



# ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΡΤΙΟΣ 2018

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

### ΕΠΟΧΙΑΚΑ

#### ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Η Σαρακοστή ξεκινάει... Το πιο εμπορικό, νόστιμο και γεμάτο βιταμίνες πιάτο για την νηστίσιμη περίοδο είναι οι Σαλάτες! Τα υλικά που υπάρχουν διαθέσιμα μπορούν να δημιουργήσουν πληθώρα από ιδέες και μαγειρικές εφαρμογές στις σαλάτες, αν κατανοήσουμε καλύτερα πώς λειτουργούν οι συνδυασμοί, πώς αντικαθιστούμε τις πρωτεΐνες του κρέατος για χάρη της αποτοξίνωσης, αλλά τις τεχνικές που μας χαρίζουν τις γεύσεις που θέλουμε. Ετοιμάζουμε την απίστευτη σαλάτα 3 διαφορετικών φασολιών με πολλές δημιουργικές νότες, δροσερή σαλάτα με κους-κους και λαχανικά και πράσινη σαλάτα θαλασσινών.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 01/03 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 01/03 10:30 - 13:30

#### ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΜΕΝΟΥ

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Βάζουμε τέλος στις άνοστες γεύσεις της νηστείας και δημιουργούμε ένα απολαυστικό μενού που κανείς δεν μπορεί αντισταθεί! Απολαυστική βελουτέ λαχανικών που γεμίζει τον ουρανίσκο μας από την πλούσια αμυλούχα υφή της πατάτας, δανείζεται γεύσεις από συμπληρωματικά λαχανικά, αλλά και από τα μυρωδικά που ανοίγουν την όρεξη. Για το κυρίως πιάτο μαθαίνουμε να φτιάχνουμε χειροποίητες μακαρούνες, ετοιμάζοντας δικό μας ζυμάρι και συνοδεύουμε με την εξαιρετική σάλτσα γαρίδας του Σεφ. Ολοκληρώνουμε με απολαυστικούς, τραγανιστούς λουκουμάδες σε μέλι και κανέλα. Ένα μενού που δεν περιορίζεται μόνο στην περίοδο της νηστείας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δευ 12/3 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: 12/03 10:30-13:30

#### ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ ΠΙΤΕΣ

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

2 νηστίσιμες, τραγανές και στριφτές πίτες με βασικά υλικά το σπανάκι και τα διάφορα χόρτα εποχής, αλλά και το γλυκό πράσο γεμίζουν το τραπέζι της νηστείας. Εκπαιδευόμαστε στο χειροποίητο φύλλο που θα ανοίξουμε, στα μυστικά της ζύμης και στον ιδανικό χρόνο ψησίματος που χαρίζει το χρυσαφένιο χρώμα που επιθυμούμε, αλλά και την τραγανότητα που λαχταράμε σε μια παραδοσιακή πίτα... Επιπλέον, αναζητάμε τις βιταμίνες που λείπουν σε αντάξια υποκατάστατα. Αυτές οι πίτες είναι νηστίσιμες, αλλά τόσο γευστικές...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δευ 19/3 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: 19/03 10:30-13:30



### ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ

**26,90€**

Ένα ολοκληρωμένο μενού που προσφέρει εξαιρετικές ιδέες για την Κυριακή του Πάσχα. Λίγο διαφορετικό, απομακρύνεται από την λογική της σούβλας, αλλά δεν έχει τίποτα να ζηλέψει! Στο μενού, δεν θα μπορούσε να λείπει ένα εξαιρετικό ορεκτικό όπως τα ξιδάτα συκωτάκια αρωματισμένα με δεντρολίβανο, μία λιχουδιά ιδανική για κρασί και κεράσματα. Για το κυρίως ετοιμάζουμε αρνί σε στυλ μπογιάνα, μία παραδοσιακά Αργεϊτική συνταγή όπου το κρέας (με μπόλια) παίρνει την πλούσια γεύση του από το αιγοπρόβειο βούτυρο και συνοδεύει σε γεύσεις μικρές, στρογγυλές πατάτες φούρνου. Κλείνουμε εορταστικά με ένα πιο ελαφρύ επιδόρπιο που αρμόζει στην ημέρα - παρφέ γιαουρτιού.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35

Παρ 23/03 18:00-21:00

### ΣΟΥΒΛΙΤΣΕΣ – ΓΑΡΔΟΥΜΠΑΚΙΑ

**26,90€ ή με κάρτα ανεργίας 16,90€**

Το Πάσχα βρίσκεται προ των πυλών και οι πιο γνώριμες γεύσεις πρέπει να βρίσκονται στο τραπέζι μας. Ετοιμάζουμε σουβλίτσες, δηλαδή μικρά κοκορετσάκια για όσους δεν έχουν την υποδομή να σουβλίσουν, αλλά και παραδοσιακά γαρδουμπάκια λαδορίγανη. Ένα μάθημα με τις πιο κλασικές Ελληνικές νοστιμιές που μας δίνουν τη δυνατότητα να εξασκήσουμε τις τεχνικές μας στην πατροπαράδοτη κουζίνα. Φτιάχνουμε μαρινάδες, χρησιμοποιούμε μυρωδικά του χωριού και εξασκούμαστε στο δέσιμο με έντερα. Μικρές τεχνικές, Μεγάλες εφαρμογές. Πιο Πάσχα δεν γίνεται!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τρ 27/3 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: 27/03 10:30-13:30

### ΤΗΣ ΛΑΜΠΡΗΣ

**26,90€ ή με κάρτα ανεργίας 16,90€**

Σε μερικούς τόπους το πασχαλινό τραπέζι μένει στρωμένο για τρεις ημέρες, ενώ τα ψίχουλα τα ρίχνουν στ' αμπέλια για να μεταδοθεί σ' αυτά αφθονία. Τα ήθη και τα έθιμα που συνοδεύουν το πασχαλινό τραπέζι είναι πολλά με βαθιές ρίζες και φέρουν μία εθιμοτυπική λογική. Το μάθημα ανοίγει η παραδοσιακή μαγειρίτσα της Ανάστασης και λύνει θεμελιώδη ερωτήματα για την συνταγή της, ενώ για ορεκτικό παρασκευάζουμε κλασική σπανακόπιτα, γεμισμένη με φέτα και σπανάκι και για κυρίως πιάτο μαγειρεύουμε κατσικάκι στη γάστρα με λαχανικά.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM: 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τετ 28/03 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 28/03 10:30 - 13:30



### TAPAS – PINTXOS

**22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Απολαυστικές μπουκιές με ένα μάθημα εισαγωγή στην φιλοσοφία και την γεύση των ισπανικών tapas bars. Σύμφωνα με την ιστορία ο «Σοφός» Βασιλιάς της Ισπανίας, Alfonso ο 10ος, αρρώστησε βαριά και ο προσωπικός του γιατρός συνέστησε μικρές μερίδες φαγητού στα γεύματά του για να μπορεί ο οργανισμός του να τα αφομοιώσει, μία τακτική που εφαρμόστηκε και καθιερώθηκε στο παλάτι και αργότερα έγινε το σήμα κατατεθέν της χώρας. Στο μάθημα ανακαλύπτουμε το εξαιρετικό Gambas al ajillo με γαρίδες, σκόρδο, μαϊντανό, μηλόξιδο και μπαχαρικά, το λιτό αλλά νόστιμο pan con tomate, τις διάσημες συνοδευτικές patatas bravas και το πικάντικο chorizo a la plancha. Ένα μάθημα ταξίδι στην χώρα των Βάσκων!

