



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΚΡΕΠΕΣ – WAFFLES - DONUTS

ΜΑΘΕΤΕ ΟΛΑ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΚΡΕΠΕΣ, ΒΑΦΛΕΣ ΚΑΙ ΝΤΟΝΑΤΣ ΣΕ 7 ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Η παρασκευή της κρέπας είναι γεμάτη μυστικά! Όσο πιο πετυχημένη η συνταγή του χυλού, τόσο πιο σωστό το ψήσιμο της και νόστιμη η κρέπα. Εκπαιδευόμαστε στο γύρισμα του χεριού που χαρίζει ομοιόμορφο σχήμα, στο ψήσιμο και στις γεμίσεις. Επιπλέον, το πρόγραμμα προσφέρει εμπλουτισμένες γνώσεις, τεχνικές και συνταγές για χειροποίητες βάφλες και ντόνατς.

Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και στόχο έχουν να αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη της παρασκευής χειροποίητης κρέπας, βάφλας και ντόνατς!

Απευθύνεται σε επαγγελματίες και ερασιτέχνες, φιλόδοξους νέους μάγειρες, σε ενθουσιώδεις της μαγειρικής, όσους θέλουν να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους και σε επιχειρηματίες χώρου εστίασης, κατάλληλο και για στοχευόμενη εκπαίδευση προσωπικού.

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:** 7 εργαστηριακές εφαρμογές | 25 ώρες

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:** Πρακτική και θεωρητική

**ΚΟΣΤΟΣ:** 200€

**ΟΛΙΓΟΜΕΛΕΣ ΤΜΗΜΑ:** έως 10 άτομα

**ΠΟΝΤΟΙ:** 100 (για κατόχους membership card)

\*Εξαργύρωση 1 basic μαθήματος

### ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Σημειώσεις προγράμματος και έξτρα υλικό ανάγνωσης

Βεβαίωση προγράμματος

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

### ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

**ΜΑΘΗΜΑ 1:** Χυλός Κρέπας & Waffles | Τεχνικές, Γύρισμα κρέπας, Θερμοκρασίες & Ψήσιμο

**ΜΑΘΗΜΑ 2:** Αλμυρές Κρέπες | Τεχνικές & Γεμίσεις

**ΜΑΘΗΜΑ 3:** Γλυκές Κρέπες | Τεχνικές & Γεμίσεις

**ΜΑΘΗΜΑ 4:** Ζύμη Donuts & Cronuts | Τεχνικές, Γλάσο & Γεμίσεις

**ΜΑΘΗΜΑ 5:** Λουκουμάδες, Beignets, Bomboloni | Γεμίσεις και Toppings



#### **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.

#### **ΟΡΟΙ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ**

\*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.

#### **Membership Card**

- ❖ Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστείλετέ τη στο [info@mathimatamageirikis.gr](mailto:info@mathimatamageirikis.gr) και παραλάβετε την προσωπική σας κάρτα την ημέρα που θα βρεθείτε στο χώρο μας!
- ❖ Απολαύστε προνόμια στην εξυπηρέτησή σας και πόντους που μπορείτε να εξαργυρώσετε με υπηρεσίες. Βρείτε αναλυτικά τα προνόμια και τους πόντους στην ιστοσελίδα μας.
- ❖ Ενημερωθείτε για τους πόντους σας από την γραμματεία και εξαργυρώστε με μαθήματα και προγράμματα!
- ❖ Διαβάστε αναλυτικά τους πόντους απόκτησης και τους πόντους εξαργύρωσης για να παρακολουθήσετε δωρεάν το εκπαιδευτικό αντικείμενο της αρεσκείας σας.



# Μαθήματα Μαγειρικής

CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

## ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



## ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ

