



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΠΥΡΑΡΙΑ

ΤΟ ΑΠΟΛΥΤΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΙΔΙΚΑ ΓΙΑ ΜΠΥΡΑΡΙΕΣ

Εξειδικευμένο πρόγραμμα που εστιάζει σε εργαζόμενους και επιχειρηματίες καταστημάτων μπουραρίας. Στόχος του προγράμματος είναι να εμπλουτίσει τις δεξιότητες των στελεχών εστίασης με τις απαραίτητες γνώσεις που απαιτούνται σε μία επαγγελματική κουζίνα μπουραρίας.

Το πρόγραμμα προσφέρει μία εξαιρετική θεματολογία σε απολύτως εμπορικά πιάτα, τα οποία αποδίδονται με τον πιο γευστικό τρόπο, ακολουθώντας τις τεχνικές της μαγειρικής. Εκπαιδεύεστε ανάμεσα σε διαφορετικές ιδανικές παρασκευές, συνδυασμούς και προετοιμασία, ανακαλύψτε τα κοστολόγια των πιάτων, αλλά και τον απαραίτητο εξοπλισμό μίας κουζίνας σε μπουραρία.

Ιδανικό πρόγραμμα με όλα τα εφόδια και τις γνώσεις που θα σας βοηθήσουν να ανταπεξέλθετε στις απαιτήσεις μίας μπουραρίας.

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 | 20-25 ώρες **ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ**
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ: Πρακτική Σημειώσεις προγράμματος
ΚΟΣΤΟΣ: από ~~500€~~, μόνο 350€ Βεβαίωση Εκπαιδευτικού Προγράμματος
ΟΛΙΓΟΜΕΛΕΣ ΤΜΗΜΑ: έως 10 άτομα
ΠΟΝΤΟΙ: 150 (για κατόχους membership card)
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ: Βασικές Τεχνικές Μαγειρικής

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



ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

ΜΑΘΗΜΑ 1: ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πικάντικες φτερούγες κοτόπουλο με ντιπ bbq
Φρικαντέλες (κεφτεδάκια) πατάτας γεμιστά με κρέας
Μπιντοκ (μπιφτέκια) πατάτας, γεμιστά με τυρί και μυρωδικά
Κνούντελ πατάτας, τυλιχτό με μπέικον
Λάχανο σουκρούτ (ξινολάχανο) με λουκάνικα τύπου Φρανφούρτης-Νυρεμβέργης
Τηγανητές πατάτες με σάλτσα ροκφόρ

ΜΑΘΗΜΑ 2: ΣΑΛΑΤΕΣ

Πατατοσαλάτα με μήλο, μπέικον και μουστάρδα
Σαλάτα ζυμαρικών - Μακαρονοσαλάτα με τριχολορέ πιπεριές, βραστό αυγό και μαγιονέζα
Μπλε τυρί με σαλάμι μπύρας, μήλο και καρύδια
Λάχανο με καρότο, σέλινο, σταφίδες, ξύδι και μέλι
Πλιγούρι με τομάτα, αγγούρι, λεμόνι και μαϊντανό
Ιταλική χωριατική (πανζανέλα) με ψωμί και ψητό μανούρι

ΜΑΘΗΜΑ 3: ΚΡΕΑΤΑ

Ψητή πανσέτα με μυρωδικά (πορκέτα)
Στήθος μόσχου γεμιστό
Κότσι μαγειρεμένο σε μπύρα
Χοιρινό σνίτσελ
Φράν Τσίκεν (μπούτι)
Οσομπούκο
Καπνιστά bbq ribs

ΜΑΘΗΜΑ 4: ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Παντζάρι με πορτοκάλι, γιαούρτι και καρύδια
Πάστα μελιτζάνας με ρεβύθι, ελαιόλαδο, λεμόνι (μπαμπαχανούς)
Κολοκύθια με μήλο, γιαούρτι, ελαιόλαδο και δυόσμο
Πατάτες Ναβάχο με καπνιστή πάπρικα
Σπανάκι α λα κρεμ
Κόρνε Τσιζ (καλαμπόκι με τυρί)

ΜΑΘΗΜΑ 5: ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Ποικιλία ψητά τυριά
Ποικιλία ψητά λαχανικά
Πατάτες jacket



Μαθήματα Μαγειρικής

CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

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

Ενημερωθείτε για την Membership Card και τα προνόμια της



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