

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2017

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ

LASAGNA

€21,90 ή με κάρτα ανεργίας €11,90

Λαζάνια... μία ιταλική τεχνική, πολλαπλές δυνατότητες στην κουζίνα που ξεφεύγουν από την κλασική συνταγή. Δημιουργούμε την φρέσκια ζύμη με αρκετά διαφορετική συνταγή από αυτή των απλών ζυμαρικών για να αποδώσουμε ένα αυθεντικό πιάτο, τα lasagna με pasta di semola. Ανοίγουμε σε φύλλο και ολοκληρώνουμε το μάθημα με δυο συνταγές: Lasagna με ραγού μόσχου και Lasagna με σπανάκι και φιλέτο ψαριού.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 02/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 02/10 11:00-14:00

DO IT LIKE POPAYE

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Το σπανάκι, αγαπημένο υλικό στην κουζίνα, χρησιμοποιείται ποικιλοτρόπως και μας δίνει πολλαπλές δυνατότητες. Τρώγεται μαγειρεμένο, γίνεται πίτα ή ακόμα χρησιμοποιείται ωμό σε διάφορες σαλάτες. Εμείς το μαγειρεύουμε σε 3 συνταγές, χρησιμοποιώντας διαφορετικές, αλλά πολύ σημαντικές τεχνικές! Ετοιμάζουμε εξαιρετική σούπα κρέμα σπανάκι, η οποία μπορεί τόσο να σερβιριστεί σε δείπνο ή ως ένα μεσημεριανό γεύμα, τελειοποιούμε το καθημερινό σπανακόρυζο, αλλά και ετοιμάζουμε λαχταριστό σπανάκι με σουπιές.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 03/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 03/10 11:00-14:00



ΠΑΙΔΙΚΟ ΠΑΡΤΥ (Ε)

€21,90

Οι καλύτερες ιδέες για παιδικό πάρτυ! Μπουφές, lunch box ή μικρό κέρασμα, το μάθημα αυτό εκπαιδεύει ερασιτέχνες και επαγγελματίες στις γεύσεις που προτιμούν τα παιδιά. Υπέροχος γύρος κοτόπουλου, λαχταριστά mini muffins αλλαντικών, μικρά skewers σφολιάτας με λουκάνικο και μπιφτεκάκια λαχανικών για burger αποτελούν ένα μενού με τις καλύτερες εναλλακτικές προτάσεις σε μία έκρηξη γεύσης, βιταμινών και καλομαγειρευμένου γεύματος! Οι προτάσεις ενδείκνυνται και για μενού εστιατορίων.

Εκπαιδευτής Chef: **Ηλίας Τριανταφυλλίδης**

Πόντοι MM :20

Τε 04/10 18:00-21:00



KID'S BREAKFAST

€22,90

Πρωινό + Παιδιά ένας συνδυασμός απαιτητικός, όπου οι πιο λιχουδιαστές γεύσεις πρέπει να συνδυαστούν με το υγιεινό μαγείρεμα. Στο πρωινό μας ξεφεύγουμε από τα συνηθισμένα και ετοιμάζουμε quesadilla με τσένταρ τυρί και μήλο, αφράτα αλμυρά muffin με αυγό και βασιλικό, και French toast rolls παναρισμένα σε ζάχαρη και κανέλλα. Οι προτάσεις ενδείκνυνται και για μενού εστιατορίων.

Εκπαιδευτής Chef: **Ηλίας Τριανταφυλλίδης**

Πόντοι MM :20

Τε 11/10 18:00-21:00

ΕΥΚΟΛΟ ΚΑΛΕΣΜΑ

€21,90

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: **Ηλίας Τριανταφυλλίδης**

Πόντοι MM :20

Πε 12/10 18:00-21:00

PASTA A ΛΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ

€24,90

Μπορεί οι Ιταλοί να διαρρηγνύουν τα ιμάτια τους για την pasta, αλλά και οι Έλληνες διαθέτουν όλη την γευστική παράδοση για να χαρίσουν στα ζυμαρικά την δική τους κληρονομιά. Μαγειρεύουμε 2 συνταγές πολύ κλασικές και ιδιαίτερες γευστικές με 2 παραδοσιακά πιάτα της Ελλάδας. Αρκαδικό λαγυτό που προετοιμάζεται κατά την σύγχρονη εκδοχή με μοσχαράκι κοκκινιστό και χυλοπίτες σε μια πλούσια δεμένη σάλτσα σκόρδου, αλλά και Κερκυραϊκή παστιτσάδα γεμάτη αρωματικά και μπαχαρικά στοιχεία. Ένα μάθημα που κανείς δεν πρέπει να χάσει...

Εκπαιδευτής Chef: **Ηλίας Τριανταφυλλίδης**
Πε 19/10 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

ΚΡΟΚΕΤΕΣ

€21,90 ή €11,90 με κάρτα ανεργίας

Αγαπημένο ορεκτικό σε κάθε του μορφή και γεύση. Αφράτες και τραγανές, αχνιστές και λαχταριστές κροκέτες στην κουζίνα μας. Το πιο σημαντικό είναι να εξετάσουμε την γεύση και την υφή. Πώς μπορεί ταυτόχρονα να αποδώσουμε την κρατσανιστή αίσθηση, αποκλείοντας την λιπαρότητα και προσδίδοντας πλούσια γεύση από τα υλικά που εμπεριέχουν οι κροκέτες. 3 διαφορετικές μπουκιές που αγαπάμε ιδιαίτερα: Πατατοκροκέτα, Τυροκροκέτα πικάντικη με πιπεριές και νόστιμες Λαχανοκροκέτες με дуόσμο.

Εκπαιδευτής Chef: **Δημήτρης Γουβιανάκης**
Πε 19/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 19/10 11:00-14:00

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΚΡΕΑΣ

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Τι συμβαίνει όταν τα όσπρια συνταιριάζουν με το κρέας? Η μαγεία στην γεύση είναι δεδομένη, η απάντηση όμως κρύβεται στην χημεία της φυτικών πρωτεϊνών που συνδυάζονται με αυτές των ζωικών και ο συνδυασμός είναι εκρηκτικός! Η έντονα αμυλούχα γεύση των οσπρίων συμπληρώνει την ουμάμι γεύση του κρέατος, ενώ παράλληλα λειτουργεί και ως παράγοντας χυλώματος στην σάλτσα που τα συνοδεύει. Μαγειρεύουμε με όσπρια, ρεβίθια και γίγαντες και τα συνδυάζουμε με χοιρινό και μοσχάρι για να πάρουμε τις πιο γευστικές απαντήσεις. Παράλληλα, εκπαιδευόμαστε στο σωστό μαγείρεμα των οσπρίων και των κρεάτων.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**
Πα 20/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 20/10 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

KIDS GO! JUNIOR!

