



Кулинарная академия Эллины Рубан существует в Самаре около пяти лет.

Мы готовы провести для ваших заказчиков:

- **тренинги командообразования;**
- частные праздники как на территории самой кулинарной академии, так и на выезде.

Мы работаем как по своему, так и по вашему сценарию. У нас имеется масса "домашних заготовок" сценариев вашего мероприятия.

Формат мероприятия на выбор Вашего заказчика:

- «мастер-класс в классическом понимании» (готовит мастер, остальные смотрят, совместная дегустация) – это самый пафосный вариант культурного досуга, обычно сопровождается дегустацией дорогого вина и выступлением сомелье;



На фото: Приглашенный итальянский шеф-повар готовил суп с морепродуктами. Гости наблюдали за приготовлением. Пробовали результат. Дегустировали вино. Слушали выступление сомелье.

- «мастер-класс, в котором принимают участие все» (все в фартуках, все готовят и пробуют) – именно в этом формате проходят занятия в нашей кулинарной академии;



На фото: участники мастер-класса демонстрируют полученные ими дипломы «отличник кулинарии»

- «интерактив + мастер-класс (10-16 человек в фартуках, готовят, остальные играют в игры, пробуют и дегустируют все) типичный формат для выездного мероприятия или частного праздника;

СВЕТСКАЯ ХРОНИКА

ДНИ ВДОХНОВЕНИЯ INFINITI

Японский бренд вдохновляет на здоровый образ жизни и гастрономические свершения, за что отвечали диетолог фитнес-консультант, чайный сомелье и хозяйка кулинарной академии Эллина Рубан, которая провела в рамках события мастер-класс. На десерт автоцентр Infiniti приготовил вкусное предложение на покупку автомобилей японского концерна.

На фото: Светская хроника мероприятия, организованного в салоне Infiniti.



На фото: Участники детского праздника

Пример сценария детского праздника:

1. Инструктаж по технике безопасности
2. Разбиваемся на две команды
3. Выбираем капитанов команд (мамы)
4. Выбираем названия команд
5. Групповая игра на внимательность
6. Конкурс капитанов
7. Изготовление теста двумя командами, каждая команда готовит своё тесто.
8. Капитаны делают медово-сливочно-сахарную массу.
9. Смешиваем тесто с медовой массой, вымешиваем на кухонных машинах (у каждой команды своя машина)
10. Тесто выстаивается 15 минут, в это время проводятся конкурсы:
 - а. «Назови слово»
 - б. Музыкально-песенный конкурс (для этого в студии установлено караоке оборудование)
11. Тесто делится на индивидуальные порции для каждого участника
12. Каждый участник раскатывает свой кусок теста, вырезает по шаблонам необходимые детали (требуется помощь родителей)
13. Готовые детали отправляются в духовку на выпекание.
14. Каждая команда делает свою порцию белкового крема
15. Готовые выпеченные детали скрепляются при помощи белкового крема в чудесные ПРЯНИЧНЫЕ ДОМИКИ (требуется помощь мам)
16. Счастливые дети уносят домой готовые домики!

Длительность праздника 2 часа ровно.

- «полное безумие» (общими усилиями готовится одно блюдо, участники разбиваются на команды, каждая команда готовит свою часть блюда, потом результаты объединяются и это все съедается, параллельно проходят конкурсы среди участников) – это самый веселый вариант культурного досуга, используется для тренингов командообразования.



На фото: Максимальное количество гостей на нашей территории – 30 человек (в тренинге командообразования на этом фото принимало участие 29 человек);

- «полное безумие переходящее в караоке» - смотрите выше, добавляются песенные конкурсы для не занятых непосредственно в приготовлении блюда.

Имеющиеся технические средства для работы:

- Полный комплект кухонной посуды и утвари на 30 человек
- Мебель
- Духовой шкаф + Варочная поверхность
- Проточная вода
- 4 кухонных машины + 2 машины для приготовления пасты
- Набор караоке оборудования (4 радиомикрофона shure , микшерский пульт berringer, акустика Yamaha)
- Набор проекционного оборудования Hitachi

Приглашаем вас принять участие в одном нашем занятии (бесплатно) для того, чтобы составить полное представление о работе нашей кулинарной академии.

Наши контакты: (846) 267-03-40
8 917 116 44 40 (Viber, Whatsapp)
info@edudali.ru
edimgotovim@mail.ru
www.edudali.ru

