

Программа курса «Кондитер-ЭКСКЛЮЗИВ» .

Программа курса «Кондитер-ЭКСКЛЮЗИВ»

Стоимость курса – 8000 грн.

1 месяц-2 раза в неделю (вт., чт. с 11.00 до 16.00)

1. Заварное тесто: 1500 грн.

▪ Эклеры:

– Медовый

– Ягодный

– Сникерс

▪ Пирожное Шу

– Шоколад-Чили

▪ Шукеты

2. Макаронс: 1500 грн.

– Сникерс

– Вишневый пирог

– Орео

▪ Торт-безе «Малина-фундук»

▪ Десерт «Анна Павлова» в современной подаче

3. Тарты: 1500 грн.

– Тирамису

- Карамельный Синнабон
- Черный лес
- Базилик-лайм-юзу

4. Бисквиты и нежность: 3000 грн. МК 2 дня

(Приготовление и сборка-у каждого свой торт)

- Торт «Рокфор»
- Торт «Манго-мята»
- Торт «Шоколадный латте»
- Торт «Малина-Кокос»

5. Бисквиты и нежность: Совмещение МК 4\5

(Выравнивание и декор-у каждого свой торт)

- Торт «Рокфор»
- Торт «Манго-мята»
- Торт «Шоколадный латте»
- Торт «Малина-Кокос»

6. Авторские десерты Тамилы Уваровой: 3000 грн. МК 2 дня

(приготовление и сборка)

- Торт «Пьяный лимон»
- Торт «Вишневый бум»
- Пирожное «Банан-Кофе»
- Евро- Тарт «Карамельное яблоко»

7. Авторские десерты Тамилы Уваровой: Совмещение МК 6\7

(Заливка, декор, подача)

- Торт «Пьяный лимон»
- Торт «Вишневый бум»
- Пирожное «Банан-Кофе»
- Евро-Тарт «Карамельное яблоко»

8. Выпускной.

Презентация авторских работ выпускниками курса!

Вручение свидетельств!

Экзамен!

14 апреля 2018 г. Мастер-класс «Идеальный декор для тортов» от «Cake Ri» из г. Харьков

КОНДИТЕРЫ ДНЕПРА И ОБЛАСТИ!

МЫ УВЕРЕННЫ, ЧТО МНОГИЕ ИЗ ВАС ХОТЯ БЫ РАЗ СЛЫШАЛИ, А МОЖЕТ БЫТЬ УЖЕ ЗНАКОМЫ С РАБОТАМИ ВЕЛИКОЛЕПНЫХ КОНДИТЕРОВ ИРИНЫ И АННЫ «САКЕ RІ» ИЗ Г. ХАРЬКОВ. ИХ РАБОТАМИ ХОЧЕТСЯ ВОСХИЩАТЬСЯ БЕСКОНЕЧНО. ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ, НАУЧИТЬСЯ СОЗДАВАТЬ ТАКИЕ ЖЕ СОВРЕМЕННЫЕ, СТИЛЬНЫЕ

И ЯРКИЕ ТОРТЫ!

ПРИГЛАШАЕМ ВАС 14 АПРЕЛЯ С 9-30 ДО 18-00 НА ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС «ИДЕАЛЬНЫЙ ДЕКОР ДЛЯ ТОРТОВ».

В ПРОГРАММЕ:

- СБОРКА ТОРТА – РАБОТА С КРЕМАМИ (НАЧИНКА, ВЫРАВНИВАНИЕ, ТЕКСТУРИРОВАНИЕ И ПОДБОР ЦВЕТА);**
 - РАБОТА С ШОКОЛАДОМ (ТВИСТЫ, СФЕРА);**
 - РАБОТА С ВАФЕЛЬНОЙ БУМАГОЙ (СБОРКА ФЭНТЕЗИЙНОГО ЦВЕТКА);**
 - НАУЧИТЕСЬ ГОТОВИТЬ КОКОСОВЫЕ ЧИПСЫ – ДЛЯ «ИГРИВОЙ» ЮБКИ ВАШЕГО ТОРА;**
- НА МАСТЕР-КЛАССЕ КАЖДЫЙ УЧАСТНИК БУДЕТ РАБОТАТЬ СО СВОИМ ТОРТОВ, КОТОРЫЙ СМОЖЕТ ЗАБРАТЬ С СОБОЙ!**

ЗАПИСЬ ПО ТЕЛ. 067-770-48-63.

