

Pouze pro opravdové zájemce o vaření!
Cesta do Paříže
pro milovníky jídla, určena profesionálům i amatérským kuchařům

Pojďte spolu s **Pražskou Kulinářskou Akademií** za opravdovými kuchaři, mistry svého oboru oceněnými **Michelin** hvězdičkami. Podívat se na tyto experty v jejich prostředí a ochutnat jejich vlastní výrobky. Zjistíte na vlastní kůži, proč tolik lidí tvrdí, že francouzská kuchyně je nejlepší na světě – a zjistíte to přímo u jedněch z nejlepších francouzských kuchařů.

Pražská Kulinářská Akademie Vám nabízí cestu do Paříže za gurmánskými zážitky, kde se podíváte do světoznámé špičky mezi kuchařskými školami – do **Gordon Bleu**, školy klasické francouzské kuchyně. Váš šesti denní výlet bude obsahovat celé čtyři dny v “**Le Cordon Bleu**”, kde se zúčastníte demonstrativní hodiny s **Cordon Bleu** učiteli/kuchaři, a praktického cvičení ve cvičných kuchyních (kde se i vy sami zapojíte). Cesta dále obsahuje prohlídku Pařížských renomovaných pouličních trhů, kde nás provede jeden z “Vašich” kuchařů. Celý program je navržen tak, aby otevřel vaše oči, a dal vám ochutnat co nejvíce z delikátního světa francouzské gastronomie.

První cesta je připravená na únorový týden od neděle 15. 2. do pátku 20. 2., s možným prodloužením programu přes víkend. Samozřejmě je možné pro vás zařídit večeri v jedné z mnoha restaurací oceněných **Michelin** hvězdičkami.

Darujte si letos dárek přímo Valentýnský – Paříž je místo pro milovníky dobrého jídla!

Cena na osobu – Kč/os

Plánovaný rozvrh cesty*

Neděle, 15. února:	V dopoledních hodinách odlet z Prahy do Paříže, přeprava do hotelu Odpoledne a večer volno	
Pondělí, 16. února:	8.00	Shromáždění skupiny v atriu L'Cordon Bleu (dále jen LCB)
	8.30 – 11.30	ukázka vaření s ochutnávkou (1. část)
	12.00 – 13.00	pauza na oběd
	13.30 – 16.30	hodina vaření – praktická část
	17.00 +	volno
Úterý, 17. února:	8.30 – 11.30	návštěva trhů a příprava na studené kuchyni
	12.00 – 14.00	oběd formou bufetu ze surovin pořízených na trzích
	14.30 – 16.00	seminář o sýrech, nebo sommeliérský
	16.30 +	volno
Středa, 18. února:	8.30 – 11.30	ukázka vaření s ochutnávkou (2. část)
	12.00 – 13.00	pauza na oběd
	13.30 – 16.30	hodina vaření – praktická část
	17.00 +	volno
Čtvrtek, 19. února:	8.30 – 11.30	ukázka vaření s ochutnávkou (3. část)
	12.00 – 13.00	pauza na oběd
	13.30 – 16.30	hodina vaření – praktická část
	17.00 +	volno, nebo možnost společné večeře v restauraci s Michelin hvězdičkami
Pátek, 20. února:	Check-out a přeprava na letiště, odlet zpět Paříž - Praha - NEBO - Možné prodloužení o víkend	

MENU na demonstrační hodiny (ukázky vaření) budou kompletní večerní menu: Drůbež, divočina, nebo ryby, každý den jedno. Účastníci připraví každý den jedno hlavní jídlo v hodinách vaření – praktické části vždy pod vedením šéfkuchaře z LCB.

CENA VÝLETU ZAHHRNUJE: Zpáteční letenku, veškerá plánovaná přeprava po Paříži, ubytování ve dvoulůžkových pokojích se snídaní (hotel bude situován v pěší chůzi dostupné vzdálenosti od LCB), veškeré poplatky spojené s LCB včetně školného, Pojištění proti zrušení zájezdu, jeden oběd formou bufetu (spojen s nákupy na trzích).

Cena **nezahrnuje** ostatní obědy, večeře. Možnost za příplatek jednolůžkový pokoj.

* všechny časy a menu je se můžou změnit v závislosti na plánovaném programu LCB. Aerolinie, časy letů, a jména hotelu budou sděleny.