€24,90

Το παιδικό γεύμα στην πιο υγιεινή του μορφή! Το μενού που συνέθεσε ο chef βασίζεται στα πρότυπα που ακολουθούν οι παιδικοί σταθμοί για πλήρως θρεπτική διατροφή. Τυροσκαθάρια για ζωηρά πρωτάκια, Αυγοσκατζόχοιροι για αγόρια σε κίνηση, Πασχαλίτσες σε μπουκίτσες για μικρές νεράιδες, Μπέργκερ με φιλέτο ψαριού πανέ και χειροποίητη μαγιονέζα για όλες τις junior ηλικίες. Γιατί τα παιδιά θέλουν το γεύμα τους με αγάπη και λίγη φαντασία... Go! Junior!

Εκπαιδευτής Chef: **Ηλίας Τριανταφυλλίδης**
Πε 26/10 17:30-20:30

Πόντοι MM:20



ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Ποιος είπε ότι τα μπιφτέκια είναι γευστικά μόνο όταν έχουν κρέας? Εμείς καταρρίπτουμε αυτόν τον μύθο δημιουργώντας 3 διαφορετικά λαχταριστά και υγιεινά μπιφτέκια λαχανικών. Μαγειρεύουμε με βάση την πατάτα, με βάση το καρότο και τέλος με βάση το κολοκύθι. Μαθαίνουμε με ποια αρωματικά μπορούμε να τα συνδυάσουμε, ώστε να απογειώσουμε την γεύση τους και χαρίζουμε το ιδανικό ψήσιμο. Γαρνίρουμε με φρέσκα και δροσερά κηπευτικά εποχής.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**
Τετ 11/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 11/10 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας



SO VEGAN

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Για όλους εσάς που θέλετε να έχετε ήσυχη την συνείδηση σας..... και που όμως δεν θέλετε να λείψει η νοστιμιά και η ποικιλία στο τραπέζι σας. Για τους vegans η διατροφή είναι ολόκληρη νοοτροπία ζωής, για τους μάγειρες μία ενδιαφέρουσα προσέγγιση στην κουζίνα. Συνταγές με αντικαταστάσεις των ζωικών προϊόντων και παραγώγων που ξαφνιάζουν με την νοστιμιά τους. Το μάθημα παρουσιάζει ένα πλήρες μενού ξεκινώντας με μία πεντανόστιμη φακοσαλάτα με ταχίνι, πατάτες στιφάδο στη γάστρα με μυρωδικά και πετιμέζι και αγαπημένα rancakes με τομάτα καιμανιτάρια.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**
Πα 06/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 06/10 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

STREET FOOD

MAC BREAKFAST

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Πρωινό ή brunch το συγκεκριμένο μάθημα αποδομεί τις πιο νόστιμες επιλογές πρωινού από fast food και τα αναδομεί στην πιο καλομαγειρεμένη, τεχνική εκδοχή τους. MacMuffin με brioche burger με ζουμερό μπιφτέκι μόσχου, καραμελωμένα κρεμμύδια, τσένταρ, αυγό sunny side up και mac sauce. Αλμυρά pancakes με κρατσανιστό μπέικον και scrambled eggs αλλά και ξεροψημένα hashbrown πατατοτηγανίτα.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 05/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 05/10 11:00-14:00

MUFFULETTA ITALIAN SANDWICH

€26,90

Ένα από τα πιο διάσημα sandwiches της Αμερικής, έρχεται από την Νέα Ορλεάνη, παρόλο που το όνομα του είναι Σισελιάνικο. Ήρθε στο προσκήνιο το 1906, όταν ένας επιχειρηματίας σε κεντρικό παντοπωλείο πρότεινε στους πελάτες να τοποθετούν το κρέας και τα συνοδευτικά λαχανικά της επιλογής τους, όχι δίπλα, αλλά μέσα στο ψωμί. Ακολουθώντας την original συνταγή ετοιμάζουμε χειροποίητο ψωμί με σουσάμι, προσθέτουμε μαριναρισμένη σαλάτα με ελιές, ιταλική μορταδέλα, σαλάμι Milano, μοτσαρέλα, ζαμπόν και εξαιρετικό ροζολο. Μία απολαυστική έκρηξη γεύσης που το μυστικό κρύβεται στην δροσερή σως από σέλερι, αναμειγμένη με κουνουπίδι και καρότο και στον χρόνο που κυλάει και αφήνει τα συστατικά να δέσουν μεταξύ τους.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πόντοι MM: 35

Πα 20/10 18:00-21:00

CHICAGO STYLE PIZZA

€26,90

Όταν αναφερόμαστε στην pizza σίγουρα δεν έχουμε γνωρίσει μία ολόκληρη κατηγορία που φέρει την ονομασία Chicago style deep dish pizza. Αν ρωτήσετε τους Ιταλούς, θα σας πουν πως ουδεμία σχέση έχει με την αυθεντική, ωστόσο η Αμερική ψηφίζει Chicago style. Ψήνεται σε βαθύ στρογγυλό ταψί και το πάχος ζύμης και γέμισης φτάνει τα 3 εκατοστά. Θα μπορούσε να μοιάζει με μία μεγάλη τάρτα αρκετά τραγανή εξωτερικά και πλούσια εσωτερικά. Η πιο διάσημη pizza είναι η Giordano's η οποία μας χάρισε απλόχερα την αυθεντική συνταγή που θα εκτελέσουμε στο μάθημα. Βασικά υλικά της Chicago style pizza περιλαμβάνουν την μοτσαρέλα, την ιταλιάνικη σάλτσα τομάτας, το πεπερόνι, τις πιπεριές και τα μανιτάρια και το μπέικον.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πόντοι MM: 35

Τε 25/10 18:00-21:00

HOMEWRECKER

€24,90

Το Hillbilly είναι ένα από τις πιο διάσημες roadside καντίνες στην Δυτική Βιρτζίνια με βραβευμένα hot dogs, το οποίο μάλιστα αποτελεί και τουριστική ατραξιόν. Hilly Billy σε ελεύθερη μετάφραση είναι ο μπουρτζόβλαχος... και τα hot dog που προσφέρει είναι τόσο πλούσια σε μέγεθος, όσο και γεμάτα σε υλικά. Ωστόσο, αυτό που κάνει το homewrecker να ξεχωρίζει είναι η γεύση του ψωμιού και η συγκεκριμένη επιλογή υλικών. Πιπεριές jalapenos, τυρί για νάτσος, καραμελωμένο χοιρινό, σοταρισμένες πιπεριές habaneros και κρεμμύδια, μαρούλι, τομάτα, τυρί τριμμένο και άλλα μυστικά υλικά.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πόντοι MM :20

Δε 30/10 18:00-21:00

GOURMET ΠΟΥΡΕΣ**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Ένας εξαιρετικός πουρές είναι η τέλεια γαρνιτούρα στο απόλυτο κυρίως γεύμα. Ωστόσο, είναι και μια παρασκευή που από μόνη της γεμίζει επιδέξια το πιάτο. Πώς θα πετύχουμε την ιδανική υφή σε έναν πουρέ, τι τον κάνει τόσο λαχταριστό, πώς μπορεί να πάρει σχήμα και χρώμα? Πώς τον μαγειρεύουν οι μεγάλοι chef? Τρεις μεγαλειώδεις πουρέδες και η τεχνική τους: Πουρές μανιταριών, Πουρές σελινόριζας, Πουρές αρακά με δυόσμο.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 04/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 04/10 11:00-14:00

COMFORT SOUPS**€24,90 ή €14,90 με κάρτα ανεργίας**

Βελούδινες, κρεμώδεις, πλούσιες, ιδανικές για το Φθινόπωρο, προσφέρουν την γαλήνια αίσθηση της ζεστασιάς, της γεμάτης γεύσης και της εσωτερικής ηρεμίας. Για αυτό αποκαλούνται comfort soups. Σερβίρονται σε ακριβά εστιατόρια ως ορεκτικές σούπες ή προσφέρονται ως ελαφρύ γεύμα.

Υπέροχο carruccino μανιταριών, σούπα κολοκύθας με κρέμα κάρυ και κύμινο και σούπα καρότου με ginger και καραμελωμένα κρεμμύδια.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 12/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 12/10 11:00-14:00

ROYAL EGGS**€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90**

Από την πολυτελή ζωή των βασιλιάδων στις αυλές των δουκισσών, τα αυγά είχαν τον δικό τους ρόλο στο τραπέζι. Ωστόσο, ιστορικά ξεχωρίζουν δύο συνταγές που άφησαν το δικό τους στίγμα και ξεχάστηκαν κατά τον εκμοντερνισμό της κουζίνας. Αναπαραγάγουμε τις ιστορικές συνταγές, μιας και αποτελούν εξαιρετικό δείγμα τεχνικής και νοστιμιάς: Αυγά Christof με βουτυρένια βολ ο βαν, μανιτάρια, πράσα και εσαλότ, αλλά και τα αυγά της Αρχιδούκισσας με φρέσκα σπαράγγια, σοταρισμένο ζαμπόν, γαλλικό ψωμί.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 17/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 17/10 11:00-14:00

ΣΑΛΑΤΕΣ ΤΟΥ ΣΕΦ**€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90**

Σαλάτα του Σεφ, Σαλάτα του Καίσαρα, Σαλάτα Ρόκα/Παρμεζάνα... Οι πιο εμπορικές σαλάτες που εμφανίζονται σχεδόν σε όλα τα μενού από street food μέχρι εστιατόρια. Δεν είναι όμως καθόλου τυχαία η επιλογή τους. Ο συνδυασμός των υλικών τους αποτελεί όλα όσα επιθυμεί ο ουρανίσκος μας και μπορεί να αποτελέσει αυτόνομο γεύμα ή συνοδευτική σαλάτα. Το μάθημα αυτό εξετάζει πώς μπορείτε να τελειοποιήσετε τις σαλάτες του σεφ, εντυπωσιάζοντας ακόμα και τους πιο απαιτητικούς.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 25/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 25/10 11:00-14:00

ΑΡΩΜΑ ΕΛΛΑΔΑΣ**€24,90 ή €14,90 με κάρτα ανεργίας**

Ελληνική Δημιουργική Κουζίνα στο απόγειο των γεύσεων της. Ένα μενού που εμπνεύστηκε και δημιούργησε ο σεφ, συνδυάζοντας στοιχεία της παράδοσης, αλλά και των σύγχρονων γαλλικών τεχνικών. Στην κουζίνα μας μελιτζάνες παπουτσάκι με ουρά μόσχου, μαρμελάδα τοματίνι και μπεσαμέλ γιαούρτι, για κυρίως αρνάκι 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 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 31/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 31/10 11:00-14:00

BIG TEXAN**€26,90**

Όταν το No 1 steakhouse του Τέξας-κλασικό κιτς ράντσο, έβγαλε το Big Texan Dinosaur στο μενού του τα κανάλια έκαναν ουρά για μία συνέντευξη με τον ιδιοκτήτη. Όμως το πιο εμπορικό μενού του εστιατορίου ήταν και παραμένει τα τηγανιτά μανιτάρια με mountain μύδια και τα χοιρινά ribs με τηγανιτές πατάτες και ranch sauce. Από πού όμως προκύπτει αυτή η νοστιμιά για την οποία συρρέουν πλήθη? Μάθαμε την original συνταγή για το μενού και μεταφέρουμε τις γεύσεις από το Αμαρίλλο στην Αθήνα.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πόντοι MM: 35

Τρ 10/10 18:00-21:00

ΓΑΛΛΙΚΟ BISTRO**€29,90**

«Bistro» σημαίνει στα ρώσικα «Γρήγορο». Όπως ακριβώς δηλαδή ζητούσαν το φαγητό τους οι ρώσοι στρατιώτες στην Γαλλία κατά τον Α΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, το οποίο τους σερβίρονταν σε μικρά ισόγεια, που μετά την λήξη του πολέμου έγιναν στέκια για καλλιτέχνες και διανοούμενους. Έτσι εξαπλώθηκαν τα γαλλικά μπιστρό. Πλέον είναι μικροί χώροι με αρτιστική διακόσμηση και γρήγορες, αλλά ωραίες γεύσεις. Όλα τα παραπάνω, θα τα βρείτε συγκεντρωμένα σε ένα μοναδικό μενού με Τάρτα πράσου, κασικίσιο τυρί και καρύδια, Gnocchi κολοκύθας με βούτυρο φασκόμηλου και σταφίδες και Γαλλική mousse μαύρης σοκολάτας με ginger και πορτοκάλι.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM :35

Παρ 13/10 18.00-21.00

ASIAN CRISPY BITES**€22,90**

Εξαιρετικά ασιατικά finger foods σε μικρές μπουκιές! Dumplings με γέμιση τυριού, Rolls με λαχανικά και Rangsoons με γέμιση γαρίδας. Μαθαίνουμε την τεχνική του deep frying, καθώς επίσης και την παρασκευή του φύλλου που χαρίζει όλη την νοστιμιά στις τραγανές νοστιμιές. Ένα μάθημα ιδιαίτερο χρήσιμο για όσους θέλουν να μνηθούν στην Ασιατική Κουζίνα!

Εκπαιδευτής Chef: **Ηλίας Τριανταφυλλίδης**

Πόντοι MM :20

Τε 18/10 18:00-21:00

THAI CONFUSION**€27,00**

Με fusion διάθεση, εξωτικά χρώματα και αρώματα της Ταϊλάνδης ξεπηδούν μέσα από κάθε πιάτο σε ένα μενού αρκετά εναλλακτικό! Την υπεροχή στην Κουζίνα χαρίζουν τα προϊόντα της χώρας που έχουν ιδιαίτερα φρουτώδεις και λεπτεπίλεπτες γεύσεις. Αξιοποιούμε κάθε στοιχείο και ετοιμάζουμε mini burger σολομού με γλυκόξινη σάλτσα, μπρόκολο και αμύγδαλο, το διάσημο κοτόπουλο satay με φυσιτικοβούτυρο, mango και lime salsa και ολοκληρώνουμε με φρούτα tempura με φλέικς καρύδας, μέλι και κανέλα.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM: 35

Πα 20/10 18:00-21:00

BAR A LA PLANCHA**€34,90**

Μια απόλυτα κλασική συνταγή που θα σας μαγέψει! Ο Chef μας υποδέχεται με διάθεση να δημιουργήσουμε κάτι μοναδικό, μια συνταγή με άρωμα από την Ιβηρική χερσόνησο. Φιλετάρουμε βήμα-βήμα το λαυράκι, δημιουργούμε μια πλούσια κρέμα από τσορίθο και ολοκληρώνουμε με καρπάτσιο μανιταριών και σπαράγγια. Ένα απόλυτα τεχνικό μάθημα υψηλής γαστρονομικής αξίας πολύ ιδιαίτερο εξαιτίας των ραφινάτων γεύσεων που θα δημιουργήσουμε, την τεχνική που θα διδαχθούμε αλλά και θα γευτούμε.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πόντοι MM: 35

Τρ 24/10 18:00-21:00

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΚΡΕΑΣ

ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙ

€24,90

Αγαπημένο και χορταστικό πιάτο, μια σίγουρη επιλογή! Δεν υπάρχει τίποτα καλύτερο από το μπιφτέκι... το πρόβλημα ξεκινάει όταν οι περισσότεροι δεν ξέρουν να αναμείξουν σωστά τα υλικά, να το ψήσουν, καρυκεύσουν και φέρουν σε μία γευστική ισορροπία χωρίς ενισχυτικά γεύσης. Μοσχαρίσιο και ανάμεικτο χοιρινό, γεμιστό ή σκέτο στο μάθημα αυτό ζυμώνουμε, καρυκεύουμε και ψήνουμε σωστά σε σχάρα ή σοτέ. Ένα μάθημα με πολλά μυστικά και πρωταγωνιστή το μπιφτέκι!

Εκπαιδευτής Chef: **Ηλίας Τριανταφυλλίδης**

Πόντοι MM:20

Πε 05/10 18:00-21:00

CHICKEN PARMIGIANNA

€22,90 ή €12,90 με κάρτα ανεργίας

Ένα καταπληκτικό πιάτο που προέκυψε κατά την μετανάστευση των Ιταλών στην Αμερική. Παναρισμένο κοτόπουλο μαγειρεμένο σε Ιταλική σάλτσα τομάτας γκρατινισμένο με παρμεζάνα και μοτσαρέλα, αλλά και πολλά μυρωδικά στοιχεία. Σερβίρεται με φρέσκια pasta και τραγανό μπέικον. Πρώτη φορά το πιάτο εμφανίστηκε το 1962 σε αξιολόγηση του New York Times, αλλά φημολογείται πως το εστιατόριο ήδη το σέρβιρε από το 1958.

Εκπαιδευτής Chef: **Δημήτρης Γουβιανάκης**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

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

ΚΡΕΑΤΟΣΟΥΠΕΣ

€22,90 ή €12,90 με κάρτα ανεργίας

Σε οποιαδήποτε κατηγορία και να ανήκει η σούπα πάντα μπορεί να είναι ένα ωραίο πρώτο πιάτο, ορεκτικό, ή ακόμα και να σερβιριστεί ως κυρίως πιάτο! Αποτελεί μέρος θεραπείας, διατροφής ή απλά μίας ασυναγώνιστης νοστιμιάς. Μοναδική κρεατόσουπα μόσχου και λαχταριστή κοτόσουπα, με αυγολέμονο ή χωρίς, περασμένη και απέραστη, γεμάτη από λαχανικά, μυρωδικά και πολλά πολλά μικρά μυστικά!

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 19/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 19/10 11:00-14:00

ΣΥΚΩΤΑΚΙ

€22,90 ή €12,90 με κάρτα ανεργίας

Τηγανιτό ή σοτέ, μοσχαρίσιο ή αρνίσιο, μαριναρισμένο ή αρωματισμένο, το συκώτι είναι ένα έδεσμα που σε κάθε του μορφή χαρίζει απίστευτη πολυπλοκότητα. Έχει όμως τα μυστικά του όταν πρόκειται να μαγειρευτεί. Πώς θα αποφύγουμε το πίκρισμα, την βαριά μυρωδιά, το κακό ψήσιμο και τα άχαρα συνοδευτικά για να το μετατρέψουμε σε ένα λαχταριστό, τρυφερό, ντελικάτο πιάτο, αρκετά οικονομικό που μπορεί να δώσει εξαιρετικές ιδέες σε ένα εστιατόριο ή να μαγειρευτεί σπίτι!