1 - «Юный кулинар» – НОВИЧОК

Современного ребенка удивить очень сложно, ведь его жизнь насыщена впечатлениями: огромное количество игр и игрушек, любые фильмы и мультсериалы, красочные книги. Однако есть совершенно уникальный вид развлечений – интересные мастер-классы, на которых ребенок проявляет и развивает лучшие качества: творческую сторону личности, внимательность, фантазию. Это способ провести досуг и отличный вариант подарка на День рождения. Самыми увлекательными для маленьких детей являются кулинарные мастер-классы, где ребята учатся готовить простые, но необычные блюда уровня кафе и даже ресторанов. А по завершению мероприятия так приятно отведать получившееся угощение и разделить его с друзьями и родителями!

Стоимость одного мастер-класса – **450** грн.

Курс, состоящий из 10-ти мастер-классов стоит **4000** грн.

1 программа курса «Юный кулинар» – **НОВИЧОК**

Мастер-класс №1

– Использование ножа, виды

нарезки, нарезка овощей и

фруктов.

– Приготовление оливье с куриным филе и домашним соусом майонез.

Мастер-класс №2

– Французский закрытый омлет с тройной начинкой.

Мастер-класс №3

– Шоколадный Фондан с мороженым.

Мастер-класс №4

– Тушеная рыба с рисовым миксом.

Мастер-класс №5

– Суп с фрикадельками и яичной лапшой.

Мастер-класс №6

– Пицца «Mix».

Мастер-класс №7.

– Яблоко запеченное с творогом, изюмом в карамельной паутине.

– Банановый смузи.

Мастер-класс №8.

– Бефстроганов из говядины с воздушным картофельным пюре.

Мастер-класс №9.

– Куриные котлеты со сливочным булгуром.

Мастер-класс №10.

– Самостоятельное приготовление 1-го блюда. Вручение свидетельств об окончании курса.

ВСЕ ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛЕФОНУ
+38(067) 770-48-63

2 – «Юный кулинар» – ПРОДВИНУТЫЙ

Стоимость разового посещения мастер-класса – **500 грн.**

Курс, состоящий из **10-ти** мастер-классов стоит **4500 грн.**

2 программа курса «Юный кулинар» – продвинутый

МК №1. Австрийская кухня.

– История кухни

– Круассан

МК №2. Немецкая кухня.

– История кухни

– Медальон из говядины с картофелем пай

МК №3. Испанская кухня.

– История кухни

– Паэлья

МК №4. Греческая кухня.

– История кухни

– Мусака (порционная)

МК №5. Молдавская кухня.

– История кухни

– Суп «Зама» с домашней лапшой

МК №6. Японская кухня.

– История кухни

– Ролл «Филадельфия» с лососем

МК №7. Грузинская кухня.

– История кухни

– Хачапури по – аджарски

МК №8. Американская кухня.

– История кухни

– Гамбургер

МК №9. Украинская кухня.

– История кухни

– Вареники с картофелем

МК №10. Выпускной.

- Самостоятельное приготовление 1-го блюда
- Вручение свидетельств об окончании курса.

ВСЕ ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛЕФОНУ
+38 (067) 770-48-63

3 - «Юный кулинар» – ПРОФИ

Стоимость одного мастер-класса – **530** грн.

Курс, состоящий из 10-ти мастер-классов стоит **4800** грн.

3 программа курса «Юный кулинар» – профи

Мастер-класс №1

- Пицца «Кальцоне».

Мастер-класс №2

- Клубничный тирамису.

Мастер-класс №3.

- Суп с домашней лапшой и сырными ньоками.

Мастер-класс №4

- Свиные ребрышки BBQ.

Мастер-класс №5

- Борщ Львовский с галушками.

Мастер-класс №6

– Пирожное «Пинчер»

Мастер-класс №7

– Мясные боллы tulip.

Мастер-класс №8

– Скумбрия запеченная на углях.

Мастер-класс №9

– Курица Souse vide с соевой икрой.

Мастер-класс №10

– Самостоятельное приготовление 1-го блюда

– Вручение свидетельств об окончании курса.

ВСЕ ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛЕФОНУ
+38(067)770-48-63

4 - «Юный кулинар» - СПЕЦИАЛИСТ

Стоимость курса – **5000** грн.

Стоимость мастер-класса – **550** грн.

1. Аппетайзеры

- Пате из печени.
- Брускетты с вяленными томатами.

2. День в Италии

- Виды, способы приготовления пасты в домашних условиях.
- Паста Алла Норма.

3. Пиццайолам посвящается

- Пицца «Маргарита».
- Пицца «Неро».

4. Морской клуб

- Микс салат с тунцом в сырной подаче.
- Рыба со шпинатом, имбирем и перцем Чили.

5. Мясной клуб

- Стейк Топ Бленд.
- Гратен де Фенуа.

6. Япония завораживает

- Калифорния в кунжуте с лососем.
- Мисо – суп.

7. УКРАИНА

- Деруны с мясом и соусом.
- Гуцульский банош.

8. Американский стрит-фуд

- Черный бургер

9. Десерты

- Шоколадное печенье «Дабл-американец».
- Десерт «3 молока».

10. Выпускной.

- Самостоятельное приготовление 2-х блюд.
- Вручение свидетельств.

ВСЕ ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛЕФОНУ
+38(067)770-48-63

5 – «Юный кулинар» – УНИВЕРСАЛ

Студия творчества и кулинарии «FARTUK»

5 программа курса «Юный кулинар» – УНИВЕРСАЛ

Стоимость курса – 5500 грн.

Стоимость мастер-класса – 600 грн.

067 770 48 63

<http://fartuk.in.ua>

1. Street Food

- Панини с соусом Песто.
- Колбаски баварские.

2. Птица

- Крылышки Баффало.
- Перепела, тушеные в красном вине.

3. Фьюжн

- Овощной крем суп с запеченной рыбой.
- Тартар из телятины с перепелиным яйцом.

4. Десерты

- Пирожные «Красный бархат».
- Печенье «Вупи – пай».

5. Гарниры

- Ризотто «Primavera».
- Полента с грибным соусом.

6. Овощи

- Запеченный терин из овощей.
- Картофельные зразы с грибами.

7. Морепродукты

- Черноморские мидии в сливочном соусе.
- Суп Де пеше

8. Мясо

- Кебаб из баранины.
- Шницель «Тфельшпиц» из свинины.

9. Экзотика

- Рисовая лапша с говядиной.
- Салат «Тальята» с запеченной телятиной.

10. Выпускной.

- Самостоятельное приготовление 2-х блюд.
- Вручение свидетельств.

**5 ЛЕТ Студии творчества и
кулинарии «FARTUK»**



ДРУЗЬЯ!!!

Рады сообщить, что в этом году нам исполняется **5 лет!** И ко Дню Рождения нашей студии мы подготовили для Вас сюрпризы и подарки, которые будут разыгрываться среди участников.

А для того, что бы принять участие и, конечно же, что бы выиграть приятности от кулинарной студии «FARTUK», Вам всего лишь нужно с 27.11 по 12.12: – подписаться на нашу страницу;

- сделать репост публикации «С Днем Рождения «FARTUK»»;
- указать нашу страницу в комментариях @fartukdnepг;
- прислать нам скриншот репоста, с указанием Ф.И. и

номером телефона, для отправки вам пригласительного и дальнейшей связи

В этот знаменательный день мы дарим бесплатные демонстрационные мастер-классы, подарочные скидки на практические мастер-классы и на заказы праздничных тортов. И, конечно же, главные призы:

1. 50% скидку на обучение – курс «Кондитер»;
2. Подарочный сертификат на мастер-класс нашей школы;
3. Детский подарочный сертификат

И какой же праздник без шампанского и веселой атмосферы?

ЖДЕМ ВАС НА НАШЕМ ПРАЗДНИКЕ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА!!!

тел. (067)770-48-63

**Новогодний
СЕРТИФИКАТ!!!**

ПОДАРОЧНЫЙ



Друзья, совсем близко долгожданный и волнующий праздник – Новый год!!!

И конечно же главное в любом торжестве, это замечательное настроение, которое помогает проникнуться духом волшебства. В преддверии новогодних праздников, студия творчества и кулинарии «FARTUK» предлагает Вам стилизованные подарочные сертификаты на кулинарные мастер-классы. Подарите Вашим близким возможность окунуться в мир кулинарного искусства

Для приобретения сертификата Вам необходимо подъехать по адресу:

г.Днепр, ул.Старокозацкая 8

Дополнительная информация по тел. (067) 770-48-63

Близко Новый Год!!!

Еще так далеко, но уже совсем близко Новый Год!!!

Студия творчества и кулинарии «FARTUK» предлагает добавить новых красок и свежих эмоций в Ваш корпоратив. Приглашаем Вас и ваших коллег отметить новогодний корпоратив тематическим кулинарным мастер-классом!

Каким бы не был формат Вашего праздника, кулинарный мастер класс – это то, что придётся по душе всем! Это мероприятие останется самым ярким и вкусным воспоминанием в памяти всех приглашенных гостей.

Проводим:

- Выездные мастер-классы по приготовлению выбранных Вами блюд.**
- Занимаемся организацией корпоративов с проведением мастер – классов на базе нашей студии.**
- Украсим Ваш корпоратив стильным и ярким «Кэнди баром» в Новогодней тематике.**
- Принимаем заказы на изготовление сладких подарков для Ваших коллег (пряники, маффины , капкейки, macarons, конфеты ручной работы и т.д.).**
- В продаже также имеются подарочные сертификаты на мастер-классы для взрослых и детей**