



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2017

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΑ

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 παπουτσάκια με ουρά μόσχου, μαρμελάδα τοματίνι και μπεςαμέλ γιαούρτι, για κυρίως αρνάκι μπούτι 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

Πόντοι MM :20

Δε 4/12 10:30-13:30

CEVICHE | TARTARE | CARPACCIO

€26,90 ή 16,90 με κάρτα ανεργίας

Η παγκόσμια γαστρονομία έχει αγαπήσει τόσο τα Περουβιανά ceviche, όσο τα Γαλλικά tartare, αλλά και το Ιταλικό carpaccio ή crudo. Ανάμεσα σε αυτές τις εξαιρετικές ωμές παρασκευές έχει ξεχωρίσει και το Χαβανέζικο roke! Οι διαφορές σε κάθε πιάτο αναδεικνύουν τα χαρακτηριστικά κάθε χώρας με το ceviche να αποτελείται κυρίως από φρέσκο ωμό ψάρι «ψημένο» σε χυμούς εσπεριδοειδών και αρωματισμένο με τσίλι και διάφορα βότανα. Αν και το ceviche είναι αγαπημένο έδεσμα στην Λατινική Αμερική και Καραϊβική, το Περού θεωρείται η βασική χώρα προέλευσης του πιάτου. Η Χαβάη έχει το δικό της “roke” αρκετά παρόμοιο με το ceviche που ωστόσο σερβίρεται με λαχανικά και φρούτα, κάνοντας το πιάτο αρκετά ιδιαίτερο! Στην απέναντι ήπειρο το ταρτάρ αποτελεί γαλλική παρασκευή με κρέας ή ψάρι η οποία κάνει χρήση της διάσημης σως ταρτάρ από την οποία δανείζεται το όνομά της. Κατά την εκτέλεσή της, τα υλικά ψιλοκόβονται, αναμειγνύονται και «δένονται» μεταξύ τους. Η Ιταλία από την άλλη μεριά διεκδικεί τα εύσημα για το carpaccio, ένα «crudo» πιάτο που απαρτίζεται από ωμά υλικά και έχει αγαπηθεί από τους μεγαλύτερους chef στον κόσμο.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι: 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τρι 05/12 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 05/12 10:30 – 13:30

TRUFFLES (3 ΤΕΧΝΙΚΕΣ 1 ΜΕΝΟΥ)

€49,90

Ο διάσημος γαστρονόμος Anthelme Brillat-Savarin αποκαλούσε τις τρούφες τα «διαμάντια της κουζίνας». Ένα τόσο μοναδικό υλικό που δεν είναι τίποτα άλλο από μύκητες, παράσιτα της φύσης που φυτρώνουν σε υγρές περιοχές και προσκολλώνται σε δέντρα και φυτά για να επιβιώσουν. Αυτή όμως η μοναδική συνήθειά τους, χαρίζει την πολυπλοκότητα στα αρώματα και τις γεύσεις τους, μαζί με σεξουαλικές ορμόνες που αναδύουν έντονα. Πολλοί έχουν χαρακτηρίσει αυτά τα αρώματα σαν μια μυρωδιά από «άλλον κόσμο» με σκοτεινά δάση, αρχαίες φυλές, νύμφες και μυθικά τέρατα.

Ένα εξαιρετικό μενού που βασίζεται στις αγαπημένες τρούφες και κάνει κάθε πιάτο τόσο ιδιαίτερο όσο αυτό το σπάνιο προϊόν! **Carpuccino μαύρης τρούφας | Μοσχαράκι με σως Perigourdine | Ψητό brie με σως τρούφας**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM:35

Δε 11/12 18:00-21:00

Minimum 6 άτομα - Maximum 10 άτομα | Με προπληρωμή

ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΕΣ ΣΟΥΠΕΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ

€24,90 ή 14,90 με κάρτα ανεργίας

3 εξαιρετικές σούπες από την Βόρεια και Ανατολική Ευρώπη έγιναν αγαπημένο γαστρονομικό σύμβολο των χωρών τους! Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε τόσο στην βασική παρασκευή τους, όσο και σε μικρές εναλλακτικές. Το γκούλας, σούπα με κρέας, κρεμμύδια, πατάτες, λαχανικά, πολλά αρωματικά και φυσικά πάπρικα από την Ουγγαρία, ένα πιάτο των βοσκών και κτηνοτρόφων που διέμεναν μέρες στα βουνά και έπρεπε να τραφούν από τα πιο αδύναμα ζώα. Η πίχελστάινερ, μία κατεξοχήν Γερμανική σούπα με κρέατα και λαχανικά αρωματισμένη με κρεμμύδι και σκόρδο, η οποία χρονολογείται από τις αρχές του 18^{ου} αιώνα, ενδεχομένως λόγω του σκεύους μέσα στο οποίο έβραζε (richel). Η Borscht είναι η πιο δημοφιλής σούπα της Ανατολικής Ευρώπης, ένας γαστρονομικός συγκερασμός από την Ουκρανία, Αρμενία, Ρωσία, Πολωνία κα. Το όνομα παραπέμπει περισσότερο σε Ουκρανικό με τα παντζάρια να αποτελούν βασικό υλικό και να δίνουν το χρώμα στην υπέροχη σούπα.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 12/12 10:30 – 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 12/12 10:30 – 13:30



ΕΥΚΟΛΟ ΚΑΛΕΣΜΑ

€24,90

Ένα μενού, τρεις συνταγές με έναν μοναδικό σκοπό. Πώς θα δημιουργήσουμε ένα gourmet αποτέλεσμα χρησιμοποιώντας εύκολες τεχνικές, σε σχετικά σύντομο χρόνο και με απεριόριστη γεύση. Μία δυσκολία που συναντάνε τόσο οι μάγειρες στην κουζίνα, όσο και οι ερασιτέχνες στο σπίτι. Επιλέξαμε 3 συνταγές που θα μας βοηθήσουν τόσο τεχνικά, όσο και χρονικά. Μαγειρεύουμε τάρτα με ανθότυρο και τομάτα, χοιρινό κότσι σε σάλτσα μπύρας και ολοκληρώνουμε με κλασικό φοντάν σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Πόντοι MM :20

Πε 07/12 18:30-21:30

STREET FOOD

CHARLESTON SLIDER

€31,90

Τι συμβαίνει όταν η πάπια confit συναντάει τραγανό bacon καπνισμένο σε μήλα και γεμισμένο με cheddar, γλυκά κόκκινα κρεμμύδια, σως Aioli δεμένη με foie gras και αρωματικά βότανα? Το αποτέλεσμα είναι ένα μοναδικό slider (μικρό hamburger) από το οποίο ξεχειλίζουν αρώματα και γεύσεις. Το sandwich bun που ονομάζεται "Mike's Famous Duck Club" σερβίρεται στο "Tattooed Moose" με ουρές να περιμένουν για να δοκιμάσουν την περίφημη συνταγή του Captain Mike! A! ξεχάσαμε να αναφέρουμε πως σερβίρεται με πατάτες τηγανισμένες σε λίπος πάπιας!!! Η συνταγή τα σπάει... αλλά ο Chef σε αυτό το μάθημα θα πειράξει ελαφρώς τις διαδικασίες προσφέροντας μία πραγματική εμπειρία σε street food και αποδίδοντας την δική του gourmet άποψη για το ομώνυμο burger!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Πόντοι MM:35

Πε 21/12 18:00-21:00

Minimum 6 άτομα - Maximum 10 άτομα | Με προπληρωμή

ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ ΠΡΩΙΝΟ

€26,90 ή με κάρτα ανεργίας €16,90

Τρεις μοναδικές εκτελέσεις συνταγών που σας εκπαιδεύουν στην δημιουργία των πιο εύγευστων πιάτων για ένα ολοκληρωμένο και πλήρες πρωινό. Στο μάθημα εκπαιδεύστε σε τεχνικές που θα απογειώσουν τις γεύσεις των πιάτων! Ετοιμάζουμε rap cakes με μπέικον, τυρί, σιρόπι, αρωματικά βότανα και sunny side up eggs. Ψήνουμε πατάτες και γεμίζουμε με σπανάκι, κρέμα τυριού, φρέσκα κρεμμυδάκια και παρμεζάνα, αλλά και παρασκευάζουμε την αγαπημένη αγγλική Yorkshire pudding με λουκάνικα! Η μοναδική του πλούσια σύνθεση και ο εξαιρετικός συνδυασμός πρωτεϊνών καλύπτουν την συνιστώμενη ημερήσια δόση σε απαραίτητα θρεπτικά στοιχεία και δίνουν ενέργεια και δύναμη στον οργανισμό για να ανταπεξέλθει στις υψηλές απαιτήσεις της ημέρας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Πα 15/12 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 15/12 10:30-13:30



ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΩΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ**€26,90 ή €16,90 με κάρτα ανεργίας**

Γιορτινά πιάτα, βγαλμένα από τα παραμύθια, για να χαρίσουμε λίγη από την μαγεία της πιο όμορφης γιορτής στο τραπέζι μας! Ένα μενού που σεβίρεται στα καλύτερα εστιατόρια την περίοδο των Χριστουγέννων και θεωρείται ιδιαίτερα δημοφιλές κυρίως λόγω του ιδανικού συνταγιασμού των γεύσεων. Ο Chef παρουσιάζει μία υπέροχη γιορτινή σαλάτα με σπανάκι, σελινόριζα, σύκα, καραμελωμένα καρύδια, ρόδια και σως μπλε τυριού. Για το κυρίως μαγειρεύουμε χοιρινό μελωμένο και γλασαρισμένο σε σιρόπι σφένδαμου και μουστάρδα. Συνοδεύουμε με αρωματικό πιλάφι μαγειρεμένο με σταφίδες, cranberries και κουκουάρια.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νίκος

Πόντοι: 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Πα 1/12 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 1/12 10:30-13:30

ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΠΙΑΤΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ**€34,90**

