

SAVE THE DATE  
23/11/2017  
MODERN ENTREMETS  
- Masterclass -  
JEAN THOMAS  
SCHNEIDER  
WORLD PASTRY CHEF

# ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2017

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

### ΕΛΛΗΝΙΚΑ & ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

#### ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

€29,90

Άρωμα Κωνσταντινούπολης, μπαχαρικά και αρωματικά, μερακλίδικες τεχνικές από τις γυναίκες της Πόλης και μια Κουζίνα μωσαϊκό λαών που ακόμα θέλει να διασώζεται στον χρόνο. Επιλέγουμε 3 συνταγές ορόσημο:

Το κλασικό μπουγιουρντί, η ονομασία του δόθηκε ακριβώς γιατί το αποτέλεσμα είναι αρκετά καυτερό. Φτιάχνεται με φέτα, ψιλοκομμένες τομάτες, πιπεριές, ελαιόλαδο και προαιρετικά κρεμμύδι τα οποία ανακατεύονται και συνδυάζονται κυρίως με πάπρικα, πιπέρι και ρίγανη, αλλά και διάφορα παραδοσιακά αρτύματα. Gözleme είναι μια πολύ γευστική χειροποίητη πίτα. Το όνομα της προέρχεται από την τουρκική λέξη Goz που σημαίνει μάτι. Αυτό εξηγείται από το γεγονός, ότι κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η ζύμη πετάει «μάτια» (φουσκάλες) ξεροψημένα.

Τέλος παρασκευάζουμε σουτζουκάκια. Τα σουτζουκάκια είναι μία από τις χαρακτηριστικές συνταγές της Πολιτικής κουζίνας. Η ονομασία τους προέρχεται από την λέξη Sucuk η οποία σημαίνει λουκάνικο. Η ελληνική παρέμβαση στο πιάτο ήταν πως αντί τον κιμά να τον κλείνουν μέσα σε έντερο για να γίνει λουκάνικο, τον κράταγαν σκέτο και τον έπλαθαν σε μικρά μακρόστενα κιοφτεδάκια με παχιά, μυρωδάτη σάλτσα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης  
Τε 01/11 18:00-21:00

Πόντοι MM :35

#### ΧΕΙΜΕΡΙΝΑ ΚΛΑΣΣΙΚΑ

€21,90 ή με κάρτα ανεργίας €11,90

Ποια είναι τα αγαπημένα κλασικά χειμωνιάτικα πιάτα? Πώς μπορούμε να δημιουργήσουμε τα πιο νόστιμα γιουβαρλάκια, αλλά και πώς θα χαρίσουμε αρώματα και γεύσεις στα γεμιστά κολοκυθάκια? Η απάντηση είναι στις τεχνικές. Από την τεχνική της ανάμειξης κιμά με ρύζι, στον κατάλληλο ζωμό και την τεχνική δεσίματος σάλτσας (liaison) έως την φάρσα, και το μπρεζάρισμα λαχανικών στο φούρνο, οι δύο συνταγές γίνονται πιο απολαυστικές. Όσο καθημερινό κι αν φαίνεται κάθε πιάτο, τόσο επιτηδευμένο είναι! Γιατί ο χειμώνας έχει την δική του γεύση...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος  
Δε 06/11 11:00-14:00

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

#### ΑΡΩΜΑ ΕΛΛΑΔΑΣ

€24,90

Ελληνική Δημιουργική Κουζίνα στο απόγειο των γεύσεων της. Ένα μενού που εμπνεύστηκε και δημιούργησε ο σεφ, συνδυάζοντας στοιχεία της παράδοσης, αλλά και των σύγχρονων γαλλικών τεχνικών. Στην κουζίνα μας μελιτζάνες παπουτσάκι με ουρά μόσχου, μαρμελάδα τοματίνι και μπεσαμέλ γιαούρτι, για κυρίως αρνάκι μπουτί ψητό σε πεκορίνο Αμφιλοχίας με πουρέ και τσιπς σελινόριζας σε σάλτσα μαύρης μπύρας αρωματισμένη με κερδοκούκουτσο και μήλα ψητά με κανέλα και παγωτό!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης  
Τε 08/11 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

#### ΣΟΥΠΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Η Εθνική Ελληνική σούπα κατά τις γραφές θεωρείται η σούπα με αυγολέμονο. Πουθενά στον κόσμο δεν φτιάχνουν με τον Ελληνικό τρόπο αυτή την «περασμένη» σούπα που στηρίζεται στον ζωμό πουλερικών, την σως αυγολέμονο (βελουτέ), στην γεύση των λαχανικών, αλλά και την προσθήκη πατάτας ή ρυζιού. Στο μικροσκόπιο μας κάθε τεχνική που μπορεί να μας δώσει μία γευστική, παχιά σούπα αυγολέμο. Μαθαίνουμε τις βασικές 3 τεχνικές για: αυγολέμονο με άμυλο, αυγολέμονο απλό με κρόκο και λεμόνι και αυγολέμονο ασπρογιάχνι με ελαιόλαδο και αλεύρι. Ένα μάθημα τόσο τεχνικό, όσο και απολαυστικό. 3 πεντανόστιμες συνταγές συνοδεύουν την κλασική κοτόσουπα και απογειώνουν την γεύση της.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης  
Τε 29/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 29/11 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

## STREET FOOD

### CROCS

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Το Croque Monsieur, ένα είδος ψητού σάντουιτς με εξαιρετικό ζαμπόν και τυρί, το οποίο αποτελεί παραδοσιακό έδεσμα των γαλλικών bistros. Το όνομά του προκύπτει από τη λέξη *croquer* που σημαίνει "τραγανίζω". Έκανε την εμφάνισή του στα καφέ και bistros της Γαλλίας στις αρχές του 20ου αιώνα. Η πιο γνωστή από τις παραλλαγές που προέκυψαν στην πορεία είναι το Croque Madame, στην οποία προστίθεται ένα αυγό ποσέ στη κορυφή. Διαφέρει από τα κοινά σάντουιτς και τόστ χάρη στη βουτυράτη υφή της μπεσαμέλ, στην πλούσια γεύση του ζαμπόν, στο ψωμί που ψήνεται στο φούρνο και φρυγανίζεται αφράτο χωρίς να συμπιέζεται στην τοστιέρα, στο γλυκό, λιώσιμο του τυριού. Σήμερα, το Croque Monsieur αποτελεί δημοφιλές και γρήγορο έδεσμα όχι μόνο στη Γαλλία, αλλά και σε άλλες χώρες με την αντικατάσταση και προσθήκη τοπικών υλικών.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος  
Δε 13/11 11:00-14:00

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

### CREAM AND CHEESE

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Τι μπορεί να προσφέρει ο μαγικός συνδυασμός της κρέμας και του τυριού? Η ημίρρευση, σχεδόν βελούδινη, πλούσια σε λιπαρά νέα δημιουργία είναι αποδεδειγμένο ότι κάνει τον εγκέφαλο να προσκυνά στις γεύσεις του. Για τις ανάγκες του μαθήματος εξασκούμε τεχνικές και επιλέγουμε τυριά που θα προσδώσουν το μάζιμουμ της γεύσης σε ένα σουφλέ τυριών με αυγά και κρέμα τυριού, πανάρουμε και τηγανίζουμε φρέσκες τραγανιστές τυρομπουκιές, ψήνουμε το κλασσικό σαγανάκι, αλλά και ετοιμάζουμε ένα υπέροχο τυρόψωμο με αυγό και σως τυριού.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος  
Δε 20/11 11:00-14:00

