



# THE CULINARY CENTER & COOKERY CLUB





*Ποιοτική Εκπαίδευση – Ποιοτικά Αποτελέσματα  
Πιστοποιημένος Χώρος  
Διαπιστευμένα Εκπαιδευτικά Προγράμματα  
Πιστοποίηση Επαγγέλματος*



## Νέο Ξεκίνημα! Νέοι Στόχοι! Νέο Όραμα!

Τα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Culinary Center & Cookery Club σας καλωσορίζουν στον πρότυπο εκπαιδευτικό χώρο Γαστρονομικής Εκπαίδευσης! Είστε μέλη μίας επίλεκτης ομάδας μαθητών που έχουν θέσει υψηλά πρότυπα και κριτήρια στην εκπαίδευσή τους με ένα και μοναδικό σκοπό: Να γίνουν οι καλύτεροι στην Μαγειρική/Ζαχαροπλαστική Τέχνη!

Για κάθε άνθρωπο που συμμετέχει ενεργά σε ένα μάθημα, ένα κύκλο μαθημάτων ή ένα εκπαιδευτικό πρόγραμμα, ο στόχος είναι να εκπαιδευτεί με τον πιο ζωντανό, δομημένο, τεχνικό, διαδραστικό τρόπο που θα τον εμπνεύσει να συνεχίσει την πραγματοποίηση των ονείρων του.

Η εκπαίδευση πρέπει να στηρίζεται σε καταρτισμένη μεθοδολογία και τεχνική για να δομήσεις μία ολόκληρη τέχνη! Μπορεί η συνεχής εξάσκηση με τα χρόνια εργασίας τελικά να αποδώσει το επίπεδο ποιότητας που κάθε σπουδαστής επιθυμεί να φτάσει, ωστόσο όμως χωρίς την απαιτούμενη κατάρτιση, το πάθος των εκπαιδευτών για το αντικείμενο και την γνωριμία με το επάγγελμα, δεν θα ήταν εφικτή η αναγνώριση!

Τα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Culinary Center & Cookery Club αποτελούν έναν πρότυπο χώρο με εξαιρετικούς εκπαιδευτές και αδιαμφισβήτητη ποιότητα στην γνώση που παρέχουν. Η εκπαίδευση που ακολουθούμε στηρίζεται στην ίδια μεθοδολογία που ακολουθούν τα μεγαλύτερα πανεπιστήμια Γαστρονομίας ανά τον κόσμο.

Ο χώρος της εστίασης είναι ένας κλάδος σκληρός, δύσκολος, αλλά με σίγουρα και σταθερά οφέλη για όσους επιχειρούν ή απασχολούνται σε αυτόν. Όποιον δρόμο και αν επιλέξετε, η εκπαίδευση που δεχτήκατε θα σας συντροφεύσει και υποστηρίξει για μία ολόκληρη ζωή. Επιλέγοντας το κατάλληλο εκπαιδευτικό πρόγραμμα και την ανάλογη σχολή, επιλέγετε το μέλλον σας και δίνετε ζωή στο όραμα σας!

Όραμά μας είναι να εκπαιδύσουμε τους μελλοντικούς μάγειρες για να γίνουν ευσυνείδητοι επαγγελματίες, με σημαντική εκπαιδευτική κατάρτιση και ηθικό υπόβαθρο!

Εμείς θα παραμείνουμε αρωγός στα βήματά σας καθ' όλη την επαγγελματική σας πορεία και θα σας στηρίζουμε σε κάθε απόφαση που θα πάρετε.

“Είτε παρακολουθείτε ένα μάθημα ή ένα εκπαιδευτικό πρόγραμμα, θα είστε πάντα μέλος της ομάδα μας!”



Η Διεύθυνση του Culinary Center & Cookery Club

✓ Αφοσίωση στην Υπεροχή

✓ Εξαιρετικά Καταρτισμένοι Chef

✓ Πρακτικά Μαθήματα



“Chefs have a new opportunity-and perhaps even an obligation-to inform the public about what is good to eat and why”

Rene Redzepi



## Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ
  - 1.1 Culinary Center
  - 1.2 Cookery Club
  
2. ΣΤΟΧΟΙ ΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ
  - 2.1 Γιατί ξεχωρίζουμε
  - 2.2 Φιλοσοφία | Αποστολή | Στόχοι
  - 2.3 Η ομάδα μας
  - 2.4 Κοινωνική ευθύνη
  
3. ΚΕΝΤΡΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ & ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ
  - 3.1 Πιστοποιημένο Κέντρο
  - 3.2 Διακρίσεις / Βραβεύσεις
  - 3.3 Εργαστήρια
  - 3.4 Φωτογραφίες
  
4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΠΟΥΔΩΝ
  - 4.1. Η Αγορά της Εργασίας
  - 4.2. Το προφίλ του μάγειρα
  - 4.3. Εκπαιδευτικά Προγράμματα
    - 4.3.1. Culinary Arts Program
    - 4.3.2. Εκπαιδευτικοί Κύκλοι
  - 4.4. Πιστοποιήσεις
  - 4.5. Υποστήριξη Μαθητών One-On-One
  
5. ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΕΡΑΣΙΤΕΧΝΕΣ
  - 5.1. Μαθήματα για ερασιτέχνες
  - 5.2. Μαθήματα για εταιρείες (team building)
  - 5.3. Μαθήματα για τουρίστες
  
6. RESTAURANT CONSULTING SERVICES
  
7. RENT THE KITCHEN
  
8. FAQ
  
9. ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ



Μαθήματα  
Μαγειρικής  
COOKERY CLUB

# WE'RE EVERYWHERE SOCIAL

Spread the seeds of cooking

**facebook.**

Mathimata Mageirikis - The Cookery Club

**twitter** 

Mathimata Mageirikis.gr



**tripadvisor**

The Cookery Club Mathimata Mageirikis

**You Tube**

The Cookery Club

**foursquare**

Mathimata Mageirikis - The Cookery Club

**Instagram**

The Cookery Club Mathimata\_Mageirikis



[www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr)

WIFI - 2109882378



## 1.ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός των «**Μαθημάτων Μαγειρικής**» είναι να προσφέρουν υψηλής ποιότητας εκπαιδευτικά μαθήματα και προγράμματα στα πλαίσια της «**Συνεχιζόμενης Εκπαίδευσης**» με βάση την μαγειρική, την ζαχαροπλαστική, αξιοποιώντας την πολύτιμη διδακτική εμπειρία του εκπαιδευτικού που διαθέτει. **Στόχος του χώρου είναι να αποκτήσουν οι συμμετέχοντες εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική και στη ζαχαροπλαστική, τις διαδικασίες της παρασκευής- παραγωγής προϊόντων, τον ασφαλή χειρισμό τροφίμων αλλά και την επικρατούσα ορολογία τους.**

Με τον όρο «Συνεχιζόμενη Εκπαίδευση» εννοούμε την κατάρτιση του ανθρώπινου δυναμικού που συμπληρώνει, εκσυγχρονίζει ή και αναβαθμίζει γνώσεις, ικανότητες και δεξιότητες, οι οποίες αποκτήθηκαν από τα συστήματα **Επαγγελματικής Εκπαίδευσης** και Αρχικής **Επαγγελματικής Κατάρτισης** ή από επαγγελματική εμπειρία με στόχο την ένταξη ή επανένταξη στην αγορά εργασίας.

### 1.1 The Culinary Center (σπουδές μαγειρικής/ζαχαροπλαστικής)

Στο **Culinary Center** η μαγειρική τέχνη διδάσκεται από καταξιωμένους εκπαιδευτές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής που θα σας προσφέρουν όλα τα εφόδια για να ακολουθήσετε την καριέρα που επιθυμείτε!

Σε **σύγχρονες εγκαταστάσεις** που σέβονται τον μαθητή, με ποιοτικά προγράμματα, σεμινάρια εξειδίκευσης, δυνατότητα συνέχισης των σπουδών, αλλά και έμμισθης πρακτικής εξάσκησης, η εκπαίδευση παίρνει άλλες διαστάσεις!

Αποστολή μας είναι να **αναπτύσσουμε διαρκώς νέα μαθήματα συνεχιζόμενης εκπαίδευσης, εκπαιδευτικά προγράμματα** που θα φέρουν άμεση εργασιακή αποκατάσταση και να εμπλουτίσουμε την εργαστηριακή γνώση με **εξειδικευμένα σεμινάρια, ομιλίες, γεύματα και παρουσιάσεις** προϊόντων που αναδεικνύουν κάθε κομμάτι της γαστρονομίας.

Στα πλαίσια της Δια Βίου Μάθησης Ενηλίκων, τα Μαθήματα Μαγειρικής ως **Culinary Center** προσφέρουν **προγράμματα εντατικής εκπαίδευσης** διαπιστευμένα τόσο για την άρτια εκπαίδευση που προσφέρουν, όσο και για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Η εκπαίδευση είναι αφοσιωμένη στην εργαστηριακή μαγειρική και ζαχαροπλαστική και απευθύνεται σε επαγγελματίες και ερασιτέχνες. Ο χώρος είναι επίσης **διαπιστευμένος από τον ΕΟΠΠΕΠ** και οι Chefs φέρουν **ειδική διαπίστευση** εκπαιδευτών ενηλίκων.

Κάθε μάθημα ή εκπαιδευτικό πρόγραμμα είναι **80% πρακτικό και 20% θεωρητικό**, σε **ολιγομελή** τμήματα (8-12 άτομα), **διάρκειας 3 ωρών**, ενώ παράλληλα παρέχεται η **δυνατότητα πιστοποίησης των γνώσεων** μετά από εξετάσεις στην μαγειρική ή στην ζαχαροπλαστική.

Ο στόχος είναι η άμεση εργασιακή αποκατάσταση των συμμετεχόντων. Για την διασφάλιση της ποιότητας και της άρτιας κατάρτισης, όλα τα **Εκπαιδευτικά Προγράμματα μας έχουν διαπιστευτεί βάσει προτύπου QTL** από τον φορέα πιστοποίησης του Τεχνοβλαστού Αριστοτελείου Πανεπιστημίου.

✓ Αφοσίωση στην Υπεροχή

✓ Εξαιρετικά Καταρτισμένοι Chef

✓ Πρακτικά Μαθήματα



"I call all chefs  
"cooks". They're all  
cooks. That's what  
we do. We cook.  
You're a chef, when  
you're running a  
restaurant"

Tom Colicchio

Στόχος να δημιουργήσουμε  
εξαιρετικούς μάγειρες...





## 1.2 The Cookery Club (μαθήματα μαγειρικής)

Στο **Cookery Club** Μαθήματα Μαγειρικής μπορείτε να παρακολουθήσετε **μαθήματα** μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, τεχνικά μαθήματα και διακόσμησης, **γευσιγνωσίες κρασιού και αποσταγμάτων**. Ο νέος χώρος, ο οποίος, έχει σχεδιαστεί σε απόλυτα φιλικά και ζεστά χρώματα και με σύγχρονο design για να χαρίζει την αίσθηση μιας ιδιωτικής μαγειρικής λέσχης.

Το όνομα **Cookery Club** φέρει την **αφοσίωση** και την **εμπιστοσύνη** που επιθυμούμε να δημιουργήσουμε ανάμεσα στα μέλη και στους μαθητές που παρακολουθούν τα προγράμματα μας.

Κάθε μήνα τα Μαθήματα Μαγειρικής ανακοινώνουν κάθε μήνα διαφορετικό πρόγραμμα με μαθήματα για όσους θέλουν να παρακολουθήσουν **σεμινάρια εξειδικευμένης θεματολογίας** και κατεύθυνσης με βάση το αντικείμενο του ενδιαφέροντος τους.

Επιπλέον, διοργανώνονται μοναδικά απογεύματα εξαιρετικών γεύσεων με pop up menu στις ειδικές βραδιές **Chef's Table**.

Γαστρονομικές βραδιές σε ένα πριβέ σκηνικό, ειδικά για τους λάτρεις της γαστρονομίας που θέλουν να δοκιμάσουν κάτι διαφορετικό! Δεν μαγειρεύουμε, αλλά γευματίζουμε όλοι μαζί στο δικό μας club. Μια μοναδική υπηρεσία εναλλακτική του κλασσικού μαθήματος, αλλά και γεύματος σε εστιατόριο που θα κάνει τις βραδιές σας πιο γευστικές! Ιδανικό για πριβέ συναντήσεις και εταιρικές εκδηλώσεις!

Στις ειδικές βραδιές **The Bar** θα ανακαλύψετε Wine, Cocktailing & Snacking Evenings για όσους αγαπούν τους **οίνους**, τα **αποστάγματα** και τις **gourmet γεύσεις**. **Ξεχωριστό bar session** με cocktails και αποστάγματα που έχουν να μας διηγηθούν τις δικές τους ιστορίες μέσα από ανθρώπους που τα εμπνεύστηκαν και σε καιρούς που ξεχώρισαν!

Επιπλέον, για τις εταιρείες παρέχεται η δυνατότητα να δημιουργήσουν τα δικά τους προγράμματα **team building** για την ενίσχυση της ομαδικής συνεργασίας των εργαζομένων, να σχεδιάσουν μοναδικά γαστρονομικά **events** και **διαγωνισμούς μαγειρικής**, ή και να **ενοικιάσουν τον χώρο** ανεξάρτητα για τα δικά τους project.

Ειδικά για τους τουρίστες, τα **Μαθήματα Ελληνικής Κουζίνας** είναι η καλύτερη επιλογή των **ταξιδιωτών** που επισκέπτονται την Ελλάδα, μιας και η συνολική εμπειρία θα τους χαρίσει μία ανεπανάληπτη γνώση των φαγητών μας, αλλά και την εμπειρία της ελληνικής μαγειρικής. Οι υπηρεσίες μας έχουν αποσπάσει **ειδικό Βραβείο Τουρισμού**.

### HIGHLIGHTS

Μαθήματα ημερησίως + Κάρτα Ανεργίας

Παρουσιάσεις, Δοκιμές προϊόντων, αποσταγμάτων, εταιρειών

50 επισκέπτες-λάτρεις της μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής & γαστρονομίας ημερησίως

Στενοί 'φίλοι' των Μαθημάτων Μαγειρικής γευματίζουν μηνιαίως στα Chef's Table

10-30 'φίλοι' παρακολουθούν δωρεάν τις ημέρες «Γνωρίστε τον Παραγωγό»

4/10 είναι λάτρεις του φαγητού και της μαγειρικής, 6/10 έχουν επαγγελματικούς στόχους

✓ Κάθε μήνα ένα νέο πρόγραμμα

✓ Chef's Table

✓ Tourism Greek Cooking & Team Building



## 2.ΣΤΟΧΟΙ ΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

Οι στόχοι των προγραμμάτων είναι να μεταδώσουμε στους συμμετέχοντες την τέχνη και τα μυστικά της μαγειρικής τέχνης και της εξυπηρέτησης των πελατών μίας επισιτιστικής μονάδας . Να εξασφαλίσουν οι μαθητές το επαρκές πρακτικό υπόβαθρο, ετοιμάζοντας βασικά παρασκευάσματα σύμφωνα με πρότυπες συνταγές . Οι διαδικασίες στην κουζίνα διεξάγονται εφαρμόζοντας παράλληλα τους κανόνες ασφαλείας και υγιεινής που απαιτούνται στους χώρους εργασίας.

### 2.1 Γιατί ξεχωρίζουμε?

Σε ένα σύγχρονο και πλήρως εξοπλισμένο περιβάλλον, μέσα από εντατικά αλλά και απόλυτα πρακτικά εργαστηριακά μαθήματα, υπό την καθοδήγηση καταξιωμένων εκπαιδευτών, μοναδικός μας στόχος είναι η ολοκληρωμένη επιμόρφωση στην μαγειρική, αλλά και στην ζαχαροπλαστική τέχνη.

Είμαστε αρωγός για την ανάπτυξη ισχυρών ικανοτήτων καθώς και δεξιοτήτων για τον κόσμο της γαστρονομίας. Πιστεύουμε και ενισχύουμε την συνεχιζόμενη επαγγελματική εκπαίδευση ενηλίκων με καινοτόμα και εξειδικευμένα προγράμματα.

Μέσω συνεργασιών με σχολές και πανεπιστήμια του εξωτερικού, ενημερωνόμαστε για νέες εξελίξεις στον κλάδο της γαστρονομίας με μόνο γνώμονα την συνεχή εκπαίδευση και κατάρτιση. Το γραφείο επαγγελματικής σταδιοδρομίας αναλαμβάνει την τοποθέτηση των σπουδαστών σε χώρους εστίασης με σκοπό τη έμμισθη πρακτική άσκηση.

#### ΓΙΑΤΙ ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΜΕ?

Η Σχολή έχει λάβει τις ειδικές πιστοποιήσεις λειτουργίας από τον ΕΟΠΠΕΠ, χρήσης ως εξεταστικού κέντρου από την ΑΣΤΑ, διαπίστευση για την ποιότητα των εκπαιδευτικών προγραμμάτων βάσει προτύπου QTL, αλλά και προσφέρει την δυνατότητα άμεσης πιστοποίησης επαγγέλματος σε όλους τους εκπαιδευόμενους.

- Εκπαιδευτικό πρόγραμμα με άριστα αποτελέσματα
- Πρακτικά Εργαστήρια
- Μικρή αναλογία μαθητών καθηγητή 12:1
- Καταξιωμένοι Εκπαιδευτές
- Συνεχιζόμενη επαγγελματική εκπαίδευση ενηλίκων
- Συνεργασίες με σχολές και πανεπιστήμια στο εξωτερικό
- Ανάπτυξη ισχυρών ικανοτήτων και δεξιοτήτων στην μαγειρική τέχνη
- Σύγχρονο Περιβάλλον
- Πρακτική Εξάσκηση
- Προγράμματα ενδυνάμωσης ομάδων
- Συναρπαστικά και Διαδραστικά μαθήματα

✓ Ανάπτυξη Ισχυρών Ικανοτήτων

✓ Καινοτόμα και Εξειδικευμένα προγράμματα

✓ Συνεχής εκπαίδευση



## 2.2 Φιλοσοφία | Αποστολή | Στόχοι

### Φιλοσοφία

Τα εκπαιδευτικά μας προγράμματα έχουν ως κύριο και βασικό στόχο να σας δώσουν την δυνατότητα να γίνετε επαγγελματίες στον χώρο της γαστρονομίας. Μαθαίνοντας δίπλα σε έμπειρους και καταξιωμένους εκπαιδευτές τόσο σε εθνικό, όσο και διεθνές επίπεδο, οι συμμετέχοντες διδάσκονται από τις πιο κλασικές τεχνικές μαγειρικής μέχρι τις σημερινές και καινοτόμες τεχνικές.

### Στόχοι

Η εκπαίδευση μας έχει ως σκοπό να σας παρέχει όλα τα εφόδια που θα σας ωφελήσουν βγαίνοντας στην αγορά εργασίας. Απαρτιζόμαστε από άρτια καταρτισμένους εκπαιδευτές, καθώς και έμπειρο προσωπικό που μοναδικό σκοπό έχουν, οι συμμετέχοντες να πετύχουν τους παρακάτω στόχους:

- ✓ Να γνωρίζουν και να εφαρμόζουν τις τελευταίες και εξελιγμένες γαστρονομικές τεχνικές, σε εθνικό και σε διεθνές επίπεδο μαγειρικής, καθώς και στην παραδοσιακή και σύγχρονη κουζίνα.
- ✓ Να είναι σε θέση να εργαστούν ομαδικά, να είναι σε θέση να διαχειριστούν καταστάσεις και ανάγκες που ενδέχεται να υπάρξουν μέσα στην κουζίνα καθώς και την αποτελεσματική χρήση των του χρόνου, του χώρου και των ανθρώπινων και υλικών πόρων εντός της κουζίνας.
- ✓ Να σχεδιάζουν και να διεξάγουν αποτελεσματική ηγεσία για την καλύτερη προετοιμασία και επεξεργασία των τροφίμων, τηρώντας πάντα τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής στο χώρο εργασίας και ακολουθώντας τις οδηγίες ενός ειδικευμένου επαγγελματία.
- ✓ Να αποκτήσουν τις γνώσεις που θα τους επιτρέψει να διατηρήσουν και να χειριστούν διαφορετικά πόρους τροφίμων, και να σχεδιάζουν και να παράγουν τα μενού για να πληρούν τις προδιαγραφές ποιότητας του κάθε τομέα της αγοράς.

### Αποστολή

Η αποστολή μας είναι να αναπτύξουμε συνεχώς νέα μαθήματα, εργαστήρια, διαλέξεις, δείπνα και parties που τονίζουν σε κάθε πλευρά της γαστρονομίας.

Προσφέρουμε υψηλής ποιότητας, με γρήγορο ρυθμό, εντατική εκπαίδευση για επίδοξους σεφ. Ο στόχος του προγράμματος είναι να παρέχει σε κάθε μαθητή hands-on, τεχνικά οδηγούμενη, μαγειρική και ζαχαροπλαστική με σκοπό να μπορέσει να του δώσει τα εφόδια για μια καριέρα στον χώρο της εστίασης. Το πειθαρχημένο και επαγγελματικό περιβάλλον μάθησης, τα ολιγομελή τμήματα που επικεντρώνονται πάνω στις μαθησιακές ανάγκες των μαθητών καθιστούν τα **Μαθήματα Μαγειρικής** μοναδικά.

✓ Έμπειροι και Καταξιωμένοι Εκπαιδευτές

✓ Ολιγομελή Τμήματα

✓ Επαγγελματικό Περιβάλλον



## 2.3 Η ομάδα μας

Εκπαιδευτές στα μαθήματα μαγειρικής είναι δημοσιογράφοι γεύσης, γνωστοί chef, sommelier, maitre σε ένα φοντάν εξαιρετικής γνώσης και κατάρτισης.

### Βασικοί Εκπαιδευτές Chef

#### Νίκος Μακρυμίχαλος

Chef στο τραπέζι μας είναι ο Νίκος Μακρυμίχαλος, ο οποίος συντονίζει, τεστάρει, δοκιμάζει και μαγειρεύει καθημερινά για εταιρείες, επαγγελματίες, εστιατόρια, αλλά και όλους όσους επιθυμούν να τελειοποιήσουν τις γνώσεις τους στην μαγειρική. Το πάθος του για ό,τι καταπιάνεται φάνηκε από την εφηβική ηλικία με τις διακρίσεις του στην ομάδα μπάσκετ του Πανελληνίου. Ωστόσο, το τελευταίο καλάθι έβαλε η μαγειρική, κερδίζοντας μια θέση στην καρδιά και στην ζωή του. Με πρώτες σπουδές στην Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών και συνέχεια στην Ferrandi, Ecole Supérieure de Cuisine Française, σεμινάρια στον παγκοσμίως φήμη μάγειρα και ζαχαροπλάστη Yves Thuries και επαγγελματική εμπειρία στα μεγαλύτερα εστιατόρια της Γαλλίας, επιστρέφει στην Ελλάδα για να πραγματοποιήσει το μεγάλο του πάθος. Συνργάζεται σε μερικά από τα πιο γνωστά εστιατόρια με γνώμονα την ανάδειξη της Ελληνικής Γαστρονομίας και την χρήση εποχικών προϊόντων στα μενού. Εργάζεται ως σύμβουλος σε εταιρείες τροφίμων, συνεργάζεται με διαφημιστικές εταιρείες, περιοδικά και πλέον ως Leading Instructor Chef στα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ. Φιλοσοφία του η απλότητα στην κουζίνα, η αυστηρότητα στις τεχνικές και ο εναρμονισμός των γεύσεων στα πιάτα.

#### Νίκος Κατσαριώτης

Μετατρέπει ακόμα και τα πιο δύσκολα μαθήματα σε στιγμές μαγειρικής έμπνευσης! Χρόνια στις κουζίνες Βασιλιάδων και VIP, άριστος δεξιοτεχνικά σε συνταγές τόσο υψηλής μαγειρικής, όσο και στην αυθεντική παραδοσιακή κουζίνα. Έμπειρος, χαρούμενος και ιδιαίτερα μεταδοτικός, ο Νίκος Κατσαριώτης μετράει πάνω από 20 χρόνια αξιοσημείωτης μαγειρικής εμπειρίας. Από τα πρώτα του βήματα εργάστηκε σε εξαιρετικά εστιατόρια, ανάμεσά τους το 'Emporio Armani Caffè', το 'Al Tartufo', το 'Βυζαντινό-Hilton' και το 'Beau Brummel' υπό την εποπτεία του διάσημου Chef Guy Martin. Αγαπάει την δουλειά του, όσο τίποτα άλλο και χαίρεται να μαγειρεύει, χρησιμοποιώντας φρέσκα υλικά! Αγαπημένη του φράση «Τίποτα δεν είναι αδύνατο»!

✓ Αφοσίωση στην Υπεροχή

✓ Εξαιρετικά Καταρτισμένοι Chef

✓ Πρακτικά Μαθήματα



## Alumni

### Λίλα Καραποστόλη

Γεννήθηκε στην Αθήνα και μεγάλωσε μέσα σε δισκοπωλεία και δισκογραφικές εταιρείες. Η μουσική υπήρξε το μέσο έκφρασής της μέχρι την εφηβεία της που μετά τα σκίπτρα πήρε η γαστρονομία. Ξεκίνησε με κοινωνιολογικές σπουδές όμως γρήγορα διαισθάνθηκε το σκληρό εργασιακό περιβάλλον, αλλάζοντας τις σπουδές της σε Marketing. Από τα πρώτα, κιάλας, εργασιακά βήματα, συνεργάστηκε με εταιρείες τροφίμων και εστιατόρια, εντοπίζοντας τις αδυναμίες τους.

Με επιπλέον σεμινάρια στον χώρο του F&B και με σεβασμό στο καλομαγειρεμένο φαγητό ξεκίνησε η συνεργασία με το περιοδικό FOOD SERVICE. Η εμπειρία που απέκτησε μέσα και έξω από τις επαγγελματικές κουζίνες, η επαφή της με διάσημους chefs, καθώς και τα πολυάριθμα γαστρονομικά ταξίδια & workshops, εξασφάλισαν καλή γνώση του χώρου. Άρθρα της έχουν δημοσιευτεί σε αρκετά περιοδικά γαστρονομίας και lifestyle (Fooding+, Profood, ΟΙΝΟΤΕΛΙΑ, Glow, Γεύσεις, Hilton Magazine κ.α). Επίσης ήταν αρχι-συντάκτρια του White Guide Elegance, της Ελευθεροτυπίας, ενός ζωντανού ταξιδιωτικού λευκώματος με έμφαση στο φαγητό και τη διαμονή, καθώς και του Biblos of Cooking, μηνιαίου γαστρονομικού εντύπου. Το βιβλίο της, «Παραδοσιακές Γεύσεις του Αιγαίου», βραβεύτηκε ως «καλύτερο βιβλίο γαστρονομίας έλληνα συγγραφέα» από τα Gourmet Awards.

### Γιώργος Κανξίδης

Πάντα χαρούμενος και αισιόδοξος, γεμάτος νέες ιδέες για τον χώρο του Τουρισμού και της Εστίασης, ασχολείται με τις νέες συνεργασίες της εταιρείας σε Ελλάδα και εξωτερικό. Με πρώτες σπουδές στο Events & Conventions Management και BA (Hons) στο International Hospitality and Tourism Management, αμέσως αγάπησε τον χώρο του Τουρισμού και της Εστίασης. Το γνωστικό επίπεδο του αντικειμένου του, συμπληρώνει το MSc στο Hospitality Management, αλλά η πολύπλευρη εμπειρία του ολοκληρώνεται στο καλύτερο του project- τα Μαθήματα Μαγειρικής!

Σήμερα πιστεύει όσο τίποτα περισσότερο πως ο χρόνος που προσφέρεται σε αυτό που αγαπάς, έχει ανεκτίμητη αξία! Σήμερα, όλοι οι συντελεστές στα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ προσφέρουν την δική τους γαστρονομική ιστορία στους λάτρεις του φαγητού και του ποτού!

### Αρμάρα Μαίρη

Υπεύθυνη Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων

### Αρμάρα Μυρσίνη

Γραμματειακή Υποστήριξη

### Καμακάρη Αλεξάνδρα

Υπεύθυνη Μαθημάτων & Masterclasses

✓ Καινοτόμα & Ειδικευμένα Μαθήματα

✓ Επαγγελματικό Περιβάλλον

✓ Συνεχή Εκπαίδευση



## 2.4 Κοινωνική ευθύνη

Τα «**Μαθήματα Μαγειρικής**» προσφέρουν στους φίλους της μαγειρικής την δυνατότητα να δημιουργήσουν μια κοινότητα, η οποία σέβεται τόσο τον χώρο της γαστρονομίας όσο και τον ίδιο τον άνθρωπο.

### Κάρτα Ανεργίας

Τα «Μαθήματα Μαγειρικής» μέσα από τα προγράμματα του προσφέρει μαθήματα μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, ζαχαροτεχνικής, γευσιγνωσίες, που καλύπτουν μεγάλη γκάμα από επιλογές, αλλά ακόμα προσφέρει έως και 50 % έκπτωση σε άτομα που είναι κάτοχοι κάρτας ανεργίας, δωρεάν μαθήματα σε επιλεγμένα άτομα και υποτροφίες στα Ολοκληρωμένα Επαγγελματικά Σεμινάρια. Γιατί είναι καλύτερα όταν κάποιος σε σκέφτεται...

### Συνεργασία με Ιδρύματα

Τα «Μαθήματα Μαγειρικής» μέσα σε αυτά τα χρόνια έχουν συνεργαστεί με πολλά φιλανθρωπικά ιδρύματα... Δίνουμε την δυνατότητα σε άτομα με ειδικές ανάγκες που αγαπάνε την μαγειρική να ζήσουν και γνωρίσουν την γεύση της τέχνης της μαγειρικής και της γαστρονομίας. Επιπλέον, προσφέρουμε τον χώρο, τις δυνατότητες που έχουμε, καθώς και γεύματα που δημιουργούμε σε οργανισμούς που έχουν ανάγκη την στήριξή μας.

Στην προσπάθεια μας αυτή, συμβάλλουν οι ακόλουθοι ελληνικοί οργανισμοί:

Συνεργασία με το **Boroume.gr**

Συνεργασία με το **Food for Good**

Συνεργασία με το **Make-a-Wish**

Συνεργασία με το **Εργαστήριο Ειδικής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης & Κατάρτισης**

**Αγ.Δημητρίου**

Η εταιρεία μας εγκαινιάζει μια αξιόλογη προσπάθεια, ούτως ώστε πέρα από τις προσφορές που δίνουμε μέσα από τα προγράμματα μας, να συνεισφέρει στην κοινωνία, και ιδιαίτερα σε ομάδες συνανθρώπων μας που το χρειάζονται περισσότερο.

Τα «**Μαθήματα Μαγειρικής**», ως Club γαστρονομίας φιλοδοξεί να ηγηθεί του χώρου κοινωνικής προσφοράς χαρίζοντας το καλύτερο παράδειγμα.



### 3. ΚΕΝΤΡΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ & ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ

#### 3.1 Πιστοποιημένο Κέντρο

Το «Μαθήματα Μαγειρικής- Culinary Center & Cookery Club» αποτελεί πιστοποιημένο χώρο για τις γνώσεις που προσφέρει και διοργανώνει εξετάσεις πιστοποίησης, τόσο για τους καταρτιζόμενους που έχουν παρακολουθήσει τα επιμορφωτικά προγράμματα που υλοποιεί, όσο και για εκείνους που έχουν τις γνώσεις και επιθυμούν να λάβουν απευθείας μέρος στις εξετάσεις πιστοποίησης. Τα προγράμματα υλοποιούνται από καταρτισμένους εκπαιδευτές μαγειρικής (εγκεκριμένους εισηγητές ΛΑΕΚ), ώστε οι συμμετέχοντες να οδηγούνται επιτυχώς σε εξετάσεις για την απονομή του πιστοποιητικού. Τα πιστοποιητικά είναι προσαρμοσμένα στα επαγγελματικά περιγράμματα που δημοσιοποιεί ο Εθνικός Οργανισμός Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού (ΕΟΠΠΕΠ) πρώην Ε.ΚΕ.ΠΙΣ. του Υπουργείου Παιδείας και Δια Βίου Μάθησης. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι **αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1** από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

#### Διαπιστευμένα Εκπαιδευτικά Προγράμματα

Οι σύγχρονες ανάγκες της παγκόσμιας κοινωνίας απαιτούν υψηλού επιπέδου ποιότητα παροχής υπηρεσιών σε όλους τους κλάδους ανεξαιρέτως. Η διασφάλιση της ποιότητας παροχής υπηρεσιών γίνεται μέσω παρεχόμενης ποιοτικής εκπαίδευσης, αλλά κυρίως με την πιστοποίηση των εκροών της. Το Σήμα ποιότητας που φέρουν τα εκπαιδευτικά μας προγράμματα επιβεβαιώνει την ποιότητά κατάρτισης βάσει συγκεκριμένων κριτηρίων. Το QTL αναγράφεται στην βεβαίωση παρακολούθησης του εκπαιδευτικού προγράμματος αναλόγως του επίπεδου ολοκλήρωσης. Αυτό το σήμα δείχνει ότι η εκπαίδευση που παρείχε ο οργανισμός στον εκπαιδευόμενο πληροί τα κριτήρια ποιότητας που ορίζονται από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου.

#### Πιστοποιήσεις Επαγγέλματος

Η κατοχή και η επικαιροποίηση των γνώσεων και των δεξιοτήτων που απαιτούνται στη σύγχρονη κοινωνία αποτελεί αναγκαία προϋπόθεση για την προώθηση της καινοτομίας, της παραγωγικότητας και της ικανότητας να ενταχθεί, αλλά και να παραμείνει στην αγορά εργασίας. Γι' αυτό τα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ μετά την ολοκλήρωση των εκπαιδευτικών προγραμμάτων, χωρίς καθυστέρηση, δίνουν την ευκαιρία στους εκπαιδευόμενους να λάβουν μέρος στις εξετάσεις πιστοποίησης. Για κάθε ολοκληρωμένο πρόγραμμα, ο συμμετέχοντας έχει δικαίωμα εξετάσεων για την πιστοποίηση επαγγέλματος. Φορέας & Επόπτης Πιστοποίησης είναι η **ACTA** η οποία αποτελεί Εταιρεία Ένταξης Γνώσης. Ιδρύθηκε από το **Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης** και διαθέτει την πληρέστερη γκάμα Πιστοποιήσεων Ανθρώπινου Δυναμικού στην ελληνική αγορά. Στόχος της είναι να προσφέρει στους πολίτες της χώρας μας αξιόπιστες Πιστοποιήσεις Ανθρώπινου Δυναμικού.

✓ Πιστοποιημένος Χώρος

✓ Διαπιστευμένα Προγράμματα

✓ Πιστοποίηση Επαγγέλματος



### 3.2 Διακρίσεις Βραβεύσεις

Η ανάγκη για διακρίσεις μιας Σχολής είναι ένα σημαντικό κομμάτι! Ανταμείβει τον κόπο της και της δίνει το κίνητρο να συνεχίσει να αγωνίζεται για να προσφέρει ακόμα περισσότερα στην κοινωνία.

#### **Tourism Awards 2015**

Οι κορυφαίες πρακτικές του Ελληνικού Τουρισμού βραβεύθηκαν στην Τελετή Απονομής των Tourism Awards 2015. Τα βραβεία διοργανώθηκαν από το Hotel & Restaurant της Boussias Communications, υπό την αιγίδα του Υπουργείου Τουρισμού και του ΕΟΤ, με στόχο την ανάδειξη της αριστείας και της καινοτομίας στο χώρο του Travel, Hospitality & Leisure. Τα "Μαθήματα Μαγειρικής" απέκτησαν ακόμη έναν έπαινο για τις υπηρεσίες που προσφέρουν!

#### **Makro Stars 2014**

Η Makro Cash & Carry Ελλάδας, τον Νοέμβριο του 2014 βράβευσε τα "Μαθήματα Μαγειρικής" για την κοινωνική τους προσφορά, μέσα από την παροχή ειδικών τιμών στους ανέργους και ειδικών προγραμμάτων σε άτομα που θέλουν να αλλάξουν επαγγελματικό προσανατολισμό μέσα σε περίοδο κρίσης.

#### **Gourmet Βραβεία 2007-2008**

Ένα από τα βραβεία Gourmet της Ελευθεροτυπίας ήταν αυτό για το βιβλίο "Παραδοσιακές Γεύσεις του Αιγαίου" της ιδιοκτήτριας και διευθύντριας της σχολής, Λίλας Καραποστόλη.



✓ Tourism Awards

✓ Βραβεύσεις και Διακρίσεις

✓ Κίνητρο για εξέλιξη





### 3.3 Εργαστήρια/Εγκαταστάσεις

Το μάθημα αυτό διεξάγεται στους ειδικούς διαμορφωμένους χώρους των **Μαθημάτων Μαγειρικής**. Οι συμμετέχοντες γνωρίζουν από κοντά τις βασικές πρώτες ύλες, καθώς επίσης και τα σκεύη και εργαλεία που θα χρησιμοποιήσουν για την παρασκευή των συνταγών, και στη συνέχεια εφαρμόζουν την εκτέλεση της συνταγής ανάλογα με τις τεχνικές και τις μεθόδους, πάντα υπό την καθοδήγηση του Chef εκπαιδευτή. Τα μαθήματα μαγειρικής περιλαμβάνουν κλασικές μεθόδους παρασκευής βάσεων και εδεσμάτων (σάλτσας, ζυμαρικών, ορεκτικών, ψαριών, κρεάτων) αλλά και σούπες, πίτες και ζύμες. Κατά την διάρκεια των εργαστηρίων οι συμμετέχοντες τις βασικές θεωρητικές γνώσεις, αλλά και τις τεχνικές για την παρασκευή των συνταγών που θα εκτελέσουν, αλλά και την χρήση των σκευών που θα χρησιμοποιήσουν ανάλογα. Μέγιστος αριθμός συμμετεχόντων ανά εργαστήριο είναι τα 12 άτομα.

Τα εργαστήρια ολιγομελή με τον Chef εκπαιδευτή να προσφέρει την δυνατότητα της απόλυτης προσοχής του σε κάθε έναν από τους συμμετέχοντες. Έτσι επιτυγχάνεται η άψογη συνεργασία τους αλλά και η αφομοίωση των θεωρητικών και πρακτικών γνώσεων.

Η κουζίνα μας φιλοξενεί σύγχρονες συσκευές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, αλλά και κάθε σκεύος που μπορεί να χρειαστείτε.

#### Ανά χώρο περιλαμβάνει:

- Επαγωγικές εστίες
- Συμβατικό φούρνο αέρος
- Νεροχύτης προετοιμασίας
- Ψυγείο κάτω πάγκου
- Ράφια φιλοξενίας τροφίμων
- Νησίδα μαγειρέματος και γεύματος
- Σκεύη Μαγειρέματος
- Σκεύη σερβιρίσματος
- Mixer, blender
- Χώρο για φόρτιση κινητών συσκευών
- Αυτόνομο μικρό πλυντήριο πιάτων

#### Επιπλέον, ο χώρος διαθέτει:

- Bar
- Χώρο γκαρνταρόμπα
- Κεντρικό επαγγελματικό πλυντήριο πιάτων
- TV Icd /DVD/Sound system
- Back Office
- Μικρός Χώρος συνάντησης
- Free WiFi Access
- Προσωπικό Εξυπηρέτησης

#### ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ

Η βιβλιοθήκη μας φιλοξενεί μερικές από τις καλύτερες εκδόσεις μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής και γαστρονομίας. Έχει δημιουργηθεί με πολύ αγάπη και μεράκι από τους ιδιοκτήτες και διευρύνεται συνεχώς. Αν ενδιαφέρεστε να ανακαλύψετε ξεχασμένες συνταγές και σπάνιες εκδόσεις, θα χαρούμε να σας φιλοξενήσουμε στον χώρο!

✓ Ειδικά Διαμορφωμένοι Χώροι

✓ Ολιγομελή Εργαστήρια

✓ Πλούσια Βιβλιοθήκη



### 3.4 Φωτογραφίες Εγκαταστάσεων



✓ Εργαστήριο Μαγειρικής

✓ Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής

✓ Πρακτικά Μαθήματα



## 4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

### 4.1 Η αγορά εργασίας

Στην αγορά εργασίας μόνο το 10% περίπου των εργαζομένων που απασχολείται με το επάγγελμα του μαγείρου έχει εκπαιδευτεί σε τεχνικά σχολεία με εργαστηριακές γνώσεις. Το 90% είναι ανειδίκευτοι και εκπαιδεύονται μέσα στην επιχείρηση. Για τα επόμενα χρόνια κρίθηκε επιτακτικό και υποχρεωτικό να θωρακιστεί κάθε επαγγελματίας στην Ελλάδα με γνώσεις και δεξιότητες για όσους ασχολούνται στην παραγωγή τροφίμων, αλλά και οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται οι εργαζόμενοι. Στα πλαίσια αυτά και κατόπιν εξετάσεων θα χορηγείται πιστοποίηση γνώσεων, προκειμένου ένας εργαζόμενος να γίνει δεκτός στην όποια θέση.

Γενικότερα ο τομέας των ξενοδοχείων και των εστιατορίων είναι ένας από τους ταχύτερα αναπτυσσόμενους τομείς στην Ευρώπη. Το 2004, απασχόλησε περισσότερα από 7,8 εκατομμύρια άτομα και παρουσίασε πωλήσεις άνω των 338 δισεκατομμυρίων (Eurofound, 2005). Η συντριπτική πλειονότητα των επιχειρήσεων του τομέα είναι μικρές επιχειρήσεις που απασχολούν λιγότερους από 10 εργαζόμενους. Οι γυναίκες αποτελούν πάνω από το μισό εργατικό δυναμικό του τομέα. Οι θέσεις εργασίας τείνουν να είναι προσωρινές με ακανόνιστο ωράριο, χαμηλό μισθό και μικρές προοπτικές εξέλιξης. Ένα μεγάλο ποσοστό των εργαζομένων στον τομέα αυτό είναι νέοι.

