Propuesta Week Without Walls
Nido Aguilas 2019

Nuestro espacio

Actividades anteriores

Propuesta Week Without Walls, Nido Aguilas2018

Lugar

•Kitchen Club, Av. Kennedy 7518, Vitacura.

Fecha

•Lunes 04 a viernes 08 de Noviembre 2018.

•Cantidad de personas en total: Mínimo 10 alumnos.

•Horario Talleres Cocina:

09:30 a 13:00 hrs (incluye almuerzo)

Almuerzo y reflexión, junto a docentes de Nido, al finalizar la actividad de cada día.

Programa y Objetivos:

Clases teórico prácticas de Cocina Internacional :

- Instruir a los alumnos sobre las características generales de un taller de cocina: lay out y equipamiento.
- Breve instrucción teórica sobre normas básicas de higiene, sanidad y normas de seguridad para trabajar correctamente.
- Capacitación en técnicas básicas a usar en cocina.
- Enseñar de modo práctico técnicas clásicas y modernas de cocina, a través preparaciones realizadas en las clases.
- Complementar cada clase y al inicio de cada una, con el origen de los platos a preparar y origen de las especias y/o materias primas especiales a usar en cada clase.
- Fomentar y evaluar a través de las clases el desarrollo de habilidades de trabajo en equipo, organización, creatividad, iniciativa y liderazgo por parte de los alumnos.
- Programa incluye, a modo de incentivo, selección por parte de chef de los alumnos que se desempeñarán como jefes de brigada en competencia “Master Kitchen”, a ser realizada durante la semana. Lo anterior dependiendo del esfuerzo, desempeño y capacidad de trabajo demostrado en taller por cada alumno a los días previos.

Programa y Objetivos:

- Programa contempla almuerzo diario de los alumnos, con lo preparado, en Kitchen Club, para que tengan un tiempo para compartir entre ellos y de descanso. Se considerará para lo menús a realizar en cada taller, alternativas para los alumnos que presenten alguna alergia o intolerancia alimentaria o restricción de algunos alimentos por religión.
- Cierre de la semana, en día viernes, con dos actividades adicionales al taller de cocina correspondiente a ese día :
- Competencia tipo Master Chef, donde se monta un mercado, se dividen en grupos y cocinan una plato a elección. Luego un jurado elige el mejor evaluando iniciativa, aplicación de técnicas y de organización aprendidas, así como potenciar el trabajo en equipo y contra el tiempo.
- Ceremonia final, con entrega de diplomas a los alumnos participantes.

CURSOS DE COCINA

COCINA THAILANDESA:

- *Poh Pia Sod*
- *Satay de pollo*
- *Pad thai de pollo*
- *Curry rojo de cerdo*

★

COCINA PERUANA:

- *Pulpo al olivo*
- *Arroz chaufa*
- *Pescado a lomacho*
- *Suspiro Limeño*

★

COCINA NIKKEI:

- Usuzukuri de bilagay con ponzu de tamarindo.
- Tataki de bonito con cebollas escabechadas y miel de pisco y mirin.
- Tartar de corvina en hojas de endivia.
- Brochetas de albacora en miel de panela
- Robalo sudado con almejas y miso.

★

GRANDES ÉXITOS KC

- Tiradito de pescado y erizos, granita de cilantro y mayonesa de machas
- Falsa lasaña de jaiba y crema al merkén
- Arroz Fashion
- Esfera y mousse de chocolate, manjar vainilla y lúcuma

★

COCINA FRANCESA

- *Soupe à l'oignon*
- *Quiche Lorraine*
- *Boeuf bourguignon*
- *Crème Brûlée*

★

MÁS THAILANDESA

- **ENSALADA YAM TALEY** : Ensalada de mariscos con aliño a base lima, salsa de pescado y chiles.
- **POH PIA SOD**. Rollitos en pasta de arroz de langostinos, pepino, menta y cilantro
- **SOPA TOM YUM GOONG**: Sopa de langostinos y setas aromatizada con lemongrass, hojas de lima kaffir, galanga y chile.
- **GAENG KIEW WAN**: Carne de cerdo con curry verde y leche de coco.
- **NAM TOK MU:** Plato de carne saltada y verduras, con polvo de arroz y hojas de lechuga

★

COCINA PERUANA:

- Ceviche de corvina y leche de tigre
- Causa de camarón y palta con 2 salsas
- Ají de gallina
- Lomo Saltado

★

PAELLAS, RISOTTOS Y OTROS ARROCES

- Risotto de hongos.
- Arroz negro.
- Arroz caldoso de mariscos.
- Paella mixta.
- #Arroz con leche.

COCINA INDIA

- Arroz Tamarindo
- Patia de gambas
- Pan Naan
- Korma de pollo
- Dal al estilo Makhani

★

COCINA MEXICANA

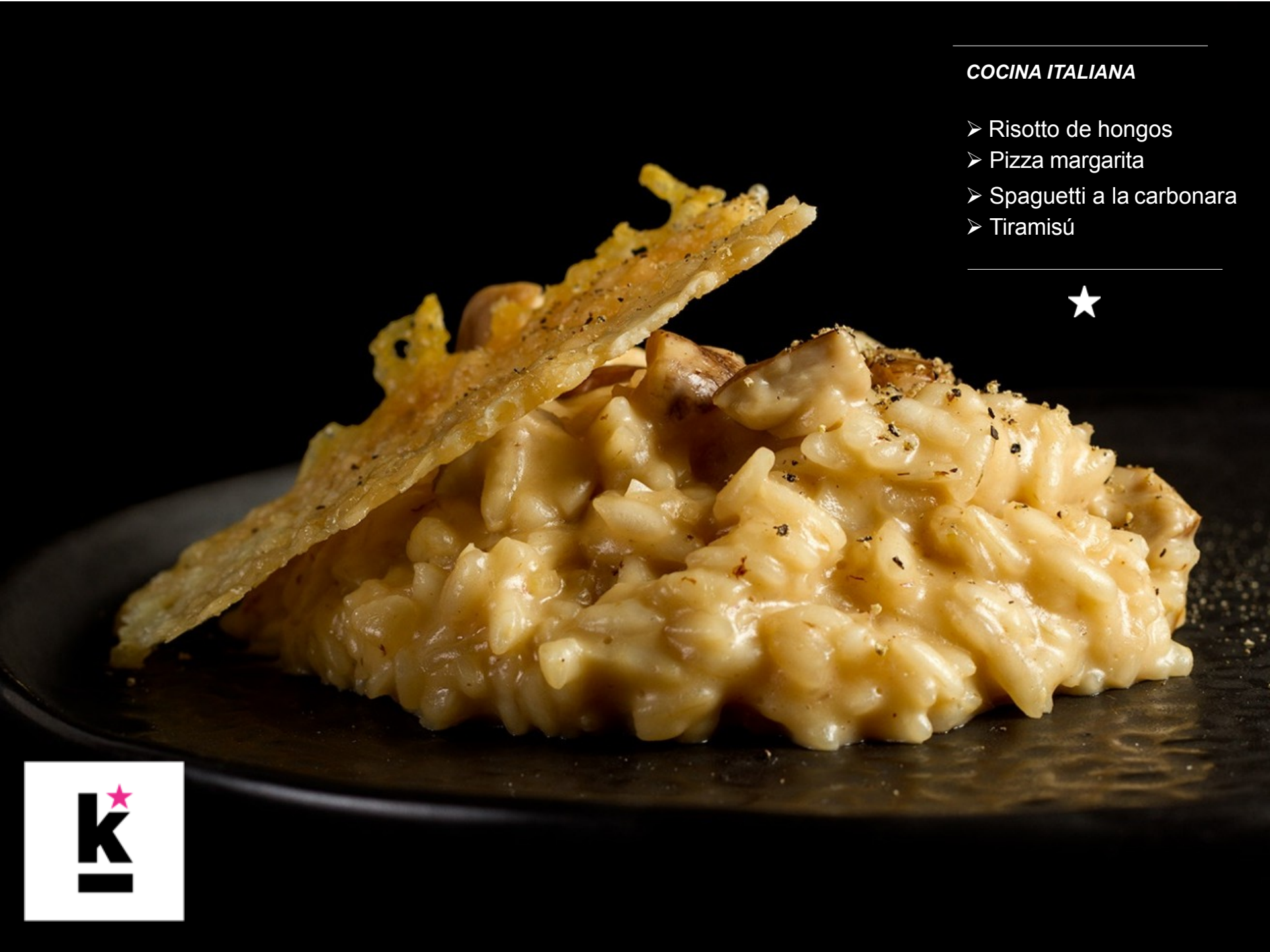
- Totopos y sus salsas
- Aguachile de camarones y reineta
- Antojitos de cochinita pibil
- Taco Tex Mex
- Taco de Lomo vetado

★

PASTAS FRESCAS Y SALSAS:

- Bruschetta Caprese
- Tortellini relleno con setas y ricotta en salsa de trufas.
- Pappardelle negros, Frutti di mare y pomodoro.
- Ñoquis de papa al pesto y escamas de parmesano

★



COCINA ITALIANA

- Risotto de hongos
- Pizza margarita
- Spaguetti a la carbonara
- Tiramisú

STREET FOOD

- **Meatball:** hot dog brioche de albóndigas de carne en salsa tomates.
- **Lobster Roll**: Sandwich de langosta en salsa de apio, cebollín y mayonesa.
- **Fish and Chips:** congrio frito con papas y salsa tártara
- **Tacos:** De lomo, palta, cebolla, frijoles, cilantro, cebolla morada encurtida y mayonesa de chipotle
- **Yakitoris:** de pollo, castañas, lima y pimienta de sansho

JAPONESA - SUSHI

- Tartar de salmón con salsa ponzu
- Verduritas tempura
- Sashimi de pescado
- Hosomakis
- Califormia rolls
- Especial rolls

APERITIVOS, TAPAS Y PINTXOS:

- Carpaccio de ostión en salsa de ají amarillo.
- Jardín del mar a la parmesana.
- Ostras apanadas con mayonesa de lemongrass.
- Locos lima – tokio.
- Satay de pollo, crema de maní y cilantro.
- Hamburguesa con corazón de foie y crema de setas.

MÁS STREET FOOD

- Cucurucho de pescaito frito
- Chile con carne en sus papas fritas
- Kebab de cordero
- Arepas reina pepiada
- Gofres, chocolate, frutillas y crema

PINTXOS ESPAÑOLES

- Pintxos de cangrejo
- Croquetas de jamón serrano
- Mini bocadillos de calamares
- Salmorejo cordobés
- Chorizos a la sidra
- Huevos rotos con jamón serrano
- Papas Bravas
- Ensaladilla Rusa

COCINA ESPAÑOLA-MEDITERRÁNEA:

- Gazpacho de frutillas.
- Calamares rellenos de mar y tierra.
- Charchas ibéricas.
- Arroz a banda de langostinos y pulpo.
- Crema catalana

★

REPOSTERÍA

- Creme Brulee
- Souffle de chocolate
- Tarta Frangipane
- Eclaires de café
- Mousse de Berries

★

Presupuesto :

- Valor por semana y por alumno : $ 300.000 (*) por c/u (para mínimo 7 alumnos).

Este valor incluye pechera de color negro para cada alumno y docente, más todas las comidas y bebidas durante la semana. (*) Valor no considera transporte de los alumnos.

- Valor unitario extra, en caso de requerir chaqueta de chef para cada alumno y/o docentes participantes :
- Chaqueta de chef bordada : $25.000 por cada alumno y/o docent
- Se realiza reserva mediante orden de compra y pago del 50 % del presupuesto.

Servicios incluidos:

- Todas las materias primas y materiales necesarios para realizar cada una de los talleres elegidos por los alumnos.
- Chef y ayudantes pertenecientes a staff de Kitchen Club (KC), de acuerdo a cantidad de inscritos.
- Pechera de color negro de regalo para para cada alumno. Opción de agregar chaqueta de chef en caso de ser requerido.
- Jefe de sala y supervisión continua por personal de KC, durante todos los días
- Espacios interiores y exteriores para almuerzo de los alumnos , descanso y reflexión diaria (optativo).
- Entrega de recetas a realizar cada día
- Link con fotografías tomadas durante la semana.

kitchen club | Electrolux