



Μαθήματα
Μαγειρικής
CULINARY & COOKERY
CENTER OF OCSB

Εξειδικευμένο
Πρόγραμμα

ARTISAN PIZZA

PROFESSIONAL EDUCATION

www.mathimatamageirikis.com



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ARTISAN PIZZA

ΜΑΘΕΤΕ ΟΛΑ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΕΛΕΙΑ ΠΙΤΣΑ ΣΕ 5 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Ανακαλύψτε την τέχνη της Πίτσας στον Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν στην τέχνη της παρασκευής της πίτσας και πολλών παραγώγων. Κατά τη διάρκεια του προγράμματος, δίνεται έμφαση στην εκμάθηση τρόπων παρασκευής διαφορετικών τύπων ζύμης (άμεσης και έμμεσης), θερμοκρασιών και ωρίμανσης, αλλά και όλα τα παράγωγα προϊόντα pizza.

Στόχος να αποκτήσετε σημαντικές γνώσεις από τα βασικά υλικά και την Τροφογνωσία έως την ζύμη, τις αυθεντικές σάλτσες και το ψήσιμο.

Απευθύνεται σε εργαζόμενους σε Ιταλικά εστιατόρια, νέους αρτοποιούς, μάγειρες, ζαχαροπλάστες, επιχειρηματίες εστίασης και επαγγελματίες. Ιδανικό για εκπαίδευση προσωπικού.

Τα εξειδικευμένα εκπαιδευτικά προγράμματα λειτουργούν συμπληρωματικά της αρχικής εκπαίδευσης, ώστε να αποκτήσετε εξειδικευμένες δεξιότητες που θα σας βοηθήσουν να εξελίξετε τις γνώσεις σας πρακτικά στον χώρο εργασίας, σε τομείς της εστίασης που ευημερούν.

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 | 15 ώρες

3 θεωρητικά σεμινάρια elearning | 12 ώρες

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ: Πρακτική και θεωρητική

ΚΟΣΤΟΣ: 350€

ΟΛΙΓΟΜΕΛΕΣ ΤΜΗΜΑ: έως 10 άτομα

ΠΟΝΤΟΙ: 100 (για κατόχους membership card)

*Εξαργύρωση 1 basic μαθήματος

ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Σημειώσεις προγράμματος και έξτρα υλικό ανάγνωσης

Βεβαίωση παρακολούθησης προγράμματος

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



ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ

ΜΑΘΗΜΑ 1: Ζύμη για Pizza - Σάλτσες

L' arte di fare: Τεχνικές και μυστικά για την τέλεια ζύμη. Ωρίμανση και Ανατομία Ζύμης. (προετοιμασία)
La Salsa: Οι καλύτερες σάλτσες για πίτσα (salsa cruda, sugo, marinara)

ΜΑΘΗΜΑ 2: Pizza – Ingredienti & Condimenti

Italian Style: Napoli, Romana, Siciliana

American Style: Thin, Crispy, Chicago style

Ολοκληρώνουμε την διαδικασία ψησίματος και απολαμβάνουμε

ΜΑΘΗΜΑ 3: Focaccia, Panzerotti, Πείνιρλί

Τεχνικές ζύμης και προζύμι για προϊόντα pizza

Αφράτη focaccia | Τραγανό παντσερότι | Πείνιρλί

Ολοκληρώνουμε την διαδικασία ψησίματος και απολαμβάνουμε

ΜΑΘΗΜΑ 4: Calzone, Stromboli, Pepperoni rolls

Τεχνικές ζύμης

Καλτζόνε | Στρομπόλι | Πεπερόνι

Ολοκληρώνουμε την διαδικασία ψησίματος και απολαμβάνουμε

ΜΑΘΗΜΑ 5: Piadina

Τεχνικές ζύμης & Γεμίσεις

Ολοκληρώνουμε την διαδικασία ψησίματος και απολαμβάνουμε

ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

ΘΕΩΡΗΤΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

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 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.

*Ολοκληρώνοντας παρέχεται βεβαίωση παρακολούθησης από ΚΔΒΜ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ CULINARY CENTER AND COOKERY CLUB

***Membership Card**

- ❖ Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστείλετέ τη μας στο 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