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 23/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 23/10 11:00-14:00

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

BAGELS

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Ένα μοναδικό αρτοποιήμα που δημιουργήθηκε από την Εβραϊκή κοινότητα στην Πολωνία. Το σχήμα του αυθεντικά δίνεται με χειροποίητο τρόπο και κατά κύριο λόγο φέρει μία τρύπα στην μέση. Πριν το ψήσιμό του το ζυμάρι βράζεται για να αποκτήσει την βελούδινη υφή και την μοναδική γεύση. Μαθαίνουμε τεχνικά να παρασκευάζουμε bagels και στην συνέχεια προσθέτουμε διαφορετικές γεμίσεις για να φτιάξουμε λατρεμένα sandwich.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμύχλας**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τετ 04/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 04/10 11:00 - 14:00

ΧΟΡΤΟΠΙΤΕΣ

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας 14,90

Οι πίτες είναι ίσως από τα πιο αγαπημένα πιάτα των Ελλήνων και όχι μόνο. Σε αυτό το μάθημα δημιουργούμε 3 αγαπημένες και ιδιαίτερα νόστιμες χορτόπιτες του τόπου μας. Ξεκινάμε δημιουργώντας γευστική Μπαμπάνετσα από την Λαμία με αγαπημένα χόρτα, συνεχίζουμε με Μπλατσάρα Πρεβέζης μια ιδιαίτερη πίτα με φρέσκο κρεμμυδάκι και τραχανά. Ολοκληρώνουμε με Ρουμελιώτικη χορτόπιτα με τραγανό φύλλο που θα δημιουργήσουμε μόνοι μας. Ένα μάθημα όλο τεχνικές και μυστικά που θα μας ταξιδέψουν σε όλη την Ελλάδα...

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 05/10 10:30-14:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 05/10 10:30-14:30

ΠΙΤΑΚΙΑ

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας 14,90

Μικρές ατομικές πίτες σε μέγεθος μπουκιάς γίνονται ανάρπαστες παντού γιατί τίποτα δεν συγκρίνεται με μία πληθωρική τυρόπιτα, μία λαχταριστή κασερόπιτα ή μία ζεστή πρασοκιμαδόπιτα. Σε ζύμη κουρού ετοιμάζουμε απολύτως χειροποίητα πιτάκια με τα καλύτερα υλικά. Το μυστικό είναι στο βούτυρο, στην ζύμη, στην προσεκτική και σωστή επιλογή των υλικών γέμισης, αλλά και το τελικό ψήσιμο. Ο chef μας μπει στην προετοιμασία τους, αλλά στην τεχνική για να μας δώσει μία ελαφριά ζύμη.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 09/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 09/10 11:00 - 14:00

ΑΛΜΥΡΗ ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Οι Θεσσαλονικείς την τυρόπιτα την αποκαλούν μπουγάτσα με τυρί. Το αποτέλεσμα ωστόσο είναι αρκετά διαφορετικό... Όλη η διαδικασία για το φύλλο γίνεται στο χέρι μέχρι να ψηθεί και να χαρίσει την υπέροχη τραγανή υφή του. Στην γέμιση της μπουγάτσας μπορούμε είτε να γεμίσουμε με τυρί, συνήθως κρέμα μυζήθρας, προσθέτοντας ζάχαρη σε έναν αρμονικό συνδυασμό ή να κάνουμε μία πλούσια κρέμα από σιμιγδάλι και φέτα. Το αποτέλεσμα είναι ονειρεμένο!

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 16/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 16/10 11:00-14:00

PHYLLO

€22,90

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

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM: 20

Τρ 24/10 18:00-21:00

ΠΙΤΕΣ ΜΕ ΚΑΛΑΜΠΟΚΑΛΕΥΡΟ

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Αρχές του 20^{ου} αιώνα το σιτάρι ήταν σε έλλειψη αλλά το καλαμποκάλευρο άφθονο. Έτσι η Ελλάδα, η χώρα με τις περισσότερες καταγεγραμμένες πίτες γέννησε δύο από τις πιο νόστιμες παραδοσιακές μας νοστιμιές για να καλύψουν τις διατροφικές ανάγκες τους. Ένας χυλός από καλαμποκάλευρο με λάδι και αυγά αν υπήρχαν, άγρια χόρτα και τυρί έσωσαν την «φτωχή» Ελλάδα. Ο πλαστός, η πίτα του Θεσσαλικού κάμπου και η μπομπότα είναι οι πιο γνωστές συνταγές. Σήμερα τις αγαπάμε για την νοστιμιά τους και την εντάσσουμε στο καθημερινό διατροφικό πρόγραμμα.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δευτ 30/10 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας Δευτ 30/10 11:00-14:00

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

CHEESECAKE TART

€24,90

Ξεκινάμε το γλυκό μας ταξίδι δημιουργώντας ένα διαφορετικό cheesecake. Εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές της ζύμης και του ψησίματος. Δημιουργούμε μια κρύα εκδοχή του cheesecake σε βάση τάρτας rote a fonner με μια βελούδινη mousse pate a bombe και λαχταριστή επικάλυψη με mascarpone και χαβιάρι φράουλας. Σας παρουσιάζουμε ένα απόλυτα τεχνικό μάθημα όπου δείχνουμε μυστικά και tips που θα σας κάνουν να απογειώσετε τα cheesecake σας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM :20

Δε 02/10 18:00-21:00

ΠΑΣΤΑ SURPRISE

€24,90

Η σύγχρονη ζαχαροπλαστική επιτάσσει πολυπλοκότητα στις γεύσεις και λιτότητα στην παρουσίαση. Οι νέες πάστες ή τα entremets φέρουν πολλαπλά επίπεδα και χρησιμοποιούν διαφορετικές τεχνικές. Για την πάστα surprise ξεκινάμε με το biscuit βανίλιας, συνεχίζουμε με αφράτο παντεσπάνι φιστίκι, γεμίζουμε με κρέμα ζαχαροπλαστικής legera και τελειοποιούμε την πάστα μας με μια γκανάζ βατόμουρο - σοκολάτα και ζελέ κόκκινων φρούτων!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM :20

Τρ 03/10 18:00-21:00

PAVLOVA MINI DESSERT

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Η αγαπημένη ρανίονα, διεκδικεί τις ρίζες της η Αυστραλία και η Νέα Ζηλανδία, ενώ το όνομά της προέρχεται από την prima μπαλαρίνα Άννα Πάβλοβα. Πρόκειται για ένα γλυκό με μαρέγκα, τραγανή εξωτερικά, υγρή και μαλακή εσωτερικά με πλούσια βελούδινη κρέμα και φρούτα. Μαζί ακολουθούμε την κλασική συνταγή, και εκπαιδευόμαστε στην τεχνική της μαρέγκας, γαρνίρουμε με φρούτα εποχής και σαντιγί, αλλά και μια εναλλακτική εκδοχή με σοκολάτα γάλακτος. Κόβουμε σε μικρές μπουκίτσες και δοκιμάζουμε!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 03/10 11.00-14.00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 03/10 11.00-14.00

CARAMEL PEAR CREAM CHEESECAKE

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Το 1872, ένας γαλακτοπαραγωγός της Νέας Υόρκης, στην προσπάθειά του να αναπαράγει ένα γαλλικό τυρί, ανακάλυψε τυχαία τη διαδικασία που δημιουργεί την κρέμα τυριού. Έτσι οι ζαχαροπλάστες τη χρησιμοποίησαν για να γαρνίσουν το cake τους και στη συνέχεια πρόσθεταν από πάνω φρούτα, σοκολάτα ή καραμέλα. Από το 1900, οι Νεοϋορκέζοι ήταν ερωτευμένοι με αυτό το επιδόρπιο. Σχεδόν κάθε εστιατόριο είχε τη δική του εκδοχή του cheesecake. Εμείς σε αυτό το μάθημα μαθαίνουμε και δημιουργούμε pate a foncer, βελούδινη κρέμα τυριού, την οποία συνδυάζουμε περίτεχνα με καραμέλα και αχλάδια!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 06/10 11.00-14.00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 06/10 11.00-14.00

ΜΑΡΕΓΚΑ ΠΑΝΤΟΥ

€22,90

Η χρήση της μαρέγκας είναι διττή, τόσο στη μαγειρική, όσο και στη ζαχαροπλαστική. Ένα μάθημα στο οποίο θα μάθουμε να φτιάχνουμε γλυκιά μαρέγκα σε τρεις τρόπους. Ιταλική Μαρέγκα, Γαλλική και βέβαια δε μπορεί να λείπει η Ελβετική σε τρεις παρασκευές: Marshmallows με την Ιταλική, Σουφλέ βανίλιας με την γαλλική και γεμιστά Μαρεγκάκια με σοκολάτα με την Ελβετική. Ένα μάθημα αρκετά τεχνικό που διεισδύει σε όλες τις τεχνικές και πληροφορίες για τις μαρέγκες.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Σα 07/10 11:00-14:00

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΣΟΥΦΛΕ

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Αγαπάμε τη σοκολάτα και τις δίνουμε διαφορετικές γεύσεις και όψεις για να την απολαμβάνουμε κάθε εποχή και σε κάθε διαφορετική υφή! Είτε παγωμένη, είτε ζεστή, είτε χωρίς γέμιση, είτε με γεμίσεις η σοκολάτα μας τρελαίνει όλους! Φτιάχνουμε σουφλέ σοκολάτας με καρύδα και σουφλέ σοκολάτας μέσα σε φρούτο για εξωτική γεύση και σουφλέ σοκολάτας σε ταρτάκια για να το απολαμβάνουμε σε τραγανές μπουκίτσες!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM:20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 09/10 11.00-14.00

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ

€24,90

Ένα από τα πιο αγαπημένα Ιταλικά επιδόρπια σε 3 διαφορετικές μορφές που χαρίζουν ξεχωριστό αποτέλεσμα. Από το κλασικό Τιραμισού, στο πιο δημιουργικό Moriondo με σαβαγιάρ, μους espresso με βάση την zabaglione και σιρόπι με κρασί Marsalla, αλλά και μικρές τιραμισού μπάρες, το τέλειο χειροποίητο συνοδευτικό του καφέ.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός
Δε 09/10 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

MARQUIS DE SADE

€24,90

Μεταφερόμαστε στην Γαλλία και γνωρίζουμε τον διάσημο Μαρκίσιο Ντε Σαντ, Γάλλο συγγραφέα, φιλόσοφο και αριστοκράτη που έγινε γνωστός σε όλους μας για την ηθική ελευθεριότητα του, που δεν συμβάδιζε με τα πιστεύω της εποχής. Με αυτή την αφορμή δημιουργούμε στο σημερινό μάθημα μια «κολασμένη» τούρτα. Αρωματικό bisquit με μπαχαρικά που συνδυάζεται με μια bitter ganache με πανακότα και μέλι. Ολοκληρώνουμε το γλύκισμα μας με coulis φραμπουάζ και γλασάζ σοκολάτας. Μια τούρτα πειρασμός...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός
Τρ 10/10 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

ANIMAL PRINT CAKE ROLL

€26,90

Το πιο εναλλακτικό και στιλάτο μάθημα που έχετε παρακολουθήσει ποτέ! Πως μπορούμε να αποτυπώσουμε στο γλύκισμα μας, αγαπημένα animal print μοτίβα, και να το ανεβάσουμε σε άλλο επίπεδο? Δημιουργούμε αρωματικό ρολό από αφράτο και αρωματισμένο μπισκούι, με βανίλια και με σοκολάτα και γεμίζουμε πλούσια με βελούδινη και ανάλαφρη γέμιση της αρεσκείας μας. Η δυσκολία σε αυτό το μάθημα? Να αποτυπώσουμε άρτια και τεχνικά το αγαπημένο μας μοτίβο, ώστε να μαγνητίσουμε όλα τα βλέμματα τόσο οπτικά αλλά και γευστικά...

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης
Σα 14/10 11:00-14:00

Πόντοι MM : 35

CHARLOTTE MINI DESSERT

€22,90 ή 12,90 με κάρτα ανεργίας

Ένα επιδόρπιο για επίσημες καταστάσεις και εκλεκτούς καλεσμένους! Φτιάχνουμε Swiss roll με μπισκούι βανίλιας, το κόβουμε και το γεμίζουμε με ανάλαφρη μους από λευκή σοκολάτα και ζουμερά κομματάκια φρούτου... Εναλλακτικά δημιουργούμε και μια σοκολατένια εκδοχή που θα σας εντυπωσιάσει Ένα γλυκό που θα αγαπήσετε, αφού είναι απίστευτα γευστικό, για όλες τις εποχές και δεν θέλει κόπο, αλλά σωστή τεχνική σε μικρές λαχταριστές και νόστιμες μπουκίτσες!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος
Δε 16/10 11.00-14.00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

MAJORCAN TART

€24,90

Ο Chef κάνει ένα μικρό γευστικό ταξίδι με τις γεύσεις του μέχρι την μακρινή Μαγιόρκα! Μια ξεχωριστή παραλλαγή τάρτας φούρνου με πολλές διαφορετικές τεχνικές, αλλά και ετερόκλητες γεύσεις που δένουν σε ένα αρμονικό αποτέλεσμα! Για τη βάση της τάρτας παρασκευάζουμε μια pate brisee, γεμίζουμε με κρέμα αμυγδάλου αρωματισμένη με τσίπουρο και μαρμελάδα βερίκοκο και ολοκληρώνουμε επικαλύπτοντας με γκανάζ σοκολάτας με μέλι!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός
Τρ 17/10 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

GLAZED CAKES

€24,90

Σε αυτό το μάθημα με την βοήθεια του Pastry Chef μας, δημιουργούμε μαζί ένα εναλλακτικό και ιδιαίτερα δημιουργικό γλύκισμα. Αφράτο και αρωματικό κέικ σωστά και ομοιόμορφα ψημένο, εξασκούμαστε στην δημιουργία βελούδινης γέμισης με σοκολάτα γάλακτος. Διδασκόμαστε ιδιαίτερες τεχνικές με τις οποίες μπορούμε να επικαλύψουμε περίτεχνα το γλυκό μας ώστε να δημιουργήσουμε μια μοναδική επιφάνεια καθρέπτη που όμοιο του σίγουρα δεν θα έχετε ξαναδεί.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης
Τρ 17/10 18:00-21:00 | Σα 21/10 11:00-14:00

Πόντοι MM :20

CRAQUELIN NOUGATINE

€24,90 ή 14,90 με κάρτα ανεργίας

Ένα μοναδικό επιδόρπιο γλυκό από τον Alain Ducasse που συναρπάζει με την φινέτσα του, αλλά και την πληθώρα τεχνικών ζαχαροπλαστικής! Γι αυτό το entremet απαιτούνται αυστηρές τεχνικές όπως succès φουντουκιού, nougatina με αμύγδαλα, μους σοκολάτας, παγωτό καραμέλα, glasage σοκολάτας και κρέμα πραλίνα. Το επιδόρπιο παρουσιάστηκε πρώτη φορά στο Grand Livre de Cuisine Desserts των εκδόσεων Alain Ducasse.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος
Τρ 17/10 18:00-21:00 | Τε 18/10 11.00-14.00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 18/10 11.00-14.00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΜΑΚΑΡΟΝ & ΕΡΓΟΛΑΒΟΙ

€24,90

Εργολάβοι με τρία διαφορετικά υλικά... αμύγδαλο, σοκολάτα και πικραμύγδαλο και τυλίγουμε σε καραμελωμένο φιλέ αμυγδάλου! Η δυσκολία του εργολάβου 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 αμυγδάλου, προσεχτικό κόψιμο με κορνέ, ψήσιμο όσο πρέπει και φινετσάτη γέμιση με διαφορετικές γεύσεις για τους λάτρεις του πιο νόστιμου γλυκίσματος.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης
Πα 20/10 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

BACK TO SCHOOL DESSERTS

€24,90

Οι πιο νόστιμες λιχουδιές για να πάρουν τα παιδάκια μας στο σχολείο! Οι μαμάδες θέλουν κάτι υγιεινό και τα παιδάκια κάτι νόστιμο... εμείς συνδυάζουμε και τα δύο. Θα δημιουργήσουμε μόνοι μας νόστιμες λιχουδιές... γεμιστά μπισκότα, γαλακτοφέτες, boundy bars και snicker bars, για να ξέρουμε τι τρώνε οι μικροί μας φίλοι!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός
Δε 23/10 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

DIRTY BRULEE

€22,90

Εσείς ξέρατε ότι η Crème brulee πρέπει να ψηθεί σε μπεν μαρί στον φούρνο? Γλυκιά κρέμα και επιδόρπιο γεμάτο γεύση. Τι γίνεται όμως όταν «παντρέψουμε» αυτό το λαχταριστό γλυκό με τον καφέ? Μα φυσικά ένα «βρώμικο» αποτέλεσμα που θα γοητεύσει τους πάντες. Μαθαίνουμε να παρασκευάζουμε την πεντανόστιμη Crème brulee στην κλασική εκδοχή της, μια crème brulee με άρωμα ελληνικού καφέ, αλλά και μια ραφινάτη εκδοχή με καφέ espresso! Ένα μάθημα γεμάτο μικρά «βρώμικα» μυστικά.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός
Τρ 24/10 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

ΝΕΓΡΑΚΙ –ΧΙΟΝΟΥΛΑ

€22,90

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

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης
Πα 27/10 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

MASTERCLASS

SAINT HONORE ROSE

€34,90

Ένα έδεσμα της La Duree ονειρεμένο, εμπνευσμένο από παραμύθι. Τεχνικές αυστηρά εκτελεσμένες σε μία παράσταση αρμονίας. Για την παρασκευή του γλυκού θα εκτελέσουμε τις εξής τεχνικές: Pâte feuilletée, pâte à choux, crème pâtissière allégée, compote de framboises, crème chantilly à l'eau de roses, fondant au sirop de roses, framboises fraîches

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος
Πα 27/10 18:00-21:00

Πόντοι MM:35

ΚΩΚ & ECLAIR

€22,90

2 γλυκίσματα που αγαπήθηκαν στο Παρίσι και ερμηνεύτηκαν με πολλούς διαφορετικούς τρόπους στην χώρα μας. Τα κωκ και τα εκλαίρ, αποτελούν κλασικές τεχνικές που διδάσκονται σε όλες τις σχολές ζαχαροπλαστικής ως βασική κατάρτιση. Έχουν πολλές δυνατότητες εξέλιξης τους σε δημιουργίες υψηλής ζαχαροπλαστικής, αρκεί να τελειοποιηθεί η βασική τεχνική. Εκπαιδευόμαστε στις ζύμες, το ιδιαίτερο κόψιμο, δοκιμάζουμε τρεις διαφορετικές γεμίσεις (σοκολάτα, patissier, mousse καραμέλας) και επικαλύπτουμε με τον πιο γλυκό τρόπο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός
Τρ 31/10 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΑ ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ

€22,90

Θα μυρίσει η γειτονιά από τις πιο παραδοσιακές γεύσεις γλυκών του κουταλιού! Κουταλιές γεμάτες αγνή, γλύκα αλλά και άρωμα, που συνδυάζονται άψογα με καφέ, γιαούρτι, κρέμα ή παγωτό αλλά και ως γαρνιτούρα σε τούρτες ή γέμιση σε κέικ. Δημιουργούμε γλυκό του κουταλιού με αρωματικό πορτοκάλι, αλλά και υπέροχο γλυκό σταφύλι. Όμορφο κέρασμα, θαρρείς βγαλμένο από το μπαούλο της γιαγιάς, φερμένο από τον παλιό καλό καιρό.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Τρ 31/10 18:00-21:00

Πόντοι MM:20

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ & ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

COOKING QUIZDOM

-με προπληρωμή-

€24,90

Είστε γνώστες της μαγειρικής? Πόσα γνωρίζετε για το φαγητό? Αγαπάτε την Ελληνική Κουζίνα? Αποδείξτε το στον καλύτερο! Ο Ηλίας Μαμαλάκης μαζί σας σε μία δοκιμασία για σκληρά στομάχια. Κανείς δεν μπορεί να του αντισταθεί σε ερωτήσεις γνώσεων, παιχνίδια παντομίμας και συνεργατικότητας. Το απόλυτο cooking game σε ένα απόγευμα γεμάτο γέλιο, όπου ο διπλανός σου θα γίνει ο καλύτερος συνεργάτης και ο φίλος ο χειρότερος εχθρός. Αναμετρηθείτε, εκτεθείτε και τολμήστε να κάνετε λάθος. Κλείστε την θέση σας στο πιο exclusive cooking game!

Κερδίστε δώρα και απολαύστε το πιο νόστιμο παιχνίδι.

Εκπαιδευτής Chef: Ηλίας Μαμαλάκης

Παρ 06/10 18:00-21:00

ΣΤΑ ΜΑΧΑΙΡΙΑ

€0

Πώς επιλέγουμε μαχαίρι? Ποιο είναι το σωστό μαχαίρι για κάθε εργασία στην κουζίνα? Τι κάνει τόσο σημαντική την κατάλληλη επιλογή μαχαιριού? Τι ρόλο παίζει η λαβή ενός μαχαιριού στην σωστή χρήση του? Κάθε μαχαίρι ταιριάζει σε διαφορετική ιδιοσυγκρασία και ανατομία χεριού? Πώς βοηθάει το κάθε μέγεθος μαχαιριού στις εργασίες της κουζίνας? Πώς ακονίζουμε και διατηρούμε τα μαχαίρια μας? Τα μαχαίρια επιδιορθώνονται? Τι είναι το τρόχισμα μαχαιριών σε κορδέλα και πώς μπορεί ένα παλιό μαχαίρι να γίνει σαν καινούριο χωρίς χαρακιές και γρέζια? Επιπλέον, γίνεται παρουσίαση χρήσης μικροεργαλείων. Τι κάνουμε με ένα zester ή ένα channel knife? Πώς χειριζόμαστε το julienne, το parisienne ή το spiral cutter? Αυτά και πολλά άλλα θα απαντηθούν σε ένα ιδιαίτερα σημαντικό σεμινάριο το οποίο αφορά στην χρήση μαχαιριών.

Εκπαιδευτής Chef: Θάνος Ραφαηλίδης

Δε 30/10 11:00-14:00

ART DE SERVICE

-με προπληρωμή-

€89.90

Το επιτηδευμένο στήσιμο των σερβίσιων, όπως και ο τρόπος σερβιρίσματος των φαγητών και των ποτών, δημιουργήθηκαν για να εξυπηρετούν πρακτικές ανάγκες και να διευκολύνουν τις κινήσεις μας την ώρα του φαγητού. Ένας κύκλος μαθημάτων που θα σας εκπαιδεύσει στην ανώτερη τέχνη της εξυπηρέτησης. Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου θα: Κατανοείτε τι περιλαμβάνει η υποδοχή πελατών, Γνωρίζετε πώς είναι ο επαγγελματικός τρόπος συμπεριφοράς και επικοινωνίας προς τον πελάτη, Εφαρμόζετε τον ενδεδειγμένο τρόπο για την εξυπηρέτηση του πελάτη και λήψης παραγγελίας, Γνωρίζετε το βασικό πλαίσιο της εστιατορικής τέχνης. Τα μαθήματα απευθύνεται σε εργαζόμενους του χώρου της εστίασης, εξυπηρέτησης και του τουρισμού.

Μάθημα 1^ο: Service (Εξέλιξη, Τεχνικές, Σκεύη) Παρουσιάσεις, Case Studies, Ορολογία

Μάθημα 2^ο: Service (Τεχνικές, Σκεύη) Πρακτική Άσκηση

Μάθημα 3^ο: Service (Ανώτερες Δεξιότητες Επικοινωνίας, Διαχείριση Παραπόνων)

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Μπουμπής Ελάχιστη συμμετοχή : 4 άτομα Πόντοι MM :40

Σαβ 07, 14, 21/10 11:00-14:00

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 ITALIAN CUISINE

-Μόνο με προπληρωμή-

€200

Ο Μικρός κύκλος Italian Cuisine εστιάζει στις βασικές κατηγορίες εδεσμάτων της Ιταλικής Κουζίνας. Έχει στόχο να ενισχύσει ήδη υπάρχουσες δεξιότητες, να παρέχει εξειδίκευση και γνώση στην Ιταλική Κουζίνα, αλλά και πολλές ιδέες που μπορεί να αξιοποιηθούν στην εστίαση. Ο κύκλος απευθύνεται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πόντοι MM :50

05.10, 12.10, 19.10, 26.10, 02.11 | 18:00 - 21:00

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: **Δημήτρης Γουβιανάκης**

Πόντοι MM :50

10.10, 17.10, 24.10, 31.10, 07.11 | 11:00 - 14:00

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

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€550

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

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος, Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM :70

Δε 09.10, Δε 16.10, Τε 18.10, Δε 23.10, Τε 25.10, Τε 01.11, Δε 06.11, Δε 13.11 | 18:00 - 21:00

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

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€920

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

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος, Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM :170

Δε 09.10, Τε 11.10, Δε 16.10, Τε 18.10, Δε 23.10, Τε 25.10, Δε 30.10, Τε 01.11, Δε 06.11, Τε 08.11, Δε 13.11, Τε 15.11

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

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€200

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

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :50

05.10, 12.10, 19.10, 26.10, 02.11 | 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.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης , Καραφλός Νίκος

Πόντοι MM :70

Δε 09.10, Τε 11.10, Δε 16.10, Τε 18.10, Δε 23.10, Τε 01.11, Δε 06.11, Δε 13.11 | 18:00 - 21:00

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

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€1100

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

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης , Καραφλός Νίκος

Πόντοι MM :170

Δε 09.10, Τε 11.10, Δε 16.10, Τε 18.10, Δε 23.10, Τε 25.10, Δε 30.10, Τε 01.11, Δε 06.11, Τε 08.11, Δε 13.11, Τε 15.11

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

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ - ΣΠΟΥΔΕΣ

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

NEW

PASTRY ARTS PROGRAM -ιδανικό για άμεση εργασιακή αποκατάσταση

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

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

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

NEW

CULINARY ARTS PROGRAM -ιδανικό για άμεση εργασιακή αποκατάσταση

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

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

Το τμήμα ξεκινά τον Οκτώβριο 2017 – Πολύ περιορισμένες θέσεις

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 Τεχνολογικό 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 Τεχνολογικό 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 Τεχνολογικό 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 Τεχνολογικό 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 Τεχνολογικός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

*** ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ***

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

ΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΜΑΣ

