



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Kuchnia Przyszłości

Cel szkolenia:

Praktyczny trening umiejętności zawodowych przygotowywania nowych, niekonwencjonalnych, dotąd nieznanych potraw, mających zaskoczyć klienta wyjątkowym smakiem i wyglądem, przy użyciu specjalistycznych urządzeń. Nabycie praktycznej wiedzy w zakresie ich prezentacji i aranżacji.

Uwieńczeniem projektu będą „Dni nowoczesnej kuchni”, podczas których uczestnicy zaprezentują swoje umiejętności na żywo, podczas pokazu potraw kuchni molekularnej i slow food z udziałem vipów i polityków.

Czas trwania:

6 dni – 48 godzin

Zajęcia odbywać się będą w dziesięcioosobowych grupach, w formie trzech, dwudniowych warsztatów.

Organizator zapewnia noclegi, wyżywienie oraz sprzęt i produkty.

Prowadzący:

Jean Alfons Ange Bos, Dyplomowany Mistrz Kucharski Belgii i Francji, prekursor Kuchni Molekularnej w Polsce, ma 53 lata, pochodzi z Belgii.

W latach 1974-87 pracował w kuchni pałacu królewskiego w Brukseli, jako szef kuchni dla króla Baudouina I i jego małżonki Fabioli.

W latach 1975-1987r przez trzy miesiące w ciągu roku pracował w pałacu prezydenckim u Prezydenta Habiyaraami w Ruandzie.

Pod koniec lat 80. pracował u boku najbardziej znanej osoby z świata kulinarnego - Paul Bocuse, który wytłumaczył i pokazał na czym tak naprawdę polega sztuka kulinarna.

W latach 90 był szefem kuchni w pałacu księcia Rainera w Monako, a później szefem kuchni Grand Hotel de Cala Rossa na Korsyce, który posiadał w tym czasie 2 gwiazdki w przewodniku Michelin.

2006r. - Dyplom oraz medal „Najlepszy Kucharz Świata. W 2007 otworzył Akademię Kuchni Molekularnej. 2008r. - Oskar Kulinaryny w kategorii Osobowość Kulinaryna w Polsce. W lutym 2008 otworzył pierwszą Restaurację Kuchni Molekularnej w Polsce - „Dolce Vita” w Bydgoszczy. 2009r. wybór na Prezydenta Euro-Toques Polska - elitarnego, Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy.

Zgłoszenia:

www.dolcevita.in





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Kuchnia Przyszłości - program szkolenia:

-

Kuchnia molekularna

DZIEŃ 1

Przedstawienie produktów używanych w kuchni molekularnej.

- dekonstrukcja,
- sferyczne ravioli z świeżych soków
- różny kawior z świeżych soków,
- technika vacuum, cukru, wędzenia,
- gotowanie w niskich temperaturach, w azocie, w vacuum,
- smażenie w wodzie,
- pianki z Bendera, z es puma (syfon)

DZIEŃ 3

Przygotowanie menu:

- 4 różne przekąski,
- 2 przystawki,
- 2 zupy,
- 2 danie z rybny,
- 2 danie z mięsne,
- 2 desery

Slow food

DZIEŃ 5

- co to jest „slow food”,
 - manifest slow food,
 - pochwała powolności,
 - pochwała odpoczynku,
 - historia,
- zajęcia praktyczne:
- arka smaku,
 - slow food w Polsce

DZIEŃ 2

- technika wędzenia,
- pianki na ciepło z blendera,
- pianki na zimno z blendera,
- pianki z es puma,
- gotowanie w azocie,
- sorbet,
- lody

DZIEŃ 4

Przygotowanie menu (cd.)

- 3 przekąski,
- 3 przystawki,
- 2 zupy,
- 2 danie z ryby,
- 1 danie z drobiu,
- 1 danie z dziczyzny,
- 2 dania mięsne,
- 2 desery

DZIEŃ 6

- moda na slow food,
 - w tempie ślimaka,
 - pochwała tradycji,
 - pełna harmonia,
 - produkty polecane przez slow food,
- zajęcia praktyczne:
- regiony,
 - przepisy

