



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ, ΤΕΧΝΙΚΑ & ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ

Xmas Chateaubriand

-Μόνο με προπληρωμή-

€34,90

Εξαιρετικό φιλέτο μόσχου με μύρτιλα και βατόμουρα! Προέρχεται από την «καρδιά» του μοσχαρίσιου φιλέτου στο πιο χοντρό του σημείο. Ένα ιδιαίτερο κομμάτι κρέατος στο οποίο εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές όπως ο σωστός χρόνος που πρέπει να ψηθεί το φιλέτο μας για να προσφέρει όλους τους εσωτερικούς χυμούς του, πώς θα φτιάξουμε την αρωματική σάλτσα φρούτων που θα το συνοδέψει, αλλά και να μαγειρεύουμε πατάτες, γλυκοπατάτες και καρότα, μέχρι να συνθέσουμε ένα από τα πιο κλασσικά γαλλικά πιάτα που σερβίρεται παγκοσμίως. Άκρως τεχνικό μάθημα που θα σας συναρπάσει...

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχλος Νίκος

Πόντοι MM: 35

Τρ 06/12 18:00-21:30

Virginia Ham

€29,90

Αν και το όνομα παραπέμπει στο κλασσικό χοιρινό μπουτί της Βιρτζίνια στην Αμερική, αρκετά διαφορετικό από αυτό που έχουμε συνηθίσει, η συνταγή παραμένει αυθεντική και εξαιρετικά καλοεξελεσμένη. Το Virginia Ham είναι αναμφίβολα ένα από τα πιο κλασσικά πιάτα για ειδικές περιστάσεις με τεχνικές που χαρίζουν γεύση, αλλά και με ιδανικό ψήσιμο για παρόμοια κομμάτια χοιρινού. Ένα μάθημα με αμέτρητες γνώσεις από το έντεχνο ολόημερο μαρινάρισμα, στην προετοιμασία του, την μαρινάδα, τα αρωματικά και μπαχαρικά που θα χρησιμοποιήσουμε για το ψήσιμο μέχρι και το φινετσάτο καραμέλωμα της επιφάνειας του κρέατος.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νίκος

Πόντοι MM: 35

Πα 02/12 18:00-21:00

Charles Dickens Menu

€29,90

Ένα Μενού με κοσμοπολίτικη προέλευση και ιδιαίτερο χαρακτήρα. Συνταγές που θα σας φανούν κλασσικές και μπορούν να εξυπηρετήσουν ένα μενού για οποιαδήποτε περίσταση όσο απαιτητικές και αν είναι οι συνθήκες ή οι καλεσμένοι σας. Ξεκινάμε με Σούπα κάστανου, συνεχίζουμε με Ψητό μοσχαράκι σε σάλτσα μανιταριών και cocotte λαχανικών και για επιδόρπιο θα προετοιμάσουμε ένα λαχταριστό Παρφέ σοκολάτας. Το μενού είναι εμπνευσμένο από τις ιστορίες του Charles Dickens!

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νίκος

Πόντοι MM: 35

Πε 01/12 18:00-21:30

Το Τραπέζι των Χριστουγέννων

€26,90

Τα Χριστούγεννα μας χτυπούν την πόρτα και εμείς προετοιμάζουμε γιορτινά πιάτα, βγαλμένα από τα παραμύθια, για να χαρίσουμε λίγη από την μαγεία της πιο όμορφης γιορτής στο τραπέζι! Must have: η Γιορτινή σαλάτα με σπανάκι, σελινόριζα, σύκα, καρύδια, ρόδια και σως μπλε τυριού. Μαγειρεύουμε χοιρινό μελωμένο και γλασαρισμένο σε σιρόπι σφένδαμου και μουστάρδα. Συνοδεύουμε με πιλάφι μαγειρεμένο με σταφίδες, cranberries και κουκουνάρια.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχλος Νίκος

Πόντοι MM : 35

Πα 09/12 18:00-21:30

White Christmas

€26,90

Ψάχνετε ιδέες για το εορταστικό γεύμα? Κάτι που δεν θα σας δυσκολέψει αλλά θα γεμίσει το τραπέζι σας με γεύσεις και αρώματα Χριστουγέννων... Μαγειρεύουμε ζουμερή γαλοπούλα alla Milanese και ολοκληρώνουμε με το must γλυκό της εποχής, ρολό μαρέγκας με μασκαρπόνε και κεράσια amarena. Ένα ολοκληρωμένο μενού που θα συναρπάσει τους καλεσμένους σας, αλλά και θα σας διδάξει σημαντικές τεχνικές στην κουζίνα!

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νίκος

Πόντοι MM: 35

Πα 09/12 18:00-21:00

Holy Night

€29,90

Εορταστικό Δείπνο με κοσμοπολίτικες γεύσεις και ιδιαίτερο χαρακτήρα. Ένα μενού που θα σας φανεί εύκολο και πολύ νόστιμο, ειδικά για την παραμονή/ανήμερα Χριστουγέννων. Σούπα με σελινόριζα, πράσινο μήλο και τραγανά κρουτόν από μπρεζάολα, Μενταγιόν από μοσχαράκι γάλακτος με σάλτσα μανιταριών, χειμερινά λαχανικά και μελωμένες πατάτες και για το τελείωμα βελούδινο Παρφέ από σοκολάτας Gianduja.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νίκος

Πόντοι MM: 35

Τε 07/12 18:00-21:00

Μαγειρεύουμε με Αχλάδια-Μήλα-Κυδώνια

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Ένα μάθημα απόλαυσης, γεμάτο διαφορετικές μυρωδιές! Ιδιαίτεροι συνδυασμοί μας κάνουν να ξεφεύγουμε από τα συνηθισμένα. Ο χειμώνας στα καλύτερά του με τα φρούτα να χαρίζουν τις πιο νόστιμες αλμυρές γεύσεις στην μαγειρική. Μαγειρεύουμε αλμυρό σουφλέ με κυδώνια, και σιγομαγειρεύουμε μοσχαράκι με μήλα και gravy sauce, αλλά και πλούσιο Camembert με αχλάδια φλαμπέ. Παρακολουθούμε πως τα φρούτα παίρνουν διαφορετικές γεύσεις και πώς αλληλεπιδρούν με άλλα υλικά!

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχαλος Νίκος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 09/12 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 09/12 11:00-14:00

Γλυκοπατάτες

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Τι τις κάνει τόσο ιδιαίτερες? Μα φυσικά η πλούσια αμυλούχα γεύση της και οι απεριόριστες δυνατότητες της στην κουζίνα. Η γεύση τους γλυκιά και πολύ αρωματική και μοιάζει στην υφή με τα κάστανα. Τηγανιτές, πουρές, ψητές ή φούρνου οι γλυκοπατάτες είναι το ιδανικό, χειμωνιάτικο συνοδευτικό σε επίσημα τραπέζια ή εορταστικά γεύματα! Στο μάθημα αυτό θα δούμε διαφορετικές εφαρμογές της στην κουζίνα και τις τεχνικές που προκύπτουν σε διάφορες συνταγές!

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχαλος Νίκος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 22/12 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 22/12 11:00-14:00

Χριστουγεννιάτικες Πίτες

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

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 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 22/12 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 22/12 11:00-14:00

BREAKFAST

& BRUNCH

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 Bistro 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 rap de champagne ψωμί και γεμίζεται με την κλασική σαλάτα Nicoise! Γαλλικά sandwiches στην πιο gourmet εκδοχή τους

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχαλος Νίκος

Πόντοι MM: 20

Τρ 13/12 18:00-21:00

Breadfast

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Για πολλούς το πρωινό θεωρείται το βασικότερο γεύμα της ημέρας. Τι συμβαίνει όμως αν το βασικό μας υλικό είναι το ψωμί? Μα φυσικά δημιουργούμε την πιο breakfast εκδοχή για ξεκινήσουμε την ημέρα μας. Ένα μάθημα ιδανικό τόσο για ερασιτέχνες, όσο και για επαγγελματίες που σερβίρουν street foods, πρωινά και κυριακάτικα brunch. 3 συνταγές, πληθώρα τεχνικών, με έναν κοινό παρονομαστή το ψωμί ως ένα απολαυστικό πρωινό ή brunch! Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε... Βουτυρένια μπριος με πανσέτα, πράσα και chevre, Egg boat breads με ψιλοκομμένη τομάτα και μυρωδικά, Strata bread με χοιρομέρι, τσένταρ, μαιντανό και τσίλι!

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχαλος Νίκος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 21/12 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 21/12 11:00-14:00

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ - ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΕΣ

Ελληνικά Τυριά (Μέρος Α)

-Μόνο με προπληρωμή-

€39,90

Ο πλούτος της Ελληνικής Τυροκομικής Παράδοσης είναι μία ζωντανή καταγραφή της λαογραφίας της χώρας μας. Οι τοπικές συνήθειες, οι εποχές και πώς έπαιξαν τον ρόλο τους στην τυροκόμηση, η μορφολογία του εδάφους και η τοποθεσία, είναι μερικοί από τους παράγοντες που πρόσφεραν γενναιόδωρα γεύση και χαρακτήρα στα Ελληνικά Τυριά. Μία μοναδική γευσίγνωσία σε 2 μαθήματα πραγματικής γνώσης! Σε αυτό το μάθημα γνωρίζουμε τι είναι το τυρί, την ιστορία του, τις βασικές μέθοδοι παραγωγής και επιπλέον τα διακρίνουμε ανάλογα με το είδος του γάλακτος, την υφή, την λιποπεριεκτικότητα, την ωρίμανση και άλλων κριτηρίων. Μαθαίνουμε πώς η τυροκόμηση επηρεάστηκε από την Ελληνική Νομοθεσία, ποια είναι τα τυριά ΠΟΠ και τι σημαίνει στην γεύση όταν το τυρί φτιάχνεται από παστεριωμένο ή απαστερίωτο γάλα; Μαθαίνουμε το λεξιλόγιο του τυριού στην πράξη. Δοκιμάζουμε τυριά και μιλάμε γι' αυτά.

Εκπαιδευτής Δημοσιογράφος/Γευσίγνώστης: Νανά Δαρειώτη
Τε 14/12 18:00-21:00

Πόντοι MM :35

Ελληνικά Αλλαντικά (Μέρος Α)

-Μόνο με προπληρωμή-

€39,90

Σε δύο τρίωρες συναντήσεις ξεκινώντας από την πρώτη μας συνάντηση τον Δεκέμβριο, θα ταξιδέψουμε μαζί από τη Θράκη μέχρι την Κρήτη, για να γνωρίσουμε τους τρόπους που επινόησαν οι άνθρωποι μέσα στους αιώνες, όχι μόνο για να συντηρήσουν το κρέας, αλλά και να το κάνουν πιο νόστιμο. Το αλάτι, ο καπνός, ο αέρας και το λίπος ήταν τα βασικά μέσα που μεταχειρίστηκαν, πριν ανακαλυφθούν τα ψυγεία και οι βαθυκαταψύκτες. Τι είναι τα αλλαντικά. Ποια η συντήρηση του κρέατος και η ιστορία του, οι βασικότεροι τύποι ελληνικών αλλαντικών και οι τρόποι παραγωγής τους. Στις δύο συναντήσεις μας θα δοκιμάσουμε Παستουρμά, σουτζούκι, καβουρμάς και άλλες νοστιμιές με ανατολίτικες επιδράσεις. Λουκάνικα και τοπικές ιδιαιτερότητες. Τα λίγα ελληνικά σαλάμια, με άρωμα βενετσιάνικο. Δοκιμάζουμε και περιγράφουμε τα αντιπροσωπευτικά δείγματα.

Εκπαιδευτής Δημοσιογράφος/Γευσίγνώστης: Νανά Δαρειώτη
Δε 19/12 18:00-21:00

Πόντοι MM :35

Xmas Spices

€0

Ίσως το πιο αρωματικό μάθημα που θα έχετε παρακολουθήσει. Φτιάχνουμε το δικό μας μίξ μπαχαρικών ανάμεσα από πληθώρα αρωματικών μπαχαρικών που χρησιμοποιούνται στην μαγειρική και στην ζαχαροπλαστική για παρασκευές εορταστικές. Ανακαλύψτε ποια μπαχαρικά ταιριάζουν μεταξύ τους, ποια αντικρούονται, τι ταιριάζει σε γλυκά και τι σε αλμυρά. Με ποια θα συνοδεύατε το εορταστικό γουρουνάκι, ένα αρωματικό ρύζι, την γέμιση της γαλοπούλας ή την βασιλόπιτά σας.

Μυρίστετε, αγγίξτε τα και φτιάξτε υπό την καθοδήγηση των σεφ το δικό σας μείγμα! Ένα βαζάκι γεμάτο αρώματα είναι το μικρό σας δώρο για τα Χριστούγεννα!

– αυστηρή προτεραιότητα, μόνο με ηλεκτρονική κράτηση -

Εκπαιδευτής: Νίκος Μακρυμίχαλος, Νίκος Κατσαριώτης, Γιάννης Κατσάρας
Πα 23/12 18:00-21:00

*Στο συγκεκριμένο μάθημα δεν δίνεται θεβαίωση παρακολούθησης

Πόντοι MM :0

Sometimes the
magic
of Christmas is found in the
simple things.



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Τρουφάκια & Σοκολατάκια

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Και μόνο στη σκέψη τους λιώνουμε και ποτέ μα ποτέ δεν μας είναι αρκετά! Ένα αμαρτωλό μάθημα με αέρα Χριστουγέννων γεμάτο σοκολατένια εμπειρία και έντονες συγκινήσεις! Μαθαίνουμε τις τεχνικές και όλα τα μυστικά για να φτιάξουμε χειροποίητα 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.

Πρωινό τμήμα: Πε 01/12 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 01/12 11:00-14:00, **Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής**

Απογευματινό τμήμα: Πα 16/12 | 18:00-21:00, **Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας** Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Ουγγρικό Strudel και Αυστριακό Sacher Torte

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Δύο διάσημα γλυκά της Αυστροουγγρικής Belle Epoque που τα συναντάμε κυρίως σε μεγάλες εορτές και μας ταξιδεύουν στην Βόρεια Ευρώπη. Τα συναντάμε σήμερα στην εορταστική κουζίνα μας. Το αρωματικό strudel με βάση ζύμης, γέμιση μήλου και μπαχαρικών από την Ουγγαρία και το Αυστριακό Sacher torte με βάση την σοκολάτα και την χειροποίητη μαρμελάδα αλλά και την ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα επικάλυψη με 3 είδη διαφορετικής σοκολάτας. Ραφινάτα γλυκά που θα μπορούσαν να είναι τα τέλεια συνοδευτικά για ένα απογευματινό τσάι!

Τρ 06/12 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 06/12 11:00-14:00,

Εκπαιδευτής Chef :Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Xmas Macaron

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Νέες γιορτινές γεύσεις με γέμιση eggnog και marshmallows, αλλά και ginger bread. 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 κατά την διάρκεια των εορτών! 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. Μια μοναδική εμπειρία που αξίζει να ζήσετε...