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

### FRENCH & CHIC SANDWICHES

**€24,90**

Ταξιδεύουμε στην αγαπημένη μας Γαλλία και δημιουργούμε ραφινάτα sandwiches που μπορούν να σταθούν επάξια σε ένα εορταστικό πρωινό. Ξεκινάμε με ένα Bistrot Baguette πάπιας σε τεχνική κονφί με μαριναρισμένα μήλα και brie! Επιπλέον, παρασκευάζουμε το διάσημο Croque Monsieur, που έκανε την εμφάνιση του σε ένα μικρό Παριζιάνικο café το 1910 και πρόκειται για ένα πλούσιο sandwich με τηγανιτό χοιρινό και τυρί. Ολοκληρώνουμε με Pan bagnat από την Προβηγκία που παραδοσιακά φτιάχνεται με pan de champagne ψωμί και γεμίζεται με την κλασσική σαλάτα Nicoise! Γαλλικά sandwiches στην πιο gourmet εκδοχή τους.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος  
Δε 20/11 18:00-21:00

Πόντοι MM:20

### BREAKFAST MY DAY

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Το πρωινό για τον Έλληνα τα τελευταία χρόνια ήταν ένα φλιτζάνι καφέ, πολλές φορές σκέτος. Ωστόσο, η έξαρση σε μικρά εξειδικευμένα καφέ, έφερε την δημιουργία των breakfast και των brunch. Έτσι, το πρωινό άρχισε να αποκτάει γευστικό ενδιαφέρον και τις ημέρες μας να ξεκινούν με πρωτοτυπία. Πέρα από τις κλασσικές ιδέες πρωινού, το συγκεκριμένο μάθημα έχει στόχο να προσφέρει τρεις εύκολες και πολύ νόστιμες παρασκευές που θα «φτιάξουν» την ημέρα σας.

Τυλιχτή τορτίγια με γλυκοπατάτες, σπανάκι και φέτα

Ψητές πατάτες με κρεμμύδι και μπέικον

Λουκάνικα φουρνιστά με τομάτες

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πα 24/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας Πα 24/11 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

### BEST OF CLUB SANDWICHES

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Club Sandwich... Ένα γρήγορο γεύμα που μπορεί να δώσει τις πιο gourmet ιδέες! Fast Food + Υψηλή Εστίαση σε ένα μάθημα όλο κέφι για όσους λατρεύουν τα sandwiches! Δημιουργείστε στον ελάχιστο χρόνο τα πιο απολαυστικά γεύματα με υλικά που δεν το πιστεύατε. Κλασσικό NY με βραστό κοτόπουλο, αυγό και μπέικον, Καπνιστού σολομού με κρέμα αβοκάντο, Gourmet με pulled meat, τομάτες κονφί, camembert, προσούτο και φράουλες. Το μάθημα συμπεριλαμβάνει δημιουργία χειροποίητου ψωμιού, ιδανικό για club sandwich.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος  
Δε 27/11 11:00-14:00

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Με την ευγενική χορηγία της Friesland Campina

## ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ



### DINNER FROM FLORENCE

€29,90

Το απόλυτο μενού με γεύσεις από την Φλωρεντία. Η Κουζίνα της περιοχής είναι μέρος της ευρύτερης Τοσκάνης με συνταγές να ποικίλουν από παραδοσιακές σε σύγχρονες. Με 4 βασικά υλικά να εναλλάσσονται στα φαγητά από το ψωμί, στο ελαιόλαδο, στα ψητά κρέατα και τα κυνήγια, η Κουζίνα της Φλωρεντίας είναι αναμφίβολα η Βασίλισσα της Τοσκάνης.



Στο μενού μαγειρεύουμε:

Antipasti με μύδια μαριναρισμένα σε sambucca με τομάτα και αρωματικό ζωμό με σαφράν  
Primi piatti με σπαγγέτι χειροποίητο, κεράσια τοματίνια, pesto βασιλικού και τυρί πεκορίνο  
Κοτόπουλο marsala γεμιστό με σπανάκι, προσούτο, μοτσαρέλα και πατάτες σκορδάτες  
Κλασική πανακότα με σιρόπι εσπεριδοειδών

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης  
Πε 09/11 18:00-21:00

Πόντοι MM :35



### WELLINGTON

€29,90

Διάσημη συνταγή που κρατάει από την εποχή της Μάχης του Βατερλό! Ο Λόρδος Wellington, διάσημος στρατηγός στη νικητήρια μάχη του Βατερλό, δημιούργησε για να γιορτάσει την μεγάλη νίκη της Αγγλίας, έναν από τους πιο διάσημους μπουφέςδες. Καλεσμένοι η συμμαχική ελίτ της Ευρώπης! Ανάμεσα στα πολυάριθμα πιάτα που τιμούσαν τον μπουφέ του, η μεγάλη του αδυναμία ήταν μία συνταγή με βοδινό τυλιγμένο σε ζύμη. Προς τιμήν του πήρε το όνομά αυτή η εξαιρετική συνταγή! Φτιάχνουμε κλασικό φιλέτο Wellington τυλιγμένο σε ζύμη και με την γεύση ενός duxelle μανιταριών, αλλά και το παραπλήσιο London House με βοδινό φιλέτο. Δύο συνταγές που άφησαν εποχή!

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος  
Πα 24/11 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35



### BOEUF BOURGUIGNON

€26,90

Ένα πιάτο με ονομασία προέλευσης από την Γαλλική Βουργουνδία. Το μοσχάκι Μπουργκιγιόν είναι ένα φαγητό κατασαρόλας, όπου το μοσχάκι με την μέθοδο μπραιζέ μαγειρεύεται σε κόκκινο κρασί (παραδοσιακά επίσης από την Βουργουνδία) και αρωματίζεται με σκόρδο, κρεμμύδια, μπουκέ γαρνί και μανιτάρια. Ένα από τα πολλά μυστικά του πιάτου είναι το λαρντόν, το οποίο χρησιμοποιείται για να δώσει γευστικό πλούτο και λίπος στην συνταγή. Το πιάτο αυτό ήταν ανέκαθεν προϊόν των περιοχών εκτός των πόλεων, σε κατώτερες κοινωνικές τάξεις και αγροτικές περιοχές. Ωστόσο, η υψηλή Γαλλική Γαστρονομία δανείστηκε και ραφίναρε την συνταγή όπως αρχικά περιγράφηκε από τον Αύγουστο Εσκοφιέ.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος  
Δε 27/11 18:00-21:00

Πόντοι MM:35



### TANDOORI MASALA

€26,90

Γαστρονομικό σύμβολο της Βόρειας Ινδίας. Αποτελεί βασικό πιάτο σε όλα τα εστιατόρια Ινδικής Κουζίνας και δανείζεται το όνομά του από το σκεύος στο οποίο μαγειρεύεται, το Ταντούρι. Το κοτόπουλο μαρινάρεται για αρκετές ώρες σε ένα μείγμα μπαχαρικών και γιαουρτιού πριν μπει σε καλαμάκι και μαγειρευτεί στο Ταντούρι. Το πιάτο φημίζεται επίσης για τις έντονες αντιθέσεις του, χρωματικά, με το πορτοκαλί να υπερισχύει λόγω του κουρκουμά, αλλά και των κόκκινων τσίλι χωρίς να αφήνουν πικάντικες γεύσεις. Το γιαούρτι φέρνει σε ισορροπία τα μπαχαρικά και μαλακώνει κάθε αιχμηρή γεύση. Συνοδεύεται παραδοσιακά με ρύζι Biryani.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος  
Τε 29/11 18:00-21:00

Πόντοι MM:35

Με την ευγενική χορηγία της Aroma Herbs

## ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΚΡΕΑΣ

### ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Ένα πιάτο βαθιά Ελληνικό με αρκετά μοναδικά χαρακτηριστικά που το κάνει να ξεχωρίζει. Χαρακτηριστική μικρασιάτικη συνταγή με νοσταλγικά αρώματα Ανατολής σε ένα μάθημα όπου εκπαιδευόμαστε στην παραδοσιακή συνταγή με τρυφερά κι αφράτα σουτζουκάκια, μέσα σε πλούσια σάλτσα τομάτας αρωματισμένα με κύμινο και άλλα υπέροχα μπαχαρικά! Οι Συμυρναϊκές συνταγές για σουτζουκάκια απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή στο κρέας, σωστό καρύκευμα από συγκεκριμένα μπαχαρικά που δημιουργούν την αυθεντική συνταγή και παίρνουν το άρωμα τους από μυρωδικά βότανα. Αρκετά σημαντικό είναι και το πλάσιμο σε μικρές μπουκιές μέχρι τον γευστικό συνταιριασμό του με πολιτική σάλτσα τομάτας. Ένα φαγητό που έμεινε αναλλοίωτο στο χρόνο και αγαπήθηκε όσο λίγα από γενιές και γενιές.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 10/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 10/11 11:00-14:00

### CORDON BLEU

**€24,90**

Αγαπημένο πιάτο που ωστόσο χάρη στην βιομηχανοποίηση του έχασε την εκτίμησή του από τους καταναλωτές. Στο μάθημα εξασκούμε την τεχνική με δύο διαφορετικά κρέατα, χοιρινό και κοτόπουλο και γεμίζουμε με τυριά και αλλαντικά. Συνοδεύουμε με γερμανική πατατοσαλάτα και σάλτσα μουστάρδας, ως είθισται στην Βόρεια Ευρώπη.

Για την ιστορία, το Cordon Bleu είναι ουσιαστικά ένα σνίτσελ το οποίο τυλίγεται γύρω από τυρί και βραστό ζαμπόν, πανάρεται και σοτάρεται. Συνήθως χρησιμοποιείται φιλέτο κοτόπουλο, χοιρινό ή μοσχάρι. Σύμφωνα με το Larousse Gastronomique, ο όρος Cordon Bleu είναι δανεικός από την μπλε κορδέλα που φορούσε η υψηλότερη βαθμίδα ιπποτών, L'Ordre des chevaliers du Saint-Esprit, το 1578. Κατ' επέκταση ο όρος μεταφορικά εφαρμόστηκε στα υψηλότερα στανταρντ των μαγείρων. Αν και η καταγωγή του Cordon Bleu είναι Σουηδική, υπάρχει μία σύγχυση στο αν τελικά οι Γάλλοι έδωσαν πρώτοι την ιδέα.

Εκπαιδευτής Chef: **Στάθης Αλεξανδρής**

Πόντοι MM:20

Τε 22/11 18:00-21:00

### HOLY CHICKEN

**€22,90**

Οι μεγαλύτερες νοστιμιές ενός ψητοπωλείου, αυτές που ξεσηκώνουν την μύτη μας και αναστατώνουν τον ουρανίσκο. Τι κάνει τόσο λαχταριστά αυτά τα κομμάτια κοτόπουλου? Το μάθημα έχει στόχο να μάθουμε πώς μαρινάρουμε, πώς πανάρουμε, πώς ψήνουμε και με τι σάλτσα συνταιριάζουμε τα κομμάτια του κοτόπουλου. Στις παρασκευές του μαθήματος ετοιμάζουμε φτερούγες κοτόπουλου, μπουτάκια μαριναρισμένα σε γιαούρτι, κοπανάκια μαρινέ σχάρας με μουσταρδόμελο και χειροποίητη σάλτσα μπάρμπεκιου.

Εκπαιδευτής Chef: **Στάθης Αλεξανδρής**

Πόντοι MM:20

Πα 24/11 18:00-21:00

### ΔΙΑΣΗΜΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ

**€24,90**

Δεν έχουν μόνο οι Έλληνες τα μυστικά τους για αφράτα κεφτεδάκια. Οι κεφτέδες είναι ένα αγαπημένο φαγητό με μεγάλη εμπορικότητα ανά τον κόσμο. Επιλέγουμε τις πιο διάσημες συνταγές που εκτελούνται και αναπαράγουμε τα νοστιμότερα πιάτα. Από τον 19<sup>ο</sup> αιώνα Γάλλοι σεφ δημιούργησαν συνταγές ειδικά για ρώσους αριστοκράτες, όπως η οικογένεια Stroganoff. Η διάσημη συνταγή μοσχάρι Stroganoff αντικαθιστά το φιλέτο με τους κεφτέδες! Στην άλλη άκρη της γης, στην εξωτική Χαβάη τα κεφτεδάκια μαγειρεύονται με χοιρινό και ανανά, η προσθήκη της bbq είναι νεωτερισμός της εποχής για να δώσει πιο Αμερικάνικη γεύση στο πιάτο. Στην Ευρώπη τα αυθεντικά Δανέζικα κεφτεδάκια frikadeller βρίσκονται σε όλα τα μενού εστιατορίων. Οι κεφτέδες χαρακτηρίζονται από το πολύ μικρό μέγεθός τους και φέρουν αρώματα ginger, μοσχοκάρυδου και μουστάρδας, συνοδευμένα με σάλτσα ψητού.

Εκπαιδευτής Chef: **Στάθης Αλεξανδρής**

Πόντοι MM:20

Δε 27/11 18:00-21:00

---

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

---

### ΡΗΥΛΛΟ

**€22,90**

Ξέρετε να ανοίγετε το δικό σας φύλλο; Αυτό το μάθημα σας δείχνει τόσο την τεχνική του φύλλου, όσο και την ιδιαιτερότητα στις γεμίσεις. Ανοίγουμε 3 διαφορετικά φύλλα χρησιμοποιώντας 3 συνταγές... με γάλα, γιαούρτι και με βούτυρο. Θα φτιάξουμε μια κλασική γέμιση με κιμά, μια γέμιση που θυμίζει Ελλάδα με τυρί, ελιές, τομάτα και μυρωδικά και μια γέμιση κολοκυθίου. Απολαυστικές πίτες με χειροποίητο φύλλο. Γιατί για να πετύχει κάτι δεν θέλει κόπο, θέλει... τρόπο!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20

Πα 10/11 17:30-21:30

### ΠΙΡΟΣΚΙ

**€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90**

Από πολλούς θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν και ως ένα αγαπημένο έδεσμα. Με καταβολές από την Ρωσία, από όπου και οφείλεται το όνομα του Piroshki και σημαίνει μικρές πίτες, δημιουργούμε μικρές αφράτες μπουκιές με διάφορες γεμίσεις όπως κιμά, πατάτα και λουκάνικο. Πως όμως θα απογειώσουμε τις μικρές μας δημιουργίες? Μα φυσικά με το να τα διατηρήσουμε αφράτα και να πετύχουμε το χρυσαφένιο χρώμα στο ψήσιμο του. Ένα μάθημα όλο τεχνικές και μυστικά που θα σας συναρπάσουν.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 14/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 14/11 11:00-14:00

### ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΕΣ

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €24,90**

Οι κρεατόπιτες ήταν πάντοτε ένα τοπικό χαρακτηριστικό των περιοχών που χαρακτηρίζονταν ως ζωοτροφικές. Βασικές συνταγές συναντάμε την περίοδο των Χριστουγέννων, μάλιστα ως υποκατάστατο της βασιλόπιτας, αλλά και σε μεγάλες τοπικές εορτές. Στο μάθημα αυτό παρασκευάζουμε τρεις από τις πιο νόστιμες Ελληνικές πίτες με βάση το κρέας: κοτόπιτα μεμανιτάρια Γρεβενών, κρεατόπιτα Λάρισσας με δύο είδη κρεάτων και τραχανά, κρεατόπιτα Κεφαλλονιάς επίσης με δύο είδη κρεάτων και πολλά μυρωδικά.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 15/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 15/10 11:00-14:00

Πα 24/11 18:00-21:00

### ΑΛΜΥΡΑ CROISSANTS

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Τα αλμυρά croissants είναι ενδεχομένως μία από τις πιο ολοκληρωμένες προτάσεις για brunch ή πλούσιο πρωινό! Η γεύση τους είναι απλά αναντικατάστατη με οποιαδήποτε άλλη λύση! Αυτό το μάθημα έχει ως στόχο να προσφέρει πολλαπλές ιδέες και γεύσεις για πρωινά και brunch που θα λατρέψετε. Στο μενού μας δύο προτάσεις: Η πρώτη περιλαμβάνει αυγά scrambled- πετυχαίνοντας την τέλεια τεχνική, χοιρομέρι, τσένταρ και μπέικον. Στην δεύτερη μαθαίνουμε την τεχνική αυγά benedict, potato frittata και μαιντανό!

