



# ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2018

---

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

---

Ιδανικά σεμινάρια μαγειρικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** και **απόκτηση νέων γνώσεων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες.

### ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

#### **WOK THIS WAY**

**24,90€**

Το wok είναι ένα μαγικό σκεύος στην οποιαδήποτε κουζίνα! Μπορεί να χαρίσει μία πληθώρα τεχνικών μαγειρικής, προσδίδοντας ένα πολύ γευστικό αποτέλεσμα, ενώ παράλληλα διατηρεί τον ιδιαίτερα υγιεινό χαρακτήρα των συστατικών. Ο λόγος: υψηλές θερμοκρασίες, μικρός χρόνος μαγειρέματος, ελάχιστη ποσότητα λιπαρής ουσίας, δυνατότητες για πειραματισμούς. Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε εξαιρετικό κοτόπουλο Wok Ton με λαχανικά και noodles, Satay θαλασσινών με αρωματικό ρύζι Jasmine και Tempura μπανάνας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος  
Πε 01/02 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

#### **EL MEXICANO**

**24,90€**

Η Μεξικάνικη Κουζίνα έχει κάνει την είσοδό της στην γαστρονομική σκηνή, τουλάχιστον μία δεκαετία τώρα, ωστόσο οι περισσότεροι από εμάς ακόμα την εξερευνούμε. Αφήνοντας κατά μέρος τα κλισέ αγαπημένα tex mex, δημιουργούμε ένα μενού εμπνευσμένο από την γιορτή των νεκρών και τα περίφημα rachangas (μεγάλες γιορτές χορού) που σε εμάς παραπέμπουν κάτι ανάμεσα σε Καρναβάλι και Ψυχοσάββατο! Ένα εξαιρετικό μενού με πιτάκια με φασόλια και κόλιανδρο, Αρνάκι με baby corn, τσίλι και μαύρα φασόλια, αλλά και νόστιμη chocoflan.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος  
Πα 02/02 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :20

#### **THAI-LAND**

**26,90€**

Μία αληθινή γαστρονομική και εξωτική Κουζίνα! Πληθωρική στα φρούτα και στα θαλασσινά, αλλά και στα αρωματικά αρτύματα, μπαχαρικά και μυρωδικά της. Οι συνδυασμοί που χρησιμοποιεί στις τεχνικές της, αλλά και τα ιδιαίτερα υλικά την καθιστούν μία από τις πιο γευστικά Διεθνείς Κουζίνες στον κόσμο! Ένα μενού αρκετά κοντά στις γεύσεις μας με καθαρές γεύσεις και ντελικάτο χαρακτήρα. Το μενού ανοίγουν οι γαρίδες με γάλα καρύδας, αρωματισμένες με λέμον γκράς και πικάντικες νότες από κάρυ. Για κυρίως μαγειρεύουμε κοτόπουλο με μπαμπού και νεροκάστανα και συνοδεύουμε με τηγανιτό ρύζι. Ολοκληρώνουμε με μία φινετσάτη πανακότα γάλα καρύδας και καβουρδισμένο σουσάμι!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος  
Πα 09/02 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :35

#### **INDIAN NIGHTS**

**24,90€**

Σύμφωνα με το περιοδικό Olive, η κουζίνα της Ινδίας αποτυπώνεται περισσότερο απ' ότι σε οποιαδήποτε άλλη, ολόκληρη η ιστορία του κόσμου. Στα πιάτα της, αλλά και στα προϊόντα που πήρε κι έδωσε στον υπόλοιπο κόσμο, ανακαλύπτεις ότι αποτέλεσε προορισμό θαλασσοπόρων και κατακτητών αποικιοκρατών, βλέπεις την κοινωνική της διαστρωμάτωση αφού τελικά ακόμη και το φαγητό έχει κάστες. Μαγειρεύουμε σαλάτα με ρεβίθια και αρωματισμένη με σουμάκ και κόλιανδρο, ετοιμάζουμε πικάντικο κοτόπουλο με κάρυ με biryani ρύζι και σβήνουμε τις γεύσεις μας με το ανατολίτικο ρόφημα αιράνι.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος  
Δε 12/02 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :20



## ΚΡΕΑΣ

### **ΟΛΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ**

**31,90€**

Τσίκνα... η χαρακτηριστική μυρωδιά του κρέατος που ψήνεται! Το απόλυτα κρεατοφαγικό μενού για μία ημέρα που το απαιτεί! Λίγο πριν τις ημέρες νηστείας, την θρησκευτική εβδομάδα της "κρεατινής", του βλάχικου γάμου, των βακχικών εορτών και των σατυρικών αναπαραστάσεων, ψήνουμε και καταναλώνουμε ποσότητες κρέατος για να τα στερηθούμε λίγες ημέρες μετά! Στο μενού μας Πανσετούλες μαριναρισμένες σε μαύρη μπύρα ψημένες στην σχάρα, Παιδάκια κοτόπουλου μαριναρισμένα σε γιαούρτι δυόσμο και σουμάκ, Λουκάνικα Τζουμαγιάς, πίτες, πατάτες και ψητές τομάτες και τζατζίκι.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος  
Πα 08/02 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :35

### **ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ**

**22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Το σουβλάκι στην πιο χειροποίητη έκδοση του! Όλα τα βήματα από το Α έως το Ω για το πιο νόστιμο junk.... Φτιάχνουμε την ζύμη και ψήνουμε πίτες, φιλετάρουμε διαφορετικά κρέατα (χοιρινό, κοτόπουλο) σε καλαμάκι και κεμπάπ, ετοιμάζουμε το τζατζίκι, αλλά και τα απαραίτητα συνοδευτικά. Ψήνουμε και συνθέτουμε το πιο νόστιμο σουβλάκι! Μπροστά στο χειροποίητο δεν υπάρχει σύγκριση στο σουβλάκι!!!

Εκπαιδευτής Chef: Στάθης Αλεξανδρής  
Πα 16/02 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 16/02 10:30 - 13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

### **ΧΟΙΡΙΝΟ ΤΗΣ ΠΑΡΕΑΣ**

**22,90€**

Το χοιρινό θεωρείται αγαπημένο κρέας από πολλούς και για αυτό τον λόγο το επιλέγουμε να κοσμήι το τραπέζι μας. Μαζί με τον Chef μαθαίνουμε να φιλετάρουμε σωστά το χοιρινό, ώστε να το γεμίσουμε πλούσια με λαχανικά εποχής. Μαθαίνουμε όλα τα μυστικά για να κρατήσουμε το κρέας του τρυφερό και ζουμερό, αλλά και πως μπορούμε να δημιουργήσουμε την sauce που θα δώσει στο πιάτο μας άλλη διάσταση. Συνδυάζουμε αρμονικά με πατατούλες και sauce φρέσκων αρωματικών. Το συγκεκριμένο μάθημα απαιτεί μεράκι και χρόνο για να πάρει γεύση το φαγητό, αλλά πάντα το αποτέλεσμα είναι μοναδικό.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος  
Παρ 23/02 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :20

## ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ & ΨΑΡΙΑ

### **DEL PESCATORE**

**31,90€**

Κακαβιά, Cioppino, Fisherman Stew, όπως και να προσφωνήσεις αυτό το ονειρεμένο μαγείρεμα θαλασσινών και ψαριών, η αμβροσία που χαρίζει στο τέλος είναι όλη η γεύση της θάλασσας! Ένα μάθημα με απίστευτες δυνατότητες, έναν τεράστιο όγκο πληροφοριών από την συντήρηση, το μαγείρεμα, την ορολογία, έως την ίδια την συνταγή που θα εκτελέσουμε... Στην κουζίνα μας θα χρησιμοποιήσουμε γλώσσα, λαυράκι, κοκκινόψαρο, όστρακα και μαλάκια.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος  
Παρ 09/02 18:00-21:00

Πόντοι MM :35

### **ΤΣΙΠΟΥΡΟΜΕΖΕΔΕΣ**

**24,90€**

Οι τσιπουρομεζέδες ήταν ανέκαθεν ο γρήγορος μεζές του απρόσμενου επισκέπτη. Γι αυτό στα σπίτια οι μεζέδες αυτοί ήταν τουρσί, πίκλες, τυριά, ελιές, παστά και μαρινάτα ψάρια που μπορούσαν να προσφερθούν στην στιγμή. Αργότερα με την έξαρση των τσιπουράδικων στα μενού μπήκαν και άλλοι μεζέδες. Η παράδοση απαιτεί λοιπόν στο δικό μας μενού με μεζέδες να ετοιμάσουμε 4 κλασσικές επιλογές: γαύρο μαρινάτο, σαρδελίτσα λαδορίγανη, σαγανάκι Κεφαλογραβιέρα, πιπεριές Φλωρίνης ψητές με λάδι και σκόρδο!

Εκπαιδευτής Chef: Στάθης Αλεξανδρής  
Τρ 13/2 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20

### **ΓΑΡΙΔΕΣ & ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ**

**31,90€**

Ο θαλασσινός θησαυρός της κουζίνας σε ένα μενού που μπορεί να συναγωνιστεί τις μεγαλύτερες νοστιμιές στα εστιατόρια! Δύο θαλασσινά, συγγενικά με παρόμοια γεύση αλλά και τόσο διαφορετικό χαρακτήρα. Οι πιο μικρόσωμες γαρίδες και οι ευτραφείς караβίδες μπαίνουν στο μικροσκόπιο του Chef και μας αποδεικνύουν πόσες δυνατότητες έχουν στην κουζίνα. Φινετσάτοι λουκουμάδες γαρίδας, Μεσογειακή σαλάτα Scampi e Gamberi, αλλά και γαρίδες μαριναρισμένες σε ούζο με φρικασέ σελινόριζας και φινόκιο!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος  
Παρ 16/02 18:00-21:00

Πόντοι MM :35



## ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

### **SO GREEK!**

**24,90€**

Καθαρά Ελληνικό μενού προσαρμοσμένο στην φιλοσοφία μίας παραδοσιακής ταβέρνας. Απλές, οικείες γεύσεις, αρκετά δημοφιλείς! Για το συγκεκριμένο μενού το μυστικό είναι στην μαεστρία του ψησίματος που θα μας δώσει λαχταριστές τραγανιστές γεύσεις τόσο στο ορεκτικό, όσο και στο κυρίως. Ψήνουμε φέτα τυλιγμένη σε φύλλο με μέλι και σουσάμι, αλλά και χοιρινό γεμιστό με σπανάκι και ανθότυρο και πατάτες στο φούρνο με δεντρολίβανο. Ολοκληρώνουμε με κλασσικό ριζόγαλο!

Εκπαιδευτής Chef: Στάθης Αλεξανδρής

Πόντοι MM:20

Παρ 02/02 19:00 - 21 :30

### **ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ**

**24,90€**

Η πίτα είναι όλη η Ελληνική ιστορία! Η πίτα είναι ο Ελληνικός τρόπος να χρησιμοποιήσουμε ταπεινά υλικά, να τα μετατρέψουμε σε ένα φαγητό για όλες τις στιγμές, ένας οικονομικός τρόπος να γευματίσουμε, αλλά και να επικοινωνήσουμε. 3 πίτες σχετικά γρήγορες, πολύ νόστιμες και αρκετά ξεχωριστές. Φτιάχνουμε μελιτζανόπιτα με χωριάτικο φύλλο, τυρόπιτα κουρού με χαλούμι και δυόσμο, αλλά και ελαιόπιτα με καρύδι και σουσάμι.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Πόντοι MM :20

Δε 05/02 18:00 - 21:00

### **ΠΗΛΙΟΡΕΙΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ**

**22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Ένα μάθημα ταξίδι στο Πήλιο! Η αφθονία αγνών υλικών αλλά και ο βουνίσιος χειμώνας έχουν παίξει το ρόλο τους στη διαμόρφωση των παραδοσιακών συνταγών του Πηλίου. Αναμφίβολα, το πιο ξακουστό πιάτο του Πηλίου είναι το σπεντζοφάι που φτιάχνεται από πηλιορεϊτικό λουκάνικο το οποίο κόβεται σε φέτες και μαγειρεύεται με πιπεριές, καρκεύματα και σάλτσα τομάτας. Τέλος, θα κλείσουμε με Κόκορα κοκκινιστό με μακαρόνια, μια γνώριμη συνταγή που θα της δώσουμε έξτρα γεύση και θα απολαύσουμε κάθε μπουκιά της... Ο έρωτας για το Πήλιο, σίγουρα θα περάσει κι από το στομάχι σας!

Εκπαιδευτής Chef: Στάθης Αλεξανδρής

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 12/2 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 12/02 10:30 - 13:30

### **ΚΑΘΑΡΑ ΔΕΥΤΕΡΑ**

**24,90€**

Ετοιμάζουμε το παραδοσιακό τραπέζι για τα Κούλουμα. Κάθε έδεσμα έχει την δική του θρησκευτική και εθιμοτυπική σημασία στο τραπέζι! Η ουσία είναι ότι ξεκινάει η μεγάλη νηστεία όπου οι Χριστιανοί ετοιμάζονται να αποτοξινωθούν από την κρεατοφαγία των προηγούμενων ημερών μέχρι να υποδεχθούν το Πάσχα. Φτιάχνουμε παραδοσιακή λαγάνα χωρίς προζύμι για να την συνοδέψουμε με την αγαπημένη ταραμοσαλάτα, φτιάχνουμε υπέροχους χορτοκεφτέδες, αλλά και ψητό καλαμάρι γεμιστό με λαχανικά και ρύζι. Για να ολοκληρώσουμε το μάθημα σερβίρουμε χειροποίητο χαλβά Φαρσάλων!

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM :20

Πεμ 15/02 10:30-13:30

### **ΟΣΠΡΙΑ**

**22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Απέδειξαν πόσο νόστιμα είναι, μπήκαν σε μενού διάσημων εστιατορίων, βραβεύτηκαν και μνημονεύτηκαν. Τα όσπρια αποτελούν αγαπημένη και απαραίτητη τροφή για τους ανθρώπους, μάλιστα σε συχνότερη κατανάλωση από το κρέας. Ανακαλύπτουμε κλασσικές γεύσεις της Ελληνικής Κουζίνας και τις χυλώνουμε τόσο όσο χρειάζεται για να μας αφήσουν την πλούσια γεύση του αμύλου. Μαγειρεύουμε ρεβιθάδα παραδοσιακή, γίγαντες γιαχνί, και φάβα παντρεμένη..

Εκπαιδευτής Chef: Στάθης Αλεξανδρής

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 20/2 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 16/02 10:30 - 13:30

### **ΚΥΠΡΙΑΚΕΣ ΝΟΣΤΙΜΙΕΣ**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Η Κουζίνα της Μεγαλονήσου, φαγητά της καρδιάς μας, γεύσεις που δεν ξεχνάμε... Ένα μάθημα γεμάτο νοστιμιές που έχουμε αγαπήσει. Τα χαρακτηριστικά αρώματα της Κυπριακής Κουζίνας είναι η σπιρτάδα κόλιανδρος, την διαπεραστικότητα του κύμινου και την ζεστασιά της κανέλας! Ετοιμάζουμε νόστιμες χαλουμόπιτες, Κυπριακούς κεφτέδες με πατάτα και μερακλίδικη σεφταλιά.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 26/02 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 26/02 10:30 - 13:30



## STREET FOOD

### **DIRTY MESSY**

**22,90€**

Όποιος δεν έχει δοκιμάσει το Canadian routine δεν ξέρει τί χάνει. Για πολλούς θεωρείται "εθνικό πιάτο" του Καναδά. Ένα απίστευτο street food από το Quebec, τέλειο για τον χειμώνα. Το καλύτερο Canadian routine ωστόσο βρίσκεται στην ΝΥ στο Brindle Room. Το σταθερό μέρος του φαγητού αποτελείται από τραγανιστές πατάτες με κρέας ραγού και κρέμα τυριού. Όμως αναλόγως το είδος του εστιατορίου μπορεί να δεχθεί μοναδικά toppings από ιδιαίτερα υλικά όπως χαβιάρι, φουα γκρα και τρούφες. Ο Chef εκτελεί την κλασική συνταγή με πατάτες, κρέμα τυριού και gravy σως, όπως την ανακάλυψε στο μοναδικό "Smoke's Routinerie". Επιπλέον, ανακαλύπτετε και το Hangover Routine με πατάτες και κρέμα τυριού, καπνιστό μπέικον, scrambled eggs και σιρόπι σφενδάμου!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20

Τετ 23/02 18:00-21:00

### **BURRITOS & QUESADILLAS**

**24,90€**

2 αγαπημένα Tex Mex που μας ξυπνάνε διαθέσεις για fiesta, μπύρα ή αφθονες margaritas! Από τη μια πλευρά του Βόρειου Μεξικού επιλέγουμε πικάντικα burritos με ραγού μόσχου, πουρέ φασολιών, ξινή κρέμα και το υπέροχο μείγμα λαχανικών με rice de gallo, τομάτες, κρεμμύδι, πιπεριές chilli, κόλλιαντρο και μπαχαρικά. Από το νότιο Μεξικό οι quesadillas είναι ότι πιο νόστιμο έχουμε γνωρίσει... Αν και οι παραδοσιακές quesadillas απαιτούν συγκεκριμένο τυρί (Oaxaca cheese) και σκεύος ψησίματος (comal), εμείς δίνουμε την δική μας εκδοχή της Μεξικάνικης quesadillas με κοτόπουλο και guacamole!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20

Δευ 26/02 18:00-21:00

### **HIRATA & YAKITORI**

**26,90€**

Είναι όπως λέμε πίτα- καλαμάκι, αλλά το αντίστοιχο Ιαπωνέζικο street food. Όσο περίεργο κι αν φαίνεται δεν έχουμε μόνο εμείς την ιδέα της γεμιστής πίτας με κρέας, λαχανικών και σάλτσας. Το concept είναι παγκόσμιο και η κάθε χώρα φέρει την πατέντα της. Αξίζει όμως να εξερευνήσουμε τί συμβαίνει στην άλλη άκρη του κόσμου για να συζητιέται το Hirata & Yakitori τόσο έντονα. 3 τεχνικές μας αποδεικνύουν την νοστιμιά της χώρας του Ανατέλλοντος Ηλίου. Γιαπωνέζικα ψωμάκια ατμού Hirata με Tokyo mayo, tofu,μανιτάρια shitake, φρέσκο κρεμμυδάκι και κρέας μαριναρισμένο με αρώματα Osaka!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :35

Τετ 28/02 18:00-21:00



## ΤΕΧΝΙΚΑ

### **ΦΤΙΑΧΝΩ ΤΑ ΔΙΚΑ ΜΟΥ ΖΥΜΑΡΙΚΑ**

**22,90€**

Είναι τόσο απλό να κάνετε τα δικά σας χειροποίητα ζυμαρικά. Μαζί θα μάθουμε τους βασικούς τρόπους για να απολαμβάνετε εύκολα και γρήγορα φρέσκα σπαγγέτι, παπαρδέλες, κοχυλάκια και σκιουφιχτά! Συνοδεύουμε με φρέσκια σάλτσα τομάτας, πάντα από την φάρμα μας!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Πόντοι MM :20

Πεμ 01/02 18:00 - 21:00

### **ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

**29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας**

Ξεφύγετε από τα συνηθισμένα, διαφοροποιείστε το ίδιο αποτέλεσμα και σερβίρετε μοναδικά ορεκτικά με ένα twist δημιουργικότητας! Αν σας φαίνεται περίεργο, περιμένετε να δοκιμάσετε τον συνδυασμό γεύσεων που απογειώνει το αποτέλεσμα, μετατρέποντας ταπεινά υλικά σε βασιλικά ορεκτικά! Από την δροσερή Πανακότα τομάτας με φρέσκια κρέμα και φρυγανισμένα κροστίνι, ταπενάντ ελιάς και βασιλικού, στο πληθωρικό Μιλφειγ μανιταριών με ψητά φουντούκια, αλλά και τα ιδιότροπα Σπαράγγια στην σχάρα με αχλάδια, φρυγανισμένο ψωμί και βινεγκρέτ καρυδιού με μοσχοκάρυδο. Πιο δημιουργικά δεν γίνεται, πιο γευστικά γίνεται...

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 08/02 10:30-13:30

### **GOURMET TAPTES**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Η Νότια Γαλλία προσκυνάει στο gourmet street food που προσφέρεται σχεδόν σε κάθε γωνιά της Aix en Provence! Οι gourmet τάρτες συνδυάζουν τέλεια εποχιακά υλικά μαζί με γαλακτοκομικά και αλλαντικά και προσφέρουν τις πληθωρικές τους γεύσεις με τον πιο καλομαγειρεμένο τρόπο. Στην παλέτα μας 3 τάρτες γεμάτες από γεύσεις της εξοχής δεμένες με τον πιο gourmet τρόπο: Σε ζύμη κρούστας ανοιγμένη επιδέξια σε φόρμα γεμισμένη με prosciutto, βερίκοκο και brie, σε ζύμη γλυκιάς, λεπτής, τραγανής πίτσας με gorgonzola και βατόμουρα, σε ζύμη σφολιάτας με κόκκινα καραμελωμένα κρεμμύδια και έμμενταλ και σε pate samble γεμίζουμε κατσικίσιο τυρί, ραπανάκια, σπανάκι, σύκα και φύλλα βαλεριάνας!

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 22/02 10:30-13:30

### **SPAGHETTI & SALSA**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τρεις Ιταλικές σάλτσες που ξεχώρισαν απ' άκρη σ' άκρη συνδυάζονται με μοναδικά spaghetti για να μας εκπαιδεύσουν στην αυθεντικότητα της Ιταλικής γαστρονομίας! Η Roman Carbonara με πανσέτα, αυγά και Pecorino Romano, έτσι όπως δεν την μάθαμε. Η γευστικά πικάντικη Fra Diavolo με γαρίδες και αντσούγιες σε μία υπέροχη σύβραση τομάτας, κρασιού, σκόρδου και μαϊντανού μας αποδεικνύει πώς εκστασιάζει για την σπιρτάδα της. Τέλος, η πλούσια και κρεμώδης Alfredo με βούτυρο και παρμεζάνα συνταιριάζει με το σπανάκι και δημιουργεί μία από τις πιο νόστιμες σάλτσες της Ιταλικής Κουζίνας!

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τετ 28/02 10:30 - 13:30



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ιδανικά σεμινάρια ζαχαροπλαστικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** αι **απόκτηση νέων γνώσεων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες.

### ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

#### ΤΟΥΡΤΑ ΚΡΕΠΑ

**22,90€**

Αλλεπάλληλες και πολλαπλές στρώσεις κρέπας, ενδιάμεσα λαχταριστή κρέμα πορτοκάλι και πλούσια μους σοκολάτας, δημιουργούν μία διαφορετική τούρτα. Οι Γάλλοι την ονομάζουν “Mille Crêpe” και για την επιτυχή ολοκλήρωσή της απαιτούνται τουλάχιστον 30 φύλλα κρέπας. Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε στον βασικό χυλό κρέπας και στο σωστό ψήσιμό της το οποίο θα μας δώσει τα ομοίμορφα φύλλα, αλλά και στην κρέμα και την μους που θα εμπλουτίσει την λαχταριστή τούρτα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Πεμ 01/02 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :20

#### LILA PAUSE

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Η Lila Pause, γνωστή και πολύ αγαπημένη τηλεοπτική σοκολάτα που σύμφωνα με τον αγαπημένο ηθοποιό Κοντογιαννίδη, την βλέπεις και παθαίνεις! Πολλές φορές προσπάθησαν να την αντιγράψουν σε επιδόρπια, τις περισσότερες με μικρή επιτυχία. Ο μοναδικός συνδυασμός της σοκολάτας γάλακτος με την φράουλα σε μία σοκολατένια μπάρα έμεινε στην ιστορία... Ο Chef αποφάσισε να χαρίσει αυτήν την ξεχωριστή γεύση, όχι σε σχήμα σοκολάτας, αλλά σε μία υπέροχη πάστα. Παντρεύει την ιταλική μαρέγκα με την βελούδινη μους φράουλας, σε biscuit σοκολάτας και με glacage γάλακτος και δίνει ένα εξάισιο αποτέλεσμα στην σοκολάτα με ονοματεπώνυμο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Πα 02/02 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 2/02 10:30 - 13:30

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

#### ΝΟΥΓΚΑΤΙΝΑ

**24,90€**

Για όσους η σοκολάτα δεν είναι η γεύση που τους ταιριάζει, το μάθημα Nougatine προσφέρει έναν ολοκληρωτικό διαφορετικό συνδυασμό υλικών. Συνήθως την νουγκατίνα 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 νουγκατίνας σε στρώσεις και κρέμα πατισιέ, λεζέρ και σαντιγί βανίλιας, πασπαλισμένη με καβουρντισμένα αμύγδαλα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Πα 07/02 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :20

#### ΤΟΥΡΤΑ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ

**26,90€**

Όλο το πάθος σε μία τούρτα που τόσο χρωματικά όσο και γευστικά επικεντρώνεται σε μία μοναδική ημέρα, χωρίς όμως να περιορίζεται! Στις τεχνικές που χρησιμοποιούμε η μπαβαρουάζ βανίλιας χαρίζει ξεχωριστή αίσθηση μιας και ισορροπεί ντελικάτα η βανίλια με τον γλυκάνισο, αφήνοντας μία επιμελημένη σπιρτάδα στον ουρανίσκο, ενώ το παλέ φρούτων του δάσους «δένει» τις γεύσεις χαρίζοντας οξύτητα και αρώματα. Το κατακόκκινο γλασάζ επικαλύπτει και ολοκληρώνει το σύνολο!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας  
Πα 09/02 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :35

