

Több, mint 12 év tapasztalat

2006. áprilisában nyitotta meg kapuit főzőiskolánk, a Páva utcában. Azóta több mint 100.000 tudatos, minőségre és újdonságokra nyitott vendég látogatott el a Chefparade műhelyeibe, akiknek utat mutattunk a főzés-étkezés világában.

A főzés = élmény

A Chefparade egy 'hands-on' jellegű főzőiskola, ami azt jelenti, hogy minden vendégünk aktívan részt vesz a főzésben, természetesen szakácsaink szakértő tanácsait követve. Hiszünk abban, hogy a főzés egy kreatív és alkotó tevékenység, mely szórakoztat, kikapcsol, összehoz és valódi élményt ad vendégeinknek. Kurzusaink tükrözik a filozófiánkat, mely rávilágít arra, hogy a főzés nem misztikum, nem csak néhány „kiválasztott” és „gasztro-őrült” képes elsajátítani az újszerű sütési-főzési technikákat. Sokak előtt nyitva áll a kapu, amelyen átlépve könnyen megtanulhatják, megszerethetik addig ismeretlennek vagy idegennek tűnő fűszerek, összetevők felhasználását. Büszkén valljuk magunkról, hogy a Chefparade egy tudásközpont, mely a világ gasztro-kultúrájának hétköznapi követe. Célunk az, hogy az együtt-főzés élményét hiteles szakemberekkel, élvezetes módon adjuk át és receptjeink otthon is működjenek.

Növünk, Fejlődünk, Változunk

Már 4 helyszínen vagyunk jelen, és több, mint 120 féle kurzus tematika közül válogathat a főzni vágyó közönségünk. Az igényeket és a gasztro-világ változásait folyamatosan figyelve, igyekszünk minél színesebb és változatosabb kurzus kínálatot összeállítani, hogy mindenki megtalálja a számára legmegfelelőbbet.

A Chefparade lelke: A csapat

Csapatunk sokszínűsége a különböző karakterekből adódik, de az biztos, hogy mindenkire érvényes, hogy támogató, lelkes és kiváló szakember. Minden egyes szakácsunk garancia arra, hogy különleges élménnyel térjenek haza a vendégeink.

