



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ARTISAN PIZZA

Μάθετε όλα τα μυστικά για την τέλεια πίτσα σε 5 μαθήματα

Ανακαλύψτε την τέχνη της Πίτσας σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες! Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και στόχο έχουν να αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη της παρασκευής της πίτσας.

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

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:** Θεωρητική + Πρακτική

**ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ:** 1,5 εβδομάδες (περίπου)

**ΚΟΣΤΟΣ:** €200

**ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ:** Μέχρι 10 άτομα

---

### ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

#### **ΜΑΘΗΜΑ 1: Ζύμη για Pizza - Σάλτσες**

Τεχνικές και μυστικά για την τέλεια ζύμη (προετοιμασία)

Οι καλύτερες σάλτσες για πίτσα (salsa cruda, sugo, marinara )

#### **ΜΑΘΗΜΑ 2: Pizza**

Thin, Crispy, American style

Ολοκληρώνουμε την διαδικασία ψησίματος και απολαμβάνουμε

#### **ΜΑΘΗΜΑ 3: Focaccia, Panzerotti, Πεινιρλί**

Τεχνικές ζύμης και προζύμι

Αφράτη focaccia με ταπενάντ ελιάς, μορταδέλα, προβολόνη, τομάτινα και φύλλα ρόκας

Τραγανό παντσερότι με πέστο, προσούτο, μοτσαρέλα , τομάτα

Πεινιρλί με ραγού αλά μπολονέζ

Ολοκληρώνουμε την διαδικασία ψησίματος και απολαμβάνουμε

#### **ΜΑΘΗΜΑ 4: Calzone, Stromboli, Pepperoni rolls**

Τεχνικές ζύμης

Καλτζόνε με πιπερονάτα και τυρί

Στρομπόλι με ραγού ναπολιτέν, τυρί και μυρωδικά

Πεπερόνι γεμιστό με σαλάμι και τυρί

Ολοκληρώνουμε την διαδικασία ψησίματος και απολαμβάνουμε

#### **ΜΑΘΗΜΑ 5: Piadina**

Τεχνικές ζύμης

Ρικότα με καπνιστό σολομό και τραγανά φύλλα σαλάτας

Καπνιστό χοιρομέρ,τομάτα και μοτσαρέλα

Ολοκληρώνουμε την διαδικασία ψησίματος και απολαμβάνουμε

**Απευθύνεται σε:** φιλόδοξους νέους αρτοποιούς, μάγειρες, ζαχαροπλάστες και ενθουσιώδεις της μαγειρικής.

**Δίνεται βεβαίωση παρακολούθησης**

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

CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

[www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr)

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

Skype: food.issues, E: [info@mathimatamageirikis.gr](mailto:info@mathimatamageirikis.gr) , I: [www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr)



# Μαθήματα Μαγειρικής

CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

Για τα μαθήματα θα χρησιμοποιηθεί ηλεκτρικός φούρνος, σκεύη, συσκευές και πρώτες ύλες που είναι απαραίτητες για την πραγματοποίηση των μαθημάτων. Τα μαθήματα είναι πρακτικά. Δεν παραδίδονται σημειώσεις.

\* 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.

CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

[www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr)

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

Skype: food.issues, E: [info@mathimatamageirikis.gr](mailto:info@mathimatamageirikis.gr), I: [www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr)