

Стажировка у профи



Программа «**Стажировка у Профи**» нацелена на повышение профессионального уровня сотрудников кухни.

Каждая из программ уникальна, и дает доступ в святая святых ресторана, и возможность провести неделю бок о бок с именитым Шеф-поваром.

Стажировки оплачиваются.

Проживание на время стажировки не предоставляется.



Евгений Викентьев

📍 Hamlet+Jacks (Санкт-Петербург)



Безотходное производство на кухне

- Использование соляного раствора для рыбы и мяса;
- Техника приготовления продуктов в вакууме;
- Сифон. Как правильно использовать, хранить;
- Традиционные техники работы;
- Нетрадиционные техники;
- Разумное и безотходное использование продуктов;
- Чипсы. Виды, Техники приготовления;
- Правильный подход к созданию блюд. Текстуры. Вкусы. Баланс. Сочетания.

Стоимость недели стажировки 80 000 рублей.



Рустам Тангиров

📍 Sixty/Ginza Project (Москва)



Русский север или Финляндия

TERIBERKA bar, Мурманск

- 5 дней на берегу Кольского залива и работа с моно-продуктом: оленина, дикий гусь, местные моллюски;
- Приготовление на дровяной печи и использование современных техник, включая су-вид;
- Возможность фри-дайвинга за гребешком.

Gastrocafe в Saimaa-Life, Финляндия

- 3 дня тет-а-тет с Рустамом Тангировым, индивидуальный подход к программе стажировки;
- Возможность проработки твоего меню и подготовка к соревнованиям.

Стоимость недели стажировки 80 000 рублей.



Георгий Троян

📍 Северяне (Москва)



Уникальные техники приготовления продуктов

- Возможность получить уникальный опыт работы на кухне без плит, а с настоящей печью и грилем;
- Маринование, как этап заслуживающий отдельного внимания;
- Широкое использование Су-вид, вплоть до приготовления безумно вкусной картошки пюре;
- Применение азота;
- Использование дегидрататора.

Стоимость недели стажировки 100000 рублей.



Илья Захаров

📍 Бывший шеф-повар ресторана Mushrooms, открывает новый ресторан в г. Сочи



Стажировка в рамках нового ресторана в г. Сочи

- Как работать с моно-продуктом, на примере ресторана Mushrooms;
- Современные техники;
- Текстуры.

Стоимость недели стажировки 130 000 рублей.



Giacomo Lombardi

📍 Ugolëk (Москва)



Неделя в ресторане Ugolëk

- Проведи неделю на кухне ресторана Ugolëk!
- Первые 4 дня в заготовочном цеху на нижнем этаже, стажирясь на каждой станции: рыба, мясо, кондитерский цех;
- 3 дня бок о бок с Giacomo Lombardi на раздаче и позиции гриль;
- Ты узнаешь уникальные технологии обработки продуктов и получишь рецептуру всех блюд ресторана.

Стоимость недели стажировки 130 000 рублей.



Андрей Жданов

📍 AQ Kitchen (Москва)



Индивидуальный подход

Программа стажировки разрабатывается для конкретного человека, в соответствии с его навыками и концепцией его ресторана. Программа может длиться от 1 до 3-х недель, и включает следующие знания:

- Работа с продуктами, их хранение, взаимодействие с поставщиками;
- Правильная подача блюд;
- Подготовка на низкой температуре через вакуум и термостат;
- Работа с азотом;
- Работа с сифонами (муссы);
- Работа с текстурами (порошками, позволяющими преобразовывать продукты из жидкого состояния в желе, гель, пюре);
- Сферификация;
- Техника приготовления «парментье»;
- Приготовление пены из различных продуктов;
- Работа с термомиксами и с пако-джет.

Стоимость недели стажировки 90 000 рублей.



Рома Рэдман

📍 Meateria Chuck (Санкт-Петербург) / Meat Puppets (Москва)



Готовим корову целиком

- Готовим зобную железу;
- Как правильно разбирать мясо;
- Что делать с отходами;
- Виды альтернативных стейков, приемы жарки (все о прожарках и инструментах);
- Как работать с поставщиками, как додерживать мясо на кухне без специального оборудования;
- Копчение.

Стоимость недели стажировки 80 000 рублей.