#### LE SAN MARCO

**29,90€**

Εμπνευσμένο από την Βενετία με την φημισμένη πλατεία του Αγίου Μάρκου, το «Ωραιότερο Σαλόνι του κόσμου», τον πύργο του Ωρολογίου και τη γέφυρα των Στεναγμών. Ένα γλυκό που μεταφέρει όρκους αιώνιας αγάπης στο Canal Grande και την γέφυρα Rialto, έως τη μαγεία της πόλης των Δόγηδων. Αυτή η μαγεία αποτέλεσε έμπνευση για τους Ιταλούς ζαχαροπλάστες, εφαρμόζοντας τεχνικές υψηλής ζαχαροπλαστικής. Στην βάση κυριαρχεί κλασσικό ντακούάζ, με πρώτη στρώση το απαρέιγ σοκολάτας και δεύτερη στρώση μία λεπτεπίλεπτη μπαβαρουάζ φυστικιού, ενώ για το τελείωμα κρεμ μπρουλέ.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Πεμ 14/02 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :35



### **DAME BLANCHE**

**29,90€**

Μια τούρτα διαφορετική από τις άλλες... Αναφερόμαστε στην αγαπημένη τούρτα των Γάλλων Dame Blanche η αλλιώς «Κυρία με τα λευκά»... Στρώσεις από αρωματικό dacquoise με ινδοκάρυδο σωστά ψημένο, ανάλαφρη mousse με λευκή σοκολάτα συνδυασμένη αρμονικά με σταφίδες και κομματάκια ανανά. Ένα ιδιαίτερο γλυκό που θα σας εκπλήξει ευχάριστα με τις δυνατές του γεύσεις και με την ραφινάτη του εμφάνιση.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσάρας Γιάννης

Πόντοι MM :35

Πα 23/2 18:00-21:00

### **BOMBE CIOCCOLATO**

**26,90€**

Εξαιρετική ατομική πάστα σε ένα μοναδικό σχέδιο dome, όπου κάθε γεύση παίρνει τον ρόλο της και στο σύνολο όλες μαζί απαρτίζουν ένα σοκολατένιο όνειρο. Ντακουάζ φιστίκι στην βάση και στρώσεις αρωματικής κρεμ μπρουλέ με φιστίκι και μους μαύρης σοκολάτας 70% Casa Luker. Ισορροπία στα υλικά, βάθος στις γεύσεις και μία επίγευση που αφήνει την μοναδική αίσθηση της Κολομβιανής σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :35

Δε 26/02 18:00 - 21:00

### **ΤΟΥΡΤΑ ΠΡΑΛΙΝΑ**

**22,90€**

Ένα μοναδικό αντικείμενο σε πολλαπλές τεχνικές με θέμα την πραλίνα σε μία τούρτα, η οποία συναρπάζει με τον συνδυασμό της σοκολάτας και του καβουρντισμένου φουντουκιού! Σε σχήμα bombe, η τούρτα στην βάση της έχει biscuit joconde φουντουκιού και στην γέμιση της μπαβαρουαζ πραλίνας, ενώ στο κέντρο της υπέροχη cremeux πραλίνας και στην επικάλυψη γλασάζ πραλίνας! Αποτελεί χαρακτηριστικό δείγμα πως μία τούρτα με μία βασική γεύση μπορεί να είναι τόσο πολυδιάστατη!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Τε 28/02 18:00 - 21:00



## CAKES

### ΥΓΡΑ ΚΕΙΚ

**21,90€ ή 11,90€ με κάρτα ανεργίας**

3 διαφορετικά κέικ με ένα κοινό χαρακτηριστικό! Την υγρασία στο εσωτερικό τους που χαρίζει υπέροχη γεύση γεμάτη από τους χυμούς των υλικών που χρησιμοποιήθηκαν. Για να πετύχουμε την σωστή υγρασία απαραίτητη είναι η γνώση των σωστών αναλογιών στα υλικά, στην ανάδευση και στο ψήσιμο. Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε 3 κέικς: κλασικό moist cake με σοκολάτα γάλακτος, ένα πιο φρουτώδες με γλάσο πορτοκαλιού, αλλά και το εντυπωσιακό με bitter καραμέλα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Παρ 09/02 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 09/02 10:30 - 13:30

### RED VELVET CAKE

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Εντυπωσιακή εμφάνιση και τέλεια γεύση, κάτι περισσότερο από ένα απλό κέικ. Το red velvet cake είναι ιδιαίτερα δημοφιλές για 2 λόγους: το εντυπωσιακό κόκκινο χρώμα του κέικ, αλλά και η σχεδόν άγλυκη γέμισή του με κρέμα τυριού. Εξασκούμε τις τεχνικές για να χρωματίσουμε την ζύμη, εκπαιδευόμαστε πως θα πετύχουμε ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα, αλλά και πως θα διατηρηθεί το έντονο χρώμα στον σπόγγο, ακόμη και μετά το ψήσιμο. Ολοκληρώνουμε με την τέλεια αφράτη λευκή ...κρέμα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τετ 14/02 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 14/02 10:30 - 13:30

## ΤΕΧΝΙΚΑ

### MACARONS

**22,90 € ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τι πιο νόστιμο και επιτηδευμένο από τα χειροποίητα γαλλικά macarons... Μαθαίνουμε να δημιουργούμε τις πιο νόστιμες και χειροποίητες συνταγές από τα εξαιρετικά συνοδευτικά ενός ραφινάτου τσαγιού ή ενός γευστικού καφέ! Η δυσκολία του έγκειται στην επιτυχία της συνταγής να αποδώσει μία ομοιόμορφη, βελούδινη και τραγανή παράλληλα αίσθηση που αφήνει η ψημένη αμυγδαλόπαστα με την φινετσάτη ολόφρεσκη γέμιση! Τραγανή πάστα από πούδρα αμυγδαλού, προσεχτικό κόψιμο με κορνέ, ψήσιμο όσο πρέπει και φινετσάτη γέμιση με διαφορετικές γεύσεις για τους λάτρεις του πιο νόστιμου γλυκίσματος.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 01/02 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 01/02 10:30 - 13:30

### VERRINE (ΓΛΥΚΑ ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ)

**24,90€**

Γνωρίζατε ότι η λέξη Verrine σημαίνει ποτήρι? Το οποίο μάλιστα χρησιμοποιείται ώστε να σερβιρούμε ένα επιδόρπιο με σκοπό να δώσουμε έμφαση στην γεύση αλλά και στην εμφάνιση του? Σε αυτό το τεχνικό μάθημα δημιουργούμε μικρές αμαρτίες να τις «πιεις στο ποτήρι»! Ξεκινάμε με μια ανάλαφρη mousse λευκής σοκολάτας άρτια συνδυασμένη με φρούτα του δάσους, συνεχίζουμε με μια βελούδινη κρέμα συνδυασμένη άψογα με σάλτσα καραμέλας και φρέσκια μπανάνα που από πολλούς θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως μια δημιουργική εκδοχή του banoffee. Ολοκληρώνουμε με μια mousse μαύρης σοκολάτας με εξωτικές πινελιές που θα σας καταπλήξουν. 1 μάθημα, αμέτρητες τεχνικές και μυστικά...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :20

Πα 2/2 18:00 - 21:00

### ΕΚΔΟΧΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΤΗΣ ΚΡΕΜΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

**28,90€**

Ανακαλύπτουμε ποιες είναι οι εκδοχές και τα παράγωγα της κρέμας ζαχαροπλαστικής και μαθαίνουμε τεχνικές για την κρέμα patissier, leger, mousseline, chiboust και diplomat.

Ένα ίσως από τα πιο σημαντικά μαθήματα της Ζαχαροπλαστικής Τέχνης, που όχι μόνο εκτελείται λάθος, αλλά στο σύνολό της υπάρχει κενό γνώσεων, παρότι αποτελεί την βάση σε κάθε γλύκισμα που παρασκευάζουμε.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :35

Δε 26/2 18:00 - 21:00





## ΠΕΤΙΤ ΦΟΥΡ ΦΡΕ

### ΠΕΤΙΤ ΦΟΥΡ

**24,90€**

Τρία είδη της ζαχαροπλαστικής που ανήκουν σε μία ολόκληρη κατηγορία που ονομάζεται Petit Four Frais! Φτιάχνουμε ταρτάκι με σοκολάτα και λεμόνι, σουδάκι κρακλάν με πραλίνα και παστάκι με μπισκούι jococonde και φρούτα εποχής, ακολουθώντας ολοκληρωμένες τεχνικές ζαχαροπλαστικής. Το σεμινάριο είναι ιδιαίτερα σημαντικό εφόσον προσφέρει συνολικές γνώσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :20

Πε 15/2 18:00 - 21:00

## ΤΑΡΤΕΣ-ΖΥΜΕΣ-ΜΠΙΣΚΟΤΑ

### ΜΗΛΟΠΙΤΑ

**22,90€**

Αν και η μηλόπιτα έχει συνδεθεί με την Αμερικάνικη κουλτούρα, ωστόσο είναι ένα εντελώς αποικιοκρατικό γλύκισμα το οποίο προήλθε από Άγγλους και Ολλανδούς κατά τον 17<sup>ο</sup> αιώνα. Στην ουσία είναι μία πρωινή και συνοδευτική τάρτα η οποία έχει δεχθεί αμέτρητες παραλλαγές. Στο μάθημα στεκόμαστε στις δύο βασικές τεχνικές όπως αυτές διδάσκονται στα περισσότερα σχολεία ζαχαροπλαστικής. Κλασική γαλλική μηλόπιτα διακοσμημένη με μήλα σε ροδέλες και μικρό μπουκετάκι τριαντάφυλλο στη μέση, συνοδεύει σως Ανκλαιζ. Η δεύτερη εκδοχή αφορά στην tart tatin ή αναποδογυρισμένη μηλόπιτα την οποία συνοδεύουμε με παγωτό, όπως είθισται στην Ελλάδα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Δε 12/02 18:00-21:00

### SAVARIN & BABA AU RHUM

**22,90€**

Στο κλασικό Παρίσι, στην οδό Montorgueil, η συνταγή των savarin ή ακόμα των πιο γνωστών «μπαμπάδων» σερβίρεται στα παραδοσιακά café και στα κλασικά bar με φρέσκια κρέμα και σως ρούμι. Ανακαλύπτουμε την κλασική συνταγή και την διαφορά μεταξύ savarin και baba au rhum!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :20

Πα 16/2 18:00 - 21:00

### CRONUTS

**22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Το υβρίδιο της ζαχαροπλαστικής με μισητές και φανατικούς! Μισό croissant και μισό donuts, μία δημιουργία του Dominiqne Ansel. Στο ομώνυμο κατάστημά του η κίνηση είναι τόσο μεγάλη που υπάρχει περιορισμός σε 6 cronuts ανά άτομο ανά ημέρα. Το γλυκό υβρίδιο μοιάζει με donuts αλλά χρησιμοποιεί την ζύμη των croissant και των Danish μαζί, είναι γεμισμένο με κρέμα και επικαλυμμένο με γλάσο ή σοκολάτα. Επιδέχεται προσθήκες από παγωτό, φρούτα, σοκολάτα, ξηρούς καρπούς και σερβίρεται κάθε εποχή.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 21/02 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 21/02 10:30 - 13:30

### ΓΑΛΛΙΚΟ ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ & ΠΑΡΙΖΙΑΝΙΚΑ ΕΚΛΑΙΡ

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Το γαλλικό προφιτερόλ διαφέρει αρκετά από αυτό το γλύκισμα που απολαμβάνουμε στην Ελλάδα. Άγλυκα φρεσκοψημένα, αφράτα σου (râte à choux) γεμιστά- κατά τις ζαχαροπλαστικές γραφές- με παγωτό βανίλια και ζεστή σως σοκολάτας. Σύμφωνα με τις γαλλικές περγαμηνές τα σου πρέπει να είναι τόσο μεγάλα ώστε να μην μπουκλώνουν το στόμα και η κρέμα τόσο φίνα ώστε να μπορείς να απολαύσεις κάθε μπουκιά στο προφιτερόλ χωρίς να λιγωθείς. Επιπλέον στις τεχνικές του μαθήματος εκπαιδευόμαστε και στα εκλαίρ που είναι το πιο hot trend του Παρισιού. Συνδυάζουμε με φρούτα εποχής και μους σοκολάτα, χρησιμοποιώντας τις τεχνικές της pate a bombe και της σάλτσας βατόμουρου!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 28/02 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 28/02 10:30 - 13:30



## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ – ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ

### ΧΑΛΒΑΣ

**24,90€**

Η νηστεία για το Πάσχα ξεκινάει, αλλά και για όσους δεν νηστεύουν ο χαλβάς είναι ένα αγαπημένο επιδόρπιο για να συνοδέψει τον καφέ, το τσάι ή να πάρει τη θέση του βραδινού σας! Κλασσικοί, αλλά πάντα μοναδικοί, οι πιο γνωστοί χαλβάδες ετοιμάζονται στην κουζίνα μας... Ο Chef κάνει αναμφισβήτητα τους καλύτερους χαλβάδες. Ακόμα και αν δεν είστε φαν, εγγυούμαστε ότι τους χαλβάδες αυτούς θα τους λατρέψετε. Ετοιμάζουμε Χαλβά Φαρσάλων, Μακεδονικό και Σιμιγδαλένιο. Ένα μάθημα που δεν πρέπει να χάσετε!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Δε 05/02 18:00 - 21:00

### ΤΡΙΓΩΝΑ & CANOLIS

**22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τι κοινό έχει το Πανόραμα Θεσσαλονίκης με τη Σικελία; Τα πιο νόστιμα επιδόρπια! Για τα τρίγωνα Πανοράματος δεν χρειάζεται να πούμε πολλά, αφού όλοι έχουμε δοκιμάσει αυτό το σιροπιαστό γλυκό με το τραγανό φύλλο που το μυστικό της κρύβεται στη λαχταριστή γέμιση κρέμας. Τα Ιταλικά canolis είναι το αντίστοιχο γλύκισμα και αποτελούνται από γλυκιά, κρεμώδη γεύση ρικότας περιτυλιγμένη από μια τραγανή τηγανιτή ζύμη. Βασικές τεχνικές ζαχαροπλαστικής, τόσο για τις ζύμες όσο και για τις κρέμες!

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 23/2 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 23/02 10:30 - 13:30



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

Ιδανικά μαθήματα διακοσμητικής ζαχαροτεχνικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** αι **απόκτηση νέων γνώσεων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες ζαχαροπλάστες.

### ΤΟΥΡΤΑ: ONLY LOVE

35,90€

Μία υπέροχη τούρτα, η οποία δεν μας περιορίζει μόνο στην ημέρα του Αγ. Βαλεντίνου! Αποτελεί εξαιρετική ιδέα για κάθε προσφορά αγάπης (γιορτή της μαμάς, επέτειος, γεννέθλια). Για την διακόσμηση μαθαίνουμε να: α) ανοίγουμε την ζαχαρόπαστα σε φύλλο και καλύπτουμε άψογα β) σχεδιάζουμε 2D τις καρδιές γ) δημιουργούμε τις φιγούρες με τα δύο χαριτωμένα αρκουδάκια, εφαρμόζοντας χρώμα και γλυκότητα στα πρόσωπά τους. Επιπλέον εκπαιδευόμαστε στον χρωματισμό της ζαχαρόπαστας. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν την τούρτα μαζί τους. (το μάθημα γίνεται σε τούρτα μοντέλο)

Εκπαιδευτής Chef: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM :35

Δε 05/02 10:00-15:00

\* μάθημα τεχνικών \*\* μέχρι 8 άτομα \*\*\* basic & advanced επίπεδο

| Με προπληρωμή |



### TOPPERS: FOREVER LOVE

29,90€

Τα χαριτωμένα αρκουδάκια της Forever Friends σε νέα αγαπησιάρικα σχέδια. 4 φιγούρες θα μας βοηθήσουν να εξειδικεύσουμε τα 2D σχέδια μας. Πιο συγκεκριμένα μαθαίνουμε 1) να δίνουμε έμφαση στην λεπτομέρεια και στο σχεδιασμό φιγούρων 2D με ζαχαρόπαστα 2) να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα, 3) να κάνουμε χαρίζουμε ζωντανία στα σχέδια μας, 4) πώς γίνεται σωστά η χρήση της βρώσιμης σκόνης για τα μαγουλάκια. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα toppers μαζί του για άμεση εφαρμογή.

Εκπαιδευτής Chef: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM :35

Πα 09/02 10:30-15:00

\* μάθημα τεχνικών \*\* μέχρι 8 άτομα \*\*\* basic επίπεδο

| Με προπληρωμή |



### TOPPERS: BABY CUTE

29,90€

Γλυκά, επιτυχημένα και εύκολα σχέδια για baby shower, βάφτιση και πρώτα γενέθλια!

6 σχέδια σε toppers ανάμεσα τους το αρκουδάκι, το παπάκι, το μωράκι, η καμηλοπάρδαλη, τα καλτσάκια και το φορμάκι. Μαθαίνουμε στο μάθημα: α) να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα β) να δίνουμε σχήμα και σχέδιο στα toppers γ) να δημιουργούμε τις λεπτομέρειες με εργαλεία ζαχαροτεχνικής δ) να εργαζόμαστε σε εξειδικευμένη ζαχαρόπαστα για micro-modeling. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν μαζί τους τα toppers για άμεση εφαρμογή.

Εκπαιδευτής Chef: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM :35

Πα 16/02 11:00-14:00

\* μάθημα τεχνικών \*\* μέχρι 8 άτομα \*\*\* basic επίπεδο

| Με προπληρωμή |



### TOPPERS: MY BAG, WHAT A BAG

55€

Μία εξαιρετική τούρτα, η οποία καταφέρνει να συνδυάσει πολλές τεχνικές και αρκετές γνώσεις Μαθαίνουμε στο μάθημα: α) να δίνουμε σχήμα στο κέικ β) να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα και να επικαλύπτουμε αναλόγως το σχέδιο της τσάντας γ) να δημιουργούμε τις λεπτομέρειες με εργαλεία ζαχαροτεχνικής για τα αξεσουάρ δ) να εργαζόμαστε σε εξειδικευμένη ζαχαρόπαστα για modeling.

Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν μαζί τους την τσάντα.

Εκπαιδευτής Chef: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM :35

Πα 23/02 10:00-14:00

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

| Με προπληρωμή |





## ΜΙΚΡΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ & ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΕΙΣ

**Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση.** Στόχος να αποκτήσετε **δεξιότητες** που θα σας δώσουν την **απαιτούμενη εκπαίδευση** για εργασιακή ένταξη στο συγκεκριμένο αντικείμενο.

Τα εξειδικευμένα εκπαιδευτικά προγράμματα είθισται να λειτουργούν **συμπληρωματικά** της αρχικής εκπαίδευσης. Στόχος να αποκτήσετε **εξειδικευμένες δεξιότητες** που θα σας βοηθήσουν να εξελίξετε τις γνώσεις σας πρακτικά στον χώρο εργασίας. Προσφέρουν σε βάθος γνώσεις και δεξιότητες σε τομείς της εστίασης που ευημερούν.

### 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: Χρήστος Χρυσικόπουλος, Νίκος Μακρυμίχαλος, Νίκος Κατσαριώτης  
Σάββατο, 17.02, 24.02, 03.03, 10.03, 17.03 | 11:00 - 14:00

Πόντοι ΜΜ :50

\*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: Χρήστος Χρυσικόπουλος, Νίκος Μακρυμίχαλος, Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι ΜΜ :170

Τρίτη, Πέμπτη, Τρ 06.02, Πε 08.02, Τρ 13.02, Πε 15.02, Τρ 20.02, Πε 22.02, Τρ 27.02, Πε 01.03, Τρ 06.03, Πε 08.03, Τρ 13.03, Πε 15.03 | 18:00 - 21:00 \*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €2

### ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

#### ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

990€

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 ΜΜ :170

Τρ 06.02, Πε 08.02, Τρ 13.02, Πε 15.02, Τρ 20.02, Πε 22.02 (17:30 -21:30), Τρ 27.02, Πε 01.03, το επόμενο μάθημα είναι -> Πε 08.03, Τρ 13.03, Πε 15.03, Τρ 20.03 | 18:00 - 21:00 \*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €25

### ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

#### ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ARTISAN PIZZA

-Μόνο με προπληρωμή-

200€

Ο εξειδικευμένος κύκλος pizza εστιάζει στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες. Ανακαλύπτουμε την τέχνη και τα μυστικά της ζύμης, αλλά και τους καλύτερους συνδυασμούς για τις πιο λαχταριστές πίτσες σε 5 διαδραστικά μαθήματα. Ο κύκλος απευθύνεται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι ΜΜ :50

Τρ 13.02, Τε 14.02, Τρ 20.02, Τρ 27.02, Τρ 06.03 | 18:00 - 21:00



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



## 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

-Μόνο με προπληρωμή-

190€

Το CCC απευθύνεται έμπειρους επαγγελματίες Μάγειρες οι οποίοι μπορούν να πιστοποιήσουν τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει στο συγκεκριμένο αντικείμενο. Απαραίτητη προϋπόθεση για συμμετοχή στις εξετάσεις είναι η πενταετής προϋπηρεσία ως Μάγειρας. Οι υποψήφιοι αξιολογούνται σε δύο φάσεις εξεταστικής διαδικασίας. Στη γραπτή εξέταση ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 16 ερωτήσεις ανάπτυξης. Στην πρακτική εξέταση ο υποψήφιος αξιολογείται στην εφαρμογή ενός σεναρίου, ανάλογου του αντικειμένου της πιστοποίησης. Διάρκεια γραπτής εξέτασης 90 λεπτά. Διάρκεια πρακτικής εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας στη γραπτή εξέταση 70%. Ποσοστό επιτυχίας στην πρακτική εξέταση 70%. Η επιτυχής ολοκλήρωση και των δύο φάσεων της εξεταστικής διαδικασίας οδηγεί στην απόκτηση της πιστοποίησης.

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

-Μόνο με προπληρωμή-

190€

Το CPC απευθύνεται σε έμπειρους επαγγελματίες Ζαχαροπλάστες οι οποίοι μπορούν να πιστοποιήσουν τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει στο συγκεκριμένο αντικείμενο. Απαραίτητη προϋπόθεση για τη συμμετοχή στις εξετάσεις είναι η τριετής προϋπηρεσία ως Ζαχαροπλάστης. Οι υποψήφιοι αξιολογούνται σε δύο φάσεις εξεταστικής διαδικασίας. Στη γραπτή εξέταση ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 16 ερωτήσεις ανάπτυξης. Στην πρακτική εξέταση ο υποψήφιος αξιολογείται στην εφαρμογή ενός σεναρίου, ανάλογου του αντικειμένου της πιστοποίησης. Διάρκεια γραπτής εξέτασης 90 λεπτά. Διάρκεια πρακτικής εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας στη γραπτή και πρακτική εξέταση 70%. Η επιτυχής ολοκλήρωση και των δύο φάσεων της εξεταστικής διαδικασίας οδηγεί στην απόκτηση της πιστοποίησης.

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ

-Μόνο με προπληρωμή-

120€

Το CCCh απευθύνεται σε οποιονδήποτε επιθυμεί να ξεκινήσει την καριέρα του στο χώρο της Μαγειρικής Τέχνης καλύπτοντας όλες τις απαιτούμενες γνώσεις και πρακτικές δεξιότητες που είναι απαραίτητες. Ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 10 ερωτήσεις ανάπτυξης. Διάρκεια εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας 70%.

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

-Μόνο με προπληρωμή-

120€

Το CCPC απευθύνεται σε οποιονδήποτε επιθυμεί να ξεκινήσει την καριέρα του στο χώρο της ζαχαροπλαστικής τέχνης. Ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 8 ερωτήσεις ανάπτυξης. Διάρκεια εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας 70%.

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

-Μόνο με προπληρωμή-

190€

Η πιστοποίηση CMSFH αποτελεί σημαντικό εφόδιο για τον εργαζόμενο, ενώ είναι και σημαντικό εργαλείο στα χέρια των επιχειρήσεων τροφίμων, που ενδιαφέρονται να απασχολούν σωστά εκπαιδευμένο προσωπικό. Ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 30 ερωτήσεις κλειστού τύπου. Διάρκεια εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας 70%.

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΙΣΙΤ.ΕΠΙΧΕΙΡ.

-Μόνο με προπληρωμή-

190€

Το CFSOM προσφέρουν ένα ισχυρό εφόδιο για την καθιέρωσή του αγορανομικού υπεύθυνου στις θέσεις ευθύνης της επισιτιστικής αγοράς. Το CFSOM πιστοποιεί τις γνώσεις και την ικανότητα των κατόχων του στην παροχή υπηρεσιών σίτισης υψηλού επιπέδου. Ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 40 ερωτήσεις κλειστού τύπου. Διάρκεια εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας 70%.



**Τα πιστοποιητικά συνοπογράφονται από την ACTA (Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου) και τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος.**

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





## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

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

- ✓ Προσέλθετε στο μάθημα σας τουλάχιστον **5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους. Δεν είναι εύκολο για τον εκπαιδευτή να επαναλαμβάνει από την αρχή το μάθημα.
- ✓ 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

