

### SAVE THE DATE

07/09 @ 17:15 & 14/09 @ 10:30  
ΔΩΡΕΑΝ ΜΑΘΗΜΑ ΓΝΩΡΙΜΙΑΣ ΜΕΤΗΝ  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ.  
Παρακαλούμε δηλώστε άμεσα το  
ενδιαφέρον σας. Περιορισμένες θέσεις.

# ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2017

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

### ΕΛΛΗΝΙΚΑ & ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ

#### ΣΝΑΚ ΓΙΑ ΤΟ ΣΧΟΛΕΙΟ

€21,90

Τα σχολεία ξεκίνησαν! Ταπεράκια, σακουλίτσες και μικρά κουτάκια ήδη πηγαίνουν και έρχονται στις σχολικές τσαντούλες. Οι πιο νόστιμες και υγιεινές προτάσεις που απλά, οι μικροί μας μπόμπιρες, δεν θα μπορούν να τους αντισταθούν. Κάντε τα παιδιά σας να τρώνε φρέσκες, θρεπτικές και γεμάτες βιταμίνες λιχουδιές. Μαζί θα μαγειρέψουμε τις πιο έξυπνες λύσεις για το σχολείο και αν σας αρέσει... και για το γραφείο!

Εκπαιδευτής Chef: Ηλίας Τριανταφυλλίδης  
Πε 21/09 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

#### ΠΑΙΔΙΚΟ PARTY

€21,90

Οι καλύτερες ιδέες για παιδικό πάρτυ! Ξεφεύγουμε από τα συνηθισμένα και δημιουργούμε έξυπνα και δημιουργικά lunch boxes για τα παιδιά (και τους μεγάλους)... Υπέροχος γύρος κοτόπουλου με τον πιο εύκολο τρόπο, 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!

Εκπαιδευτής Chef: Ηλίας Τριανταφυλλίδης  
Παρ 15/09 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

#### VEGAN MENU

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Ένα μενού ειδικά σχεδιασμένο για τους vegan. Πώς θα αποδώσουμε στο μέγιστο την γεύση, αλλά και πώς θα δημιουργήσουμε ένα ολοκληρωμένο γεύμα βιταμινών και πρωτεϊνών για όσους δεν καταναλώνουν ζωική πρωτεΐνη? 3 πιάτα που στο μικροσκόπιο μας: Σαλάτα με ρόκα με σύκα, μήλα, πράσινα φασολάκια και ντρέσινγκ λεμονιού, το κυρίως πιάτο περιλαμβάνει ραγού τομάτας με ρεβίθια, μελιτζάνες, κολοκύθια, ελιές καλαμών, τόφου και κινόα. Συνοδεύουμε με ψωμί παράθα και τζατζίκι με αμύγδαλα!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

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

#### LOW FAT - LOW CAL

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Ποιος είπε ότι γεύση και χαμηλές θερμίδες ή λιπαρά δεν ταιριάζουν... Υπέροχες συνταγές χωρίς λιπαρά και θερμίδες, αλλά γεμάτες γεύση και νοστιμιά. 3 υλικά που τα μαγειρεύουμε με διαφορετικούς τρόπους, διατηρώντας βιταμίνες, γεύσεις και την δίαιτα μας! Στο μενού μας γαλοπούλα τρυφερή και ψητή με «σπαγγέτι» λαχανικών, το πιο νόστιμο φιλέτο ψαριού μαγειρεμένο ποσέ με σπανάκι, αλλά και λαχανικά a la Provencale.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δευτ 11/09 11:00-14:00 Με κάρτα ανεργίας: Δευτ 11/09 11:00-14:00

#### SOUFFLES-AU GRATINS

€21,90

Υπέροχες γεύσεις σουφλέ και ο γκρατέν σε συνταγές που σερβίρονται ως κυρίως ή και ως γαρνιτούρες! Οι δυνατότητες που μας δίνουν τα σουφλέ και ο γκρατέν είναι απεριόριστες. Ωστόσο, είναι παρεξηγημένες τεχνικές που συνήθως παραπέμπουν σε πολύ διαφορετικές συνταγές. Σε αυτό το μάθημα συζητάμε για τα βασικά λάθη που γίνονται στα σουφλέ, μαθαίνουμε ποιες οι βασικές τεχνικές για υπέροχες συνταγές και δοκιμάζουμε Soufflee τυριών, Ο γκρατέν ζυμαρικών, Ο γκρατέν λαχανικών!

Εκπαιδευτής Chef: Ηλίας Τριανταφυλλίδης

Πόντοι MM:20

Παρ 22/09 18:30-21:30

#### ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΨΗΤΑ & ΣΧΑΡΑΣ

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Τα λαχανικά στην πιο νόστιμη εκδοχή... Πώς θα τα κόψουμε, με τι θα τα αρωματίσουμε, θα τα μαρινάρουμε πριν τα ψήσουμε? Στην σχάρα και στον φούρνο ετοιμάζουμε πατάτες jacket ψητές με κρέμα τυριού, μπέικον και μυρωδικά, το τέλειο σκορδόψωμο στην σχάρα, αλλά καιμανιτάρια Portobello γεμιστά με λαχανικά στην σχάρα! Ένα μάθημα που απαντά σε σημαντικές τεχνικές ερωτήσεις...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

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

**FISH & CHIPS****€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90**

Το fish & chips είναι ένα ζεστό πιάτο αγγλικής προέλευσης, το οποίο ήταν ένα από τα συνηθισμένα γεύματα της εργατικής τάξης. Σήμερα είναι ένα από τα πιο αγαπημένα γεύματα μικρών και μεγάλων! Μαθαίνουμε τεχνικές μαριναρίσματος, παναρίσματος και τηγανίσματος του ψαριού. Φτιάχνουμε τον χυλό, συνοδεύουμε με chips λαχανικών και γαρνίρουμε με πικάντικο ντιπ και salsa ξυδιού. Ένα μάθημα που δεν πρέπει να χάσετε...

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 21/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 21/09 11:00-14:00

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

Το πιο πρόστυχο breakfast sandwich της Grand Central Market, όπου οι επονομαζόμενοι Angelenos (δημότες της πόλης των Αγγέλων) κάνουν ουρές για να το απολαύσουν! Συνταγή έμπνευση στα street food με χειροποίητο ψωμί brioche, sauce béarnaise, scrambled eggs με μυρωδικά και προαιρετικά μπέικον και μανιτάρια για όσους το θέλουν εμπλουτισμένο! Αυτό το μάθημα κρύβει τουλάχιστον 4 σημαντικές τεχνικές μαγειρικής και απύθμενη γεύση!

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 26/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 26/09 11:00 - 14:00

**ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ****ΑΡΧΑΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ****€24,90**

Οι πρώτοι μάγειροι στην αρχαία Ελλάδα κάνουν την εμφάνισή τους περίπου τον 4ο αιώνα π.Χ., οι οποίοι συχνά περνούσαν έξω από τα πλούσια σπίτια, διαλαλώντας την τέχνη τους, έτοιμοι να προσφέρουν τις υπηρεσίες τους. Χαρακτηριστικό της μαγειρικής τους αποτελεί η λιτότητα, όπου σταδιακά όμως εμπλουτίζεται. Μαγειρεύουμε πλακούντες-ένα είδος αρχαίας πίτας, ενώ για κυρίως παρασκευάζουμε ορτυκάκια με οξύμελι. Για επιδόρπιο ετοιμάζουμε ίρτιο, μια διασταύρωση παστελιού και μπάρας δημητριακών με μέλι, σιτάρι και ξηρούς καρπούς.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM :20

Πεμ 21/09 18:00-21:00

**SALTIMBOCCA & PICCATA****€21,90**

Γιατί οι Ιταλοί λατρεύουν τόσο την saltimbocca alla Romana και ποια η διαφορά της piccata με το κλασικό Schnitzel? Μαγειρεύουμε 2 κλασικές συνταγές και μαθαίνουμε πώς μπορούμε να φτιάξουμε παραδοσιακές νοστιμιές της Ιταλίας που βασίζονται σε μαρινάρισμα νερού με φασκόμηλο. Ιδανικά κομμάτια κρέατος για saltimbocca η χρήση πουλερικών και για την piccata το μοσχάρι. Δύο τεχνικές που με διαφορετικούς τρόπους μπορούν να σας χαρίσουν από καθημερινά μαγειρέματα έως και επίσημα γεύματα.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM:20

Τρ 26/09 18:00-21:00

**NACHOS N' TACOS****€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90**

Σε αυτό το ιδιαίτερο γαστρονομικό ταξίδι μεταφερόμαστε νοερά στο αγαπημένο Μεξικό! Μαθαίνουμε και δημιουργούμε από το μηδέν τα δημοφιλή Nachos, που πρωτοεμφανίστηκαν το 1943 στο βόρειο Μεξικό από τον Ignacio "Nacho" Anaya, στον οποίο οφείλουν και το όνομα τους. Υπό την καθοδήγηση του Chef μας δημιουργούμε κλασικά Nachos Supreme με ξινή κρέμα, σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο κιμά, φασόλια, τομάτες και σάλτσα τυριού. Ολοκληρώνουμε με Steak Tacos με ανανά, ένα άλλο αγαπημένο έδεσμα από το Μεξικό, που για πολλούς θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως ένα από τα καλύτερα street food του κόσμου.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 28/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 28/09 11:00-14:00

**ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΣΕ WOK****€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90**

Έχετε το Wok? Έχουμε την συνταγή. Χειροποίητα πιάτα Ασίας γεμάτα νοστιμιά και χωρίς δύσκολες διαδικασίες. Μαγειρεύουμε τις καλύτερες συνταγές για το πιο διαδεδομένο σκεύος και μαθαίνουμε για όλες τις μαγειρικές δυνατότητες που μας προσφέρει. Ετοιμάζουμε Κοτόπουλο ατμού με λαχανικά, Χοιρινό Satay stir fried με αρωματικό και τηγανιτή tempura μπανάνας!

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 21/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 21/09 11:00-14:00

Μία βραδιά διαφορετική, ένα δείπνο με συνδαιτυμόνες όλους τους φίλους της Γαστρονομίας... Σε αυτό το μάθημα, ένα concert το οποίο ξεκίνησε στο Μιλάνο από τον Giorgio Armani και διαδόθηκε σε όλο τον κόσμο. Τι το κάνει όμως τόσο ξεχωριστό? Η απλότητα στο μενού, η οικειότητα των πιάτων, αλλά και ο εξαιρετικός τρόπος απόδοσης των συνταγών! Το μενού μας ανοίγει για ορεκτικό, ένα φινετσάτο σουφλέ Ιταλικών τυριών. Απολαμβάνουμε για το κυρίως Branzino Mediterraneo (λαυράκι) με τομάτα, ελιές και αρωματικό ελαιόλαδο. Ολοκληρώνουμε με millfoglie και κρέμα pasticceria.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35

Πεμ 28/09 18:00-21:00

## ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΚΡΕΑΣ

### Η ΤΕΛΕΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

€29,90

Ποιο είναι το ιδανικό κρέας που πρέπει να επιλέξουμε για να αποδώσει τις καλύτερες μπριζόλες? Πώς θα πετύχουμε την τέλεια υφή και γεύση στην μπριζόλα μας? Διαφορετικά κομμάτια με υπέροχες τεχνικές (σωτέ, γκριγιέ, ροτί), γαρνιτούρες με κηπευτικά εποχής, χειροποίητες σως για να συνδυάσουμε και να απογειώσουμε την γεύση της και όλα τα μυστικά για να τελειοποιήσετε την Μπριζόλα!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35

Πα 08/09 18:00-21:00

### MEATING POINT

€29,90

Ένα μάθημα σημείο αναφοράς για τις νοστιμότερες επιλογές κρεάτων! Τόσο εντυπωσιακό, όσο ακούγεται! Μαγειρεύουμε και ψήνουμε ένα απίθανο mix με μπιφτεκάκια, μπριζολάκια και λουκάνικα. Χρησιμοποιούμε τις αντίστοιχες μαρινάδες μπαχαρικών και αρωματικών. Γαρνίρουμε με πιτούλες, μικρές σαλάτες και αρωματικά dressing. Εξασκούμαστε σε διάφορες τεχνικές μαγειρέματος για τα κρέατα και μαθαίνουμε σημαντικές λεπτομέρειες τόσο στο ψήσιμο, όσο για το μαρινάρισμα και το μάθημα γίνεται το απόλυτο meating point για τους λάτρεις των κρεάτων!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :35

Πα 15/09 18:00 - 21:00

### MASTERING THE BRAISE

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Για τους επαγγελματίες, αλλά και αυτούς που απλά αγαπούν τη μαγειρική, η τεχνική braise είναι μια απαραίτητη γνώση- Αργό μαγείρεμα σε σκεπασμένο σκεύος με ζωμό και αρωματική γαρνιτούρα! Με την μέθοδο braise μπορούμε να μαλακώσουμε κρέατα, ιδιαίτερα εκείνα που είναι σκληρά και να προσδώσουμε νοστιμιά που δεν θα μπορούσαμε με άλλον τρόπο. Για αυτό το λόγο κι εμείς ετοιμάσαμε ένα μάθημα που θα μας κάνει να φτάσουμε την τεχνική μας στα ύψη. Μέσα από 2 συνταγές... κοτόπουλο braise με λαχανικά και χοιρινό braise με πουρέ λαχανικών, θα εξελίξουμε τις γνώσεις μας και θα γίνουμε masters!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Παρ 29/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 29/09 11:00-14:00

### ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙ-ΠΑΪΔΑΚΙ

€26,90 ή κάρτα ανεργίας με €16,90

Τα μπριζολάκια και τα παιδάκια είναι μία εκδοχή ψησίματος για μικρότερα κομμάτια μπριζόλας τόσο λαχταριστά που σχεδόν δημιουργεί ένα αίσθημα κρεατολαγνείας. Η τελετουργία για να τα ψήσεις με τέτοιο τρόπο ώστε να γίνουν τρυφερά απαιτεί γνώσεις ψησίματος, αλλά και μαρινάρισμα για όσους θέλουν να προσδώσουν σύνθετες γεύσεις. Ετοιμάζουμε μαζί αγαπημένα κομμάτια κρέατος με πανσετούλες, παιδάκια κοτόπουλο και spare ribs για τους μερακλήδες της παρέας! Τα συνοδεύουμε με τις δικές τους μαρινάδες, ντιπ και γαρνιτούρες.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τετ 27/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 27/09 11:00-14:00

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

### STROMBOLI vs CALZONE

€24,90

Η μεγάλη Ιταλική σύγχυση! Ο πόλεμος δύο αγαπημένων Ιταλικών εδεσμάτων. Ποια είναι όμως η διαφορά τους? Τι τα κάνει να ξεχωρίζουν και τι να μοιάζουν? Ένα Stromboli είναι στην ουσία ένα αρτοσκεύασμα σε σχήμα μισοφέγγαρου με ανοιχτές οπές και ζύμη ψωμιού όπου η σάλτσα είναι μέρος της γέμισης. Η παρασκευή δίνει αρκετές ατομικές μερίδες και σερβίρεται στο κέντρο. Ένα calzone είναι η κλειστή παραλλαγή της pizza με το ίδιο ζυμάρι, όπου η σάλτσα χρησιμοποιείται ως άλειμμα και τα υλικά της γέμισης είναι ξεχωριστά. Σερβίρεται σε ατομικές μερίδες. Δύο απίθανες συνταγές, ιδανικές για πιτσαρία: Calzone Πανσέτα & Mozzarella και Stromboli Προβολόνη & Sausage θα σας χαρίσουν τις απίστευτες γνώσεις ενός pizzaiolo!

Εκπαιδευτής Chef: **Ηλίας Τριανταφυλλίδης**  
Πεμ 14/09 18:00-21:00

Πόντοι MM: 20

### PHYLLO

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

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 Κατσαριώτης**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τετ 13/09 10:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 13/09 10:00-14:00

### ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ I

€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90

Αυτό το μάθημα μυρίζει Αιγαιοπελαγίτικη αλμύρα! Παρασκευάζουμε κρομμυδόπιτα Μυκόνου, μια αλμυρή διάσημη συνταγή του νησιού με χειροποίητο φύλλο και πικάντικη τυροβολιά Μυκόνου. Η δεύτερη πίτα είναι ανοιχτή και θυμίζει πίτσα, ο λόγος για την Λαδένια της Κιμώνου που θα σας γοητεύσει με τη γεύση και την απλότητα της.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 25/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 25/09 11:00-14:00

### BREADFAST

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

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 chenvre, Egg boat breads με ψιλοκομμένη τομάτα και μυρωδικά, Strata bread με χοιρομέρι, τσένταρ, μαιντανό και τσίλι!

Εκπαιδευτής Chef: **Μακρυμίχαλος Νίκος**

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 19/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 19/09 11:00-14:00

### ΙΤΑΛΙΚΟ ΠΕΙΝΙΡΛΙ

€24,90

Το μεγάλο μυστικό των Ιταλών είναι στη ζύμη, στην σάλτσα και στην γέμιση! Με την βοήθεια του Chef μας μαθαίνουμε την τεχνική για την σωστή ζύμη για τα αγαπημένα μας Peinirli, και δημιουργούμε 2 διαφορετικές εκδοχές. Ξεκινάμε με μια ιδανική εκδοχή για brunch με αυγό, cheddar και μπέικον και ολοκληρώνουμε με ένα αφράτο Peinirli με κλασική γέμιση. Ένα μάθημα με πολλά τεχνικά μυστικά που θα σας μυσήσουν στον κόσμο της αρτοποιίας..

Εκπαιδευτής Chef: **Ηλίας Τριανταφυλλίδης**

Πόντοι MM :20

Παρ 08/09 18:00-21:00

### ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ / ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ

€21,90

Νόστιμα και υγιεινά sticks για όλες τις ώρες της ημέρας και για όλα τα γούστα! Στο γραφείο, αλλά και στο σπίτι θέλουμε να «τσιμπήσουμε» κάτι μικρό και νόστιμο ή και να συνοδεύουμε το φαγητό μας με αυτό. Φτιάχνουμε χειροποίητα κριτσίνια με καρότο, με παρμεζάνα, με ηλιόσπορους, με σουσάμι και παπαρουνόσπορο. Φτιάχνουμε ακόμα τα δικά μας παξιμάδια με ελαιόλαδο και γλυκάνισο. Ταιριάζουν σε όλα τα μαγειρέματα, σαλάτες και ορεκτικά κάθε στιγμή της ημέρας!

Εκπαιδευτής Chef: **Ηλίας Τριανταφυλλίδης**

Πόντοι MM :20

Πε 28/09 18:00-21:00

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### KIT KAT CAKE

€24,90

Σε αυτό το μάθημα κάνουμε ένα “διάλειμμα” για να ετοιμάσουμε το πιο γλυκό όνειρο κάθε ηλικίας! Μια τούρτα περιτριγυρισμένη από Kit-Kat, ζωντανεύει στην απόλυτη παιδική φαντασίωση...

Τεχνικά φτιάχνουμε 2 διαφορετικές κρέμες, bavaoise λευκής σοκολάτας και mousse σοκολάτας-καραμέλας, στήνουμε περίτεχνα μέχρι να δημιουργήσουμε το απολαυστικό οπτικό αποτέλεσμα με το πιο παιχνιδιάρικο και crunchy γλυκό!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM :20

Δευτ 29/09 18:00-21:00

### 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: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM :20

Πεμ 14/09 18:00-21:00

### MERVEILLEUX CAFE BY MARCOLLINI

€29,90

Το Merveilleux Café αποτελεί μία εξαιρετική πρόταση έμπνευση από το Maison Haute Chocolaterie του Pierre Marcolini. Ο διάσημος Βέλγος σοκολατοποιός είναι βραβευμένος ως Champion du Monde de Pâtisserie το 1995 και έχει επιμεληθεί μερικές από τις πιο διάσημες συνταγές στον κόσμο. Το συγκεκριμένο επιδόρπιο είναι έμπνευση που συνδυάζει éclair και entremets: τραγανό εκλαίρ με μαρέγκα σοκολάτας, crème café cardamome, éclats σοκολάτας γάλακτος και croustillant αμυγδάλου.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :35

Πεμ 14/09 18:00-21:00

### ΠΑΓΩΤΑ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ

€26,90

Όταν τα φρούτα του πάθους γίνονται παγωτά το αποτέλεσμα είναι σαγηνευτικό! Πώς όμως θα χαρίσουμε όλη την γεύση ενός εξωτικού φρούτου στο παγωτό απογειώνοντας τον συνδυασμό τους? Τι αρωματικά στοιχεία μπορούμε να προσδώσουμε για να έρθουν σε ισορροπία τα ιδιαίτερα αυτά υλικά? Συνδυάζουμε το passion fruit με την δριμύ πολύ έντονα αρωματική του γεύση με λευκή σοκολάτα, το διακριτικό, σχεδόν λεπτεπίλεπτο dragon fruit με γάλα καρύδας και lime, και το γλυκόξινο βατόμουρο με την γλυκόπικρη κουβερτούρα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM :35

Δευτ 11/09 18:00-21:00

### ΤΟΥΡΤΑ ΣΕΡΑΝΟ

€22,90

Η Ελληνική εκδοχή της σοκολατίνας, η Σεράνο έγινε σήμα κατατεθέν των ζαχαροπλασטיών του μεσοπολέμου. Πήρε το όνομά της από την Χιλιανή τραγουδίστρια Ροζίτα Σεράνο, η οποία έγινε γνωστή τραγουδώντας σε cabaret. Εμείς αναπαραγάγουμε την αυθεντική συνταγή της τούρτας που αγαπήθηκε τόσο πολύ στην Αθήνα! 3 τεχνικές για αυτή την τούρτα... Ιταλική μαρέγκα, κρέμα και παντεσπάνι με γέμιση σοκολάτας να ξεχειλίζει. Η τούρτα φαντασίωση της παιδικής μας ηλικίας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM :20

Τετ 27/09 18:00-21:00

### DREAM COOKIES

€24,90

Τα πιο ονειρικά μπισκότα που έχετε δοκιμάσει ποτέ! Μαθαίνουμε όλα τα μυστικά και τις τεχνικές για να δημιουργήσουμε 3 απίθανες και διαφορετικές γεύσεις που θα σας μαγέψουν τόσο γευστικά όσο και αρωματικά. Μπισκότα καραμέλας βουτύρου με goji berries, μπισκότα με πορτοκάλι, κανέλα και σταφίδες και με γευστικά μπισκότα βρώμης, καρύδας και raspberries.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM :20

Πεμ 21/09 18:00-21:00





### ΣΑΒΑΡΕΝ ΜΕ ΡΟΥΜΙ (ΜΠΑΜΠΑΔΕΣ)

€21,90

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. Εμείς κάνουμε τις δικές μας παραλλαγές πάνω στην κλασική συνταγή και απολαμβάνουμε γεμιστές, σιροπιασμένες λιχουδιές με ρούμι ή/και χωρίς!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM :20

Παρ 22/09 18:30-21:30

---

## 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!

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

Πε 28/09 18:00-21:00

### ART DE SERVICE

€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<sup>ο</sup>: Service (Εξέλιξη, Τεχνικές, Σκεύη) Παρουσιάσεις, Case Studies, Ορολογία

Μάθημα 2<sup>ο</sup>: Service (Τεχνικές, Σκεύη) Πρακτική Άσκηση

Μάθημα 3<sup>ο</sup>: Service (Ανώτερες Δεξιότητες Επικοινωνίας, Διαχείριση Παραπόνων)

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Μπουμπής

Πόντοι MM :40

Σαβ 16, 23, 30/09 11:00-14:00

\*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μεμονωμένου μαθήματος με κόστος €40



## 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.

NEW

### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ PIZZA

-Μόνο με προπληρωμή-

€200

Ο Μικρός 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 MM :50

Δε 18.09, Τρ 19.09, Τε 20.09, Δε 25.09, Τρ 26.09 | 11:00 - 14:00

NEW

### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ SNACK & SANDWICHES

-Μόνο με προπληρωμή-

€200

Ο Μικρός κύκλος snack & sandwiches εστιάζει στην βασική δομή δεσμάτων κρύας κουζίνας με πρακτική εφαρμογή κυρίως σε all day επιχειρήσεις μαζικής εστίασης. Ο κύκλος απευθύνεται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :50

Τε 06.09, Πε 07.09, Πα 08.09, Τε 13.09, Πε 14.09 | 11:00 - 14:00

### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€200

Ανακαλύψτε την τέχνη της Αρτοποιίας σε ένα σύντομο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες! Τα μαθήματα Αρτοποιίας είναι διαδραστικά μαθήματα. Στόχος να αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη της παρασκευής του ψωμιού και όχι μόνο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :50

Δε 18.09, Τε 20.09, Πα 22.09, Δε 25.09, Τε 27.09 | 11:00 - 14:00

### 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. Δυνατότητα αναβάθμισης προγράμματος σε ανώτερο πρόγραμμα με πιστοποίηση επαγγέλματος.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :50

Σάββατα, 09.09, 16.09, 23.09, 30.09, 07.10 | 11:00 - 14:00

Τρ 12.09, Τε 13.09, Δε 18.09, Τρ 19.09, Τε 20.09 | 18:00 - 21:00

### 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

Πόντοι MM :70

Δε 11.09, Τε 13.09, Δε 18.09, Τρ 19.09, Τε 20.09, Τρ 26.09, Τε 27.09, Τρ 03.10 | 18:00 - 21:00

### ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€920

Εκπαιδεύεστε 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

Πόντοι MM :170

Δε 11.09, Τρ 12.09, Τε 13.09, Δε 18.09, Τρ 19.09, Τε 20.09, Δε 25.09, Τρ 26.09, Τε 27.09, Δε 02.10, Τρ 03.10, Τε 04.10 | 18:00 - 21:00



### 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

Σάββατα 09.09, 16.09, 23.09, 30.09, 07.10 | 11:00 - 14:00

### 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 11.09, Τρ 12.09, Τε 13.09, Δε 18.09, Τρ 19.09, Τε 20.09, Τε 27.09, Τρ 03.10 | 18:00 - 21:00

### 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 11.09, Τρ 12.09, Τε 13.09, Δε 18.09, Τρ 19.09, Τε 20.09, Δε 25.09, Τρ 26.09, Τε 27.09, Δε 02.10, Τρ 03.10, Τε 04.10 | 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 5,5μνη 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.

### 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.

Οι εγγραφές για το τμήμα του Οκτωβρίου 2017 έχουν ανοίξει. - Περιορισμένες θέσεις

### Μάθημα Γνωριμίας με την Επαγγελματική Μαγειρική

Επικοινωνήστε με την Εκπαιδευτική Σύμβουλο και κλείστε την θέση σας εντελώς δωρεάν. Στόχος η εκτενής ενημέρωσή σας για το μονοετές πρόγραμμα εκπαίδευσης μαγειρικής τέχνης, αλλά και να πάρετε μια μικρή γεύση στην πράξη, αφού μαζί με τους Chef της Σχολής θα συμμετέχετε σε διαδικασίες και τεχνικές όπως εφαρμόζονται σε μια κουζίνα.

Πε 07/09 17:15-21:00 | Πε 14/09 10:30-14:00





## 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 θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας.  
Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνολογικός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου.**

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

- ✓ Η εταιρεία «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 ή ανωτέρας βίας (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις). Ακόμα, 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.
- ✓ 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.
- ✓ Τα «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν **αλλά** **δεν** **παρευρέθηκαν** **οι** **μαθητές.**