Игорь Корнеев

📍 Этаж 41 / Птичий двор (Санкт-Петербург)



Успешный коммерческий ресторан

- Принцип построения меню, личный алгоритм - минимум затрат на продукты максимум продаж;
- Как придумать блюдо: берем продукт и ...;
- Техники без химии;
- Оформление блюд, текстуры;
- Порядок на складах и инвентаризация.

Стоимость недели стажировки 80 000 рублей.



Сарычев Николай

📍 СЫРОВАРЕНИЕ (Москва)



Базовый курс сыровара на вашей территории

- **День 1.**

Подготовка инвентаря и оборудования.

Приготовления сыра Камамбер (с поверхностной белой плесенью), полный цикл.

Приготовление сыра сент-мор (известный изысканный и нежный козий мягкий сыр), первоначальный цикл.

Приготовление сыра Лимбургер (сырам с мытой коркой), основной цикл.

- **День 2.**

Доготовление сыров. И приготовление домашнего сыра.

Стоимость недели стажировки 130 000 рублей.



Дмитрий Халюков

📍 Cru hotel Tallinn, Estonia



5 дней в ресторане при отеле Sgu Таллин, Эстония

- Особенности меню Sgu;
- Выпекание хлеба. Хлеб ручной работы;
- Производство своего масла;
- Особенности северной кухни (соленья, ферментирование, маринады, копчение);
- Знакомство со старым городом Таллина;
- Посещение местных магазинов для профессиональных поваров.

Стоимость 4/5 дней стажировки 1 000 евро.



Антон Абрезов

📍 Gras (Санкт-Петербург)



5 дней в ресторане Ggas Санкт-Петербург

- Приготовление и ввод в меню собственных уксусов из любых сезонных продуктов с помощью уксусной бактерии;
- Способы ферментации продуктов и долгосрочной заготовки;
- Работа с грибом темпе, кодзи-кин и приготовление собственной мисо-пасты;
- Производство чайного гриба (комбуча) и его возможности;
- Приготовление гарума - соуса долгой ферментации из рыбных внутренностей;
- Производство различных видов кваса;
- Работа с кефирной бактерией;
- Работа с сычужным ферментом;
- Безотходное производство и как выгодно и интересно использовать косточки фруктов, очистки овощей, рыбные внутренности, остатки моркови после фрэша и любые остатки продуктов;
- Вяление мяса и колбас;

- Как сделать собственный черный чеснок и использовать эту технику с другими продуктами;
- Изготовление разных видов хлеба на собственной закваске;
- Работа с сифоном;
- Работа с жидким азотом;
- Работа с базовыми текстурами;
- Работа с sous-vide и нетрадиционные способы его использования;
- Отдельный мастер-класс на тему «Как создать свою высокоэффективную поварскую команду и как идеально спланировать кухню с любыми ограничениями»;
- Посещение сыроварни в Ленинградской области;
- В стоимость входит поварская рабочая форма - брендированный китель и фартук.

Стоимость 5 дней стажировки 120 000 рублей.



Mircko Zago

📍 Ресторан "Сыр" (Москва)



Недельная стажировка в ресторане “Сыр”

- Классическая итальянская рецептура и современное направление;
- Технология су-вид и приготовление блюд в дровяной печи;
- Работа с жидким азотом;
- Как выбрать правильные продукты;
- Приготовление домашней пасты и хлеба;
- Авторские рецепты блюд.

Стоимость недели стажировки 100 000 рублей.



Тимур Абузьяров

📍 Bao-bar, Bao-Noodles + Fishop и Beer Happens
(Москва)



3 дня в Bao-bar на всех цехах

3 дня Bao-Noodles + Fishop на всех цехах

2 дня Beer Happens на заготовке

- Выбор лучшего продукта;
- Правильные методы приготовления;
- Как максимально вытянуть вкус;
- Как правильно сбалансировать блюдо;
- Работа с сезонным продуктом.

Стоимость стажировки 80 000 рублей.



Остались вопросы?

Звоните: +7 (965) 434-20-59

Пишите: Recruitment@vsyahurma.ru

Hurmarecruitment.ru/stajirovka.html

[Facebook.com/HRHoreca](https://www.facebook.com/HRHoreca)