



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GRILL & BBQ

Όλη η μαεστρία του ψησίματος σε ένα μοναδικό εκπαιδευτικό πρόγραμμα

Ανακαλύψτε την τέχνη του ψησίματος και της προετοιμασίας των κρέατων σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης που εστιάζει σε τεχνικές και συνταγές απαραίτητες για κάθε επαγγελματία! Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα αποτελείται από 5 τεχνικά μαθήματα που εστιάζουν στο σωστό μαρινάρισμα όπου αυτό απαιτείται, και στην μαεστρία του ψησίματος σε bbq, αλλά και στις συνοδευτικές σάλτσες, σως και γαρνιτούρες που συνοδεύουν τα κρέατα. Στόχος να αποκτήσετε εμπλουτισμένες γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη του grill.

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

**ΩΡΕΣ:** 15

**ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ:** 1 ½ μήνας (περίπου)

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:** Πρακτική

**ΠΟΝΤΟΙ:** 50

**ΚΟΣΤΟΣ:** €320

**ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ:** Μέχρι 8 άτομα

---

### ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

#### ΜΑΘΗΜΑ 1-2: Μοσχάρι

Κρέατα: Στήθος καπνιστό, ribs σούβλας, διάφραγμα ψητό σχάρας

Μαρινάδες: Σαλαμούρα υγρή, μαρινάδα ωμή, καρύκευμα αλατιού

Χειροποίητες Σως & Συνοδευτικά: bbq σως, συνοδευτική σαλάτα, πατάτα bravas με μυρωδικά

#### ΜΑΘΗΜΑ 3-4: Χοιρινό

Κρέατα: Σπάλα καπνιστή, μπούτι σούβλας, μπριζόλες ribs ψητά σχάρας

Μαρινάδες: Σαλαμούρα υγρή, μαρινάδα ωμή, καρύκευμα αλατιού

Χειροποίητες Σως & Συνοδευτικά: κέτσαπ ή τομάτα σως, συνοδευτική σαλάτα, λαχανικά σχάρας

#### ΜΑΘΗΜΑ 5: Κοτόπουλο Γαλοπούλα

Κρέατα: Γαλοπούλα μπούτι καπνιστό, κοτόπουλο σούβλας, γαλοπούλα στήθος ψητό σχάρας

Μαρινάδες: Σαλαμούρα υγρή, μαρινάδα ωμή, καρύκευμα αλατιού

Χειροποίητες Σως & Συνοδευτικά: μουστάρδα, μαγιονέζα, συνοδευτική σαλάτα,μανιτάρια

**Απευθύνεται σε:** μαθητές και επαγγελματίες που επιθυμούν να μάθουν την τέχνη του ψησίματος για να απασχοληθούν στο συγκεκριμένο αντικείμενο ή για να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους σε ένα από τα πιο εμπορικά επαγγέλματα

Δίνεται βεβαίωση παρακολούθησης | Για τα μαθήματα συμπεριλαμβάνονται σημειώσεις.

\*Η θέση ισχύει με την προκαταβολή. Σε περίπτωση ακύρωσης τελευταίας στιγμής 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.