



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΙΤΕ ΣΤΙΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Από την τοπικότητα στην οικουμενικότητα της Κουζίνας μας, τις παραδοσιακές παρασκευές ανά εδεσματολογική κατηγορία, αλλά και με πολλές επαγγελματικές λύσεις, αυτό το εκπαιδευτικό πρόγραμμα προετοιμάζει μάγειρες για να εργαστούν σε Ελληνικά Εστιατόρια ανά τον κόσμο.

**ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ:** 8 μαθήματα

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:** Πρακτική

**ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ:** 1,5 μήνες (περίπου)

**ΚΟΣΤΟΣ:** από 650€, στα 580€

**ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ:** έως 8-9 άτομα

**ΠΑΡΕΧΕΤΑΙ:** Βεβαίωση Παρακολούθησης

**ΠΟΝΤΟΙ:** 80 (εγγραφή σε membership card)

### ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

#### ΜΑΘΗΜΑ 1: Αλοιφές – Ψευτοκεφτέδες

Παντζαροσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα, ταραμοσαλάτα, φάβα, τζατζίκι, τοματοκεφτέδες, κολοκυθοκεφτέδες

#### ΜΑΘΗΜΑ 2: Όσπρια- Σούπες

Φακές, φασόλια, ρεβιθάδα, χάντρες πλακί, σούπα αυγολέμονο, γιουβερλάκια

#### ΜΑΘΗΜΑ 3: Λαδερά – γεμιστά - ντολμάδες

Ντολμαδάκια γλιαλαντζί, λαχωνντολμάδες, φασολάκια, αγκινάρες αλά πολιτά, μελιτζάνες παπουτσάκια

#### ΜΑΘΗΜΑ 4: Θαλασσινά

Μύδια τηγανητά, χαπαόδι ψητό κατσαρόλας, σουπιά με σπανάκι, θράψαλο γεμιστό

#### ΜΑΘΗΜΑ 5: Ψάρι

Γάυρος μαρινάτος, σαρδέλες ψητές (παντρεμένες), σπετσιώτα, μπουρδέτο, μπακαλιάρος σκορδαλιά με ξηρούς καρπούς

#### ΜΑΘΗΜΑ 6: Μοσχάρι

Μοσχαραάκι ραγού με λαχανικά, μοσχαραάκι ψητό κατσαρόλας, μοσχαραάκι γιουβέτσι

#### ΜΑΘΗΜΑ 7: Κιμάς

Κεφτεδάκια, μπιφτέκια, κεφτέδες, σουτζουκάκια, ρύζι πιλάφι

#### ΜΑΘΗΜΑ 8: Χοιρινό / Αρνάκι

Χοιρινό αυγολέμονο (πράσο-σέλινο), τηγανιά, αρνάκι τσιγαριστό, αρνάκι στην λαδόκολλα, γαμπούλαφο

**Απευθύνεται σε:** φιλόδοξους μάγειρες, ενθουσιώδεις της μαγειρικής | Ιδανικό για εκπαίδευση προσωπικού

\*Η θέση ισχύει με την προπληρωμή. Σε περίπτωση ακύρωσης δεν πραγματοποιείται επιστροφή χρημάτων.

\*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 των συμμετεχόντων. Τα «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.