



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ITALIAN CUISINE

Μάθετε όλα τα μυστικά για της Ιταλικής Κουζίνας σε 5 μαθήματα!!!

Ανακαλύψτε την τέχνη και τη φινέτσα της Ιταλικής Κουζίνας σε ένα εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες! Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα περιλαμβάνει τις 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.

Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ: 5 μαθήματα

ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ: 1,5 Εβδομάδες (περίπου)

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ: Θεωρητική + Πρακτική

ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ: Μέχρι 10 άτομα

ΚΟΣΤΟΣ: €200

ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

ΜΑΘΗΜΑ 1: Antipasti & Ψωμί

Antipasti Caponata, Crostini

Μπρουσκέτα, Carpese και πέστο βασιλικού

ΜΑΘΗΜΑ 2: Insalata & Ψωμί

Insalata Rustica | Sicilian

Focaccia

ΜΑΘΗΜΑ 3: Risotto

Τεχνικές μαγειρέματος για 3 ποικιλίες ρυζιού

ΜΑΘΗΜΑ 4: Pasta

Ταλιατέλες, Ραβιόλι, Λαζάνια

Ραγού Μπολονέζ, Ραγού Ναπολιτέν

ΜΑΘΗΜΑ 5: Gnocchi & Polenta

Gnocchi alla Romana, Gnocchi di Patate, Polenta

Αυθεντική σάλτσα Κατσιατόρε.

Απευθύνεται σε: επαγγελματίες που εργάζονται σε Ιταλικά Εστιατόρια, φιλόδοξους νέους μάγειρες, και ενθουσιώδεις της μαγειρικής. **Δίνεται βεβαίωση παρακολούθησης**

Τα δίδακτρα προκαταβάλλονται με την εγγραφή σας, για την οριστικοποίηση της κράτησής σας.

Για τα μαθήματα συμπεριλαμβάνονται σκεύη, συσκευές και πρώτες ύλες που είναι απαραίτητες για την πραγματοποίηση των μαθημάτων.

*Τα δίδακτρα προκαταβάλλονται με την εγγραφή σας, για την οριστικοποίηση της κράτησής σας.

*Σε περίπτωση ακύρωσης από πλευράς του εκπαιδευόμενου δεν πραγματοποιείται επιστροφή χρημάτων.

*Μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές, δεν αναπληρώνονται.

*Η εταιρεία ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ 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, επειγούσες συντηρήσεις). Ακόμα, έχει το δικαίωμα να αλλάξει εκπαιδευτή. Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο των συμμετεχόντων.