

## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2018



**Τρόποι Κράτησης & Πληρωμής**  
Ωράριο Λειτουργίας | καθημερινές 09:00-21:00

**Ηλεκτρονικά**

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο [www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr) μέσω της ειδική φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Payral, πιστωτικής κάρτας ή cash card. Το σύστημά μας θα σας αποστείλει αυτοματοποιημένο μήνυμα επιτυχούς κράτησης. Το περιβάλλον στο οποίο γίνονται όλες οι συναλλαγές με πιστωτική κάρτα ή cash card είναι απολύτως ασφαλές (3D Secure) και διαχειρίζεται κατευθείαν από την Εθνική Τράπεζα. Γι' αυτό κατά την πρώτη σας συναλλαγή, η τράπεζα θα σας πιστοποιήσει για να μην έχετε καμία αμφιβολία! Σε περίπτωση που η κάρτα σας έχει εγγραφεί στο πρόγραμμα ασφαλών αγορών (3D Secured MasterCard & Verified by VISA), θα μεταφερθείτε αυτόματα (redirection) στην ιστοσελίδα (website) της εκδότριας Τράπεζας, όπου θα εισάγετε τον μυστικό κωδικό σας. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας θα μεταφερθείτε εκ νέου (directed) στη παρούσα ιστοσελίδα για την ολοκλήρωση της διαδικασίας πληρωμής. Για ποσά άνω των €300, η πληρωμή με πιστωτική κάρτα σας δίνει τη δυνατότητα να εξοφλήσετε το ποσό με μέχρι 6 δόσεις.

**Στο χώρο μας με προκράτηση**

Αν αντιμετωπίζετε πρόβλημα με την ηλεκτρονική σας κράτηση μπορείτε να μας καλείτε στο 2109882378 ή να κάνετε προκράτηση στο χώρο μας, με μετρητά αλλά και με κάρτα, καθημερινά από Δευτέρα έως Παρασκευή 10.00-21.00. Σε κάθε περίπτωση η πληρωμή θα πρέπει να πραγματοποιείται τουλάχιστον 3 ημέρες πριν τη διεξαγωγή του μαθήματος (στο χώρο μας ή με κατάθεση σε τράπεζα).

**Τράπεζα**

Αν επιθυμείτε να πληρώσετε με κατάθεση σε λογαριασμό τραπέζης:

ΕΘΝΙΚΗ: 53320060659, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE  
IBAN GR78 0110 5330 0000 5332 0060 659

EUROBANK: 00260251570201007244, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE  
IBAN GR27 0260 2510 0005 7020 1007 244

**Παρακαλούμε αποστείλετέ μας με email το καταθετήριο.**

**ΝΕΕΣ ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ**

★ **Chef's choice** = Προσωπική επιλογή του Chef με πιάτα αγαπημένα

√ **Best Seller** = Μαθήματα / Κατηγορία ιδιαίτερα δημοφιλής

€€€ **Low Price** = Μαθήματα με μειωμένη τιμή

↓ **Monthly Deal** = Προσφορά του μήνα



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

**BISTROT MENU (FRENCH MENU I)****44,90€**

Από τα Γαλλικά bistrot στα εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας, υπάρχουν προτάσεις που έγιναν παγκοσμίως δημοφιλείς. Το πρώτο μάθημα μίας σειράς Γαλλικών μενού επικεντρώνεται σε γεύσεις που βρίσκουμε σε bistrot του Παρισιού.

Το μενού περιλαμβάνει: Σολομός γκράβλαξ με καραμέλα από ξύδι βαλοάμικο και Κενέλ από μους άνηθου | Μπαλοτίν κοτόπουλου με σέβρ, κουκουνάρι και πέστο ρόκας (τεχνική: μπαλοτίν σε σου βιντ) | Κρεμ μπρουλέ βανίλια

Από τις χώρες της βόρειας Ευρώπης προήλθε η παράδοση του gravlax... η ανάγκη να συντηρηθεί περίτεχνα ο σολομός. Η τεχνική και η κορυφαία γεύση του την βρίσκουμε πάντα σε ακριβούς μπουφέςδες. Για έναν δεξιοτέχνη σεφ η εκτέλεση κλασικών συνταγών όπως μια μπαλοτίν είναι επίδειξη δεξιοτεχνίας και σχέσης με τις πρώτες ύλες του. Παραδοσιακά το μπούτι πουλερικών γεμίζεται με κρέας και ράβεται για να ψηθεί ή να γίνει ποσέ. Κάθε σεφ ανάλογα με τις πρώτες ύλες του δημιουργεί γεμίσεις και παρουσίαση που αναδεικνύουν την αισθητική του. Μία κλασική συνταγή όταν εκτελείται πρέπει να είναι τέλεια για να δείξει τη γνώση και την αισθητική του σεφ. Η Farida Bry κλείνει το μενού με ένα γλυκό κέρασμα που όταν το δοκιμάσεις νιώθεις την αίσθηση του μεταξιού, της γλυκιάς κρούστας και του απαλού, αλλά με τέλειο τρόπο αξιοποιημένου αρώματος της βανίλιας.

Εκπαιδευτής Chef: Farida Bry

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Θοδωρής Σταμούλης

Ημερομηνία: Δε 22/10/2018

Ώρα : 11:00 - 15:00

✳️ Chef's choice

**AUBERGE TERROIR MENU (FRENCH MENU II)****44,90€**

Τα Auberge Terroir αποτελούν μία μεγάλη ποιοτική κατηγορία σε bed and breakfast ξενοδοχεία που ωστόσο σεβίρουν ιδιαίτερα ποιοτικά γεύματα με τοπικά προϊόντα και μεγάλη χρήση λαχανικών!

Το μενού περιλαμβάνει: Βελουτέ μικρού αρακά με μέντα και αυγό παρφέ και Τσιπς από λαρδί και κρουτόν με βούτυρο κλαριφιέ (τεχνική κλαριφιέ) | Μπουγιαμπέζ Μασσαλίας Μονγκολφιέ με σάλτσα ρούιγ (κλασική συνταγή και τεχνική παρουσίασης) | Τάρτα λεμόνι σε βερν

Οι σεφ από όλο τον κόσμο βάζουν τον αρακά πρωταγωνιστή στις λίστες τους με απρόσμενους συνδυασμούς. Η βελουτέ με την κλασική Γαλλική τεχνική εκτός από γεύση έχει αποτέλεσμα και υφή, η οποία ξαφνιάζει με την απαλότητα της. Στο μενού συνδυάζεται με μέντα και συνοδεύεται από αυγό παρφέ μαγειρεμένο στο σου βιντ στην ιδανική θερμοκρασία για να αναδείξει τη γεύση και την υφή του. Το λαρδί είναι από τους μεγαλύτερους φορείς γεύσης και αρωμάτων, όταν χρησιμοποιείται σωστά. Στην σύγχρονη ελληνική γαστρονομία δε χρησιμοποιείται ευρέως παρόλο που σε όλο το εύρος της χώρας, αξιοποιείται άριστα σε παραδοσιακές συνταγές. Εμπνευσμένοι από το αερόστατο των αδελφών Μοντγκολφιέ, η Farida Bry παρουσιάζει τη δική της παραδοσιακή Μπουγιαμπέζ σε εντυπωσιακή κρούστα και ολοκληρώνει το μενού με τάρτα λεμόνι σε verine.

Εκπαιδευτής Chef: Farida Bry

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Θοδωρής Σταμούλης

Ημερομηνία: Τρ 23/10/2018

Ώρα : 11:00 - 15:00

✳️ Chef's choice

**HAUTE GASTRONOMY (FRENCH MENU III)****44,90€**

Από τα Bib Gourmand εστιατόρια έως τα Michelin Stars, τα μενού γίνονται πιο επιτηδευμένα και φινετσάτα. Η επιλογή των πιάτων είναι ιδιαίτερα προσεκτική και συνοδεύεται πάντα από λίστα συνταιριασμένων κρασιών.

Το μενού περιλαμβάνει: Τερίνα φουά γκρα με κομπόστα από σταφίδα | Μοσχάρισιο φιλέτο Ροσίνι και σάλτσα α λα Περιγκό | Κρεπς Σουζέτ

Η Τερίνα είναι βασίλισσα στην γκαρντ μανζέ κουζίνα. Στις μέρες μας εκτός από το πολύ σιγανό μαγείρεμα στο φούρνο οι σεφ εκμεταλλεύονται και την ακρίβεια του σου βιντ πετυχαίνοντας κορυφαίες υφές και γεύσεις. Το Τουρνέντο Ροσίνι αποτελεί μία εξαιρετική συνταγή εμπνευσμένη από τον ομώνυμο μουσικό. Συνδυάζεται με σάλτσα Περιγκό με τα αρώματα της τοπικής τρούφα. Το μενού ολοκληρώνουν οι περίφημες κρεπς Σουζέτ οι οποίες στα εστιατόρια τελειώνουν από τους μαίτρ σε γκεριντόν, κάνοντας το γλυκό επιδόρπιο μία φαντασμαγορική τελετουργία!

Εκπαιδευτής Chef: Farida Bry

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Θοδωρής Σταμούλης

Ημερομηνία: Τε 24/10/2018

Ώρα : 11:00 - 15:00

✳️ Chef's choice

**Αν παρακολουθήσετε και τα τρία σεμινάρια, αναζητήστε την μειωμένη τιμή 120€**



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

### ΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΜΑΖΙΚΗ ΕΣΤΙΑΣΗ Εξειδικευμένα μαθήματα για επαγγελματίες του χώρου εστίασης



Αλήθεια πόσοι επαγγελματίες γνωρίζουν πώς να κοστολογήσουν με ακρίβεια το προϊόν που παράγουν, τί σημαίνει πρότυπη συνταγή και πώς υπολογίζεται το food cost (%)? Αυτά και πολλά άλλα σε ένα πρακτικό σεμινάριο ασκήσεων για να δημιουργήσετε πρότυπες συνταγές και να υπολογίσετε μόνοι σας τα κοστολόγια στην κουζίνα. Η ακρίβεια στο food cost αποτελεί τον πιο σημαντικό παράγοντα βιωσιμότητας σε μια μονάδα εστίασης. Ο σωστός υπολογισμός εδεσμάτων και γλυκών, οδηγεί σε θετικά οικονομικά αποτελέσματα. Οδηγεί στην εύρυθμη λειτουργία της κουζίνας, σε ένα σταθερό προϊόν προς τους καταναλωτές, αλλά και στην σωστή προμήθεια των πρώτων υλών.

#### ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ (WORKSHOP)

**49,90€**

Έχετε αναρωτηθεί πόσο αποτελεσματικά είναι κοστολογημένη κάθε συνταγή που εκτελείται στην κουζίνα? Κατά πόσο πετάτε χρήματα στον σκουπιδοτενεκέ πριν καν πουληθεί το πιάτο αυτό? Αν εσείς ως επιχειρηματίας, σεφ ή ζαχαροπλάστης, έχετε δημιουργήσει τις προϋποθέσεις για να λάβει ο πελάτης ένα άρτιο προϊόν, στην σωστή τιμή, χωρίς να δημιουργεί επιπλέον ζημιά στην επιχείρηση? Σε αυτό το σεμινάριο όχι μόνο θα εκπαιδευτούμε, αλλά εργαζόμαστε πάνω σε ασκήσεις που μας εκπαιδεύουν στην έννοια της κοστολόγησης προϊόντων. Αναπτύσσουμε τα είδη κόστους, υπολογίζουμε τα γενικά έξοδα. Ανακαλύπτουμε τι είναι πρότυπη συνταγή και πως θα μπορέσουμε να κάνουμε την σωστή διατύπωση της, αναλύουμε τις στρατηγικές τιμών και επιλέγουμε την δική μας. Η διαδικασία της κοστολόγησης απαιτεί χαρτί, μολύβι και κομπιουτεράκι.

Εκπαιδευτής: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι ΜΜ:35

Ημερομηνία: Δε 08/10/2018

Ώρα : 10:30 - 13:30

Κοστολόγιο - Workshop



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Ιδανικά σεμινάρια μαγειρικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων και απόκτηση νέων γνώσεων/ιδεών/τεχνικών** για ερασιτέχνες και επαγγελματίες.

### ΤΕΧΝΙΚΑ

#### SOUFFLES – Η ΓΑΛΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Μία τεχνική πολύ παρεξηγημένη και κακοεκτελεσμένη. Για πολλούς το σουφλέ παραπέμπει στην σοκολάτα, ενώ για άλλους σουφλέ είναι οτιδήποτε με τυρί και αυγό γκρατιναρισμένο στο φούρνο. Οι Γάλλοι όμως, εξ' ου και η λέξη, θεωρούν το soufflé μία τεχνική η οποία απαιτεί βάση για την γεύση, φούσκωμα για την υφή και συγκεκριμένο σκεύος για το ψήσιμο. Τα υπόλοιπα υλικά είναι όσα προσδίδουν την φινέτσα.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε στην παραδοσιακή Γαλλική τεχνική και όλα όσα απαιτεί αλλά και για τις γεύσεις που μπορεί να μας δώσει. Εφαρμόζουμε την τεχνική σε κλασικό σουφλέ τυριών, σουφλέ μανιταριών και γλυκό σουφλέ πορτοκάλι.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 01/10/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30

€€€ Low Price

#### ΑΦΡΟΙ

**34,90€**

Πειραματικά και τεχνολογικά, οι αφροί αποτελούν τις βάσεις της Μοριακής Κουζίνας! Συμπυκνωμένα αφράτα σύννεφα γεύσεων και αρωμάτων που χρησιμοποιούνται για να συνοδέψουν έντεχνα ή να διακοσμήσουν επιτηδευμένα ένα πιάτο. Αν και πλέον η πειραματική Κουζίνα σεβίζεται κατά μέρος, ωστόσο οι βασικές αρχές της μοριακής γαστρονομίας άφησαν το στίγμα τους στην δημιουργική μαγειρική.

Στα πλαίσια αυτά, στο μάθημα εξειδικευόμαστε στην τεχνική των αφρών και πώς μπορούμε με τον καλύτερο τρόπο να πάρουμε όλη την γεύση από διαφορετικά υλικά. Αρκετά σημαντικό, ιδιαίτερα επίκαιρο και γεμάτο τεχνικές γνώσεις στο σεμινάριο αυτό: μαθαίνουμε διαφορετικές εκδοχές αφρού: από σιφον, εσπούμα, με οξυγόνο, αλλά και την πρακτική τους εφαρμογή σε πιάτα Δημιουργικής Κουζίνας.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 01/10/2018

Ώρα : 18:00 - 21:00

★ Chef's choice

#### ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΕΛΑΙΑ ΚΑΙ ΒΟΥΤΥΡΑ

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Δώστε χαρακτήρα στο φαγητό, παρασκευάζοντας αρωματικά έλαια και βούτυρα και χαρίστε πλούσια γεύση με ελαιόλαδο αρωματισμένο με ελληνικά φρέσκα μυρωδικά ή ξεχωρίστε με πικάντικο λάδι με chilli, limes και μπαχαρικά και μάθετε πώς να δημιουργείτε ένα εξαιρετικό λάδι τρούφας.

Αρωματίζοντας βούτυρα, μπορούμε να δώσουμε λιπαρότητα και άρωμα ντελικάτο σε πληθώρα πιάτων. Οι πιο κλασικές γεύσεις είναι το βούτυρο μανιταριών και το Café de Paris!

Συνδυάζουμε με χειροποίητα biscotti!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 04/10/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30

✓ Best Seller

#### VOL-AU-VENTS (ΒΟΛ Ο ΒΑΝ)

**26,90€**

Απομεινάρι της μαγειρικής των '80s που αν αποδοθεί σωστά, χαρίζει εξαιρετικές προτάσεις για μπουφέ και μικρά εδέσματα. Αυτές οι μικρές φωλιές από χειροποίητη σφολιάτα αγκαλιάζουν σχεδόν κάθε υλικό και νοτίζουν από τις γεύσεις του. Δίνουν την δυνατότητα να προετοιμαστούν σε ότι σχήμα θέλουμε αρκεί το εσωτερικό τους να είναι κούφιο για να φιλοξενήσει αλμυρές γεύσεις!

Προσεγγίζουμε δύο συνταγές όπου εκτός από την χειροποίητη προετοιμασία και εκτέλεση των βολ ο βαν ετοιμάζουμε και τις γέμισεις. Από την κλασική, βελούδινη γέμιση με γαρίδες και σως κοκτέιλ στο ιδιαίτερα ραφινάτο καβούρι σε πουρέ σελινόριζας και ολοκληρώνουμε με την έντονη γεύση του μπλέ τυριού.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Δε 08/10/2018

Ώρα: 17:30 - 21:00

★ Chef's choice





## CONFIT (ΚΟΝΦΙ)

34,90€

Γαλλική τεχνοτροπία η οποία χαρίζει απίστευτη γεύση σε υλικά! Από την προετοιμασία, στην συντήρηση μέσα σε λίπος και τον τρόπο συμπύκνωσης των γεύσεων μέσω θερμοκρασίας, τα κονφί συνήθως ακολουθούν συγκεκριμένα υλικά, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι δεν μπορεί να υπάρξει χώρος για πειραματισμούς.

Για να ξεδιπλώσουμε σωστά την τεχνική, το μάθημα αυτό θα ασχοληθεί με τις πιο δημοφιλείς γεύσεις που γίνονται κονφί: η πάπια κονφί είναι ένα περίτεχνο και πολύ γευστικό έδεσμα το οποίο δανείζεται τις γεύσεις του τόσο από το ίδιο του το κρέας, όσο και από το λίπος στο οποίο μαγειρεύεται. Οι τομάτες και το σκόρδο γίνονται κονφί και συνοδεύουν ως συμπληρωματικές γευστικές νότες άλλα υλικά! Η όλη μαγεία τους προκύπτει από τα συμπυκνωμένα ζάχαρα που απελευθερώνονται και την έλλειψη της οξύτητας που χάνεται κατά το μαγείρεμα. Το τελικό αποτέλεσμα κάνει όποιο υλικό σταθεί δίπλα σε λαχανικά κονφί να γλυκίζει και αρωματίζει το πιάτο!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Τε 10/10/2018

Ώρα : 18:00 - 21:00

## CHUTNEY AND RELISH

24,90€

Γνωστό από τους Αγγλοσάξονες να μπερδεύουν λαχανικά και φρούτα εποχής στις σάλτσες τους, έτσι δημιουργήθηκε μία ολόκληρη κατηγορία σαλτσών με πολυάριθμες χρήσεις και εφαρμογές τόσο στην μαγειρική όσο και στην ζαχαροπλαστική. Στην πραγματικότητα, η ιδέα τους είναι «κλεμμένη» από τις χώρες του Πακιστάν, της Ινδίας, του Μπαγκλαντές και του Νεπάλ για να συντηρήσουν ιδανικά όσα τους δίνει η εποχή.

Τα chutney και τα relish μπορούν να μας χαρίσουν έντονα αρώματα και να συνοδέψουν πληθώρα υλικών, προσδίδοντας γευστικό πλούτο στο σερβίρισμα. Στα βασικά τους υλικά τα chutney και τα relish χρησιμοποιούν ζάχαρη και ξύδι από μηλίτη για να χαρίσουν μία πιο έντονα φρουτένια γεύση που συνοδεύει ιδανικά κρέατα και ψάρια. Συνοδεύουμε με flat breads και δημιουργούμε τις ιδανικές προτάσεις για πλατάω τυριών και αλλαντικών!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Πα 12/10/2018

Ώρα: 18:00 - 21:00

€€€ Low Price

## ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

29,90€

Ένα ουράνιο τόξο χρωμάτων και σχεδίων που θα σας συνεπάρει τόσο για τις γνώσεις και τεχνικές που θα σας προσφέρει, όσο και για τις δυνατότητες που θα αποκτήσετε στην κουζίνα. Χρωματίζουμε ζυμαρικά με φυσικό τρόπο και δημιουργούμε περίτεχνους συνδυασμούς: πολύχρωμα farfalle (φιογκάκια), καρώ agnolotti και ριγέ farfalle με τις γεύσεις και τα χρώματα από σπανάκι, καρότο, παντζάρι, μελάνι σουπιάς, πάπρικα, σαφράν και κουρκουμά.

Από τα υλικά για την ζύμη και την υφή της, στο χρωμάτισμα και την παλέτα των υλικών που μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε, στην δημιουργία σχεδίων έως το μαγείρεμα και τις πρακτικές τους εφαρμογές, αυτό το μάθημα αποτελεί την γευστική και δημιουργική ικανοποίηση όλων όσων ασχολούνται με την pasta!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Καρακατσάνης

Ημερομηνία: Δε 22/10/2018

Ώρα: 17:00 - 21:00

✓ Best Seller



**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**

**CREATIVE & GOURMET**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

1 μικρό δημιουργικό μενού, 3 γευστικές προτάσεις, απλές τεχνικές και γρήγοροι χρόνοι. Ιδανικό για καθημερινές προτάσεις σερβιρίσματος, ελαφριά και γρήγορα γεύματα με gourmet χαρακτήρα.

Το μενού ανοίγει η πανδαισία σαλατικών, η οποία συνταιριάζει γευστικά με την μοσχαρίσια ταλιάτα και εμπλουτίζεται από βελούδινη βινεγκρετ αβοκάντ. Για κυρίως πιάτο προτείνεται η εξαιρετική Αλσασιανή tarte flambée με αραβική πίτα, και για επιδόρπιο γκανάζ σοκολάτας γαρνιρισμένο με κροκάν και αποξηραμένα φρούτα. Το μάθημα είναι ιδανικό για επαγγελματίες που επιθυμούν να ανανεώσουν το μενού τους γευστικά, αλλά και για ερασιτέχνες που θέλουν να εκπαιδευτούν σε gourmet δημιουργίες.

Εκπαιδευτής Chef: Θεοδωρής Σταμούλης Επίπεδο: Βασικό Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 08/10/2018 Ώρα: 10:30 - 13:30 **✓ Best Seller**

**CHALET ΣΤΙΣ ΑΛΠΕΙΣ**

**29,90€**

Με όλη την γνώση και την εργασιακή εμπειρία σε Chalet στις Άλπεις, ο Chef δημιουργεί το πιο δημοφιλές και εμπορικό μενού. Το μάθημα αποτελεί βασικό εκπαιδευτικό αντικείμενο για όσους εργάζονται σε chalet και ιδιωτικές βίλες, χαρίζοντας εξαιρετικές ιδέες και αναλύοντας προβλήματα και δυνατότητες στην κουζίνα.

Ετοιμάζουμε σαλάτα με βιολογική φακή, την οποία εμπλουτίζουμε γευστικά με αβοκάντο και καρύδια, ψήνουμε αρνάκι Γαλλικής κοπής και ενυδατώνουμε με jus θυμαριού, εκπαιδευόμαστε στον ετερόκλητο συνδυασμό μιας καπονάτας με μελιτζάνα και σοκολάτα και ολοκληρώνουμε το μενού με βουτυράτη, αρωματική lemon curd.

Εκπαιδευτής Chef: Θεοδωρής Σταμούλης Επίπεδο: Βασικό Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 12/10/2018 Ώρα: 17:30 - 21:00 **✦ Chef's choice**

**THE BEST OF RISOTTO**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

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 Κατσαριώτης Επίπεδο: Βασικό Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 31/10/2018 Ώρα: 10:30 - 13:30 **€€€ Low Price**



**ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ**

**CHEF'S FUSION**

**34,90€**

Εξαιρετικών προδιαγραφών γεμάτο δημιουργικότητα και τεχνικές, πολλά υποσχόμενο, στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε ένα fusion μενού τεσσάρων πιάτων, προσεκτικά επιλεγμένα από τον Chef.

Το μενού ανοίγουν δύο απίθανες προτάσεις: η βελουδίνη, αεράτη, γευστική κρέμα κουνουπιδιού και τα τραγανά spring rolls μπαρμποουνιού με sesame oil. Για κυρίως ο chef επέλεξε κοτόπουλο νανάκι αρωματισμένο με εστραγκόν και μιλφειν με πράσα και αυγά ποσέ σε σως beurre blanc. Ενώ για το τελείωμα η φινετσάτη crème brulle με πικραμύγδαλο φέρνει ισορροπία στο μενού. Ένα μάθημα με πολυάριθμες τεχνικές και πλούτο γνώσης.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 03/10/2018

Ώρα: 17:30 - 21:00

★ Chef's choice

**SIAM**

**29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας**

Εξωτικά χρώματα και αρώματα της Ινδοκινεζικής χερσονήσου (Ταϊλάνδη ή πρώην Σιάμ) ξεπηδούν μέσα από κάθε πιάτο! Την υπεροχή στην Κουζίνα χαρίζουν τα προϊόντα της χώρας με τις ιδιαίτερα φρουτώδεις και λεπτεπίλεπτες γεύσεις.

Η Yam Nva Yang είναι μία εξαιρετική σαλάτα με ελαφρώς ψημένο φιλέτο μόσχου, αρωματικό dressing με ρυζάλευρο, μέντα και σχινόπρασο και κηπευτικά, ελαφρώς πικάντικη και αρκετά δημοφιλής, ειδικά στην Βόρεια και Βορειοανατολική Ταϊλάνδη. Τα τραγανά spring rolls λαχανικών με γλυκόξινη σάλτσα αποτελούν μία συνταγή που εκτελείται σε όλες τις ασιατικές χώρες, ωστόσο κάθε μία ακολουθεί την τεχνολογία της και γेमίζεται με τοπικές γεύσεις. Επιπλέον, ετοιμάζουμε αρωματικό κοτόπουλο stir fried με βασιλικό και τσίλι, αλλά και πουτίγκα ταπιόκας με λίτσι.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 05/10/2018

Ώρα: 10:30-13:30

**ITALIAN TRATTORIA**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Η Ιταλική Κουζίνα είναι πολυδιάστατη και όχι ενιαία. Κάθε περιοχή καταγράφει διαφορετικές γαστρονομικές συνήθειες και προϊόντα. Ως χώρα συστάθηκε τον 19<sup>ο</sup> αιώνα και έχει δεχθεί μέσα στην ιστορία πολυάριθμες επιρροές, αλλά πάντοτε ως έθνος έδινε την μέγιστη σημασία στις γεύσεις! Μπορούμε να μάθουμε πολλά από το βιβλίο του Απίκιου, του Αρχέστρατου και από το διάσημο De re coquina σχετικά με τις προτιμήσεις των Ιταλών σε κάθε περιοχή.

Βασισμένοι στα εστιατόρια και την συλλογική γεύση της χώρας, συνθέτουμε ένα κλασσικό μενού όπως το βρίσκουμε στις τοπικές, οικογενειακές τρατορίες: Ετοιμάζουμε για ορεκτικό μπρουσκέτα με πομοντόρο και βασιλικό, ρολάρουμε για κυρίως μικρά involtini di vitello με μοσχαράκι, μορταδέλα, σπαράγγια και αρωματικά, αλλά και ολοκληρώνουμε το γεύμα με αυθεντικό τιραμισού με ζελέ εσπρέσο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 11/10/2018

Ώρα: 10:30-13:30

★ Chef's choice

**ΝΟΡΔΙΚΕΣ ΧΩΡΕΣ**

**26,90€**

Η Σκανδιναβία είναι ένα σύμπλεγμα χωρών που απαρτίζεται κυρίως από τη Δανία, Σουηδία, Νορβηγία και Φινλανδία και σε κάποιες περιπτώσεις την Ισλανδία, γνωστές και ως Νορδικές χώρες. Βασικό τους χαρακτηριστικό οι χαμηλές θερμοκρασίες και η θάλασσα της Βόρειας Ευρώπης. Είναι φυσικό λοιπόν τα μενού τους να περιλαμβάνουν ως επί τον πλείστον ψάρι, το οποίο μάλιστα είναι πιο οικονομικό σε σχέση με το κρέας. Με μακρά παράδοση από την εποχή των Βίκινγκς, το ψάρι ακολουθούσε τους πιο δημιουργικούς συνδυασμούς, κυρίως λόγω του περιορισμού σε υλικά, οπότε και οι συνταγές έπρεπε να παραμένουν ενδιαφέρουσες.

2 εξαιρετικά πιάτα αρκετά αγαπητά στην Σκανδιναβική χερσόνησο περιλαμβάνουν γेमισμένο σκουμπρί με βουτυρόγαλα, αγγούρι και άνηθο, το οποίο προσδίδει γεύση και λιπαρότητα (απαραίτητη) στην συνταγή, αλλά και μαριναρισμένες ρέγκες με παντζάρια, πράσα και χρένο.

Εκπαιδευτής

Chef:

Προκόπης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Καρακατσάνης

Ημερομηνία: Δε 15/10/2018

Ώρα: 18:00-21:00

★ Chef's choice





## ΛΙΒΑΝΕΖΙΚΕΣ ΣΟΥΠΕΣ

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Εμπλουτίστε και εξειδικεύστε τις γνώσεις σας στις Λιβανέζικες σούπες. Σε τι διαφέρουν από ότι ξέρουμε και εφαρμόζουμε? Ενώ κάποιες σούπες σερβίρονται σαν πρώτο πιάτο, η Λιβανέζικη Κουζίνα απαιτεί οι σούπες της να είναι κυρίως πιάτο. Γευστικές και απολαυστικές. Η τεχνοτροπία τους που βασίζεται στην προσεκτική επιλογή υλικών με βασικά υλικά τα όσπρια. Το μείγμα μπαχαρικών που χρησιμοποιούνε έχει εμπνεύσει τους μεγαλύτερους Chef ανά τον κόσμο, οι οποίοι με παραλλαγές τις εντάσσουν στα μενού τους.

Στο μάθημα αυτό ανακαλύπτουμε τις παραδοσιακές συνταγές, βήμα-βήμα, με τεχνικές για την παρασκευή gasta με φακές και μακαρόνια, σούπα με ποικιλία από όσπρια και λαχανικά, αλλά και μία διαφορετική τοματόσουπα με μικρές μπουκιές από κεφτεδάκια και ρύζι.

Εκπαιδευτής Chef: Abir Wazzan

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 16/10/2018

Ώρα: 10:30-13:30

★ **Chef's choice**

## KOREAN SUPREMACY

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Κουζίνα που έχει επηρεάσει παγκοσμίως με τις γεύσεις της και την τεχνοτροπία. Περίπλοκη εκ πρώτης όψης, εντυπωσιακή και απλή στην λογική της, η υπεροχή της έγκειται στο ρύζι, τα αρτύματα, μπαχαρικά και λαχανικά που χρησιμοποιεί και διαφέρουν σε σχέση με την δική μας κουλτούρα. Ο κορεατικός πολιτισμός λέγεται και πολιτισμός του ρυζιού. Και αυτό γιατί το ρύζι είναι το κυρίαρχο στοιχείο της ζωής των Κορεατών μιας και η καθημερινή τροφή (πρόγευμα, γεύμα και δείπνο) αποτελείται από ρύζι ατμού το λεγόμενο μπαπ (밥). Έτσι όλα τα παράγωγα της λέξης περιέχουν ρύζι, όπως το bibimbap («bibim» σημαίνει «ανάμικτο» και «bar» σημαίνει ρύζι). Από την άλλη τα κρεατικά τους έχουν διαφορετική τεχνοτροπία από τα δικά μας, μιας και οι οικείες γεύσεις τους προσεγγίζουν τις γλυκόμενες.

Το μενού το οποίο θα εκτελέσουμε περιλαμβάνει Κορεαean ψητή μπριζόλα με σουσάμι με την προσθήκη του λατινόφερτου chimichurri, αλλά και σαλάτα bibimbap με τοφου!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πेम 18/10/2018

Ώρα: 10:30-13:30

€€€ **Low Price**

## ΙΣΠΑΝΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Η Ισπανική Κουζίνα είναι η Κουζίνα των αγροτών, απλή με βάση το κρεμμύδι, το σκόρδο, την τομάτα, την κόκκινη πιπεριά και τα αρωματικά βότανα.

Φτιάχνουμε ομελέτα τортίγιας- το εθνικό πιάτο της Ισπανίας, ανάμεικτη Παέγια- κληροδότημα των Μαυριτανών που έχει δεχθεί αρκετές παραλλαγές, ανάλογα με την περιοχή και την εγγύτητά της με τη θάλασσα, αλλά με κοινές σταθερές, το ρύζι και το σαφράν. Για επιδόρπιο ετοιμάζουμε κρέμα Καταλάνα, η οποία σερβίρεται στη γιορτή του Αγίου Ιωσήφ και είναι μια παραλλαγή της κρέμα καραμελέ, αρωματισμένη με ξύσμα πορτοκαλιού και κανέλα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πेम 18/10/2018

Ώρα: 10:30-13:30

€€€ **Low Price**

## OKTOBERFEST NIGHTS

**26,90€**

Εμπνευσμένο από το Βαυαρικό φεστιβάλ Oktoberfest όπου η μύρα και το λουκάνικα ρέουν άφθονα και 6 εκατομμύρια επισκέπτες επισκέπτονται την πρωτεύουσα της Βαυαρίας, το Μόναχο, για να δοκιμάσουν τα αμέτρητα μενού με μύρες της επιλογής τους.

Στο μάθημα εκτελούμε τα πιο αγαπητά πιάτα του φεστιβάλ και ετοιμάζουμε μικρές μπουκιές από bretzel με cheddar dip, χειροποίητο λουκάνικο συνοδεία με λάχανο και παντζάρι τουρσί, πατατοσαλάτα με μυρωδικά και φρέσκα κρεμμυδάκια και zacher torte γλυκό έτοιμο για κέρασμα. Ένα μενού ειδικό για συνταίριασμα με επιλεγμένες μύρες ανά πιάτο!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 25/10/2018

Ώρα: 17:30-21:00



**STREET FOOD**

**AMERICAN BURGERS**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τι κάνει ένα burger Αμερικάνικο? Από το ψωμάκι στο μείγμα κρέατος και μπαχαρικών για το μπιφτέκι, στο πληθωρικό σχήμα, την επιλογή του μέσου ψησίματος, το ζουμερό ψήσιμο και την σύνθεση του, όλα μαζί συνιστούν σε ένα American burger.

Στο μάθημα ετοιμάζουμε 3 burgers: Το αυθεντικό- με λιωμένο τυρί τσένταρ,μανιτάρια και λαχταριστό καπνιστό μπέικον, το εξωτικό- Hawaiian με ανανά καραμελωμένο, καπνιστό μπαλσαμικό και γλυκόξινες γεύσεις, το veggie - με μπιφτέκι λαχανικών, τσατνεϊ τομάτας και κρεμμύδια πάνε. Οι τρεις αυτές επιλογές με μικρές παραλλαγές αποτελούν το μεγαλύτερο μέρος παραγωγής burgers στις ΗΠΑ.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής  
 Ημερομηνία: Δε 01/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
 Ώρα: 10:30 - 13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16  
**€€€ Low Price**

**ΛΙΒΑΝΕΖΙΚΟ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Η Λιβανέζικη κουζίνα στην πιο street food εκδοχή της! Πληθωρικά και αρωματικά σάντουιτς, έχουν γίνει η τάση των τελευταίων χρόνων, και όχι άδικα αφού η Κουζίνα αυτή παρουσιάζει μεγάλη ποικιλία στα υλικά και έντονους γευστικούς συνδυασμούς, χωρίς να είναι πολύ μακριά από τις δικές μας συνήθειες.

Βέρα Λιβανέζα η Abir Wazzan, θα σας εκπαιδεύσει στις τεχνικές για την παρασκευή σάντουιτς με αραβική πίτα και λιβανέζικο γύρο, αλλά και sandwich ζουμερού κεμπαπ με γιαούρτι. Τέλος, μαθαίνουμε tips για την παρασκευή του aragyes, μιας αραβικής πίτας που θυμίζει τортίγια και συνήθως γεμίζεται με κιμά και χαλούμι.

Εκπαιδευτής Chef: Abir Wazzan  
 Ημερομηνία: Τρ 02/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
 Ώρα: 10:30 -13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16  
**€€€ Low Price**

**ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Το σουβλάκι στην πιο χειροποίητη έκδοση του! Όλα τα βήματα από το Α έως το Ω για το πιο νόστιμο junk που ως τώρα το γνωρίζουμε κυρίως σε ψητοπωλεία.

Φτιάχνουμε και ψήνουμε πίτες, κόβουμε διαφορετικά κρεατικά (χοιρινό, κοτόπουλο, κεμπαπ, κοτομπέικον), περνάμε σε καλαμάκι, ετοιμάζουμε τις σως, αλλά και τις συνοδευτικές γαρνιτούρες και συνθέτουμε το πιο νόστιμο σουβλάκι! Εξαιρετικές διαδικασίες, αγαπημένο street food, γιατί να μην είναι και η πιο υγιεινή επιλογή?

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής  
 Ημερομηνία: Πε 11/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
 Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16  
**€€€ Low Price**

**BREAKFAST EGGS**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Frittata με ζαμπόν και πιπεριές, αυγά scrambled με crème fraîche, ομελέτα με σπανάκι, αυγά ποσέ με σως béarnaise... όπως και να το δείτε οι επιλογές σε πρωινό για αυγά είναι ατελείωτες και οι γεύσεις κυμαίνονται από το απλά νόστιμο έως το καταπληκτικά απλό!

Εμείς θα μάθουμε τις βασικές τεχνικές για να παρασκευάζουμε αυγά στις πιο κλασσικές τους συνταγές με τον πιο μοναδικό τρόπο. Οι παραπάνω συνταγές ακολουθούν τα πιο διαδεδομένα πρωινά και brunch στις χώρες της Ειρήνης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής  
 Ημερομηνία: Τρ 16/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
 Ώρα: 10:30 - 13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16  
**€€€ Low Price**



## ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

### ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΡΙΖΟΤΑ

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Το risotto έχει απαιτήσεις, θέλει καλά υλικά και σωστή τεχνική για να πετύχει. Όταν όμως αλλάζουμε το βασικό συστατικό που είναι το ειδικό ρύζι για ριζότο και το αντικαθιστούμε με Ελληνικά προϊόντα το αποτέλεσμα αλλάζει. Χρησιμοποιούμε 3 διαφορετικές ποικιλίες δημητριακών και συνθέτουμε τα πιο απολαυστικά πιάτα...

Ριζότο Καρολίνα Σερρών με κοτόπουλο, Κριθαρότο με μπισκ και γαρίδες και Τραχανότο με λουκάνικο. Ανακαλύψτε τις ιδιαιτερότητες αλλά και τις δυνατότητες κάθε συστατικού και χαρίστε Ελληνικό αέρα στα πιάτα σας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 15/10/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30

✓ Best Seller

### ΛΑΧΑΝΟ-ΝΤΟΛΜΑΔΕΣ

**24,90€**

Ντολμάς ή σαρμάς, είναι φαγητό που ανήκει στην οικογένεια πιάτων με τυλιχτά φύλλα που γεμίζονται. Οι ντολμάδες, αποτελούν μία συνταγή που είναι διαδεδομένη σε όλη την Ανατολική Μεσόγειο και τις Αραβικές χώρες, ενώ η λέξη υποδηλώνει το γέμισμα και χρησιμοποιούν διαφορετικά φύλλα στις γεμίσεις.

Στο μάθημα αυτό επικεντρωνόμαστε στους Ελληνικούς λαχανοντολμάδες, ένα μαγειρευτό φαγητό που απαιτεί μαεστρία για την άψογη εκτέλεσή του. Το λάχανο θέλει προετοιμασία, σωστό δίπλωμα και μαγείρεμα. Δοκιμάζουμε δύο διαφορετικές γεμίσεις με ρύζι και κιμά τους απολαμβάνουμε με αυγολέμονο ή σε σάλτσα τομάτας στην κατσαρόλα και στο φούρνο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 17/10/2018

Ώρα: 18:00- 21:00

€€€ Low Price

### ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΚΡΕΑΣ

**24,90€**

Τι συμβαίνει όταν τα όσπρια συνταιριάζουν με το κρέας? Η μαγεία στην γεύση είναι δεδομένη, η απάντηση όμως κρύβεται στην χημεία της φυτικών πρωτεϊνών που συνδυάζονται με αυτές των ζωικών και ο συνδυασμός είναι εκρηκτικός!

Η έντονα αμυλούχα γεύση των οσπρίων συμπληρώνει την ουμάμι γεύση του κρέατος, ενώ παράλληλα λειτουργεί και ως παράγοντας χυλώματος στην σάλτσα που τα συνοδεύει. Μαγειρεύουμε με όσπρια, ρεβίθια και γίγαντες και τα συνδυάζουμε με χοιρινό και μοσχάρι για να πάρουμε τις πιο γευστικές απαντήσεις. Παράλληλα, εκπαιδευόμαστε στο σωστό μαγείρεμα των οσπρίων και των κρεάτων.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Δε 29/10/2018

Ώρα: 18:00- 21:00

€€€ Low Price

### ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Α ΛΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τα μακαρόνια θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν ίσως σαν το πιο αγαπημένο φαγητό. Σε αυτό το μάθημα θα μάθετε όχι μόνο να τις εκτελείτε άψογα αλλά και να απογειώσετε την γεύση στα 2 πιο παραδοσιακά πιάτα της Ελλάδας.

Μακαρόνια που τα σερβίρουμε με μοσχάρι κοκκινιστό, πολύ αρωματικό από τα πλούσια μπαχαρικά και αρτύματα, σε μια δεμένη σάλτσα χωρίς να χάνει το κρέας την τρυφερότητά του. Επιπλέον ετοιμάζουμε κερκυραϊκό κόκκορα παστίτσαδα, πλούσιο στα κρεμμύδια του και στα καρυκεύματά του. Ένα μάθημα που κανείς δεν πρέπει να χάσει...

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 30/10/2018

Ώρα: 10:30- 13:30

€€€ Low Price



## ΚΡΕΑΣ

### **ΑΣΙΑΤΙΚΟΙ ΚΕΦΤΕΔΕΣ**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Κεφτέδες δεν έχουμε μόνο εμείς στην Ελλάδα, αλλά σχεδόν σε όλες τις χώρες του κόσμου. Οι παραλλαγές είναι πολλές τόσο κατά την δημιουργία του μείγματος όσο και κατά το μαγείρεμά τους. Τις περισσότερες φορές σερβίρονται μέσα σε πλούσιες σάλτσες οπότε και δανείζονται τόσο τις γεύσεις από την σάλτσα και γίνονται πιο χυμώδη εξαιτίας της υγρής σάλτσας που δέχονται στο εσωτερικό τους.

3 επιλογές με τις γεύσεις τους να κυμαίνονται από τα αφράτα Κινέζικα γλυκόξινα κεφτεδάκια με ginger και κρασί (Lion's Head), στα πιο στεγνά Γιαπωνέζικα (Tsukune) με γεύσεις umami και πικάντικο και σως τεριγιάκι έως τα Αραβικά αρνίσια κεφτεδάκια (Kofta) με σάλτσα γιαουρτιού και μέντας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης  
Ημερομηνία: Τε 03/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 35 ή 20

### **ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙ**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Μία από τις καλύτερες κρεατικές επιλογές είναι το μπιφτέκι... Γευστικό, ζουμερό, χυμώδες. Το πρόβλημα ξεκινάει όταν οι περισσότεροι δεν ξέρουν να επιλέξουν μπαχαρικά, αναμειξουν σωστά τα υλικά, να το ψήσουν, καρυκεύσουν και φέρουν σε μία γευστική ισορροπία χωρίς ενισχυτικά γεύσης. Το τελικό αποτέλεσμα είναι ένα ξεροψημένο κομμάτι κρέατος. Αυτά και πολλά άλλα αντιμετωπίζουμε σε ένα μάθημα που απαντάει σε βασικές τεχνικές και γνώσεις γύρω από το μπιφτέκι.

Μοσχαρίσιο και ανάμεικτο χοιρινό, γεμιστό ή σκέτο στο μάθημα αυτό ζυμώνουμε, καρυκεύουμε και ψήνουμε σωστά σε σχάρα ή σοτέ. Ένα μάθημα με πολλά μυστικά και πρωταγωνιστή το μπιφτέκι!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης  
Ημερομηνία: Πα 26/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 10:30- 13:30

Πόντοι MM: 35 ή 20

**✓ Best Seller**

### **ΡΟΛΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**

**22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Το πιο αγαπητό κρέας σε μια συνταγή που μας μαθαίνει τις πιο σημαντικές τεχνικές για να μαγειρέψουμε το ρολό κοτόπουλο σωστά.

Εξειδικευόμαστε στην σωστή τεχνική φιλεταρίσματος, μαθαίνουμε πως γεμίζουμε και ποια υλικά ενδείκνυται αλλά και τους σωστούς χρόνους ψησίματος, ώστε να διατηρήσουμε το κοτόπουλο ζουμερό και μαλακό. Γαρνίρουμε με πατάτες τουρνέ με θυμάρι και τοματίνια σοτέ με χειροποίητη πέστο βασιλικού. 1 μάθημα, 6 τεχνικές... Αξιοποιήστε τις γνώσεις και κερδίστε σε εμπειρία.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής  
Ημερομηνία: Δε 29/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 10:30- 13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16

**€€€ Low Price**

### **ΤΟ ΚΥΡΙΑΚΑΤΙΚΟ ΠΟΥΒΕΤΣΙ**

**24,90€**

Το απόλυτο κλασικό Κυριακάτικο πιάτο που δεν λείπει ποτέ από κανένα οικογενειακό τραπέζι. Ο Chef εξηγεί ποιο είναι το καλύτερο κομμάτι κρέατος που μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και ποια είναι η τεχνική ώστε να έχουμε το μελωμένο δέσιμο που ζητάμε.

Μαζί θα δημιουργήσουμε το κλασικό μελωμένο μοσχαράκι στιφάδο με κριθαράκι, αλλά και θα δοκιμάσουμε μια πιο διαφορετική εκδοχή, πιο ελαφριά, με γιουβέτσι θαλασσινών. Έτσι, το γιουβέτσι θα παραμείνει το κατεξοχήν γεύμα της οικογενειακής Κυριακής, .

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης  
Ημερομηνία: Τρ 30/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 18:00- 21:00

Πόντοι MM: 20

**€€€ Low Price**



**VEGAN****GREEK VEGGIE****22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Ένα τραπέζι με συνταγές στη πιο veggie εκδοχή τους! Απλά υλικά, οικονομικές διαδικασίες και ένα veggie γεύμα που δεν ζηλεύει σε τίποτα από κάθε κρεατοφαγική συνταγή.

Παρασκευάζουμε λαδένια Κιμάλου με βάση προζυμένιο ψωμί, χειροποίητη σάλτσα τομάτας, σοταρισμένα κρεμμύδια και αρωματίζουμε με πολλά μυρωδικά. Αποδεικνύουμε πόσο πλούσια σε νοστιμιά, αν και φτωχή σε υλικά, είναι η Ελληνική κουζίνα ακόμη και στις ιδέες της. Επιπλέον εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές ψησίματος για ποικιλία από λαχανικά εποχής στη σχάρα, τα οποία εμπλουτίζονται με αφράτη κρέμα balsamico και τυλίγουμε σε τραγανό φύλλα μαρουλιού. Επιλεγμένα υλικά ένα προς ένα για να προσδώσουν στο γευστικό σύνολο την ισορροπία που χρειάζεται.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 10/10/2018

Ώρα: 10:30 -13:30

€€€ Low Price

**ΓΕΜΙΣΤΑ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ****24,90€**

Γεμιστά δεν γίνονται μόνο με τομάτες. Υπάρχουν αμέτρητοι συνδυασμοί και ιδέες για πιάτα χορτοφαγικά γεμάτα με πρωτεΐνες, γεύση και δημιουργικότητα. Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε νέες προτάσεις για εναλλακτική χρήση λαχανικών τα οποία πρόκειται να γεμιστούν, αλλά και σε νόστιμες γεμίσεις που χαρίζουν εξαιρετικά πιάτα.

Μανιτάρια γεμίζονται με μείγμα λαχανικών, καρυδιών και φρέσκων μυρωδικών πριν γκρατιναριστούν, οι μελιτζάνες συνδυάζονται με κινόα για να γίνουν δώσουν τις πιο γλυκές γεύσεις, ενώ οι γλυκοπατάτες αποκτούν διεθνή αέρα όταν γεμιστούν με ανανά και μαύρα φασόλια. Ο στόχος του μαθήματος είναι να εμπλουτίσουμε τις γνώσεις μας, ανοίγοντας τους γευστικούς ορίζοντες μας στην χρήση των λαχανικών, η οποία πολλές φορές περιορίζεται σε συνδυασμούς.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πε 18/10/2018

Ώρα: 18:00 - 21:00

€€€ Low Price

**VEGGIE STREETS****24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Αν δίναμε ένα όνομα στο πρώτο street food αυτού του μαθήματος, αυτό θα ήταν "Hot Carrot", καθώς αντί για λουκάνικο χρησιμοποιούμε καρότο.

Παρασκευάζουμε λευκό ψωμάκι το οποίο γεμίζουμε με καρότο, κετσαπ, μουστάρδα και κρεμμύδια τα οποία θα караμελώνουμε σε βαθμό που λιώνουν από γλύκα στο στόμα και η έλλειψη κρέατος γίνεται ασήμαντη χάρη στις γεύσεις που συνεργάστηκαν με τόση δεξιοτεχνία. Επιπλέον, εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για να δημιουργήσουμε το πιο νόστιμο Quesadillas, αφού θα το γεμίσουμε με κόκκινες πιπεριές, φασόλια και χειροποίητο βελούδινο χούμους. Τέλος, παρασκευάζουμε δροσιστική μεξικάνικη σαλάτα pico de gallo.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 25/10/2018

Ώρα: 10:30 - 21:30

€€€ Low Price

**ΛΙΒΑΝΕΖΙΚΟ VEGETERIAN****24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Η παραδοσιακή λιβανέζικη κουζίνα έχει κάτι για όλους, ανεξάρτητα από το γούστο ή τη διατροφή σας, οπότε αν έχετε συγκεκριμένες διατροφικές απαιτήσεις ή απλώς αγαπάτε το νόστιμο, υγιεινό φαγητό, η λιβανέζικη κουζίνα είναι ιδανική για χορτοφαγικές και vegan δίαιτες.

Ετοιμάζουμε τις καλύτερες vegan συνταγές της Λιβανέζικης Κουζίνας με fate, χούμους με πουρέ από ρεβίθια, ταχίνι και λεμόνι και σως γιαουρτι αρωματισμένο με πάπρικα και συνοδεία από πίτες της περιοχής, αλλά και κούπες από πληγούρι γεμισμένες με διαφορετικά αρτύματα.

Εκπαιδευτής Chef: Abir Wazzan

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 30/10/2018

Ώρα: 10:30-13:30

€€€ Low Price





**ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ-ΨΑΡΙΑ**

**A LA GREQUE**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Δημιουργικά πιάτα με θησαυρούς από τις Ελληνικές θάλασσες και γαστρονομικές γεύσεις. Ξεφεύγουμε από τις κλασικές παρασκευές και ετοιμάζουμε πρωτότυπες συνταγές που μας γεμίζουν νοστιμιά και καθαρότητα στις γεύσεις.

Με την τεχνική του sous vide μαγειρεύουμε χταποδάκι μέχρι να τρυφεροποιηθεί τόσο ώστε να συγκρατείται όλη η νοστιμιά, αλλά να μελώνει στο στόμα. Επιπλέον, συνοδεύουμε με χειροποίητη μαγιονέζα, η οποία χρησιμοποιεί το κολλαγόνο του χταποδιού για να δέσει, αλλά και εξαιρετική salsa verde. Το επόμενο πιάτο είναι ο ταπεινός γαύρος, ο οποίος μαρινάρεται και αρωματίζεται για να σερβιριστεί με μία χρωματιστή μαγιονέζα με νότες μυρωδικών. Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε με απλό τρόπο σε νέες τεχνολογίες και γεύσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Θεοδωρής Σταμούλης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 15/10/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30

🌟 Chef's choice

**PIL PIL**

**26,90€**

Ο βακαλάος pil-pil είναι ένα παραδοσιακό πιάτο από τη Χώρα των Βάσκων (El Pais Vasco), μια περιοχή της βόρειας Ισπανίας που φημίζεται για τις μεγάλες ψαριές από τον Ατλαντικό Ωκεανό εδώ και εκατοντάδες χρόνια. Πρόκειται για ένα γνωστό πιάτο αρκετά δημοφιλές τόσο στους Ισπανούς, όσο και στους τουρίστες.

Παρασκευάζεται με αλατισμένο βακαλάο, σκόρδο και ελαιόλαδο και η τεχνική επιτρέπει στο ελαιόλαδο και τον αλατισμένο γάδο να γαλακτωματοποιηθεί στην σάλτσα pil-pil. Πρόκειται για ένα πολύ νόστιμο πιάτο και παρόλο που η σάλτσα pil-pil μπορεί να είναι δύσκολη για να συμπυκνωθεί, υπάρχουν μερικά απλά μυστικά στο κολλαγόνο του ψαριού στα οποία θα εκπαιδευτούμε για να δέσουμε την σως, ενώ παράλληλα τον συνδυάζουμε με τραγανά βραχάκια πατάτας.

Επιπλέον, ένα ακόμα πιάτο της Ισπανικής βασκικής περιοχής είναι η σουπιιά, η οποία στο San Sebastien έχει πάρει έναν χαρακτήρα πιο δημιουργικό. Ετοιμάζουμε σουπιιά σε μπεν μαρι σε νερό αρακά και αγιολί μαύρο.

Εκπαιδευτής Chef: Θεοδωρής Σταμούλης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 18/10/2018

Ώρα: 18:00-21:00

🌟 Chef's choice

**ΓΑΡΙΔΕΣ - ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ**

**34,90€**

Ο θαλασσινός θησαυρός της κουζίνας σε ένα μενού που μπορεί να συναγωνιστεί τις μεγαλύτερες νοστιμιές στα εστιατόρια!

Δύο θαλασσινά, συγγενικά με παρόμοια γεύση, αλλά και τόσο διαφορετικό χαρακτήρα. Οι πιο μικρόσωμες γαρίδες και οι ευτραφείς караβίδες μπαίνουν στο μικροσκόπιο του Chef και μας αποδεικνύουν πόσες δυνατότητες και πρακτικές εφαρμογές έχουν στην κουζίνα. Για τις ανάγκες του μαθήματος, ετοιμάζουμε πιάτα που μας εκπαιδεύουν σε διαφορετικές τεχνικές και που εντάσσονται σε διαφορετική εδεσματολογική κατηγορία. Φινετσάτοι λουκουμάδες γαρίδας για ορεκτικό, Μεσογειακή σαλάτα Scampi e Gambieri για να δροσίσει τις γεύσεις, αλλά και γαρίδες μαριναρισμένες σε ούζο με φρικασέ σελινόριζας και φινόκιο για να ολοκληρώσει το μάθημα ως κυρίως πιάτο!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 23/10/2018

Ώρα: 18:00 - 21:00

🌟 Chef's choice

**ΕΞΩΤΙΚΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ**

**31,90€**

Στο μικροσκόπιο μας 1 υλικό και 2 μοναδικές συνταγές! Ιδιαίτερα γνωστός για τις θρεπτικές ιδιότητές του, καθώς είναι πλούσιος σε Ω3 λιπαρά οξέα, αλλά και μοναδικός στην γεύση του κυρίως χάρη στην λιπαρότητα του με πολλές εφαρμογές στην κουζίνα.

Εξασκούμαστε στο σωστό φιλετάρισμα και σε τεχνικές για ψητό σολομό με τζιντζερ και σάλτσα αβοκάντο. Συνεχίζουμε με jerk salmon, όπως έχει επικρατήσει να το αποκαλούν, με ρύζι καρύδας, λιωμένο cheddar και μαύρα φασόλια πάνω σε χειροποίητη crispy tostadas. Ντελικάτο πιάτο με ιδέες για fusion εστιατόρια.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπη

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Καρακατσάνης

Ημερομηνία: Τε 24/10/2018

Ώρα: 18:00 - 21:00

🌟 Chef's choice



**ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ**

**ΨΩΜΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ**

**22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Το πιο σημαντικό αγαθό στην διατροφή μας είναι το ψωμί. Ένα μάθημα που θα μας βοηθήσει να εντρυφήσουμε στα μυστικά για να δημιουργήσουμε, 2 διαφορετικά είδη ψωμιού. Χωριάτικο καρβέλι γεμιστό με ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι και τυρί που λειώνει στο στόμα, μια πολύ γευστική και διαφορετική ιδέα. Αλλά και πεντανόστιμα bread rolls, γεμιστά με λαχανικά εποχής.

Ποια είναι η σωστή θερμοκρασία για να φουσκώσει το ψωμί μας; Tips για να έχουμε ένα λαχταριστό αποτέλεσμα; Τις απαντήσεις θα τις δώσει ο σεφ μας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής  
 Ημερομηνία: Τρ 02/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
 Ώρα: 10:30-14:30

Πόντοι MM: 20 ή 16  
**€€€ Low Price**

**PIZZA ΣΤΟ BBQ**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Η pizza στο μικροσκόπιο μας αλλά εναλλακτικά με ψήσιμο στο BBQ! Στο μάθημα προσεγγίζουμε ως τεχνική τόσο την pizza, όσο και την ιδιαιτερότητα της να ψήνεται σε σχάρα αφήνοντας διαφορετικές γεύσεις από αυτή που ψήνεται σε φούρνο. Το μεγάλο μυστικό στη καλή πίτσα είναι στη ζύμη και το πάχος της, στην σάλτσα και στο ψήσιμό της, ειδικά αν η pizza ψηθεί στην σχάρα.

Ο Chef παρουσιάζει τη τεχνική για να δημιουργήσουμε 2 είδη pizzas που παίρνουν νοστιμιά σε σχάρα: από την BBQ pizza με χειροποίητη σάλτσα και φιλετίνια μόσχου στην Hawaiian με κοτόπουλο, ανανά και τσένταρ, ένα τεχνικό μάθημα και ιδιαίτερα απολαυστικό!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής  
 Ημερομηνία: Πε 04/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
 Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16  
**€€€ Low Price**

**ΠΑΞΙΜΑΔΟΚΟΥΛΟΥΡΕΣ**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Το άλλοτε ταπεινό παξιμάδι των φτωχών, έχει γίνει σήμερα αναπόσπαστο κομμάτι της διατροφής μας, αφού συνοδεύει καταπληκτικά το μεσημεριανό μας γεύμα ή γίνεται ιδανικό σνακ. Ταυριάζει σε όλα τα μαγειρέματα, σαλάτες και ορεκτικά κάθε στιγμή της ημέρας!

Σε αυτό το μάθημα φτιάχνουμε τα δικά μας παξιμάδια με γλυκάνισο, με καλαμπόκι και Κυθήρων. Ολοκληρώνουμε το μάθημα με κριθαροκούλουρα για ντάκο, αγαπημένο στην Κρήτη και το οποίο αποτελεί ένα απολαυστικό και χορταστικό φαγητό!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής  
 Ημερομηνία: Δε 08/09/2018

Επίπεδο: Βασικό  
 Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16  
**€€€ Low Price**

**ΦΥΛΛΟ ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΣ**

**26,90€**

Μπουγάτσα, συνδέεται με μια ιστορία που δύσκολα θα αναλογιζόταν κανείς ότι ξεκινάει από τόσο παλιά. Λέγεται ότι η αρχική ιδέα ξεκινά από το Βυζάντιο και συγκεκριμένα από την Πόλη πριν ακόμα από την άλωση της το 1453. Υπήρχαν φούρνοι που παρασκεύαζαν μπουγάτσα κουρού, κιγμαλί (με κιμά), πεινίρλι, (με τυρί) και σαντέ μπουγάτσα πασπαλισμένη με ζάχαρη άχνη.

Πολύ σημαντικός παράγοντας στην παρασκευή της αποτελεί η επιτυχία του φύλλου, Σε αυτό το τεχνικό μάθημα από ένα μικρό μπαλάκι ζύμης, θα δημιουργήσουμε ένα πολύ λεπτό φύλλο αέρος. Οι δύο σεφ θα συνεργαστούν σε 3 διαφορετικές αλμυρές εκδοχές με σπανάκι, τυρί και μανιτάρια, αλλά και τρεις γλυκιές εκδοχές με κρέμα, σοκολάτα, φρούτα. Ένα μάθημα που θα σας ανταμείψει σε γνώσεις και γεύσεις...

\*\*\* η συμμετοχή στο μάθημα αφορά την μαγειρική ή την ζαχαροπλαστική. Ωστόσο οι αίθουσες παραμένουν ανοιχτές\*\*\*

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης  
 Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Βασικό  
 Ώρα: 17:00-21:00

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 09/10/2018

**ΙΣΠΑΝΙΚΟ ΨΩΜΙ vs ΛΟΥΚΟΥΜΑΣ**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Το «Ισπανικό ψωμί» είναι ένα δημοφιλές πρωινό ή απογευματινό σνάκ στις Φιλιππίνες. Δεν έχει καμία σχέση με το Ισπανικό ψωμί pan de horno, εκτός από το σχήμα, με την Φιλιππινεζική εκδοχή να είναι πιο βουτυρώδης. Τι το κάνει όμως συγκρίσιμο με τον κλασικό Ελληνικό λουκουμά? Οι πολλές ομοιότητες τους και οι λίγες διαφορές τους...

Σε αυτό το μάθημα θα δούμε τις τεχνικές για να πετύχουμε τον λαχταριστό λουκουμά με αφράτο αποτέλεσμα, αλλά και να εντρυφήσουμε σε νέα συνταγή και ιδέα για το Filipino Spanish bread. Πρακτικά έτσι γεννήθηκαν όλα τα δημοφιλή και επιτυχημένα υβριδικά προϊόντα (π.χ. cronuts). Δύο διαφορετικές παρασκευές και δύο έξυπνες ιδέες για επαγγελματίες.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής  
 Ημερομηνία: Τε 17/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
 Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 35 ή 20



## **ΖΥΜΩΤΑ**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Empanada, είναι η τηγανιτή κρεατόπιτα στα ισπανικά και απέκτησε την φήμη της από την Αργεντινική Κουζίνα. Samosas, από τα πιο γνωστά πιτάκια, ορεκτικά της Ινδικής Κουζίνας, σερβίρονται με έντονα φρουτώδη chutney.

Buns, γεμιστά, αφράτα και πολύ γευστικά με ρίζες στην Αμερική. Ένα μάθημα με πολλές παρασκευές, γνώσεις και γεύσεις. Ο σεφ μας θα σας βοηθήσει να δημιουργήσετε τις δικές σας εκδοχές.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης  
Ημερομηνία: Πα 19/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16  
€€€ Low Price

## **ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΠΡΩΙΝΟ**

**22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τραγανό και αφράτο, με ελαστική ζύμη, απόλυτα Ελληνικό, τέλειο για το πρωινό... Το κουλούρι Θεσσαλονίκης είναι μία Ελληνική πρωτοτυπία που μπορεί να μας χαρίσει αμέτρητες ιδέες χρήσης και εφαρμογές στα πρωινά.

Για το μάθημα ανακαλύπτουμε 2 διαφορετικά ζυμάρια, κλασσικό με σουσάμι και πολύσπορο. Οι γεμίσεις του μαθήματος αποτελούν εξαιρετικές συνταγές που αποδεικνύουν ότι ένα απλό κουλούρι μπορεί να χαρίσει ευρυματικές ιδέες. Ετοιμάζουμε κουλούρι κλασσικό με χούμους και λαχανικά και κουλούρι πολύσπορο με πέστο, ψητή μελιτζάνα και τομάτες και ρόκα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής  
Ημερομηνία: Πα 19/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 10:30- 13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16  
€€€ Low Price

## **ΤΥΡΟ ΣΤΑΦΙΔΟ ΚΑΡΥΔΟ ΕΛΙΟΨΩΜΟ**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Σε αυτό το μάθημα στρεφόμαστε σε συνταγές με πιο αγνά υλικά και γεύσεις που ξυπνούν μέσα μας γευστικές αναμνήσεις. Αγαπημένες μυρωδιές μπλέκονται στους φούρνους μας φτιάχνοντας διάφορα οικογενειακά γλυκίσματα.

Σας παρουσιάζουμε τις πιο νόστιμες εκδοχές και τη ζύμη για αφράτα και νόστιμα τυρόψωμα, σταφιδόψωμα, καρυδόψωμα και ελιόψωμα, για να συνοδέψουν, όχι μόνο τα πρωινά σας, αλλά και όλες τις ώρες.

Το μάθημα προτείνεται σε επαγγελματίες.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής  
Ημερομηνία: Δε 22/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 35 ή 20

## **ΠΙΡΟΣΚΙ**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Από πολλούς θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν και ως ένα αγαπημένο έδεσμα. Με καταβολές από την Ρωσία, από όπου και οφείλεται το όνομα του Piroshki και σημαίνει μικρές πίτες, δημιουργούμε μικρές αφράτες μπουκιές με διάφορες γεμίσεις όπως κιμά, πατάτα και λουκάνικο.

Πως όμως θα απογειώσουμε τις μικρές μας δημιουργίες? Μα φυσικά με το να τα διατηρήσουμε αφράτα και να πετύχουμε το χρυσαφένιο χρώμα στο ψήσιμο του. Ένα μάθημα όλο τεχνικές και μυστικά που θα σας συναρπάσουν.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής  
Ημερομηνία: Τρ 23/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 35 ή 20

## **ΠΙΤΕΣ και ΠΙΤΑΚΙΑ**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Κρεμμυδοκαλίτσουνα από τα Χανιά, Σιρτζιρτζούλα από την Κεφαλλονιά, Κάτσια από την Σαντορίνη.

Διαφορετικές συνταγές για το φύλλο, διαφορετικές τεχνικές γεμίσματος όλα όμως με απίθανες γεύσεις και αρώματα.

Κρεμμύδι με μάραθο, αρωματικό δενδρολίβανο, κανέλα με ζάχαρη!

Ο σεφ μας θα σας μιήσει στα μυστικά για επιτυχημένα πιτάκια, τα Ελληνικά finger food.

Παραδοσιακές γεύσεις Ελλάδας...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης  
Ημερομηνία: Πε 25/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 10:30- 13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16  
€€€ Low Price



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ιδανικά σεμινάρια ζαχαροπλαστικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες.

**ΕΠΟΧΙΑΚΑ****ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ****24,90€**

Αφράτη και αρωματική, την λένε και πατσαβουρόπιτα γιατί η εκτέλεσή της είναι εύκολη σε αντίθεση με άλλες γλυκίες πίτες. Βασικό υλικό το πορτοκάλι, τα αιθέρια έλαια του οποίου χρησιμοποιούνται πολύ στην ζαχαροπλαστική. Το φθινόπωρο έχει τα πιο έντονα αρώματα και είναι η καταλληλότερη επιλογή για ένα μάθημα που θα μας προσφέρει γνώσεις και γεύσεις.

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για την παρασκευή 3 διαφορετικών ειδών πορτοκαλόπιτας. Ακολουθούμε την κλασική συνταγή με φύλλο κρούστας και γιαούρτι, αλλά και τις εναλλακτικές με φύλλο φεγετε και κρέμα πορτοκάλι, καθώς και την πιο βουτυράτη τάρτα με κρέμα πορτοκάλι και μαρέγκα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Ημερομηνία: Πε 11/10/18

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι MM: 20  
€€€ Low Price

**ΤΟΥΡΤΑ ΡΟΔΙ****24,90€**

Ψηφίστηκε από την Huffington Post ως **“Best Dessert Recipes of all Time”**. Μια τούρτα που εντυπωσιάζει με την γεύση και το άρωμα από το πιο αριστοκρατικό φρούτο. Το ρόδι, σύμβολο της γονιμότητας και της ζωής είναι πηγή πολύτιμων θρεπτικών και αντιοξειδωτικών ουσιών.

Πλούσιο παντεσπάνι, αρωματισμένο από μια κρέμα ροδιού με την γλυκιά οξύτητα και την φρέσκια γεύση, γεμίζεται από αφράτη μους και πούλπα ρόδι. Μια τούρτα γεμάτη τεχνικές και αρώματα που θα προσπαθήσουν να κλέψουν την παράσταση αυτό το Φθινόπωρο...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Ημερομηνία: Πρ 18/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι MM: 20  
€€€ Low Price

**CURD****22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας**

Μια διαφορετική κρέμα με έντονη γεύση φρούτου και βουτύρου. Οι κρέμες φρούτων μπορούν να σταθούν μόνες τους ή να συμπληρώσουν τάρτες, μπισκότα, σαν γέμιση αλλά και σαν topping. Γενικά οι curds είναι κρέμες οι οποίες γίνονται σε μπεν μαρί με έντονη, δροσερή γεύση χάρη στα αρωματικά έλαια τα οποία παίζουν τον πιο σημαντικό λόγο στην παρασκευή τους. Διατηρούνται στο ψυγείο για λίγες εβδομάδες, οπότε δίνει αρκετές δυνατότητες για εύρος παρασκευών.

Ένα καθαρά τεχνικό μάθημα που θα παρασκευάσουμε την γνωστή lemon curd, με έντονη κρεμώδη γεύση λεμονιού αλλά και δύο εύγευστες συνταγές, passion fruits και μανταρίνι. Ένα τεχνικό μάθημα που θα σας δώσει ιδέες και εναλλακτικές για τις δημιουργίες σας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Ημερομηνία: Τρ 23/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16  
€€€ Low Price

**ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟΥ****22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας**

Μαγειρεύουμε και ψήνουμε φρούτα για να παρασκευάσουμε πεντανόστιμες μαρμελάδες για το πρωινό ή τα γλυκά. Χρησιμοποιούμε εποχικά φρούτα, ώριμα γεμάτα σάκχαρα και παρασκευάζουμε 3 ξεχωριστές συνταγές με πορτοκάλι και passion fruits, κλημεντίνες με αρωματικό αλκοόλ και έναν ξεχωριστό συνδυασμό, έμπνευση του σεφ, κυδώνι με μαύρη σοκολάτα.

Στις μαρμελάδες το πιο σημαντικό είναι η σωστή διαχείριση των υλικών για να μπορέσουμε να κλείσουμε μέσα όλα τα αρώματα τους. Σε αυτό το μάθημα θα δείξουμε διαφορετικές κατηγορίες μαρμελάδας με κομμάτια από ολόκληρο φρούτο, καθώς και την ημιδιάφανη jelly εκδοχή.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Ημερομηνία: Τε 24/10/18

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16  
€€€ Low Price



## CAKES

### **PINA COLADA CAKE**

**24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας**

Pina collada ένα ποτό που όλοι γνωρίζουμε! Σε cake όμως αποτελεί πρωτοτυπία και χαρίζει έμπνευση και δημιουργικότητα.

Χρειάζεται πολύ ισορροπία στις γεύσεις ανάμεσα στο αφράτο παντεσπάνι αρωματισμένο με καρύδα, στην έντονη κρέμα lime και την αφράτη μους ανανά για να δημιουργήσετε ένα πολύ δροσερό, ανάλαφρο επιδόρπιο. Πρωτότυπο σαν cake, με πολλές τεχνικές, γευστικούς συνδυασμούς και δυνατότητες να προσαρμοστεί σε πιο μικρά γλυκίσματα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Ημερομηνία: Δε 01/10/18

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16  
€€€ Low Price

### **BEST BROWNIES EVER**

**26,90€ ή 16,90€ κάρτα ανεργίας**

Η προέλευση των brownies φημολογείται πως είναι Αμερικάνικη και την ονομασία του την χρωστά στο καφέ του χρώμα.. Έκανε την εμφάνισή του περίπου στα τέλη του 19ου αιώνα και η δημιουργία του λένε πως οφείλεται στην απροσεξία κάποιου που ξέχασε να βάλει μπέικιν πάουντερ σε συνταγή για κέικ σοκολάτα.

Το σωστό brownies έχει τις απαιτήσεις του, δεν πρέπει να είναι ούτε πολύ μαλακό ούτε πολύ σκληρό. Παρασκευάζουμε το καλύτερο brownies σοκολάτα και δίνουμε έμφαση στις τεχνικές που κρύβει. Η ουσία είναι να δημιουργήσουμε ένα εμπλουτισμένο υγρό από σοκολάτα κέικ, ωστόσο που συγκρατεί την δομή του. Η συνταγή περιλαμβάνει ξηρούς καρπούς και σοκολάτα fudgy.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής  
Ημερομηνία: Τε 03/10/18

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 35 ή 20

### **CAKE EL GRECO**

**24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας**

Η Ελληνική φύση μας προσφέρει απλόχερα τους καρπούς της και εμείς τους φέρνουμε στο τραπέζι σας. Σε αυτό το μάθημα με την βοήθεια του Pastry Chef δημιουργούμε δύο εναλλακτικά και ιδιαίτερα cake.

Αφράτο και αρωματικό με σταφύλι με την λεπτή μεμβράνη της ρώγας να σπάει στο δάγκωμα, απλώνοντας τους γενναϊόδωρους χυμούς της στο στόμα και προσθήκη γραβιέρας που θα ενθουσιάσει κάθε ουρανίσκο, καθώς και κεικ σαμπλέ με ιταλικό μασκαρπόνε και σύκα που ο ήλιος και η ξηρασία της ζεστής εποχής που προηγήθηκε, συμπύκνωσαν τους χυμούς τους και τους έδωσαν σάρκα γλυκιά και μεστή, με μοναδικά αρώματα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Ημερομηνία: Τε 10/10/18

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16  
€€€ Low Price

### **CUPCAKES (ΓΕΜΙΣΕΙΣ & TOPPINGS)**

**26,90€ ή 16,90€ κάρτα ανεργίας**

Ένα εξαιρετικό σεμινάριο για τα cupcakes! Ανάμεσα σε αδιάφορα μικρά κεκάκια που έχουμε δοκιμάσει, αυτό το σεμινάριο προσφέρει εμπλουτισμένες ιδέες για γεμιστά cupcakes αλλά και toppings που μας γεμίζουν το στόμα νοστιμιά.

Μια συνταγή αρωματισμένη με αλκοόλ και γέμιση καρύδια pecan, απολαυστικά, βουτυρώδη, με πλούσια αρώματα. Θα εξασκηθούμε και στην βουτυρόκρεμα και στο πως μπορούμε να την αρωματίσουμε σωστά.

Στην δεύτερη συνταγή μια διαφορετική τεχνική με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών σε κρέμα και μαρμελάδα με ιταλική μαρέγκα, όπου με το φλόγιστρο μας θα δώσουμε την όψη καπουτσίνο! Επιπλέον, ετοιμάζουμε έναν εξαιρετικό συνδυασμό κρέμας ανθότυρου και μελιού, όπου οι γεύσεις παντρεύονται στο Greek Anthem Cupcake.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Ημερομηνία: Πε 25/10/18

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 35 ή 20





## ΤΑΡΤΕΣ – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ

### VIENNOISERIE

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Γλυκά με άρωμα Δανίας, αφού με τη Δανέζικη ζύμη μπορείτε να φτιάξετε τα πιο λαχταριστά γλυκά. Τα βρίσκουμε σε ξεχωριστά σχήματα με λαχταριστή γέμιση και την χαρακτηριστική αφράτη σφολιάτα. Γεμίζονται με κρέμα patissier, μαρμελάδα ή σοκολάτα και συνδυάζονται σε άπειρους συνδυασμούς φρούτων και παίρνουν γλυκά από το γλάσο πάνω στην ψημένη σφολιάτα.

Για τις ανάγκες του μαθήματος, επιλέγουμε Blatterteig με κεράσια & κρέμα τυριού, Tartatin με γλασαρισμένα μήλα, αλλά και Danish με σταφίδες και κανέλα. Το μάθημα αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό μιας και η τεχνική για την ιδιαίτερη παρασκευή της ζύμης αποτελεί από μόνο της ξεχωριστό κεφάλαιο στην ζαχαροπλαστική.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Ημερομηνία: Τε 03/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 10:30-14:30

Πόντοι MM: 20 ή 16  
€€€ Low Price

### ΓΕΜΙΣΤΑ COOKIES

**24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας**

Cookies, προέρχεται από την Ολλανδική λέξη koekje, ή koekie, που σημαίνει μικρό cake. Έτσι έγιναν γνωστά παντού ως μαλακά και ελαστικά μπισκότα, απλά ή γεμιστά.

Εμείς θα φτιάξουμε 2 διαφορετικές εκδοχές με γεμιστά cookies για να τα απολαύσετε όπως σας αρέσουν! Με σοκολάτα και φυστικοβούτυρο καθώς και red velvet με σχεδόν άγλυκη γέμιση κρέμας τυριού. Εξασκούμαστε στις τεχνικές για να χρωματίσουμε την ζύμη με το εντυπωσιακά κόκκινο χρώμα του κέικ και μαθαίνουμε μυστικά για αφράτη αλλά συνάμα τραγανή ζύμη.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Ημερομηνία: Πε 11/10/18

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16  
€€€ Low Price

### ΓΛΥΚΑ BRETZEL

**29,90€ ή 19,90€ κάρτα ανεργίας**

Ό,τι είναι για τους Έλληνες το σουσαμένιο κουλούρι, είναι για τους Γερμανούς το bretzel. Ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι διάφορες ιστορίες γύρω από το ιδιαίτερο σχήμα του. Μία από αυτές αναφέρει ότι το σχήμα του αναπαριστά τη στάση προσευχής ενός μοναχού, άλλη πως κάθε τρύπα του αντιστοιχεί σε ένα μέλος της Αγίας Τριάδας, ενώ άλλη θέλει έναν φούρναρη, να φτιάχνει ένα αρτοσκεύασμα, μέσα από το οποίο θα μπορούσε να περάσει ο ήλιος, τρεις φορές, για να απαλλαγεί από την ποινή του.

Παρασκευάζουμε γλυκά bretzel και το συνοδεύουμε με πρωτότυπα dips από κρέμα τυριού με βατόμουρα, κρέμα καρύδας και ανανά.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Ημερομηνία: Δε 15/10/18

Επίπεδο: Advanced  
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 35 ή 20

### ΓΛΥΚΑ BRIOCHE

**24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας**

Εξαιρετικά νόστιμο, ελαφρύ, βουτυρώδες πασπαλισμένο ψωμί, στροβιλισμένο με γλυκά ροδάκινα και ζάχαρη κανέλας. Η πρώτη επίσημη αναφορά στο brioche είναι το 1404, στην Γαλλική Γαστρονομία και από τότε έχει κερδίσει με την αξία του όλες τις Κουζίνες.

Σε αυτό το μάθημα διδασκόμαστε την τεχνική για να δημιουργήσουμε αφράτη ζύμη, τους σωστούς χρόνους ψησίματος και αρωματίζουμε με κανέλα και ροδάκινα. Τίποτα δεν περιγράφει τη γευστικότητα αυτού του ψωμιού. Σερβίρεται ζεστό, ιδανικό συνοδευτικό για καφέ και εξαιρετική ιδέα προσφερόμενου είδους σε café-bars.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης  
Ημερομηνία: Πα 26/10/2018

Επίπεδο: Βασικό  
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16  
€€€ Low Price



**ΤΕΧΝΙΚΑ**

**MATCHA PETIT GATEAU**

**31,90€**

Ένα μοναδικό επιδόρπιο γλυκό από το βραβευμένο ζαχαροπλαστέιο Thomas Trillion με Pastry Chef τον Thomas Lui που συναρπάζει με την φινέτσα του, αλλά και την πληθώρα τεχνικών ζαχαροπλαστικής!

Το Matcha Petit Gateau είναι η πιο λεπτεπίλεπτη, αρωματισμένη, λιτά σύνθετη εκδοχή ενός entremets με βάση το matcha. Λεπτώς αλεσμένη σκόνη από ειδικά αναπτυγμένα και επεξεργασμένα φύλλα πράσινου τσαγιού τα οποία καλλιεργούνται υπό σκιά για περίπου τρεις εβδομάδες πριν από τη συγκομιδή. Για τις ανάγκες του μαθήματος, δημιουργούμε αρχικά βάση μπισκούι από matcha tea συνεχίζουμε με γλυκιά, αρωματική κομπόστα μάνγκο και ολοκληρώνουμε καλύπτοντας με ανάλαφρη μους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 15/10/2018

Ώρα: 18:00-21:00

★ Chef's choice

**SAPPHIRE ENTREMETS**

**36,50€**

Ένας εκπληκτικός συνδυασμός τεχνικών και γεύσεων σε ένα επιδόρπιο που απαιτεί αρμονία και επιδεξιότητα.

Για την άρτια εκτέλεση του θα δημιουργήσουμε μια ιδιαίτερη γλυκιά ζύμη στην βάση του. Μαρμελάδα πορτοκαλιού, ανάλαφρο κρεμώ πορτοκαλιού με σαφράν, αφράτο μπισκούι αμυγδαλού ενώ τελειώνουμε με βελουδινη mousse. Ιδιαιτέρως τεχνικές με τις οποίες μπορούμε να επικαλύψουμε περίτεχνα το επιδόρπιο στην φόρμα σιλικόνης Russe, ώστε να δημιουργήσουμε μια μοναδική επιφάνεια καθρέπτη. Η ποικιλία στις τεχνικές και η εναλλαγή των γεύσεων αποτελούν ένα γαστρονομικό σαφάρι που εξιτάρει γαστρονομικά!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 23/10/18

Ώρα: 17:30-21:00

★ Chef's choice

**KUALA CAKE BY EMMANOUËL HAMON**

**36,50€**

Emmanuel Hamon, ένας από τους επιτυχημένους παγκόσμιους ζαχαροπλάστες. Έχει κερδίσει τον τίτλο του ως Pastry Chef, Chocolatier και Confectionner το 1987. Σήμερα είναι γνωστός για τις έξοχες δημιουργίες του που συνδυάζουν γεύση, σχεδιασμό και πρωτοτυπία.

Το Kuala, είναι ένα cake με πολλές παρασκευές και φινετσάτους συνδυασμούς γεύσεων. Στις σύνθετες τεχνικές του μαθήματος εκτελούμε μια μυρωδάτη κρέμα καραμέλα, όπου θα δέσει με το φινετσάτο μπισκούι φιστικιού. Το επιδόρπιο ολοκληρώνεται με την έντονη γεύση μους σοκολάτας Arauca 70%, το διαφορετικό crème brulee αρωματισμένο με φυσική βανίλια και την επικάλυψη σοκολατένιου γλασαζ.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 29/10/18

Ώρα: 17:00-21:00

★ Chef's choice

**MILLEFEUILLE ΠΡΑΛΙΝΑΣ**

**36,50€**

Το millefeuille revisitee αποδοσμένο με υψηλές προδιαγραφές και εκτελεσμένο με τις κλασικές τεχνικές και εξαιρετικά προϊόντα.

Για το millefeuille ετοιμάζουμε mousse πραλίνας, κρέμα πικρής σοκολάτας με νότες καφέ και κάστανου, τραγανό χειροποίητο feuilletine πραλίνας και αρωματική κρέμα ratissier. Αν και φαίνεται απλή η διαδικασία ωστόσο είναι αρκετά σύνθετη τόσο στις τεχνικές όσο και στο περίτεχνο στήσιμο που απαιτεί πρωτύτερη εμπειρία.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 30/10/18

Ώρα: 17:30-21:00

★ Chef's choice

**PRALINE MALLOMAR**

**26,90€ ή 16,90€ κάρτα ανεργίας**

Ένα μοναδικό αντικείμενο σε πολλαπλές τεχνικές με θέμα την πραλίνα, η οποία συναρπάζει με τον συνδυασμό της σοκολάτας και του καβουρντισμένου φουντουκιού! Σε αυτό το μάθημα δημιουργούμε ένα εναλλακτικό και ιδιαίτερα δημιουργικό γλύκισμα.

Mallomar με βάση τραγανού φουντουκιού, κρεμώδες στρώσεις από marshmallow και topping από σοκολάτα γάλακτος 46% που η υψηλή περιεκτικότητα της σε κακάο γάλακτος εναρμονίζεται τέλεια με την φρουτώδη αφάδα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 31/10/2018

Ώρα: 10:30-13:30

★ Chef's choice



**ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ**

**FRUIT PASSION**

**22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας**

Εκπληκτικός συνδυασμός τεχνικών και γεύσεων σε ένα και μόνο επιδόρπιο που απαιτεί αρμονία και δεξιότητα.

Ένα γλύκισμα που περιλαμβάνει διαφορετικές στρώσεις γεύσεων με τα αρώματα του μανταρινιού να έρχονται σε πλήρη αρμονία με πικάντικα μπαχαρικά και αρωματικούς λωτούς. Ετοιμάζουμε, τραγανό μπισκοκού τζοκοντ ντελικάτη μους από σοκολάτα γάλακτος με μανταρίνι, Κουλί εσπεριδοειδών αρωματισμένο με μπαχαρικά και κρεμώ λωτού.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 2/10/18

Ώρα: 10:30-13:30

€€€ Low Price

**ΤΟΥΡΤΑ ΑΡΜΕΝΟΒΙΑ**

**22,90€**

Μια εντυπωσιακή τούρτα, τόσο νόστιμη που ακόμη και ο πιο απαιτητικός "καταναλωτής" δεν θα καταφέρει να της αντισταθεί!

Τούρτα παγωτό συνδυασμένη με μαρέγκες και γευστικότητα αμύγδαλα κροκάν που δίνουν ένα τέλειο γευστικό αποτέλεσμα. Κόβουμε τις μαρέγκες μας, φτιάχνουμε τα αμύγδαλα κροκάν και διακοσμούμε την τούρτα μας για ένα ακόμη πιο εντυπωσιακό αποτέλεσμα. Ένας αναπάντεχος συνδυασμός γεύσεων που θα σας ενθουσιάσει.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Δε 08/10/18

Ώρα: 18:00-21:00

€€€ Low Price

**ΤΟΥΡΤΑ ΠΡΑΛΙΝΑ**

**22,90€**

Ένα μοναδικό αντικείμενο σε πολλαπλές τεχνικές με θέμα την πραλίνα σε μία τούρτα, η οποία συναρπάζει με τον συνδυασμό της σοκολάτας και του καβουρντισμένου φουντουκιού!

Σε σχήμα bombe, η τούρτα στην βάση της έχει biscuit joconde φουντουκιού και στην γέμιση της μπαβαρουαζ πραλίνας, ενώ στο κέντρο της υπέροχη cremeux πραλίνας και στην επικάλυψη γλασάζ πραλίνας! Αποτελεί χαρακτηριστικό δείγμα πως μία τούρτα με μία βασική γεύση μπορεί να είναι τόσο πολυδιάστατη!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 12/10/18

Ώρα: 18:00-21:00

€€€ Low Price

**COFFEE PAVLOVA**

**24,90€**

Η αγαπημένη ρανίονα, διεκδικεί τις ρίζες της η Αυστραλία και η Νέα Ζηλανδία, ενώ το όνομά της προέρχεται από την prima μπαλαρίνα Άννα Πάβλοβα.

Πρόκειται για ένα γλυκό με μαρέγκα, τραγανή εξωτερικά, υγρή και μαλακή εσωτερικά. Σε αυτό το μάθημα ξεφεύγουμε από την κλασική συνταγή και παρασκευάζουμε την ιδιαίτερη εκδοχή της με υλικά στα οποία επικρατεί το άρωμα και η γεύση του καφέ. Πιο συγκεκριμένα για το εσωτερικό της φτιάχνουμε γκανάζ σοκολάτας με άρωμα και εκχύλισμα καφέ, σαντιγί με άρωμα καφέ και λικέρ καφέ.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 19/10/2018

Ώρα: 18:00-21:00

€€€ Low Price

**TARTE AUX NOIX**

**26,90€**

Μία tarte aux noix που διαφέρει αρκετά μιας και προσεγγίζει τα entremets σε φινέτσα. Η συγκεκριμένη συνταγή ακολουθεί την βάση του Pastry Chef Christophe Adam, εμπνευστή των Eclairs de genie.

Εκπαιδευόμαστε σε εξαιρετικής ποιότητας τεχνικές, για την παρασκευή 2 γευστικών ταρτών! Εξαιρετικά τραγανή σαμπλέ για την τάρτα καραμέλα με καρύδια, και τεχνικές για τη δημιουργία ζενουάζ καρύδι, ανάλαφρης κρέμας αμυγδάλου και σως καραμέλα. Για την σοκολατένια εκδοχή της τάρτας, παρασκευάζουμε σως αλμυρής καραμέλας και σοκολάτα απαρειγ.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 25/10/18

Ώρα: 18:00-21:00

🌟 Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

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

### LITTLE UNICORN CAKE

55,00€

Παραμυθένια διακόσμηση τούρτας με θέμα τον μονόκερο, ιδανικό για γενέθλια!

Για την διακόσμηση μαθαίνουμε να :

- ζυγίζουμε και μεριδοποιούμε τις ακριβής ποσότητες που χρειαζόμαστε
- χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα
- κάνουμε γλυπτική στο κέικ για να δημιουργήσουμε το κεφάλι του μονόκερου και δημιουργούμε τις πολύ μικρές λεπτομέρειες με εργαλεία ζαχαροτεχνικής, δίνοντας φυσική κίνηση
- εργαζόμαστε σε εξειδικευμένη ζαχαρόπαστα για modeling
- σχεδιάζουμε 3D τις λεπτομέρειες του μονόκερου, τα λουλούδια, το κέρατο, την χαίτη, και τοποθετούνται πάνω στον λαιμό του που αποτελείται από φελιζόλ, επικαλυπτόμενο με ζαχαρόπαστα.
- δίνουμε έκφραση γλυκύτητας στο πρόσωπο του
- ολοκληρώνουμε το σχέδιο εφαρμόζοντας τις τελικές πινελιές που θα δώσουν χάρη στο σχέδιο.



Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν μαζί τους την τούρτα \*Εργαζόμαστε σε τούρτα μοντέλο (λαιμός)

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Χριστοδουλίδου

Ημερομηνία: Πα 05/10/2018

Ώρα: 16:00-21:00

Μόνο με προπληρωμή

Το σχέδιο είναι από την smile

### BEST FRIENDS COOKIES

39,90€

Τα χαριτωμένα αρκουδάκια της Forever Friends σε νέα αγαπησιάρικα σχέδια... Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 8 σχέδια. Στόχος είναι να εξειδικευτούμε στο 2D και να εξασκηθούμε στα πιο εμπορικά θέματα, τα οποία προσδίδουν ομορφιά, ποιότητα και γεύση στο αντικείμενο μας.

Αναμειγνύουμε τεχνικές που συνδυάζουν χρήση ζαχαρόπαστας. Στο μάθημα μαθαίνουμε:

- την συνταγή και εκτέλεση για πολύ νόστιμα μπισκότα
- να ανοίγουμε ζαχαρόπαστα
- να κόβουμε σε διάφορα σχέδια, να χρωματίζουμε
- να σχεδιάσουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας με ζαχαρόπαστα και να δημιουργούμε διάφορες εκφράσεις αγάπης και χαράς



Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα μπισκότα μαζί τους \*Εργαζόμαστε σε έτοιμα μπισκότα

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:35

Χριστοδουλίδου

Ημερομηνία: Τετ 10/10/2018

Ώρα: 10:00-15:00

Μόνο με προπληρωμή

Το σχέδιο είναι από την BunsInTheOvenCupCakery

### GEISHA 3D ΦΙΓΟΥΡΕΣ

49,90€

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, εξασκούμε την δεξιοτεχνία μας για 3D φιγούρες.

Γλυκά, επιτυχημένα και εύκολα σχέδια για μεγάλα κορίτσια! Μαθαίνουμε:

- να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα
- να δίνουμε σχήμα, σχέδιο στις φιγούρες
- να δημιουργούμε τις λεπτομέρειες με εργαλεία ζαχαροτεχνικής
- να εργαζόμαστε σε εξειδικευμένη ζαχαρόπαστα μοντελισμού
- να φτιάχνουμε το κέικ για τα cupcakes
- να φτιάχνουμε ελβετική βουτυρόκρεμα



Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους – cupcakes με φιγούρες-

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:35

Χριστοδουλίδου

Ημερομηνία: Τετ 17/10/2018

Ώρα : 10:00-15:00

Μόνο με προπληρωμή



## FAIRYTALE CAKE

79,90€

Μία εξαιρετική τούρτα, για κορίτσια που αγαπούν τα παραμύθια η οποία καταφέρνει να συνδυάσει πολλές τεχνικές και αρκετές γνώσεις .

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε και εξασκούμαστε σε 3 επίπεδα τούρτας :

- α) να ανοίγουμε ζαχαρόπαστα καθώς και ποια ζαχαρόπαστα χρησιμοποιούμε για επικάλυψη και για μοντελισμό
- β) πώς στηρίζεται μια τριώροφη τούρτα, τα απαραίτητα εργαλεία που πρέπει να έχουμε
- γ) πώς να στρώνουμε, χρησιμοποιώντας το smoother για την τέλεια επικάλυψη της τούρτας μοντέλου
- δ) πώς χρωματίζουμε με ζαχαρόπαστα και με ποια χρώματα.
- ε) ποια είναι τα σωστά εργαλεία που θα μας βοηθήσουν ώστε να δημιουργήσουμε περίτεχνες και ιδιαίτερες λεπτομέρειες πάνω στην τούρτα μας, σε παστέλ χρωματισμούς και αίσθηση ξύλου.
- στ) πώς φτιάχνω πατρόν και δημιουργούμε τη φιγούρα 2D της νεράιδας. Πώς δίνουμε στη ζαχαρόπαστα την μορφή του ξύλου. εκπαιδευόμαστε σε σχέδια με πατρόν 2D και 3D
- ζ) πώς φτιάχνουμε τα λουλούδια, χρωματισμούς και μαθαίνουμε την χρήση σύρματος
- η) να ολοκληρώνουμε το σχέδιο εφαρμόζοντας τις τελικές πινελιές που θα δώσουν χάρη στο σχέδιο.
- θ) να εργαζόμαστε σε εξειδικευμένη ζαχαρόπαστα για modeling και να κάνουμε χρήση βρώσιμης σκόνης χρωματισμού, δίνοντας αυτή την αίσθηση του παραμυθένιου στην τούρτα μας.



Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν την τούρτα μαζί τους. \*Εργαζόμαστε σε τούρτα μοντέλο

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν

Επίπεδο: Advanced Πόντοι MM:35

Χριστοδουλίδου

Ημερομηνία: Τε 24/10/2018

Ώρα : 10:00-17:00

Μόνο με προπληρωμή

## CUTE BUNNIES CAKE POPS

39,90€

Μπορείτε να φανταστείτε καλύτερο κέρασμα από pop cakes με διακόσμηση παγωτό. Ένα εύκολο σχέδιο που εντυπωσιάζει αμέσως. Το μάθημα απευθύνεται κυρίως σε αρχάριους που επιθυμούν να δημιουργήσουν επιτηδευμένα σχέδια, με υπέροχα παλ χρώματα. Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε και εξασκούμαστε:

- α) Πώς να οργανώσουμε το σχέδιο, τον χώρο, τα εργαλεία και την εργασία πριν ξεκινήσουν οι διαδικασίες διακόσμησης.
- β) Πώς να φτιάξουμε το κέικ και την σοκολάτα γκανάζ
- γ) Πώς να δώσουμε σχήμα παγωτού και να χρησιμοποιήσουμε τα candy melts
- δ) Πώς να δημιουργήσουμε με την ζαχαρόπαστα τα αυτιά, τον φιόγκο, το λουλούδι, και το κέρατο
- γ) Πώς να χρωματίσουμε με βρώσιμη σκόνη και να διακοσμήσουμε με sprinkles
- δ) Πώς να ενθέσουμε το σχέδιο σε cake pops



Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα cakerpops μαζί τους

\* εργαζόμαστε σε έτοιμα cakes

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Τετ 31/10/2018

Ώρα : 16:00-21:00

Μόνο με προπληρωμή

**Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία**



**Όπου αναφέρεται ελάχιστη συμμετοχή, το μάθημα διεξάγεται με τον ανάλογο αριθμό ατόμων**

**Για τα μαθήματα ζαχαροτεχνικής, η προπληρωμή είναι απαραίτητη**





## ΤΑΧΥΡΥΘΜΑ 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

#### ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:170

Ημερομηνία: Δε 08.10, Τετ 10.10, Δε 15.10, Τε 17.10, Δε 22.10, Τε 24.10, Δε 29.10, Τε 31.10, Δε 05.11, Τε 07.11, Δε 12.11, Τε 14.11

Ώρα : 18:00-21:00

Μόνο με προπληρωμή

\*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50

#### ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

550€

Μάθετε τις βάσεις ενός Chef σε 8 μαθήματα!!! Ο Ταχύρυθμος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:80

Ημερομηνία: Δε 08.10, Δε 15.10, Τε 17.10, Δε 22.10, Τε 24.10, Δε 29.10, Τε 31.10, Τε 07.11

Ώρα : 18:00 - 21:00

Μόνο με προπληρωμή

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

#### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

200€

Μάθετε τις βάσεις ενός Chef σε 8 μαθήματα!!! Ο Ταχύρυθμος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:50

Ημερομηνία: Δε 08.10, Δε 15.10, Τε 17.10, Τε 24.10, Τε 07.11

Ώρα : 18:00 - 21:00

Μόνο με προπληρωμή

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



**Όλοι οι κύκλοι μαθημάτων προσφέρουν την δυνατότητα αναβάθμισης σε ανώτερα εκπαιδευτικά προγράμματα. Ρωτήστε την υπεύθυνη εκπαιδευτικών προγραμμάτων**



## ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από **640€**, μόνο **450€**

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 Pastry Chef: Ζωγράφος Γιάννης, Καραφλός Νίκος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:80

Ημερομηνία: Τρ 09.10, Τε 10.10, Τρ 16.10, Τε 17.10, Τρ 23.10,

Ώρα : 18:00 - 21:00

Μόνο με προπληρωμή

Τε 24.10, Τρ 30.10, Τε 31.10

↓ Monthly Deal

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

### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

**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 Pastry Chef: Ζωγράφος Γιάννης, Καραφλός Νίκος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:50

Ημερομηνία: Τρ 9.10, Τε 10.10, Τρ 16.10, Τε 24.10, Τρ 30.10

Ώρα : 18:00 - 21:00

Μόνο με προπληρωμή

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



**Όλοι οι κύκλοι μαθημάτων προσφέρουν την δυνατότητα αναβάθμισης σε ανώτερα εκπαιδευτικά προγράμματα. Ρωτήστε την υπεύθυνη εκπαιδευτικών προγραμμάτων**



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

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.

### ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΕΙΣ

#### ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ SNACK SANDWICHES

200€

Ανακαλύψτε την τέχνη των χειροποίητων snack και sandwiches σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες! Εκπαιδευτείτε ανάμεσα από διαφορετικά είδη ψωμιού και τις ιδανικές γεμίσεις τους. Στόχος να αποκτήσετε εφόδια που θα σας βοηθήσουν να δημιουργήσετε τις δικές σας γεύσεις αλλά και να θεμελιώσετε τις γνώσεις σας στο αντικείμενο.

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:50

Ημερομηνία: 06.10, 13.10, 20.10, 27.10, 03.11

Ώρα : 10:30 - 13:30

Μόνο με προπληρωμή

#### ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

280€

Ανακαλύψτε την τέχνη της Αρτοποιίας σε ένα εκπαιδευτικό κύκλο μαθημάτων με ενότητες που εστιάζουν σε γνώσεις αρτοποιίας! Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και καθαρά πρακτικά, προσεγγίζοντας τεχνικές δημιουργίας εξειδικευμένων ζυμών. Στόχος να αποκτήσετε τις εμπλουτισμένες γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη της παρασκευής του ψωμιού, αλλά και των υπολοίπων παραγώγων αρτοποιίας.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:50

Ημερομηνία: 06.10, 13.10, 20.10, 27.10, 03.11

Ώρα : 10:00 - 13:00

Μόνο με προπληρωμή

#### ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΒΟΥΤΥΡΟΚΡΕΜΑΣ

450€

Βελούδινες βουτυρόκρεμες γεμάτες γεύση και τα καλύτερα σχέδια σε ένα couture cake εκπαιδευτικό πρόγραμμα! Κατά τη διάρκεια πέντε μαθημάτων, ο εκπαιδευτής ζαχαροτέχνης θα σας διδάξει όλες τις πτυχές της δημιουργίας της βουτυρόκρεμας από την σύσταση έως την κατάλληλη υφή, αλλά και τις δεξιότητες που απαιτούνται για να δημιουργήσετε περίτεχνα σχέδια σε τούρτες και cupcakes. Θα εξερευνήσετε την τέχνη της αρχιτεκτονικής με βουτυρόκρεμα και πώς να εξισορροπήσετε τις γεύσεις και τις υφές σε νόστιμα κέικ. Τέλος, θα εκπαιδευτείτε πώς να εφαρμόσετε εύκολες, σύνθετες, αλλά και κλασικές τεχνικές διακόσμησης που θα ανυψώσουν το σχέδιό σας από απλό σε εκπληκτικό

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:80

Ημερομηνία: 06.10, 13.10, 20.10, 27.10, 03.11

Ώρα : 10:00 - 15:00

Μόνο με προπληρωμή

NEW



**Όλοι οι κύκλοι μαθημάτων προσφέρουν την δυνατότητα αναβάθμισης σε ανώτερα εκπαιδευτικά προγράμματα. Ρωτήστε την υπεύθυνη εκπαιδευτικών προγραμμάτων**





## 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-επανάταξη, επαγγελματική κινητικότητα και εν γένει για την ανέλιξη των στελεχών της αγοράς.**

### **PASTRY ARTS PROGRAM - Ιδανικό για άμεση εργασιακή αποκατάσταση**

Διαπιστευμένο 5,5μηνο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Pastry Chef | Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές | Δυνατότητα 4 Τίτλοι Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος

**World Chefs Recognized School** –Επιπλέον Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης Επίπεδο: Mastering Πόντοι MM:240

*Οι εγγραφές έχουν ξεκινήσει για τα νέα τμήματα Νοεμβρίου 2018*

**Μόνο με προπληρωμή**

*Εκδηλώστε άμεσα το ενδιαφέρον σας!*

**Επικοινωνήστε στο 2109882378 και κλείστε ραντεβού με την υπεύθυνη εκπαιδευτικών προγραμμάτων.**



**Όλοι οι κύκλοι μαθημάτων προσφέρουν την δυνατότητα αναβάθμισης σε ανώτερα εκπαιδευτικά προγράμματα. Ρωτήστε την υπεύθυνη εκπαιδευτικών προγραμμάτων**



## ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Σκοπός του συστήματος πιστοποίησης γνώσεων και προγραμμάτων επαγγελματικής κατάρτισης στο πλαίσιο της διαβίου 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

190€

Το CCC απευθύνεται έμπειρους επαγγελματίες Μάγειρες οι οποίοι μπορούν να πιστοποιήσουν τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει στο συγκεκριμένο αντικείμενο. Απαραίτητη προϋπόθεση για συμμετοχή στις εξετάσεις είναι η πενταετής προϋπηρεσία ως Μάγειρας. Οι υποψήφιοι αξιολογούνται σε δύο φάσεις εξεταστικής διαδικασίας. Στη γραπτή εξέταση ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 16 ερωτήσεις ανάπτυξης. Στην πρακτική εξέταση ο υποψήφιος αξιολογείται στην εφαρμογή ενός σεναρίου, ανάλογου του αντικειμένου της πιστοποίησης. Διάρκεια γραπτής εξέτασης 90 λεπτά. Διάρκεια πρακτικής εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας στη γραπτή εξέταση 70%. Ποσοστό επιτυχίας στην πρακτική εξέταση 70%. Η επιτυχής ολοκλήρωση και των δύο φάσεων της εξεταστικής διαδικασίας οδηγεί στην απόκτηση της πιστοποίησης.

Μόνο με προπληρωμή

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

190€

Το CPC απευθύνεται σε έμπειρους επαγγελματίες Ζαχαροπλάστες οι οποίοι μπορούν να πιστοποιήσουν τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει στο συγκεκριμένο αντικείμενο. Απαραίτητη προϋπόθεση για τη συμμετοχή στις εξετάσεις είναι η τριετής προϋπηρεσία ως Ζαχαροπλάστης. Οι υποψήφιοι αξιολογούνται σε δύο φάσεις εξεταστικής διαδικασίας. Στη γραπτή εξέταση ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 16 ερωτήσεις ανάπτυξης. Στην πρακτική εξέταση ο υποψήφιος αξιολογείται στην εφαρμογή ενός σεναρίου, ανάλογου του αντικειμένου της πιστοποίησης. Διάρκεια γραπτής εξέτασης 90 λεπτά. Διάρκεια πρακτικής εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας στη γραπτή και πρακτική εξέταση 70%. Η επιτυχής ολοκλήρωση και των δύο φάσεων της εξεταστικής διαδικασίας οδηγεί στην απόκτηση της πιστοποίησης.

Μόνο με προπληρωμή

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ

120€

Το CCCh απευθύνεται σε οποιονδήποτε επιθυμεί να ξεκινήσει την καριέρα του στο χώρο της Μαγειρικής Τέχνης καλύπτοντας όλες τις απαιτούμενες γνώσεις και πρακτικές δεξιότητες που είναι απαραίτητες. Ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 10 ερωτήσεις ανάπτυξης. Διάρκεια εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας 70%.

Μόνο με προπληρωμή

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

120€

Το CCPC απευθύνεται σε οποιονδήποτε επιθυμεί να ξεκινήσει την καριέρα του στο χώρο της Ζαχαροπλαστικής τέχνης. Ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 8 ερωτήσεις ανάπτυξης. Διάρκεια εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας 70%.

Μόνο με προπληρωμή

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

190€

Η πιστοποίηση CMSFH αποτελεί σημαντικό εφόδιο για τον εργαζόμενο, ενώ είναι και σημαντικό εργαλείο στα χέρια των επιχειρήσεων τροφίμων, που ενδιαφέρονται να απασχολούν σωστά εκπαιδευμένο προσωπικό. Ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 30 ερωτήσεις κλειστού τύπου. Διάρκεια εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας 70%.

Μόνο με προπληρωμή

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘ.ΕΠΙΣΤ.ΕΠΙΧΕΙΡ

190€

Η πιστοποίηση CMSFH αποτελεί σημαντικό εφόδιο για τον εργαζόμενο, ενώ είναι και σημαντικό εργαλείο στα χέρια των επιχειρήσεων τροφίμων, που ενδιαφέρονται να απασχολούν σωστά εκπαιδευμένο προσωπικό. Ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 30 ερωτήσεις κλειστού τύπου. Διάρκεια εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας 70%.

Μόνο με προπληρωμή



**Τα πιστοποιητικά συνοπογράφονται από την ACTA  
(Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου) και τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος**





## 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