\*Το μάθημα αφορά τις τεχνικές των γεμίσεων σε έτοιμο κρουασάν.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τρ 28/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 28/11 11:00 - 14:00

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### TRIPPLE CHOCOLATE CAKE

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Ο απόλυτος σοκολατένιος πειρασμός! Ένα κέικ γεμάτο ένταση, γλυκότητα, αντιθέσεις και αρμονία. Για την δημιουργία του απαιτούνται γνώσεις ζαχαροπλαστικής, αφού για να παραχθεί χρειάζονται 4 τεχνικές που θα χαρίσουν όλη την σοκολατένια αίσθηση στην αφράτη βάση, στην βελούδινη γέμιση και επικάλυψη, χωρίς ωστόσο να λιγώνει το τελικό αποτέλεσμα. Από το biscuit σοκολάτας στην γκανάζ και τους σοκολάτας γάλακτος έως το γλασάζ του, αυτό το κέικ είναι αναμφίβολα ο βασιλιάς των γλυκών ενοχών.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM : 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 01/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 01/11 11:00-14:00

### ΓΕΥΣΕΙΣ ΜΑΡΕΓΚΑΣ

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Ξεφεύγοντας από τα κλασσικά, το μάθημα Γεύσεις Μαρέγκας έχει στόχο να προσφέρει 3 εξαιρετικές ιδέες για κέρασμα γάμων/βαφτισίων, πάρτυ και εορτών. Αυτό το αφρώδες γλύκισμα, αποτελούμενο από ζάχαρη (άχνη ή κρυσταλλική) και ασπράδι αυγού, θεωρείται συγκριτικά ως ένα υγιεινό κέρασμα με δυνατότητα να δεχθεί αμέτρητους αρωματικούς συνδυασμούς. Για τις ανάγκες του μαθήματος, δημιουργούμε υπέροχο ρολό μαρέγκας με λεμόνι, μπισκοτάκια μαρέγκας γεμισμένα με κρέμα φράουλας, αλλά και φωλιές μαρέγκας γεμιστές με κρέμα βανίλιας και γαρνιρισμένες με φρούτα.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM : 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 02/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας Πε 02/11 11:00-14:00

### QUEEN BEE

**€24,90**

Ένα επιδόρπιο εξαιρετικών τεχνικών με αρκετές ιδέες για να εξελιχθεί. Το Queen Bee στηρίζεται στις μοναδικές γευστικές νότες του μελιού, οι οποίες συνταιριάζουν αρμονικά με στοιχεία σοκολάτας και ξηρών καρπών. Στις τεχνικές που συνθέτουν το γλυκό αυτό εκτελούμε biscuit μελιού, βελούδινη μους σοκολάτας και επικαλύπτουμε με τραγανιστά κομμάτια σοκολάτας γάλακτος και αμύγδαλων.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM : 20

Πε 02/11 18:00-21:00

### ΓΑΛΛΙΚΑ ÉCLAIR

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Ένα γλύκισμα που αγαπήθηκε στο Παρίσι και ερμηνεύτηκε με πολλούς διαφορετικούς τρόπους στην χώρα μας. Εμείς εκπαιδευόμαστε στην ζύμη του, το ιδιαίτερο και προσεχτικό κόψιμο της, το ψήσιμο και δοκιμάζουμε διαφορετικές γεμίσεις που θα συγκινήσουν και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο. Ολοκληρώνουμε με διαφορετικές και ιδιαίτερες επικαλύψεις. Εξασκούμαστε σε εκλαίρ σοκολάτας, ξηρών καρπών και φρούτων του δάσους. Η τεχνική αυτή αποτελεί τις βάσεις της ζαχαροπλαστικής.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM : 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Σα 04/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας Σα 04/11 11:00-14:00

### CAPPUCCINO CAKE

**€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90**

Ένας γλυκό ειδικά για τους λάτρεις του cappuccino! Από τα πιο ιδιαίτερα και νόστιμα cake της ζαχαροπλαστικής που σερβίρεται κάθε ώρα, ιδανικά όμως με καφέ. Φτιάχνουμε χειροποίητο παντεσπάνι, ετοιμάζουμε την κρέμα σιμπούστ και δημιουργούμε βελούδινη μους μόκας. Σιροπιάζουμε με καφέ και κρέμα. Απολαυστικό κέικ με πολλαπλές εφαρμογές, δυνατότητα να εκτελεστεί σε διαφορετικά σχήματα και να γαρνιριστεί με πολλούς τρόπους!

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM : 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 06/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας Δε 06/11 11:00-14:00

### TORRE DI LATTE

**€24,90**

Το γαλακτομπούρεκο με όρους διεθνείς. Από τις παραδοσιακές τεχνικές στις πιο σύγχρονες, το torre di latte μπορεί άνετα να χαρακτηριστεί ως γλυκό εστιατορίου αφού καταφέρνει να συνθέσει γεύσεις αγαπημένες, νέες τεχνικές και παρουσίαση σε ατομικό πιάτο. Για να το παρασκευάσουμε χρησιμοποιούμε ψητά φύλλα Βυρηττού με βούτυρο γάλακτος, μέλι και κανέλα και ετοιμάζουμε την κρέμα του που θα μας δώσει την οικειότητα του γαλακτομπούρεκου. Συνοδεία με χειροποίητο παγωτό καϊμάκι.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM : 20

Δε 06/11 18:00-21:00

### ΜΠΕΖΕΔΑΚΙΑ

**€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €22,90**

Εκπαιδευόμαστε στο να τιθασεύουμε την μαρέγκα σε τραγανά μπεζεδάκια με μοναδικά σχέδια και χρώματα. Τα «φιλιά» μαρέγκας είναι μία παρασκευή όπου πρέπει να κόψουμε με μύτες κορνέ την μαρέγκα και να την χρωματίσουμε με διαφορετικές τεχνικές για να μας χαρίσει τα υπέροχα φιλιά. Τα μπεζεδάκια σοκολάτας αποτελούν μία εξαιρετική ιδέα για οικονομικά μικροκέρασμα, όπου τα

μπεζεδάκια επικαλύπτονται μερικώς με σοκολάτα και άλλα γλυκά αρτυύματα. Τέλος η ομορφιά στα τριανταφυλλάκια μαρέγκας αποτελούν καθαρά δεξιότητες στην κοπή της μαρέγκας με μύτη κορνέ και στον τρόπο διακόσμησής τους.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 07/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας Τρ 07/11 11:00-14:00

### ROSE DELABRE

€24,90

Ετερόκλητες γεύσεις που φέρνουν αρμονία στο σύνολό τους. Σημαντικές τεχνικές της ζαχαροπλαστικής που δένουν μεταξύ τους για να δημιουργήσουν το γαλλικό επιδόρπιο Rose Delabre. Ετοιμάζουμε Γαλλική μαρέγκα σοκολάτας, κουλί φρούτων του δάσους γεμάτο από αληθινά αρώματα και γεύσεις φρούτων, αφράτη μους φράουλας και διακριτικό κράμπλ μέντας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM :20

Τρ 07/11 18:00-21:00

### ΝΕΓΡΑΚΙ-ΧΙΟΝΟΥΛΑ

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Μία παραλλαγή του γνωστού κωκ που αγαπήσαμε στα παιδικά μας χρόνια! Το νεγράκι είναι μία συνταγή που εκτελείται παγκοσμίως, αλλά απαγορεύτηκε η ονομασία του στο εξωτερικό λόγω της λέξης «νέγρος». Σοκολατένιο κωκ με γέμιση πλούσιας σοκολάτας και επικάλυψης με τρούφες. Η χιονούλα έχει την ίδια βάση, αλλά προσφέρει την εναλλακτική αντικατάσταση της σοκολάτας. Αφράτη ζύμη με ελαφριά κρέμα βανίλιας, πασπαλισμένο με ινδική καρύδα. Απίστευτα ελαφρύ γλύκισμα.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 08/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας Τε 08/11 11:00-14:00

### ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ ΜΕ ΛΙΚΕΡ

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Ότι δίνει γεύση στα σοκολατάκια έχει σχέση κυρίως με την ποιότητα της σοκολάτας, το στρώσιμο της και το φίνο γέμισμα της. Το μάθημα αυτό έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει σε γεμίσεις με λικέρ και πώς αυτές δένουν υπέροχα με την χροιά της σοκολάτας. Επιλέγουμε 3 είδη σοκολάτας με κουβερτούρα, γάλακτος και λευκή, στρώνουμε και γεμίζουμε καθεμία με κεράσια, ξηρούς καρπούς και μέλι, αφήνοντας το λικέρ να μαρινάρει τις γεύσεις .

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Πε 09/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας Πε 09/11 11:00-14:00

### FERRERO ΠΑΣΤΑ

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Σε αυτό το μάθημα με την βοήθεια του Pastry Chef, δημιουργούμε μαζί μια ιδιαίτερα αγαπημένη πάστα σοκολάτας: την πάστα Ferrero! Δημιουργούμε μαζί αφράτο μπισκούι σοκολάτας με φουντούκι, σιρόπι για το μπισκούι, ανάλαφρη κρέμα νουτέλα την οποία συνδυάζουμε αρμονικά με ψιλοκομμένα φουντούκια και γλασάζ για την επικάλυψη. Διδασκόμαστε τεχνικές με τις οποίες μπορούμε να επικαλύψουμε περίτεχνα τα γλυκά μας με σοκολάτα γάλακτος και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 10/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας Πα 10/11 11:00-14:00

### SWISS ROLL ME ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

€24,90

Υπέροχες γεύσεις ενός επιδορπίου ιδανικό για όλες τις περιστάσεις. Από coffee cake έως Χριστουγεννιάτικη πρόταση, το swiss roll μπορεί να υιοθετήσει ότι χαρακτήρα του δώσετε. Σε αυτό το μάθημα επιλέγουμε μία πρόταση αρκετά γευστική όπου θα εξασκήσουμε για την βάση τις τεχνικές biscuit και σιρόπι για το biscuit, για την γέμιση αρωματική mousse λευκής σοκολάτας και couli φρούτων του δάσους. Παράλληλα, βλέπουμε και την σοκολατένια εκδοχή με biscuit σοκολάτας, ganache σοκολάτας και mousse σοκολάτας, αλλά και σοκολατένιο glacage.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM : 20

Δε 13/11 18:00-21:00

### ME STEVIA

€26,90

Μυστικά και συμβουλές για να χρησιμοποιείτε την stevia στην κουζίνα σας, αντικαθιστώντας πλήρως την ζάχαρη.. Το πιο ελαφρύ γλυκαντικό, υποκατάστατο της ζάχαρης για όσους απλά επιθυμούν γλυκά χωρίς ζάχαρη! Αγαπημένες συνταγές στην πιο εναλλακτική τους μορφή. Μοσχομυριστή Μηλόπιτα αλλά και αφράτο Carrot Cake, είναι τα 2 πιο κλασικά γλυκίσματα που θα δημιουργήσουμε απλά και υγιεινά χωρίς να χρειαστεί να χάσουν την γλυκύτητα τους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM:35

Τρ 14/11 18:00-21:00

### ΤΡΟΥΦΑΚΙΑ & ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

€24,90

Και μόνο στη σκέψη τους λιώνουμε! Μαθαίνουμε τεχνικές και μυστικά για να φτιάξουμε διαφορετικά είδη σε σοκολατάκια και τρουφάκια. Πειραματιζόμαστε με είδη σοκολάτας, μαθαίνουμε για τις σωστές θερμοκρασίες στις οποίες δουλεύουμε την σοκολάτα, την ανάμειξή τους με ετερόκλητα υλικά και τα

ιδιαίτερα απολαυστικά αποτελέσματά τους. Τρουφάκια κάστανου, μπουκιές σοκολάτας μα λάδι τρούφας και τρουφάκια σοκολάτας με ελαιόλαδο και chilli. Ένα ιδιαίτερα σημαντικό μάθημα, βάση της ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας  
Τε 15/11 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

### MILLEFEUILLE

**€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90**

Οι φανατικοί οπαδοί του μιλφέιγ μάχονται ανάμεσα στην Κρέμα pâtissière ή την σαντιγί, αλλά οι τρεις στρώσεις φύλλου με pâte feuilletée είναι αδιαπραγμάτευτες. Για topping υπάρχουν διαφορετικές επιλογές ανάμεσα από αρωματικό γλάσο ζάχαρης, ζάχαρη άχνη και σοκολάτα. Εμείς θα δούμε 2 διαφορετικές εκδοχές γέμισης και μασκαρίσματος με γέμιση σοκολάτα και κρέμα pâtissière στο γλυκό με τα χίλια φύλλα...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 16/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας Πε 16/11 11:00-14:00

### ΚΑΡΙΟΚΕΣ

**€22,90**

Ένα κλασικό γλυκό- κέρασμα που έχει αγαπηθεί από πολλούς, μικρούς και μεγάλους. Αναφερόμαστε σε μικρές μπουκιές από διάφορους ξηρούς καρπούς, μπισκότου περίτεχνα συνδυασμένες. Διδασκόμαστε διάφορους γευστικούς συνδυασμούς από την παλέτα των υλικών μας αλλά και το ιδανικό γαρνίρισμα με σοκολάτα με σκοπό να κάνουμε τα μικρά αυτά γλυκίσματα ακόμα πιο απολαυστικά. Τι κάνει όμως μια καριόκα νόστιμη? Μα φυσικά τα καρύδια, η σοκολάτα, η αναλογία σιροπιών και η χρήση μπαχαρικών και η εκτέλεση...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :20

Πε 16/11 18:00-21:00

### CARRIBEAN

**€24,90**

Εξωτικές γεύσεις σε ένα εξαιρετικό επιδόρπιο που μας ταξιδεύει στις νήσους της Καραϊβικής. Σε 3 τεχνικές εκπαιδευόμαστε στην βάση του επιδορπίου χρησιμοποιώντας την τεχνική sambale και εμπλουτίζοντας με έναν μοναδικό συνδυασμό σοκολάτας και καυτερού τσίλι, προσθέτουμε την κρεμώδη υφή του γλυκού εκτελώντας μία ιδιαίτερη μπαβαρουάζ καρύδας και γαρνίρουμε αρωματικά με σως από φρούτα του πάθους.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM :20

Δε 20/11 18:00-21:00

### ΜΙΝΙ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ

**€22,90**

Τα πιο νόστιμα σιροπιαστά που μπορείτε να παρασκευάσετε! Σε φύλλο φτιάχνουμε 3 διαφορετικές γεμίσεις. Σιροπιάζουμε και απολαμβάνουμε 3 αγαπημένα επιδόρπια... Μπακλαβαδάκια, Μικρά Σαραγλί και με σοκολάτα. Ο Chef φημίζεται για τον εξαιρετικό τρόπο στα σιροπιαστά του. Ελάτε να μάθουμε μικρά μυστικά που θα απογειώσουν τη γεύση των κλασικών συνταγών και θα μας ταξιδέψουν νοητά στα βάθη της Ανατολής μέσα από γεύσεις και αρώματα.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσάρας Γιάννης

Πόντοι MM :20

Τε 22/11 18:00-21:00

### LEMON PIE

**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Το λεμόνι είναι ένα φρούτο το οποίο προσφέρει οξύτητα στο φαγητό και άρωμα στα γλυκά μας, ιδανικό για όσους προτιμούν πιο αρωματικές και ανάλαφρες γεύσεις. Μαζί θα ετοιμάσουμε μια απολαυστική Lemon pie, διάσημη σε όλο τον κόσμο ως "torta della nona". Υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή μας μαθαίνουμε μυστικά και tips για να δημιουργήσουμε όχι μόνο την κλασική Γαλλική εκδοχή της, αλλά και την Αμερικάνικη με lime που διαφέρει κατά πολύ, αφού ψήνεται στο φούρνο, φτιάχνεται με μπισκότο και χωρίς μαρέγκα.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 24/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 24/11 11:00-14:00

### CAKES

**€26,90**

Τα cakes για να πετύχουν θέλουν τεχνικές και αυστηρότητα στο ψήσιμο σε ειδικές φόρμες που δίνουν το χαρακτηριστικό στρογγυλό σχήμα ή σε μακρόστενες φόρμες. Σερβίρεται σκέτο ή με κάποια επικάλυψη π.χ. άχνη ζάχαρη, γλάσο σοκολάτας κλπ. Τρία cakes που συναρπάζουν με τις γεύσεις τους και μπορούν να δώσουν ιδέες τόσο σε cupcakes όσο και σε τούρτες. Ετοιμάζουμε cake με βατόμουρα και κρέμα βανίλιας σε τρεις στρώσεις genoise, το υπέροχο Victoria cake, υγρό κεικ με μαρμελάδα φράουλα και αρωματική βουτυρόκρεμα, αλλά και κλασικό carrot cake με κρέμα τυριού.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM :35

Δε 27/11 18:00-21:30



### ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ

€22,90

Το απόλυτο σοκολατένιο γλυκό που έχετε δοκιμάσει ποτέ! Ποιο είναι το μυστικό για να γίνει αφράτη και να διατηρήσει την λιωμένη σοκολάτα στο εσωτερικό της που ξετρελαίνει μικρούς και μεγάλους? Ποιος είναι ο ιδανικός τρόπος παρασκευής και ο σωστός τρόπος ψησίματος? Μέσα από ένα μάθημα γεμάτο μυστικά και tips, μαθαίνουμε τα πάντα για το αγαπημένο μας γλυκό αλλά και για τους ιδανικούς και δημιουργικούς τρόπους που μπορούμε να το σερβίρουμε.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός  
Τρ 28/11 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

### CONQUISTADOR

€29,90

Μία εξαιρετική τούρτα από τον Pastry Chef Εμμανουέλ Χαμόν που θεωρείται ο κατεξοχήν Fino de Aroma Master Chocolatier της σοκολάτας Casa Luker Cacao! Για την τούρτα θα χρειαστούμε 4 τεχνικές: μους εξαιρετικής σοκολάτας, κομποτέ βανίλιας/μπανάνας και καραμέλας, κρέμα καφέ και σοκολατένιο μπισκουί ντε Ζεν. Ανάμεσα στα μοναδικά χαρακτηριστικά αυτής της τούρτας είναι το γεγονός ότι γίνεται χρήση σε τρεις διαφορετικές ποικιλίες σοκολάτας με διαφορετική ποσότητα, η οποία προσδίδει έναν εξαιρετικό χαρακτήρα. Για το styling έχει χρησιμοποιηθεί ψητή μπανάνα και πουράκια σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης  
Τε 29/11 18:00-21:00

Πόντοι MM : 35

### OPERA

€26,90

Ίσως από τα πιο φημισμένα και αγαπημένα δημιουργήματα της κλασικής ζαχαροπλαστικής τέχνης. Γαλλική Τούρτα που παρασκευάζεται σε στρώσεις παντεσπανιού από αμύγδαλα, σιροπιασμένες σε σιρόπι καφέ με γέμιση crème au café και επικάλυψη σοκολατένιου γλάσου. Αγαπημένη συνταγή στα καλύτερα patisseries της Ευρώπης με υπέροχη γεύση καλοφτιαγμένου καφέ και σοκολάτας!

Εκπαιδευτής Chef: Κατσάρας Γιάννης  
Τε 29/11 18:00-21:00

Πόντοι MM :35

### MONT BLANC

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Ένα διάσημο και μεγαλεπήβολο γλυκό σαν το όνομά του, το οποίο πήρε από το γνωστό σε όλους χιονισμένο βουνό, Mont Blanc! Οι ρίζες του έρχονται από πολύ παλιά, αφού αναφέρεται σε ιταλικό βιβλίο μαγειρικής του 1475. Ελάτε να κάνουμε μια αναδρομή στο παρελθόν και να δώσουμε τη δική μας μοντέρνα νότα, φτιάχνοντας ζύμη τάρτας που θα τη γεμίσουμε με πουρέ από maron glase και θα γαρνίρουμε με κάστανα, καρύδια και άχνη ζάχαρη. Είστε έτοιμοι να δημιουργήσετε το δικό σας βουνό;

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης  
Πε 30/11 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας Πε 30/11 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

### ΘΑ ΣΑΣ ΤΑ ΚΑΝΟΥΜΕ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ...

€24,90

Ονειρευόσαστε τα γεμιστά τσουρέκια στις γιορτινά στολισμένες βιτρίνες των ζαχαροπλασθειών? Φτιάξτε τώρα τα δικά σας αφράτα τσουρέκια για να τα απολαμβάνετε καθημερινά. Μαζί θα φτιάξουμε την αρωματική και ιδιαίτερη ζύμη, θα διδαχθούμε τον σωστό χρόνο ψησίματος και θα γεμίσουμε με πραλίνα, με μαρμελάδα από φρούτα του δάσους και επικάλυψη με κάστανο ! Σιροπιάζουμε και επικαλύπτουμε με λευκή και μαύρη σοκολάτα! Τσουρέκια για κάθε ουρανίσκο...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας  
Πε 30/11 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

Ιδανικά μαθήματα για εξάσκηση δεξιοτήτων στην ζαχαροτεχνική, εμπλουτισμό και απόκτηση νέων γνώσεων στο αντικείμενο.

### ΤΟΥΡΤΑ: BABY FLY

€44,90

Μία τούρτα ιδανική για baby shower και πρώτα γενέθλια! Γλυκά παλ χρώματα, όμορφο σχέδιο ιδανικό για την εξάσκηση δεξιοτήτων και τον εμπλουτισμό των γνώσεων μας. Η τούρτα baby fly σας εκπαιδεύει σε βασικές τεχνικές ζαχαροτεχνικής. Από την ιδανική επιλογή του προϊόντος, στο άνοιγμα του φύλλου έως την επικάλυψη της ζαχαρόπαστας σε τούρτα μοντέλο και τον σωστό χρωματισμό της για την δημιουργία των σχεδίων. Επίσης, μαθαίνουμε: 1) πώς κατασκευάζεται ένα αερόστατο 2) το καλάθι-ψάθα του αερόστατου 3) τη φιγούρα με τον λαγό, το φλόγκο και την γιρλάντα με τα πουά και 3) πώς γίνεται η στήριξη μιας 2όροφης τούρτας.

Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις τούρτες μαζί τους.

\* μάθημα τεχνικών και εξάσκησης

\*\* μέχρι 8 άτομα

\*\*\* basic και advanced επίπεδο

\*\*\*\*δουλεύουμε σε τούρτα μοντέλο

Εκπαιδευτής Chef: Ζανίν Χριστοδουλίδου  
Σα 04/11 10:00-14:30

Πόντοι MM :35

### ΦΙΓΟΥΡΑ: TROLLS (ΕΥΧΟΥΛΗΔΕΣ)

€29,90

Ένα μάθημα τρισδιάστατης φιγούρας με θέμα τους αγαπημένους χαρακτήρες από την ταινία «Ευχούληδες» που θα σας βοηθήσει να εστιάσετε στις λεπτομέρειες και να πετύχετε ένα άψογο αποτέλεσμα. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές modeling και μαθαίνουμε 1) πώς φτιάχνουμε μία όρθια φιγούρα 2) πώς χρωματίζουμε σωστά την ζαχαρόπαστα 3) πώς δημιουργούμε τις λεπτομέρειες προσώπου, σώματος και μαλλιού, αλλά και την 4) χρήση πινέλου με βρώσιμα χρώματα.

Οι φιγούρες είναι ιδανικές για διακόσμηση τούρτας.

Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις φιγούρες μαζί τους.

\* μάθημα τεχνικών και εξάσκησης

\*\* μέχρι 8 άτομα

\*\*\* basic με βαθμό δυσκολίας και advanced επίπεδο

Εκπαιδευτής Chef: Ζανίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM :35

Σα 11/11 10:00-14:30

### CAKE POPS: XMAS ANGELS

€34,90

Με Χριστουγεννιάτικο θέμα τα μικρά αγγελάκια, εκπαιδευόμαστε να φτιάχνουμε όμορφα pop cakes. Ένα δημιουργικό μάθημα για τους λάτρεις της ζαχαροτεχνικής. Μαθαίνουμε 1) πώς δημιουργούμε ένα cake pop (τί υλικά χρησιμοποιούμε) 2) πώς φτιάχνεται ένα cake pop (πώς να αποδόσουμε σχηματικά σ'ένα cake pop αυτό που βλέπουμε) 3) πώς χρωματίζουμε ένα cake pop με candy melts 4) πώς γίνεται η διακόσμηση με ζαχαρόπαστα, αλλά και 5) πώς γίνεται σωστά η χρήση της βρώσιμης σκόνης (χρυσής και ασημένιας).

Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα pop cakes μαζί τους.

\* μάθημα τεχνικών και εξάσκησης

\*\* μέχρι 8 άτομα

\*\*\* basic με βαθμό δυσκολίας και advanced επίπεδο

\*\*\*\* δουλεύουμε σε έτοιμη ζύμη

Εκπαιδευτής Chef: Ζανίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM :35

Σα 18/11 10:00-14:30

### TOPPERS: XMAS HOLIDAYS

€29,90

Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε από toppers από το μηδέν με Χριστουγεννιάτικο θέμα, ιδανικά για την διακόσμηση των cupcakes. 4 φιγούρες θα μας βοηθήσουμε να εξειδικευούμε τα σχέδια μας- από τάρανδο, τον Άγιο Βασίλη, το εξωτικό και τον χιονάνθρωπο. Πιο συγκεκριμένα μαθαίνουμε 1) να δίνουμε έμφαση στην λεπτομέρεια και στο σχεδιασμό φιγούρων 2D με ζαχαρόπαστα 2) να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα, 4) να κάνουμε χρήση των κουπάτ, αλλά και 5) πώς γίνεται σωστά η χρήση της βρώσιμης σκόνης για τα μαγουλάκια.

Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα cup cakes μαζί τους και μία συνταγή για cupcakes.

\* μάθημα τεχνικών και εξάσκησης

\*\* μέχρι 8 άτομα

\*\*\* basic με βαθμό δυσκολίας και advanced επίπεδο

\*\*\*\* δουλεύουμε σε έτοιμη ζύμη

Εκπαιδευτής Chef: Ζανίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM :35

Σα 25/11 10:00-14:30

## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ & ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

### MODERN ENTREMETS

-με προπληρωμή-

€400,00 - €60 early booking

Jean-Thomas Schneider | World Pastry Champion 2017

Ο φετινός Παγκόσμιος Γάλλος Ζαχαροπλάστης Jean Thomas Schneider σε ένα μοναδικό πρόγραμμα τεχνονγνωσίας που επικεντρώνεται στα σύγχρονα **entremets**. Στο ολοήμερο σεμινάριο εκπαιδεύστε σε τεχνικές για την δημιουργία και σύνθεση 7 διαφορετικών **entremets**, όπου εξετάζονται οι παράγοντες και συνδυασμοί των γεύσεων, η διακόσμηση και παρουσίαση των **entremets**, αλλά και η σημασία της σωστής υφής.

### ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΟΝΤΑΙ ΤΑ ΕΞΗΣ ΓΛΥΚΑ:

#### Coco Raspberry Tart

Almond creamy, raspberry creamy, white chocolate glazing, coco meringue, coco mousse, shortcrust pastry

**Chocolate Tart Revisited**

Chocolate creamy, whipped ganache, cocoa sponge from Gena, Cocoa shortcrust pastry

**Orange Chocolate Tart**

Orange caramel soft, Chocolate creamy, Orange creamy, white chocolate glazing, orange mousse, cocoa sponge from Gena, Cocoa shortcrust pastry

**Green Apple Petit Gateau**

Apple jelly, Apple cooked in pan, Apple mousse, Apple-almond sponge from Gena, chocolate glazing

**Vanilla Strawberry milk chocolate Cake**

Vanilla creamy, Tea-milk chocolate mousse, Strawberry-almond sponge from Gena, Fresh red fruits

**Lemon tart revisited**

shortcrust pastry, white chocolate decoration, lemon creamy, lemon mousse, Italian meringue

**Strawberry petit gâteau**

Strawberry creamy, White chocolate mousse, Strawberry glazing, shortcrust pastry

**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΟΛΗΜΕΡΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:**

**Ημερομηνίες Διεξαγωγής:** 23/11/2017

**Ώρες Masterclass:** 10:30 - 19:30 (8 ½ ώρες)

**Κόστος Συμμετοχής:** €400

-15% για **early booking** με άμεση προπληρωμή απο την ημέρα εγγραφής (έως 20/10/2017), πολλαπλές δυνατότητες πληρωμής

**Τύπος:** Demonstration με γευστικές δοκιμές

**Γλώσσα:** Αγγλικά με υποβοήθηση σε Ελληνικά

**Περιλαμβάνει:** Συμμετοχή στο πρόγραμμα, Coffee Break, Buffet Lunch, Σημειώσεις & Συνταγές Σεμιναρίου, Certificate Σεμιναρίου, Δωρεάν WIFI

**Εκπαιδευτής Chef:** JEAN-THOMAS SCHNEIDER

Πεμ 23/11 10:30-19:30

## ΜΙΚΡΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ & ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΕΙΣ

Τα εκπαιδευτικά προγράμματα εΐθισται να λειτουργούν **συμπληρωματικά** της αρχικής εκπαίδευσης. Ωστόσο, αποτελούν και **ιδανικό τρόπο εντατικής εκπαίδευσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση ή εξειδίκευση**. Στόχος να αποκτήσετε **εξειδικευμένες δεξιότητες** που θα σας βοηθήσουν να εξελίξετε τις γνώσεις σας πρακτικά στον χώρο εργασίας ή θα σας δώσει την **απαιτούμενη εκπαίδευση** για εργασιακή ένταξη στο συγκεκριμένο αντικείμενο.

### ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

#### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€200

Μάθετε τις βάσεις της μαγειρικής τέχνης σε 5 μαθήματα!!! Ο Μικρός κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει τα βασικά εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Το πρόγραμμα δεν ενδείκνυται για πιστοποίηση, υπάρχει όμως δυνατότητα αναβάθμισης σε ανώτερο πρόγραμμα με πιστοποίηση επαγγέλματος.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νίκος

Πόντοι MM :50

Σα 04.11, 11.11, 18.11, 25.11, 02.12 | 11:00 - 14:00

\*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €50

#### ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€550

Μάθετε όλες τις απαραίτητες τεχνικές ενός Chef σε 8 έντονα διαδραστικά μαθήματα ολιγομελών τμημάτων! Ο Ταχύρυθμος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Δυνατότητα αναβάθμισης προγράμματος σε ανώτερο πρόγραμμα με πιστοποίηση επαγγέλματος.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος, Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :70

Τρ 07.11, Τρ 14.11, Πε 16.11, Τρ 21.11, Πε 23.11, Πε 30.11, Τρ 05.12, Τρ 12.12 | 18:00 - 21:00

\*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €50

#### ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€920

Εκπαιδευτείτε σε όλες τις τεχνικές της μαγειρικής σε 12 μαθήματα εντατικής πρακτικής εξάσκησης ολιγομελών τμημάτων με εξατομικευμένη υποστήριξη από τους Chef!!! Ο Ολοκληρωμένος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Δυνατότητα πιστοποίησης προγράμματος.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος, Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :170

Τρ 07.11, Πε 09.11, Τρ 14.11, Πε 16.11, Τρ 21.11, Πε 23.11, Τρ 28.11, Πε 30.11, Τρ 05.12, Πε 07.12, Τρ 12.12, Πε 14.12 |

18:00 - 21:00 \*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €25

## ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€200

Μάθετε τις βάσεις της ζαχαροπλαστικής τέχνης σε 5 μαθήματα!!! Ο Μικρός κύκλος ζαχαροπλαστικής τέχνης σας προσφέρει τα βασικά εφόδια για να διαπρέψετε στην χώρα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία. Δυνατότητα αναβάθμισης προγράμματος.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :50

Σα 04.11, 11.11, 18.11, 25.11, 02.12 | 11:00 - 14:00

\*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €50

### ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€640

Μάθετε όλες τις απαραίτητες τεχνικές ενός Pastry Chef σε 8 έντονα διαδραστικά μαθήματα ολιγομελών τμημάτων! Τα μαθήματα εφαρμόζουν την επαγγελματική μεθοδολογία σε μαθήματα απόλυτης πρακτικής εξάσκησης που θα απογειώσουν τις ζαχαροπλαστικές σας δεξιότητες. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης , Καραφλός Νίκος

Πόντοι MM :80

Τρ 07.11, Πε 09.11, Τρ 14.11, Πε 16.11, Τρ 21.11, Πε 30.11, Τρ 05.12, Τρ 12.12 | 18:00 - 21:00

\*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €50

### ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€1100

Γίνετε Pastry Chef σε μόλις 12 μαθήματα, εντατικής πρακτικής εξάσκησης ολιγομελών τμημάτων και εξατομικευμένη υποστήριξη από τους Pastry Chef!!! Ο Ολοκληρωμένος κύκλος ζαχαροπλαστικής σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στο χώρο. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία. Δυνατότητα πιστοποίησης προγράμματος.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης , Καραφλός Νίκος

Πόντοι MM :170

Τρ 07.11, Πε 09.11, Τρ 14.11, Πε 16.11, Τρ 21.11, Πε 23.11, Τρ 28.11, Πε 30.11, Τρ 05.12, Πε 07.12, Τρ 12.12, Πε 14.12 |

18:00 - 21:00 \*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €25

## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ - ΣΠΟΥΔΕΣ

Τα μακροχρόνια εκπαιδευτικά προγράμματα παρέχουν **βασικές επαγγελματικές γνώσεις και δεξιότητες** στο αντικείμενο της μαγειρικής και της ζαχαροπλαστικής τέχνης. Είναι δομημένα με τέτοιο τρόπο ώστε να αποκτηθούν οι ικανότητες που απαιτούνται στο επάγγελμα για την ένταξη-επανάταξη, επαγγελματική κινητικότητα και εν γένει για την ανέλιξη των στελεχών της αγοράς.

NEW

**PASTRY ARTS PROGRAM** -ιδανικό για άμεση εργασιακή αποκατάσταση

**Διαπιστευμένο 5μηνο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Ζαχαροπλαστικής Τέχνης**  
Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Pastry Chef | Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές | Δυνατότητα 5 Τίτλοι Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος!

World Chefs Recognized School – Επιπλέον Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης  
Επικοινωνήστε στο 2109882378 και κλείστε άμεσα ραντεβού με τον σύμβουλο κατάρτισης.

**Οι εγγραφές για το τμήμα του Νοεμβρίου 2017 έχουν ανοίξει. – Περιορισμένες θέσεις**

**CULINARY ARTS PROGRAM** -ιδανικό για άμεση εργασιακή αποκατάσταση

**Διαπιστευμένο 1Ετές Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Μαγειρικής Τέχνης**  
Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Cook Chef | Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές | 7 Τίτλοι Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος!

WorldChefs Recognized School – Επιπλέον Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης  
Επικοινωνήστε στο 2109882378 και κλείστε άμεσα ραντεβού με τον σύμβουλο κατάρτισης.

## ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Σκοπός του συστήματος πιστοποίησης γνώσεων και προγραμμάτων επαγγελματικής κατάρτισης στο πλαίσιο της δια βίου μάθησης είναι: η βελτίωση **των επαγγελματικών προσόντων και η διευκόλυνση της ένταξης στην απασχόληση**, η ενίσχυση της αξιοπιστίας της κατάρτισης, καθώς και η διασφάλιση της ποιότητας και της αποτελεσματικότητας των προγραμμάτων.

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

**-Μόνο με προπληρωμή-**

**€190**

Θέλετε να πιστοποιήσετε τις γνώσεις σας; Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Μάγειρας ή Ζαχαροπλάστης και να διεκδικήσετε μια θέση στην αγορά εργασίας. Ενημερωθείτε για τις προϋποθέσεις συμμετοχής.

Τε 20/09 15:00

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

**-Μόνο με προπληρωμή-**

**€120**

Θέλετε να πιστοποιήσετε τις γνώσεις σας; Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Βοηθός Μάγειρα ή Ζαχαροπλάστη και να διεκδικήσετε μια θέση στην αγορά εργασίας.

Τε 20/09 15:00

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

**-Μόνο με προπληρωμή-**

**€190**

Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Χειριστής Τροφίμων με Ασφάλεια και να ξεχωρίσετε στην αγορά εργασίας.

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΙΣΙΤ.ΕΠΙΧΕΙΡ.

**-Μόνο με προπληρωμή-**

**€190**

Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Αγορανομικός Υπεύθυνος Επισιτιστικών Επιχειρήσεων και να γίνετε απαραίτητος στις επιχειρήσεις.

**Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων, συμπληρώνουμε την αίτηση συμμετοχής σας.**

**Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου.**

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

### \*\*\* ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ\*\*\*

- ✓ Προσέλθετε στο μάθημα σας τουλάχιστον **5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο σε περίπτωση που
  - δεν συμπληρωθεί **ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων**
  - για λόγους **ανωτέρας βίας** (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις και ξαφνικές επιθεωρήσεις). Σε αυτή την περίπτωση γίνεται **πλήρης επιστροφή χρημάτων** σε λογαριασμό που θα μας υποδείξετε.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» έχει το δικαίωμα να **αλλάξει εκπαιδευτή**.
- ✓ Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο γνώσεων των συμμετεχόντων.
- ✓ Οι μαθητές που διαμένουν εκτός Αττικής οφείλουν να επιβεβαιώνουν την θέση τους έως και **μία ημέρα πριν το μάθημα**. Σε περίπτωση ξαφνικής ακύρωσης του μαθήματος για τους παραπάνω λόγους, τα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ **δεν φέρουν ευθύνη για έξοδα** που έγιναν από τον μαθητή για διαμονή και μεταφορικά.
- ✓ Γραφτείτε στην **Membership Card** για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν αυστηρά **από την εγγραφή σας στην κάρτα και μετά**. Υπάρχει σχετική γνωστοποίηση στην γραμματεία.
- ✓ Οι **ακυρώσεις χωρίς προειδοποίηση**, οι μαζικές εγγραφές και οι μαζικές ακυρώσεις μαθημάτων, δεν διευκολύνουν στην φυσική λειτουργία του χώρου, στην διάθεση των θέσεων σε συμμετέχοντες σε waiting list, στην δημιουργία φιλικών τιμών, αλλά και στην μείωση του δικού μας κόστους. Βοηθείστε μας να διατηρούμε τις χαμηλές τιμές μας. Παρακαλούμε όπως μας ενημερώνετε σε περίπτωση **ακύρωσης της θέσης σας τουλάχιστον 2 ημέρες πριν την έναρξη** του μεμονωμένου μαθήματος. **Σε διαφορετική περίπτωση δεν γίνεται επιστροφή χρημάτων ή αντικατάσταση μαθήματος.**
- ✓ Στα μαθήματα που έχουν την ένδειξη, η θέση σας ισχύει μόνο με κράτηση μέσω του ηλεκτρονικού συστήματος του μαθήματος ή με **προπληρωμή** και έως και 5 ημέρες πριν την έναρξή του. Σε διαφορετική περίπτωση η κράτηση δεν θα ισχύει.
- ✓ Επιδεικνύετε τη νέα **ηλεκτρονική κάρτα ανεργίας** στα μαθήματα ανεργίας.
- ✓ Παρακολουθείστε τα μαθήματα με την **ένδειξη επιπέδου** που ταιριάζει καλύτερα στις ικανότητές σας.
- ✓ Τα «**Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.

## ΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΜΑΣ

