

### **РИМ - концепция большой город**

Стажировка в старинном ресторане Рима в археологическом парке, возраст ресторана 400 лет, история ресторана начинается с постоянного двора на античной консульской дороге со времен римской империи. Ресторан премиум класса, клиенты уровня актеров, политиков. Структура предлагает уникальную возможность стажировки ПРЯМО В РЕСТОРАНЕ в качестве помощника повара, чтобы не просто узнать теоретически, а посмотреть на дело изнутри и принять самое активное участие в непосредственной практической работе ресторана 7 дней в неделю. Ресторан работает в 2 смены и предлагает практику на выбор утром с утра с обедом или после обеда до конца ужина.

#### **Что вас ожидает:**

- Возможность стажировки в ресторане 7 дней в неделю
- Работа на профессиональном оборудовании
- Организация работы кухни
- Секреты оптимизации расходов: разнообразие меню, снижение себестоимости меню
- Элементы маркетинга: реклама, дополнительный заработок
- Работа со знаковыми продуктами итальянской кухни: Сыры, Хлеб, Паста, Пицца, Мясо, Десерты.
- Мастер-класс по фуд-дизайну: варианты оформления блюд для разных форматов – ресторанная подача, ивент-подача.
- Переводчик на русский язык

**Цена на 3 человек в НЕДЕЛЮ 3.100 с сертификатом**

#### **Дополнительно:**

- Перелет
- Проживание в Риме – рекомендуется район ЭУР или САН ДЖОВАННИ
- Трансферы на площадку обучения – рекомендуется снять машину на весь срок обучения или Такси
- Трансферы аэропорт - 70 евро МИНИВЕН
- Личная страховка ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ

### **ТОСКАНА – концепция итальянская глубинка**

Проживание в провинции Ареццо (14 км), среди красивых тосканских холмов, городочков и термальных источников. **Особенность провинции Ареццо** в другом образе Тосканы, непривычном обычным туристам. Не исхоженные туристические тропы – Тоскана для тосканцев. Вторая особенность провинции Ареццо - это стык трех регионов: Тосканы, Эмилии Романии и Умбрии, у которых Тоскана позаимствовала самые лучшие качества. Недаром, неподалеку родились гении: Микеланджело, Рафаэль Пьетро да Кортона... Эти три региона не зря по праву считаются **законодателями самых известных гастрономических традиций Италии.**

Наша штаб - квартира в провинции Ареццо. Это типичный старинный тосканский дом с уютным двориком и камином. Хозяйка пансиона, по совместительству владелица гастрономической школы, многопрофильный шеф с длинным послужным списком конкурсов и дипломов, выпустившая не одно поколение поваров профессионалов и любителей. В конце рабочей недели выдается диплом о посещении гастрономического курса и подарки с гаджетами каждому участнику.

Обучение на базе кулинарной школы – пансиона, его Хозяйка – шеф повар огромным стажем и опытом обучения, состоящая в ассоциации поваров Тосканы. Удобство этого курса это проживание и обучение в одной и той же структуре, некая отрезанность от мира, которая поможет сконцентрироваться на самом основном виде деятельности

#### Что вас ожидает:

- Проживание и обучение на одной площадке 7 дней в неделю
- 3-4 часа практички ежедневно
- Работа на профессиональном оборудовании
- Секреты оптимизации расходов: разнообразие меню, снижение себестоимости меню
- Работа со знаковыми продуктами итальянской кухни: Сыры, Хлеб, Паста, Пицца, Мясо, Десерты
- Фуд-дизайну: варианты оформления блюд для разных форматов – ресторан, ивент-подача
- Введение в необходимое и модное направление – безглютеновая кухня!
- Введение в региональную тосканскую кухню
- Секреты итальянских домохозяек
- Блюда высокой кухни (фингер фуд),
- элементы безглютеновой диеты в пасте и выпечке,
- Переводчик ассистент на уроки

#### ОСОБЕННОСТИ КУРСА И СЮРПРИЗЫ - на факультативной основе

- алкогольные и безалкогольные коктейли,
- фигуры из пенки на капучино,
- изготовление мороженого в очень необычном месте, городке Понтичино, который явился фоном для бессмертной Джоконды, и где сегодня живет очень **важный персонаж**, который и познакомит нас с мороженым, в частности, с шоколадным..... Пупо, настоящее имя, которого Энцо Гинацци, вместе со своей семьей, ЛИЧНО участвовали в составлении и реализации этой программы.

