

### КОМПЛЕКСНЫЙ ТРЕНИНГ ДЛЯ ПОВАРОВ В БАРСЕЛОНЕ: 14-18 ноября 2017

**Что вас ожидает:**

- Работа с грилем
- Работа с мясом и субпродуктами

**Колбасы, сосиски, паштеты и мясные изделия для ресторана**

- Воркшоп по созданию вкусов
- Знакомство с модными концепциями и встречи с ведущими поварами Барселоны

Занятия под руководством ведущих испанских поваров с переводом на русский язык!

Каждый вечер после занятий у нас будет возможность посетить концептуальные заведения Барселоны, проникнуться испанской гастрономической атмосферой, увидеть особенности ресторанов, сервиса, подачи и оформления блюд. Встретиться с мировыми гастрономическими звездами и получить ответы на свои вопросы

### День 1: Прибытие и знакомство

Прибытие в Барселону.  
Самостоятельный трансфер в отель, размещение.

Приветственный коктейль и ужин в Crudo Bar Barcelona в компании шефа и ресторатора Хорхе Молинера, автора нашумевшей книги "Испанец".

Хорхе несколько лет жил и работал в России, так что он не понаслышке знает о подходах и специфике ведения бизнеса в нашем регионе. Поговорим о испанском подходе к еде, как открыть ресторан испанской кухни и необычайном кулинарном разнообразии разных регионов Испании.



## День 2: Выпечка и кондитерское искусство:

### Начинаем день с завтрака в El Quim de Boqueria.

Встречаемся на завтрак на рынке Бокерия в компании каталонского шефа Quim, владеющего крошечным заведением с прекрасной кухней ElQuim с 1987 года, где движения персонала отточены до минут и сантиметров.

Уникальное место на рынке, которое стоит по качеству и рейтингу в одном ряду с ведущими ресторанами Барселоны.



Дальше весь день состоится воркшоп по созданию вкусов в школе Espaisucré. Кулинарная школа Espaisucré была открыта в 2000 году шефом Jordi Butrón и его партнерами Xano Saguer, Guillem Vicente и Reme Butrón.

Основатели школы в своем подходе к выпечке и десертам бескомпромиссно отдают приоритет вкусу. Техника и эстетика для них - только средства повышения качества, вкус же является ключевым приоритетом и мерил мастерства. Другой важный принцип Espaisucré - расширение вкусовой палитры и конец монополии сахара в десертах. При всей своей приверженности инновациям и новым техникам, преподаватели видят в выпечке больше, чем математически точное сочетание всех необходимых ингредиентов.

ESPAISUCRE основывает свое обучение на трех основных постулатах:

- Знание сырья
- Знание современных технологий в сочетании с уважением к традиции
- Умение правильно сочетать и оперировать этими знаниями

Во время тренинга с шефом Ricard Martinez мы в полной мере познакомимся с техниками и принципами, применяемыми Espaisucré в своей работе, приготовим несколько разноплановых десертов и расширим горизонты восприятия неожиданными комбинациями вкусов и ингредиентов.



## День 3. JOSPER. ТРЕНИНГ ПО РАБОТЕ С МЯСОМ

Тренинг с обедом на базе флагманского ресторана компании Jospet Pura Brasa в Pineda de Mar, ведёт выдающийся Себастьян Гарсиа

Работа с мясом: правильный выбор, подготовка и переработка, производство колбас, паштетов, сосисок и других мясных изделий (charcuterie) для ресторана. Принципы вяления и копчения, биохимия процессов

### Себастьян Гарсиа

Себастьян Гарсиа - это мясной маг Барселоны с 18-летним опытом работы мясником, умноженным на врожденное испанское творчество. Себастьян - владелец мясного магазина - ресторана Cal Saballut в Барселоне и в Сабаделе, в которых он реализует самые свежие идеи в работе с мясом и субпродуктами. Спикер многих международных гастрономических конгрессов, тренер по разделке мяса и приготовлению мясных блюд, паштетов и деликатесов. А еще в его портфолио есть вегетарианские бургеры и паштеты!

### Заканчиваем день ужином в ресторане Nino Viejo Альберта и Феррана Адриа

Альберт и Ферран Адриа – знаменитые братья, которые положили начало новой гастрономической эпохи во всей Испании, а также успели прославиться далеко за ее пределами. Начав



карьеру в известном elBulli, где на протяжении многих лет они «колдовали» над молекулярной кухней, их пути разошлись. Ферран решил посвятить себя кулинарии с научной точки зрения, а Альберт начал творить один проект за другим, смело воплощая свои задумки в реальность. Так, появились заведения тапас-бар Tickets , Bodega 1900, ресторан перуанской и японской кухни Pakta, ресторан мексиканской высокой кухни Oja Santa и такерия Nino Viejo, Heart in Ibiza и самое молодое заведение Enigma, которое открылось этой зимой.



## День 4. JOSPER. РАБОТА С ГРИЛЕМ. От угля до блюда!

Печь хоспер (закрытый гриль, гриль-мангал, закрытый мангал, гриль-барбекю) – единственное на рынке решение, позволяющее одновременно использовать преимущества мангала и печи на древесном топливе (аналог "русской" или любой другой закрытой печки).

В качестве топлива в печах хоспер используется чистый древесный уголь или уголь растительного происхождения.

Благодаря уникальной конструкции хоспера мясо, рыба, овощи получаются необыкновенно вкусными и ароматными. Вот что сама компания говорит о своем продукте: «Хоспер - это гармоничное сочетание гриля и печи в одном изделии. Наша печь используется и достойно оценена как в требовательном сегменте HoReCa, так и в стейк-хаусах, brasserie,



тапас барах, кафе, ресторанах традиционной и высокой кухни. Страсть к грилю!».

Мы попадем в главный офис компании Хоспер, познакомимся с технологиями, производством, пройдем несколько мастер-классов по оборудованию, работе с углями и их видами, гриль-меню для ресторанов от супа до десерта. Emilio Ortega - управляющий шеф

компании Хоспер поделится своими лучшими рецептами приготовления блюд с помощью гриля!

### Заканчиваем программу вечером в Paradiso.

Отныне вовсе не обязательно вести себя хорошо, чтобы попасть в рай, вам даже не придется ради этого умирать. Любой смертный может оказаться в раю, ведь именно так переводится название одного из лучших спикизи Барселоны.

Главный хит меню – сэндвич с копченой ветчиной пастроми собственного приготовления, а каждый коктейль удивляет и в очередной раз доказывает, что вы в раю.



**День 5. Свободная программа. Посещение концепций по выбору из предложенного списка.**

**Стоимость 980 евро**

**В стоимость входит:**

- Все мастерклассы и тренинги
- Обеды на мастерклассах
- Поезд Барселона - Пинеда де мар и обратно
- Перевод и сопровождение
- Встречи с известными поварами для обмена опытом

**БОНУС:**

- Лекция по трендам в меню от Юлии Чесноковой
- Скидка 5% на оборудование Jospet , скидка 10% на линейку профессиональной посуды для гриля от дистрибьютора Jospet в России компании Русский Проект для участников тура

Самостоятельно оплачиваются:

Перелет - от 250 евро

Проживание порядка 60 евро в сутки при двухместном размещении

Завтраки от 6 евро или в отеле. Ужин порядка 30-60 евро

Оставить заявку на участие можно по телефону +7(916)767- 51-25  
и по электронной почте [study@rp.ru](mailto:study@rp.ru)