Μαγειρεύουμε μαζί όλα τα κλασσικά πιάτα των Χριστουγέννων και χαρίζουμε λίγη από την μαγεία της πιο όμορφης γιορτής στο τραπέζι μας. Βασικό συστατικό στην σύνθεση του μενού το κρέας και πώς μπορούμε να πάρουμε τις καλύτερες γεύσεις του στις πιο ιδιαίτερες εκτελέσεις. Μαγειρεύουμε **παραδοσιακό Ελληνικό χοιρινό με κυδώνια, δημιουργικό μοσχάρι με φρούτα του δάσους και Αμερικάνικη γαλοπούλα φιλέτο γεμιστή με καπνιστό τυρί και μυρωδικά!** Ένα μάθημα ιδιαίτερα σημαντικό με πολλές ιδέες και λύσεις για το εορταστικό μενού με 3 πιάτα, πολλαπλές τεχνικές και υπέροχες Χριστουγεννιάτικες γεύσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :35

Δε 4/12 18:00-21:00

Minimum 6 άτομα - Maximum 10 άτομα | Με προπληρωμή

THE NUTCRACKER MENU**€39,90**

Ο καρυοθραύστης αποτελεί μία κατεξοχήν Χριστουγεννιάτικη σύνθεση μιας και εποχικά διαδραματίζεται την περίοδο των εορτών. Το μενού είναι εμπνευσμένο από τις κλασσικές μελωδίες του Τσαϊκόφσκι, αποπνέοντας μαγεία και ομορφιά τόσο στην σύνθεση του όσο και στις γεύσεις του. Στο μενού μαγειρεύουμε μία υπέροχη **τερίνα κατσικίσου τυριού με φρέσκα αρωματικά, vinaigrette τομάτας-ελιάς και σαλάτα mista και για κυρίως εκπαιδευόμαστε στο μοσχάρι σε φύλλο με σάλτσα μανιταριών, λαχανικά ετουβέ και πλούσια gravy sauce.** Στην δεύτερη πράξη του «Καρυοθραύστη», οι χορευτές παρουσιάζουν τους χορούς των πιο γλυκών επιδορπίων και ιδιαίτερα τον χορό της ισπανικής σοκολάτας, απ' όπου εμπνεύμαστε το κλείσιμο του δείπνου με παρφέ σοκολάτας γαρνιρισμένο με φρούτα του δάσους.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:35

Σα 09/12 11:00 – 14:30

Minimum 6 άτομα - Maximum 10 άτομα | Με προπληρωμή

THE GRANDE MENU**€44,90**

Πώς θα ήταν ένα μεγαλοπρεπές μενού για επίσημο δείπνο? Τι θα το έκανε έντεχνα εκτελεσμένο, ιδανικά αρωματισμένο και άψογα αποδοσμένο? Ένα μεγαλοπρεπές μαγείρεμα με απίστευτες τεχνικές σε ένα μενού 4 πιάτων που δοκιμάζει τις δυνατότητες σας στην κουζίνα. Το δείπνο ανοίγει η **σούπα σπαραγγιών με γαρίδες, αυγοτάραγο και τουιγ πιπεριών, για πρώτο πιάτο παρασκευάζουμε μονοράβιο μανιταριών με σάλτσα καρυδιών, φασκόμηλο και θυμάρι, ενώ για το κυρίως ετοιμάζουμε ζουμερό στήθος πάπιας με 5 μπαχαρικά και σάλτσα με καφέ espresso και σοκολάτας.** Το δείπνο ολοκληρώνει παρφέ Gianduja με υπέροχο σιρόπι λωτού!

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νίκος

Πόντοι MM: 35

Τε 13/12 17:30-22:00

Minimum 6 άτομα - Maximum 10 άτομα | Με προπληρωμή

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ**€24,90**

Απαραίτητο σε ένα γιορτινό τραπέζι θεωρείται από πολλούς μια χειροποίητη πίτα από κάποιο μέρος την χώρας μας. Μια γευστική αναδρομή στα γαστρονομικά ήθη και έθιμα του τόπου μας. Υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή δημιουργούμε ζουμερή νησιώτικη κρεατόπιτα με χειροποίητο φύλλο, από την Κεφαλονιά και μια ιδιαίτερη πίτα από τα γραφικά Γρεβενά με γέμιση άγριων μανιταριών. Ένα μάθημα γεμάτο παράδοση και γιορτινή ατμόσφαιρα που κανείς δεν πρέπει να χάσει.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νίκος

Πόντοι MM: 20

Τε 06/12 18:30-21:30

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ**€26,90 ή €16,90 με κάρτα ανεργίας**

Οι πιο νόστιμες σαλάτες για το γιορτινό τραπέζι! Όλη η γεύση και η φαντασία των Χριστουγέννων σε 4 απίστευτες σαλάτες. Τι τις διαφοροποιεί? Η δημιουργικότητα του Chef, τα υλικά και ο τρόπος εκτέλεσης μέχρι την σύνθεση τους. Η πρώτη σαλάτα περιλαμβάνει τραγανά σαλατικά με καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς, ρόδια, σουσάμι και μανούρι στην σχάρα με βινεγκρέτ μελιού. Συνεχίζουμε με ανάμεικτη σαλάτα με μήλο, αχλάδι, σταφίδες, blue cheese και πετιμέζι, καθώς και με κλασσική Waldorf με μήλο, σέλερυ και καρύδια και τέλος ολοκληρώνουμε το πολύ ενδιαφέρον μάθημα με σαλάτα με προσούτο, φιλέτα πορτοκαλιού, καπνιστό τυρί και βινεγκρέτ βαλσάμικου.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι: 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 21/12 10:30- 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 21/12 10:30- 13:30



JUST BEFORE CHRISTMAS

€34,90

Λίγο πριν τα Χριστούγεννα, μαγειρεύουμε το τελευταίο εορταστικό μενού. Μία πραγματική Χριστουγεννιάτικη απόλαυση σε ένα δημιουργικό μενού 4 πιάτων! Ανοίγουμε το μαγειρικό μενού με ζεστή σούπα κολοκύθας αρωματισμένη με ginger και καρυκευμένη με Xmas spices mix, ενώ συνεχίζουμε τις ετοιμασίες μας για μία δροσερή σαλάτα με φράουλες, ρόκα, σπανάκι, παρμεζάνα, ξηρούς καρπούς και γλάσο βαλσάμικο! Ετοιμάζουμε το κλασικό χοιρομέρι ψημένο στους χυμούς του κρέατος μαζί με μελωμένες γλυκοπατάτες και cocotte Χριστουγεννιάτικων λαχανικών. Σερβίρουμε Πάβλοβα γαρνιρισμένη με φρέσκα φρούτα

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι: 35

Παρ 22/12 18:00-21:00

BOXING DAY

€24,90

Είθισται την επόμενη των Χριστουγέννων να σερβίρουμε ότι έμεινε από το εορταστικό τραπέζι, αλλά το μυστικό είναι σε 2 βασικά πιάτα. Μία σούπα που θα μας αφήσει την ζεστασιά που χρειαζόμαστε μετά το ξενύχτι, αλλά και θα μας γεμίσει με αρώματα του χειμώνα και ένα κυρίως που θα μας χαρίσει τη θαλπωρή των ημερών. Μαγειρεύουμε κλασική σούπα βελουτέ με κάστανο, ακολουθώντας την συνταγή του διάσημου Chef Alain Ducasse και old fashioned χοιρινή πανσέτα τυλιγμένη με μπέικον και αρωματισμένη με κανέλα, σάλτσα μήλου και ψητά φρούτα. 2 κλασικές συνταγές που τις συναντάμε στα μενού διάσημων εστιατορίων.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι: 20

Τε 20/12 18:00-21:00



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΔΙΠΛΕΣ – ΞΕΡΟΤΗΓΑΝΑ

24,90 ή €14,90 με κάρτα ανεργίας

Ένα μάθημα που η κουζίνα θα μυρίσει μέλι, κανέλα, πορτοκάλι και ζάχαρη! Αγαπημένο Χριστουγεννιάτικο γλύκισμα με καταγωγή από την Πελοπόννησο, όλο γλύκα! Αναφερόμαστε φυσικά στις αγαπημένες μας δίπλες που δυστυχώς προσφέρονται κυρίως την περίοδο των Χριστουγέννων. Μαθαίνουμε την τεχνική για να δημιουργήσουμε τραγανά ρολά ζύμης, μαγειρεμένα ιδανικά μέχρι να αποκτήσουν το ιδανικό χρυσαφένιο χρώμα που μαγεύει τους πάντες. Διδασκόμαστε το σωστό σιρόπιασμα του γλύκισμα μας που θα διακοσμήσει περίτεχνα το τραπέζι των Χριστουγέννων!

Επιπλέον, εκπαιδευόμαστε και στο πατροπαράδοτο γλύκισμα γάμου, τα ξεροτήγανα ή αυγοκαλάμαρα, που μοιάζουν αρκετά με δίπλες και θέλουν την μαεστρία τους.

Εκπαιδευτής Chef: **Γιάννης Κατσάρας**

Πόντοι: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Παρ 1/12 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 1/12 10:30 – 13:30

ΝΟΥΓΚΑΤΙΝΑ

€24,90

Για όσους η σοκολάτα δεν είναι η γεύση που τους ταιριάζει, το μάθημα Nougatine προσφέρει έναν ολοκληρωτικά διαφορετικό συνδυασμό υλικών. Συνήθως την nougatine την λένε και πάστα αμυγδάλου, ένα γλυκό που παραπέμπει καθαρά σε παιδικές αναμνήσεις, ωστόσο οι τεχνικές του το καθιστούν αυστηρά φινετσάτο και εκλεπτυσμένο. Στο μάθημα αυτό γνωρίστε τεχνικές για επιδόρπια με κρέμες και μους, αλλά και να συνθέσετε ένα ιδιαίτερα εύγευστο γλυκό με φύλλα nougatinas σε στρώσεις και κρέμα πατισιέ, λεζέρ και σαντιγί βανίλιας, πασπαλισμένη με καβουρντισμένα αμύγδαλα.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Καραφλός**

Πόντοι MM :20

Δε 04/12 18:00 – 21:00

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΤΡΟΥΦΕΣ

€29,90

Χριστουγεννιάτικες σοκολατένιες τρούφες! Μία υπέροχη αμαρτία που δεν αντιστεκόμαστε. Εκπαιδευόμαστε στην άψογη εκτέλεση του γκανάζ (αν θέλουμε να πετύχουμε τις τέλειες τρούφες) και στο εξαιρετικό αρωμάτισμά του. Το μάθημα αυτό έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει σε γεμίσεις και πώς αυτές δένουν υπέροχα με την χροιά της σοκολάτας. Επιλέγουμε 3 είδη σε τρούφες, γεμίζουμε και αρωματίζουμε με κάστανα, έλαιο μύρτης τρούφας, αλλά και πικάντικο ginger! Εξαιρετικός στις τρούφες, ο Pastry Chef Γιάννης Κατσάρας δεν θα μείνει μόνο στην παρασκευή των σικάτων εορταστικών τρουφών, αλλά θα προχωρήσει σε σημαντικές γνώσεις που θα σας βοηθήσουν να εξελίξετε τις γνώσεις σας σε σοκολατάκια και τρουφάκια.

Εκπαιδευτής Chef: **Γιάννης Κατσάρας**

Πόντοι MM :35

Τε 06/12 18:00-21:00

ΟΥΓΓΡΙΚΟ STRUDEL & ΑΥΣΤΡΙΑΚΟ SACHER TORTE

€24,90

Δύο διάσημα γλυκά της αυστρουγγρικής Belle Epoque που τα συναντάμε κυρίως σε μεγάλες εορτές και μας ταξιδεύουν στην Βόρεια Ευρώπη. Το strudel με βάση ζύμης και γέμιση μήλου και κανέλας είναι το ιδανικό απογευματινό κέρασμα. Το Αυστριακό sacher torte που πήρε την ονομασία του από το ομώνυμο ξενοδοχείο παρασκευάζεται με βάση την σοκολάτα και αποτελεί ένα από τα πιο κλασσικά γλυκά των Χριστουγέννων που θα βρείτε παντού στην Βιέννη! Αν και η συνταγή παραμένει επτασφράγιστο μυστικό από το 1930, στο μάθημα παρασκευάζουμε την πιο δημοφιλή εκδοχή της.

Εκπαιδευτής Chef: **Γιάννης Κατσάρας**

Πόντοι MM :20

Τε 13/12 18:00-21:00

ΙΣΛΙ – ΣΕΚΕΡ ΠΑΡΕ

€26,90

Δύο εξαιρετικά γλυκίσματα που μοιάζουν με τα μελομακάρονα αλλά και διατηρούν τον δικό τους γευστικό, ζαχαροπλαστικό και πολιτιστικό χαρακτήρα σε ένα μοναδικό μάθημα τεχνικών. Τα ποντιακά Ισλί (ή Ιτσλί) είναι σιροπιαστό γλυκό που παρασκευάζεται στην ευρύτερη περιοχή από τον Δυτικό Πόντο έως την Καππαδοκία της Μικράς Ασίας και το οποίο προσφέρονταν ως κέρασμα των Καραμανλήδων της περιοχής (τουρκόφωνοι Χριστιανοί ορθόδοξοι) την εποχή των Χριστουγέννων. Η δημιουργία τους ήταν μία κεντητή τέχνη από μόνη της. Ανατολικά επίσης σερβίρονται μικρά σιροπιαστά γλυκάκια που τα ονομάζουν σεκέρ παρέ και στα τούρκικα θα πει κομμάτια ζάχαρης, ενώ στην Κοζάνη αναφέρονται ως ζεματιστοί κουραμπιέδες. Και τα δύο γλυκίσματα αποτελούν μία εξαιρετική λιχουδιά που μοιάζει με τα μελομακάρονα!

Chef: **Γιάννης Κατσάρας**

Πόντοι MM :35

Σα 09/12 10:30-13:30

RED PASSION TART

€26,90

Μία υπέροχη τάρτα πάθους σε έναν εξαιρετικά ισορροπημένο συνδυασμό γεύσεων και διαφορετικών υφών στο στόμα. Οι γευστικές αισθήσεις του Red Passion Tart εναλλάσσονται από το τραγανό στο μεταξένιο, στο βελούδινο και στο πλούσιο. 4 τεχνικές για ένα μοναδικό επιδόρπιο με sambale αμυγδάλου, κρέμα αμυγδάλου, cremeux υπέροχων κόκκινων φραμπουάζ και ιταλική μαρέγκα! Φρέσκο, πολύ ιδιαίτερο, άκρως εορταστικό, μάθημα που σας εκπαιδεύει στην ομώνυμη συνταγή.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Καραφλός**

Πόντοι MM :35

Δε 11/12 18:00-21:00



ANIMAL PRINT

€26,90 ή €16,90 με κάρτα ανεργίας

Εξαιρετικά σχέδια σαν να πετάχτηκαν από περιοδικό μόδας σε ένα μάθημα όπου όχι μόνο εκπαιδευόμαστε στην βασική τεχνική του ελβετικού ρολού, αλλά επίσης μαθαίνουμε να δίνουμε animal skin σχέδια και να γεμίζουμε με διαφορετικούς τρόπους μέχρι την σύνθεση ενός μοναδικού coffee dessert! Στα υπέροχα χρώματα και σχέδια της ζέμπρας, της καμηλοπάρδαλης και της λεοπάρδαλης, το επιδόρπιο αποκτάει μοναδικό χαρακτήρα και κλέβει τις εντυπώσεις! Τα animal print rolls είναι μία πολύ διαφορετική πρόταση που ακόμα δεν έχουμε δει στα ζαχαροπλαστεία της Ελλάδας, αλλά βλέπουμε συχνά σε ζαχαροπλαστεία της Ευρώπης και ειδικά της Ιαπωνίας.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι: 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τε 13/12 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας Τε 13/12 10:30-13:30

Πε 21/12 18:00-21:00

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΣ ΚΟΡΜΟΣ

€22,90 ή €12,90 με κάρτα ανεργίας

Ο αγαπημένος κορμός σοκολάτας στην Χριστουγεννιάτικη έκδοσή του με γέμιση σοκολάτας, λικέρ και κάστανου! Ονομάζεται επίσης La Bûche de Noël ή Yule Log. Την θέση του μπισκότου παίρνει το λαχταριστό génoise, ενώ όλο το γλυκό σε σχήμα κορμού δέντρου έχει επικάλυψη κρέμας σοκολάτας με ιταλική μαρέγκα και άχνη στο πασπάλισμα. Το απίστευτο αυτό γλυκό δέχεται κομψές προτάσεις διακόσμησης και πολλές εναλλακτικές στις γεύσεις του.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 κάρτα ανεργίας

Πε 14/12 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας Πεμ 14/12 10:30-13:30

CROQUEM BOUCHE

€24,90 ή €14,90 με κάρτα ανεργίας

Δεν υπάρχει τίποτα καλύτερο για να εντυπωσιάσετε τους καλεσμένους σας! Ταξιδεύουμε στη Γαλλία και μαζί δημιουργούμε ένα γλυκό... Χριστουγεννιάτικο δέντρο στολισμένο με μικρές, λαχταριστές, γεμιστές μπουκιές από κομψά choux. Τα croquem bouche «ντύνουν» γλυκά εορταστικούς μπουφέςδες ή διακοσμούν βιτρίνες ζαχαροπλαστείων. Σε πιο μικρά μεγέθη αποτελούν το ιδανικό κλείσιμο ενός τέλει γεύματος. Το όλο δέντρο διακοσμείται με σοκολάτα, λουλούδια ζαχαρόπαστας ή βάφλας, ακόμη και με φρέσκα φρούτα. Ποιος μπορεί να αντισταθεί σε ένα τέτοιο θέαμα, αλλά και στην υπέροχη γεύση μια μικρής μπουκίτσας!

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 18/12 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας Δε 18/12 10:30-13:30

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ - ΡΟΖΕΔΕΣ

€24,90

Τα Χριστούγεννα είναι τόσο κοντά που δεν μπορούμε να μην φτιάξουμε τα αγαπημένα, παραδοσιακά εδέσματα που θα στολίσουν το γιορτινό μας τραπέζι! Μπόλικη άχνη ή λαχταριστή σοκολάτα για τους αφράτους κουραμπιέδες μας που κάθε χρόνο έχουν την τιμητική τους. Φυσικά δεν θα μπορούσαν να λείψουν οι λαχταριστοί ροζέδες αμυγδάλου από τα Κύθηρα που ωστόσο προσφέρονται ως κέρασμα σε γιορτές και γάμους! Ένα μάθημα που δεν πρέπει να χάσετε γιατί θα μυρίσει η κουζίνα σας ανθόνερο και άχνη!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :20

Δε 18/12 18:00-21:00

HAVANA

€29,90

Όπως αναφέρει η LIFO... τα στενά της Αβάνα Βιέχα περιγράφονται ως χρονομηχανή. Αυτό που αντικρίζει ο επισκέπτης δεν διαφέρει από αυτό που είδαν ο Γκράχαμ Γκρίν, ο Ζορζ Σιμενόν ή ο Έρνεστ Χέμινγουεϊ, τουλάχιστον πριν από πενήντα χρόνια. Ρούμι, πούρα, αυτοκίνητα του '50, μουσική, χορός, και όχι μόνο, είναι οι λέξεις που μας έρχονται στο νου όταν μιλάμε για την Κούβα. Και τα Χριστούγεννα είναι μία μαγευτική περίοδος για να την ζήσετε. Στους ρυθμούς της ένα εξαιρετικό επιδόρπιο εξαιρετικών προδιαγραφών με φινετσάτη ντακουάζ, κροκάν λευκής σοκολάτας και πραλίνας, κρεμώ πορτοκάλι, pate de fruit πορτοκάλι και μους φυστίκι μας ξυπνά τα πάθη μίας χώρας γεμάτης μυστήριο και ερωτισμό!

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :35

Τρ 19/12 18:00-21:00

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ – ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

€24,90

Ένα από τα παραδοσιακά γλυκά που δεσπόζουν σε κάθε σπίτι όλη την περίοδο των γιορτών. Το μυστικό είναι στο σιρόπιασμα, τα αρωματικά μπαχαρικά και την συνταγή του μπισκότου. Τα δικά μας έχουν την συνταγή του Chef στο σιρόπι και είναι ιδιαίτερα αρωματικά. Στην εκτέλεση τα παρουσιάζουμε κλασικά και σοκολατένια για να απολαύσετε όλη την γλύκα, αλλά και γεμιστά για όσους προτιμούν κάτι πιο εναλλακτικό σε γεύσεις!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :20

Τρ 19/12 18:00-21:00



ΘΑ ΣΑΣ ΤΑ ΚΑΝΟΥΜΕ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ...

€24,90 ή €14,90 με κάρτα ανεργίας

Τι κάνει τα γεμιστά τσουρέκια στις γιορτινά στολισμένες βιτρίνες των ζαχαροπλαστειών τόσο λαχταριστά? Τι μπορεί να τα κάνει ακόμη πιο γευστικά? Εκπαιδευόμαστε στην βασική τεχνική τσουρεκιού από την αρωματική και ιδιαίτερη ζύμη με εορταστικά καρυκεύματα, στο πλάσιμο που θα μας δώσει την αφράτη αίσθηση στο στόμα, τον σωστό χρόνο ψησίματος για να μην στεγνώσει το τσουρέκι, αλλά και στην σημασία που έχουν τα αρώματά του. Συνεχίζουμε με τεχνικές γέμισης από πραλίνα, μαρμελάδα με φρούτα του δάσους και κάστανο! Σιροπιάζουμε και επικαλύπτουμε με λευκή και μαύρη σοκολάτα!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 20/12 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας Τετ 20/12 10:30-13:30

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΚΛΑΣΣΙΚΗ & ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ

€31,90

Φέτος μαθαίνουμε να φτιάχνουμε την δική μας βασιλόπιτα, γιατί θέλουμε να αισθανθούμε μέσα στο πνεύμα των εορτών. Δύο εκδοχές, η κλασική με βανίλια και αρωματικό μαχλέπι που δίνει άλλη διάσταση στην γεύση της, καθώς και η αμερικάνικη με γλάσο ζάχαρης, ξηρούς καρπούς και φρέσκα κομμάτια φρούτων εποχής! Μαθαίνουμε τα σωστά βήματα και μυστικά για το τέλειο εορταστικό γαρνίρισμα που θα κάνει το γλύκισμα μας να κλέψει τις εντυπώσεις τόσο από γεύση όσο και από εμφάνιση. Εσείς θα λείψετε?

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM : 35

Τε 20/12 18:00-21:00

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ PAVLOVA

€24,90

Μία πάβλοβα παραμυθένια! Σα να ξεπετάχτηκε από ιστορία Χριστουγεννιάτικη! Το επιδόρπιο έχει όλα τα εορταστικά χαρακτηριστικά... μοναδική ιστορία, αρώματα, γεύσεις και χρώματα Χριστουγέννων. Από μία πρίμα μπαλαρίνα, την Άννα Πάβλοβα μαγεύτηκε ο ζαχαροπλάστης Herbert Sachse του ξενοδοχείου Esplanade και προς τιμήν της εμπνεύστηκε το γλυκό. Χιονάτη, αέρινη, ανάλαφρη Πάβλοβα σε στεφάνι ψημένης μαρέγκας με μους αφρώδους οίνου, σως ροδιού και γαρνιρισμένη από ρόδια και φράουλες.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :20

Πε 21/12 18:00-21:00

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 μπισκούι 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

Πόντοι MM : 35

Πα 22/12 18:00-21:00



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

Ιδανικά μαθήματα για εξάσκηση δεξιοτήτων στην ζαχαροτεχνική και απόκτηση νέων γνώσεων.

TOPPERS: NORTH POLE

€34,90

Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε toppers από το μηδέν με Χριστουγεννιάτικο θέμα αγαπημένους χαρακτήρες του Βόρειου Πόλου, ιδανικά για την διακόσμηση των cupcakes. 4 φιγούρες θα μας βοηθήσουν να εξειδικεύσουμε τα σχέδια μας- τάρανδος, Άγιος Βασίλης, εξωτικό και χιονάνθρωπος. 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 toppers μαζί τους και μία συνταγή για cupcakes.

* μάθημα τεχνικών και εξάσκησης ** μέχρι 8 άτομα *** basic και advanced επίπεδο ****μόνο toppers

Εκπαιδευτής Chef: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM :35

Σα 09/12 10:00-15:00

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

ΤΟΥΡΤΑ: SNOW REINDEERS

€34,90

Παραμυθένια διακόσμηση τούρτας με θέμα μικρούς τάρανδους σε χιονισμένο τοπίο, ιδανικό για τούρτες που απευθύνονται σε ενήλικες και μεγάλα παιδιά! Για την διακόσμηση μαθαίνουμε να α) σχεδιάζουμε 2D τάρανδους σε φυσική κίνηση και να τα στήνουμε όρθια β) να δημιουργούμε άψογα την διακόσμηση των δέντρων, των πουλιών και των μικρών σκίουρων πάνω στην τούρτα με το χιονισμένο τοπίο γ) να ολοκληρώνουμε το σχέδιο εφαρμόζοντας τις τελικές πινελιές που θα δώσουν χάρη στο σχέδιο. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν την τούρτα μαζί τους. Ένα υπέροχο σχέδιο έμπνευση από την Marlene Cake Heaven.

