

# РОЖДЕНИЕ ЗВЕЗД КУЛИНАРИИ, *и.и.* КАК СТАТЬ ШЕФ-ПОВАРОМ

В ПОСЛЕДНИЕ ГОДЫ КУЛИНАРНЫЕ ШОУ ОБРЕЛИ НЕБЫВАЛУЮ ПОПУЛЯРНОСТЬ, А ПРОФЕССИЯ ШЕФ-ПОВАРА — ЗАСЛУЖЕННОЕ ВНИМАНИЕ И УВАЖЕНИЕ. МНОГИЕ, КТО ЛЮБИТ ГОТОВИТЬ, ОСОЗНАЛИ, ЧТО КУЛИНАРИЯ — ИХ ПРИЗВАНИЕ, И СВОИМ ИДЕАЛЬНЫМ МЕСТОМ РАБОТЫ ОНИ ВИДЯТ КУХНЮ РЕСТОРАНА



*Запись  
на курсы*

● Киев,  
ул. Студенческая, 5-7В  
● телефоны  
для записи:  
(044) 221-19-91;  
(093) 499-19-91;  
(097) 499-19-91

*Всего нахвать? Где угнаться теории?  
Как по-угнаться практические навыки?  
Как найти хорошую работу?*

Звездному шеф-повару Эктору Хименес-Браво эти вопросы задают едва ли не каждый день. Вместо теоретического ответа Эктор — шеф с обширным опытом работы в лучших ресторанах мира, не раз обслуживавший первых лиц разных государств и звезд мировой величины, — открыл Кулинарную Академию, где постарается обучить и украинских кулинаров всем премудростям высокой кухни.

Кулинарная Академия Эктора Хименес-Браво — его первый образовательный проект в Восточной Европе. Задачи Академии он видит в том, чтобы развивать гастрономическую культуру Украины, повышать уровень профессионалов и возвращать новое поколение звезд кулинарии.

В Академии Эктора Хименес-Браво можно освоить и кулинарное искусство, и кондитерское мастерство. Курс состоит из трех модулей, каждый из которых длится три месяца. Существует также интенсивный курс длительностью всего шесть недель.

Вместо парт в Академии — профессиональные рабочие поверхности, оборудованные техникой высшего класса. Все теоретические знания студенты тут же закрепляют на практике, вместо проверочных и контрольных работ — приготовление конкретного блюда. Преподают в Академии практикующие шеф-повара с многолетним опытом работы в лучших ресторанах Украины и мира. Преимущество таких курсов состоит в том, что, пройдя первый, базовый уровень, студенты уже будут свободно чувствовать себя на профессиональной кухне и могут смело устраиваться на работу. Те же, кто уже имеет опыт работы, могут поступать сразу на второй или третий уровень. По окончании каждого курса студенты получают сертификат международного образца. Кулинарная Академия входит в мировую гастрономическую ассоциацию La Chaîne des Rotisseurs, основанную во Франции в 1248 году. Соответствие высоким стандартам подтвердила международная организация International Accreditation Organization. Выпускникам Кулинарной Академии открыты двери для работы и в Украине, и за рубежом. Лучшие из лучших получают рекомендации самого Эктора Хименес-Браво.