

# ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΙΟΥΝΙΟΣ 2018

## Τρόποι Κράτησης & Πληρωμής

**Ωράριο Λειτουργίας: 09:30-21:00 | Ωράριο Γραμματείας: 10:00-21:00**

### Ηλεκτρονικά

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

Για ποσά άνω των €300, η πληρωμή με πιστωτική κάρτα σας δίνει τη δυνατότητα να εξοφλήσετε το ποσό με μέχρι 6 δόσεις.

### Στο χώρο μας με προκράτηση

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

### Τράπεζα

Αν επιθυμείτε να πληρώσετε με κατάθεση σε λογαριασμό τραπεζής:

ΕΘΝΙΚΗ: 53320060659, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR78 0110 5330 0000 5332 0060 659

EUROBANK: 00260251570201007244, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR27 0260 2510 0005 7020 1007 244

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



---

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

---

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

### ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

#### **SPRING ROLLS, GYOZA, WON TON**

**€29,90 ή με κάρτα ανεργίας €19,90**

Σε αυτό το μάθημα λύνουμε την παρεξήγηση! Spring rolls, gyoza και won ton αναφέρονται στο ίδιο προϊόν. Και τα τρία είδη είναι dim sum (μικρές μπουκιές) στην κατηγορία των dumplings. Αν και οι καταβολές τους είναι αρκετά παρόμοιες, ωστόσο δικαιωματικά κάθε είδος έχει αναπτυχθεί περισσότερο σε συγκεκριμένες χώρες με ειδικά φύλλα, γεμίσεις και τεχνικές και για διαφορετική κατανάλωση. Παραδοσιακά σερβίρεται κατά το Κινέζικο νέο έτος και θεωρείται σύμβολο της άνοιξης. Το ρολό είναι γεμιστό με διάφορα λαχανικά και καμιά φορά και κρέας. Η ονομασία τους προέρχεται από την εποχή στην οποία συνηθίζονταν να καταναλώνονται. Παρασκευάζουμε spring rolls με λαχανικά και χειροποίητη γλυκόζη σως. Ένα άλλο είδος dumpling είναι τα Γιαπωνέζικα gyoza σε σχήμα μισοφέγγαρου (ή στα κινεζικά jiaozi) που συνήθως σερβίρονται βραστά, τηγανιτά ή ψητά και έχουν γέμιση κιμά. Μοιάζουν αρκετά με τα Ρώσικα pelmeni. Τα won ton είναι ένα ακόμα είδος σε σχήμα πουγκιού που συνήθως σερβίρονται σε σούπα μαζί με noodles, αλλά και αυτά έχουν την δυνατότητα να μαγειρευτούν και με άλλες τεχνικές.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 05/6/2018

Ώρα : 10:30 - 14:30

#### **FLAVORS OF SICILY**

**€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90**

Στην κουζίνα της Σικελίας δεν θα βρούμε υλικά που να μας ξενίζουν. Οι Σικελοί είχαν πάντα μια απίστευτη ικανότητα να μεταβάλουν ένα πιάτο με φτωχά υλικά σε μαρκό δημιουργία! Επιστρατεύουν τη φαντασία και το μεράκι τους για κάθε λογής υλικό σε ένα γευστικό ταίριασμα που θα το ζήλευαν όλοι. Με την καθοδήγηση του Chef δημιουργούμε τις μοναδικές Farinata Pancakes από ρεβίθια, μια καλοκαιρινή σαλάτα με mozzarella, φιλέτα λεμονιού και φινόκιο και ολοκληρώνουμε με χειροποίητα Ravioli με σάλτσα μανιταριών.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 12/6/2018

Ώρα : 10:30-13:30

#### **CALIFORNIA BURRITOS**

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

Η λέξη burrito σημαίνει μικρός γάιδαρος, ωστόσο το κρέας που χρησιμοποιείται σε αυτή την λιχουδιά είναι καθαρό μοσχάρι. Αν και παραδοσιακά η συνταγή το θέλει με κόκκινα φασόλια, αβοκάντο, τσίλι πιπεριές, τομάτες, μανιτάρια και άλλα λαχανικά, εμείς ακολουθούμε την συνταγή του California burrito με ψιλοκομμένο μοσχαρακι, πατάτες, τυρί, κόλιανδρο, pico de gallo σαλάτα, γιαούρτι και κρεμμύδια. Κλασικό Αμερικάνικο Tex Mex με tortilla για burrito ελαφρώς νοτισμένη και μαλακωμένη από τους υδρατμούς και με γέμιση που θα λατρέψετε!

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία: Πेम 14/6/2018

Ώρα : 10:30-13:30

#### **PORCHETTA**

**€34,90**

Στην Ιταλία αν δεν μυρίσει porchetta, ο Ιταλός δεν χορταίνει. Το κλασικό street food sandwich περιλαμβάνει χοιρινό, τραγανό, ζουμερό με μυρωδικά (φασκόμηλο, δεντρολίβανο, ξύσμα λεμονιού, σκόρδο και πιπέρι) σε χειροποίητη ciabatta με απίθανες γαρνιτούρες. Μαθαίνουμε να ανοίγουμε κομμάτι χοιρινού, να το γεμίζουμε, τυλίγουμε σε ρολό και να το δένουμε μέχρι το ψήσιμό του. Ανακαλύπτουμε τις πιο ταιριαστές σάλτσες που θα το συνοδέψουν.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πε 21/6/2018

Ώρα : 18:00-21:00



**€34,90**

### ΠΑΕΛΙΑ

Αρώματα Ισπανίας και γευστικό ταξίδι ως την Βαλένθια! Το πιο αρωματικό πιάτο του καλοκαιριού σε μία συνταγή-τεχνική απόλυτα παραδοσιακή και αυθεντική. Η παέλια τυπικά είναι ένα οικογενειακό γεύμα το οποίο μαγειρεύεται σε paellero, ένα ειδικό τηγάνι δηλαδή, το οποίο στηρίζεται σε τρίποδο ειδικά για εξωτερικούς χώρους. Αν και τα υλικά της ποικίλουν ανάλογα με την διαθεσιμότητα τους, ωστόσο μία παέλια μπορεί να είναι με κουνέλι και κοτόπουλο, χορτοφαγική, θαλασσινών ή ανάμεικτη.

Εμείς μαθαίνουμε να παρασκευάζουμε παέλια Βαλενθιάνα ανάμεικτη με κρεατικά και θαλασσινά όπως αυτή διδάσκεται κλασσικά στην σχολή Escuela de Arroces y Paella Valenciana!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πα 22/6/2018

Ώρα : 18:00-21:00

### SMALL EATALY

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

Ποιος μπορεί να αντισταθεί στην Ιταλική Κουζίνα? Το ατού της είναι πως συνδυάζει φρέσκα υλικά, ρουστίκ μαγειρέματα, εύκολες διαδικασίες σε πιάτα μοναδικής γεύσης! Πώς θα σας φαινόταν λοιπόν, να ετοιμάσετε ένα γεύμα αφιερωμένο στις μοναδικές γεύσεις της Καλαβρίας, της Τεργέστης και της Νάπολης? Τρεις απόλυτα γευστικές και εύκολες συνταγές για τους λάτρεις των γεύσεων και τους μερακλήδες της καλοπέρασης. Focaccia με καπνιστή μελιτζάνα, Frutti di Mare Risotto και γρήγορο Tiramisu (a la minute)!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία: Τετ 27/6/2018

Ώρα : 10:30-13:30

### FRENCH BISTRO

**29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας**

«Bistro» σημαίνει στα ρώσικα «Γρήγορο». Όπως ακριβώς δηλαδή ζητούσαν το φαγητό τους οι ρώσοι στρατιώτες στην Γαλλία κατά τον Α΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, το οποίο τους σερβίρονταν σε μικρά ισόγεια, που μετά την λήξη του πολέμου έγιναν στέκια για καλλιτέχνες και διανοούμενους. Έτσι εξαπλώθηκαν τα γαλλικά μπιστρό. Πλέον είναι μικροί χώροι με αρτιστίκ διακόσμηση και γρήγορες, αλλά ωραίες γεύσεις.

Όλα τα παραπάνω, θα τα βρείτε συγκεντρωμένα σε ένα μοναδικό μενού με Τάρτα πράσου, κατσικίσιο τυρί και καρύδια, Gnocchi κολοκύθας με βούτυρο φασκόμηλου και σταφίδες και Γαλλική mousse μαύρης σοκολάτας με ginger και πορτοκάλι.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM:35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 28/6/2018

Ώρα : 10:30- 13:30

### POLYNESIAN FEST

**€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90**

Τρεις νήσοι με τη Χαβάη, τη Νέα Ζηλανδία και τις Νήσους του Πάσχα να δημιουργούν μία κουζίνα τόσο εκπληκτική, όσο και δημιουργική. Εξωτικές γεύσεις, πολλά αρωματικά στοιχεία, φρούτα, φινετσάτες σούπες, κοτόπουλο και ψάρι και τρεις μοναδικές σάλτσες που θα σας ταξιδέψουν στα 1000 νησιά του Ειρηνικού Ωκεανού.

Όλα αυτά σε 2 συνταγές όπως αυτές αγαπήθηκαν στην Χαβάη και την Ζηλανδία με κοτόπουλο Huli-Huli με τζίντζερ, σκόρδο, σόγια, ζάχαρη, κρασί, λεμόνια, μέλι και άλλα μυρωδικά και Σολομός Lomi-Lomi με limes, γάλα καρύδας, τομάτες, φρέσκα κρεμμυδάκια και chili pepper water. Απλά δεν πρέπει να λείψετε!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία: Παρ 29/6/2018

Ώρα : 10:30-13:30



### ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

#### **ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τι κάνει το πρωινό Ελληνικό? Μα φυσικά αυτά που μας δίνει η Ελληνική φύση συνδυασμένα με τους κανόνες παρασκευής πρωινών. Τρεις προτάσεις που θα αγαπήσουμε, αλλά και που μπορούμε να εντάξουμε σε ξενοδοχειακές μονάδες, καφετέριες και μικρά εστιατόρια.

Ανάμεσα στις προτάσεις μας ο παραδοσιακός καγιανάς με σίγκλινο Μάνης, οι χάχλες Λέσβου με αυγά και σάλτσα τομάτας, αλλά και το ριζόγαλο με βουβαλίσιο γάλα Κερκίνης, κρόκο Κοζάνης και μαστίχα Χίου! Μετά από τέτοιο πρωινό δεν μπορείς να μην αγαπήσεις κάθε γωνιά της χώρας μας!!!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 04/6/2018

Ώρα : 10:30- 13:30

#### **ΣΑΡΔΕΛΕΣ**

**22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Παντρεμένες, γεμιστές, παστές ή μαρινάτες, οι σαρδέλες αναμφίβολα είναι το ψάρι που μαγειρεύτηκε πιο πολύ από όλα στην Αρχαία Ελλάδα. Πλούσιες σε Ω3, οικονομικές στην τιμή τους, με αμέτρητες εφαρμογές, εξαιρετική γεύση και απόλυτα Μεσογειακή συμπεριφορά, οι σαρδέλες όσο ταπεινές είναι, άλλο τόσο πολύτιμες γίνονται στην μαγειρική.

Πώς φιλετάρονται, πώς μαρινάρονται, πώς γεμίζονται και ψήνονται, με τι μαρινάδες ταιριάζουν και τι σάλτσες τις συνοδεύουν είναι όλη η γεύση του μαθήματος αυτού, στο οποίο εκπαιδευόμαστε πρακτικά για να πάρουμε στο μάζιμουμ την γεύση αυτού του μοναδικού ψαριού.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 11/6/2018

Ώρα : 10:30- 13:30

#### **ΛΑΔΕΡΑ ΕΠΟΧΗΣ**

**€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90**

Τα τελευταία χρόνια υπάρχει μια έντονη στροφή προς αυτά τα φαγητά, τόσο για την αυθεντικότητα της γεύσης και την οικονομία όσο και για την υγιεινή τους πλευρά. Δημιουργούμε εύκολα και απλά Φασολάκια Τουρλού, Σπανακόρυζο και Πρασσόελινο. Ο Chef μας εξηγεί τις διατροφικές αξίες, πώς να διατηρήσουμε τις βιταμίνες στο πιάτο και τα ευεργετικά οφέλη για τον οργανισμό μας. Ανακαλύπτοντας ξανά τη μαγεία της κατσαρόλας, βλέπουμε τα λαχανικά με άλλο μάτι...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία: Δευ 25/6/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30

#### **ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ - ΜΟΥΣΑΚΑΣ**

**24,90€**

Che pasticcio αναφωνούν οι Ιταλοί και για τον αγαπημένο τους musakhkhan μιλάνε οι Αιγύπτιοι. Για κάποιο λόγο, το ιταλικό παστιτσιο και ο αραβικός μουσακάς στο πέρασμα των χρόνων Ελληνοποιήθηκαν σε τέτοιο βαθμό που οικειοποιήθηκαν πλήρως στα δικά μας δεδομένα και σερβίρονται ως αμιγώς Ελληνικά φαγητά, μιας και πλέον οι συνταγές τους δεν συναντώνται με αυτόν τον τρόπο παρά μόνο στην Ελλάδα.

Στα καθ ημάς, ετοιμάζουμε τα δύο αγαπημένα πιάτα με τον πιο εξαιρετικό τρόπο που κάνουν Ιταλούς και Αιγύπτιους να παραμιλάνε για την τεχνική μας και τους τουρίστες να εκτιμούν την Κουζίνα μας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Τετ 27/6/2018

Ώρα : 18:00- 21:00



### ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

#### COFFEE ADDICTION

**34,90€**

Δύο Chef, Ένα Υλικό σε Ένα μενού... Αποδεδειγμένα ο καφές είναι ένα ιδανικό συστατικό στην μαγειρική. Χαρίζει γλυκόπικρες, σύνθετες γεύσεις σε κάθε παρασκευή και σίγουρα διαφοροποιεί και το πιο απλό πιάτο, προσφέροντας παράλληλα τα αρώματά του.

Ένα εθιστικό μενού βασισμένο εξολοκλήρου στην μοναδική αυτή σχέση που δημιουργεί ο καφές: από την φινετσάτη σαλάτα με ανάμεικτες πρασινάδες, μέντα, ξηρά φρούτα και βινεγκρέτ αρωματικού καφέ στο εξαιρετικών γεύσεων καρτέ αρνιού σε σάλτσα καφέ-σοκολάτας! Το μενού ολοκληρώνει κλασσικό ιταλικό τιραμισού με χειροποίητα σαβαγιάρ. Όλο το μενού στηρίζεται σε αυστηρές τεχνικές για την εκτέλεση των συνταγών.

Εκπαιδευτές Chef: Νίκος Κατσαριώτης  
& Ιωάννης Ζωγράφος

Ελάχιστη συμμετοχή: 6

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία : Δευ 4/6/2018

Ώρα : 18:00 - 21:00

#### SUMMER SALADS

**€22,90 ή κάρτα ανεργίας με €12,90**

Το πιο φρέσκο, ελαφρύ και γεμάτο βιταμίνες πιάτο είναι οι Σαλάτες! Ο Chef μοιράζεται μαζί μας μικρά μυστικά για να κάνουμε ακόμα πιο γευστικές τις σαλάτες. Μαθαίνουμε πόση ώρα μπορούμε να κρατήσουμε μια σαλάτα στο ψυγείο και ποια υλικά θα προσθέσουμε λίγο πριν τη καταναλώσουμε. Ετοιμάζουμε 3 διαφορετικές σαλάτες: Carpese με αβοκάντο και φιλέτο κοτόπουλου, μια καλοκαιρινή εκδοχή πατατοσαλάτας και κλείνουμε με μία σαλάτα με χόρτα εποχής και κριθαράκι. Ακόμη μαθαίνουμε να φτιάχνουμε σάλτσα βινεγκρέτ που θα απογειώσει κάθε μας σαλάτα και θα δώσει καλοκαιρινή γεύση στο τραπέζι μας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία:Πεμ 28/6/2018

Ώρα:10:30 - 13:30

#### ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

**€34,90 ή κάρτα ανεργίας με €24,90**

Ξεφύγετε από τα συνηθισμένα, διαφοροποιείστε και σερβίρετε μοναδικά πιάτα με ένα twist δημιουργικότητας, μετατρέποντας ταπεινά υλικά σε βασιλικές γαστρονομικές δημιουργίες!

Από τον Ελληνικό τραχανά με καρπάτσιο γαρίδας και αυγοτάραχο, στο λαβράκι με πουρέ σελινόριζα, στα δροσερά λαχανικά που θα συνοδέψουν το beurre blanc αλλά και την γαρνιτούρα με πάνκο. Και δεν σταματάμε εκεί... Θα μνηστούμε στα πιο βαθιά μυστικά της σοκολατοποιίας με το γλυκό παρφέ σοκολάτα με κραμπλ φουντούκι. Πιο δημιουργικά δεν γίνεται, πιο γευστικά γίνεται...

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πεμ 07/6/2018

Ώρα : 10:30 - 13:30

#### LET'S DO BRUNCH

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

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 κλασσικά 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:20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 19/6/2018

Ώρα : 10:30-13:30



## Εκπαιδευτικά Μαθήματα και Προγράμματα

### ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΜΕ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

€24,90

Τα φρούτα του καλοκαιριού μπαίνουν στην κατσαρόλα μας...

Φρούτα που φημίζονται για την υπέροχη γεύση τους και την τεράστια ποικιλία τους. Δροσιστικά όσο τίποτε άλλο, ότι πρέπει για τις ζεστές μέρες της εποχής.

Στο μάθημα θα εκπαιδευτούμε σε δημιουργικά πιάτα με καλοκαιρινά φρούτα και τεχνικές για δροσερή σούπα καρπούζι με δυόσμο, κλασικό κοτόπουλο με ανανά αλλά και πανακότα με ποικιλία από καλοκαιρινούς πειρασμούς. Το απόλυτο μάθημα μαγειρικής του Ιουνίου!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία:Τε 20/6/2018

Ώρα:18:00 - 21:00

### COCONUT

€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90

Καρύδα, καρύδα, καρύδα..... Ο κοκοφοίνικας, ή τροπική καρύδα, είναι ένα μέλος της οικογενείας των φοινικοειδών και μοναδικό είδος του γένους Cocos. Το πιο καλοκαιρινό φρούτο με το γάλα του να μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γλυκές αλλά και αλά σε αλμυρές εκδοχές.

Ο σεφ μας δημιουργεί το χοιρινό με τις καλοκαιρινές μας μελιτζάνες και γάλα καρύδας. Θα ξεκινήσουμε όμως με την δροσερή και γευστική Goi Ga την Βιετναμέζικη σαλάτα με κοτόπουλο, καρότα και φρέσκα μυρωδικά. Κλείνοντας θα φτιάξουμε μοναδικά coconut snowballs, τρουφάκια που δεν χρειάζονται ψήσιμο.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία:Πεμ 21/6/2018

Ώρα:10:30 - 13:30



## Εκπαιδευτικά Μαθήματα και Προγράμματα

### ΤΕΧΝΙΚΑ

#### **ΚΟΠΕΣ**

**€29,90 ή κάρτα ανεργίας με €19,90**

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 ή 20

Ημερομηνία: Τε 6/6/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30

#### **SALTIMBOCCA & PICCATO**

**€24,90**

Γιατί οι Ιταλοί λατρεύουν τόσο την saltimbocca alla Romana και ποια η διαφορά της riccata με το κλασικό Schnitzel?

Μαγειρεύουμε 2 κλασικές συνταγές και μαθαίνουμε πώς μπορούμε να φτιάξουμε παραδοσιακές νοστιμιές της Ιταλίας που βασίζονται σε μαρινάρισμα νερού με φασκόμηλο.

Ιδανικά κομμάτια κρέατος για saltimbocca η χρήση πουλερικών και για την riccata το μοσχάρι. Δύο τεχνικές που με διαφορετικούς τρόπους μπορούν να σας χαρίσουν από καθημερινά μαγειρέματα έως και επίσημα γεύματα

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Δε 25/6/2018

Ώρα : 18:00-21:00

#### **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 pastificio (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 συνήθεις 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: Τρι 26/6/2018

Ώρα : 10:30 - 13:30



## Εκπαιδευτικά Μαθήματα και Προγράμματα

### ΚΡΕΑΣ

#### **MIX GRILL**

**29,90€**

Λουκάνικα, πανσέτες, κοπανάκια, μπιφτεκάκια, πίτες, χαλούμι, τομάτες, κρεμμύδια και ψητές πατάτες και κλασσική τυροκαυτερή είναι το απόλυτο ελληνικό mix grill.

Χωρίς λούσα και γαστρονομικές συνταγές, με την απλότητα της σχάρας και τις τεχνικές γνώσεις του ψησίματος, το μάθημα αφορά τόσο στο ψήσιμο των κρεάτων, όσο και στην προετοιμασία συνοδευτικών για να μας χαρίσουν τις πιο ζουμερές τους γεύσεις, απελευθερώνοντας τα κρεατολαγνικά μας ένστικτα.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σαβ 9/6/2018

Ώρα : 10:30-13:30

#### **ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΡΕΑΤΑ**

**26,90€**

Γεμιστά κρέατα... αμέτρητοι συνδυασμοί που μπορούν να χαρίσουν γεύσεις και αρώματα πραγματικής μαγειρικής τέχνης. Πώς όμως μπορούμε να του δώσουμε ακόμα περισσότερη γεύση; Μαθαίνουμε να επιλέγουμε τα σωστά κομμάτια κρέατος, με τον κατάλληλο συνδυασμό γέμισης και αρώματος. Στην συνταγή του μαθήματος μαζί με τον Chef μαγειρεύουμε κρέας γεμιστό με αποξηραμένα φρούτα και τυρί, σερβιρισμένα με μικρή σαλάτα κηπευτικών εποχής και από πατάτες φούρνου. Ολοκληρώνουμε την τεχνική μας στο δέσιμο και στον τρόπο που κλείνουμε τη γέμιση μέσα στο ρολό μας. Τα γεμιστά κρέατα ενδείκνυται τόσο για επίσημα γεύματα όσο και για καλομαγειρεμένα πιάτα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Ημερομηνία: Δευ 11/06/2018

Ώρα: 18:00 - 21:00

Πόντοι MM: 35

#### **CHICKEN FAMOUS**

**€24,90 ή κάρτα ανεργίας με €14,90**

Δύο διάσημα κοτόπουλα που αγαπήθηκαν για την πλούσια γεύση τους! Γεμιστά και τα δύο και με διαφορετικές παρασκευές στην μαγειρική! Το κοτόπουλο Κιέβου γνωστό και ως suprême de volaille à la Kïev προέρχεται από τις περιοχές της Ρωσίας, Πολωνίας και της Ουκρανίας. Παρασκευάζεται από φιλέτο κοτόπουλο άνευ οστού το οποίο γεμίζεται και πανάρεται πριν ψηθεί και γίνει τραγανό απέξω και τρυφερό γεμάτο χυμούς και νοστιμιά στο εσωτερικό του. Το κοτόπουλο Gordon Bleu είναι στην ουσία ένα σνίτσελ που έχει την καταγωγή του στην Ελβετία αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα. Αυτό που το κάνει τόσο νόστιμο είναι ότι το τρυφερό φιλέτου του κοτόπουλου γεμίζεται με ελβετικό τυρί και ζαμπόν, πανάρεται σε παρμεζάνα και ψήνεται στον φούρνο μέχρι να βγάλει όλες τις νοστιμιές του.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Ημερομηνία: Τρ 26/06/2018

Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16





## Εκπαιδευτικά Μαθήματα και Προγράμματα

### ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

#### **ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ μάθημα 1<sup>ο</sup>**

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

Αυτό το μάθημα μυρίζει Αιγαιοπελαγίτικη αλμύρα! Παρασκευάζουμε κρομμυδόπιτα Μυκόνου, μια αλμυρή διάσημη συνταγή του νησιού με χειροποίητο φύλλο και πικάντικη τυροβολιά Μυκόνου. Η δεύτερη πίτα είναι ανοιχτή και θυμίζει πίτσα, ο λόγος για την Λαδένια της Κιμώλου που θα σας γοητεύσει με τη γεύση και την απλότητα της.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία: Πेम 14/06/2018

Ώρα: 10:30-14:30

#### **ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ μάθημα 2<sup>ο</sup>**

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

Λίγο πιο μακριά, στην Κάρπαθο θα συναντήσουμε την λαχταριστή Λαχανόπιτα, με παραδοσιακό φύλλο και γέμιση από διάφορα χόρτα όπως σπανάκι, μάραθος, καυκαλήθρες, μυρώνια, σέσκουλα και άλλα. Στο βόρειο Αιγαίο θα απολαύσουμε τους Γκιοζλεμέδες της Μυτιλήνης, τηγανητά αλμυρά πιτάκια με ρίζες από την Τουρκία. Τέλος, θα γλυκαθούμε μαθαίνοντας να παρασκευάζουμε τη Μελόπιτα της Σίφνου, μια παραδοσιακή πίτα που τρώγεται για επιδόρπιο και συνοδεύει απόλυτα τον καφέ.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία: Παρ 22/06/2018

Ώρα: 10:30-14:30



---

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

---

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

### ΕΠΟΧΙΑΚΑ

#### **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 дуόσμου, 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 дуόσμου και φροντίζουμε για την ισορροπία και συνολική αρμονία στις γεύσεις του.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πεμ 14/6/18

Ώρα : 18:00-21:00

#### **PARFAIT – SEMIFREDDO**

**22,90€**

Όλη η γεύση του καλοκαιριού με δύο τεχνικές για αφράτα παγωτογλυκίσματα! Παγωμένο parfait και semifreddo στις δύο πιο δημοφιλείς γεύσεις.

Τεχνικές για semifreddo που στα ιταλικά σημαίνει σχεδόν παγωμένο, σε γεύσεις κρέμας και σοκολάτας με καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς και αφράτο, δροσερό, parfait (με βάση την κρέμα γάλακτος και τα αυγά που του χαρίζουν την βελούδινη υφή) με την πλούσια γεύση της gianduja και των καραμελωμένων φουντούκιων.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Δε 18/6/18

Ώρα : 18:00 - 21:00

#### **SUMMER CREMES**

**24,90€**

Ανάλαφρα και δροσερά επιδόρπια! Ξεκινάμε το γλυκό μας ταξίδι από τη Γαλλία με μία ανάλαφρη crème brulee και crème caramelle και επιστρέφοντας κάνουμε μια στάση στην Ιταλία για να απολαύσουμε Panacotta με δροσερό σιρόπι φράουλας!

Μαθαίνουμε όλες τις τεχνικές κρέμας για να καταλήξουμε σε ένα υπέροχο, δροσερό αποτέλεσμα, με καλοκαιρινή γευση!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Πεμ 21/6/2018

Ώρα : 18:00-21:00

#### **ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΠΑΒΛΟΒΑ**

**26,90€**

Το καλοκαίρι ήρθε και τι πιο κατάλληλο από μια φρέσκια καλοκαιρινή πανλοβα, η οποία μπορεί να αποτελέσει ιδανική πρόταση σε ένα ρομαντικό δείπνο για επιδόρπιο? Τις ρίζες της, διεκδικούν η Αυστραλία και η Νέα Ζηλανδία, ενώ το όνομά της προέρχεται από την prima μπαλαρίνα Άννα Πάβλοβα.

Πρόκειται για μια τούρτα με μαρέγκα, τραγανή εξωτερικά, υγρή και μαλακή εσωτερικά με κρέμα και φρέσκα φρούτα. Μαζί ακολουθούμε την κλασική συνταγή και εκπαιδευόμαστε στην τεχνική της μαρέγκας, γαρνίρουμε με φρούτα εποχής και σαντιγί.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πα 22/6/2018

Ώρα : 18:00-21:00



## Εκπαιδευτικά Μαθήματα και Προγράμματα

### ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ, ΤΑΡΤΕΣ & SANDWICHES ΠΑΓΩΤΟΥ

22,90€

Σας έχουμε πει πόσο απλό είναι να φτιάξετε τις δικές σας παγωτένιες μπισκοτολιχουδιές; Μαθαίνουμε την βάση για τα παγωτίνα, παρασκευάζουμε τις πιο νόστιμες τάρτες και ετοιμάζουμε την ζύμη για τα sandwiches.

Γεμίζουμε με γεύσεις σοκολάτας παρφέ, κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης και πραλίνας φουντουκιού

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τρ 26/6/2018

Ώρα : 18:00-21:00

### SUMMER SHOWER

26,90€

Καλοκαιρινές γεύσεις, Φρούτα εξωτικά σε γλυκά που σερβίρονται σε verrine (ντελικάτα ποτήρια)! Ο τρόπος σερβιρίσματος κάνει αυτά τα γλυκά πιο φρέσκα και τις τεχνικές που θα χρησιμοποιηθούν πιο προσεγμένες.

Για το summer shower θα φτιάξουμε mousse παπάγια και lime mouseline, πανακότα καρύδας και μικρά σπογγώδη κέικ καστανής ζάχαρης, ενώ θα γαρνίρουμε με αφρό παπάγια.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία : Δευ 25/6/2018

Ώρα : 18:00-21:00

## ΤΕΧΝΙΚΑ

### MACARONS

22,90€

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 αμυγδάλου, 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

Ημερομηνία: Πα 22/6/2018

Ώρα : 18:00-21:00



### ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

#### **ΤΑΡΤΑ ΜΑΝΓΚΟ - ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ**

**24,90€**

Μια ακαταμάχητη τάρτα με την μοναδική γεύση του μάνγκο και τα αρώματα του μανταρινιού! Κλασσικό 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 τεχνοτροπία 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: Νίκος Καραφλός  
Ημερομηνία: Τρ 12/6/2018

Ώρα :18:00-21:00

Πόντοι MM:20

#### **ΠΑΣΤΑ ΠΟΝΤΙΚΑΚΙ**

**€24,90**

Ένα διαχρονικό γλύκισμα που όσα χρόνια κι αν περάσουν πάντα αποτελεί την βασική επιλογή των παιδιών. Κλασσική πάστα με παντεσπάνι σοκολάτας, ιταλική μαρέγκα, κρέμα σεράνο και γκανάζ σοκολάτας.

Εξασκούμαστε σε όλες τις τεχνικές και δημιουργούμε το υπέροχο σχήμα στο ποντικάκι με αυτάκια, ουρίτσα και γλυκιά μουσούδα που αποτελεί το πιο εμπορικό γλύκισμα στα ζαχαροπλαστεία.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός  
Ημερομηνία: Πε 14/6/2018

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι MM: 20

#### **SAVARIN & BABA AU RHUM**

**22,90€**

Το γαλλικό προφιτερόλ διαφέρει αρκετά από αυτό το γλύκισμα που απολαμβάνουμε στην Ελλάδα. Άγλυκα φρεσκοψημένα, αφράτα σου (râte à choux) γεμιστά -κατά τις ζαχαροπλαστικές γραφές- με παγωτό βανίλια και ζεστή σως σοκολάτας. Σύμφωνα με τις γαλλικές περγαμηνές τα σου πρέπει να είναι τόσο μεγάλα ώστε να μην μπουκώνουν το στόμα και η κρέμα τόσο φίνα ώστε να μπορείς να απολαύσεις κάθε μπουκιά στο προφιτερόλ χωρίς να λιγωθείς.

Επιπλέον στις τεχνικές του μαθήματος εκπαιδευόμαστε και στα εκλαίρ που είναι το πιο hot trend του Παρισιού. Συνδυάζουμε με φρούτα εποχής και μους σοκολάτα, χρησιμοποιώντας τις τεχνικές της pate a bombe και της σάλτσας βατόμουρου!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός  
Ημερομηνία : Δευ 18/6/2018

Ώρα : 18:00 - 21:00

Πόντοι MM: 20

#### **PARIS BREAST ME ΠΑΓΩΤΟ**

**24,90€**

Όταν η Γαλλική κουλτούρα συναντάει την Ιταλική γεύση, το αποτέλεσμα τα «σπάει»!

Το γλυκό που δημιουργήθηκε προς τιμήν του ποδηλατικού αγώνα Παρίσι-Βρέστη με την αφράτη ζύμη σου σε σχήμα ρόδας ποδηλάτου και τα ψημένα αμύγδαλα που το συνοδεύουν δένουν ιδανικά με την πλούσια γεύση του ιταλικού παγωτού σε μία ολοκληρωμένη πρόταση γλυκού!

Στο μάθημα εξασκούμε τόσο τεχνικές ζύμης σου και όσο και τεχνικές artisanal παγωτού για το τελικό αποτέλεσμα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός  
Ημερομηνία : Τρ 19/6/2018

Ώρα : 18:00 - 21:00

Πόντοι MM: 20



## Εκπαιδευτικά Μαθήματα και Προγράμματα

### COCKTAILS IN DESSERTS

**22,90€**

Επιδόρπια που κλείνουν ιδανικά ένα γεύμα ή που συνδυάζονται έντεχνα με γλυκά cocktails. Τρία μοναδικά cocktails στις πιο γλυκιές εκδοχές τους.

Δοκιμάζουμε Pina Colada (mousse σοκολάτας, mousse ανανά, μπισκούι, ganache καρύδας), Margarita (semifreddo lime με τεκίλα) και B52 (mousse café-σοκολάτας γάλακτος, topping ιταλικής μαρέγκας φλαμπρισμένη με Gran Marnier).

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πेम 28/6/2018

Ώρα : 18:00-21:00

### CAKES

#### ΥΓΡΑ ΚΕΙΚ

**21,90€**

3 διαφορετικά κέικ με ένα κοινό χαρακτηριστικό! Την υγρασία στο εσωτερικό τους που χαρίζει υπέροχη γεύση γεμάτη από τους χυμούς των υλικών που χρησιμοποιήθηκαν. Για να πετύχουμε την σωστή υγρασία απαραίτητη είναι η γνώση των σωστών αναλογιών στα υλικά, στην ανάδευση και στο ψήσιμο.

Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε 3 κέικς: κλασικό moist cake με σοκολάτα γάλακτος, ένα πιο φρουτώδες με γλάσο πορτοκαλιού, αλλά και το εντυπωσιακό με bitter καραμέλα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Τρ 5/6/2018

Ώρα : 18:00-21:00

#### RED VELVET CAKE

**24,90€**

Εντυπωσιακή εμφάνιση και τέλεια γεύση, κάτι περισσότερο από ένα απλό κέικ. Το red velvet cake είναι ιδιαίτερα δημοφιλές για 2 λόγους: το εντυπωσιακό κόκκινο χρώμα του κέικ, αλλά και η σχεδόν άγλυκη γέμισή του με κρέμα τυριού.

Εξασκούμε τις τεχνικές για να χρωματίσουμε την ζύμη, εκπαιδευόμαστε πως θα πετύχουμε ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα, αλλά και πως θα διατηρηθεί το έντονο χρώμα στον σπόγγο, ακόμη και μετά το ψήσιμο. Ολοκληρώνουμε με την τέλεια αφράτη λευκή ...κρέμα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Πε 21/6/2018

Ώρα : 18:00-21:00



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

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

### WONDERFUL WEDDING CAKE

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

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου  
Ημερομηνία: Πेम 07/6/2018

16:00-21:00

Πόντοι MM: 35

### CAKE POPS: ICE CREAM POPS

| Με προπληρωμή |

29,90€

Μπορείτε να φανταστείτε καλύτερο καλοκαιρινό κέρασμα από pop cakes με διακόσμηση παγωτό? Ένα εύκολο σχέδιο που εντυπωσιάζει αμέσως. Το μάθημα απευθύνεται κυρίως σε αρχάριους που επιθυμούν να δημιουργήσουν επιτηδευμένα σχέδια, ιδανικά για βαφτίσια και πάρτυ.

Από την δημιουργία του κέικ, στις μπάλες, αλλά και την δεξιοτεχνία να δημιουργήσουμε τις διαφορετικές επικαλύψεις του παγωτού.

Εργαζόμαστε σε 4 διαφορετικά σχέδια, τα οποία παίρνουμε στο τέλος του μαθήματος. (το μάθημα γίνεται σε έτοιμο κεικ).

\* μάθημα τεχνικών και εξάσκησης

\*\*\* basic level royal icing επίπεδο

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

\*\* μέχρι 8 άτομα

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 15/6/2018

Ώρα : 10:00-14:00

### TOPPERS: BABY CUTE

| Με προπληρωμή |

29,90€

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, ετοιμαζόμαστε για τις βαφτίσεις

Γλυκά, επιτυχημένα και εύκολα σχέδια για baby shower, βάφτιση και πρώτα γενέθλια!

6 σχέδια σε toppers ανάμεσα τους το αρκουδάκι, το παπάκι, το μωράκι, η καμηλοπάρδαλη, τα καλτσάκια και το φορμάκι.

Μαθαίνουμε στο μάθημα:

- α) να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα
- β) να δίνουμε σχήμα και σχέδιο στα toppers
- γ) να δημιουργούμε τις λεπτομέρειες με εργαλεία ζαχαροτεχνικής
- δ) να εργαζόμαστε σε εξειδικευμένη ζαχαρόπαστα για micro-modeling.

Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν μαζί τους τα toppers για άμεση εφαρμογή.

\* μάθημα τεχνικών

\*\* μέχρι 8 άτομα

\*\*\* basic & advanced επίπεδο

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Παρ 22/6/2018

Ώρα : 10:00-14:00



## Εκπαιδευτικά Μαθήματα και Προγράμματα

### BALLERINE DANCE CAKE

| Με προπληρωμή |

39,90€

Ονειρική τούρτα, για βαφτίσεις και γενέθλια που εντυπωσιάζει με τις λεπτομέρειες της. Στο μάθημα εξασκούμε τις δεξιότητες μας και μαθαίνουμε να:

α) ανοίγουμε ζαχαρόπαστα

β) στρώνουμε, χρησιμοποιώντας το smoother για την τέλεια επικάλυψη της τούρτας μοντέλου,

γ) ποια είναι τα σωστά εργαλεία που θα μας βοηθήσουν ώστε να δημιουργήσουμε περίτεχνες και ιδιαίτερες λεπτομέρειες πάνω στην τούρτα μας, σε όμπρε χρωματισμούς

β) να φτιάχνουμε την μπαλαρίνα, τα πούεντ ,τα λουλούδια, ώστε να ζωντανέψουν την σύνθεση μας

γ) να ολοκληρώνουμε το σχέδιο εφαρμόζοντας τις τελικές πινελιές που θα δώσουν χάρη στο σχέδιο.

Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν την τούρτα μαζί τους. (το μάθημα γίνεται σε τούρτα μοντέλο).

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι ΜΜ: 35

Ημερομηνία: Παρ 29/6/2018

Ώρα : 10:00-14:00

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



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



## 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.

### ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



#### ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

από 920€, μόνο 790€

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

Πόντοι MM :170

Δευτέρα, Τρίτη, Τετάρτη, Δε 04.06, Τρ 05.06, Τετ 06.06, Δευτ 11.06, Τρ 12.06, Τετ 13.06, Δε 18.06, Τρ 19.06, Τε 20.06, Δε 25.06, Τρ 26.06, Τετ 27.06 | 18:00 - 21:00

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



#### ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

από 550€, μόνο 450€

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

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Πόντοι MM :80

Δε 04.06, Τε 06.06, Δε 11.06, Τρ 12.06, Τε 13.06, Δε 18.06, Τρ 19.06, Τρ 26.06 | 18:00 - 21:00

#### 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,

Πόντοι MM :50

Δε 04.06, Τετ 06.06, Δε 11.06, Τετ 13.06, Δε 18.06 | 18:00 - 21:00

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

### ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

#### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

200€

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

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης, Καραφλός Νίκος

Πόντοι MM :50

Δε 11.06, Τρ 12.06, Τε 13.06, επόμενο μάθημα την Τρ 19.06, Τε 20.06 | 18:00 -21:00

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



#### ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

από 1100€, μόνο 790€

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

Δευτέρα, Τρίτη, Τετάρτη, Πέμπτη, Δε 02.07, Τρ 03.07, Τετ 04.07, Πε 05.07, Δε 09.07, Τρ 10.07, Τετ 11.07, Πε 12.07, Δε 16.07, Τρ 17.07, Τε 18.07, Πε 19.07 | 18:00 - 21:00

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





### ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Τα εξειδικευμένα εκπαιδευτικά προγράμματα εΐθισται να λειτουργούν **συμπληρωματικά** της αρχικής εκπαΐδευσης. 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 εστΐασης που ευημερούν.

#### ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

##### ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ BURGER

-Μόνο με προπληρωμή-

120€

Το Burger κατατάσσεται στο γρήγορο φαγητό ωστόσο η παρασκευή του είναι ένα είδος τέχνης! Ανακαλύψτε την τέχνη του Burger σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαΐδευσης με ενότητες που εστιάζουν σε βασικές τεχνικές και δεξιότητες! Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και στόχο έχουν να αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη της παρασκευής των πιο απολαυστικών και χειροποίητων gourmet Burger.

Τε 06.06, Πε 07.06, Πα 08.06 | 18:00 - 21:00

Πόντοι MM :40

##### ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GRILL & BBQ

-Μόνο με προπληρωμή-

320€

Ανακαλύψτε την τέχνη του ψησίματος και της προετοιμασίας των κρεάτων σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαΐδευσης που εστιάζει σε τεχνικές και συνταγές απαραίτητες για κάθε επαγγελματία! Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα αποτελείται από 5 τεχνικά μαθήματα που εστιάζουν στο σωστό μαρινάρισμα όπου αυτό απαιτείται, και στην μαεστρία του ψησίματος σε bbq, αλλά και στις συνοδευτικές σάλτσες, σως και γαρνιτούρες που συνοδεύουν τα κρέατα. Στόχος να αποκτήσετε εμπλουτισμένες γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη του grill.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Δε 02.07, Τρ 03.07, Τε 04.07, Δε 09.07, Τρ 10.07 | 19:00 - 22:00

Πόντοι MM :60

##### ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ARTISAN PIZZA

-Μόνο με προπληρωμή-

200€

Ανακαλύψτε την τέχνη της Πίτσας σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαΐδευσης 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 της πίτσας και των παραγώγων.

Τρ 10.07, Τε 11.07, Πε 12.07, Τρ 17.07, Τε 18.07 | 10:30 - 13:30

Πόντοι MM :50

#### ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

##### ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

280€

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Σάββατο, 02.06, 09.06, 16.06, 23.06, 30.06 | 10:00 - 14:00

Πόντοι MM :50

##### ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

320€

Απευθύνεται σε λάτρεις και ενθουσιώδεις της ζαχαροτεχνικής που επιθυμούν να ανακαλύψουν αν η ζαχαροτεχνική αποτελεί το επάγγελμα που τους ενδιαφέρει, σε μαθητές ή επαγγελματίες που εργάζονται ή επιθυμούν να εργαστούν στη διακόσμηση κέικ και να αναπτύξουν τις δημιουργικές δεξιότητες τους, διακοσμώντας κέικ και τούρτες. Η κατοχύρωση των προσόντων τους, θα επιτρέψει στους μαθητευόμενους να εξασκήσουν την ζαχαροτεχνική για την εξέλιξη της σταδιοδρομίας τους. Τα μαθήματα είναι διαμορφωμένα με τέτοιο τρόπο ώστε να σας εκπαιδεύσουν κυρίως πρακτικά, σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα.

Εκπαιδευτής Chef: Χριστοδουλίδου Ζανί

Σάββατο, 02.06, 09.06, 16.06, 23.06, 30.06 | 10:00 - 15:00

Πόντοι MM :60



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



### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

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

#### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΑ

-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.



## Εκπαιδευτικά Μαθήματα και Προγράμματα

# 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