* μάθημα τεχνικών και εξάσκησης ** μέχρι 8 άτομα *** basic και advanced επίπεδο ****δουλεύουμε σε τούρτα μοντέλο

Εκπαιδευτής Chef: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM :35

Τρ 12/12 17:00-21:30

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

ΦΙΓΟΥΡΕΣ/ΣΤΟΛΙΔΙΑ: WINTER WONDERLAND

€44,90

Αξιολάτρευτα μαγικά ζωάκια από την winter wonderland σε φιγουρίτσες που εφαρμόζονται τέλεια σε τούρτες, μπισκότα ή και γίνονται μαγικά στολίδια δέντρου. Κάθε φιγούρα έχει πολλαπλές τεχνικές και χρωματισμούς για να δημιουργηθεί το τελικό σχέδιο. Μαθαίνουμε στο μάθημα: α) να χρησιμοποιούμε πατρόν β) να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα γ) να δημιουργούμε τις λεπτομέρειες με κουπ πατ και εργαλεία β) να εργαζόμαστε σε εξειδικευμένη ζαχαρόπαστα για modeling δ) να εφαρμόζουμε τα σχέδια από το πατρόν σε πραγματική δημιουργία. Ένα υπέροχο σχέδιο έμπνευση από την Kay Miller. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν μαζί τους τις φιγούρες για εφαρμογή.

* μάθημα τεχνικών ** μέχρι 8 άτομα *** advanced επίπεδο

Εκπαιδευτής Chef: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM :35

Σα 16/12 10:00-15:30

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

ΤΟΥΡΤΑ/ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ: XMAS TEDDY BEAR

€39,90

Η πιο γλυκιά βασιλόπιτα που θα μας χαρίσει τις πρώτες γεύσεις του νέου έτους ή μπορεί να προσφερθεί ως ένα τέλειο κέικ την ημέρα των Χριστουγέννων! Το μάθημα περιλαμβάνει βασικές τεχνικές ζαχαροτεχνικής σε modeling, αλλά και επικάλυψη των κέικ. Πιο συγκεκριμένα εκπαιδευόμαστε α) πως ανοίγουμε φύλλο ζαχαρόπαστας β) πως επικαλύπτουμε, εφαρμόζοντας τέλεια σε κέικ γ) πώς δίνουμε σχήμα και χρώμα στην ζαχαρόπαστα δ) εκπαιδευόμαστε σε βασικές αρχές modeling για το αρκουδάκι. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα κέικ μαζί τους.

* μάθημα τεχνικών και εξάσκησης ** μέχρι 8 άτομα *** basic επίπεδο με τεχνικές modeling ****δουλεύουμε σε έτοιμη βασιλόπιτα

Εκπαιδευτής Chef: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM :35

Δε 18/12 10:00-15:00

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

ΜΠΙΣΚΟΤΑ: 2018 CUTE ANIMALS

€44,90

Υπέροχα μπισκότα σε σχέδια μοναδικά που αποτελούν ολόκληρη τέχνη από μόνα τους! 2 σχέδια με μεγάλο βαθμό δυσκολίας για την δημιουργία άψογου σχεδίου, σχεδόν κεντητού σε μπισκότο. Το μάθημα περιλαμβάνει α) τεχνικές σχεδιασμού και πατρόν για την αλεπουδίτσα και τον ταρανδάκο β) χρωματισμό ζαχαρόπαστα γ) χρήση ενδεδειγμένης ζαχαρόπαστα και μυστικά για την χρήση της δ) κοπές και σχηματισμό της σύνθεσης του σχεδίου. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα μπισκότα μαζί τους.

* μάθημα τεχνικών και εξάσκησης ** μέχρι 8 άτομα *** advanced επίπεδο με βαθμό δυσκολίας ****δουλεύουμε σε έτοιμα μπισκότα

Εκπαιδευτής Chef: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM :35

Τε 20/12 10:00-15:30

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή



ΜΙΚΡΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ & ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΕΙΣ

Τα εκπαιδευτικά προγράμματα είθισται 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.

Δε 04.12, Τε 06.12, Τε 03.01, Δε 08.01, Τρίτη 09.01 | 18:00 - 21:00

*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.

Δε 04.12, Τε 06.12, Δε 11.12, Τε 13.12, Τε 20.12, Τε 03.01, Δε 08.01, Τρίτη 09.01 | 18:00 - 21:00

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

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 χώρο. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία. Δυνατότητα αναβάθμισης προγράμματος.

Σα Δε 04.12, Τε 13.12, Δε 18.12, Τε 03.01, Δε 08.01 | 18:00 - 21:00

*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.

Δε 04.12, Τε 06.12, Δε 11.12, Τε 13.12, Δε 18.12, Τε 20.12, Τε 03.01, Δε 08.01 | 18:00 - 21:00

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



Όλοι οι κύκλοι μαθημάτων προσφέρουν την δυνατότητα αναβάθμισης σε ανώτερα εκπαιδευτικά προγράμματα. Ρωτήστε την εκπαιδευτική σύμβουλο



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-επανεένταξη, 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

Νέο απογευματινό τμήμα Φεβρουαρίου 2018 - Εκδηλώστε άμεσα το ενδιαφέρον σας

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 την υπεύθυνη εκπαιδευτικών προγραμμάτων.

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 την υπεύθυνη εκπαιδευτικών προγραμμάτων.

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.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ 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 κάθε φορά που προσέρχεστε στον χώρο.
- ✓ 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.
- ✓ Παρακαλούμε τηρείτε αυστηρά τους βασικούς κανόνες υγιεινής και πλένετε συχνά τα χέρια σας, μην προσέρχεστε αν είστε άρρωστοι και φοράτε ποδιά και γάντια μίας χρήσης που μπορείτε να βρείτε σε κάθε αίθουσα.

ΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΜΑΣ

