

Felhívás!



S T A N D 

A Pannon Gasztronómiai Akadémia Egyesület Chef de partie gasztro-educációs programot hirdet az alábbiak szerint:

A gasztro-educációs programon az előadásokat, a két Michelin csillagos Stand Étterem sous chefje, Ben Morris fogja tartani.

„Creation starts with imagination - Az alkotás a képzelettel kezdődik.”

Ben a konyhaművészettel már fiatalon megismerkedett, a konyha minden területén szerzett tapasztalatot. Hazája (Anglia) mellett dolgozott Franciaországban és Ausztriában is. 2018-ban költözött Magyarországra, ahol belecsöppent a fine dining világába különböző budapesti éttermekben. Megismerkedett a magyar alapanyagokkal és ízekkel, hagyományokkal, melyeket nagyon megkedvelt. Ezután a Standba vezetett az útja, ahol közel négy éve sous chefként dolgozik. Folyamatos fejlődés, kísérletezés jellemzi, állandóan mozgásban van.

A programok helyszíne minden alkalommal a Stand Étterem (Budapest, Székely Mihály u.2., 1061 <https://standrestaurant.hu/hu>)

Pannon Gasztronómiai Akadémia Egyesület-1082 Budapest, Corvin sétány 2/C 1.emelet
2.ajtó www.pannonga.org

Részletes programleírás:

Hétfői napok, 9:00 – 16:00 óráig, alkalmanként **maximum 10 fő** részvételével.

Javasolt érkezés 8:30

9-10 között Ben egy kis felvezetőt fog tartani, hogy miről is fog szólni a nap, mit fognak csinálni, bemutatja az alapanyagokat, munkafolyamatokat.

Első blokk: 10:00-13:00

A délelőtti időszakban előkészületi munkálatok, a délutáni blokkban az ételek befejezése és tálalása lesz. Mindkét blokkban workshop jelleggel, a résztvevők készítik az ételleket.

Ebéd: 13:00-14:00

Második blokk: 14:00-16:00

Téma:

A professzionális főzés művészete a 2 Michelin csillagos Stand étterem angol sous chefjének szemén keresztül

Előadás angol/magyar nyelven, magyar receptekkel, 4 egymást követő hétfőn az alábbiak szerint:

1. *A farmról*

Dátum: április 8., hétfő

Ismerkedjünk meg a húsok világával (szárnyasok, és más "farm" húsok), azok teljes körű feldolgozásával, és hasznosításukkal. Tökéletesítjük a különböző főzési technikákat: sütés, sous vide technológia és terrine készítés. Végezetül megmutatom, hogyan fejezzük be az ételt és tálaljunk.

2. *A vízből*

Dátum: április 15., hétfő

Ezúttal a halak és a tenger gyümölcseinek világába vezetlek be: előkészítési készségek, a különböző halak tisztítása, filézése. Változatos elkészítési módzatokkal ismerkedünk: posírozás, párolás, serpenyőben pirítás. Az ételek befejezésével és tálalásával zárjuk a napot.

3. *Az erdőtől és mezőről*

Dátum: április 22., hétfő

Fedezzük fel kicsit másképpen mindennapjaink szerényebb zöldségeit és gyümölcseit. Betekintést adok hogyan közelítjük meg, hogyan hozzuk ki a legjobbakat, a legtöbb ízt ezekből az alapanyagokból a Stand étteremben.

4. *Utazz velem és kalandozzunk hazámban, Nagy-Britanniában*



Dátum: április 29., hétfő

Kitől tanulhatsz többet a brit konyhaművészetről, mint egy brit séftől?
Olyan ikonikus ételek elkészítésének fortélyait mutatom meg, mint például a Wellington bélszín.

A programról fotódokumentáció készül, ezért a részvétel során szeretnénk kérni fehér szakácskabát, fekete nadrág és cipő viselését (illetve saját konyharuha és kés biztosítását).

A programon való részvétellel jelen lévők elfogadják, hogy a program során róluk készített kép-, és hangfelvételt a Pannon Gasztronómiai Akadémia Egyesület térbeli és időbeli korlátozás nélkül felhasználhatja, elsődlegesen a közösségi médiafelületein.

Az ételek elkészítéséhez szükséges eszközökről és alapanyagokról az Akadémia gondoskodik.

*Részvételi díj, 20 000 Ft / fő / alkalom, mely a **PGA Tagok számára** az Akadémia által biztosított kedvezményes ár: 15 000 Ft / fő / alkalom*

A programsorozat kedvezményes 4 alkalmas egyösszegű csomag ára:

60.000Ft / 4 alkalom / fő, mely a **PGA Tagok számára** az Akadémia által biztosított kedvezményes ár: 45 000 Ft / 4 alkalom / fő

A program díja a regisztrációt követően előre utalással fizetendő, a részvétel átruházható.

Szeretnénk jelezni, hogy az előadáson a férőhelyek száma limitált, a jelentkezéseket pedig a beérkezések sorrendjében regisztráljuk!

Szeretettel várjuk a jelentkezéseket az info@pannonga.org e-mail címre legkésőbb 2024. március 29., péntekig, illetve bízunk benne, hogy az Önök segítségével egy olyan célközönséghez is eljuthat az információ, ahol valóban szükség van fejlesztésre.

Minden résztvevőnek a Magyar Bocuse d'Or Akadémia Vadak és Halak angol/magyar nyelvű kiadványának egy dedikált példányát adjuk ajándékba!

A PGA korábbi programjain készült fotókat az alábbi linken tekinthetik meg:
<https://pannonga.org/gallery/>

Várjuk Önöket sok szeretettel!