**В частности, в качестве консультанта программы выступает также Эмануэла Гинацци, родная сестра Пупо. Профессиональный повар, член кулинарной ассоциации профессиональных шеф-поваров Ареццо, специализируется на тосканской кухне и в особенности на хлебобулочных изделиях на безглютеновой основе, частый гость выставок, фестивалей, открытых уроков и манифестаций по гастрономическим тематикам, известный в своей области лектор и докладчик курсов, автор многочисленных публикаций и книги о безглютеновой диете**

**Цена на 3 человек в НЕДЕЛЮ с проживанием 3.300 с сертификатом**

#### Дополнительно:

- Перелет
- Трансферы и экскурсии– рекомендуется снять машину на весь срок обучения
- Личная страховка ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ
- ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЭКСКУРСИИ И ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

<http://italiaunicaevents.com/%D0%B3%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F-%D1%82%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D0%B0-c-%D1%81%D0%B5%D0%BC%D1%8C%D0%B5%D0%B9-pupo-1-7-%D0%BC%D0%B0/>

#### ЛЕЧЧЕ – концепция школа + отдых на море

Лечче – город барокко в южной Италии в самом сердце Саленто на итальянском каблуке, места славящиеся своим чистейшим морем и экзотическим побережьем. Это возможность соединить обучение с отдыхом на море и многочисленными экскурсиями. Нас ожидает кулинарная школа во главе с известным креативным шеф-поваром, Марио. Его видение кухни - эмоциональная кухня, как он ее сам описывает. Она складывается из эмоций территории и большого опыта работы:

- 1995 New York City,
- 1997 la prima esperienza seria ad Hong Kong,
- 2004 Tel Aviv, 2005 Moscow,
- 2006 Belize and Guatemala,

- 2008 Sofia,
- 2009 Geneva,
- 2011 Hong Kong, Phuket,
- 2012 Kazakhstan,
- 2013 Moscow, St. Petersburg,
- 2015 Azerbaijan,
- 2016 Rostov,
- 2016 Hong Kong.

В том числе он много лет проработал в структуре ресторанов г-на Новикова и прекрасно говорит по-русски, поэтому переводчик на эту программу не нужен. Марио проведет с нашей компанией время в ежедневном тесном практическом и теоретическом общении в течение примерно 5 часов, не только занимаясь приготовлением, но и посещая продовольственные рынки для умения выбора правильных и свежих продуктов для меню. Также у Марио на вилле растут 50 сортов экзотических специй и он обучит как подбирать специи к приготовляемым блюдам.

Вот его видео где он сейчас проводит курсы, на этой вилле можно и жить

[https://www.youtube.com/watch?v=USngS\\_IRh8c](https://www.youtube.com/watch?v=USngS_IRh8c)

<http://multibork.ru/chefs/mario-karlino/>

<https://www.youtube.com/watch?v=g42dhNA06p4>

Видео о вилле где можно жить и готовить город Лессе

<http://www.salentoweb.tv/video/9810/villa-urso-bedwine-nelle-campagne-gal-v>

#### **Что вас ожидает:**

- Ежедневная практика и общение с шеф поваром
- Работа на профессиональном оборудовании
- Секреты оптимизации расходов: разнообразие меню, снижение себестоимости меню
- Работа со знаковыми продуктами итальянской кухни: Сыры, Хлеб, Паста, Пицца, Мясо, Десерты
- Фуд-дизайн: варианты оформления блюд для разных форматов – ресторанная подача, ивент-подача
- Выдача сертификата
- Блюда высокой кухни (фингер фуд),
- Посещение рынков с шеф – поваром

**Цена на 3 человек в НЕДЕЛЮ 3.500 евро с сертификатом**

#### **Дополнительно:**

- Покупка продуктов на рынке для приготовления в зависимости от выбранного меню
- Перелет
- Личная страховка ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ
- Проживание
- Трансферы – рекомендуется снять машину на весь срок обучения
- ЭКСКУРСИИ И ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

<http://italiaunicaevents.com/11-18-%D0%B8%D1%8E%D0%BB%D1%8F-%D1%83%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9-%D1%82%D1%83%D1%80-%D0%BA-%D0%BC%D0%B0%D1%8D%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE-%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%B1%D0%B0%D0%BD/>