Στις τυπικές ή θεσμικές προϋποθέσεις για την άσκηση του επαγγέλματος στην Ελλάδα δεν απαιτείται κάποια ειδική άδεια με βάση την έως τώρα νομοθεσία. Για την άσκηση του επαγγέλματος απαιτείται η έκδοση ατομικού βιβλιαρίου υγείας για εργαζόμενους σε καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και η παρακολούθηση σεμιναρίων ασφάλειας και υγιεινής.

Οι συνθήκες εργασίας για το φάσμα των εργαζομένων που παρέχουν υπηρεσίες επισιτισμού ως μάγειρες σε μικρές ή μεγάλες επιχειρήσεις ποικίλλουν. Οι συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας εκτός από την υποχρεωτική έκδοση του βιβλιαρίου υγείας από τον εργαζόμενο, διαμορφώνονται από την κάθε επιχείρηση με διαφορετικά κριτήρια και ποικίλλουν ανάλογα με το μέγεθος, την κατηγορία και το ιδιοκτησιακό καθεστώς.

Οι μάγειρες στο πλαίσιο άσκησης των καθηκόντων τους έρχονται σε επαφή και με τους πελάτες, αλλά κυρίως με πρώτες ύλες, τρόφιμα, κ.λ.π., ενώ τακτικά χρησιμοποιούν επικίνδυνα για ατυχήματα, μηχανήματα και εξοπλισμό. Το επάγγελμα απαιτεί καλή φυσική κατάσταση, ορθοστασία και έντονη διανοητική προσπάθεια. Συνήθως και ιδιαίτερα στις μεγάλες μονάδες εστίασης οι μάγειρες εργάζονται με βάρδιες που καλύπτουν όλο το εικοσιτετράωρο. Οι πολλές ώρες εργασίας, κυρίως τη νύχτα και τα Σαββατοκύριακα, αποτελούν πηγή έντασης για τους εργαζόμενους στον τομέα των ξενοδοχείων και των εστιατορίων. Το 47,5% των εργαζομένων εργάζονται 10 ώρες ή περισσότερο τουλάχιστον 1 φορά την εβδομάδα.

*Πηγή: Έκθεση για την Δια Βίου Μάθηση στην Ελλάδα (Υπουργείο Παιδείας), Περίγραμμα Μάγειρα (Εκεπίς)*

✓ Πιστοποίηση Γνώσεων

✓ Εξαιρετικά Καταρτισμένοι Chef

✓ Πρακτικά Μαθήματα



## 4.2 Το Προφίλ του μάγειρα

### Προτεινόμενος Γενικός Τίτλος Επαγγέλματος και Ειδικότητας

Στην Ελληνική αγορά εργασίας, το συγκεκριμένο επάγγελμα ασκείται κυρίως στον κλάδο των ξενοδοχείων, των εστιατορίων και των εταιρειών τροφοδοσίας, ο εν συντομία αποκαλούμενος ΗΟ.ΡΕ.СА (Hotels-Restaurants-Catering). Ο πιο δόκιμος και αποδεκτός όρος στα ελληνικά είναι Μάγειρας (ΕΚΕΠΙΣ).

### Ορισμός του Επαγγέλματος και Ειδικότητας

Μάγειρας ορίζεται ο επαγγελματίας, ο οποίος γνωρίζοντας την μαγειρική, στοιχεία ζαχαροπλαστικής καθώς και την εστιατορική τέχνη, εργάζεται στην κουζίνα της επισιτιστικής μονάδας, επιμελείται και οργανώνει την λειτουργία της κουζίνας, προετοιμάζει, παρασκευάζει και παραθέτει τα εδέσματα για μικρές και μεγάλες ομάδες ατόμων σύμφωνα με καθορισμένες προδιαγραφές ποιότητας και τα προβλεπόμενα επίπεδα υγιεινής. Η κουζίνα αυτή μπορεί να βρίσκεται σε εσωτερικούς ή υπαίθριους χώρους.

Οι επισιτιστικές μονάδες είναι: εστιατόρια ξενοδοχειακών επιχειρήσεων και χώρων αναψυχής, ανεξάρτητες επιχειρήσεις, βιομηχανικές μονάδες, εστιατόρια δημόσιων χώρων (σχολεία, νοσοκομεία, ιδρύματα, κατασκηνώσεις), μεταφορικών μέσων. Συστηματοποιημένου επισιτισμού (catering).

Η διάκριση των επισιτιστικών μονάδων μπορεί να γίνει με βάση:

- Τα ιδιαίτερα χωροταξικά γνωρίσματα: πόλεων και εποχικά-τουριστικά (κλασσικά εστιατόρια όλων των ειδών και τάσεων), μεταφορικών μέσων (τρένων, πλοίων, παροχής υπηρεσιών συστηματοποιημένου επισιτισμού, οδικών αρτηριών, περιηγητών, κτλ)
- Την ιδιαιτερότητα των προϊόντων παραγωγής: εστιατόρια-ψησταριές, εστιατόρια ιχθυοφαγίας, χορτοφαγίας, κυνηγιού, γρήγορου φαγητού, εθνικών φαγητών, κτλ
- Τον τρόπο εκμετάλλευσής τους: εμπορικές εστιατορικές εκμεταλλεύσεις, ιδρυματικές

Η παροχή υπηρεσιών επισιτισμού (Παρασκευή και Παράθεση εδεσμάτων) από τον μάγειρα στην επισιτιστική μονάδα, στην οποία εργάζεται έχει ως σκοπό την γαστρονομική ικανοποίηση των πελατών σύμφωνα με τις απαιτήσεις και τις ανάγκες των πελατών και σε συνάρτηση με τα προκαθορισμένα επίπεδα της μονάδας εστίασης.

Ειδικότερα ο μάγειρας ασκεί (ενδεικτικά και όχι περιοριστικά) τα παρακάτω καθήκοντα:

- Την παρασκευή και την παράθεση εδεσμάτων κάθε μορφής και ποικιλίας με βάση τις πρότυπες συνταγές που συντάσσει ο ίδιος
- Τον ποιοτικό έλεγχο, την συντήρηση και την αξιοποίηση των πρώτων υλών και των εδεσμάτων
- Την κατανομή, τον τεμαχισμό των α υλών, την προετοιμασία τους και την χρήση τους με σκοπό την Παρασκευή και την παράθεση του εδέσματος
- Την σύνθεση του μενού με βάση τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες γαστρονομίας
- Την διακόσμηση και παρουσίαση των εδεσμάτων
- Την οργάνωση και διοίκησης της κουζίνας και του προσωπικού της κουζίνας

✓ Ολιγομελή Τμήματα

✓ Καινοτόμα & Εξειδικευμένα Προγράμματα

✓ Αφοσίωση στην Υπεροχή



#### 4.3 Εκπαιδευτικά Προγράμματα

Τα εκπαιδευτικά προγράμματα στηρίζονται στο περίγραμμα εργασίας του μαγείρου (πρώην ΕΚΕΠΙΣ, ΕΟΠΠΕΠ), αλλά και στις εργασίες που πρέπει να επιτελεί σε ένα εστιατόριο. Κάθε μάθημα ή εκπαιδευτικό πρόγραμμα είναι 80% πρακτικό και 20% θεωρητικό, σε ολιγομελή τμήματα (8-12 άτομα), διάρκειας 3 ωρών, ενώ παράλληλα παρέχεται η δυνατότητα πιστοποίησης των γνώσεων μετά από εξετάσεις στην μαγειρική ή στην ζαχαροπλαστική. Προτεραιότητα μας είναι η εντατική πρακτική εξάσκηση στις τεχνικές με αφομοίωση των γνώσεων που λαμβάνονται κατά την διάρκεια των μαθημάτων. Ο στόχος είναι η άμεση εργασιακή αποκατάσταση των συμμετεχόντων.

Η διάρκεια των εκπαιδευτικών προγραμμάτων είναι ανάλογη του επιπέδου σπουδών που θέλετε να αποκτήσετε και του στόχου που έχετε θέσει για την καριέρα σας. Από μικρά εκπαιδευτικά προγράμματα για όσους θέλουν να εξερευνήσουν αν η μαγειρική αποτελεί στόχο ζωής, στα ταχύρυθμα και στα ολοκληρωμένα εργαστήρια για όσους ενδιαφέρονται για άμεση εργασιακή αποκατάσταση έως τις σπουδές στην μαγειρική/ζαχαροπλαστική τέχνη για εκείνους που επιθυμούν να καταρτιστούν με το πιο ποιοτικό, ολοκληρωμένο και άριστα καταρτισμένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα!

Παρέχουμε **προσωπική διδασκαλία** από πιστοποιημένους εκπαιδευτές εξαιρετικής κατάρτισης σε μια άνετη ατμόσφαιρα. Δίνουμε **προσωπική προσοχή σε επιμέρους στόχους της σταδιοδρομίας** του κάθε συμμετέχοντα/μαθητή από τη στιγμή που έρχεται σε επαφή με τα Μαθήματα Μαγειρικής, αλλά και **συντηρούμε μια θετική σχέση** με τους αποφοίτους σε όλη τη σταδιοδρομία τους. **Χρησιμοποιούμε τα καλύτερα υλικά και τον εξοπλισμό** που απαιτείται για να εκπαιδευτούν οι μαθητές σε κουζίνες που έχουν σχεδιαστεί ειδικά για να διδάξουν την τέχνη, την τεχνική και τη μέθοδο που απαιτούνται.

Ο εκπαιδευτής χρησιμοποιεί **μεικτό σύστημα εκπαίδευσης**. Παρουσιάζει και εξηγεί τις συνταγές, ενώ ταυτόχρονα δημιουργεί ατομικές ή ομαδικές εργασίες για να εφαρμόσει όλα όσα δίδαξε. Ο εκπαιδευτής περιγράφει αναλυτικά τα υλικά που θα χρησιμοποιήσει, κάνει μικρές ή μεμονωμένες επιδείξεις και εν συνεχεία ζητάει από τους μαθητές να εξασκήσουν τις γνώσεις τους, αποκτώντας δεξιότητες πάνω στο διδασκόμενο αντικείμενο. Ο καθηγητής επιβλέπει και καθοδηγεί την εκτέλεση των εργασιών, σχολιάζει τα αποτελέσματα της εργασίας κάθε ομάδας και εξηγεί σταδιακά τα στάδια παρασκευής μέχρι και την ολοκλήρωση της τεχνικής-συνταγής. Κάθε μάθημα καλύπτει μία συγκεκριμένη ενότητα και όλα στο σύνολο τους ολοκληρώνουν τα μαθήματα του κύκλου.

Το Σήμα ποιότητας που φέρουν τα εκπαιδευτικά μας προγράμματα επιβεβαιώνει την ποιότητα κατάρτισης βάσει συγκεκριμένων κριτηρίων. Το QTL αναγράφεται στην βεβαίωση παρακολούθησης του εκπαιδευτικού προγράμματος αναλόγως το επίπεδο ολοκλήρωσης. Αυτό το σήμα δείχνει ότι η εκπαίδευση που παρέιχε ο οργανισμός στον εκπαιδευόμενο πληροί τα κριτήρια ποιότητας που ορίζονται από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου.

Ανάλογα το επίπεδο ολοκλήρωσης ο εκπαιδευόμενος λαμβάνει την Βεβαίωση Παρακολούθησης (Μικρά Εκπαιδευτικά Προγράμματα) σε Quality Training Label (Basic, Advanced) ή Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης (2 ετής φοίτηση) από τα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Culinary Center & Cookery Club με επιπλέον επισυναπτόμενη την διαπίστευση του επιπέδου σε Quality Training Label (Expert).



✓ Εντατική Πρακτική Εξάσκηση

✓ Προσωπική Διδασκαλία

✓ Μεικτό Σύστημα Εκπαίδευσης



### 4.3.1 Culinary Arts Program

ΤΟ ΠΙΟ ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑΚΟ & ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΜΑΘΗΣΗΣ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Το Culinary Arts Program είναι ένα πρωτοποριακό εκπαιδευτικό πρόγραμμα φοίτησης που σας δίνει την δυνατότητα να μνηθείτε στην τέχνη της μαγειρικής/ζαχαροπλαστικής. Τα υψηλά ποιοτικά κριτήρια που έχει θέσει η Σχολή, αλλά και η υπεροχή της που βασίζεται τόσο στην αφοσίωση των εργαστηριακών εφαρμογών, αλλά και στο εξαιρετικό υπόβαθρο των εκπαιδευτών, καθιστά τις σπουδές σας άριστα καταρτισμένες!

Στόχος του προγράμματος είναι η επαγγελματική στήριξη και ανάδειξη της ειδικότητας του Μάγειρα/Chef με ποιοτικούς όρους. Ο πιστοποιημένος μάγειρας είναι υπεύθυνος για όλη τη λειτουργία της κουζίνας/μαγειρείου. Παράλληλα είναι υπεύθυνος για την καλή απόδοση της κουζίνας, κατανέμοντας δίκαια τις εργασίες του προσωπικού και συντάσσοντας το ωράριο εργασίας.

Το Culinary Arts σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα, δημιουργώντας επιδέξιους μάγειρες, παρακολουθώντας τα μαθήματα που σας είναι απολύτως απαραίτητα! Η εκπαίδευση διαρκεί συνολικά 2 χρόνια με μαθήματα διάρκειας 3-4 ωρών τόσο πρακτικά, όσο και θεωρητικά με παρακολούθηση μόνο 2 φορές την εβδομάδα. Διαφέρει αρκετά από την συμβατική επιμόρφωση, ακολουθώντας ένα ιδιαίτερα δυναμικό πρόγραμμα μάθησης με εξαιρετικά αποτελέσματα, το οποίο θα σας εκπαιδεύσει με τον πιο μεθοδικό τρόπο, τόσο στην μαγειρική τέχνη όσο και στην ζαχαροπλαστική και αρτοποιία. Το πρόγραμμα προσφέρει εξειδικευμένες γνώσεις στην μαγειρική/ζαχαροπλαστική τέχνη και πρακτικές δεξιότητες στην κουζίνα, στον τρόπο παρουσίασης και στην επαγγελματική ορολογία, να εκπαιδευτείτε στις αρχές ασφάλειας και υγιεινής στην κουζίνα, στην λειτουργία-οργάνωση εστιατορίων, αλλά και στην τροφογνωσία!

Σε κάθε επίπεδο που ολοκληρώνετε διεκδικείτε την ανάλογη Πιστοποίηση μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος που θα αποκτήσετε συνολικά:

- ✓ Πιστοποίηση Commis Chef, Πιστοποίηση Commis Pastry Chef, Πιστοποίηση Ασφάλειας και Υγιεινής, Πιστοποίηση Αγορανομικού Υπεύθυνου Επισιτιστικών Επιχειρήσεων από τον Τεχνολογικό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου.
- ✓ "CULINARY ARTS" από τα Μαθήματα Μαγειρικής Culinary Center διαπιστευμένη από τον Τεχνολογικό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου και το Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης βάσει προτύπου QTL Expert.
- ✓ Συστατική Επιστολή από τον επιβλέποντα Chef εκπαιδευτή σας.

*\* Οι Πιστοποιήσεις είναι δίγλωσσες για όσους επιθυμούν να εργαστούν στο εξωτερικό.*



✓ Πρωτοποριακό Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Φοίτησης

✓ Δυναμικό Πρόγραμμα Μάθησης

✓ Εξειδικευμένες Γνώσεις



Μαθήματα Μαγειρικής  
CULINARY CENTER & COOKERY CLUB



Μαθήματα  
Μαγειρικής  
CULINARY CENTER

# Εκπαίδευση & Πιστοποίηση

Διαφοροποίησου στην Αγορά Εργασίας  
& Κέρδισε σε Γνώσεις

## CULINARY ARTS

Τεχνικός Μαγειρικής  
Τεχνικός Ζαχαροπλαστικής

Μία Συνεργασία Φορέων για την  
διεκπεραίωση του εκπαιδευτικού  
προγράμματος:

Μαθήματα Μαγειρικής Culinary  
Center, ACTA Τεχνοβλαστός  
Αριστοτελείου Πανεπιστημίου,  
ΕΣΥΔ, Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδων

**ΑΠΟΚΤΗΣΕ ΣΟΒΑΡΕΣ ΒΑΣΕΙΣ  
ΣΤΗΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΚΑΙ  
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ  
ΕΝΤΑΤΙΚΑ & ΠΡΑΚΤΙΚΑ**

[www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr)



Δυναμικό – Εντατικό εκπαιδευτικό πρόγραμμα με εξαιρετικά αποτελέσματα  
Πρώτοποριακός Χώρος που σέβεται τον μαθητή  
Καταξιωμένοι εκπαιδευτές - Προγράμματα Εξειδίκευσης  
Ευέλικτη Φοίτηση - Πιστοποίηση σε κάθε επίπεδο

**ΕΠΙΠΛΕΟΝ:** μαθήματα εξάσκησης, γγνωριμία με παραγωγούς, συνεχή συμβουλευτική από τους chef.

**ΕΙΔΙΚΑ ΓΙΑ:** νέους φοιτητές, απόφοιτους σχολών μαγειρικής, επαγγελματίες του χώρου.

Κλείσε σήμερα δωρεάν ραντεβού με τον Υπεύθυνο Προγραμμάτων και ενημερώσου για τις δυνατότητες που παρέχουμε!

Λ. Βουλιαγμένης 299 (πλησίον μετρό Αγ. Δημητρίου), Άγιος Δημήτριος  
Τ: 210 9882378 [info@mathimatamageirikis.gr](mailto:info@mathimatamageirikis.gr)



#### 4.3.2 Εκπαιδευτικοί Κύκλοι (Μικρός-Ταχύρυθμος-Ολοκληρωμένος)

Κύκλοι είναι τα **Εκπαιδευτικά Προγράμματα Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής** που διεξάγονται σε ολιγομελή τμήματα και με απολύτως πρακτικά μαθήματα! Αν λοιπόν ενδιαφέρεστε να ασχοληθείτε επαγγελματικά, διεκδικώντας άμεσα εργασιακή αποκατάσταση ή/και πιστοποίηση επαγγέλματος... Τα Εκπαιδευτικά Προγράμματα είναι ότι καλύτερο για να εμπλουτίσετε τις γνώσεις σας, και να φτάσετε σε ένα άλλο επίπεδο πρακτικής άσκησης.

Η διάρκεια των εκπαιδευτικών προγραμμάτων είναι ανάλογη του επιπέδου σπουδών που θέλετε να αποκτήσετε και του στόχου που έχετε θέσει για την καριέρα σας. Από **μικρά εκπαιδευτικά προγράμματα 5 μαθημάτων** για όσους θέλουν να εξερευνήσουν αν η μαγειρική αποτελεί στόχο ζωής, στα **ταχύρυθμα 8 μαθημάτων** και στα **ολοκληρωμένα εργαστήρια 12 εντατικών μαθημάτων** για όσους ενδιαφέρονται για άμεση εργασιακή αποκατάσταση έως τις σπουδές στην μαγειρική/ζαχαροπλαστική τέχνη για εκείνους που επιθυμούν να καταρτιστούν με το πιο ποιοτικό, ολοκληρωμένο και άριστα καταρτισμένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα!

**Παρέχουμε προσωπική διδασκαλία** από πιστοποιημένους εκπαιδευτές εξαιρετικής κατάρτισης σε μια άνετη ατμόσφαιρα. **Δίνουμε προσωπική προσοχή** σε επιμέρους στόχους της σταδιοδρομίας του κάθε συμμετέχοντα/μαθητή από τη στιγμή που έρχεται σε επαφή με τα Μαθήματα Μαγειρικής, αλλά και συντηρούμε μια θετική σχέση με τους αποφοίτους σε όλη τη σταδιοδρομία τους. **Χρησιμοποιούμε τα καλύτερα υλικά** και τον εξοπλισμό που απαιτείται για τους μαθητές μας να εκπαιδευτούν σε κουζίνες που έχουν σχεδιαστεί ειδικά για να διδάξουν την τέχνη, την τεχνική και τη μέθοδο που απαιτούνται. Η αναλογία μαθητών Chef είναι 8 προς 1 και σε αρκετές περιπτώσεις αρκετά μικρότερη αν χρειαστεί. **Προσφέρουμε τις υπηρεσίες μας και οικονομική καθοδήγηση προσαρμοσμένη στις ανάγκες του κάθε μαθητή** για τα προγράμματά μας, αλλά και τιμολογιακή πολιτική φιλική προς όλους τους συμμετέχοντες.

Κάθε εκπαιδευτικός κύκλος οδηγεί σε εξετάσεις πιστοποίησης για την απόκτηση του Πιστοποιητικού Βοηθού Μάγειρα αμέσως μετά την ολοκλήρωσή του. Στόχος μας η προώθηση της δια βίου μάθησης με την παροχή μαθημάτων Συνεχιζόμενης Εκπαίδευσης για τους πτυχιούχους, επαγγελματίες και λάτρεις του φαγητού.

Επιπλέον, ο εκπαιδευόμενος λαμβάνει από εμάς την **Βεβαίωση Παρακολούθησης** του ανάλογου εκπαιδευτικού προγράμματος με την ειδική διαπίστευση επιπέδου γνώσεων και κατάρτισης. Για το πρόγραμμα Μικρού Κύκλου Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής/Ζαχαροτεχνικής λαμβάνει Βεβαίωση Παρακολούθησης βάσει προτύπου **QTL Basic**, για τον Ταχύρυθμο και Ολοκληρωμένο Κύκλο Μαγειρικής λαμβάνει Βεβαίωση Παρακολούθησης βάσει προτύπου **QTL Advanced**.

✓ Άνετη ατμόσφαιρα

✓ Εξαιρετικά Καταρτισμένοι Chef

✓ Πρακτικά Μαθήματα





“If you're not ready to fail,  
you're not going to learn how to cook”

Julia Child



#### 4.4 Πιστοποιήσεις Επαγγέλματος

Το Cookery Club 'Μαθήματα Μαγειρικής' αποτελεί πιστοποιημένο χώρο για τις γνώσεις που προσφέρει και διοργανώνει εξετάσεις πιστοποίησης, τόσο για τους καταρτιζόμενους που έχουν παρακολουθήσει τα προγράμματα εκμάθησης που υλοποιεί, όσο και για εκείνους που έχουν τις γνώσεις και επιθυμούν να λάβουν απευθείας μέρος στις εξετάσεις πιστοποίησης. Φορέας Πιστοποίησης είναι η ACTA η οποία αποτελεί Εταιρεία Έντασης Γνώσης. Ιδρύθηκε από το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης και διαθέτει την πληρέστερη γκάμα Πιστοποιήσεων Ανθρώπινου Δυναμικού στην ελληνική αγορά. Στόχος της είναι να προσφέρει στους πολίτες της χώρας μας αξιόπιστες Πιστοποιήσεις Ανθρώπινου Δυναμικού.

Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

#### Πιστοποιήσεις Εστίασης

Στόχος των πιστοποιήσεων είναι η **επαγγελματική στήριξη και ανάδειξη** της ειδικότητας του Μάγειρα/Ζαχαροπλάστη/Σερβιτόρου/Υπεύθυνου Επισιτιστικής μονάδας με ποιοτικούς και αντικειμενικούς όρους.

Το Culinary Center παρέχει Βεβαίωση Παρακολούθησης για τα Μικρά Εκπαιδευτικά Προγράμματα και Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης για το Culinary Arts Program διαπιστευμένη από τον Τεχνολογικό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου και το Εθνικό Συμβούλιο Διαπιστεύσεων (ΕΣΥΔ). Η πιστοποίηση ολοκληρώνεται μετά από επιτυχείς εξετάσεις και ανάλογα με το επίπεδο ολοκλήρωσης των σπουδών.

Αυτά τα προσόντα αναγνωρίζονται από την αγορά εργασίας στον ιδιωτικό χώρο, τόσο σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, catering, εστίασης, αλλά και στις υπομονάδες τους. Οι πιστοποιήσεις είναι δίγλωσσες (Ελληνικά-Αγγλικά) και ισχύουν τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό. Ανάλογα με την χώρα που επιθυμείτε να εργαστείτε, ενδέχεται να μεταφράσετε την πιστοποίηση στο Υπουργείο Εξωτερικών/Μεταφραστικό τμήμα.

Το πιστοποιητικό παρέχει στον κάτοχό του:

- Έγκυρη απόδειξη των γνώσεων που διαθέτει για να ασκεί το επάγγελμά του
- Βελτίωση του επιπέδου των παρεχόμενων υπηρεσιών
- Απόκτηση ενός εφοδίου για την επαγγελματική αποκατάσταση και καταξίωση κάθε μάγειρα

Η πιστοποίηση αφορά τον βαθμό εμπειρίας στο αντικείμενο για το οποίο εξετάζεται ο συμμετέχοντας. Δεν είναι υποχρεωτικό να έχετε παρακολουθήσει κάποιο από τα εκπαιδευτικά μας προγράμματα, ωστόσο τα εκπαιδευτικά μας προγράμματα καλύπτουν το γνωστικό κομμάτι της μαγειρικής/ζαχαροπλαστικής τέχνης που εξετάζεται. Επιπλέον κομμάτια της πιστοποίησης αφορούν σε θέματα ασφάλειας και υγιεινής, καθώς και σε θέματα διοίκησης και γενικών επισιτιστικών θεμάτων .

✓ Πιστοποιημένος Χώρος

✓ Αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1

✓ Κάθε μήνα νέο Πρόγραμμα



Η πιστοποίηση απευθύνεται σε οποιονδήποτε επιθυμεί να ξεκινήσει την καριέρα του στο χώρο της Μαγειρικής, Ζαχαροπλαστική Τέχνης ή στην Εξυπηρέτηση Μονάδων Εστίασης, καλύπτοντας όλες τις απαιτούμενες γνώσεις και πρακτικές δεξιότητες που είναι απαραίτητες. Επιπλέον, με το πρόγραμμα αυτό επαγγελματίες με εμπειρία, χωρίς όμως ανάλογο πτυχίο, μπορούν να πιστοποιήσουν τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει με την πάροδο του χρόνου στο συγκεκριμένο αντικείμενο.

Στον χώρο 'Μαθήματα Μαγειρικής' υλοποιούνται ειδικά προγράμματα εκμάθησης, τα οποία οδηγούν στις εξετάσεις της Acta για τις πιστοποιήσεις:

- Professional Commis Cook Chef (Α' Επίπεδο)
- Professional Commis Pastry Chef (Α' Επίπεδο)
- Professional Cook/Chef (Β' Επίπεδο)
- Professional Pastry Chef (Β' Επίπεδο)
- Professional Commis Baker (Α' Επίπεδο)
- Professional Waiter (Α' Επίπεδο)
- Professional Safe Food Handler (Α' Επίπεδο)
- Certified Food Service Outlet Manager (Α' Επίπεδο)



#### 4.5 Υποστήριξη Μαθητών/ Συμμετεχόντων ONE-ON-ONE

Όλοι οι σπουδαστές στα «Μαθήματα Μαγειρικής- Culinary Center & Cookery Club», έχουν άμεση πρόσβαση στο Γραφείο Επαγγελματικής Αποκατάστασης καθώς και με τον ειδικό Σύμβουλο, τόσο κατά την διάρκεια των σπουδών τους, όσο και μετά το πέρας αυτών. Η αγορά εργασίας “διψά” για άρτια και σωστά εκπαιδευμένους επαγγελματίες με φιλοδοξίες και εμείς είμαστε ο αρωγός για να κατακτήσετε το πιο ψηλό σκαλί του βάθρου...

#### Πιστοποίηση & Οφέλη στην αγορά εργασίας

Το **Culinary Center** παρέχει βεβαιώσεις επαγγελματικής κατάρτισης και πιστοποιήσεις γνώσεων ανάλογα με το επίπεδο ολοκλήρωσης στις σπουδές. Τα πιστοποιητικά που παρέχουμε είναι αναγνωρισμένα από την ΑΣΤΑ- Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, την Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος καθώς και από το ΕΣΥΔ( Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης). Αυτό αποδεικνύει ότι τα πιστοποιημένα προγράμματα μας πληρούν τα κριτήρια για μια σωστή και ολοκληρωμένη εκπαίδευση. Αυτά τα προσόντα αναγνωρίζονται από την αγορά εργασίας στον ιδιωτικό χώρο, τόσο σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, catering, αλλά και στις υπό-μονάδες τους. Οι πιστοποιήσεις είναι δίγλωσσες ( Ελληνικά- Αγγλικά) και ισχύουν τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Ανάλογα με την χώρα που επιθυμείτε να εργαστείτε, ενδέχεται να μεταφράσετε την πιστοποίηση ή Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης στον Υπουργείο Εξωτερικών-Μεταφραστικό Τμήμα.

#### Επαγγελματική Σταδιοδρομία

Ο **ειδικός Σύμβουλος Κατάρτισης**, είναι ο υπεύθυνος για κάθε συμμετέχοντα μαθητή. Θα σας ενημερώσει για τις δυνατότητες των σπουδών σας, για την εξειδίκευση που θα ακολουθήσετε, αλλά και για κάθε εκπαιδευτικό ή επαγγελματικό στόχο που έχετε θέσει. Στο τέλος των εκπαιδευτικών προγραμμάτων σας παρέχεται η δυνατότητα για έμμισθη πρακτική εξάσκηση με επιλογές για το είδος της εστίασης και την τοποθεσία. Για όλους τους **επαγγελματίες Chef με μεγάλη εμπειρία**, χωρίς δίπλωμα ή πιστοποίηση, παρέχεται η δυνατότητα πιστοποίησης επαγγέλματος τους μετά από εξετάσεις.

#### Αγγελίες εργασίας/ Φόρουμ Μαθητών/Πρακτική Άσκηση

Μέσα από την ηλεκτρονική μας πλατφόρμα διατηρείται το προφίλ κάθε συμμετέχοντα μαθητή με τους στόχους τους, ενώ στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης μπορεί να γίνει μέλος στο κλειστό φορουμ αγγελιών εργασίας όπου οι εργοδότες της εστίασης αναζητούν προσωπικό για τις μονάδες τους ή/και να συμμετέχει στο forum συζήτησης και επικοινωνίας με στόχο την επαφή με τον κλάδο. Οι Chef εκπαιδευτές παρέχουν επιπλέον υποστήριξη σε κάθε βήμα, έτοιμοι να γίνουν αρωγοί σε μία νέα καριέρα.

#### Πρακτική Εξάσκηση

Για τα πρώτα σας επαγγελματικά βήματα, το γραφείο σταδιοδρομίας, οργανώνει και συντονίζει την πρακτική άσκηση των μαθητών. Αλλά και με την επιτυχή ολοκλήρωση της πρακτικής, ο ειδικός σύμβουλος σας υποστηρίζει σε κάθε σας βήμα, από την σύνταξη του επαγγελματικού βιογραφικού έως και την αναζήτηση νέας εργασίας.

✓ Γραφείο Επαγγελματικής Αποκατάστασης

✓ Επαγγελματίες Chef

✓ Έμμισθη Πρακτική Άσκηση



## 5. ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΕΡΑΣΙΤΕΧΝΕΣ/ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ/ΤΟΥΡΙΣΤΕΣ

### 5.1 Μαθήματα για Ερασιτέχνες

Αρχάριος ή Επαγγελματίας, όλοι μπορούν να παρακολουθήσουν τα Μαθήματα Μαγειρικής! Πιο προσιτά από ποτέ, σε μία τιμή ευέλικτη για όλους και με ειδικά προνόμια για τους ανέργους, κάθε μάθημα μας είναι πραγματική απόλαυση! Αυτό που χρειαζόμαστε εμείς από εσάς είναι καλή διάθεση για την παρέα και πολύ όρεξη για μαγείρεμα...

Κάθε μήνα βρίσκετε νέο πρόγραμμα μαθημάτων και δραστηριοτήτων στο site μας, βασισμένο στην εποχικότητα, στις εορτές, στην ζήτηση, αλλά και στην ποικιλία σε θεματολογία. Τα Μαθήματα Μαγειρικής γίνονται με την δική σας συμμετοχή! Αυτό σημαίνει πως φοράτε την ποδιά σας, έχετε τα δικά σας μαγειρικά εργαλεία και τις πρώτες ύλες που χρειάζεστε για να εξασκηθείτε. Ο εξειδικευμένος Chef θα σας καθοδηγήσει βήμα-βήμα, αλλά η χαρά της δημιουργικότητας είναι όλη δική σας!!!

Κατά την διάρκεια του μαθήματος, ο Chef θα σας εξηγήσει τις διαδικασίες των προϊόντων, ενώ παράλληλα θα σας παρουσιάζει τον τρόπο μαγειρικής. Εμείς θα προσπαθήσουμε να απαντήσουμε σε κάθε σας ερώτηση, να πούμε μικρά μυστικά και εναλλακτικές για να γίνουν οι συνταγές μας πιο νόστιμες ή/και εύκολες και τέλος να δημιουργήσουμε το υπέροχο συναίσθημα της αγάπης για την μαγειρική!

Στα μαθήματά μας μπορείτε να:

- Μαθαίνετε τις βασικές δεξιότητες για υπέροχα, σπιτικά μαγειρέματα.
- Εργάζεστε μαζί με άλλους μαθητές για την προετοιμασία κάθε πιάτου.
- Απολαμβάνετε μια πλούσια εμπειρία μάθησης.
- Δοκιμάζετε όλοι μαζί ότι δημιουργήσατε.
- Λαμβάνετε όλες τις συνταγές του μαθήματος μαζί με σημειώσεις!

Για να δώσουμε αξία στην εμπιστοσύνη που δείχνετε στο Club μας, τα μέλη που εγγράφονται εντελώς δωρεάν στην Premium Membership Card απολαμβάνουν πιο μοναδικά προνόμια, εκπτώσεις και οφέλη στα μαθήματά μας!

Η Premium Membership Card είναι κάτι περισσότερο από μία κάρτα. Είναι μία ολόκληρη σχέση μαζί σας που έμπρακτα μετατρέπει την συμμετοχή σας σε απόδειξη φιλίας. Για εμάς είστε φίλοι που σας γνωρίζουμε προσωπικά. Σε αντίθεση με τα υπόλοιπα Προγράμματα Προνομίων, η Premium Membership Card σας προσφέρει μία διαφορετική εμπειρία εξυπηρέτησης από την πρώτη ημέρα της εγγραφής σας!

Η εμπειρία είναι μοναδική, μιας και θα απολαύσετε μαζί με τα υπόλοιπα μέλη της ομάδας σας την χαρά της δημιουργίας. 3 μοναδικές ώρες που θα σας φανούν αξέχαστες!!!

✓ Μοναδική Εμπειρία

✓ Κάθε μήνα νέο Πρόγραμμα

✓ Premium Membership Card



## 5.2 Μαθήματα για Εταιρείες / Team Building

"Χρειάζομαι έναν ιδανικό χώρο μαγειρικής για μία εκδήλωση επαγγελματικού χαρακτήρα"

### Οργάνωσε την εκδήλωσή σου!

Στα Μαθήματα Μαγειρικής, **The Cookery Club**, μπορούμε να φιλοξενήσουμε την **γαστρονομική σας εκδήλωση** σε ένα χώρο γεμάτο δυνατότητες, αρώματα, γεύσεις και την πιο όμορφη ατμόσφαιρα. Δημιουργούμε θεματικές και διαφοροποιημένες προτάσεις για κάθε **εταιρική εκδήλωση**, όμορφα πάρτι, χαρούμενες συναντήσεις με πελάτες, παρουσιάσεις προϊόντων ή γευσιγνωσίες, παρουσιάσεις τύπου και κλειστά δείπνα ή εποχιακές εκδηλώσεις όπως κοπή πίτας. Συνδυάζοντας τα καλύτερα στοιχεία από ένα κοκτέιλ πάρτι, έναν διαγωνισμό μαγειρικής, ένα μάθημα μαγειρικής, ένα δείπνο ή και την ομαδική μαγειρική, κάθε μας εκδήλωση είναι ένας εύκολος τρόπος όταν θέλετε να γιορτάσετε όλοι μαζί. Διασκεδάστε με μια φιλόξενη υποδοχή, αφρώδη οίνο και μικρά ορεκτικά, με τους καλύτερους Chef και το φως των κεριών σε έναν ιδιωτικό χώρο! Σύναψη εκδηλώσεις σας με τη δικτύωση! Ολοκληρώστε την εκδήλωσή σας με networking και υπέροχα cocktails!

Όλες οι εκδηλώσεις στα Μαθήματα Μαγειρικής είναι σχεδιασμένες με τέτοιο τρόπο ώστε η μαγειρική να γίνει μέρος της διασκέδασης, από τα υπέροχα εδέσματα, τις μαγειρικές επιδείξεις έως και τα μυστικά που θα ανταλλάξετε με τους εκπαιδευμένους μάγειρες μας. Σε κάθε περίπτωση το προσωπικό μας, είναι εκπαιδευμένο για να σας βοηθήσει στη δημιουργία ενός ιδανικού concert. Στα Μαθήματα Μαγειρικής κυριαρχεί μία μοναδική ατμόσφαιρα όπου η συμμετοχή και η μάθηση εμπλουτίζονται με πολύ διασκέδαση.

Επιλέξτε μέσα από ιδιαίτερα θεματικά όπως ένα αυθεντικό μενού καντίνας, ένα ιδιαίτερα gourmet δείπνο ή ένα παραδοσιακό ελληνικό μενού, μία γευσιγνωσία μύρας ή μία εκδήλωση γευσιγνωσίας κρασιού. Σίγουρα όμως, μπορείτε να αποκτήσετε την εμπειρία της μαγειρικής που θα ικανοποιήσει και θα ευχαριστήσει τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο.

### Ο χώρος μας είναι ιδανικός για:

- Team Building - Ομαδικές Δραστηριότητες για εταιρείες
- Εταιρικά πάρτι (party, επαίνους για πωλήσεις, συνεδριάσεις, πάρτι του προσωπικού, συνεστιάσεις, εποχιακές γιορτές)
- Bloggers / Δημοσιογράφοι/Εκδηλώσεις
- Product Launches
- Γευσιγνωσίες κρασιών/ ποτών
- Μικρές Εμπορικές Εκθέσεις
- Ψυχαγωγία πελατών

#### Γιατί εμάς?

- 3 χώροι εκδηλώσεων, που διατίθενται για μεμονωμένη ή συνδυασμένη χρήση (κάθε κουζίνα είναι 25 m<sup>2</sup> ή το μπαρ και το φουαγιέ 50 τ.μ.)
- Χώροι για μοναδική μαγειρική ή γευσιγνωσίες
- Μέγιστη χωρητικότητα: 60 άτομα όρθια ή καθιστά 50 (24 στην κουζίνα - 24 σε bar)
- Διατίθεται επαγγελματικός εξοπλισμός για χρήση

✓ Team Building

✓ Chef's Table

✓ Πρακτικά Μαθήματα



# TEAM BUILDING COOKING CHALLENGE

**WORK IN TEAMS  
ACHIEVE MORE  
EXCELL IN WORK  
WIN THE CHALLENGE**  
THE PERFECT IDEA  
TO BREAK DOWN  
BARRIERS  
**COME TOGETHER  
AND ENJOY CREATIVE  
MOMENTS AS A TEAM!**

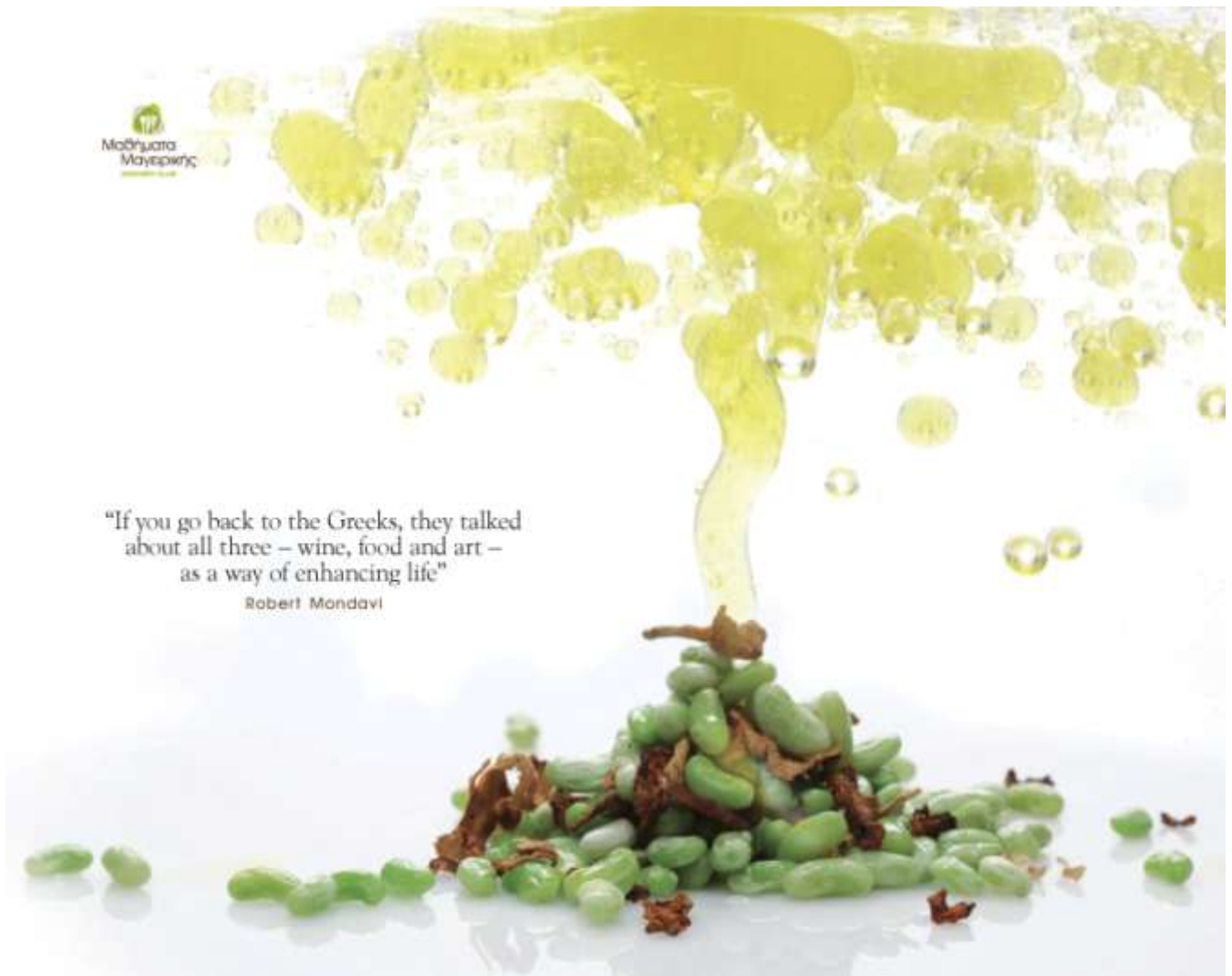




### 5.3 Μαθήματα για Τουρίστες / Συνεργασία με Τουριστικά Πρακτορεία

Σχεδιάστε σήμερα το δικό σας πρόγραμμα μαγειρικής και απολαύστε την αυθεντική Ελληνική Κουζίνα!

Μαγειρέψτε όπως οι Έλληνες, αυθεντικά, παραδοσιακά, νόστιμα και άκρως Ελληνικά. Στα μαθήματα μαγειρικής οι τουρίστες μαθαίνουν όλα τα μυστικά της Ελληνικής Κουζίνας μέσα από αυθεντικές συνταγές, ζουν την μοναδική εμπειρία της πραγματικής Ελλάδας και γεύονται το δικό τους χειροποίητο και απολαυστικό δείπνο! Στα Μαθήματα Μαγειρικής όλες οι δραστηριότητες προσφέρουν γνώση, απόλαυση και εμπειρία. Αναγνωρίζουμε ότι οι σημερινοί ταξιδιώτες είναι πιο έμπειροι και εκλεπτυσμένοι για αυτό κι εσείς αναζητάτε ένα πιο ελκυστικό πακέτο υπηρεσιών για τους πελάτες σας. Παρέχουμε υψηλά επίπεδα μαγειρικής σε ταξιδιωτικά πρακτορεία, τουριστικά γραφεία και σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις.







### ...Μαθήματα για Τουρίστες / Συνεργασία με Τουριστικά Πρακτορεία

Συνεργαζόμαστε στενά με γευσινγώστες και ταξιδιωτικούς πράκτορες από όλο τον κόσμο με σκοπό να δημιουργήσουμε ιδιαίτερα μαθήματα μαγειρικής, απολαυστικές δραστηριότητες και γαστρονομικά ταξίδια, έχουμε αναπτύξει τις πιο πρωτότυπες ιδέες, σε ασυναγώνιστες τιμές από τους καλύτερους συνεργάτες. Όλα αυτά για να σας προσφέρουμε ένα δελεαστικό πακέτο που τα περιλαμβάνει όλα!

Πολύ κοντά στην γαστρονομική, πολιτιστική πρωτεύουσα της Αθήνας, 300 μέτρα από το μετρό Αγίου Δημητρίου, οι δραστηριότητες μαγειρικής είναι η καλύτερη επιλογή για τους ταξιδιώτες για να περάσουν τον ελεύθερο χρόνο τους δημιουργικά, διασκεδάζοντας και απολαμβάνοντας κάθε στιγμή. Οι παθιασμένοι σεφ, θα σας καλωσορίσουν με τον πιο θερμό τρόπο και η ομάδα στα Μαθήματα Μαγειρικής θα σας καθοδηγήσει σε κάθε διαδικασία κατά τη διάρκεια της. Όλοι συγκεντρώνονται στην κουζίνα, όπου ο κάθε ένας έχει την δική του εργασία μαγειρικής. Έτσι, ξεκινάει ένα μάθημα γεμάτο με γεύσεις και αρώματα Ελλάδας με μικρά κόλπα μαγειρικής και τις ιστορίες για προϊόντα από μικροπαραγωγούς που σας αποκαλύπτονται. Σας διαβεβαιώνουμε ότι οι πελάτες σας μετά την εμπειρία τους, θα έχουν αποκτήσει μια αξέχαστη εμπειρία στη διάρκεια του ταξιδιού τους.

Κατά την διάρκεια του μαθήματος θα δοκιμάσουμε παραδοσιακές συνταγές του τόπου μας και τοπικές συνταγές, ενώ παράλληλα θα μάθουμε πού βρίσκουμε προϊόντα αμιγώς Ελληνικά. Από τον κήπο μας θα κόψουμε μυρωδικά και με τα πιο φρέσκα προϊόντα της αγοράς, θα ξεκινήσουμε το μάθημα μαγειρικής. Εμείς σχεδιάζουμε για εσάς το ιδανικό πρόγραμμα δραστηριοτήτων σας, εσείς απολαμβάνετε τις υπηρεσίες μας! Κάντε κράτηση στις ημερομηνίες που σας ενδιαφέρουν και συμμετέχετε σε μία μοναδική εμπειρία μαγειρικής!

#### Ιδανικό για:

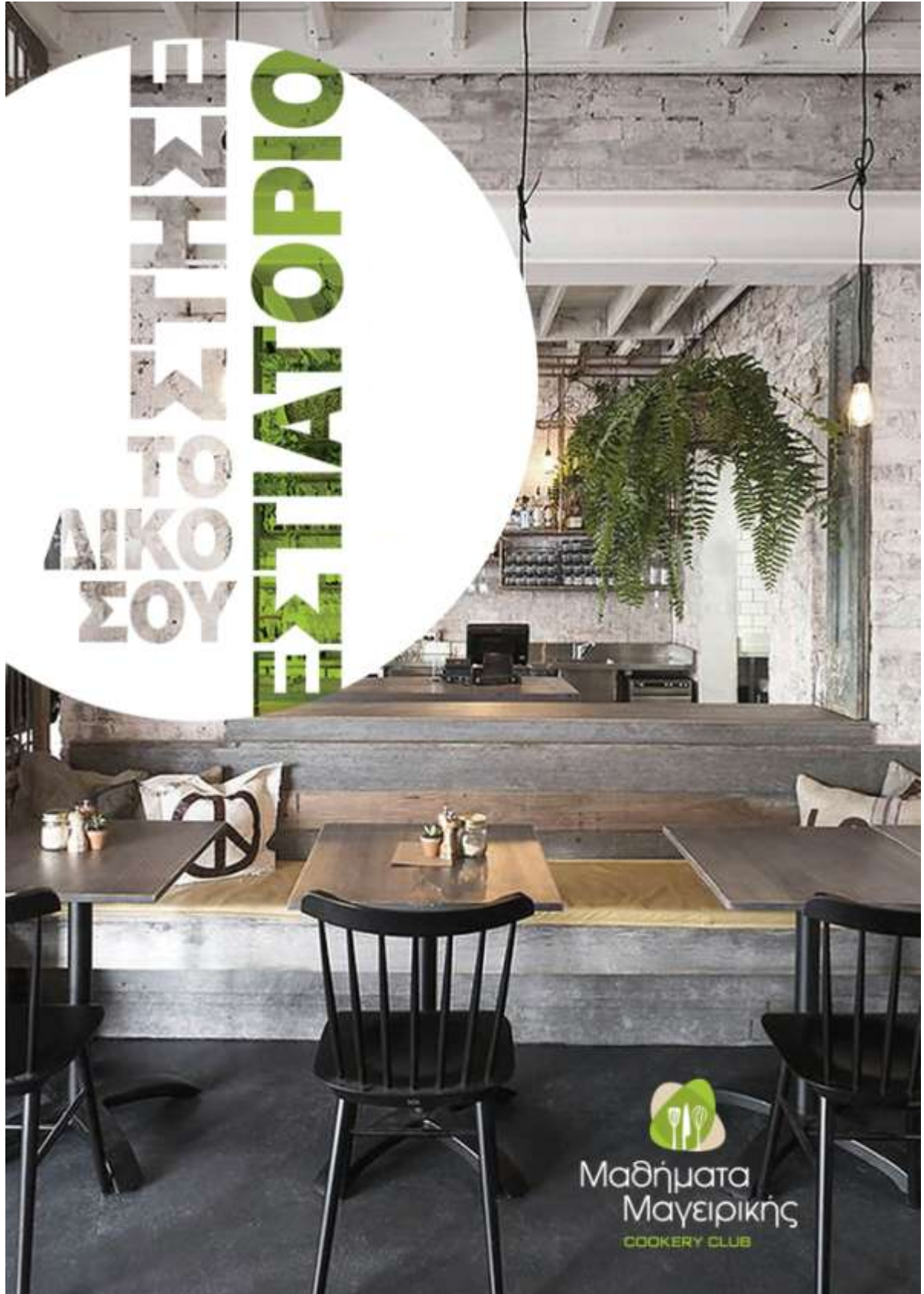
- Τουριστικά Γραφεία
- Ταξιδιωτικά Πρακτορεία
- Ξενοδοχειακές επιχειρήσεις (ξενοδοχεία, ενοικιαζόμενα δωμάτια)
- Ιδιωτικά Ταξίδια

#### Γιατί εμάς:

- Συμμετέχετε σε μοναδικά hands on μαθήματα
- Μαθαίνετε τα μυστικά της πιο διάσημης Κουζίνας στον κόσμο
- Δοκιμάζετε ένα εξαιρετικό μενού
- Διασκεδάσετε σε έναν ιδανικό χώρο



Μαθήματα Μαγειρικής  
CULINARY CENTER & COOKERY CLUB



  
Μαθήματα  
Μαγειρικής  
COOKERY CLUB



## 6. RESTAURANT CONSULTING SERVICES

Η Food Issues αποτελεί μία καινοτόμο εταιρεία με επίκεντρο τις μονάδες που σχετίζονται με τον χώρο των τροφίμων και των ποτών και την HoReCa. Δραστηριοποιείται παρέχοντας υπηρεσίες food styling, food viral videos, δημιουργία συνταγών και tasting tests σε διαφημιστικές εταιρείες, εταιρείες promotion, event management, γραφεία marketing και digital marketing, αλλά και υπηρεσίες δημιουργίας μενού, κοστολόγησης μενού, στελέχωση κουζίνας, αναβάθμισης προσωπικού και ειδικά επαγγελματικά σεμινάρια σε ξενοδοχεία, εστιατόρια και καφέ-μπαρ.

### Οι υπηρεσίες μας

#### Food styling & Φωτογραφίες

Επαγγελματικό food styling/multimedia παραγωγών  
Επιμέλεια παρουσίασης εκθεσιακών περιπτέρων  
3A (Ανάπτυξη, Ανάλυση, Αξιολόγηση) Συνταγών & Test Kitchen

#### Δημιουργία συνταγών δομημένων σε συγκεκριμένα προϊόντα

Κάθε συνταγή αναπτύσσεται, αναλύεται και τεστάρεται σε πραγματικούς χρόνους και συνθήκες  
Διατροφική ανάλυση συνταγής  
Μαθηματα Μαγειρικής

#### Μαθήματα Μαγειρικής για ιδιώτες / εταιρείες, loyalty program

Μαγειρικές Παρουσιάσεις  
Ενοικίαση χώρου κουζίνας για 20 άτομα  
Οργάνωση & παρουσίαση επαγγελματικών μαθημάτων

#### Οργάνωση επαγγελματικών μαθημάτων με στόχο την εκπαίδευση, ενημέρωση και παρουσίαση προϊόντων, τεχνικών μαγειρικής, γαστρονομικών παρουσιάσεων.

Πιστοποίηση ειδικοτήτων: χειριστή τροφίμων με ασφάλεια, ειδικού bartender, ειδικού barista, ειδικού τραπεζοκόμου, υπεύθυνου διοίκησης εστιατορίου  
Διαφημιστική κειμενογραφία, Περιοδικά, Cook Books

#### Τμηματική ή ολοκληρωμένη πρόταση εμπορικής/ διαφημιστικής κειμενογραφίας

Ghost writing, Print-on-Demand Cookbooks (για διαφημιστική χρήση)  
Περιοδικά μαγειρικής (επαγγελματικά, retail)  
Advertising

#### Concept design (stores, chains, products)

Εταιρική ταυτότητα  
Έντυπες & ηλεκτρονικές προωθητικές ενέργειες της επιχείρησης  
Διαφημιστικά έντυπα, κατάλογοι  
Marketing

#### Kitchen Audit (Έλεγχος λειτουργίας-ανάλυση προβλημάτων, διορθωτικές παρεμβάσεις, πλάνο χωροταξίας και οργάνωσης)

Kitchen Operations (Οργάνωση & Εργονομική αναδιαρρύθμιση κουζίνας με στόχο την μείωση της σπατάλης χρόνου και κόστους)  
Menu Engineering & Monthly Review (Δημιουργία μενού, συνταγολογήσεις, βελτιστοποίηση κοστολόγησης-τιμολόγησης)  
Νέα concept για επιχειρήσεις, υπηρεσίες startup & κόστη, προτάσεις υλοποίησης  
Βελτιστοποίηση Πωλήσεων Μενού

✓ Οργάνωση Εστιατορίου

✓ Μενού και Κοστολόγηση

✓ Εκπαίδευση Προσωπικού



## 7. RENT THE KITCHEN | Ενοικίαση Κουζίνας

Ένας χώρος γεμάτος δυνατότητες, αρώματα, γεύσεις και την πιο όμορφη ατμόσφαιρα με διάθεση που μας ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο. Ιδανικός για παρουσιάσεις προϊόντων, γυρίσματα, spots και εταιρικά events με θέμα τη γαστρονομία!

Τα Μαθήματα Μαγειρικής προσφέρουν την δυνατότητα ενοικίασης της κουζίνας, συνολικά ή τμηματικά, όπως επίσης και των συνολικών υπηρεσιών της ομάδας μας που αποτελείται από chefs, caterers, food stylists, entrepreneurs και άλλους food professionals. Η υπηρεσία ενοικίασης χώρου είναι οικονομικά πιο ευνοϊκή από οποιαδήποτε άλλη εναλλακτική.

Σε έναν απόλυτα σύγχρονο χώρο, **160 τετραγωνικών μέτρων με 3 κουζίνες** και δυνατότητα φιλοξενίας **40 καθήμενων** ή **80 καθήμενων-όρθιων** καλεσμένων, θα ανακαλύψετε πως σε εμάς μπορείτε να φιλοξενήσετε με απόλυτη επιτυχία κάθε event σας, εξυπηρετώντας παράλληλα τις ανάγκες σας σε κουζίνα και bar.

Η κουζίνα μας διατίθεται 7 ημέρες την εβδομάδα από τις 09:00-00:00.

Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε μαζί μας στο 2109882378 για να σας ενημερώσουμε σχετικά με τις δυνατότητες του χώρου. Για περισσότερες φωτογραφίες, επισκεφθείτε το [photo gallery!](#)

### Οι χώροι μας ενιαίοι ή αυτόνομοι είναι ιδανικοί για:

- Σεμινάρια: αν θέλετε να διοργανώσετε το δικό σας σεμινάριο και ψάχνετε έναν ιδανικό χώρο
- Εναλλακτικά Receptions και Private Business Meetings για εταιρείες
- Media Gatherings για διαφημιστικά πρακτορεία
- Pop-up Supper Clubs, εάν είστε Chef και θέλετε να παραθέσετε το δικό σας δείπνο
- Photo shoots για φωτογράφους
- Video productions για εταιρείες παραγωγής | Γυρίσματα | Spots | Web Tv & Social Media
- Chef's Table Events για συλλόγους, λέσχες και άλλα σωματεία
- Recipe testing για περιοδικά
- Tastings για ομάδες food bloggers και δημοσιογράφων

Θα χαρούμε όποιος κι αν είναι ο λόγος που επιθυμείτε να ενοικιάσετε τον χώρο μας, να σας βοηθήσουμε σε κάθε σας ανάγκη.

Για περισσότερες πληροφορίες, [επικοινωνήστε μαζί μας](#).

✓ Οργάνωση Εστιατορίου

✓ Μενού και Κοστολόγια

✓ Εκπαίδευση Προσωπικού



## 8. ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

### Τι είδους Σχολή Μαγειρικής είναι τα Μαθήματα Μαγειρικής?

Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι ένας εκπαιδευτικός- αδειοδοτημένος χώρος ως Κε.Δι.Βι.Μ1 από τον ΕΟΠΠΕΠ (Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων & Επαγγελματικού Προσανατολισμού), ειδικά σχεδιασμένος για όσους επιθυμούν να εκπαιδευτούν εντατικά στην μαγειρική και ζαχαροπλαστική τέχνη. Είναι εξοπλισμένος με όλα τα απαραίτητα εργαλεία και μηχανήματα για πρακτική άσκηση, διαθέτει 3 διαφορετικές κουζίνες και προγράμματα που οδηγούν σε πιστοποίηση επαγγέλματος. Η σχολή είναι ένας ιδανικός προορισμός για ερασιτέχνες που επιθυμούν να ανακαλύψουν την μαγειρική πρακτικά και εντατικά, αλλά και για επαγγελματίες που εμπλουτίζουν τις γνώσεις τους και τις τεχνικές τους μέσα από τα μαθήματα και εκπαιδευτικά προγράμματα.

### Τί είναι το Κε.Δι.Βι.Μ ?

Η Ελληνική Δημοκρατία με τον Νόμο 3879/2010 θέσπισε και θεσμοθέτησε την έννοια της Δια Βίου Μάθησης. Εκσυγχρονίζοντας έτσι για πρώτη φορά το εκπαιδευτικό πλαίσιο και διαχωρίζοντας τις έννοιες (και τους Φορείς παροχής) της Τυπικής (αρχικής) εκπαίδευσης (Δημοτικό, Γυμνάσιο, Λύκειο, Πανεπιστήμιο) από τη Συνεχιζόμενη και Δια Βίου Μάθηση που απαιτεί η ραγδαία εξελισσόμενη εποχή μας. Υπάρχουν συγκεκριμένα κριτήρια που ξεχωρίζουν τα νόμιμα κέντρα δια βίου μάθησης και για την αδειοδότηση του εκπαιδευτικού φορέα πρέπει να τα πληροί όλα ανεξαιρέτως.

### Τί είναι το Quality Training Label (QTL) ?

Το σήμα ποιότητας QTL είναι μια διαδικασία ποιοτικού ελέγχου που επιβεβαιώνει την ποιότητα προγραμμάτων κατάρτισης βάσει συγκεκριμένων κριτηρίων. Το QTL αναγράφεται στο πιστοποιητικό / βεβαίωση παρακολούθησης του εκπαιδευόμενου που αυτός παραλαμβάνει με το πέρας της εκπαιδευτικής διαδικασίας. Αυτό το σήμα δείχνει ότι η εκπαίδευση που παρέχει ο οργανισμός ή η εταιρεία στον εκπαιδευόμενο, πληροί τα κριτήρια ποιότητας που ορίζονται από την Acta – Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου.

### Ποιά είναι η εγκυρότητα των Προγραμμάτων και των Πιστοποιήσεων;

Τα προγράμματα Εκπαίδευσης θεωρούνται Επαγγελματική Κατάρτιση. Η πραγματοποίηση, η εγκυρότητα, οι τεχνικές γνώσεις βασίζονται στο τεχνικό επίπεδο των Υπευθύνων Chef και στην εκπαιδευτική ορθότητα του εκάστοτε προγράμματος στις πρακτικές της μαγειρικής τέχνης. Η ολοκλήρωσή τους οδηγεί στη χορήγηση Βεβαίωσης Παρακολούθησης και φέρει μόνο την υπογραφή του Γαστρονομικού Υπεύθυνου.

Η Πιστοποίηση είναι ανεξάρτητη των προγραμμάτων εκπαίδευσης και δίδεται μετά από συμμετοχή σας σε ειδικές εξετάσεις που διοργανώνονται από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου ως Εξειδικευμένη Επιμόρφωση (ανάλογη με το εκπαιδευτικό αντικείμενο). Η επιλογή των θεμάτων εξέτασης, η επιτήρηση και η διόρθωση των γραπτών αποτελεί ευθύνη και υπογράφεται από τους υπευθύνους της ACTA με σφραγίδα του Τεχνοβλαστού Αριστοτελείου Πανεπιστημίου.

### Τί είναι η Acta – Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου ?

Η ACTA είναι η πρώτη εταιρεία έντασης γνώσης που ιδρύθηκε από το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Το Α.Π.Θ. το μεγαλύτερο Ανώτατο Εκπαιδευτικό Ίδρυμα της χώρας μας, προχώρησε στην δημιουργία της ACTA, ακολουθώντας τα πρότυπα των σημαντικότερων ανώτατων εκπαιδευτικών ιδρυμάτων του κόσμου, όπως το MIT. ο πρώτος Τεχνοβλαστός που ιδρύθηκε από το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Ο όρος Τεχνοβλαστός δηλώνει τη δημιουργία μίας εταιρίας ιδιωτικού δικαίου, που βασίζεται στη γνώση και την έρευνα του Πανεπιστημίου. Η ACTA πρωτοπορεί, παρέχοντας ένα ευρύ φάσμα πιστοποιητικών γνώσεων πληροφορικής, εξειδικευμένων αλλά και επαγγελματικών, για την κάλυψη των σύγχρονων και μελλοντικών απαιτήσεων της αγοράς εργασίας. Η ACTA πληρώντας τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17024, με την από 03/09/2009 απόφαση του Εθνικού Συστήματος Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ), αρμόδια δυνάμει του ν.3066/2002 εθνική αρχή εποπτευόμενη από το Υπουργείο Ανάπτυξης και αριθμό πιστοποιητικού 594, αποτελεί διαπιστευμένο φορέα του ΕΣΥΔ.

### Είναι αναγνωρισμένα τα πιστοποιητικά που χορηγεί η ACTA από το Ελληνικό Δημόσιο;

Με την υπ' αριθμόν Γ/12017/18-5-2006 απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του ΟΕΕΚ αναγνωρίζεται από το Ελληνικό Δημόσιο η πιστοποίηση CCU (Certified Computer User) στη γνώση χρήσης Η/Υ που προσφέρει η ACTA.

### Πως μπορώ να ελέγξω την εγκυρότητα του πιστοποιητικού μου;

Επιλέγοντας τον ακόλουθο σύνδεσμο μεταβαίνετε στη σελίδα ελέγχου εγκυρότητας πιστοποιητικού. Εκεί εισάγοντας τον κωδικό του πιστοποιητικού που σας ενδιαφέρει, μπορείτε άμεσα να πληροφορηθείτε για την εγκυρότητά του.

✓ Αφοσίωση στην Υπεροχή

✓ Εξαρετικά Καταρτισμένοι Chef

✓ Πρακτικά Μαθήματα



## 9. ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Οι εγκαταστάσεις μας βρίσκονται **κοντά στην πολιτιστική πρωτεύουσα** μας, την Αθήνα, με άμεση ανταπόκριση (**300 μ.**) **μετρό και δημόσιων συγκοινωνιών**.

---

### ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ | The Culinary Center & Cookery Club

Λ. Βουλιαγμένης 299, (έναντι Παναγίτσας, πλησίον μετρό), 17343, Άγιος Δημήτριος, 1ος όροφος

T: +30 **2109882378** | Skype: cookeryclub

E: [info@mathimatamageirikis.gr](mailto:info@mathimatamageirikis.gr) | I: [www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr)

Ωράριο Λειτουργίας: **09:00-21:00**

Facebook Career Office Group: Κλειστό group με εργοδότες που αναζητούν εργαζόμενους

Facebook Mathimata Mageirikis Forum: Επικοινωνήστε με άλλους μαθητές και ανεβάστε

φωτογραφίες από τις δημιουργίες σας

---

## Οδηγίες Πρόσβασης με τα Μέσα Μαζικής Μεταφοράς

### ΗΣΑΠ-ΜΕΤΡΟ-ΤΡΑΜ

Από **ΠΕΙΡΑΙΑ**: ΗΣΑΠ (μέχρι Ομόνοια), ΜΕΤΡΟ (στ. Άγ. Δημήτριος)

Από **ΓΛΥΦΑΔΑ**: ΤΡΑΜ (μέχρι Ν.Κόσμος), ΜΕΤΡΟ (στ. Άγ. Δημήτριος)

Από **ΧΑΛΑΝΔΡΙ**: ΗΣΑΠ (μέχρι Αττική), ΜΕΤΡΟ (στ. Άγ. Δημήτριος)

Από **ΠΟΣΕΙΔΩΝΟΣ**: ΤΡΑΜ (μέχρι Ν.Κόσμος), ΜΕΤΡΟ (στ. Άγ. Δημήτριος)

### ΔΙΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΣΥΓΚΟΙΝΩΝΙΕΣ

- **219**: (λιγότερο από ένα λεπτό) Στάση 'ΠΑΝΑΓΙΤΣΑ', ΑΓ.ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ-ΣΤ.ΚΑΛΛΙΘΕΑΣ
- **112**: (λιγότερο από ένα λεπτό) Στάση 'ΠΑΝΑΓΙΤΣΑ', ΑΓ.ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ-ΣΤ.ΔΑΦΝΗΣ (ΚΥΚΛΙΚΗ)
- **219**: (4 λεπτά) Στάση 'ΠΑΝΑΓΙΤΣΑ', ΣΤ.ΚΑΛΛΙΘΕΑΣ-ΑΓ.ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ
- **M2**: (6 λεπτά) Στάση 'ΣΤ.ΑΓ.ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ-ΑΛ.ΠΑ/ΛΗΣ', ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ (ΑΛ. ΠΑΝΑΓΟΥΛΗΣ) - ΑΝΘΟΥΠΟΛΗ
- **M2**: (6 λεπτά) Στάση 'ΣΤ.ΑΓ.ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ-ΑΛ.ΠΑ/ΛΗΣ', ΑΝΘΟΥΠΟΛΗ - ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ (ΑΛ. ΠΑΝΑΓΟΥΛΗΣ)
- **109**: (6 λεπτά) Στάση 'ΣΤ.ΑΓ.ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ', ΑΝΩ ΚΑΛΑΜΑΚΙ-ΣΤ.ΑΓ.ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ (ΚΥΚΛΙΚΗ)
- **154**: (6 λεπτά) Στάση 'ΣΤ.ΑΓ.ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ', ΑΝΩ ΓΛΥΦΑΔΑ (ΠΑΝΟΡΑΜΑ ΒΟΥΛΑΣ)- ΣΤ.ΑΓ.ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ
- **154**: (6 λεπτά) Στάση 'ΣΤ.ΑΓ.ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ', ΣΤ. ΑΓ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ - ΑΝΩ ΓΛΥΦΑΔΑ (ΠΑΝΟΡΑΜΑ ΒΟΥΛΑΣ)
- **856**: (6 λεπτά) Στάση 'ΤΕΡΜΑ 856 ΑΦΕΤΗΡΙΑ 132', ΑΙΓΑΛΕΩ-ΥΜΗΤΤΟΣ-ΔΑΦΝΗ
- **856**: (6 λεπτά) Στάση 'ΤΕΡΜΑ 856 ΑΦΕΤΗΡΙΑ 132', ΔΑΦΝΗ-ΥΜΗΤΤΟΣ-ΑΙΓΑΛΕΩ
- **141**: (2 λεπτά **με το αυτοκίνητο**) Στάση 'ΑΝΤΙΟΠΗΣ', ΚΑΛΑΜΑΚΙ-ΣΤ.ΔΑΦΝΗΣ (ΚΥΚΛΙΚΗ)
- **140**: (3 λεπτά **με το αυτοκίνητο**) Στάση 'ΜΑΡΚΕΑ', ΠΟΛΥΓΩΝΟ-ΓΛΥΦΑΔΑ
- **140**: (3 λεπτά **με το αυτοκίνητο**) Στάση 'ΜΑΡΚΕΑ', ΓΛΥΦΑΔΑ-ΠΟΛΥΓΩΝΟ



“Cooking well doesn't mean  
cooking fancy”

Julia Child

