бытовой техники
- Праздничная сервировка стола
- Работа с продуктами разной консистенции
- Новые способы складывания салфеток
- Принципы праздничной подачи блюд
- Работа с острым ножом, способы нарезки
- Знаменитые шефы планеты
- Состав продуктов БЖУ
- Основные принципы правильного питания
- Как выбирать продукты и читать этикетку
- Знания в рамках практической части

# ПРОГРАММА «ПРОФИ»



## ПРАКТИКА. ПРОФИ

### 1. ЗАВТРАКИ

- Гранола
- Рисовый пудинг

### 2. САЛАТЫ

- Цезарь с курицей
- Спринг-роллы

### 3. ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- Марокканский суп
- Крем-суп из тыквы

### 4. ВТОРЫЕ БЛЮДА

- Филе миньон Pork
- Картофельный гратен

### 5. ПАСТА

- Свежая паста
- Лазанья Болоньезе

### 6. ВЫПЕЧКА

- Заварное тесто
- Сладкие и несладкие эклеры

### 7. ДЕСЕРТЫ

- Песочное тесто
- Муссовое пирожное с глазурью

### 8. ВЫПУСКНОЙ

- Экзамен-праздник вместе с родителями!

## ТЕОРИЯ. ПРОФИ

- Техника безопасности
- Работа со сложными продуктами с разным сроком хранения
- Изучение специализированной бытовой техники
- Праздничная сервировка стола
- Новые способы складывания салфеток
- Оригинальная подача блюд
- Приготовление блюд для себя и для гостей
- Знаменитые шефы и рестораны планеты
- Вредные и полезные пищевые добавки
- Принципы правильного питания
- Влияние соли, сахара, воды
- Как выбирать продукты и читать этикетку
- Знания в рамках практической части
- Возможность выбрать любую тему по теории на индивидуальном занятии с шефом

# КАК СТАТЬ СУПЕРГЕРОЕМ



1. Позвоните по тел. 60-15-77 или оставьте заявку на сайте [www.rouletstudio.com](http://www.rouletstudio.com)
2. Договоритесь с менеджером Роулет об удобном времени собеседования с шеф-поваром (для определения уровня подготовки ребенка) или приходите с ребенком на установленное предварительное собрание
3. Запишите ребенка в группу с учетом занятости и **смены**, в которую учитесь
4. Заполните Анкету Супергероя, произведите 100% оплату участия
5. Ждем начинающего Супершефа на занятиях!

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ РОУЛЕТ  
Г ВЛАДИМИР, СЕМАШКО, 8  
Т. 60-15-77  
М. 8-930-830-15-77  
ROULETSTUDIO@GMAIL.COM

#РОУЛЕТ\_СУПЕРШЕФ

SUPER  
CHEF

