

Tanulj a legjobb séfektől!

Profin szeretnél főzni? Jó lenne, a legjobbtól tanulni? Chef Maki, vagyis Maki Stevenson ismerős lehet a Marie Claire magazinból is: rendszeresen találkozhattatok nálunk receptjeivel.



2016 szeptemberében indította első, kulináris művészetek képzését a Maki Stevenson, japán-amerikai séf által alapított Culinary Institute of Europe (CIE). Maki a szintén általa alapított hobbi főzőiskolával, a Makifood-dal 10 éve a hazai gasztró szcéna szereplője. A CIE megalapításával célja az volt, hogy a minőségi gasztronómia iránt elkötelezettek számára kínáljon olyan professzionális és naprakész tudást, amelyet a hallgatók a kulináris világ számos területén hasznosíthatnak: legyen szó befektetőről, étterem tulajdonosról, leendő séfről vagy a gasztró médiáról.

Mit nyújt a program?

A kulináris művészetek egyéves képzés átfogó képet ad a gasztronómia szerteágazó területeiről; elméleti tudást, naprakész gyakorlati ismereteket nyújt. A kurzus során megismerhetjük a minőségi alapanyagokat, innovatív alaptermékákat és a professzionális konyhai munkafolyamatokat, valamint elsajátíthatjuk a korszerű, egészségtudatos, kiváló minőségű ételek elkészítését és stílusos tálalását.



Mindezekén túl betekintést nyerhetünk a modern gasztronómiához elengedhetetlen környezettudatos gazdálkodásba, a gasztro marketing, fotózás és vállalkozásfejlesztés tudatos alkalmazásának lehetőségeibe. A képzés végén egy 40 fős, nyilvános pop-up vacsorát rendeznek, a kreatív tervezés, szervezés és megvalósítás összes feladatával együtt. A legutóbbi vizsgavacsora témája a téli erdő volt, de utaztunk már pop-up az Orient Expresszen is.



Kinek ajánljuk?

Nem baj, ha már részt vettél más képzéseken, de az sem hátrány, ha teljesen kezdőként vágsz bele. A legkorszerűbb gasztronómiai trendekhez igazodva tanítjuk meg, sőt szükség esetén újra tanítjuk az alaptechnikákat.

Kitől tanulhatsz?

A képzésen Michelin-csillagos éttermeket megjárt séfek és elismert gasztro szakemberek oktatnak: Várvi Péter (Larus), Bacsa Gábor (Apacuka), Barhó Szabolcs (Borkonyha), Beck Márton (Padron), Bertényi Gábor (Házikó, Szimpla), Klaus Deutschmann (Kristinus Borbirtok), Stephane Gerphagnon (á Table), Miklós Mihály (Marmorstein), Pethő Dániel (Csalogány 26), Salfai-Kovács Gergely (Onyx), Erdőháti Áron (gasztrofotós).



Mikor jelentkezhetsz?

Ha nem akarsz lemaradni a CIE kulináris művészeti programjának 2018. februárban induló negyedik évfolyamáról, jelentkezz mielőbb, már csak néhány hely maradt (ITT)!

Tanulj élethosszig!

A CIE nevéhez híven a nemzetközi szintésre is kilép: hamarosan indulnak az angol nyelvű programok, és az egy-egy speciális témában elmélyülést lehetővé tévő workshopok, mesterkurzusok.

<https://marieclaire.hu/gasztro/2018/01/28/tanulj-a-legjobb-sefektol/>