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 07/12 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 07/12 11:00-14:00

La Buche du Noel

€21,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Ο αγαπημένος κορμός σοκολάτας ή μωσαϊκό στην Χριστουγεννιάτικη έκδοσή του με γέμιση σοκολάτας γάλακτος, λικέρ και κάστανου! Την θέση του μπισκότου παίρνει λαχταριστό genoise, ενώ όλο το γλυκό σε σχήμα κορμού δέντρου έχει επικάλυψη βουτυρόκρεμα σοκολάτας γάλακτος. Το απίστευτο αυτό γλυκό δέχεται κομψές προτάσεις διακόσμησης που θα συναρπάσουν μικρούς αλλά και μεγάλους. Ιδανικό συνοδευτικό για ένα ζεστό ρόφημα ή κατά την διάρκεια της ημέρας.

Πρωινό τμήμα: Δε 12/12 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 12/12 11:00-14:00, **Εκπαιδευτής Chef Γιώργος Γαλής**

Απογευματινό τμήμα: Πα 05/12 | 18:00-21:00, **Εκπαιδευτής Chef Γιάννης Κατσάρας**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Καριόκες

€21,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Ένα κλασσικό 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: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 13/12 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 13/12 11:00-14:00

Δίπλες

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Αγαπημένο Χριστουγεννιάτικο γλύκισμα με καταγωγή από την Πελοπόννησο, όλο γλύκα! Αναφερόμαστε φυσικά στις αγαπημένες μας δίπλες. 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!

Πρωινό τμήμα: Πε 15/12 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 15/12 11:00-14:00, Εκπαιδευτής Chef Γιώργος Γαλής

Απογευματινό τμήμα: Πε 22/12 | 18:00-21:00, Εκπαιδευτής Chef Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Κουραμπιέδες και Ροζέδες

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

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 αμυγδαλού για τους μικρούς μας φίλους! Ένα μάθημα που δεν πρέπει να χάσετε γιατί θα μυρίσει η κουζίνα σας ανθόνερο και άχνη!

Πρωινό τμήμα: Πα 14/12 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 16/12 11:00-14:00, Εκπαιδευτής Chef Γιώργος Γαλής

Απογευματινό τμήμα: Δε 19/12 | 18:00-21:00, Εκπαιδευτής Chef Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Βασιλόπιτα (Αμερικάνικη & Κλασσική)

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Φέτος κάνουμε την δική μας βασιλόπιτα, γιατί θέλουμε να αισθανθούμε μέσα στο πνεύμα των εορτών. Δύο εκδοχές, η κλασσική με βανίλια και αρωματικό μαχλέπι που δίνει άλλη διάσταση στην γεύση της καθώς και η αμερικάνικη με γλάσο ζάχαρης, ξηρούς καρπούς και κομματάκια 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?

Πρωινό τμήμα: Δε 19/12 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 19/12 11:00-14:00, Εκπαιδευτής Chef Γιώργος Γαλής

Απογευματινό τμήμα: Πα 02/12 | 18:00-21:00, Εκπαιδευτής Chef Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Μεθυσμένα Σοκολατάκια

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Ένα είναι σίγουρο στο σημερινό μάθημα, πως θα σας μαγέψει το άρωμα και η γεύση από τις μικρές μπουκιές σοκολάτας που θα δημιουργήσουμε. Υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή μαθαίνουμε τον σωστό τρόπο για να διαχειριστούμε ένα τόσο ιδιαίτερο υλικό όπως είναι η σοκολάτα αλλά και ποια ποτά ή λικέρ μπορούν να συνδυαστούν ιδανικά ώστε να πετύχουμε ένα «μεθυστικό» αποτέλεσμα. Διδασκόμαστε ραφινάρισματα και μυστικά που θα ανεβάσουν το γλύκισμα μας σε άλλο επίπεδο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 20/12 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 20/12 11:00-14:00

Christmas Pudding Cake

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Δεν ξέρετε με τι να συνοδέψετε το Χριστουγεννιάτικο πρωινό σας; Ο Pastry Chef μας σας έχει τη λύση! Μαζί θα φτιάξουμε ένα λαχταριστό pudding cake με χυμό πορτοκαλιού, ξηρούς καρπούς, μπαχαρικά και τεντούρα. Από πάνω θα προσθέσουμε γλάσο ζάχαρης για το γαρνίρισμα και για το τέλος θα αφήσουμε τη διακόσμηση με μικρά αλεξανδρινά από ζαχαρόπαστα για να μπούμε στο πνεύμα των Χριστουγέννων!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 21/12 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 21/12 11:00-14:00

Mont Blanc

€24,90

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

Πόντοι MM : 20

Πα 09/12 18:00-21:00

Μελομακάρονα

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

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 κλασσικά και σοκολατένια για να απολαύσετε όλη την γλύκα κάθε ελληνικού σπιτιού! Γεύσεις εορτών με τα αγαπημένα Μελομακάρονα για το σπίτι σας!

Πρωινό τμήμα: Πα 20/12 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 16/12 11:00-14:00, Εκπαιδευτής Chef Κατσάρας Γιάννης

Απογευματινό τμήμα: Τρ 20/12 | 18:00-21:00, Εκπαιδευτής Chef Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Χριστουγεννιάτικα Γλυκά

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Σαν να βγήκαν από ταινία Χριστουγέννων... τα πιο διάσημα Ευρωπαϊκά γλυκά των εορτών σε ένα μοναδικό μάθημα που θα μας συναρπάσει με τις γεύσεις και τα αρώματα τους. Το Γερμανικό Stollen, η Αγγλική Χριστουγεννιάτικη Πουτίγκα και το Ελβετικό Ρολό φοράνε τα γιορτινά τους και τα απολαμβάνουμε στις πιο παραδοσιακές συνταγές τους. Ένα μάθημα γιορτινό, χαρούμενο γεμάτο μυστικά και γεύσεις!

Εκπαιδευτής Chef: Κατσάρας Γιάννης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 09/12 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 09/12 11:00-14:00

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Snow Man Figure

-Μόνο με προπληρωμή-

€31,90

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, μαθαίνουμε να δημιουργούμε χριστουγεννιάτικη διακόσμηση σε μία τούρτα από το μηδέν με εύκολα υλικά, γρήγορες διαδικασίες και περίτεχνο σχέδιο (demonstration). Διδασκόμαστε τεχνικές επεξεργασίας και χρωματισμού Ζαχαρόπαστας, ώστε να καλύψουμε περίτεχνα την τούρτα μας, παρακολουθούμε βασικές αρχές μοντελισμού με σκοπό να δημιουργήσουμε έναν χιονάνθρωπο που θα κλέψει τις εντυπώσεις! Δίνουμε έμφαση στις λεπτομέρειες του προσώπου του, στον σχηματισμό του σώματος του αλλά και στην γλυκύτητα των εκφράσεών του...

* μέχρι 10 άτομα * Το μάθημα είναι demonstration

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Πε 01/12 11:00-15:00

Christmas Cookies Toppers

-Μόνο με προπληρωμή-

€29,90

Ένα ιδιαίτερα ενδιαφέρον μάθημα για τους λάτρεις της διακοσμητικής Ζαχαροτεχνικής. Διδασκόμαστε την τεχνική για να δημιουργήσουμε ιδανικά toppers (2D) με σκοπό να διακοσμήσουν περίτεχνα αγαπημένες χριστουγεννιάτικες μπισκότα. Υπό την καθοδήγηση της εκπαιδευτριάς μας διδασκόμαστε την σωστή χρήση της ζαχαρόπαστας για μια τέτοια διακόσμηση, αλλά και πως μπορούμε να ολοκληρώσουμε με Royal Icing τις δημιουργίες μας. Ένα μάθημα όλο φαντασία, χρώματα και έντονη εορταστική ατμόσφαιρα. Στα σχέδια μας εξασκούμαστε σε έναν γλυκύτατο Άγιο Βασίλη, στον μικρό χιονάνθρωπο αλλά και σε μικρό δεντράκι και γκι.

*basic level- μέχρι 8 άτομα

** Σε αυτό το μάθημα δουλεύουμε σε έτοιμα ψημένα μπισκότα

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Δε 05/12 17:00-21:00

Ginger Bread House

-Μόνο με προπληρωμή-

€34,90

Ένα ιδιαίτερο μάθημα τεχνικής για τους λάτρεις της Ζαχαροτεχνικής. Κάθε χρόνο όλοι μας θαυμάζουμε τα περίτεχνα στολισμένα Ginger Bread σπιτάκια με τις περίτεχνες λεπτομέρειες από Royal Icing και ζαχαρωτά. Στο σημερινό μας μάθημα, διδασκόμαστε στις βασικές τεχνικές διακόσμησης των μπισκοτόσπιτων με σκοπό να δημιουργήσουμε το Χριστουγεννιάτικο ονειρικό μας σπίτι! Φτιάχνουμε το royal, εξασκούμαστε στην τεχνική χρωματισμού, πώς να ενώσουμε σωστά το αρωματικό μπισκότο του και αφήνουμε την φαντασία μας να δημιουργήσει πανέμορφα σχέδια και λεπτομέρειες. Ένα μάθημα που θα μας ταξιδέψει με την Χριστουγεννιάτικη ατμόσφαιρα του.

*basic level- μέχρι 8 άτομα

** Δουλεύουμε πάνω σε έτοιμα ψημένα μπισκότα Ginger Bread

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Πε 15/12 11:00-15:00

Royal Icing 1: Christmas Edition

-Μόνο με προπληρωμή-

€34,90

Ένα από τα πιο βασικά μαθήματα για όσους ασχολούνται ή θέλουν να ασχοληθούν με τη διακοσμητική Ζαχαροτεχνική. Φτιάχνουμε το royal, κάνουμε πρακτική εξάσκηση με σακούλες ζαχαροπλαστικής και δουλεύουμε πάνω σε χαρτί και μετά σε μπισκότα με γιορτινό χαρακτήρα όπως χιονονιφάδα, χριστουγεννιάτικο δεντράκι, μπότα και καπελάκι Άγιου Βασίλη. Μαθαίνουμε να κάνουμε σχέδια, περιγράμματα και γέμισμα. Ένα μάθημα που θα σας βοηθήσει να αποκτήσετε τις βασικές γνώσεις για να δουλεύετε πιο εύκολα πάνω σε μπισκότα και φιγούρες, καθώς επίσης να διακοσμήσετε τις τούρτες σας.

*basic level- μέχρι 8 άτομα

** Δουλεύουμε πάνω σε έτοιμα ψημένα μπισκότα

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Πα 02/12 11:00-15:00

* Η φωτογραφίες στο site είναι ενδεικτικές και ενδεχομένως να διαφέρουν από το τελικό προϊόν

* Τα μαθήματα ζαχαροτεχνικής μπορούν να εξαργυρωθούν μόνο με πόντους ζαχαροτεχνικής

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€160

Μάθετε τις βάσεις της μαγειρικής τέχνης σε 5 μαθήματα!!! Ο Μικρός κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Chef Νίκος Κατσαριώτης, Μαδιανός Γιώργος, Νίκος Μακρυμύχας

Πε 08.12, 15.12, 22.12, 29.12, 05.01 | 18:00-21:00

Πόντοι MM:50

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€550

Μάθετε τις βάσεις ενός Chef σε 8 μαθήματα!!! Ο Ταχύρυθμος κύκλος ζαχαροπλαστικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσάρας Γιάννης

Πόντοι MM :70

Δευτέρα & Τετάρτη | Τε 07.12, Δε 12.12, Τε 14.12, Δε 19.12, Τε 21.12, Τε 28.12, Δε 09.01, Τε 11.01 | 11:00-14:00

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€160

Όλη η βάση της ζαχαροπλαστικής σε 5 πολύ σημαντικά μαθήματα για να κατανοήσετε τις βασικές τεχνικές. Ζύμες-ζάχαρες και σιρόπια-Παντεσπάνι/Μπισκούι και Βασικές Κρέμες για ζεστή και κρύα πατισερί.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσάρας Γιάννης

Πόντοι MM:50

Τε 07.12, 14.12, 21.12, 28.12, 04.01 | 18:00 - 21:00

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€550

Μάθετε τις βάσεις ενός Chef σε 8 μαθήματα!!! Ο Ταχύρυθμος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας, Νίκος Κατσαριώτης

Τρίτη & Πέμπτη | Τρ 06.12, Τρ 13.12, Πε 15.12, Πε 22.12, Τρ 03.01, Πε 05.01, Τρ 10.01, Πε 12.01 | 18:00-21:00

Πόντοι MM :70

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€920

Μάθετε τις βάσεις ενός Chef σε 12 μαθήματα!!! Ο Ολοκληρωμένος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία. Δίνεται βεβαίωση παρακολούθησης. Δυνατότητα πιστοποίησης προγράμματος.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας, Νίκος Κατσαριώτης

Τρίτη & Πέμπτη | Τρ 06.12, Πε 08.12, Τρ 13.12, Πε 15.12, Τρ 20.12, Πε 22.12, Τρ 27.12, Πε 29.12, Τρ 03.01, Πε 05.01, Τρ 10.01, Πε 12.01 | 18:00-21:00

Πόντοι MM :170

CULINARY ARTS PROGRAM

-Μόνο με προπληρωμή-

Διαπιστευμένο 2Ετές Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Μαγειρικής Τέχνης
Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Cook Chef/Pastry Chef | Άμεση Έμμιση Πρακτική Εξάσκηση | Εργασιακή Αποκατάσταση | Σύγχρονες Εγκαταστάσεις | Απόλυτα Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές|7 Τίτλοι Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος!
Επικοινωνήστε στο 2109882378 και κλείστε άμεσα ραντεβού με τον σύμβουλο κατάρτισης.

PASTRY ARTS PROGRAM

-Μόνο με προπληρωμή-

Διαπιστευμένο 1Ετές Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Ζαχαροπλαστικής Τέχνης
Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Pastry Chef | Εργασιακή Αποκατάσταση | Σύγχρονες Εγκαταστάσεις | Απόλυτα Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές|5 Τίτλοι Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος!
Επικοινωνήστε στο 2109882378 και κλείστε άμεσα ραντεβού με τον σύμβουλο κατάρτισης.



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

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. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥ

-Μόνο με προπληρωμή-

€170

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 Αρτοποιού και να διεκδικήσετε μια θέση στην αγορά εργασίας. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

-Μόνο με προπληρωμή-

€170

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. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΙΣΙΤ.ΕΠΙΧΕΙΡ.

-Μόνο με προπληρωμή-

€170

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 θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

*** ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ***

- ✓ Γραφτείτε στην **Membership Card** για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν αυστηρά με την εγγραφή στην κάρτα. 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 μαθήματος. Σε διαφορετική περίπτωση δεν γίνεται επιστροφή χρημάτων ή αντικατάσταση μαθήματος.
- ✓ Στα μαθήματα που έχουν την ένδειξη, η θέση σας ισχύει μόνο με την **προπληρωμή** του μαθήματος 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.
- ✓ Προσέλθετε στο μάθημα σας τουλάχιστον **5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους.
- ✓ Παρακολουθείστε τα μαθήματα με την **ένδειξη επιπέδου** που ταιριάζει καλύτερα στις ικανότητές σας.

