



Μαθήματα Μαγειρικής
CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2018

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Ιδανικά σεμινάρια μαγειρικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** και **απόκτηση νέων γνώσεων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΣΟΥΠΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

€22,90 ή €12,90 με κάρτα ανεργίας

Παλιάς κοπής αρχοντιά, ένα μάθημα που αφιερώνεται σε μία σούπα Εθνικό πιάτο. Αγαπημένη γευστική συνήθεια που ξυπνά παιδικές αναμνήσεις, η σούπα της γιαγιάς! Μαγειρεύουμε σούπα κοτόπουλου με μαρέγκα και φιδέ και μαθαίνουμε όλες τις τεχνικές για ένα ομοιογενές αποτέλεσμα. Συνοδεύουμε με λαχανικά ατμού, τα κομμάτια κοτόπουλου κομμένα και σερβιρισμένα ως σαλάτα με σπιτική μαγιονέζα. Ποια η δυσκολία του μαθήματος? Να πετύχεις την γεύση της γιαγιάς.

Η Κουζίνα αυτή πρέπει να αναβιώσει και πάλι με συνταγές που άφησαν εποχή (και γεύση νοσταλγική)!

Εκπαιδευτής Chef: **Χρήστος Χρυσικόπουλος**

Πόντοι ΜΜ :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 12/01 11:00 - 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 12/01 11:00 - 14:00

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

€22,90 ή €12,90 με κάρτα ανεργίας

Δύο Ελληνικά φαγητά στο μικροσκόπιο μας! Αν ήμασταν στην Κρήτη, θα ζητάγαμε χοιρινό με κεντανέ και κερεβίτσι, ενώ στην Ήπειρο θα το αναγνωρίζαμε ως χοιρινό πρασσοέλινο. Πώς μπορούμε να τελειοποιήσουμε αυτό το αγαπητό πιάτο? Χρησιμοποιώντας χοιρινή σπάλα, σοτάροντας και φέρνοντας σε ισορροπία το σέλινο με τα πράσα και τα κρεμμυδάκια, νοστιμίζοντας με τριμμένη σελινόριζα, και ολοκληρώνοντας με παχιά σάλτσα αυγολέμονου, έχουμε ένα τέλειο μαγειρευτό.

Παράλληλα, όμως ανακαλύπτουμε το απολαυστικό χειμερινό μοσχαράκι στιφάδο με κρεμμύδια και καρότα σε ένα πιάτο γλύκισμα, ωδή στα Ελληνικά Μαγειρευτά φαγητά.

Εκπαιδευτής Chef: **Χρήστος Χρυσικόπουλος**

Πόντοι ΜΜ :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 19/01 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 19/01 10:30 - 13:30

ΚΡΗΤΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

€31,90 ή €21,90 με κάρτα ανεργίας

Η Κρήτη είναι ένας τόπος μαγικός! Και η γαστρονομία της ιδιαίτερη, μοναδική, απίστευτα νόστιμη και χαρισματική. Η μαγειρική τέχνη στην Κρήτη κινείται με απλούς ρυθμούς και συνδυασμούς λιτούς, αλλά ευρηματικούς με προϊόντα ντόπια, φρέσκα και εποχιακά! Λένε πως ένα Κρητικό τραπέζι μπορεί να το μαγειρέψει μόνος ένας Κρητικός μάγειρας... Ο εκπαιδευτής Δημήτρης Γουβιανάκης σε ένα εξαιρετικό μενού με πολλαπλές τεχνικές, παραδοσιακή μαγειρική και αυθεντικές γεύσεις.

Ετοιμάζουμε με σειρά τα εξής πιάτα: Χοχλιοί μπουμπουριστοί με δεντρολίβανο, αρνί με σταμναγκάθι και σφακιανές πίτες.

Εκπαιδευτής Chef: **Δημήτρης Γουβιανάκης**

Πόντοι ΜΜ :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Δευτ 22/01 10:30 - 14:30 | Με κάρτα ανεργίας: Δευτ 22/01 10:30 - 14:30



ΤΕΧΝΙΚΑ

KISS

€21,90 *

Μία quiche είναι δύσκολο να την περιγράψεις και τεχνικά βρίσκεται κοντά στην τάρτα ή την πίτα. Ωστόσο, η quiche είναι μοναδική και με πάνω από 200 χρόνια ιστορία. Φυσικά η πιο γνωστή quiche είναι αυτή της Λωραίνης. Ψήνουμε quiche με σπανάκι, της Λωραίνης, αλλά και με κοτόπουλο καιμανιτάρια. Τεχνικά εκπαιδευόμαστε σε τρεις διαφορετικές εκδοχές οι οποίες μας δείχνουν πόσο διαφορετική γεύση αποδίδει κάθε υλικό πάνω στην πλούσια και τραγανή υφή της quiche.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Πεμ 04/01 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :20

THE BEST OF RISOTTO

€21,90 *

Όλη η νοστιμιά της Ιταλίας σε ένα εκπληκτικό πιάτο. Το risotto θέλει καλά υλικά και σωστή τεχνική. Μαθαίνουμε για το κατάλληλο χύλωμα χρησιμοποιώντας μαγειρικές διαδικασίες, εξετάζουμε την πλούσια σύστασή του, διαλέγουμε ποικιλία ρυζιού, μαθαίνουμε το μεγάλο μυστικό της γεύσης του και προσθέτουμε τα υλικά που θα χαρίσουν την νοστιμιά στο πιάτο! Γιατί τελικά ένα ριζότο για να πετύχει δεν εξαρτάται από έναν και μόνο παράγοντα, αλλά από πολλούς. Ένα απόλυτα τεχνικό μάθημα που θα σας εκπαιδεύσει στις αυθεντικές Ιταλικές τεχνικές. Buon Appetito!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πα 05/01 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :20

ΑΛΜΥΡΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

€24,90

Ένα μάθημα που επικεντρώνεται στις τηγανίτες ή αν θέλετε στα rap cakes! Με αλμυρά υλικά και τεχνικές χυλού δημιουργούμε μοναδικές ορεκτικές μπουκιές που ξεσηκώνουν τον ουρανίσκο. Οι τηγανίτες ή rap cakes, δικαιοματικά μας ανήκουν, μιας και καταγράφονται ως συνταγή από την Αρχαία Ελλάδα ως τηγανίες. Συνήθως βέβαια σερβίρονταν ως πρωινό έδεσμα και όχι ως ορεκτική μπουκιά. Στο μάθημα αυτό αναλύουμε τις τεχνικές χυλού και τηγανίσματος και δένουμε τις γεύσεις μας με υλικά που θα μας χαρίσουν υπέροχες αλμυρές τηγανίτες.

Μαγειρεύουμε τηγανίτες πράσου, καπνιστού τυριού, και φέτας με βασιλικό, τα οποία σερβίρουμε ως ορεκτικό ή και ως σνακ. Συνοδεύουμε με χειροποίητης σως.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Τρ 16/01 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

* ειδική εορταστική τιμή, ισχύει μόνο για την πρώτη εβδομάδα του Νέου Έτους



ΣΟΥΠΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

€24,90 ή €14,90 με κάρτα ανεργίας

Σούπες οι οποίες κάνουν εξαιρετική χρήση γεύσεων από λαχανικά, αρωματικών στοιχείων και κρέμας! Κάθε παρασκευή από μόνη της είναι μία μοναδική τεχνική και μπορεί να σερβιριστεί ως ορεκτικό ή κύριο πιάτο, με καθημερινό ή απόλυτα γαστρονομικό τρόπο. Ετοιμάζουμε σούπα με πουρέ πατάτας δεμένη με βούτυρο και κρέμα, μοσχομυριστή από τα μυρώνια και τα πράσα, συνεχίζουμε με κρέμα φρέσκου αρακά με μπέικον, κρεμμύδι, καρότα, κρέμα, κρουτόν και αρωματικών και τελειώνουμε με κρέμα σπαραγγιών, σέλινου, πάπρικας και μοσχοκάρυδου.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 18/01 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 18/01 10:30 - 13:30

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

€24,90 ή €14,90 με κάρτα ανεργίας

Λαχανικά ως γαρνιτούρα, κυρίως πιάτο ή ορεκτικό, τα λαχανικά μπορεί να είναι ιδιαίτερα δημιουργικά και πολύ απολαυστικά! Σε κάθε περίπτωση τα λαχανικά φέρνουν σε ισορροπία κάθε γεύση στο ημερήσιο διατροφολόγιο μας. 3 συνταγές ξεχωριστές όπου τα λαχανικά πρωτοστατούν με την μαγειρική τεχνική να απογειώνει τις γεύσεις τους. Μαγειρεύουμε φρέσκα σπαράγγια και συνοδεύουμε με κρέμα παρμεζάνας, συνδυάζουμε έντεχνα πατάτες ρισολέτ, πράσα ετουβέ με αρωματικό βούτυρο και ετοιμάζουμε τα μανιτάρια α λα Προβενσάλ. Τα λαχανικά στην πιο δημιουργική και σύγχρονη εκδοχή τους!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Πόντοι MM :20

Πεμ 18/01 18:00 - 21:00

ΟΜΕΛΕΤΕΣ GOURMET

€26,90 ή €16,90 με κάρτα ανεργίας

2 ομελέτες που μας προέρχονται από διαφορετικές περιοχές της Γαλλίας, ωστόσο προσέφεραν εξαιρετικές συνταγές που μπορούν να σερβιριστούν τόσο ως πρωινό, όσο και ως gourmet snacking. Ετοιμάζουμε την ομελέτα Lyonnaise από την ομώνυμη περιοχή της Λυών που σερβίρεται και γεμίζεται παραδοσιακά με καραμελωμένα μήλα και κρεμμύδια. Από το Παρίσι και με την δημιουργικότητα της Nouvelle Cuisine προέρχεται η δεύτερη ομελέτα που ξεχειλίζει από αρώματα μπαχαρικών και η οποία συνταιριάζει ιδανικά καρότα, κολοκυθάκια, μπρόκολο, κρέμα, μοσχοκάρυδο, γαρίφαλο και ταμπάσκο.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Δευτ 29/01 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Δευτ 29/01 10:30 - 13:30



ΚΡΕΑΣ



ΜΟΥΣΤΑΡΔΟΜΕΛΟ

€21,90 *

Ένας ασυναγώνιστος συνδυασμός, το πάντρεμα δύο υλικών που μας χαρίζει ένα μοναδικό πάντρεμα. Μουστάρδα και Μέλι μαζί στο ταπεινό μουσταρδόμελο. Φαινομενικά η σάλτσα είναι το απλό ανακάτεμα δύο αρτυμάτων, το ένα πικάντικο και το άλλο γλυκό εκ γενέσεως. Ο συνδυασμός τους όμως μας δίνει σάλτσες, βινεγκρετ, μαρινάδες, ντυπ, και ότι άλλο μπορείτε να φανταστείτε. Στο μικροσκόπιο μας πως θα φτιάξουμε το απόλυτο μουσταρδόμελο, πως ο συνδυασμός μπορεί να απογειώσει και το φαγητό μας ή να το μαρινάρει προσθέτοντας γεύσεις μοναδικές. Συνδυάζουμε μαγειρεύοντας με κοτόπουλο και χοιρινό σε παϊδάκια.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πόντοι MM: 20

Πεμ 04/01 18:00 - 21:00

ΚΟΤΟΛΕΤΕΣ

€26,90

Οι κοτολέτες είναι υπέροχα κομμάτια κρέατος με κόκαλο πολύ ψιλά σε πάχος που συνήθως δεν ξεπερνούν τα δύο εκατοστά. Προέρχονται από το λατινικό costa που σημαίνει πλευρό και συνήθως ψήνονται με δύο διαφορετικούς τρόπους: σε τηγάνι ή στον φούρνο. Οι κοτολέτες δεν συγκαταλέγονται σε κομμάτι κρέατος χτυπημένο, όπως τα σνίτσελ, αλλά κομμένο πολύ λεπτό. Μαγειρεύονται πάντα σε σάλτσα και αυτό τα κάνει πιο νόστιμα! Για τις ανάγκες του μαθήματος δοκιμάζουμε δύο διαφορετικές μαγειρικές τεχνικές που καταλήγουν σε υπέροχες συνταγές. Την διάσημη πανέ κοτολέτα Milanese, αλλά και κοτολέτα με σάλτσα Τσιζάνα.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πόντοι MM :35

Τρ 09/01 18:00-21:00

ΕΣΚΑΛΟΠ

€29,90

Τα εσκαλόπ είναι υπέροχα κομμάτια κυρίως μοσχαρίσιου κρέατος, τα οποία μαγειρεύονται πάντοτε πανέ α λα Ανγκλαίζ. Πολλές φορές σε συνταγές τα συναντάμε και ως raillard (παγιάρντ). Πρόκειται για μία εξαιρετική τεχνική η οποία γίνεται σωτέ και αν εκτελεστεί καλά, μπορούμε να σερβίρουμε ένα εξαιρετικό πιάτο ως κυρίως ή ως ορεκτικό. Η εκδοχή που ετοιμάζουμε αποτελεί ότι πιο κλασσικό μας έχει δώσει η Γαλλική Κουζίνα, αλλά και μία από τις πιο γευστικές συνταγές που θα συναντήσουμε! Αφού μαρινάρουμε το μοσχαράκι, ετοιμάζουμε την σως από λευκό κρασί, ζωμό μόσχου, κρέμα, μουστάρδα και μελάσα, αλλά και την γέμιση των εσκαλόπ από κουκουνάκια, σταφίδες, αρωματικά βότανα και μπαχαρικά.

Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και σπαράγγια!

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πόντοι MM :35

Πα 19/01 18:00-21:00

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΕΣ

€29,90

Πώς γίνεται ένα κομμάτι κρέατος να μαριναριστεί, ψηθεί ή μαγειρευτεί με τέτοιο τρόπο ώστε να μαλακώσουν οι ίνες του και να βγάλει όλους τους χυμούς του στο φαγητό? Το μάθημα επικεντρώνεται στις μπριζόλες μόσχου. Ετοιμάζουμε μοσχαρίσιες με σάλτσα Σαρκιτιέρ (charcutiere) – παράγωγο της γνωστής ντεμι γκλας, αλλά και με σάλτσα Μπορντελέζ με βάση την ντεμι γκλαζ τοματέ δεμένη με βούτυρο. Μαθαίνουμε τους βαθμούς ψησίματος και εξετάζουμε τις σάλτσες που χαρίζουν τις γεύσεις τους σε κάθε μπριζόλα. Συνοδεύουμε με βελούδινο πουρέ πατάτας.

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πόντοι MM :35

Πε 25/01 18:00-21:00

ΑΡΝΑΚΙ A LA JARDINIÈRE & A LA NAVARIN

€34,90

Χειμωνιάτικες παρασκευές μαγειρευτών όπου λαχανικά και κηπευτικά σιγομαγειρεύονται μαζί με αρνάκι σε ζωμό κρέατος για να δώσουν δύο πιάτα μοναδικά. Το αρνάκι a la Jardinière όπως και το αρνάκι a la Navarin, αποτελούν συνταγές του προηγούμενου αιώνα, όπως πρωτοεμφανίστηκαν σε βιβλίο του 1893 και οι οποίες συνδυάζουν τον πλούτο της γεύσης από τις πρωτεΐνες του αρνιού με τον ζωμό να παίρνει και να δίνει γεύση στα λαχανικά του χειμώνα. Οι λέξεις jardinière και navarin παραπέμπουν στην συμπυκνωμένη σως που δημιουργείται από το μαγείρεμα των υλικών και εμπλουτίζει το αρνάκι και την γαρνιτούρα των λαχανικών!

Εκπαιδευτής Chef: **Νίκος Μακρυμίχαλος**

Πόντοι MM :35

Τρι 30/01 18:00-21:00

απαιτείται προπληρωμή



STREET FOOD

ΛΕΧΜΑΤΖΟΥΝ

€24,90

Αν δεν το έχετε δοκιμάσει όπως πρέπει, δεν ξέρετε τι χάνετε... Το Λεχματζούν είναι μια τουρκική πίτσα με αξεπέραστη νοστιμιά που ωστόσο θέλει την δεξιοτεχνία της. Η επιτυχία σε αυτό το πιάτο είναι να πετύχουμε το ιδιαίτερα λεπτό ζυμάρι, το σωστά μαγειρεμένο κιμά, το μείγμα με τα μυρωδικά και τα μπαχαρικά που θα χρησιμοποιήσουμε, καθώς και την μοναδική σάλτσα που θα τα συνδυάσει όλα αρμονικά. Σε ατομικές ή μεγάλες μερίδες, το αγαπημένο street της Τουρκίας στα καλύτερά του!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Πόντοι MM :20

Πεμ 11/01 18:00 - 21:00

ΣΤΑ ΟΡΘΙΑ & ΓΡΗΓΟΡΑ

€24,90 ή €14,90 με κάρτα ανεργίας

Από τα πολυάριθμα ταξίδια στην Ευρώπη, επιλέξαμε τις 2 καλύτερες νοστιμιές που μπορείς να απολαύσεις στα όρθια. Πώς γίνεται δύο fast food να μετατρέπονται σε gourmet ευφάνταστες συνταγές γεμάτες από πολυπλοκότητα και νοστιμιά? Στα Riada της Ιταλίας δοκιμάσαμε και ετοιμάζουμε μία εκδοχή της rizza riadina με pancetta, avocado, arugula, πικάντικη αγιολί, mozzarella, κολοκυθόσπορο και ψητές γλυκοπατάτες. Στους δρόμους της Στοκχόλμης μάθαμε για τα tunnbrödsrulle, υπέροχα hot dog με ψωμάκι με πολτοποιημένες πατάτες, λουκάνικο, χειροποίητα μαγιονέζα, ωμά και τηγανιτά κρεμμύδια, πίκλες και γαριδοσαλάτα!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 19/01 11:00 - 14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 19/01 11:00 - 14:00

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΡΑΝΕ ΙΤΑΛΙΑΝΟ

€21,90 ή €11,90 με κάρτα ανεργίας*

Ιταλική Αρτοποιία με 3 διαφορετικά ψωμιά που το καθένα έχει τη δική του χρήση και απόλαυση! Δείχνουμε τεχνικές για τραγανό ciabbatini, αφράτη focaccia και νόστιμο rapini για να πετύχετε τα πιο νόστιμα σάντουιτς. Παράλληλα δημιουργούμε γεμίσεις και απολαμβάνουμε τους πιο νόστιμους ιταλικούς συνδυασμούς sandwich! Ένα μάθημα αρτοποιίας που απλά δεν πρέπει να χάσετε!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20

Πε 04/01 11:00 - 14:00 | Με κάρτα ανεργίας

ΙΤΑΛΙΚΟ ΠΕΙΝΙΡΛΙ

€21,90 ή €11,90 με κάρτα ανεργίας*

Το μεγάλο μυστικό των Ιταλών είναι στη ζύμη, στην σάλτσα και στην γέμιση! Με την βοήθεια του Chef μας μαθαίνουμε την τεχνική για την σωστή ζύμη για τα αγαπημένα μας Peinirli, και δημιουργούμε 2 διαφορετικές εκδοχές. Ξεκινάμε με μια ιδανική εκδοχή για brunch με αυγό, cheddar και μπέικον και ολοκληρώνουμε με ένα αφράτο Peinirli με κλασική γέμιση. Ένα μάθημα με πολλά τεχνικά μυστικά που θα σας μυήσουν στον κόσμο της αρτοποιίας..

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20

Πα 05/01 11:00 - 14:00 | Με κάρτα ανεργίας

ΠΙΤΕΣ ΚΟΥΡΟΥ

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Οι πιο νόστιμες πίτες για το καλύτερο πρωινό! Μαθαίνουμε την κλασική ζύμη κουρού και τις γεμίσεις της. Μαζί φτιάχνουμε ζαμπονοτυρόπιτα, πατατόπιτα και κασερόπιτα για την εργασία ή το σχολείο! Νόστιμες τεχνικές για να πετύχουμε τις πιο διαδεδομένες γεύσεις του φούρνου με τον πιο χειροποίητο τρόπο..

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δευτ 15/01 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Δευτ 15/01 10:30 - 13:30



ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

SALTIMBOCCA & PICCATA

€24,90

Γιατί οι Ιταλοί λατρεύουν τόσο την saltimbocca alla Romana και ποια η διαφορά της piccata με το κλασικό Schnitzel? Μαγειρεύουμε 2 κλασικές συνταγές και μαθαίνουμε πώς μπορούμε να φτιάξουμε παραδοσιακές νοστιμιές της Ιταλίας που βασίζονται σε μαρινάρισμα νερού με φασκόμηλο. Ιδανικά κομμάτια κρέατος για saltimbocca η χρήση πουλερικών και για την piccata το μοσχάρι. Δύο τεχνικές που με διαφορετικούς τρόπους μπορούν να σας χαρίσουν από καθημερινά μαγειρέματα έως και επίσημα γεύματα

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος
Δε 08/01 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :20

TANDOORI MASALA

€26,90

Γαστρονομικό σύμβολο της Βόρειας Ινδίας. Αποτελεί βασικό πιάτο σε όλα τα εστιατόρια Ινδικής Κουζίνας και δανείζεται το όνομά του από το σκεύος στο οποίο μαγειρεύεται, το Ταντούρι. Το κοτόπουλο μαρινάρεται για αρκετές ώρες σε ένα μείγμα μπαχαρικών και γιαουρτιού πριν μπει σε καλαμάκι και μαγειρευτεί στο Ταντούρι. Το πιάτο φημίζεται επίσης για τις έντονες αντιθέσεις του, χρωματικά, με το πορτοκαλί να υπερσχύει λόγω του κουρκουμά, αλλά και των κόκκινων τσίλι χωρίς να αφήνουν πικάντικες γεύσεις. Το γιαούρτι φέρνει σε ισορροπία τα μπαχαρικά και μαλακώνει κάθε αιχμηρή γεύση. Συνοδεύεται παραδοσιακά με ρύζι Biryani.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος
Παρ 12/01 18:00-21:00

Πόντοι MM :35

ΒΑΥΑΡΕΖΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

€26,90

Ο παραμυθένιος Γερμανικός Νότος με κάστρα και εκθαμβωτικές βουνοκορφές, ανάκτορα και παραμυθένιες διαδρομές σε γραφικά μονοπάτια. Η Κουζίνα της Βαυαρίας είναι γνωστή και αγαπητή με γεύσεις που δεν συναντώνται σε άλλες περιοχές της Γερμανίας. Το κρύο της περιοχής ταιριάζει ιδανικά με τις γεύσεις της. Το σίγουρο είναι πως πρόκειται για έναν συνδυασμό πιάτων που στο σύνολό τους δημιουργεί την απόλυτη αίσθηση της ικανοποίησης. Ετοιμάζουμε χοιρινό κότσι με χειροποίητη sauerkraut από λάχανα, μεγάλα πεντανόστιμα dumpling πατάτας και απίθανη σως gravy, σπιτικό αγγουράκι τουρσί και ολόφρεσκα ψωμάκια.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος
Τρ 23/01 18:00-21:00

Πόντοι MM :35

NACHOS N' TACOS

€24,90

Σε αυτό το ιδιαίτερο γαστρονομικό ταξίδι μεταφερόμαστε νοερά στο αγαπημένο Μεξικό! Μαθαίνουμε και δημιουργούμε από το μηδέν τα δημοφιλή Nachos, που πρωτοεμφανίστηκαν το 1943 στο βόρειο Μεξικό από τον Ignacio "Nacho" Anaya, στον οποίο οφείλουν και το όνομα τους. Υπό την καθοδήγηση του Chef μας δημιουργούμε κλασικά Nachos Supreme με ξινή κρέμα, σιγομαγειρεμένο μοσχारीσιο κιμά, φασόλια, τομάτες και σάλτσα τυριού. Ολοκληρώνουμε με Steak Tacos με ανανά, ένα άλλο αγαπημένο έδεσμα από το Mexico, που για πολλούς θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως ένα από τα καλύτερα street food του κόσμου.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος
Παρ 26/01 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

CREATIVE ASIAN

€21,90 ή €11,90 με κάρτα ανεργίας*

Αν και από πολλούς η Κινεζική Κουζίνα θεωρείται παρωχημένη, ωστόσο έχει να δώσει ακόμα πάρα πολλά στη Διεθνή Γαστρονομική σκηνή, εμπνεόντας τόσο με τα υλικά της, όσο και με τους ετερόκλητους και τολμηρούς συνδυασμούς στις γεύσεις της. Ετοιμάζουμε ένα μενού το οποίο δανείζεται τα καλύτερα στοιχεία της Κινεζικής μαγειρικής, προσαρμοσμένα στα Ελληνικά δεδομένα. Μαγειρεύουμε και ανακαλύπτουμε πώς δένουν το ρούμι με την καρύδα για να μαρινάρει chicken wings και ετοιμάζουμε σαλάτα με αβοκάντο και vinaigrette σόγιας με μέλι και καβουρντισμένο σουσάμι. Ψήνουμε μπουκιές χοιρινού με λαχανικά τουρσί αρωματισμένα σε τζίντζερ και συνοδεύουμε noodles με σόγια και μπαμπού.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος
Πα 05/01 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 05/01 10:30 - 13:30

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας





HOLA

€24,90

Η ισπανική κουζίνα έχει δεχθεί μεγάλες επιρροές από τους μεσογειακούς πολιτισμούς των Ελλήνων, των Φοινίκων, των Ρωμαίων και των Αράβων. Κάθε περιφέρεια της χώρας έχει τα δικά της μοναδικά χαρακτηριστικά. Η Μεσογειακή πλευρά της Ισπανίας με την περιοχή της Καταλονίας διαθέτει την πιο πλούσια και εκλεπτυσμένη κουζίνα λόγω και της γειτνίασης με την Γαλλία και την Ιταλία, αλλά και με την κοινότητα της Βαλένθια, εκφράζει κυρίως οικείες σε εμάς γεύσεις. Το μάθημα περιλαμβάνει μία degustation σύνοψη των γεύσεων αυτών με ενπανάδας αλά Ισπανιόλ, χοιρινό ψητό με πατάτες μπράβας και μυρωδικά, αλλά και την διάσημη Φλάν αλα Καταλάνα.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος
Δευτ 08/01 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

ΜΑΡΟΚΟ

€24,90

Μαρόκο, μια χώρα γεμάτη εξωτικά χρώματα και αρώματα! Έντονα μπαχαρικά αλλά και γεύσεις είναι το χαρακτηριστικό αυτής της Κουζίνας. Η ιεροτελεστία του φαγητού να σερβίρεται γύρω από χαμηλά στρογγυλά τραπέζια με μαξιλάρες και να απολαμβάνεται με τα χέρια, εμφανίζεται έντονα και στα πιάτα τους. Από τις φυλές των Βερβερίνων, στους Άραβες έως στα φαγητά που σερβίρονταν στα μαγικά παλάτια του Φες, μαγειρεύουμε δύο μοναδικής νοστιμιάς πιάτα με κους κους, σταφίδες και ρεβίθια, αλλά και αρνάκι με δαμάσκηνα, σουσάμι και κολοκύθα.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος
Τρ 09/01 18:00-21:00

Πόντοι MM :20

EATALY

€26,90 ή €16,90 με κάρτα ανεργίας

Τα Eataly είναι όλη η γεύση της Ιταλίας σε μοναδικούς πολυχώρους γεύσεων ανά τον κόσμο! Εμπνευσμένοι από τα πιάτα που σερβίρουν, αλλά και από τη Ιταλική κουλτούρα, στο μάθημα αυτό μεταφέρουμε την τεχνογνωσία του διάσημου delicatessen. Το menu μας ξεκινάει με τραγανά polpettes βοδινού, με ρύζι και μοτσαρέλα και συνεχίζουμε με saltimbocca – γαλοπούλα - di vitello a la romana με σπανάκι, φρέσκια μανιτάρια, νιόκι πατάτας και σάλτσα από λευκό κρασί και βότανα.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης
Πε 11/01 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 11/01 10:30 - 13:30

Πόντοι MM :35

ΣΑΛΑΤΕΣ ΑΝΑΤΟΛΗΣ

€24,90

Ανατολή, μυρωδιές, αρώματα. Είναι γνωστό πως μέσα από το φαγητό μιας περιοχής μπορούμε να καταλάβουμε την κουλτούρα. Κιμπάρηδες μάγειροι συνεπαρμένοι από μπαχαρικά και αρωματικά της Ανατολής, δημιούργησαν τρεις σαλάτες που ξεχωρίζουν στα μενού: την Ταμπουλέ, η κλασική σαλάτα με έντονο το άρωμα του μαιντανού και της μέντας και τις γεύσεις από κους κους, την Φατούς, η σαλάτα όπου το σούμακ χαρίζει χαρακτήρα στις πρασινάδες και την μετατρέπει σε έναν υπέροχο συνδυασμό γεύσεων και τέλος η σαλάτα 3 φασολιών με χούμους, η πεμππουσία των οσπρίων!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος
Πε 25/01 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :20

*** ειδική εορταστική τιμή, ισχύει μόνο για την πρώτη εβδομάδα του Νέου Έτους**



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ιδανικά σεμινάρια ζαχαροπλαστικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** αι **απόκτηση νέων γνώσεων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες.

ΤΕΧΝΙΚΑ*

JOEL RENO

€29,90

Ο εξαιρετικός ζαχαροπλάστης του French Pastry School σε ένα γλύκισμα που περιλαμβάνει διαφορετικές στρώσεις γεύσεων με τα αρώματα της φράουλας να έρχονται σε πλήρη αρμονία με το φυσίκι. Φινετσάτο κέικ φυσικιού με κρέμα λευκής σοκολάτας, στρώσεις ζελέ φράουλας και υπέροχα αεράτα μαρεγκακία με άρωμα πορτοκαλιού και βασιλικού!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Παρ 12/01 18:00-21:00

Πόντοι MM :35

GATEAUX DE VOYAGE

€29,90

Πλούσιο κέικ σοκολάτας με πούδρα αμυγδάλου, μέλι, πορτοκάλι, ουίσκι και νότες μέντας σε ένα εξαιρετικό γλύκισμα που κλείνει επάξια ένα δείπνο ή συνοδεύει τέλεια καφέ ή λικέρ. Στο παρελθόν τα gateaux de voyage ήταν μοναδικά κέικ εξαιρετικών υλικών τα οποία συνόδευαν τα ταξίδια δουκισσών για να προσφερθούν ως δώρο, γι αυτό και τα υλικά τους στην κατάλληλη ισορροπία λειτουργούσαν ως φυσικά συντηρητικά που έκαναν τα κέικ να αντέχουν τουλάχιστον μία εβδομάδα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Πε 11/01 18:00-21:00

Πόντοι MM :35

FRAISIER

€26,90 ή €16,90 με κάρτα ανεργίας

Αυθεντικό Γαλλικό, με 2 στρώσεις genoise, αφράτη κρέμα frangipane, πολλές φρέσκες φράουλες και κρέμα σαντιγί. Είναι ένα από τα πιο κλασικά, αεράτα, κομψά γλυκά της Γαλλίας, το οποίο συγκλονίζει με την φρεσκάδα της γεύσης του. Παλιότερα (τον 17^ο αιώνα) η genoise δεν χρησιμοποιούνταν και στην θέση της οι ζαχαροπλάστες χρησιμοποιούσαν μπισκότα βουτηγμένα στην σαμπάνια, τόσο όσο να μαλακώσουν ελαφρώς!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Πα 19/01 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 19/01 10:30 - 13:30

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

GATEAUX CHOCOLAT et VANILLE

€29,90

Οι δύο πιο αγαπητές γεύσεις σε μία τούρτα που παιχνιδίζει με την ισορροπία των υλικών. Σοκολάτα και Βανίλια σε 4 διαφορετικές τεχνικές συνθέτουν αρμονικά ένα γλυκό το οποίο απαιτεί εξαιρετικής ποιότητας υλικά για να καταφέρει να χαρίσει τις γεύσεις του και να ξεχωρίσει. Ετοιμάζουμε πλούσια μους σοκολάτας, δροσερή πανακότα βανίλιας, τραγανό μπισκούκι και κρεμώ σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Πα 19/01 18:00-21:00

Πόντοι MM :35

ORANGE GENIAL

€26,90 ή €16,90 με κάρτα ανεργίας

Ένας εκπληκτικός συνδυασμός τεχνικών και γεύσεων σε ένα επιδόρπιο που απαιτεί αρμονία και επιδεξιότητα. Κατά την δημιουργία του χρησιμοποιούμε τεχνικές για ντακουάζ φυσικιού, τραγανό κροκάν λευκής σοκολάτας, κρεμώ πορτοκαλιού και υπέροχη πραλίνα. Για τις ανάγκες του μαθήματος χρησιμοποιούμε εξαιρετικής ποιότητας σοκολάτα Weiss Gianduja!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Πα 26/01 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 26/01 10:30 - 13:30

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

MADEMOISELLE ENTREMET

€24,90

Entremet οι Γάλλοι αποκαλούν τα πολυστρωματικά γλυκά που περιέχουν διαφορετικές υφές και σύνθετες γεύσεις. Εμπνευσμένο από τις Παριζιάνες, το Mademoiselle είναι μία υπέροχη τούρτα με genoise στη βάση της, κουλί βατόμουρου-μία μαγειρεμένη σάλτσα φρούτων, bavaoise βανίλιας με κομμάτια βατόμουρου και ζελέ βατόμουρου. Είναι τόσο έντονη η γεύση του βατόμουρου που αναδύει τα γλυκά αρώματα του από μακριά, θυμίζοντας γνωστά αρωματοποιεία στο Παρίσι!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Παρ 26/01 18:00-21:00

Πόντοι MM :20



CAKES

ΥΓΡΑ ΚΕΙΚ

€21,90 ή €11,90 με κάρτα ανεργίας*

3 διαφορετικά κέικ με ένα κοινό χαρακτηριστικό! Την υγρασία στο εσωτερικό τους που χαρίζει υπέροχη γεύση γεμάτη από τους χυμούς των υλικών που χρησιμοποιήθηκαν. Για να πετύχουμε την σωστή υγρασία απαραίτητη είναι η γνώση των σωστών αναλογιών στα υλικά, στην ανάδευση και στο ψήσιμο. Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε 3 κέικς: κλασσικό moist cake με σοκολάτα γάλακτος, ένα πιο φρουτώδες με γλάσο πορτοκαλιού, αλλά και το εντυπωσιακό με bitter καραμέλα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 04/01 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 04/01 10:30 - 13:30

RAINBOW CAKE

€26,90 ή €16,90 με κάρτα ανεργίας

Η νεότερη μόδα στα κέικς τα οποία πρόκειται είτε να διακοσμηθούν ή να εντυπωσιάσουν από την σύνθεσή τους είναι τα πολύχρωμα rainbow cakes. Εμπλουτίζοντας τις γνώσεις μας και εξασκώντας τις τεχνικές μας φτιάχνουμε αφράτο κέικ με τις αποχρώσεις του ουράνιου τόξου σε κάθε στρώση, υπέροχη μους στο εσωτερικό και cream cheese frosting για την επικάλυψη. Πώς θα πετύχουμε τα χρώματα, τι ψήσιμο απαιτείται, ποια η ιδανική γέμιση, καθώς και άλλες σημαντικές πληροφορίες θα αναλυθούν στο μάθημα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τετ 24/01 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 24/01 10:30 - 13:30

RED VELVET CAKE

€24,90 ή €14,90 με κάρτα ανεργίας

Εντυπωσιακή εμφάνιση και τέλεια γεύση, κάτι περισσότερο από ένα απλό κέικ. Το red velvet cake είναι ιδιαίτερα δημοφιλές για 2 λόγους: το εντυπωσιακό κόκκινο χρώμα του κέικ, αλλά και η σχεδόν άγλυκη γέμισή του με κρέμα τυριού. Εξασκούμε τις τεχνικές για να χρωματίσουμε την ζύμη, εκπαιδευόμαστε πως θα πετύχουμε ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα, αλλά και πως θα διατηρηθεί το έντονο χρώμα στον σπόγγο, ακόμη και μετά το ψήσιμο. Ολοκληρώνουμε με την τέλεια αφράτη λευκή ...κρέμα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 25/01 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 25/01 10:30 - 13:30

HELLO KITTY | FROZEN | MINIONS CAKE ROLL

€26,90 ή €16,90 με κάρτα ανεργίας

Άλλη μία μόδα που άνοιξε χάρη στις μικρές ηλικίες είναι τα cake rolls σε παιδικά σχέδια γεμισμένα με μους, ή κρέμες! Αν και σαν τεχνική είναι σχετικά απλή, ωστόσο απαιτείται υπομονή και επιμονή, τόσο στο να πετύχει η αφράτη ζύμη η οποία θα τυλιχτεί σε ρολό και δεν πρέπει να σπάσει, αλλά και όσο στο να δημιουργηθεί και αποτυπωθεί το σχέδιο που θέλουμε να πετύχουμε. Τα cake rolls μπορούν να χαρίσουν ένα ενιαίο γλύκισμα που θα προσφερθεί αυτούσιο ή ως μικρά κομμάτια κέικ με ανεξάρτητα σχέδια σε κάθε κομμάτι. Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε στο μείγμα του cake roll, στην γέμιση, και στα σχέδια της Hello Kitty, του Frozen και Minions.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τρι 23/01 18:00-21:00

Τε 31/01 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 31/01 10:30 - 13:30

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

€22,90 ή €12,90 με κάρτα ανεργίας

Τα παραδοσιακά γλυκά του ζαχαροπλαστείου, τώρα τα φτιάχνουμε μόνοι μας... καριόκες με πορτοκάλι, ξηρούς καρπούς και επικάλυψη πικρής σοκολάτας, ανώμαλα (ή βραχάκια) με φιστίκια αιγίνης, καραμελωμένα αμύγδαλα και λευκή σοκολάτα, αλλά και νεγράκια με γέμιση εξωτικής καρύδας και επικάλυψη σοκολάτας! Ένα μάθημα που δεν πρέπει να χάσετε...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 10/01 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 10/01 10:30 - 13:30

* ειδική εορταστική τιμή, ισχύει μόνο για την πρώτη εβδομάδα του Νέου Έτους



ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ - ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

BISCOTTINO

€21,90 ή €11,90 με κάρτα ανεργίας*

Ένα γλυκό όλο μπισκότο... Δημιουργούμε αφράτο και ομοιόμορφα καλόψημένο παντεσπάνι σοκολάτας. Μαθαίνουμε την τεχνική να φτιάξουμε μια απόλυτα βελούδινη και ανάλαφρη λευκή κρέμα μπισκότου. Εξασκούμαστε στο γλασάρισμα με σοκολάτα γάλακτος και γαρνίρουμε με τριμμένα κομμάτια μαύρου αρωματικού μπισκότου Ένα υπέροχο γλυκό με 3 τεχνικές και απίστευτη γεύση!!!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 05/01 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 05/01 10:30 - 13:30

ΤΟΥΡΤΑ CHOCOLAT ME CREMEUX BANANA

€26,90

Πόση ισορροπία χρειάζεται για να συνδυάσεις σωστά την έντονη γεύση της σοκολάτας με την απαλή της αίσθηση της μπανάνας και να αποδώσεις μία εξαιρετική τούρτα υψηλών προδιαγραφών? Εκπαιδευόμαστε στο τέλειο σαμπλέ σοκολάτας για την βάση, αλλά και σε μία σύνθετη cremeux μπανάνας για την γέμιση, ενώ την τούρτα ολοκληρώνει το υπέροχο glacage σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :35

Τρι 09/01 18:00 - 21:00

LILA PAUSE

€24,90 ή €14,90 με κάρτα ανεργίας

Η Lila Pause, γνωστή και πολύ αγαπημένη τηλεοπτική σοκολάτα που σύμφωνα με τον αγαπημένο ηθοποιό Κοντογιαννίδη, την βλέπεις και παθαίνεις! Πολλές φορές προσπάθησαν να την αντιγράψουν σε επιδόρπια, τις περισσότερες με μικρή επιτυχία. Ο μοναδικός συνδυασμός της σοκολάτας γάλακτος με την φράουλα σε μία σοκολατένια μπάρα έμεινε στην ιστορία... Ο Chef αποφάσισε να χαρίσει αυτήν την ξεχωριστή γεύση, όχι σε σχήμα σοκολάτας, αλλά σε μία υπέροχη πάστα. Παντρεύει την ιταλική μαρέγκα με την βελούδινη μους φράουλας, σε biscuit σοκολάτας και με glacage γάλακτος και δίνει ένα εξαιρετικό αποτέλεσμα στην σοκολάτα με ονοματεπώνυμο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Πα 12/01 10:30 - 13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 12/01 10:30 - 13:30

ΠΑΣΤΑ ΠΟΝΤΙΚΑΚΙ

€24,90

Ένα διαχρονικό γλύκισμα που όσα χρόνια κι αν περάσουν πάντα αποτελεί την βασική επιλογή των παιδιών. Κλασική πάστα με παντεσπάνι σοκολάτας, ιταλική μαρέγκα, κρέμα σεράνο και γκανάζ σοκολάτας. Εξασκούμαστε σε όλες τις τεχνικές και δημιουργούμε το υπέροχο σχήμα στο ποντικάκι με αυτάκια, ουρίτσα και γλυκιά μουσούδα που αποτελεί το πιο εμπορικό γλύκισμα στα ζαχαροπλαστεία.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM :20

Δευτ 15/01 18:00 - 21:00

ΤΟΥΡΤΑ ΜΕ ΜΠΑΒΑΡΟΥΑΖ ΦΡΑΟΥΛΑΣ ΚΑΙ ΜΠΙΣΚΟΥΙ ΚΑΡΥΔΑΣ

€24,90

Μια τούρτα με φράουλες δεν μας φέρνει την Άνοιξη, αλλά μας κάνει να την προσμένουμε. Στο μάθημα εξασκούμε τεχνικές για μια αρωματική, αφράτη, φρουτώδης μπαβαρουάζ με φράουλες, όπου εξασκούμαστε στα βασικά της ζαχαροπλαστικής για την δημιουργία της με κρεμ ανγκλαίζ, πουρέ φρούτων και χτυπημένη κρέμα γάλακτος. Επιπλέον, ετοιμάζουμε στην βάση ένα ξεχωριστό μπισκούι με γεύση καρύδας για να συνθέσουμε το γλυκό. Ο συνδυασμός είναι εντυπωσιακός και η τούρτα απλά πολύ σικάτη!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM :20

Δευτ 22/01 18:00 - 21:00

PETIT GATEAU

€29,90

Μικρό γλύκισμα που οι Γάλλοι θέλουν να ονομάζουν Petit Gateau και μάλιστα συνηθίζουν να λένε La Bonheur est dans la plat (η ευτυχία βρίσκεται στο πιάτο)! Για το γλύκισμα σε σχήμα ημισφαίριου παρασκευάζουμε την βάση με biscuit joconde, εκπαιδευόμαστε στην εξαιρετική γέμιση της αυθεντικής Ισπανικής κρέμας καταλάνα, αρματισμένη σωταρισμένο μήλο. Το γλυκό ολοκληρώνει το βελούδινο glacage καραμέλας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :35

Πεμ 25/01 18:00 - 21:00

* ειδική εορταστική τιμή, ισχύει μόνο για την πρώτη εβδομάδα του Νέου Έτους



ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ

€22,90

Καλά τα περιέγραψε ο Γιώργος Κωνσταντίνου στην απίστευτη σκηνή του 1963 στο Χτυποκάρδια στο Θρανίο. Αγαπημένο γλυκό που μας κάνει να τρέχουν τα σάλια σε κάθε μπουκιά... Μικρά choux με κρέμα ζαχαροπλαστικής και βουτηγμένα σε μια θάλασσα από σοκολάτα. Αυτό ξέραμε μέχρι σήμερα! Σε αυτό το μάθημα ο Chef μας θα δώσει μια άλλη διάσταση στη γεύση σας και θα δημιουργήσει 3 παραλλαγές του αγαπημένου προφιτερόλ. ... με καραμέλα, τζιαντούγια και λευκή σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM :20

Δε 29/01 18:00-21:00

CREATIVE PARIS BREST

€26,90

Όπως ένα Paris Brest, με διαφορετικούς όρους, καθαρά δημιουργικό, αρκετά σύνθετο στις τεχνικές του με biscuit σοκολάτας και υφή αφράτη με σοκολάτα και αμύγδαλα. Το γλυκό που δημιουργήθηκε προς τιμήν του ποδηλατικού αγώνα Παρίσι-Βρέστη με την αφράτη ζύμη σου σε σχήμα ρόδας ποδηλάτου και τα ψημένα αμύγδαλα που το συνοδεύουν δένουν ιδανικά με πλούσια γεύση με πραλινέ, σουδάκια για την σύνθεση και craquelin.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :35

Τρ 30/01 18:00 - 21:00

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ - ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ

ΤΡΙΓΩΝΑ ΠΑΝΟΡΑΜΑΤΟΣ & ΡΑΒΑΝΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ

€26,90

Τα τρίγωνα πρωτοεμφανίστηκαν το 1960 στο Πανόραμα Θεσσαλονίκης και ονομαστήκαν έτσι από το σχήμα τους. Έμπνευση αποτέλεσαν τα ανατολίτικα σιροπιαστά τρίγωνα με καρύδια και φιστίκια. Φέρνοντάς τα πιο κοντά στην Ελληνική νοοτροπία, δημιουργήθηκαν τα τρίγωνα Πανοράματος τα οποία γεμίζονται με πλούσια φρέσκια κρέμα. Στο μάθημα παρασκευάζουμε και μαθαίνουμε τις τεχνικές για την δημιουργία και γέμιση της λαχταριστής κρέμας. Επίσης, εκπαιδευόμαστε στο Βυζαντινό ή Πολίτικο ραβανί με κρέμα βραστή.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :35

Πεμ 11/01 18:00 - 21:00

ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

€26,90

Τα κύρια χαρακτηριστικά των ελληνικών γλυκών είναι οι ξηροί καρποί και το μέλι. Το συγκεκριμένο γλυκό ή θα το λατρέψεις ή απλά θα αδιαφορήσεις. Αν όμως σας αρέσουν τα καρύδια και τα σιροπιαστά και <<πιάνουν τα χέρια σας>>, τότε αυτό είναι το μάθημά σας!!! Βασισμένοι στην κλασική συνταγή, παρασκευάζουμε και εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για την πιο καλοεκτελεσμένη καρυδόπιτα. Απαραίτητη προσθήκη για την απόλαυση του γλυκού, το παγωτό σοκολάτας που σερβίρεται σε συνοδεία.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM :35

Τρ 16/01 18:00 - 21:00

ΕΚΜΕΚ ΚΑΙΜΑΚΙ & ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΙΦΙ

€26,90

Ένα γλυκό με ρίζες από τη γειτονική Τουρκία σε δύο διαφορετικές τεχνικές, μία με καιμάκι και μία κανταΐφι. Το εκμέκ καϊμάκι ανήκει στα σιροπιαστά και για την επιτυχία του θέλει να ακολουθούμε τις σωστές τεχνικές για να πετύχουμε την πλούσια κρέμα από βουβαλινό γάλα, αλλά και την σιροπιασμένη βάση της οποίας η ζύμη μοιάζει αρκετά με το τσουρέκι, αρωματισμένη με μαχλέπι. Το κανταΐφι, η δεύτερη σιροπιαστή εκδοχή, μοσομυρίζει βούτυρο και παίρνει τις γεύσεις του από τους ξηρούς καρπούς του καρυδιού, του αμυγδάλου ή του φιστικιού, ακόμα και από τον συνδυασμό τους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :35

Τρ 23/01 18:00-21:00



ΤΑΡΤΕΣ-ΖΥΜΕΣ-ΜΠΙΣΚΟΤΑ

ΜΠΑΡΕΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ

€21,90*

Εύκολα και νόστιμα φτιάχνουμε 3 τραγανές και υγιεινές μπάρες δημητριακών! Παρασκευάζουμε μπάρα με βρώμη, σουσάμι, μέλι και goji berries, αλλά και μπάρα φρούτων με πάστα αμυγδάλου. Δοκιμάζουμε ανάμεικτη μπάρα με ταχίνι, αμύγδαλα και φρούτα και τέλος σοκολατένια μπάρα με μέλι, γλυκόζη και ξηρούς καρπούς (όπως φουντούκια, αμύγδαλα). Ένα εξαιρετικό μάθημα που μπορεί να μας δώσει έμπνευση για πολλά γλυκίσματα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Πε 04/01 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :20

COOKIES-COOKIES-COOKIES

€21,90 ή €11,90 με κάρτα ανεργίας*

Ιδανικά για να συνοδέψετε τον καφέ σας, το τσάι σας, το γάλα σας ή την ζεστή σας σοκολάτα! Τα αγαπούν μικροί και μεγάλοι και γίνονται με πολλούς συνδυασμούς... Εμείς θα φτιάξουμε cookies γεμιστά με πραλίνα, με λευκή και μαύρη σοκολάτα και cookies με μαρμελάδα. Τρεις διαφορετικές εκδοχές για να τα απολαύσετε όπως σας αρέσουν!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Παρ 05/01 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :20

CHEESECAKES

€24,90

Ένα επιδόρπιο που όλοι αγαπάμε και που μπορεί να σταθεί στο τραπέζι μας σε κάθε περίπτωση! Το 1872, ένας γαλακτοπαραγωγός της Νέας Υόρκης, στην προσπάθειά του να αναπαράγει ένα γαλλικό τυρί, ανακάλυψε τυχαία τη διαδικασία που δημιουργεί την κρέμα τυριού. Έτσι οι ζαχαροπλάστες τη χρησιμοποίησαν για να γαρνίρουν το cake τους και στη συνέχεια πρόσθεταν από πάνω φρούτα, σοκολάτα ή καραμέλα. Από το 1900, οι Νεοϋορκέζοι ήταν ερωτευμένοι με αυτό το επιδόρπιο. Σχεδόν κάθε εστιατόριο είχε τη δική του εκδοχή του cheesecake στο μενού τους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας
Τρ 16/01 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :20

LEMON PIE CLASSIC & MORE

€24,90

Το λεμόνι είναι ένα φρούτο το οποίο προσφέρει οξύτητα στο φαγητό και άρωμα στα γλυκά μας, ιδανικό για όσους προτιμούν πιο αρωματικές και ανάλαφρες γεύσεις. Μαζί θα ετοιμάσουμε μια απολαυστική Lemon pie, διάσημη σε όλο τον κόσμο ως "torta della nona". Υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή μας μαθαίνουμε μυστικά και tips για να δημιουργήσουμε την κλασική Γαλλική εκδοχή της, ξεκινώντας από την παραδοσιακή ζύμη τάρτας, την κρέμα λεμονιού και την ιταλική μαρέγκα. Επιπροσθέτως, εξετάζουμε και την τάρτα λεμονιού με μπισκότο και κρέμα λεμονιού και ανακαλύπτουμε την διαφορά στις γεύσεις!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας
Πε 18/01 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :20

* ειδική εορταστική τιμή, ισχύει μόνο για την πρώτη εβδομάδα του Νέου Έτους



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

Ιδανικά μαθήματα διακοσμητικής ζαχαροτεχνικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** και **απόκτηση νέων γνώσεων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες ζαχαροπλάστες.

ΦΙΓΟΥΡΑ: GORJUSS

Η αξιολάτρευτη και ρομαντική Gorjuss, το κοριτσάκι σύμβολο, όλων των κοριτσιών που στα βασικά της χαρακτηριστικά δεν έχει στόμα και μύτη για να περάσει το μήνυμα ότι η επικοινωνία μεταξύ ανθρώπων ξεκινάει από την καρδιά! Η φιγούρα στηρίζεται σε μία στοίβα από βιβλία με την Gorjuss να ισορροπεί χαρούμενα πάνω της.

Μαθαίνουμε στο μάθημα: α) να χρησιμοποιούμε πατρόν β) να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα γ) να δημιουργούμε τις λεπτομέρειες με εργαλεία ζαχαροτεχνικής, δίνοντας φυσική κίνηση β) να εργαζόμαστε σε εξειδικευμένη ζαχαρόπαστα για modeling δ) να στήνουμε την φιγούρα μας όρθια.

Ένα υπέροχο σχέδιο έμπνευση από την εταιρεία Santoro. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν μαζί τους τις φιγούρες για εφαρμογή.

Εκπαιδευτής Chef: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πε 18/01 16:00-21:00

* μάθημα τεχνικών ** μέχρι 8 άτομα *** advanced επίπεδο
Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

€44,90



Πόντοι MM :35

ΤΟΥΡΤΑ: :LITTLE UNICORNS

Παραμυθένια διακόσμηση τούρτας με θέμα μικρά δίδυμα μονοκεράκια που τραπαλιάζονται γλυκά σε ένα ουράνιο τόξο! Ιδανικό για τα πρώτα γενέθλια!:

Για την διακόσμηση μαθαίνουμε να

α) ανοίγουμε την ζαχαρόπαστα σε φύλλο και καλύπτουμε άψογα β) σχεδιάζουμε 3D ουράνιο τόξο γ) δημιουργούμε τις κούνιες και το συννεφάκι και στηρίζουμε στο ουράνιο τόξο δ) δημιουργούμε τα μικρά μονοκεράκια χαρίζοντας γλυκύτητα στα πρόσωπα δ) ολοκληρώνουμε το σχέδιο εφαρμόζοντας τις τελικές πινελιές που θα δώσουν χάρη στο σχέδιο. Επιπλέον εκπαιδευόμαστε στον χρωματισμό της ζαχαρόπαστας. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν την τούρτα μαζί τους.

Εκπαιδευτής Chef: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM :35

Πα 26/01 10:00-16:00

* μάθημα τεχνικών και εξάσκησης ** μέχρι 8 άτομα *** advanced επίπεδο ****δουλεύουμε σε τούρτα μοντέλο

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

€69,90



Πόντοι MM :35

ΤΟΥΡΤΑ: WINTER BIRDS

Πόση τρυφερότητα μπορεί να χωρέσει σε μία τούρτα? Χειμωνιάτικη διακόσμηση με θέμα την αγάπη της μαμάς, ιδανικό για τούρτες που απευθύνονται σε ενήλικες και μεγάλα παιδιά! Οι πανέμορφοι κοκκινολαίμηδες δηλώνουν τον ερχομό του χειμώνα με τον πιο ευχάριστο τρόπο...

Για την διακόσμηση μαθαίνουμε να : α) ανοίγουμε την ζαχαρόπαστα σε φύλλο και καλύπτουμε άψογα β) σχεδιάζουμε 2D την μαμά κοκκινολαίμη και το μικρό της σε φυσική κίνηση δίνοντας γλυκά στα χαρακτηριστικά τους γ) δημιουργούμε άψογα την διακόσμηση του κλαδιού, του σπιτιού και του χειμωνιάτικου τοπίου στην τούρτα δ) ολοκληρώνουμε το σχέδιο εφαρμόζοντας τις τελικές πινελιές που θα δώσουν χάρη στο σχέδιο.

Επιπλέον εκπαιδευόμαστε στον χρωματισμό της ζαχαρόπαστας. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν την τούρτα μαζί τους. Ένα υπέροχο σχέδιο εμπνευσμένο από την εταιρεία Massa Ticino.

Εκπαιδευτής Chef: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM :35

Τρ 30/01 16:30-21:00

* μάθημα τεχνικών και εξάσκησης ** μέχρι 8 άτομα *** basic και advanced επίπεδο ****δουλεύουμε σε τούρτα μοντέλο

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

€39,90





ΜΙΚΡΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση. Στόχος να αποκτήσετε **δεξιότητες** που θα σας δώσουν την **απαιτούμενη εκπαίδευση** για εργασιακή ένταξη στο συγκεκριμένο αντικείμενο.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€200

Μάθετε τις βάσεις της μαγειρικής τέχνης σε 5 μαθήματα!!! Ο Μικρός κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει τα βασικά εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Το πρόγραμμα δεν ενδείκνυται για πιστοποίηση, υπάρχει όμως δυνατότητα αναβάθμισης σε ανώτερο πρόγραμμα με πιστοποίηση επαγγέλματος.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος, Νίκος Μακρυμίχαλος, Νίκος Κατσαριώτης
Σα 13.01, 20.01, 27.01, 03.02, 10.02 | 11:00 - 14:00

Πόντοι MM :50

*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €50

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€550

Μάθετε όλες τις απαραίτητες τεχνικές ενός Chef σε 8 έντονα διαδραστικά μαθήματα ολιγομελών τμημάτων! Ο Ταχύρυθμος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Δυνατότητα αναβάθμισης προγράμματος σε ανώτερο πρόγραμμα με πιστοποίηση επαγγέλματος.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος, Νίκος Μακρυμίχαλος, Νίκος Κατσαριώτης
Τε 10.01, Τε 17.01, Δε 22.01, Τε 24.01, Δε 29.01, Δε 05.02, Τε 07.02, Τε 14.02 | 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :70

*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €50

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€920

Εκπαιδευτείτε σε όλες τις τεχνικές της μαγειρικής σε 12 μαθήματα εντατικής πρακτικής εξάσκησης ολιγομελών τμημάτων με εξατομικευμένη υποστήριξη από τους Chef!!! Ο Ολοκληρωμένος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Δυνατότητα πιστοποίησης προγράμματος.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος, Νίκος Μακρυμίχαλος, Νίκος Κατσαριώτης
Τε 10.01, Δε 15.01, Τε 17.01, Δε 22.01, Τε 24.01, Δε 29.01, Τε 31.01, Δε 05.02, Τε 07.02, Δε 12.02, Τε 14.02, Τε 21.02 | 18:00 - 21:00 *υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €25

Πόντοι MM :170



Όλοι οι κύκλοι μαθημάτων προσφέρουν την δυνατότητα αναβάθμισης σε ανώτερα εκπαιδευτικά προγράμματα. Ρωτήστε την εκπαιδευτική σύμβουλο



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€200

Μάθετε τις βάσεις της ζαχαροπλαστικής τέχνης σε 5 μαθήματα!!! Ο Μικρός κύκλος ζαχαροπλαστικής τέχνης σας προσφέρει τα βασικά εφόδια για να διαπρέψετε στην χώρα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία. Δυνατότητα αναβάθμισης προγράμματος.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσάρας Γιάννης, Ζωγράφος Γιάννης, Καραφλός Νίκος

Πόντοι ΜΜ :50

Σα 13.01, 20.01, 27.01, 03.02, 10.02 | 11:00 - 14:00

*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €50

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€640

Μάθετε όλες τις απαραίτητες τεχνικές ενός Pastry Chef σε 8 έντονα διαδραστικά μαθήματα ολιγομελών τμημάτων! Τα μαθήματα εφαρμόζουν την επαγγελματική μεθοδολογία σε μαθήματα απόλυτης πρακτικής εξάσκησης που θα απογειώσουν τις ζαχαροπλαστικές σας δεξιότητες. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης, Καραφλός Νίκος

Πόντοι ΜΜ :70

Τε 10.01, Δε 15.01, Τε 17.01, Δε 22.01, Τε 24.01, Δε 05.02, Τε 07.02, Τε 14.02 | 18:00 - 21:00

*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €50

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€1100

Γίνετε Pastry Chef σε μόλις 12 μαθήματα, εντατικής πρακτικής εξάσκησης ολιγομελών τμημάτων και εξατομικευμένη υποστήριξη από τους Pastry Chef!!! Ο Ολοκληρωμένος κύκλος ζαχαροπλαστικής σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στο χώρο. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία. Δυνατότητα πιστοποίησης προγράμματος.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης, Καραφλός Νίκος

Πόντοι ΜΜ :170

Τε 10.01, Δε 15.01, Τε 17.01, Δε 22.01, Τε 24.01, Δε 29.01, Τε 31.01, Δε 05.02, Τε 07.02, Δε 12.02, Τε 14.02, Τε 21.02 | 18:00 - 21:00

*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €25



Όλοι οι κύκλοι μαθημάτων προσφέρουν την δυνατότητα αναβάθμισης σε ανώτερα εκπαιδευτικά προγράμματα. Ρωτήστε την εκπαιδευτική σύμβουλο



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ανταποκρινόμενα στις απαιτήσεις της αγοράς

Τα εξειδικευμένα εκπαιδευτικά προγράμματα είθισται να λειτουργούν **συμπληρωματικά** της αρχικής εκπαίδευσης. Στόχος να αποκτήσετε **εξειδικευμένες δεξιότητες** που θα σας βοηθήσουν να εξελίξετε τις γνώσεις σας πρακτικά στον χώρο εργασίας. Προσφέρουν σε βάθος γνώσεις και δεξιότητες σε τομείς της εστίασης που ευημερούν

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ SNACK & SANDWICHES

-Μόνο με προπληρωμή-

€200

Ο εξειδικευμένος κύκλος snack & sandwiches εστιάζει στην βασική δομή εδεσμάτων κρύας κουζίνας με πρακτική εφαρμογή κυρίως σε all day επιχειρήσεις μαζικής εστίασης. Ο κύκλος απευθύνεται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης, Νίκος Μακρυμίχαλος
Τρ 16.01, Τε 17.01, Τρ 23.01, Τρ 30.01, Τρ 06.02 | 11:00 - 14:00

Πόντοι MM :50

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΙΑΠΩΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ & SUSHI

-Μόνο με προπληρωμή- Από 2500€ μόνο €1950

Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα 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. Στο τέλος του προγράμματος παρέχεται γνωριμία με την κουζίνα Nikei για όσους επιθυμούν να εντρυφήσουν στην fusion Περουβιανή-Ιαπωνική Κουζίνα.

Εκπαιδευτής Chef: Σταμάτης Τσίλιας

Πόντοι MM :170

Δε 12.02, Σα 17.02, Σα 24.02, Δε 26.02, Σα 03.03, Δε 05.03, Σα 10.03, Δε 12.03, Σα 17.03, Δε 19.03, Σα 24.03, Δε 26.03
| 10:30 - 14:30

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ARTISAN PIZZA

-Μόνο με προπληρωμή-

€200

Ο εξειδικευμένος κύκλος pizza εστιάζει στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες. Ανακαλύπτουμε την τέχνη και τα μυστικά της ζύμης, αλλά και τους καλύτερους συνδυασμούς για τις πιο λαχταριστές πίτσες σε 5 διαδραστικά μαθήματα. Ο κύκλος απευθύνεται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM :50

Τρ 13.02, Τε 14.02, Τρ 20.02, Τρ 27.02, Τρ 06.03 | 18:00 - 21:00

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΓΛΥΚΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

-Μόνο με προπληρωμή-

€200

Εκπαιδευτείτε στις τεχνικές ψησίματος, σε λεπτεπίλεπτες τεχνικές ανώτερου επιπέδου σε 5 μαθήματα, ιδανικά για επαγγελματίες και όχι μόνο. Τα μαθήματα είναι τεχνικά και στόχο έχουν να αποκτήσετε θεμελιώδεις γνώσεις στην τέχνη της παρασκευής ιδιαίτερων γλυκών εστιατορίου.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :50

Τε 10.01, Τε 17.01, Τε 24.01, Τε 31.01, Τε 07.02 | 18:00 - 21:00

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ CHOCOLATERIE

-Μόνο με προπληρωμή-

€390

Ανακαλύψτε την τέχνη της Σοκολάτας σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες! Τα μαθήματα σοκολάτας είναι διαδραστικά και στόχο έχουν να αποκτήσετε όχι μόνο θεμελιώδεις αλλά και εξειδικευμένες γνώσεις και στην τέχνη της παρασκευής της σοκολάτας και των παραγωγών της.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :50

Πε 08.02, Πε 15.02, Πε 22.02, Πε 01.03, Πε 08.03, Πε 15.03 | 18:00 - 21:00



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ - ΣΠΟΥΔΕΣ

Τα μακροχρόνια εκπαιδευτικά προγράμματα παρέχουν **βασικές επαγγελματικές γνώσεις και δεξιότητες** στο αντικείμενο της μαγειρικής και της ζαχαροπλαστικής τέχνης. Είναι δομημένα με τέτοιο τρόπο ώστε να αποκτηθούν οι ικανότητες που απαιτούνται στο επάγγελμα για την **ένταξη-επανεένταξη, επαγγελματική κινητικότητα και εν γένει για την ανέλιξη των στελεχών της αγοράς.**

PASTRY ARTS PROGRAM -ιδανικό για άμεση εργασιακή αποκατάσταση **Νέο απογευματινό τμήμα Μαρτίου 2018**

Διαπιστευμένο 5μηνο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Pastry Chef | Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές| Δυνατότητα 5 Τίτλοι Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος
World Chefs Recognized School – Επιπλέον Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης
Επικοινωνήστε στο 2109882378 και κλείστε άμεσα ραντεβού με την υπεύθυνη εκπαιδευτικών προγραμμάτων. **Εκδηλώστε άμεσα το ενδιαφέρον σας**

CULINARY ARTS PROGRAM -ιδανικό για άμεση εργασιακή αποκατάσταση

Διαπιστευμένο 1Ετές Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Μαγειρικής Τέχνης

Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Cook Chef | Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές| 7 Τίτλοι Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος!
WorldChefs Recognized School – Επιπλέον Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης
Επικοινωνήστε στο 2109882378 και κλείστε άμεσα ραντεβού με την υπεύθυνη εκπαιδευτικών προγραμμάτων.



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Σκοπός του συστήματος πιστοποίησης γνώσεων και προγραμμάτων επαγγελματικής κατάρτισης στο πλαίσιο της δια βίου μάθησης είναι: η βελτίωση των επαγγελματικών προσόντων και η διευκόλυνση της ένταξης στην απασχόληση, η ενίσχυση της αξιοπιστίας της κατάρτισης, καθώς και η διασφάλιση της ποιότητας και της αποτελεσματικότητας των προγραμμάτων.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ -Μόνο με προπληρωμή- €190

Θέλετε να πιστοποιήσετε τις γνώσεις σας; Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Μάγειρας ή Ζαχαροπλάστης και να διεκδικήσετε μια θέση στην αγορά εργασίας. Ενημερωθείτε για τις προϋποθέσεις συμμετοχής.

Τε 20/09 15:00

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ -Μόνο με προπληρωμή- €120

Θέλετε να πιστοποιήσετε τις γνώσεις σας; Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Βοηθός Μάγειρα ή Ζαχαροπλάστη και να διεκδικήσετε μια θέση στην αγορά εργασίας.

Τε 20/09 15:00

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ -Μόνο με προπληρωμή- €190

Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Χειριστής Τροφίμων με Ασφάλεια και να ξεχωρίσετε στην αγορά εργασίας.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΙΣΙΤ.ΕΠΙΧΕΙΡ. -Μόνο με προπληρωμή- €190

Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Αγορανομικός Υπεύθυνος Επισιτιστικών Επιχειρήσεων και να γίνετε απαραίτητος στις επιχειρήσεις.

Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων, συμπληρώνουμε την αίτηση συμμετοχής σας.
Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου.





ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

*** ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ***

- ✓ Προσέλθετε στο μάθημα σας τουλάχιστον **5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους. Δεν είναι εύκολο για τον εκπαιδευτή να επαναλαμβάνει από την αρχή το μάθημα.
- ✓ Η σχολή «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**
 - για λόγους **ανωτέρας βίας** (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις και ξαφνικές επιθεωρήσεις). Σε αυτή την περίπτωση γίνεται **πλήρης επιστροφή χρημάτων** σε λογαριασμό που θα μας υποδείξετε.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» έχει το δικαίωμα να **αλλάξει εκπαιδευτή**.
- ✓ Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο γνώσεων των συμμετεχόντων.
- ✓ Οι μαθητές που διαμένουν εκτός Αττικής οφείλουν να επιβεβαιώνουν την θέση τους έως και **μία ημέρα πριν το μάθημα**. Σε περίπτωση ξαφνικής ακύρωσης του μαθήματος για τους παραπάνω λόγους, τα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ **δεν φέρουν ευθύνη για έξοδα** που έγιναν από τον μαθητή για διαμονή και μεταφορικά.
- ✓ Γραφτείτε στην **Membership Card** για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν αυστηρά **από την εγγραφή σας στην κάρτα και μετά**. Υπάρχει σχετική γνωστοποίηση στην γραμματεία.
- ✓ Οι **ακυρώσεις χωρίς προειδοποίηση**, οι μαζικές εγγραφές και οι μαζικές ακυρώσεις μαθημάτων, δεν διευκολύνουν στην φυσική λειτουργία του χώρου, στην διάθεση των θέσεων σε συμμετέχοντες σε waiting list, στην δημιουργία φιλικών τιμών, αλλά και στην μείωση του δικού μας κόστους. Βοηθείστε μας να διατηρούμε τις χαμηλές τιμές μας. Παρακαλούμε όπως μας ενημερώνετε σε περίπτωση **ακύρωσης** της θέσης σας **τουλάχιστον 2 ημέρες πριν την έναρξη** του μεμονωμένου μαθήματος. **Σε διαφορετική περίπτωση δεν γίνεται επιστροφή χρημάτων ή αντικατάσταση μαθήματος.**
- ✓ Στα μαθήματα που έχουν την ένδειξη, η θέση σας ισχύει μόνο με κράτηση μέσω του ηλεκτρονικού συστήματος του μαθήματος ή με **προπληρωμή** και έως και 5 ημέρες πριν την έναρξή του. Σε διαφορετική περίπτωση η κράτηση δεν θα ισχύει.
- ✓ Επιδεικνύετε τη νέα **ηλεκτρονική κάρτα ανεργίας** στα μαθήματα ανεργίας κάθε φορά που προσέρχεστε στον χώρο.
- ✓ Παρακολουθείστε τα μαθήματα με την **ένδειξη επιπέδου** που ταιριάζει καλύτερα στις ικανότητές σας.
- ✓ Τα «**Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.
- ✓ Παρακαλούμε τηρείτε αυστηρά τους βασικούς κανόνες υγιεινής και πλένετε συχνά τα χέρια σας, μην προσέρχεστε αν είστε άρρωστοι και φοράτε ποδιά και γάντια μίας χρήσης που μπορείτε να βρείτε σε κάθε αίθουσα.

ΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΜΑΣ

