



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ**Για την Μεγάλη Εβδομάδα****ΣΟΥΦΛΕ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ*****19,90 ή 11,90€ με κάρτα ανεργίας**

2 σουφλέ πλούσια, γεμάτα από τις γεύσεις της κρεμώδους σως μπεσαμέλ, χρησιμοποιώντας δύο απλά υλικά: μελιτζάνες και κολοκύθια. Η τεχνική του σουφλέ μετατρέπει καθημερινά υλικά σε παρασκευές ιδιαίτερα αγαπητές. Το σουφλέ είναι καθαρά Γαλλική τεχνική και περιλαμβάνει τη δημιουργία μιας απλής σφιχτής κρέμας και την προσθήκη των υλικών. Το μεγάλο βέβαιο μυστικό είναι το σουφλέ να φουσκώσει και να γκρατιναρισθεί σωστά, κρατώντας δεμένα όλα τα υλικά μεταξύ τους.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Μεγ. Δε 2/4

Ώρα : 10:30-13:30

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ***19,90€ ή 11,90€ με κάρτα ανεργίας**

Ποιος είπε ότι τα μπιφτέκια είναι γευστικά μόνο όταν έχουν κρέας? Εμείς καταρρίπτουμε αυτόν τον μύθο δημιουργώντας 3 διαφορετικά λαχταριστά και υγιεινά μπιφτέκια λαχανικών. Μαγειρεύουμε με βάση την πατάτα, με βάση το καρότο και τέλος με βάση το κολοκύθι. Μαθαίνουμε με ποια αρωματικά μπορούμε να τα συνδυάσουμε, ώστε να απογειώσουμε την γεύση τους και χαρίζουμε το ιδανικό ψήσιμο. Γαρνίρουμε με φρέσκα και δροσερά κηπευτικά εποχής.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Μεγ. Τρι 3/4

Ώρα : 11:00-14:00

ΧΩΡΙΣ ΚΡΕΑΣ***19,90€ ή 11,90€ με κάρτα ανεργίας**

Ένα μενού εξαιρετικό για όσους απέχουν από το κρέας, τα ψάρια και τα γαλακτοκομικά ή ανακαλύπτουν τις πιο επιτηδευμένες συνταγές με λαχανικά και μόνο. Για ορεκτικό θα συνθέσουμε Τορτίνο μελιτζάνας με τομάτες και σταμναγκάθι, για κυρίως ετοιμάζουμε Γεμιστές πιπεριές με τραχανά και ανάμεικτα λαχανικά και για γλυκό γευόμαστε αχλάδια ψητά με μαρμελάδα και ξηρούς καρπούς. Όλα χωρίς κρέας αλλά με πολύ γεύση εξαιρετικές τεχνικές και πολύ ουσία.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Μεγ. Τρι 3/4

Ώρα : 10:30-13:30

VEGGIE ΠΟΛΥΣΑΛΑΤΕΣ***21,90€**

Οι συνδυασμοί για σαλάτες κηπευτικών συνδυασμένες με ζυμαρικά δεν τελειώνουν ποτέ και εντυπωσιάζουν πάντα, καθώς είναι εύκολες, εύγευστες, χορταστικές. Το μυστικό είναι τα ζυμαρικά να είναι al dente και οι συνδυασμοί εντυπωσιακά νόστιμοι και απλοί. Για αρχή φτιάχνουμε σαλάτα με farfalle, τοματίνια, αγγουράκι, πεκορίνο ελιές και βασιλικό με βινεγκρέτ αρωματικού ελαιόλαδου, η δεύτερη επιλογή σαλάτας θέλει τα rigatoni να συνδυάζονται ιδανικά με φράουλες, αβοκάντο, σπανάκι και μοτσαρέλα και γλυκιά σως βαλσάμικου. Τέλος ολοκληρώνουμε με σαλάτα renne με τραχανά φύλλα λόλας, τοματίνια, φιλέτα πορτοκαλιού, μανούρι και τρίμμα ψωμιού σοταρισμένο σε ελαιόλαδο και σκορδάκι με πέστο βασιλικού.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Μεγ. Τρι 3/4

Ώρα : 18:00-21:00



ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ

***19,90€**

Fritto Misto (καλαμαράκια τηγανιτά) και Κριθαρώτο, calamari δύο συνταγές τόσο νόστιμες, που ωστόσο τις περισσότερες φορές δεν εκτελούνται σωστά. Κλασικά λάθη που κάνουμε όταν μαγειρεύουμε καλαμαράκια? Συνήθως τα τηγανιτά καλαμαράκια δεν είναι τραγανά και μαλακά, ενώ συγκρατούν λάδι με αποτέλεσμα να γίνονται δύσπεπτα και το κριθαρώτο καταλήγει ένα παραβρασμένο ρύζι με καλαμαράκια άγευστα. Ένα μάθημα αφιερωμένο σε τεχνικές χρήσιμες για κλασικά τηγανιτά και καλοχυλωμένα πιάτα με κριθαράκι και θαλασσινά.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Μεγ. Τρι 3/4

Ώρα : 18:00-21:00

*** ειδική τιμή, ισχύει μόνο για την Μεγάλη εβδομάδα**

ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΙ ΟΥΖΟΜΕΖΕΔΕΣ

24,90€

Πάμε βόλτα στην Ραφήνα με θαλασσινούς ουζομεζέδες και γεύσεις πρώιμου καλοκαιριού. Το ούζο δεν πίνεται ξεροσφύρι, έτσι εμπορικά δημιουργήθηκε μία ολόκληρη κατηγορία μικρών πιάτων που συνοδεύουν το λαϊκό ποτό της Ελλάδας. Γευστικά θέλουμε ένταση στα φαγητά και ποικιλία στις γεύσεις... για να μεθύσουμε από τα αρώματα του γλυκάνισου. Από ελαφριά πιάτα έως πιο σύνθετα και πλούσια, συνταιριάζουμε με ούζο κλασσικούς μεζέδες, μαγειρεύοντας σαγανάκι με μύδια φέτα και πάπρικα καπνιστή, αθερινοπιτάκι με μπαχαρικά και τσίπουρο, πιπεριές Φλωρίνης γεμιστές και φάβα από λευκά φασόλια με λακέρδα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Μεγ. Δε 2/4

Ώρα : 18:00-21:00

ΨΑΡΙΑ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Το ψάρι στην σχάρα θέλει τέχνη και μαεστρία για να πάρει γεύση. Ο κίνδυνος να στεγνώσει η σάρκα του ή να κολλήσει η πέτσα, καταστρέφοντας το ψάρι είναι το πιο σύνηθες λάθος. Ότι μέσο ψησίματος κι αν επιλέξετε, κάρβουνο ή γκάζι, η τεχνική ψησίματος είναι αυτή που θα σας χαρίσει και το καλύτερο αποτέλεσμα. Στην σχάρα μας τρία ψάρια/θαλασσινά που επιλέγουμε συνήθως... Ψήνουμε σαρδέλα, τσιπούρα και γαρίδες, μαθαίνουμε για το καθάρισμα και το φιλετάρισμα, ανακαλύπτουμε μυστικά των σεφ που θα μας ωφελήσουν και ετοιμάζουμε συνοδευτικά και σάλτσες που θα χαρίζουν όλη την μαγεία στο πιάτο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρι 10/4

Ώρα : 10:30-14:30

ΤΥΛΙΧΤΑ ΣΕ ΦΥΛΛΟ

26,90€

Ότι τυλίγετε σε φύλλο, όλη η φυσικότητα και η γεύση από τα αρωματικά φύλλα προσφέρεται απλόχερα στα υλικά σας. Κάθε φύλλο έχει τον δικό του χαρακτήρα από τα αμπελόφυλλα, στα φύλλα συκιάς, τα φύλλα bamboo, τα μπανανόφυλλα ή τα λεμονόφυλλα, η έμπνευση για μοναδικά νέα πιάτα δεν σταματάει στο τύλιγμα. Για τις ανάγκες του μαθήματος, χρησιμοποιούμε 4 διαφορετικά φύλλα και ετοιμάζουμε μπιφτεκάκια φούρνου σε λεμονόφυλλο, ψητές σαρδέλες σε αμπελόφυλλο, χοιρινό με ανανά σε μπανανόφυλλο και ρύζι σε φύλλο bamboo.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 20/4

Ώρα : 17:30-21:00

ΤΣΙΠΟΥΡΟΜΕΖΕΔΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Από την Πειραιϊκή έως τα τσιπουράδικα του Βόλου, και το τσίπουρο θέλει τον μεζέ του. Χάρη στον υψηλά αλκοολικό βαθμό του, την γεύση του γλυκάνισου και την κυριαρχική του διάθεση πάνω σε άλλα φαγητά, οι μεζέδες που το συνοδεύουν θέλουν περίσσια ένταση, είτε πρόκειται για αλμυρά, λιπαρά ή ξινά πιάτα. Στις επιλογές του μαθήματος παίρνουμε ιδέες και εκπαιδευόμαστε σε μικρά, λαχταριστά κεμπάμπ με ντίπ γιαουρτιού και κύμινο, λουκανικάκια με πράσα πορτοκάλι και πικάντικη μουστάρδα, κολοκυθάκια και μελιτζάνες γλυκόνιες και τοματοκεφτέδες με καπνιστό τυρί και δυόσμο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 30/4

Ώρα : 10:30-13:30



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ****24,90€**

Τα Ελληνικά ορεκτικά αποτελούν μία μοναδική γαστρονομική κληρονομιά της χώρας μας ανεξάντλητη και απείρως δημιουργική. Παρόλα αυτά στα μενού των εστιατορίων βλέπουμε την στείρα επανάληψη ανάμεσα σε κλασσικές επιλογές. Στο μάθημα αυτό σπάμε τα κλισέ της αγοράς και μαγειρεύουμε 3 παρασκευές που ξεχειλίζουν νησιωτικά αρώματα και μοναδικές γεύσεις.

Όταν το αλμυρό συναντά το γλυκό δίνει υπέροχες γεύσεις στην γραβιέρα σαγανάκι με μέλι (Νάξος), ενώ ο συνδυασμός της μαστίχας με το ούζο στα κεφτεδάκια (Χίος) μετατρέπει έναν μεζέ στο απόλυτο ορεκτικό. Στις αραβόφωνες χώρες θεωρούν το φαλάφελ παραδοσιακό, αλλά οι ρεβιθοκεφτέδες (Ιος) είναι αμιγώς ελληνικό ορεκτικό.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πε 19/4

Ώρα : 18:00-21:00

ΠΙΛΑΦΙΑ**24,90€**

Από τα πανηγύρια στους γάμους, ένα φαγητό είναι κλασσικό στην Ελλάδα... το πιλάφι. Το πιλάφι αποτελεί από μόνο του έναν Ελληνικό γευστικό πλούτο, κόντρα στο Ιταλικό ριζότο. Αν δεν είναι πεντανόστιμο, σημαίνει ότι δεν είναι πετυχημένο. Μαθαίνουμε ποιες είναι εκείνες οι τεχνικές που θα μας οδηγήσουν στα δύο πιο νόστιμα πιλάφια της Ελλάδας που θα μπορούσαν να είναι σήμα κατατεθέν στα μενού μας, αλλά και από πού δανείζονται την νοστιμιά τους.

Εκπαιδευόμαστε τόσο στο Κρητικό όσο και στο Ικαριώτικο πιλάφι και τελειοποιούμε μαζί τις γεύσεις τους. Ένα μάθημα που θα έπρεπε να αποτελεί βασική ύλη της Ελληνικής Γαστρονομίας και αποκλειστικό πιάτο στα μενού Ελληνικών εστιατορίων.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 25/4

Ώρα : 18:00-21:00

ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΚΡΕΑΣ**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

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 με μοσχάρακι 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

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 26/4

Ώρα : 10:30-13:30



STREET FOOD**EGG SLUT****22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Το πιο πρόστυχο breakfast sandwich της Grand Central Market, όπου οι επονομαζόμενοι Angelenos (δημότες της πόλης των Αγγέλων) κάνουν ουρές για να το απολαύσουν! Συνταγή έμπνευση στα street food με χειροποίητο ψωμί brioche, sauce béarnaise, scrambled eggs με μυρωδικά και προαιρετικά μπέικον και μανιτάρια για όσους το θέλουν εμπλουτισμένο! Αυτό το μάθημα κρύβει τουλάχιστον 4 σημαντικές τεχνικές μαγειρικής και απύθμενη γεύση!

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρι 10/4

Ώρα : 11:00-14:00

LET'S DO BRUNCH**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Ανακαλύπτουμε τον απόλυτα χειροποίητο τρόπο για το πιο νόστιμο a la carte brunch που μπορούμε να προσφέρουμε. Από την τεχνική εκτέλεση της συνταγής έως το ψήσιμο των κρεάτων που θα χρησιμοποιηθούν, αυτές οι παρασκευές παραμένουν οι καλύτερες προτάσεις σε Κυριακάτικο μενού. Εκπαιδευόμαστε σε κλασικά αυγά benedict με φρυγανισμένο brioche με χοιρομέρι μία συνταγή που κρατά από το 1894, όταν δημιουργήθηκε καθαρά για το hangover. Ετοιμάζουμε rap cakes με καλοψημένο μπέικον, φρέσκα κρεμμυδάκια και σιρόπι σφένδαμου και κλείνουμε με υπέροχες τηγανιτές μπανάνες σε μέλι και κανέλα. Let's do brunch!

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM: 35ή 20

Ημερομηνία: Τρι 17/4

Ώρα : 11:00-14:00

CROCS**€24,90**

Το Croque Monsieur, ένα είδος ψητού σάντουιτς με εξαιρετικό ζαμπόν και τυρί, το οποίο αποτελεί παραδοσιακό έδεσμα των γαλλικών bistro. Το όνομά του προκύπτει από τη λέξη *croquer* που σημαίνει "τραγανίζω". Έκανε την εμφάνισή του στα καφέ και bistro της Γαλλίας στις αρχές του 20ου αιώνα. Η πιο γνωστή από τις παραλλαγές που προέκυψαν στην πορεία είναι το Croque Madame, στην οποία προστίθεται ένα αυγό ποσέ στη κορυφή. Διαφέρει από τα κοινά σάντουιτς και τόση χάρη στη βουτυράτη υφή της μπεσαμέλ, στην πλούσια γεύση του ζαμπόν, στο ψωμί που ψήνεται στο φούρνο και φρυγανίζεται αφράτο χωρίς να συμπιέζεται στην τοστιέρα, στο γλυκό, λιώσιμο του τυριού. Σήμερα, το Croque Monsieur αποτελεί δημοφιλές και γρήγορο έδεσμα όχι μόνο στη Γαλλία, αλλά και σε άλλες χώρες με την αντικατάσταση και προσθήκη τοπικών υλικών.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία Τρ 17/4

Ώρα : 18:00-21:00

KAISEKI**34,90€**

Kaiseki είναι οι Ιαπωνικές μικρές μπουκιές, παραδοσιακά στην Ιαπωνία είναι τα μεζεδάκια ή τα amuse bouche όπως λένε οι Γάλλοι. Η κουζίνα Kaiseki είναι ένα γεύμα εξαιρετικής τελειότητας, συνδυάζοντας μια σειρά μικρών εποχιακών και τοπικών πιάτων, όπου κάθε στοιχείο έχει μελετηθεί προσεκτικά. Εικονογραφεί απόλυτα το πνεύμα και τον πολιτισμό της Ιαπωνίας, όπου όλα σχεδιάζονται προσεκτικά για να αντικατοπτρίζουν τις γεύσεις, τις υφές και τις γεύσεις με αισθητικό τρόπο... Στο μενού ετοιμάζουμε σούπα Kasu-jiru με daikon, σαλάτα chikuzenni με κοτόπουλο, μανιτάρια shiitake, konnyaku, taro και ρίζα brudock σε dashi, tsukune yakitori (ιαπωνικά κεφτεδάκια).

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 20/4

Ώρα: 18:00-21:00

THE CARRIBEANS**27€**

Η μεγάλη τάση που μας έρχεται από την γειτονική ήπειρο είναι τα Carribeans! Αλυσίδες εστιατορίων, cocktails bars ή gourmet cafe σερβίρουν ολόκληρα θεματικά μενού ή πιο light επιλογές ανάμεσα σαλάτες και sandwiches. Αυτό που συναρπάζει στα Carribeans είναι οι καθαρές γεύσεις και τα αρώματα των τροπικών νήσων με την δημιουργικότητα και ποικιλία στην χρήση των υλικών. Το αγαπημένο burger του Chef από την Καραϊβική στήνεται σε ψωμί parker house γεμίζεται με burger καβουρόψιχας και slaw φρούτων (αβοκάντο-μάνγκο), λαχανικών (κρεμμυδάκια φρέσκα και ξερά) και μυρωδικών (chives και ξύσμα από ραπανάκι). Σερβίρεται με sweetheart potatoes!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρι 24/4

Ώρα 18:00-21:00



PARISH CAFE

22,90€

Ο διάσημος ιδιοκτήτης του Gordon Wilcox ζήτησε από τους πιο γνωστούς σεφ στην Βοστώνη να δημιουργήσουν ένα σάντουιτς για το Café Parish υπογράφοντας την επιτυχία του. Έτσι γεννήθηκε το διάσημο Parish Chicken από τον σεφ Sean Simmons και όπως ήταν αναμενόμενο έγινε αμέσως ανάρπαστο. Αναπαραγάγουμε ένα από τα πιο αγαπητά sandwiches της Αμερικής με ψητό κοτόπουλο σε πολυτελές ρολό με σαλάτα romaine, τομάτα σε φέτες, cheddar, καπνιστό μπέικον, σπιτικό τουρσί και υπέροχη σως αγιολι να ξεχειλίζει. Σερβίρεται με σπιτική πατατοσαλάτα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 27/4

Ώρα: 18:00-21:00

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

31,90€ ή με κάρτα ανεργίας 21,90€

Η μεγάλη αδυναμία της Άνοιξης είναι οι φράουλες! Ένα μάθημα ωδή στο πιο όμορφο φρούτο που μπήκε στην κουζίνα μας, ώριμο και ζουμερό, στην εποχή του γεμάτο από γεύσεις γλυκύτητας και ελαφριάς οξύτητας. Δύο σεφ μαγειρεύουν με ένα κοινό συστατικό σε ένα μενού αφάνταστα μοναδικό! Ετοιμάζουμε σαλάτα με προσούτο, φλέικς γραβιέρας, παιχνιδιάρικες φράουλες και σως γλυκού βαλσάμικου, για κυρίως ριζότο με γλασαρισμένες φράουλες και χοιρινό ρολό με σως καραμελωμένης φράουλας, ενώ ολοκληρώνουμε απογειώνοντας τις γεύσεις μας με μικρές τάρτες σοκολάτας και φράουλας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης & Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 35 ή 20

Δημήτρης Γουβιανάκης & Γιάννης Ζωγράφος

Ημερομηνία: Πε 12/4 απόγευμα

Ώρα : 18:00-21:00

Πε 26/4 πρωί

11:00-14:00

ΑΦΡΟΔΙΣΙΑΚΑ

34,90€

Πόσο αφροδισιακό μπορεί να γίνει το τραπέζι σας; Για εκείνο το δείπνο που θέλουμε γεύσεις ιδιαίτερα ραφιναρισμένες και την αίσθηση του αφροδισιακού, αυτό το μάθημα θα σας χαρίσει τις πιο λεπτεπίλεπτες γεύσεις. Αβοκάντο γεμισμένο με καραβιδόψιχα, Ιταλικά λεπτά spaghetti με γαρίδες με φινετσάτη, αρωματική σάλτσα bisque, αλλά και μύδια σε αρωματική κρέμα αρωματισμένη με κρόκο Κοζάνης!

3 πιάτα που θα κάνουν τις αισθήσεις μας να φτάσουν στο ζενίθ, αλλά και σημαντικές τεχνικές που ξεδιπλώνονται σε ένα απόγευμα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία Παρ 27/4

Ώρα : 18:00-21:00

ΤΕΧΝΙΚΑ

PASTA FRESCA

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Ιταλική παράδοση η φρέσκια πάστα, ειδικά στην περιοχή της Bologna όπου τα γεμιστά ζυμαρικά αποτελούν την αγαπημένη επιλογή στα ristoranti (ιταλικά μαγαζιά που πουλάνε φρέσκα ζυμαρικά). Δύο Ιταλικά φρέσκα ζυμαρικά που συναγωνίζονται σε νοστιμιά και παρασκευή και πολλοί τα μπερδεύουν... με τα raviolis συνήθως να παρασκευάζονται κόβοντας την ζύμη σε τετράγωνα κομμάτια ή στρογγυλά κομμάτια και προσθέτοντας την γέμιση, ενώ τα tortellini να γεμίζονται και διπλώνονται σαν κουλούρα. Και στις δύο περιπτώσεις οι συνήθειες γεμίσεις αποτελούν μαεστρία του μάγειρα. Ετοιμάζουμε δύο διαφορετικές γεμίσεις, με ραγού κρέατος και αρωματικό μείγμα τυριών με φρέσκα μυρωδικά και σερβίρουμε με παρμεζάνα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία Τρ 24/4

Ώρα : 11:00-14:00

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 καρέ, ροδέλες, hache, emince, a la paysanne, σε λοξές φέτες, julienne, brunoise, concasser, chiffonade, escalope.

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

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :35

Ημερομηνία Τρ 24/4

Ώρα : 11:00-14:00



ΚΡΕΑΣ**MEATING POINT****29,90€**

Ένα μάθημα σημείο αναφοράς για τις νοστιμότερες επιλογές κρεάτων! Τόσο εντυπωσιακό, όσο ακούγεται! Μαγειρεύουμε και ψήνουμε ένα απίθανο mix με μπιφτεκάκια, μπριζολάκια και λουκάνικα. Χρησιμοποιούμε τις αντίστοιχες μαρινάδες μπαχαρικών και αρωματικών. Γαρνίρουμε με πιτούλες, μικρές σαλάτες και αρωματικά dressing. Εξασκούμαστε σε διάφορες τεχνικές μαγειρέματος για τα κρέατα και μαθαίνουμε σημαντικές λεπτομέρειες τόσο στο ψήσιμο, όσο για το μαρινάρισμα και το μάθημα γίνεται το απόλυτο meating point για τους λάτρεις των κρεάτων!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία Τρ 10/4

Ώρα : 18:00-21:00

ALL ABOUT MEAT**34,90€ ή με κάρτα ανεργίας 24,90€**

Γνωρίζουμε αγαπημένα κρεατοφαγικά πιάτα, εκτελώντας άψογες τεχνικές ψησίματος. Στην σχάρα μας πανσέτες, spare ribs και μοσχαρίσια στηθόπλευρα (σιδηρόδρομος) για τους μερακλήδες της παρέας με διαφορετικούς τρόπους ψησίματος, μαρινάδες και χειροποίητα μείγματα μπαχαρικών χειροποίητες. Εκπαιδευόμαστε στην επιλογή κρέατος, τις ανάλογες μαρινάδες, την σωστή θερμοκρασία ψησίματος, αλλά και πώς επηρεάζεται το κρέας πάνω στην σχάρα. Τα κρέατα συνοδεύονται με τις ανάλογες σως.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία Τετ 25/4

Ώρα : 10:30-13:30

ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ**26,90€**

Για όσους δεν γνωρίζουν, δεν είναι συνταγή από νεφρά ψαριού! Είναι ένα εκλεκτής ποιότητας κομμάτι κρέατος που χαρίζει υπέροχα μαγειρέματα. Σε αυτό το μάθημα εξασκούμαστε στο φιλετάρισμα, στο δέσιμο, στο σωτάρισμα σε τηγάνι και στο φλαμπάρισμα του κομματιού. Επιπλέον, για το τελικό αποτέλεσμα θα μαγειρέψουμε το ψαρονέφρι με μουστάρδα και μέλι, γεμιστό με σπανάκι και ρικότα, αλλά και με σάλτσα μήλου και γλυκών μπαχαρικών.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία Πε 26/4

Ώρα : 18:00-21:00

ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ GOURMET**34,90€ ή με κάρτα ανεργίας 24,90€**

Τα λουκάνικα αναφέρονται από τους Αρχαίους χρόνους με κύριες αναφορές του Ομήρου και του Αριστοφάνη. Παραδοσιακά γεμίζονται με διαφορετικά είδη κρεάτων, μπαχαρικών και ψιλοκομμένων λαχανικών, κάποιες φορές καπνίζονται, άλλες πάλι όχι. Πόσες φορές όμως έχουμε δοκιμάσει λουκάνικα gourmet, απαλά στις γεύσεις τους και φινετσάτα στις τεχνικές τους. Ένα πολύ σημαντικό μάθημα όπου ανακαλύπτουμε πώς φτιάχνουμε χειροποίητα λουκάνικα με κυνήγι, χρησιμοποιώντας τις τεχνικές σιβέ και σαλμί με τις ανάλογες μαρινάδες και μυρωδικά.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία Δε 30/4

Ώρα: 10:30-13:30



ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΨΩΜΙ

22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας

Το πιο σημαντικό αγαθό στην διατροφή μας μετά το γάλα! Ωστόσο, η βιομηχανοποίηση έφερε και την αμφιβολία για το ψωμί που αγοράζουμε. Από την τροφονομία και τα άλευρα που χρησιμοποιούμε, στην τεχνική του ζυμώματος και την αναγκαιότητα της ξεκούρασης, μέχρι το πλάσιμο και το ψήσιμο, εκπαιδευόμαστε στις βασικές αρχές αρτοποιίας χειροποίητου ψωμιού. Ετοιμάζουμε κλασικό καρβελάκι, στην μαργαρίτα έως και το ιδιαίτερα νόστιμο καλαμποκόψωμο και διαπιστώνουμε επί τω έργω τα βήματα σε κάθε στάδιο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Μεγ. Τετάρτη 04/4

Ώρα : 10:00-14:00

FOCACCIA-PIZZA- CALZONE

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Το μεγάλο μουσικό των Ιταλών είναι στη ζύμη, στην σάλτσα και στην γέμιση! Από το ζυμάρι στην γέμιση ετοιμάζουμε βήμα βήμα τρεις Ιταλικές κλασικές παρασκευές: ψήνουμε Focaccia με κρεμμύδι, ελιές και δεντρολίβανο (ή φασκόμηλο για τους μερακλήδες), ετοιμάζουμε pizza Μαργαρίτα με λεπτή και αφράτη, χειροποίητη ζύμη, αλλά και την καλύτερη σάλτσα τομάτας για να τη συνοδέψει και τέλος ψήνουμε Calzone γεμιστό με αρωματικά, τυριά και αλλαντικά!

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία Πε 12/4

Ώρα : 11:00-13:00

ΠΑΙΔΙΚΟ ΠΑΡΤΥ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Η μαγειρική σε παιδικό πάρτυ προϋποθέτει φαγητό μαγειρεμένο με αγάπη. Όχι άλλα γρήγορα, τσαπατσούλικα φαγητά για μη απαιτητικούς πελάτες. Το παιδικό φαγητό είναι και πρέπει να είναι μία σοβαρή εργασία. Πέρα από τα κλισέ ενός μπουφέ, ανακαλύπτουμε συνταγές που θα αγαπήσουν οι μικροί μας φίλοι, μαγειρεμένες με τις καλύτερες τεχνικές και τα φρεσκότερα υλικά. Σε μικρές γρήγορες μπουκιές εκπαιδευόμαστε σε ανθοτυροκεφτέδες με δυόσμο, ζαμπονο-τυροκροκέτες, τηγανίτες πατάτας και κιμαδοπιτάκια (με έτοιμο φύλλο και τηγανιτά)

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία Δευτ 16/4

Ώρα : 10:30-13:30

ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Οι κρεατόπιτες ήταν πάντοτε ένα τοπικό χαρακτηριστικό των περιοχών που χαρακτηρίζονταν ως ζωτροφικές. Η γέμισή τους χαρακτηρίζεται ανάλογα την περιοχή (ηπειρωτική ή νησιωτική) και των υλικών που είναι διαθέσιμα. Στο μάθημα αυτό παρασκευάζουμε δύο από τις πιο νόστιμες ηπειρωτικές πίτες, την κοτόπιτα με μανιτάρια Γρεβενών και την κρεατόπιτα Λάρισας με δύο είδη κρέατων. Ανοίγουμε χειροποίητο φύλλο και δημιουργούμε την γέμιση, ψήνουμε και αφήνουμε το φύλλο να πάρει όλα τα αρώματα από τα κρέατα και τους ζωμούς τους.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Ελάχιστη Συμμετοχή 8 άτομα

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία Δευτ 23/4

Ώρα : 10:30-14:30



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ**ΧΑΛΒΑΣ****€24,90 ή €14,90 με κάρτα ανεργίας**

Η νηστεία για το Πάσχα ξεκινάει, αλλά και για όσους δεν νηστεύουν ο χαλβάς είναι ένα αγαπημένο επιδόρπιο για να συνοδέψει τον καφέ, το τσάι ή να πάρει τη θέση του βραδινού σας! Κλασσικοί, αλλά πάντα μοναδικοί, οι πιο γνωστοί χαλβάδες ετοιμάζονται στην κουζίνα μας... Ο Chef κάνει αναμφισβήτητα τους καλύτερους χαλβάδες. Ακόμα και αν δεν είστε φαν, εγγυούμαστε ότι τους χαλβάδες αυτούς θα τους λατρέψετε. Ετοιμάζουμε Χαλβά Φαρσάλων, Μακεδονικό και Σιμιγδαλένιο. Ένα μάθημα που δεν πρέπει να χάσετε!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Μεγάλη Δευτέρα 2/4

Ώρα : 18:00-21:00

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Φτιάχνουμε χειροποίητα πασχάλινα 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 κλασική ζύμη και εκπαιδευόμαστε σε διαφορετικά διπλώματα. Εξασκούμαστε σε 2 εξαιρετικές συνταγές για το Πάσχα: Πιρώ γεμιστό με μαρμελάδα και καρύδια και κλασικό 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

Ημερομηνία: Μεγάλη Τρίτη 3/4

Ώρα : 10:00-14:00

ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΑ ΕΚΛΑΙΡ**26,90€**

Μέχρι το 1850 ονομάζονταν petite Duchesse, και εικάζεται ότι πρέπει να ήταν δημιουργία του διάσημου πατέρα της γαστρονομίας Antoine Careme. Στα χνάρια της γαλλικής τεχνικής ετοιμάζουμε τρία παριζιάνικα εκλαιρ που ξεχωρίζουν για τις ιδιαίτερα ανοιξιότικες γεύσεις τους! Με την τεχνική σε ζύμη σου και την κλασική crème legera, προσθέτουμε επιπλέον γεύση και άρωμα πριν γλασάρουμε και διακοσμήσουμε τα εκλαιρ μας. Για τις ανάγκες του μαθήματος ανακαλύπτουμε τρία πολύ δημιουργικά εκλαιρ με κρέμα φιστίκι, κρέμα φραμπούζ και κρέμα βανίλια-βιολέτα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία Τρ 10 /4

Ώρα : 18:00-21:00

ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΑ ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ**26,90€**

Γλυκό διαδεδομένο σε όλη την Ιταλία, το τιραμισού σύμφωνα με τον λαϊκό μύθο θέλει να είναι μια δημιουργία για τον Δούκα στην Σιένα. Η κλασική συνταγή είναι με σαβουαγιάρ, απαλή κρέμα ζαμπαγιόν και αρωματισμένο με καφέ. Εμείς όμως σε αυτό το μάθημα θα δούμε 3 διαφορετικές εκδοχές βασισμένες στην κλασική τεχνική, αποδοσμένες δημιουργικά: τιραμισού αρωματισμένα με βατόμουρα, το εντυπωσιακό και πρωτότυπο limoncello τιραμισού και φυσικά με φράουλες, τα φρούτα της Άνοιξης, σε πολύ δροσερές γεύσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 19/4

Ώρα : 18:00-21:00

RED SEDUCTION**26,90€**

Κόκκινος πειρασμός σε ένα επιδόρπιο που παιχνιδίζει λόγω των κόκκινων φρούτων που χρησιμοποιεί έντονα στις γεύσεις του. Στην βάση του δημιουργούμε αφράτο μπισκούκι σαν φαριν σοκολά, εμπλουτίζουμε με cremeux σοκολάτας και γλυκό κομποτέ κόκκινων φρούτων, γεμίζουμε τις γεύσεις με μούς κεράσι. Ολοκληρώνουμε με έντονα κόκκινο γλασάζ, χαρίζοντας και την τελευταία πινελιά στο επιδόρπιο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 19/4

Ώρα : 18:00-21:00

FANTASTIK MOJITO**26,90€**

Όταν τα cocktails συναντούν την τέχνη της ζαχαροπλαστικής, το αποτέλεσμα είναι εκρηκτικό! Στις γεύσεις της Κούβας, με την δροσερή αίσθηση του lime και του αναζωογονητικού δυόσμου, αλλά και την ένταση από το ρούμι, δημιουργούμε ένα μοναδικό επιδόρπιο με τις αρχές του bartending! Για την παρασκευή του ετοιμάζουμε ντακουάζ lime, μους από lime και ρούμι, αλλά και κουλί δυόσμου και φροντίζουμε για την ισορροπία και συνολική αρμονία στις γεύσεις του.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τετ 25/4

Ώρα : 18:00-21:00



ΤΕΧΝΙΚΑ

ΤΟΝΚΑ

34,90€

Μοναδικό επιδόρπιο που στηρίζει την γεύση του στους σπόρους Τόνκα οι οποίοι χαρίζουν ένα άρωμα που συνδυάζει βανίλια, καρύδα, γαρίφαλο και γλυκόριζα ταυτόχρονα! Τα φασόλια tonka, αποτελούν ένα ιδιαίτερα ακριβό μπαχαρικό που χρησιμοποιείται ευρέως σε διάσημα αρώματα, με άρωμα φρουτώδες και καραμελένιο, όπως το Thierry Mugler «Angel» και το Le Male από τον Jean-Paul Gaultier. Το επιδόρπιο ΤΟΝΚΑ στήνεται σε σοκολατένιο κύπελο, το οποίο στο εσωτερικό του έχει σοκολάτα γάλακτος και ρευστή καραμέλα, όπως και μους tonka, ενώ στην επικάλυψη γκαναζ tonka και ξύσμα σοκολάτας για την διακόσμηση του.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Μόνο με προπληρωμή

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία Τρ 24/4

Ώρα : 17:00-21:00

ΤΑΡΤΕΣ – ΖΥΜΕΣ - ΜΠΙΣΚΟΤΑ

ΚΟΠΕΓΧΑΓΗ & ΜΕΛΑΧΡΙΝΗ

21,90€ ή €11,90 με κάρτα ανεργίας

2 αγαπημένες εκδοχές σιροπιαστών γλυκών με καρύδια. Η Κοπενγχάγη αποτελεί ένα γλυκό το οποίο φτιάχτηκε προς τιμήν του βασιλιά Α.Γεωργίου ή Πρίγκηπα Γουλιέλμο της Δανίας, του οποίου η καταγωγή έδωσε το όνομα στο γλυκό. Το γλυκό πλέον είναι μία παράδοση στην περιοχή της Εύβοιας και αποτελείται από βουτυρωμένα φύλλα με πλούσια κρέμα και αρώματα κανέλας και κονιάκ χαρίζουν μία διαφορετική γεύση από αυτή της Καρυδόπιτας. Η δεύτερη εκδοχή είναι η κλασική μελαχρινή, μία εκδοχή της καρυδόπιτας με κακάο, κανέλα γαρίφαλο, άρωμα πορτοκαλιού, καρύδια και σιρόπι που την συναντάμε πολύ στην περιοχή της Καρδίτσας και των Τρικάλων. Και τα δύο γλυκά αποτελούν πλέον αγαπημένες, εναλλακτικές επιλογές σιροπιαστών!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Ημερομηνία Δευτ 30/4

Ώρα : 10:30-13:30

CAKES

4CAKES

29,90€

4 cakes που μας εκπαιδεύουν στις πιο δημοφιλείς γεύσεις. Σε ένα σεμινάριο εκτελούμε 4 διαφορετικές εκδοχές και ανακαλύπτουμε πόσο σημαντικό ρόλο παίζουν τα υλικά, το χτύπημα ή το ψήσιμο στην απόδοση της γεύσης και της υφής ενός καλοψημένου cake. Η σωστή εκτέλεση δεν είναι θέμα «μυστικών» αλλά περισσότερο σωστής τεχνικής. Ετοιμάζουμε Cake καρότου, Cake λαδιού, Angel Cake και Cake υγρής σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 26/4

Ώρα : 17:00-21:00



ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

ΠΑΣΤΑΚΙΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

22,90€

Αγαπημένα κλασσικά παστάκια αμυγδάλου με πλούσια γεύση, γεμάτα από φινετσάτα αρώματα. Δροσερά και ανάλαφρα, μπορούν να σερβιριστούν ως επιδόρπιο ή ως συνοδευτικό με το τσάι ή τον καφέ μας. Σε αυτό το μάθημα υπό την καθοδήγηση του Pastry Chef μας, δημιουργούμε αρωματικό dacquoise αμυγδάλου, βελούδινη κρέμα αμυγδάλου και ανάλαφρη mousse βανίλιας ώστε να συνθέσουμε αυτό το μικρό γλύκισμα. Γαρνίρουμε με χειροποίητη σαντιγί και αμυγδαλόψιχα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία Πα 20/4

Ώρα : 18:00-21:00

ΠΑΙΔΙΚΑ ΓΛΥΚΑ

MARSHMELLOWS / ΖΕΛΕΔΑΚΙΑ/ ΓΛΕΙΦΙΤΖΟΥΡΙΑ

21,90

Τα πάντα για τα παιδάκια μας αλλά και για όσους κρύβουν ένα παιδί μέσα τους! Φτιάχνουμε αγνά γλυκίσματα από τα χεράκια μας για να απολαμβάνουμε νοστιμιές χωρίς συντηρητικά και ενοχές. Μαζί θα κάνουμε ζελεδάκια, marshmallows και γλυφιτζούρια σε υπέροχες και απίθανες γεύσεις, κλέβοντας ιδέες για πολλές άλλες γλυκές εκδοχές. Ένα μάθημα που συγκεντρώνει όλη την γλύκα και της πιο «απαγορευμένης» λιχουδιάς...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία Τετ 11/4

Ώρα : 18:00-21:00

ΠΑΙΔΙΚΑ ΓΛΥΚΑΚΙΑ

29,90€ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

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 κλασσική επιλογή σε πάρτυ γενεθλίων, βαφτίσια και εκδηλώσεις ως παιδικό κέρασμα.

Ετοιμάζουμε παστούλα ogeo 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

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 23/4

Ώρα : 10:30-13:30



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

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

ΜΠΙΣΚΟΤΑ GIRLY

| Με προπληρωμή |

34,90€

Υπέροχο μάθημα, τόσο για την παρασκευή των ιδανικών μπισκότων, όσο και για την διακόσμηση τους σε girly θέμα για βαφτίσεις και πρώτα γεννέθλια. Στόχος είναι να εξασκηθούμε στα πιο εμπορικά θέματα, τα οποία προσδίδουν ομορφιά, ποιότητα και γεύση στο αντικείμενο μας. Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 4 διαφορετικά μπισκότα και μαθαίνουμε: α) την συνταγή και εκτέλεση για πολύ νόστιμα μπισκότα β) να ανοίγουμε ζαχαρόπαστα γ) να κόβουμε σε διάφορα σχέδια δ) να δημιουργούμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα μπισκότα μαζί τους.

* μάθημα τεχνικών

** μέχρι 8 άτομα

*** basic & advanced επίπεδο

Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου**Πόντοι MM: 35**

Πα 13/4 10:00-15:00

**ΤΟΥΡΤΑ MINNIE**

| Με προπληρωμή |

44,90€

Το όνειρο κάθε κοριτσιού, μία τούρτα με την γλύκα της Μίνι. Η Minnie. Το μάθημα απευθύνεται και σε όσους θέλουν να εκπαιδευτούν στις βασικές αρχές διακόσμησης με ζαχαρόπαστα, αλλά και να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους σε δώροφες τούρτες με εύκολο σχέδιο. 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 πρόσωπο της Μίνι έως τα χέρια και τις λεπτομέρειες δ) φτιάχνουμε τον φιόγκο και κόβουμε λουλουδάκια. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν την τούρτα μαζί τους. (το μάθημα γίνεται σε τούρτα μοντέλο)

* μάθημα τεχνικών

** μέχρι 8 άτομα

*** basic & advanced επίπεδο

Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου**Πόντοι MM: 35**

Παρ 20/04 10:00-15:30

**ΜΠΙΣΚΟΤΑ NAVY**

| Με προπληρωμή |

39,90€

Εξαιρετικό μάθημα που απαιτεί προηγούμενη εμπειρία στην ζαχαρόπαστα με υπέροχα ναυτικά σχέδια για βαφτίσεις αγοριών! Στόχος είναι να τελειοποιήσουμε τις τεχνικές σε σχέδια τα οποία απαιτούν επιμονή και δεξιότητα για να χαρίσουν ένα άψογο αποτέλεσμα. Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 5 διαφορετικά σχέδια (άγκυρα, καραβάκι, φάρος, φάλαινα, τιμόνι) και μαθαίνουμε α) να κόβουμε τα σχέδια και β) να δημιουργούμε με απόλυτη προσοχή όλες τις ναυτικές λεπτομέρειες. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα μπισκότα μαζί τους.

* μάθημα τεχνικών

** μέχρι 8 άτομα

*** advanced επίπεδο

Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου**Πόντοι MM: 35**

Παρ 27/4 10:00-15:00



ΜΙΚΡΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

TA 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

Απευθύνεται σε εργαζόμενους και επιχειρηματίες σε café, bar και εστιατόρια.

Εξετάζει πρακτικές λύσεις, όπως

1. πώς δημιουργούμε σωστό περιεχόμενο & posts στο facebook και στο instagram
2. πώς θα διαχειριστούμε το youtube για να είναι αποτελεσματικό
3. ποια είναι εκείνα τα κοινωνικά μέσα που απευθύνονται στους πελάτες της επιχείρησής μας και πώς μπορούν να αποτελέσουν άμεσο κανάλι πώλησης
4. πώς κάνουμε σωστή εξυπηρέτηση μέσω των social media προς όφελος της επιχείρησής
5. πώς διαχειριζόμαστε παραπόνια και σχόλια πελατών και «φίλων» για να κερδίσουμε και τους πιο διστακτικούς?

Επιπλέον, ανακαλύπτουμε ποιες είναι οι digital & social media διαφημίσεις που μας νοιάζουν και πώς να τις χρησιμοποιήσουμε.

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 επιχείρησής 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 κεράσματα.

Εκπαιδευτής: Αποστόλης Αϊβαλής

Παρ 27/4 16:00-20:00

Πόντοι MM: 35

ΤΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ**50€**

Πώς μπορεί μία επιχείρηση εστίασης να επιβιώσει, διεκδικώντας παράλληλα ένα σημαντικό μερίδιο στην αγορά στην οποία ανήκει; Πώς θα καταφέρει να διαφοροποιηθεί από τους υπόλοιπους επιχειρηματίες? Προσφέρει τις βασικές γνώσεις στο μάρκετινγκ εστιατορίων.

Απευθύνεται

Απευθύνεται σε εργαζόμενους και επιχειρηματίες σε café, bar και εστιατόρια.

Το restaurant marketing προσαρμόζεται στις απαιτήσεις της εποχής και παρουσιάζει μια νέα οπτική στους επιχειρηματίες εστίασης, αξιοποιώντας τις αρχές marketing:

1. Δημιουργία ταυτότητας στο εδεσματολόγιο
2. Small Budget-Big Campaign: οδηγός δημιουργίας διαφημιστικής καμπάνιας με σχεδόν μηδενικό κόστος)
3. Loyal Customers: Το κλειδί της επιβίωσης - πιστοί πελάτες και τρόποι δημιουργίας μιας σταθερής πελατειακής βάσης, δημιουργία προγραμμάτων επιβράβευσης
4. Αύξηση ημερήσιων εσόδων στο εστιατόριο: Προώθηση πωλήσεων μέσα στο εστιατόριο, εκπαίδευση του προσωπικού του εστιατορίου με στόχο την αύξηση της καταναλωτικής δαπάνης, τρόποι αύξησης εσόδων σε ημέρες με χαμηλή επισκεψιμότητα

Πόντοι MM: 35

Δευ 30/4 17:00-21:00



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€

Εκπαιδεύεστε 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

Δευτέρα και Τετάρτη, Δευτ 16.04, Τετ 18.04, Δευτ 23.04, Τετ 25.04, Δευτ 30.04, Τετ 02.05, Δευτ 07.05, Τετ 09.05, Δευτ 14.05, Τετ 16.05, Δευτ

21.05, Τετ 23.05 | 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 16.04, Δε 23.04, Τε 25.04, Δε 30.04, Τε 02.05, Τε 09.05, Δε 14.05, Δε 21.05 | 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

Σάβ 14.04, 21.04, 28.04, 05.05, 12.05 | 11:00 - 14:00

*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. εντακτικής 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

Δευτέρα, Τρίτη, Δε 16.04, Τρ 17.04, Δε 23.04, Τρ 24.04, Δε 30.04, επόμενο μάθημα λόγω αργίας είναι Δε 07.05, Τρ 08.05, Δε 14.05, Τρ 15.05,

Δε 21.05, Προσοχή στα επόμενα μαθήματα είναι Τρ 29.05, Τετ 30.05 | 18:00 - 21:00

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

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

Σάββατο, 14.04, 21.04, 28.04, 05.05, 12.05 | 11:00 - 14:00

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

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ/ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ YACHTS & VILLAS**-Μόνο με προπληρωμή-****350€**

Στοχευόμενο πρόγραμμα που εστιάζει σε εξειδικευμένες τεχνικές και δεξιότητες, αλλά και στις ιδιαίτερες συνθήκες που επικρατούν μέσα σε κουζίνες yacht και villas.

Εκπαιδευτείτε ανάμεσα σε διαφορετικά εξειδικευμένα μενού και ιδανικούς συνδυασμούς. Στόχος να αποκτήσετε εφόδια και γνώσεις που θα σας βοηθήσουν να ανταπεξέλθετε στις απαιτήσεις που υπάρχουν μέσα σε σκάφη αλλά και βίλες.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Πόντοι MM :170

Τετ 11.04, Δευτ 16.04, Τετ 18.04, Δευτ 23.04, Τετ 25.04 | 11:00 - 14:00

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΚΡΕΠΕΣ ΒΑΦΛΕΣ ΝΤΟΝΑΤΣ**-Μόνο με προπληρωμή-****200€**

Η παρασκευή του χυλού είναι γεμάτη μυστικά!! Όσο πιο πετυχημένη, τόσο πιο σωστό το ψήσιμο της και νόστιμη το αποτέλεσμα. Ανακαλύψτε την τέχνη του χυλού και των γεμίσεων σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες! Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και στόχο έχουν να αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη της παρασκευής των χειροποίητων κρεπών, βάφλας και ντόνατς!

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :50

Τρίτη 17.04, 24.04, επόμενο μάθημα λόγω Πρωτομαγιάς -> 08.05, 15.05, 22.05 | 10:00 - 13:00

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ITALIAN CUISINE**-Μόνο με προπληρωμή-****200€**

Ανακαλύψτε την τέχνη και τη φινέτσα της Ιταλικής Κουζίνας σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν στις τεχνικές και δεξιότητες! Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα περιλαμβάνει τις βασικές κατηγορίες εδεσμάτων της Ιταλικής Κουζίνας. Έχει στόχο να ενισχύσει ήδη υπάρχουσες δεξιότητες, να παρέχει εξειδίκευση και γνώση στην Ιταλική Κουζίνα, αλλά και πολλές ιδέες που μπορεί να αξιοποιηθούν στην εστίαση.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νίκος

Πόντοι MM :50

Σάββατο 28.04, 05.05, 12.05, 19.05, Προσοχή! επόμενο μάθημα είναι στις 02.06 | 10:00 - 13:00



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

-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