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τετ 14/3 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 14/3 10:30 - 13:30

### ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ STROGANOF

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Κλασική συνταγή της Ρωσικής Κουζίνας που υιοθετήθηκε σε όλον τον κόσμο χάρη στις μοναδικές γεύσεις που αφήνει. Αν και συναντάμε αρκετές παραλλαγές του πιάτου αυτού, ωστόσο η βασική τεχνική και τα υλικά για το μοσχάκι παραμένουν σταθερά. Μοσχάκι σωτέ μαγειρεμένο με μανιτάρια και κρεμμύδια σε σάλτσα με ξινή κρέμα (παραδοσιακά με κρέμα Smetana). Το πιάτο αυτό αποτέλεσε ιδέα του Ρώσου διπλωμάτη, Alexander Stroganoff και η συνταγή έχει δεχθεί αμέτρητες παραλλαγές στα συνοδευτικά της, αλλά συνεχίζει να αποτελεί ένα από τα διάσημα πιάτα της Παγκόσμιας Γαστρονομίας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρι 20/03 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: 20/03 10:30-13:30

### SUSHI

**44,90€**

Το sushi είτε το αγαπάς είτε το μισείς! Εμείς ανήκουμε στην πρώτη κατηγορία. Είναι φρέσκο, υγιεινό, πεντανόστιμο, γεμάτο τεχνικές, αλλά και τέχνη! Ο Chef θα σας μιήσει στην μαγεία του, αναλύοντας όλα όσα επηρεάζουν τις ευαίσθητες γεύσεις του, από τα πολύτιμα μαχαίρια, στα εργαλεία έως τις πρώτες ύλες που θα αποδώσουν το αποτέλεσμα που επιθυμούμε. Εκπαιδευόμαστε σε βασικές τεχνικές όπως να φέρνουμε σε αρμονία το ρύζι με το ξύδι, έως και πιο σύνθετες όπως πόσο σημαντικό είναι το άψογο φιλετάρισμα στο sashimi. Ετοιμάζουμε ποικιλία σε makis- rolls (ρολά) θαλασσινίων & λαχανικών, nigiris (μπάλες ρυζιού με ψάρι) σολομού, λαυράκι και γαρίδας και φιλέτα sashimi.

Εκπαιδευτής Chef: Σταμάτης Τσίλιας

Ελάχιστη Συμμετοχή 7 άτομα

Πόντοι MM: 35

Δευ 26/03 11:00-14:00

### ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ORLOFF

**26,90€**

Το μεγαλοπρεπές μοσχάκι Orloff είναι ένα πιάτο του 19<sup>ου</sup> αιώνα, του Γάλλου Chef Urbain Dubois, ο οποίος αφιέρωσε την δημιουργία του στον Ρώσο Πρίγκηπα Orloff, τότε Πρέσβη στην Γαλλία. Απίστευτα γευστικό πιάτο όπου το καρέ μόσχου γίνεται μπραιζέ και συνοδεύεται με δύο τεχνικές, ντουξέλ μανιταριών και σουμπίζ κρεμμυδιών. Την συνταγή ολοκληρώνει αρμονικά η σάλτσα Μορναί. Το πιάτο έγινε ιδιαίτερα γνωστό χάρη στην συμβολή της Julia Child, γνωστής Σεφ, συγγραφέως και τηλεοπτικής περσόνα, όταν ανέδειξε την γευστική του υπεροχή σε επίσημα καλέσματα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Ελάχιστη Συμμετοχή 7 άτομα

Πόντοι MM: 35

Πα 29/03 18:00-21:00

### ITALIAN PASTA

**26,90€**

Η pasta αποτελεί παγκόσμιο σύμβολο της Ιταλικής Γαστρονομίας! Εκπαιδευόμαστε στις πιο δημοφιλείς σάλτσες της Ιταλικής Χερσονήσου που επινοήθηκαν πριν από 100 χρόνια και φέρουν πικάντικες και ρομαντικές ιστορίες. Η πλούσια Alfredo, είναι το δημιούργημα του Alfredo de Lelio για να συγκινήσει την έγκυο γυναίκα του η οποία λαχταρούσε κρεμώδεις σάλτσες, βουτυράτες με παρμεζάνα και άλλα υλικά για να ικανοποιηθεί η όρεξή της. Η πιο πονηρούτσικη Πουτανέσκα έχει περισσότερο να κάνει με την πονηριά των Ιταλίδων μαμάδων να φτιάξουν μία εύγευστη, γρήγορη, τοματένια, λίγο πικάντικη σάλτσα για τους ξαφνικούς καλεσμένους που θα έμοιαζε με την απόλυτη δεξιοτεχνία ενός σεφ. Τέλος, η Γενοβέζικη pesto θα μπορούσε να είναι μία από τις πιο παλιές σάλτσες της Ιταλίας με την λέξη ουσιαστικά να σημαίνει συνθλίβω και να παρεπέμπει στην Κουζίνα των Ρωμαίων.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35

Παρ 30/3 18:00-21:00



## ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΜΕΝΟΥ

### **GREEK RISOTTO**

**22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Μπορεί οι Ιταλοί να κατοχύρωσαν το ριζότο, αλλά εμείς εδώ στην Ελλάδα τροποποιήσαμε την τεχνική στα δικά μας δεδομένα. Αν και τεχνικά ο όρος είναι αβάσιμος, ωστόσο η εμπορική απήχηση διαφωνεί, μιας και ο κόσμος τελικά το αποδέχεται με αγάπη. Με βάση τον τρόπο εκτέλεσης του ριζότο, βλέπουμε 3 παραλλαγές (Κριθαρότο, Τραχανότο, Πληγουρότο) που χρησιμοποιούν ζυμαρικά και δημητριακούς καρπούς στην θέση του ρυζιού. Μαθαίνουμε για το κατάλληλο χύλωμα τους, χρησιμοποιώντας μαγειρικές διαδικασίες, εξετάζουμε την πλούσια σύστασή τους, αλλά και πώς θα χαρίσουμε μοναδικές γεύσεις για να αναδείξουμε τα πιάτα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δευ 12/3 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Δευ 12/03 10:30-13:30

### **KREMMYDI TO PAREXHGHEMENO**

**24,90€ ή με κάρτα ανεργίας 14,90€**

Τόσο ταπεινό και οικονομικό υλικό, τόσο μεγαλοπρεπείς οι εφαρμογές του στην μαγειρική που κάνουν το κρεμμύδι ένα αρκετά παρεξηγημένο λαχανικό. Μαγειρικά αν γνωρίζει ο επαγγελματίας πώς να του συμπεριφερθεί, οι ιδέες που θα αποκομίσει συνυπολογίζοντας το χαμηλό κόστος του, κατατάσσουν το κρεμμύδι στις πιο παρεξηγημένες τροφές. Οι γεύσεις του ποικίλουν από πολύ δριμύ και επιθετικό σε αρκετά γλυκό και βοτανικό, αλλά μόλις συνδυαστεί με οποιαδήποτε άλλη γεύση αμέσως αλλάζει χαρακτήρα και μετατρέπεται σε απόλυτα συνεργατικό υλικό. Το κρεμμύδι στο μικροσκόπιο μας στις πιο απολαυστικές γεύσεις που μας χάρισε, αλλά και στις πιο δημοφιλείς συνταγές που αγαπήθηκαν στα εστιατόρια. Από τις υπέροχα τραγανές κροκέτες κρεμμυδιού, στην μαγευτική Γαλλική κρεμμυδόσουπα, αλλά και στο ονειρεμένο κρεμμύδι γεμιστό με κρέας φρικασέ.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 13/03 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: 13/03 11:00-14:00

### **ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ ΠΡΩΙΝΟ**

**24,90€**

Τρεις εκτελέσεις συνταγών που μας εισάγουν στην δημιουργία ιδανικών πιάτων για ένα ολοκληρωμένο και πλήρες πρωινό. Στο μάθημα εκπαιδευστε σε τεχνικές που θα απογειώσουν τις γεύσεις των πιάτων! Ετοιμάζουμε rap cakes με μπέικον, τυρί, σιρόπι, αρωματικά βότανα και sunny side up eggs. Ψήνουμε πατάτες και γεμίζουμε με σπανάκι, κρέμα τυριού, φρέσκα κρεμμυδάκια και παρμεζάνα, αλλά και παρασκευάζουμε την αγαπημένη αγγλική Yorkshire pudding με λουκάνικα! Η μοναδική του πλούσια σύνθεση και ο εξαιρετικός συνδυασμός πρωτεϊνών καλύπτουν την συνιστώμενη ημερήσια δόση σε απαραίτητα θρεπτικά στοιχεία και δίνουν ενέργεια και δύναμη στον οργανισμό για να ανταπεξέλθει στις υψηλές απαιτήσεις της ημέρας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20

Τρ 13/03 18:00-21:00

### **LOW FAT LOW CAL**

**22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Η ολοένα και μεγαλύτερη τάση να ακολουθούμε έναν διαφορετικό τρόπο ζωής, επέφερε σημαντικές αλλαγές στην καθημερινή διατροφή. Από την τηλεόραση, στην εστίαση, στις συνταγές έως και την καθημερινότητα μας, είμαστε σε μόνιμη αναζήτηση ιδεών για μαγειρέματα με χαμηλότερα λιπαρά και θερμίδες. Ποιος είπε όμως ότι θυσιάζουμε την γεύση στα πιάτα. 3 υλικά που τα μαγειρεύουμε με διαφορετικούς τρόπους, διατηρώντας βιταμίνες, γεύσεις και την δίαιτα μας! Στο μενού ετοιμάζουμε γαλοπούλα ψητή με «σπαγγέτι» λαχανικών, το πιο νόστιμο φιλέτο ψαριού μαγειρεμένο ποσέ με σπανάκι, αλλά και λαχανικά a la Provencale.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 22/03 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 22/03 10:30 - 13:30



## STREET FOOD

### **RASTA CARRIBEAN**

**24,90€**

Χαρακτηρίστηκε ένα από τα πιο funky πιάτα που έφερε τον αέρα της Τζαμάικας στην Αμερική. Το rasta pasta που λίγη σχέση έχει με το κίνημα των Rastafarian και περισσότερη με τα υπέροχα χρώματα του πιάτου, αποτελεί το πιο διαδεδομένο street της περιοχής, μία fusion εκδοχή μεταξύ Καραϊβικής και Ιταλίας. Δανειζόμαστε για λίγο τις συνταγές από τους πλανόδιους πωλητές φαγητού και ετοιμάζουμε ένα μενού στα gourmet δεδομένα του Σεφ. Σαλάτα με κοτόπουλο, πικάντικο ανανά και dressing με λεμόνι για να φέρουμε στις γεύσεις μας τον εξωτικό χαρακτήρα του μενού. Το πιάτο όμως που πραγματικά εντυπωσιάζει στο μάθημα είναι το πάστα με κοτόπουλο jerk και αρώματα από την καραϊβική και για επιδόρπιο λουκουμάδες μπανάνας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20

Πεμ 08/03 18:00-21:00

### **STREET FOOD GOES GOURMET**

**29,90€**

Εξαιρετικές επιλογές από γεύσεις του δρόμου, μαγειρεμένες με τα καλύτερα υλικά και αποδοσμένες με τις τελειότερες τεχνικές. Και όμως την λογική του δρόμου έχουν δανειστεί οι μεγαλύτεροι Chef στα εστιατόρια τους, αποδεικνύοντας πόσο ευρηματικοί μπορεί να είναι οι σεφ του δρόμου στις ιδέες τους. Ο Chef Νίκος Μακρυμίχαλος μαγειρεύει potato chips με cream cheese και μυρωδικά, dirty ceasar salad με σπασμένη tortίγια και steak burger με καραμελωμένα κρεμμύδια, cheddar σως και coleslaw.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :35

Τρ 20/03 18:00-21:30

### **HIRATA & YAKITORI**

**26,90€**

Είναι όπως λέμε πίτα- καλαμάκι, αλλά το αντίστοιχο Ιαπωνέζικο street food. Όσο περίεργο κι αν φαίνεται δεν έχουμε μόνο εμείς την ιδέα της γεμιστής πίτας με κρέας, λαχανικών και σάλτσας. Το concept είναι παγκόσμιο και η κάθε χώρα φέρει την πατέντα της. Αξίζει όμως να εξερευνήσουμε τί συμβαίνει στην άλλη άκρη του κόσμου για να συζητιέται το Hirata & Yakitori τόσο έντονα. 3 τεχνικές μας αποδεικνύουν την νοστιμιά της χώρας του Ανατέλλοντος Ηλίου. Γιαπωνέζικα ψωμάκια ατμού Hirata με Tokyo mayo, tofu, μανιτάρια shitake, φρέσκο κρεμμυδάκι και κρέας μαριναρισμένο με αρώματα Osaka!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20

Πεμ 22/03 18:00-21:00

### **KOJA BURGER**

**29,90€**

Κορεάτικο και Ιαπωνικό food truck, αλλά με έξτρα twist στις γεύσεις. Το koja kitchen φημίζεται όχι για το sushi, αλλά για τα ευφύεστατα burger που δημιουργεί με υλικά κατεξοχήν ασιατικά. Έγινε γνωστό χάρη στο περίφημο Kojja Burger, το οποίο απαιτεί Korean BBQ short ribs, βινεγκρέτ με σησαμέλαιο, μαρούλι και αγιολί katsu. Ο ιδιοκτήτης του Alan Tsai παράτησε μία μεγάλη καριέρα σε διεθνή εστιατόρια για να ανοίξει ένα μικρό μαγαζί που λίγο αργότερα, χάρη στα μοναδικά Kojja και Kamikaze burger δημιούργησε μία μικρή αυτοκρατορία στην Δυτική Ακτή της Αμερικής. Το Kojja burger αποτελεί το σήμα κατατεθέν της αλυσίδας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :35

Τρ 27/03 18:00-21:00



## ΤΕΧΝΙΚΑ

### ΚΟΠΕΣ

29,90€

Όλες οι κοπές σε ένα μάθημα! Μάθετε να χρησιμοποιείτε σωστά το μαχαίρι του Chef, να στέκεστε ισορροπημένα σε έναν πάγκο εργασίας και κάνετε εξάσκηση πάνω σε λαχανικά. Η μαγειρική ξεκινάει και τελειώνει από τις σωστές κοπές. Γιατί ομοιόμορφη κοπή οδηγεί σε ομοιόμορφο μαγείρεμα. Μαθαίνουμε βασικές κοπές όπως historier, canneler, σε ροδέλες, σε φιλέτα, ψιλοκόβοντας (hache), emince, δαχτυλίδια, a la paysanne, σε λοξές φέτες, κινέζικο, julienne, brunoise, concasser, chiffonade, escalope, παριζιέν.

Τόσες γνώσεις σε ένα μάθημα δεν θα ξαναβρείτε ποτέ...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυνίχας

Πόντοι MM :35

Παρ 2/03 18:00-21:00

### ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ ΓΙΑ ΚΡΕΑΣ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Το μάθημα εξετάζει τεχνικές για μαρινάδες και πως θα δώσετε ένταση και γεύση στα κρέατα σας. Το μαρινάρισμα είναι η προεργασία συνδυασμού καρυκεύματος και αρτύματος, κυρίως των κρεατικών. Ανάλογα με την τεχνική που ακολουθούμε και το αποτέλεσμα που επιθυμούμε δίνει ένταση ή ενυδάτωση ή/και γεύση στο ψήσιμο, ενώ παράλληλα μαλακώνει το κρέας, προετοιμάζοντας το ομοιόμορφο ψήσιμο του. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για μαρινάδες για κοτόπουλο, παϊδάκια, μαρινάδα γιαουρτιού και στιγμής που χαρίζουν μια καλλιτεχνική πινελιά με φινό, πλούσιο και αρωματικό αποτέλεσμα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM : 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Τρι 13/03 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: 13/03 10:30-13:30



### VEGAN MENU

24,90€ ή €14,90 με κάρτα ανεργίας

Ένα μενού ειδικά σχεδιασμένο για τους vegan. Πώς θα αποδώσουμε στο μέγιστο την γεύση, αλλά και πώς θα δημιουργήσουμε ένα ολοκληρωμένο γεύμα βιταμινών και πρωτεϊνών για όσους δεν καταναλώνουν ζωική πρωτεΐνη? 3 πιάτα που στο μικροσκόπιο μας: Σαλάτα με ρόκα με σύκα, μήλα, πράσινα φασολάκια και ντρέσινγκ λεμονιού, το κυρίως πιάτο περιλαμβάνει ραγού τομάτας με ρεβίθια, μελιτζάνες, κολοκύθια, ελιές καλαμών, τόφου και κινόα. Συνοδεύουμε με ψωμί παράθα και τζατζίκι με αμύγδαλα!

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 15/3 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 15/3 10:30 - 13:30

### 3 ΤΡΟΠΟΙ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ

29,90€

3 πολύ γνωστές τεχνικές και ένα υπέροχο ψάρι. Ο σολομός του Ατλαντικού ή απλά σολομός είναι ένα ψάρι που το συναντάμε σε κρύα νερά και είναι μια πολύτιμη τροφή με μεγάλη διατροφική αξία. Σε αυτό το μάθημα θα διδαχθούμε πώς να χειριζόμαστε ένα τόσο γευστικό και γεμάτο βιταμίνες ψάρι σε 3 συναρπαστικές συνταγές. Ετοιμάζουμε ταρταρ σολομού για ορεκτικό, κάνουμε σωτέ το φιλέτο, μαρινάροντας σε πιπέρι Μαδαγασκάρης και σάλτσα lime, αλλά και μαγειρεύουμε μπραιζέ με σάλτσα τεριακι. Κάθε μία από τις τεχνικές και τις συνταγές αποτελεί γευστικά μία ιδανική πρόταση για να αναδείξουμε με τον καλύτερο τρόπο ως υλικό τον σολομό.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :35

Πεμ 15/03 18:00-21:00

### RACLETTE, FONDUE & TETE DE MOINE

29,90€

Τρεις gourmet και «πολύ ιδιαίτεροι» τρόποι για να απολαύσεις μοναδικά εδέσματα και συνταγές. Ιδανικές ιδέες για μικρές παρέες, σερβίρονται εντυπωσιακά και σου παίρνουν το μυαλό από τις γεύσεις που χαρίζουν. Επιπλέον δεν απαιτεί χρόνο προετοιμασίας και μπορούν να συμμετέχουν όλοι στις διαδικασίες, προσφέροντας δημιουργική απόλαυση και διασκέδαση. Το ρακλέτ παραπέμπει τόσο σε ένα σκεύος έμμεσης θερμοκρασίας και πάνω ψήνει υλικά, όπως το ομώνυμο τυρί ρακλέτ και άλλα εδέσματα. Το φοντού αποτελεί ένα διαφορετικό σκεύος μέσα στο οποίο σιγοψήνονται διαφορετικά τυριά, αλλά και άλλα αρτύματα και τέλος το τετ ντε μουαν αποτελεί μία τεχνική κοπής του ομώνυμο τυριού σε μικρά μπουκετάκια. Και οι τρεις τρόποι παρασκευάζονται και σερβίρονται μέσα στα σκεύη τους, γι αυτό κάνει και το σερβίρισμά τους τόσο παρειακό!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Ελάχιστη Συμμετοχή 7 άτομα

Πόντοι MM: 35

Πεμ 22/03 18:00-21:00



## ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

### **ΡΗΥΛΛΟ**

**22,90€**

Ξέρετε να ανοίγετε το δικό σας φύλλο; Αυτό το μάθημα σας δείχνει τόσο την τεχνική του φύλλου, όσο και την ιδιαιτερότητα στις γεμίσεις. Ανοίγουμε 3 διαφορετικά φύλλα χρησιμοποιώντας 3 συνταγές... με γάλα, γιαούρτι και με βούτυρο. Θα φτιάξουμε μια κλασική γέμιση με κιμά, μια γέμιση που θυμίζει Ελλάδα με τυρί, ελιές, τομάτα και μυρωδικά και μια γέμιση κολοκυθιού. Απολαυστικές πίτες με χειροποίητο φύλλο. Γιατί για να πετύχει κάτι δεν θέλει κόπο, θέλει... τρόπο!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20

Πεμ 08/03 17:30-21:30

### **HIPIE PIC NIC**

**24,90€**

Φρεσκοψημμένο πρωινό σε υπέροχες προτάσεις για sandwich και γεμίσεις. Ανακαλύπτουμε πρακτικά την σημασία του ψωμιού που κρίνει το τελικό αποτέλεσμα ενός sandwich. Όλο το μάθημα επικεντρώνεται σε βασικές τεχνικές αρτοποιίας που θα μας δώσουν 2 διαφορετικά, πολύ εμπορικά ψωμιά, ιδανικά για γέμισμα. Από το ιδιαίτερο και χειροποίητο bagel στο μοναδικά γευστικό pretzel! Ανακαλύπτουμε πως το ψωμί δίνει όλη την γεύση σε ένα sandwich. Επιπλέον, εκπαιδευόμαστε στις κλασικές γεμίσεις που μεταμορφώνουν το φρεσκοψημμένο ψωμί σε μοναδικές bread & breakfast δημιουργίες!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM :20

Παρ 09/03 18:00-21:00

### **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, κλασικό με σουσάμι και πολύσπορο. Οι γεμίσεις του μαθήματος αποτελούν εξαιρετικές συνταγές που αποδεικνύουν ότι ένα απλό κουλούρι μπορεί να χαρίσει ευρυματικές ιδέες. Ετοιμάζουμε κουλούρι κλασικό με χούμους και λαχανικά και κουλούρι πολύσπορο με πέστο, ψητή μελιτζάνα και τομάτες και ρόκα.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πεμ 29/03 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 15/03 10:30 - 13:30



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

### ΕΠΟΧΙΑΚΑ

#### **ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ ΤΡΟΥΦΕΣ**

**22,90€**

Κατά τη διάρκεια της Σαρακοστής που μας κρατά μακριά από πειρασμούς προτείνουμε πεντανόστιμες νηστίσιμες τρούφες. Μαθαίνουμε 3 εκδοχές με σοκολάτα και ελαιόλαδο, καρύδα και καρότο. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές ζαχαροπλαστικής χωρίς την χρήση γαλακτοκομικών και ανακαλύπτουμε εναλλακτικούς τρόπους για να φτιάξουμε νόστιμες τρούφες! Επιπλέον, αντιλαμβανόμαστε την τροφογνωσία πίσω από τα υλικά που δημιουργεί τις συνθήκες να μπορούμε να δημιουργήσουμε τρούφες από υλικά που δεν φανταζόμασταν ότι θα ταίριαζαν, όπως ο συνδυασμός της σοκολάτας με το ελαιόλαδο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20

Τετ 06/03 18:00-21:00

#### **ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Ποιος δεν έχει αναμνήσεις από τα παιδικά του χρόνια γεμάτα μυρωδιές από τα κλασσικά κουλουράκια της γιαγιάς... Μια από τις αγαπημένες Πασχαλινές συνήθειες για μικρούς και μεγάλους τα χειροποίητα ευωδιαστά, βουτυράτα κουλουράκια. Ξεφεύγουμε από την κλασσική συνταγή και δοκιμάζουμε επιπλέον γεύσεις πορτοκαλιού με μέλι, μαστίχας με δυόσμο χωρίς ζάχαρη, αλλά και ωστόσο δεν χάνουμε και την κλασσική συνταγή για Σμυρναίικα. Εκπαιδευόμαστε στο σωστό ζυμάρι, στα υλικά και στο ψήσιμο που μας δώσει τραγανά και αφράτα κουλούρια.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος, Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Απογευματινό τμήμα: Παρ 23/03 | 18:00-21:00, Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πρωινό τμήμα: Τρ 27/03 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 27/03 11:00-14:00, Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

#### **ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ-ΡΑΒΑΝΙ**

**24,90€**

Θα μυρίσει η γειτονιά από τις πιο παραδοσιακές γεύσεις γλυκισμάτων. Η καρυδόπιτα μοιάζει ένα συνηθισμένο γλυκό, πρέπει όμως να πετύχεις τον σωστό χρόνο ψησίματος για να αναδείξει την γεύση και τα αρώματα της, αλλιώς αν στεγνώσει το αποτέλεσμα θα είναι απογοητευτικό. Είναι τόσο αγαπητό που σερβίρεται όλες τις εποχές, παρότι σιροπιαστό και συνταιριάζεται συχνά με παγωτό. Από την άλλη μεριά το Πολίτικο ραβανί με ή χωρίς ινδοκάρυδο, έχει την δική του μαγεία, μιας και το συναντάμε αρκετά στις αραβόφωνες χώρες ως Basbousa. Εμείς εδώ στην Ελλάδα έχουμε τον τρόπο μας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20

Τρ 27/3 18:00 - 21:00

#### **ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Φτιάχνουμε χειροποίητα πασχαλινά τσουρέκια που θα μας συνοδέψουν στην Μεγάλη Γιορτή του Πάσχα. Οι συνταγές διαφέρουν από αυτές των Χριστουγέννων, με τις γεμίσεις να διαφοροποιούνται σε πιο παραδοσιακές. Ετοιμάζουμε την κλασσική ζύμη και εκπαιδευόμαστε σε διαφορετικά διπλώματα. Εξασκούμε σε 2 εξαιρετικές συνταγές για το Πάσχα: Πιρώ γεμιστό με μαρμελάδα και καρύδια και κλασσικό τσουρέκι μαστιχωτό και αρωματισμένο με μαχλέπι. Ένα μάθημα απαραίτητο για τις γιορτές, βασικό στις τεχνικές ζύμης στην ζαχαροπλαστική, αλλά και λαχταριστό και αφράτο όσο το φαντάζεστε!!!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τετ 28/3 11:00-15:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 28/3 11:00-15:00





## ΤΕΧΝΙΚΑ

### RED APPLE ENTREMET

**39,90€**

Ένα μοναδικό, καλοσηματισμένο κόκκινο μήλο σε επιδόρπιο όπου κάθε στρώση αποτελεί και μία ξεχωριστή τεχνική. Στο σύνολό του το Red Apple Entremet χαρίζει έναν εξαιρετικό συνδυασμό γεύσεων και αρωμάτων! Σύνθετο μάθημα, όπου παρουσιάζονται τεχνικές όπως το jelly κόκκινου μήλου, η κονφιτούρα μήλου, η μους μήλου, καθώς και η βάση genoise με μήλο αμύγδαλα. Το μήλο δίνει το κατακόκκινο glazing για να ολοκληρώσει αυτή την μοναδική δημιουργία.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 35

Πε 15/03 18:00-21:00

### CHOCOLATE LURE CREMEUX

**26,90€**

Ο Pastry Chef ετοιμάζει μια διαφορετική τάρτα, τραγανή, απολαυστική και γεμάτη από την δική του δημιουργικότητα! Για τις ανάγκες του μαθήματος μαθαίνουμε πώς θα φτιάξουμε πλάκα σοκολάτας από καρύδια pecan, ποια τεχνική χρησιμοποιούμε και ποια τα απαραίτητα υλικά που συνδράμουν στην δημιουργία του απολαυστικού chocolate lure, ενώ την εμπλουτίζει η κρεμώδης cremeux βατόμουρου και η πανακότα με σοκολάτα γάλακτος. Στο τελείωμα το επιδόρπιο ολοκληρώνει η βελούδινη σαντιγί με άρωμα βανίλιας. Ένας υπέροχος συνδυασμός σε μια μόνο τάρτα!!!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM: 35

Πεμ 22/3 18:00 - 21:00

### EMMANUEL HAMMON: GREEN CHARLOTTE

**29,90€**

Το Green Charlotte αποτελεί μία υπέροχη δημιουργία του Emmanuel Hammon-ενός από τους μεγαλύτερους σοκολατοποιούς στην Ευρώπη που έχει κερδίσει παγκόσμια αναγνώριση για τις πρωτότυπες δημιουργίες του. Το γλυκό χρησιμοποιεί το lime ως βασικό υλικό σε συνδυασμό με την σοκολάτα για να αποδώσει ιδανικά 2 γεύσεις ετερόκλητες μεταξύ τους που ωστόσο δένουν μεταξύ τους υπέροχα. Στις τεχνικές που εξασκούμε ξεκινάμε με το lime genoise που παίζει σε έντονα χρώματα, πειραματιζόμαστε με την mousse σοκολάτας γάλακτος και καραμέλας, αλλά και την κρέμα lime που αφήνει τις πιο φινετσάτες γεύσεις στο τελικό αποτέλεσμα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 35

Παρ 30/03 18:00-21:00

### MACARONS

**22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τι πιο νόστιμο και επιτηδευμένο από τα χειροποίητα γαλλικά macarons... Μαθαίνουμε να δημιουργούμε τις πιο νόστιμες και χειροποίητες συνταγές από τα εξαιρετικά συνοδευτικά ενός ραφινάτου τσαγιού ή ενός γευστικού καφέ! Η δυσκολία του έγκειται στην επιτυχία της συνταγής να αποδώσει μία ομοιόμορφη, βελούδινη και τραγανή παράλληλα αίσθηση που αφήνει η ψημένη αμυγδαλόπαστα με την φινετσάτη ολόφρεσκη γέμιση! Τραγανή πάστα από πούδρα αμυγδαλού, προσεχτικό κόψιμο με κορνέ, ψήσιμο όσο πρέπει και φινετσάτη γέμιση με διαφορετικές γεύσεις για τους λάτρεις του πιο νόστιμου γλυκίσματος.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τετ 14/03 10:30-13:30 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 14/03 10:30 - 13:30

## PETIT FOUR FRE

### FRAIS

**29,90€**

Τρία είδη της ζαχαροπλαστικής που ανήκουν σε μία ολόκληρη κατηγορία που ονομάζεται Petit Four Frais ή αλλιώς «μικροί φούρνοι»! Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε μικροσκοπικά γλυκά που μπορούν να σερβιριστούν είτε ως επιδόρπιο είτε ως πλήρες γεύμα, ανάλογα με την περίπτωση. Ακολουθώντας ολοκληρωμένες τεχνικές ζαχαροπλαστικής εστιάζουμε στην παρασκευή τάρτας με σοκολάτα και καραμέλα, μαθαίνουμε για την Παρασκευή macaron με κρέμα φράουλας, και επιπλέον εκπαιδευόμαστε σε financier με πορτοκάλι και σοκολάτα. Το σεμινάριο είναι ιδιαίτερα σημαντικό εφόσον προσφέρει συνολικές γνώσεις σε μία κατηγορία απαραίτητη.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM: 35

Παρ 2/3 18:00 - 21:00



## ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

### ΠΑΙΔΙΚΑ ΓΛΥΚΑΚΙΑ

Ποια γλυκά αποτελούν τις αγαπημένες γεύσεις των παιδιών? Ότι είναι οικείο και απλό στην γεύση αποτελεί βασική επιλογή των παιδιών. Από αυτά ξεχωρίσαμε 3 αγαπημένες γεύσεις που αποτελούν την κλασική επιλογή σε πάρτυ γενεθλίων, βαφτίσια και εκδηλώσεις ως παιδικό κέρασμα. Ετοιμάζουμε παστούλα oreo με φρέσκα υλικά για την απόλυτη γευστική εμπειρία, «παίζουμε» τεχνικά με τις γεύσεις του μπισκότου στο biscottino το οποίο σερβίρεται σε ποτηράκι και παρασκευάζουμε το απόλυτο choco –strawberry cake για τα παιδιά που λατρεύουν την γεύση της μους φράουλας στα γλυκά τους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Σαβ 03/03 10:30-13:30

**29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας**

Πόντοι MM: 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

### FRAISIER

Από πολλούς η Γαλλία θα μπορούσε χαρακτηριστεί η Μέκκα της ζαχαροπλαστικής τέχνης. Τα fraisier είναι δροσερά, ελαφριά γλυκά που παραπέμπουν αρκετά στην Άνοιξη και στις φρέσκες γεύσεις που μας χαρίσει. Αναφερόμαστε φυσικά στο ανοιξιόγαλο γλυκό Fraisier. Fraise στα γαλλικά είναι η φράουλα και το γλύκισμα του οφείλει το όνομα του καθώς είναι η αποθέωση της φράουλας. Αρωματικό και σωστά ψημένο στον ιδανικό χρόνο παντεσπάνι και βελούδινη κρέμα mouselin που συντροφεύει άρτια το γλύκισμα μας είναι τα βασικά συστατικά που χρειάζονται για να δημιουργήσουμε μια λαχταριστή απόλαυση. Πως θα ταξιδέψουμε το γλυκό μας? Με πάστα αμυγδάλου που θα χρησιμοποιήσουμε για να γαρνίρουμε την δημιουργία μας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Παρ 9/3 18:00 - 21:00

**24,90€**

Πόντοι MM: 20

### CHARLOTTE ROYALE

Ένα επιδόρπιο για επίσημες καταστάσεις! Το επιδόρπιο φέρει την λέξη royale λόγω του σχήματος σε ημισφαίριο που προσδίδει και την γοητεία στο γλυκό. Στην τεχνική εκτέλεση εκπαιδευόμαστε σε swiss roll με μπισκούι σοκολάτας, ganache σοκολάτας και μους φράουλας, ενώ γαρνίρουμε με ζουμερά κομμάτια φράουλας... Ένα υπέροχος συνδυασμός σε ένα αριστοκρατικό γλυκό που επιδέχεται αρκετές τροποποιήσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τρ 20/03 18:00 - 21:00

**24,90€**

Πόντοι MM: 20

### ΈΝΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟ CHEESECAKE

Cheesecake, δηλαδή κέικ τυριού. Αν και θεωρείται Αμερικάνικο γλυκό οι παλαιότερες αναφορές του είναι από την Αρχαία Ελλάδα και μάλιστα ως ένα ιδιαίτερα δημοφιλές γλύκισμα. Η μοντέρνα εκδοχή του αναπτύχθηκε στην Νέα Υόρκη, αλλά αγαπήθηκε από όλους μας. Πόσο διαφορετικό μπορεί να είναι ένα cheesecake ? Αυτό θα το δείτε σε ένα μάθημα που συνδυάζει τρεις σημαντικές τεχνικές, την πλούσια κρέμα, την τραγανή βάση και την σωστή επιλογή μας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Παρ 23/03 18:00-21:00

**24,90€**

Πόντοι MM: 20

### PAVLOVA

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 με πλούσια βελούδινη κρέμα και φρούτα. Μαζί ακολουθούμε την κλασική συνταγή, και εκπαιδευόμαστε στην τεχνική της μαρέγκας, γαρνίρουμε με φρούτα εποχής και σαντιγί, αλλά και μια εναλλακτική εκδοχή με σοκολάτα γάλακτος.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πε 29/3 18:00-21:00

**24,90€**

Πόντοι MM: 20



## ΤΑΡΤΕΣ – ΖΥΜΕΣ - ΜΠΙΣΚΟΤΑ

### LEMON PIE

**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 όχι μόνο την κλασική Γαλλική εκδοχή της, αλλά και την Αμερικάνικη με lime που διαφέρει κατά πολύ, αφού ψήνεται στο φούρνο, φτιάχνεται με μπισκότο και χωρίς μαρέγκα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20

Παρ 09/03 18:00-21:00

### WAFFLES

**24,90€**

Τραγανά εξωτερικά, αφράτα εσωτερικά, τα waffles αποτελούν ένα μοναδικό γλύκισμα με πολυδιάστατο χαρακτήρα. Μπορούν να χαρίσουν τόσο επιδόρπια όσο και μοναδικά γευστικά πρωινά. Βασικές διαφορές των χειροποίητων waffles με αυτά της αγοράς είναι τα υλικά που χρησιμοποιούνται, καθώς και η βασική τεχνική για την ζύμη. Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε στα βασικά υλικά, στην τεχνική του χυλού και στις γεύσεις που μπαίνουν ως toppings. Δύο μοναδικές συνταγές με σπιτική νουτέλα, μπανάνα και τριμμένο μπισκότο, αλλά και με κρέμα τυριού, φρούτων του δάσους και δικό μας σιρόπι.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM: 20

Τρ 13/03 18:00 - 21:00

### ΤΑΡΤΑ ΜΑΝΓΚΟ- ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ

**24,90€**

Μια ακαταμάχητη τάρτα με την μοναδική γεύση του μάνγκο και τα αρώματα του μανταρινιού! Κλασικό δείγμα ζαχαροπλαστικής τέχνης με την βουτυράτη τάρτα να παίρνει τις γεύσεις από την ζύμη σαμπλέ, την άψογη κρέμα αμυγδάλου με φυστίκι και τα ψητά μάνγκο! Όσο απλό κι αν ακούγεται, οι τάρτες έχουν την τεχνολογία τους για να αποδώσουν τις επιθυμητές γεύσεις, έτσι πολλές φορές γίνονται συνθέτες χωρίς να το θέλουν. Μαθαίνουμε την τεχνική τόσο για την βάση όσο και για την γέμιση και επικαλύπτουμε με ένα κομψότατο γλασάζ μανταρινιού!

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM: 20

Πα 16/3 18:00 - 21:00

### DREAM COOKIES

**22,90€**

Τα πιο ονειρικά μπισκότα που έχετε δοκιμάσει ποτέ! Μαθαίνουμε όλα τα μυστικά και τις τεχνικές για να δημιουργήσουμε 3 απίθανες και διαφορετικές γεύσεις που θα σας μαγέψουν τόσο γευστικά όσο και αρωματικά. Μπισκότα καραμέλας βουτύρου με goji berries, μπισκότα με πορτοκάλι, κανέλα και σταφίδες και με γευστικά μπισκότα βρώμης, καρύδας και raspberries.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM: 20

Πε 29/3 18:00 - 21:00



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

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

### LITTLE RED

| Με προπληρωμή |

**39,90€**

Μία τούρτα για κορίτσια που αγαπούν τα παραμύθια. Η ιστορία της κοκκίνοσκουφίτσας σε μία πολύ ιδιαίτερη απεικόνιση με τεχνικές αποτύπωσης σχεδίων σε 2D. Το μάθημα απευθύνεται και σε όσους θέλουν να εκπαιδευτούν στις βασικές αρχές διακόσμησης με ζαχαρόπαστα, αλλά και να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους. Για την διακόσμηση μαθαίνουμε: α) ανοίγουμε την ζαχαρόπαστα σε φύλλο και καλύπτουμε άψογα β) χρωματίζουμε και κόβουμε σε σχέδια γ) σχεδιάζουμε 2D το περιβάλλον εργασίας από το δάσος με τα δέντρα και τα μανιτάρια έως τον χαρακτήρα της κοκκίνοσκουφίτσας. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν την τούρτα μαζί τους. (το μάθημα γίνεται σε τούρτα μοντέλο) | Το υπέροχο σχέδιο που ετοιμάζουμε είναι αναπαραγωγή του εργαστηρίου Daantjes taarten.

\* μάθημα τεχνικών

\*\* μέχρι 8 άτομα

\*\*\* basic & advanced επίπεδο

Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM: 35

Παρ 09/03 10:00-15:00



### BUNNIE CHOCOLATE EGG

| Με προπληρωμή |

**34,90€**

Ένα σοκολατένιο αυγό που αποπνέει Πάσχα! Μία εξαιρετική δημιουργία που καταφέρνει να συνδυάσει διαφορετικές τεχνικές ζαχαροτεχνικής. Για την διακόσμηση μαθαίνουμε να: α) χρωματίζουμε ζαχαρόπαστα β) δημιουργούμε τις μικρές λεπτομέρειες των λουλουδιών, των καρτών και τις μελισσούλες, γ) εξασκούμε τεχνικές micro-modelling για τον μικρό λαγό, τις εκφράσεις στο πρόσωπό του, και τον χρωματισμό και δ) στερεώνουμε τα σχέδια μας στο σοκολατένιο αυγό. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν το σοκολατένιο αυγό μαζί τους.

\* μάθημα τεχνικών

\*\* μέχρι 8 άτομα

\*\*\* basic & advanced επίπεδο

Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM: 35

Πα 16/3 10:00 - 15:00



### WONDERFUL WEDDING CAKE

| Με προπληρωμή |

**39,90€**

Γαμήλια τούρτα, διακριτική με φινέτσα και ομορφιά που εντυπωσιάζει, χωρίς να φλυαρεί με τις λεπτομέρειες της. Στο μάθημα εξασκούμαστε στα 2 επίπεδα και μαθαίνουμε να: α) ανοίγουμε ζαχαρόπαστα β) να απλώνουμε τα φύλλα στην τούρτα και να δημιουργούμε τις υπέροχα πολλαπλές εναλλαγές στα φύλλα που προσομοιάζουν με ταφτά και σε όμπρε χρωματισμούς του γκρι γ) να φτιάχνουμε τα λουλούδια που ζωντανεύουν την σύνθεση. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν την τούρτα μαζί τους. (το μάθημα γίνεται σε τούρτα μοντέλο). Το σχέδιο ανήκει στην Sugar Ruffles

\* μάθημα τεχνικών

\*\* μέχρι 8 άτομα

\*\*\* basic & advanced επίπεδο

Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM: 35

Σα 24/03 10:00-15:00



### VINTAGE WEDDING COOKIES

| Με προπληρωμή |

**29,90€**

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, ετοιμαζόμαστε για τις βαφτίσεις και τους γάμους του καλοκαιριού, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις μας ή εξασκώντας τις τεχνικές μας! Εργαζόμαστε σε έτοιμο μπισκότο και κόβουμε σε σχέδια με το πιο αγαπημένο θέμα «Vintage». Στο μάθημα εξασκούμαστε στα 3 διαφορετικά μπισκότα και μαθαίνουμε να: α) ανοίγουμε ζαχαρόπαστα β) δημιουργούμε διαφορετικές υφές στο μπισκότο γ) φτιάχνουμε τα λουλούδια και τις πεταλούδες που χαρίζουν τις γλυκές νότες. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα μπισκότα μαζί τους. Το υπέροχο σχέδιο ανήκει στο Sugar Pearls Cakes & Bakes

\* μάθημα τεχνικών

\*\* μέχρι 8 άτομα

\*\*\* basic & advanced επίπεδο

Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM: 35

Παρ 30/03 10:00-15:00





---

## ΜΙΚΡΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

---

### ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΣΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑΣ

0€

Ο Pastry Chef Χριστόφορος Λαζαρίδης μας μαθαίνει νέες τεχνολογίες σε προϊόντα ζαχαρόπαστας. Ένα σεμινάριο ιδανικό για όσους ασχολούνται επαγγελματικά με την ζαχαρόπαστα. Το σεμινάριο θα ασχοληθεί με την εξοικονόμηση χρόνου εργασίας & ενέργειας, πώς να επικαλύπτουμε τούρτες χωρίς να έχουμε ραγάδες και σπασίματα, πώς να κάνουμε 3D φιγούρες μέσα σε λίγα λεπτά και υπέροχες διακοσμήσεις δαντέλας μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα, αλλά και τον πιο γρήγορο και εύκολο τρόπο για να φτιάξετε εντυπωσιακά τριαντάφυλλα.

Εκπαιδευτής Chef : Χριστόφορος Λαζαρίδης, Optima

Πόντοι MM: 0

Παρ 2/3 10:00-13:00

### ΤΑ SOCIAL MEDIA ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ

65€

Πρακτικό σεμινάριο για τους επαγγελματίες της εστίασης. Προσφέρει τις βασικές γνώσεις στα social media για την καλύτερη προώθηση της εικόνας τους και των πωλήσεων τους. Απευθύνεται σε εργαζόμενους και επιχειρηματίες σε café, bar και εστιατόρια. Το σεμινάριο καλύπτει σοβαρά θέματα που βοηθούν στην καλύτερη κατανόηση των εφαρμογών, προκειμένου να βελτιστοποιήσουν την χρήση και το περιεχόμενο στις επαγγελματικές σελίδες. Εξετάζει πρακτικές λύσεις, όπως πώς δημιουργούμε σωστό περιεχόμενο & posts σε διαφορετικά μέσα, ποια μέσα απευθύνονται στους πελάτες της επιχείρησης και αποτελούν άμεσο κανάλι πώλησης, πώς κάνουμε σωστή εξυπηρέτηση, αλλά και πώς διαχειριζόμαστε παραπόνια και σχόλια πελατών και «φίλων». Επιπλέον, ανακαλύπτουμε ποιες είναι οι digital & social media διαφημίσεις που μας νοιάζουν και πώς να τις χρησιμοποιήσουμε. Στο τέλος του σεμιναρίου ακολουθεί μικρό networking με κρασί και μικρά κέρασματα.

\*επισκεφθείτε το site μας στην ενότητα Η Ομάδα μας για να ενημερωθείτε για τον εκπαιδευτή σας

Εκπαιδευτής Chef: Αποστόλης Αϊβαλής

Πόντοι MM: 35

Παρ 16/3 16:00-20:00



---

## ΜΙΚΡΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ & ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΕΙΣ

---

**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.

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.

### ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

#### 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

Πόντοι ΜΜ :170

Δευτ 05.03, Τετ 07.03, Δευτ 12.03, Τετ 14.02, Δευτ 19.03, Τετ 21.03, Δευτ 26.03, Τετ 28.03, Δευτ 02.04 -> Προσοχή! το επόμενο μάθημα είναι -> Τετ 11.04, Δευτ 16.04, Τετ 18.04 | 18:00 - 21:00

\*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

Πόντοι ΜΜ :80

Δε 05.03, Δε 12.03, Τε 14.03, Δε 19.03, Τε 21.03, Τε 28.03, Δε 02.04, Δε 16.04 | 18:00 - 21:00

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

#### 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

Πόντοι ΜΜ :50

05.03, 12.03, 19.03, 26.03, Προσοχή! -> 23.04 | 18:00 - 21:00

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



## ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή- 990€

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 MM :170

Δευτ 05.03, Τετ 07.03, Δευτ 12.03, Τετ 14.03, Δευτ 19.03, Τετ 21.03 (17:30 -21:30), Δευτ 26.03, Τετ 28.03, Δευτ 02.04, Προσοχή! Λόγω εορτών, το επόμενο μάθημα -> Τετ 11.04, Δευτ 16.04, Τετ 18.04 | 18:00 - 21:00

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

### 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 MM :80

Δε 05.03, Τε 07.03, Δε 12.03, Τε 14.03, Δε 19.03, Τε 28.03, Δε 02.04, Δε 16.04 | 18:00 - 21:00

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

### 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 χώρο. 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 MM :50

Τετάρτη, 07.03, 14.03, 21.03, 28.03, Προσοχή! ->11.04 | 18:00 - 21:00

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

## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

NEW

### ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ -Μόνο με προπληρωμή- 920€

Από την τοπικότητα στην οικουμενικότητα της Κουζίνας μας, τις παραδοσιακές παρασκευές ανά εδεσματολογική κατηγορία, αλλά και με πολλές επαγγελματικές λύσεις, αυτό το εκπαιδευτικό πρόγραμμα προετοιμάζει μάγειρες για να εργαστούν σε Ελληνικά Εστιατόρια ανά τον κόσμο.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νίκος

Πόντοι MM :170

Παρ 09.03, Σα 10.03, Παρ 16.03, Σα 17.03, Παρ 23.03, Σα 24.03, Παρ 30.03, Σα 31.03, Προσοχή-> Παρ 13.04, Σα 14.04, Παρ 20.04, Σα 21.04 | 10:30 - 13:30

NEW

### ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΓΛΥΚΑ ΒΑΦΤΙΣΗΣ 280€

Ανακαλύψτε τον νέο Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης Γλυκών Βάφτισης! Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και στόχο έχουν να εξειδικεύσετε και εμπλουτίσετε τις γνώσεις σας σε βάθος, στη παρασκευή των Γλυκών Βάφτισης για την δημιουργία λαχταριστών candy bars.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :50

Πέμπτη 01.03, 08.03, 15.03, 22.03, 29.03 | 09:30 - 14:30



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



## 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

-Μόνο με προπληρωμή-

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.

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

-Μόνο με προπληρωμή-

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.

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ

-Μόνο με προπληρωμή-

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%.

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

-Μόνο με προπληρωμή-

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%.

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

-Μόνο με προπληρωμή-

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%.

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΙΣΙΤ.ΕΠΙΧΕΙΡ.

-Μόνο με προπληρωμή-

190€

Το CFSOM προσφέρουν ένα ισχυρό εφόδιο για την καθιέρωσή του αγορανομικού υπεύθυνου στις θέσεις ευθύνης της επισιτιστικής αγοράς. Το CFSOM πιστοποιεί τις γνώσεις και την ικανότητα των κατόχων του στην παροχή υπηρεσιών σίτισης υψηλού επιπέδου. Ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 40 ερωτήσεις κλειστού τύπου. Διάρκεια εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας 70%.



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

Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων, συμπληρώνουμε την αίτηση συμμετοχής σας.







## 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

