Propuesta Week Without Walls
Nido Aguilas 2017

Nuestro espacio

Week Without Walls 2016

Propuesta Week Without Walls, Nido Aguilas 2017

Lugar

- Kitchen Club, Av. Kennedy 7518, Vitacura.

Fecha

- Lunes 06 a viernes 10 de Noviembre 2017.
- Cantidad de personas en total: Mínimo 7 alumnos.
- Horario Talleres Cocina:

9:30 a 13:00 hrs o 10:00 a 13:30 hrs (a definir con Nido).

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

13:00 a 14:00 hrs o 13:30 a 14:30 hrs (a definir con Nido).

Programa y Objetivos:

Clases teórico prácticas de Cocina Internacional :

- ❑ Instruir a los alumnos sobre las características generales de un taller de cocina: layout 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 PERUANA:

- *Pulpo al olivo*
- *Arroz chaufa*
- *Pescado a lo macho*
- *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.

★

CURSO DE CARNES

- *Crudo Valdiviano.*
- *Magret de pato, papas confitadas y crema de jamón serrano y puerros.*
- *Lomitos de cordero con hummus y harissa.*
- *Plateada al horno con camotes asados*
- *Filete con salsa con salsa de champiñones.*

SUSHI

- *Preparación del arroz.*
- *Corte del pescado, Sashimi, Tartare.*
- *Rollitos (rolls) hosomakis, uramakis.*
- *Láminas de palta, salmón para envolver rolls.*
- *Tempura de camarones, y verduras*

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 MEXICANA:

- Totopos: acompañados de Guacamole, salsa tomatillo, pico de gallo, y salsa roja.
- Antojitos de cochinita pibil, chiplote y salsa cebollera.
- Aguachile de camarones y reineta, jalapeños, ciboulette, pepino y cebolla encurtida.
- Taco texmex: pollo, cebolla, mix de pimientos, lechuga, queso en virutas y sour cream.
- Taco de lomo vetado, pico de gallo, cebolla, cilantro, lima, porotos negros refritos

★

COCINA THAILANDESA:

- Fritos Arroz Jazmín.
- Poh Pia Sod (rollitos thai).
- Satay de pollo.
- Pad Thai de pollo
- Curry rojo con carrilleras de cerdo

★

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

★

LA OTRA COCINA JAPONESA

- Gyosas de cerdo y camarón
- Yakitoris y salsa
- Okonomiyaki
- Ramen Tonkotzu

★

STREET FOOD

- **Meatball:** hot dog brioche de albóndigas de secreto ibérico en salsa suave de curry con ensalada de hierbas anisadas**.**
- **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 rosa

COCINA DE SUPERVIVENCIA

- Ensalada de burrata, tomate y pesto
- Tallarin saltado
- Hamburguesa casera americana con bacon y chedar y lechuga
- Pastel gratinado de papas y carne
- Tarta tres leches de durazno

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.

COCINA ESPAÑOLA - MEDITERRÁNEA:

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

★

REPOSTERÍA

- Créme Brulee de vainilla Madagascar
- Eclair de café
- Tarta bourdaloue, con fruta de estación
- Souffle de chocolate
- Vasitos de mousse de berries

★

OPCIONAL

- Valor unitario extra, en caso de requerir chaqueta y/o pantalón de chef para cada alumno y/o docentes participantes :
- Chaqueta de chef bordada : $18.000 por cada alumno y/o docente.
- Pantalón negro de chef : 14.000 por cada alumno y/o docente.
- 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