**Ресторанный бизнес Японии (Токио, Осака, Киото)**

**1 – 12 апреля 2013**

Факультет «[Менеджмент в ресторанном бизнесе и клубной индустрии](http://www.rma.ru/rest/)» бизнес-школы RMA объявляет набор на стажировку, направленную на изучение тенденций ресторанного бизнеса и гастрономической культуры одной из самых уникальных и привлекательных для гурманов стран Азии – Японии, – которая по версии гида «Мишлен» (Michelin) на 2012 год обогнала Францию по количеству «звездных» ресторанов. Стажировка пройдет в Токио, Киото и Осаке в период со 1 по 12 апреля 2013 года.

В рамках стажировки участники посетят известные заведения традиционной японской кухни, пообщаются с рестораторами, управляющими заведений и шеф-поварами, а также примут участие в многочисленных мастер-классах и традиционных церемониях.

**Программа стажировки:**

**2 апреля**

• Прилет в Токио **(вылет 1-го апреля)**



**3 апреля**

• Посещение одного из крупнейших в Японии рынков рыбы и морепродуктов *Цукидзи*, который специализируется на аукционной продаже огромных туш магуро (тунца), добытого у берегов Новой Зеландии и в Северной Атлантике

• Завтрак в рыбном ресторане рынка Цукидзи

• Ханами – японская национальная традиция любования цветением сакуры, обязательно включающая пикник. Встреча с ресторанным менеджером, ответственным за организацию пикников



**4 апреля**

• Посещение Гастрономической выставки [*Wine & Gourmet JAPAN 201*3](http://www.wineandgourmetjapan.com/)

• Посещение горячего источника в старинном стиле «*[Oedo–Onsen–Monogatari](http://www.ooedoonsen.jp/" \t "_blank)*» на острове Одаиба в Токийском заливе: встреча с главным менеджером комплекса, ужин в одном из ресторанов комплекса



**5 апреля**

• Посещение Гастрономической выставки [*Wine & Gourmet JAPAN 2013*](http://www.wineandgourmetjapan.com/)

• Посещение мишленовского ресторана [*Rokukakutei*](http://www.timeout.jp/en/tokyo/feature/229/Michelin-Guide-Tokyo-2010), специализирующегося на kushiage – традиционных шашлычках в панировке, обжаренных во фритюре



**6 апреля**

• Посещение *Академии Суши* (Tokyo Sushi Academy)

• Посещение кулинарного колледжа *Эдо Токио Соба*, лекция и краткий курс приготовлении супа Соба (японская лапша) и сопутствующих блюд

• Обед в Соба ресторане

• Посещение ресторана средней ценовой категории *T.Y. EXPRESS*, общение с главным менеджером по залу, ужин



**7 апреля**

• Обед в классическом ресторане суши *Revolving Sushi Restaurant* с вращающейся стойкой-подачей. Лекция владельца и менеджера ресторана, знакомство с системой подачи блюд и электронной системой расчетов с клиентами, изучение оборудования

• Ужин в отеле



**8 апреля**

• Переезд в Осаку

• Экскурсия по старинному городу Кумакура

• Остановка на старинной Токайдской дороге и посещение самого старого действующего ресторана Японии, существующего более 400 лет в помещении старинного постоялого двора. Еду в этом заведении уже несколько сотен лет готовят по одним и тем же рецептам, а его специализация – «тороро» – японской разновидности сладкого картофеля, из которого готовится целый ряд блюд. Общение с управляющим и персоналом, экскурсия по кухне, обед



**9 апреля**

• Прибытие в Осаку – кулинарную столицу Японии, «самый большой кулинарный город в мире»

• Экскурсия по кварталу ресторанов *Dotonbori*, посещение маленьких кафе-изакая и поедание знаменитых осаковских яств : окономияки (разновидность блинов наполненных мясом, пряностями, морепродуктами и др.); такояки (пончики из осьминогов) и кушикутцу (свиная отбивная, обжаренные во фритюре) и др. Общение с владельцами кафе

• Ужин в ресторане с приготовлением сябу-сябу



**10 апреля**

• Посещение *Кулинарного Института Цудзи*, основанного знаменитым кулинаром Сидзуо Цудзи. Экскурсия по кухням и классам Института, посещение мастер-классов. Участники группы заранее получат книгу Сидзуо Цудзи «Японская кухня. Изысканная простота» на русском языке

• Обед в ресторане, специализирующемся на мраморном мясе, лекция менеджера ресторан

• Отъезд в Киото



**11 апреля**

• Кулинарный тур по Киото. Обед в ресторане, специализирующемся на приготовлении темпуры. Лекция шеф-повара и менеджера

• Обед в буддийском ресторане, где готовится лучшее тофу в Японии  
• Ужин в ресторане района Гион, церемония ужина *«кайсэки рёри»*, состоящая из нескольких смен блюд, которая восходит к традициям чайной церемонии и представляет собой трапезу наивысшей категории.



**12 апреля**

• Вылет в Москву

**Стоимость участия в стажировке: 170 000 рублей**

**В стоимость включено:** перелет, проживание, трансфер на территории Японии, подготовка документов для получения визы, медицинская страховка, деловая программа, услуги переводчика.

По всем вопросам, касающимся участия в стажировке, вы можете обращаться к координатору проекта **Катерине Прокофьевой** по телефону +7(495) 7868895 или электронной почте [law@rma.ru](mailto:law@rma.ru).