



Μαθήματα  
Μαγειρικής  
CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

Εξειδικευμένο  
Πρόγραμμα



---

# GOURMET BURGER

---

PROFESSIONAL EDUCATION

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



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ BURGER BURGERS – ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το Burger κατατάσσεται στο γρήγορο φαγητό ωστόσο η παρασκευή του είναι ένα είδος τέχνης! Ανακαλύψτε την τέχνη παρασκευής του πιο εμπορικού και νόστιμου fast food σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν σε βασικές τεχνικές και δεξιότητες!

Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και καθαρά πρακτικά.

Στόχο έχουν να αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις στην τέχνη της παρασκευής των πιο απολαυστικών και gourmet burger.

Ανάμεσα στην θεματολογία του κύκλου, καλύπτονται θέματα όπως: τεχνικές και μυστικά για ένα ξεχωριστό burger, τεχνικές ψησίματος, κατάλληλες θερμοκρασίες, επιλογή υψηλής ποιότητας α' υλών για ισορροπημένη γεύση. Απευθύνεται σε επαγγελματίες και ερασιτέχνες, φιλόδοξους νέους μάγειρες, σε ενθουσιώδεις της μαγειρικής και όσους θέλουν να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους.

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:** 3 εργαστηριακές εφαρμογές | 9 ώρες  
3 θεωρητικά σεμινάρια elearning | 12 ώρες

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:** Πρακτική

**ΚΟΣΤΟΣ:** €150

**ΟΛΙΓΟΜΕΛΕΣ ΤΜΗΜΑ:** έως 10 άτομα

**ΠΟΝΤΟΙ:** 100 (για κατόχους membership card)

### 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: Χειροποίητα Ψωμάκια**

Τεχνικές και μυστικά για τα πιο αφράτα χειροποίητα ψωμάκια. Εισαγωγή στην αρτοποιία και διαδικασίες για τα κατάλληλα ψωμιά burger.

**ΜΑΘΗΜΑ 2: Χειροποίητα Burgers**

Διαφορετικά είδη κρέατος και τί γεύσεις αποδίδουν, η τέλεια ζύμη κιμά, ιδανικά καρυκεύματα και μυρωδικά που απογειώνουν το burger. Επιπλέον, η vegan εκδοχή ως εναλλακτική!

**ΜΑΘΗΜΑ 3: Τεχνικές για σάλτσες και γαρνιτούρες**

Οι πιο λαχταριστές σάλτσες, παρασκευασμένες 100% χειροποίητες διαδικασίες αλλά και οι γαρνιτούρες που ταιριάζουν σε κάθε burger!

**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 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.

\*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](mailto: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



Λ. Βουλιαγμένης 299 (πλησίον μετρό Αγ. Δημητρίου), Άγιος Δημήτριος, Τ&F: 210 9882378  
E: [info@mathimatamageirikis.gr](mailto:info@mathimatamageirikis.gr) , I: [www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr)