



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ

SUSHI

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ LEVEL 1

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα έχει ως στόχο να σας εκπαιδεύσει στις βασικές τεχνικές μαγειρικής της Ιαπωνικής Κουζίνας με μεγάλη έμφαση στο sushi.

Δίνεται μεγάλη σημασία στην κατανόηση της φιλοσοφίας της Ιαπωνικής Κουζίνας και των βασικών υλικών, ενώ παράλληλα το πρόγραμμα εισάγει τους μαθητές σε βασικές αρχές μαγειρικής, δεξιότητες στο μαχαίρι και τεχνικές φιλεταρίσματος.

Απευθύνεται σε: φιλόδοξους μάγειρες, ιδιοκτήτες επιχειρήσεων, προσωπικό ασιατικής εστίασης

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 | 35 ώρες

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ: Θεωρητική & Πρακτική
με εργαστηριακές εφαρμογές

ΚΟΣΤΟΣ: 600€

ΟΛΙΓΟΜΕΛΕΣ ΤΜΗΜΑ: έως 10 άτομα

ΠΟΝΤΟΙ: 100 (για κατόχους membership card)

*Εξαργύρωση 1 basic μαθήματος

ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Σημειώσεις προγράμματος και έξτρα υλικό ανάγνωσης

Σημειώσεις προγράμματος

Συμμετοχή σε συναντήσεις με παραγωγούς

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

ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

ΜΑΘΗΜΑ 1: Παρασκευή ρυζιού και rice seasoning

Παρασκευή ρυζιού και rice seasoning (μέσο προετοιμασίας, είδη ρυζιού, τρόπος, χρόνοι)

Βασικές πρώτες ύλες | Εξοπλισμός, μαχαίρια και η χρήση τους, εργαλεία sushi

Εισαγωγή: Ιαπωνική κουλτούρα -κουζίνα | Το sushi, η ιστορία και η επιρροή του από το δυτικό πολιτισμό

ΜΑΘΗΜΑ 2: Τεχνική φιλεταρίσματος και εφαρμογές

Τεχνική φιλεταρίσματος και εφαρμογή sashimi

Προετοιμασία και επεξεργασία θαλασσινών και οστρακοειδών

Η τέχνη του nigiri & new style nigiri

Oshizushi το παραδοσιακό πρεσαριστο σουσί

ΜΑΘΗΜΑ 3: Η τέχνη του roll (προετοιμασία, κοπές λαχανικών, πόστο sushi)

Uramaki inside-out

Hosomaki inside-in

Futomaki το μεγάλο roll

Πρακτική εξάσκηση σε όλα τα είδη sushi

Δημιουργικές προτάσεις και γεμίσσεις

ΜΑΘΗΜΑ 4: Πρακτικές εφαρμογές φιλεταρίσματος | Βασικό συνταγολόγιο για σουσί

Τεχνική δημιουργίας sushi και πρακτική εφαρμογή

Τεχνική nigiri-sashimi και εφαρμογή

Σάλτσες και toping

ΜΑΘΗΜΑ 5: Παρουσίαση και στήσιμο πιάτων

Τοποθέτηση σε μενού

Συντήρηση εργαλείων-βασική τεχνική ακονίσματος μαχαριού

Νομοθεσία για το σουσί

Συνοδευτικά για ένα πλήρες μενού



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 ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

*Συμπληρώστε τώρα την αίτηση για membership card, ενημερωθείτε για τους όρους χρήσης, για να μαζεύετε πόντους και να εξαργυρώνετε μεμονωμένα μαθήματα!

*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.

CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

www.mathimatamageirikis.gr

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

Skype: food.issues, E: info@mathimatamageirikis.gr, I: www.mathimatamageirikis.gr



Μαθήματα Μαγειρικής

CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ



CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

www.mathimatamageirikis.gr

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

Skype: food.issues, E: info@mathimatamageirikis.gr, I: www.mathimatamageirikis.gr