



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ YACHTS & VILLAS

ΑΝΤΑΠΕΞΕΛΘΕΤΕ ΣΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΤΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ, ΣΕ YACHTS ΚΑΙ VILLAS

Στοχευόμενο πρόγραμμα που εστιάζει σε εξειδικευμένες τεχνικές και δεξιότητες, αλλά και στις ιδιαίτερες συνθήκες που επικρατούν μέσα σε κουζίνες yacht και villas.

Ένας μάγειρας συνήθως δουλεύει μόνος του, χωρίς βοηθό, και μέσα σε μικρούς χώρους. Προετοιμάζει τα γεύματα ανεξαρτήτου καιρού, χρόνου, απόστασης, και ανάλογα με τις ιδιαίτερες διαιτητικές συνήθειες των φιλοξενουμένων. Εκπαιδευτείτε ανάμεσα σε διαφορετικά εξειδικευμένα μενού και ιδανικούς συνδυασμούς.

Στόχος να αποκτήσετε εφόδια και γνώσεις που θα σας βοηθήσουν να ανταπεξέλθετε στις απαιτήσεις που υπάρχουν μέσα σε σκάφη αλλά και βίλες

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 εργαστηριακές εφαρμογές | 30 ώρες

ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ: Πρακτική και θεωρητική

Σημειώσεις προγράμματος και έξτρα υλικό ανάγνωσης

ΚΟΣΤΟΣ: από 500€, μόνο 350€

Βεβαίωση προγράμματος

ΟΛΙΓΟΜΕΛΕΣ ΤΜΗΜΑ: έως 10 άτομα

Συμμετοχή σε συναντήσεις με παραγωγούς

ΠΟΝΤΟΙ: 100 (για κατόχους membership card)

Για τα μαθήματα συμπεριλαμβάνονται χρήση υλικοτεχνικού εξοπλισμού καθώς και μεγάλη ποικιλία πρώτων υλών απαραίτητων για την πραγματοποίηση των μαθημάτων.



ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

ΜΑΘΗΜΑ 1:

Πρωινό: Αυγά καγιανά με ψητή σάλτσα τομάτας, κάπαρη και εσπεριδοειδή
Snacking or Appetizer: Τάκος καλαμποκιού με σεβίτσε θαλασσινών και φρέσκα μυρωδικά.
Σαλάτα: Κλασική σαλάτα Niçoise με τονάκι Αλοννήσου και ελιές Καλαμών
Γεύμα : Κριθαρώτο με καραβίδες και χυμό οστράκων
Δείπνο: Κεμπάπ αρνιού με πιπεριές και μελιτζάνες
Επιδόρπιο: Μήλο ψητό με ξηρούς καρπούς, σταφίδες και γλυκιά μυζήθρα

ΜΑΘΗΜΑ 2:

Πρωινό: Αυγά χτυπητά με σύγκλινα και παξιμάδια
Snacking or Appetizer: Τραγανά τσιπς πίτας με γραβιέρα και καπνιστή πάπρικα
Σαλάτα: Τομάτες μαρινέ με ψητό μανούρι και πέστο βασιλικού
Γεύμα: Ριζότο θαλασσινών
Δείπνο: Σαλτιμπόκα κοτόπουλου με φασκόμηλο και φρέσκια πάστα
Επιδόρπιο: Chocoflan

ΜΑΘΗΜΑ 3:

Πρωινό: Ομελέτα σουφλέ
Snacking or Appetizer: Δροσερό κασπάτζιο τομάτας με γαρίδες
σαλάτα: Μιμόσα με φρούτα, προσούτο και ρόκα
Γεύμα: Γεμιστές τομάτες με πατάτες φούρνου
Δείπνο: Ψάρι ημέρας στην λαδόκολλα με κηπευτικά
Επιδόρπιο: Κρεμ μπρουλέ καρύδας

ΜΑΘΗΜΑ 4:

Πρωινό: Τηγανίτες με φρούτα, μέλι και καρύδια
Snacking or Appetizer: Fritto misto λαχανικών με κρίταμο και καπαρόκουμπα
Σαλάτα: Waldorf σαλάτα με σταφύλια και καρύδια
Γεύμα : Χταπόδι μπραιζέ με φάβα παξιμάδια χαρουπιού, τομάτα και τσιπς κρεμμυδιού
Δείπνο: Κανελόνι μελιτζάνας γεμιστό με ουρά μόσχου, κρεμμυδάκια στιφάδο και μαλακή μυζήθρα
Επιδόρπιο : Πορτοκαλόπιτα με γιαούρτι και κρέμα φιστικιού

ΜΑΘΗΜΑ 5:

Πρωινό: Αυγά ποσέ με σπανάκι και σως ολλανδέζ
Snacking or Appetizer: Σαμόσας γεμιστά με τσιγαριστά χόρτα.
σαλάτα: ελληνική σαλάτα
Γεύμα: Χοιρινό Σουβλάκι με χειροποίητη πίτα, ψητές τομάτες και τζατζίκι
Δείπνο: Ραβιόλι αστακού με σως αμερικιέν
Επιδόρπιο: Καρυδόπιτα με παγωτό καϊμάκι και γλυκό κυδώνι



ΜΑΘΗΜΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ: ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ

Σκοπός του προγράμματος είναι να εκπαιδεύσει τον καταρτιζόμενο σε θέματα στοιχειώδους υγιεινής των τροφίμων, έτσι ώστε αυτός κατά την εξάσκηση των καθηκόντων του αφ' ενός μεν να μην αποτελεί μέσο διακινδύνευσης της ασφάλειας των παραγομένων προϊόντων, αλλά επίσης ούτε με τις ενέργειές του να την θέτει σε κίνδυνο.

ΜΑΘΗΜΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ: ΕΠΙΧΕΙΡΩΝΤΑΣ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ

Θα σας ξεναγήσει βήμα-βήμα μέσα από τη διαδικασία αξιολόγησης της σκοπιμότητας της επιχειρηματικής ιδέας σας και την ανάπτυξη ενός επιχειρηματικού σχεδίου.

ΜΑΘΗΜΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ: ΤΑ ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΤΟΥ ΣΕΦ

Αναλυτικά όλες οι κατηγορίες, στάση σώματος και τι πρέπει να προσέξεις για τον καθαρισμό και την σωστή συντήρησή τους.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΡΑΦΗΣ

*Η συμμετοχή σας οριστικοποιείται με την προκαταβολή.

* Σε περίπτωση ακύρωσης τελευταίας στιγμής δεν πραγματοποιείται επιστροφή χρημάτων.

*Η σχολή 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.

*Η σχολή δεν υποχρεούται να αναπληρώσει μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.



Κλείστε ραντεβού με την υπεύθυνη εκπαίδευσης, Ζητήστε να ενημερωθείτε για εκπαιδευτικά προγράμματα και ημερομηνίες διεξαγωγής



Μαθήματα Μαγειρικής
CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ



www.mathimatamageirikis.gr

Λ. Βουλιαγμένης 299 (πλησίον μετρό Αγ. Δημητρίου), Άγιος Δημήτριος, Τ&F: 210 9882378

E: info@mathimatamageirikis.gr , I: www.mathimatamageirikis.gr