

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΙΟΥΛΙΟΣ 2018

Issue #58



SUMMER

LOADING



Τρόποι Κράτησης & Πληρωμής

Ωράριο Λειτουργίας: 09:30-21:00 | Ωράριο Γραμματείας: 10:00-21:00
Κρατήσεις: 2109882378, www.mathimatamageirikis.gr

Ηλεκτρονικά

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο www.mathimatamageirikis.gr μέσω της ειδικής φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Paypal, 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 email το καταθετήριο.



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

Το πιο γρήγορο, φρέσκο, ελαφρύ και γεμάτο βιταμίνες πιάτο είναι οι Σαλάτες! Με την πλούσια ποικιλία της εποχής σε φρούτα και λαχανικά, οι δυνατότητες μας στην κουζίνα απογειώνονται. Καλοκαιρινές σαλάτες σε εξαιρετικούς συνδυασμούς οι οποίες μπορούν να επιλεγθούν ως κυρίως γεύμα όταν το ένα γεύμα είναι υψηλό σε θερμίδες ή συνδυασμούς πιο απλούς και γρήγορους στην παρασκευή τους. Ετοιμάζουμε διαφορετικές σαλάτες με λαχανικά, φρούτα εποχής, ξηρούς καρπούς, θαλασσινά εποχής και ζυμαρικά. Ακόμη μαθαίνουμε να φτιάχνουμε σάλτσα βινεγκρέτ που θα απογειώσει κάθε μας σαλάτα και θα δώσει καλοκαιρινή γεύση στο τραπέζι μας!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 6/7/2018

Ώρα: 10:30-14:30

SUMMER SANDWICHES

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Σνακ του καλοκαιριού, sandwiches της παραλίας, γεύσεις ελαφριές που δεν θυσιάζουν σε τίποτα την γεύση, δεν μας επιβαρύνουν, αλλά αντιθέτως προσφέρουν απόλαυση και χόρταση! Ετοιμάζουμε Pan Bagnat - ένα Γαλλικό sandwich με καταγωγή από την Προβηγκία, ιδιαίτερα υγιεινό και χορταστικό, αφού συνταιριάζει την δροσερή και πλούσια σαλάτα νισουάζ, περιέχει πλούσιες δόσεις τόνου και αρωματίζεται από μία βελούδινη και διακριτική βινεγκρέτ. Επιπλέον, ψήνουμε φρέσκα éclair τομάτας στον απόλυτα καλοκαιρινό συνδυασμό με κρέμα κατσικίσιου τυριού, πέστο βασιλικού και φιλέτα καρπουζιού, αλλά και γεμίζουμε τორτίγιες με μείγμα απίθανων μυρωδικών όπως βασιλικός, εστραγκόν, σχοινόπρασο, πλούσιες στρώσεις φρέσκιας μοτσαρέλας και cheddar, μαρούλι, τοματίνια. Αυτά τα sandwich αποτελούν τόσο σνακς, όσο και αυτόνομα υπέροχα γεύματα!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 16/7/2018

Ώρα: 10:30-13:30

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΣΟΥΠΕΣ

26,90€ ή 16,90€ κάρτα ανεργίας

Υποδεχόμαστε το καλοκαίρι με 4 δροσερές σούπες που έχουν δεξιώσει διάσημους μπουφέδες Βασιλιάδων! Απόλυτα διεγερτικές της όρεξης, ανοίγουν ιδανικά ένα επίσημο γεύμα, συνοδεύουν τέλεια άλλα ορεκτικά και μπορούν να αποτελέσουν απολαυστικά ενδιάμεσα πιάτα γευμάτων! Η Βασίλισσα όλων των κρύων σουπών είναι η δροσερή και ανάλαφρη gazpacho- διάσημη Ισπανική σούπα τομάτας με τραγανά κομμάτια αγγουριού. Στις κλασικές παρασκευές του μαθήματος, η απόλυτα βελούδινη σούπα με αβοκάντο και σπανάκι, ένας εκρηκτικός συνδυασμός θρεπτικής αξίας που θα σας αφήσει έκπληκτους με την νοστιμιά της, αλλά και οι πιο φρουτώδεις παγωμένες πεπονιού και ροδάκινου.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 17/7/2018

Ώρα: 10:30-14:30



ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ

21,90€ ή 11,90€ κάρτα ανεργίας

Το απόλυτο πιάτο του καλοκαιριού! Λαδερό, χορτοφαγικό (προαιρετικά), λαχταριστό, χλιομαγειρεμένο, αλλά ποτέ τόσο πετυχημένο. Τι κάνει τα γεμιστά ασυναγώνιστα? Οι μικρές τεχνικές λεπτομέρειες που θα χαρίσουν στο τελικό αποτέλεσμα όλη την γεύση. Επιλέγουμε τομάτες, κολοκυθάκια και πιπεριές και τα μαγειρεύουμε με διαφορετικές γεμίσεις από ρύζι, αλλά και με κιμά στην κατάλληλη θερμοκρασία για να μας δώσει τις πιο μελωμένες γεύσεις της εποχής.

Αρωματίζουμε με μυρωδικά της ελληνικής εξοχής και απολαμβάνουμε την καλύτερη νοστιμιά της Ελληνικής Κουζίνας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Ημερομηνία: Πε 19/7/2018

Πόντοι MM: 20 ή 16
Ώρα: 10:30 - 14:30



SURVIVORS

26,90€

Περάσαμε μία ολόκληρη σεζόν βλέποντας τους παίκτες γνωστού τηλεπαιχνιδιού να τρέφονται με καρύδες σαν τιμωρία. Ωστόσο, η καρύδα έχει ευεργετικές ιδιότητες, συγκαταλέγεται στα superfoods και συμπεριφέρεται ιδανικά στην μαγειρική. Το όνομά της προέρχεται από το cocos που σημαίνει χαμογελαστό πρόσωπο. Ο σεφ επηρεασμένος από το γνωστό φρούτο δημιουργεί ένα ολοκληρωμένο μενού με τρία πιάτα γεμάτα από την πλούσια γεύση. Ένα μενού που μπορείτε να το συναντήσετε σε «ψαγμένα» εστιατόρια και να απολαύσετε χωρίς ενοχές το καλοκαίρι.

Κρύα σούπα καρύδας με πολλά αρωματικά στοιχεία συγκαταλέγουν το πιάτο στις πιο εξωτικές δημιουργίες, το ιδιαίτερα γευστικό coconut chicken rice που αποτελεί μία ονειρεμένη καλοκαιρινή πρόταση, αλλά και η απίθανη coconut mousse του Chef.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης
Ημερομηνία: Παρ 20/7/2018

Πόντοι MM: 35
Ώρα: 18:00- 21:00



ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

ARABIC ESSENTIALS

34,90€ ή 24,90€ κάρτα ανεργίας

Η Abir μας μαθαίνει τα μυστικά για κυρίως πιάτα με αρνί, μοσχαρίσιο κιμά και κοτόπουλο. Στόχος είναι να μας ταξιδέψει στα άδυτα της γνήσιας Αραβικής κουζίνας. 4 πιάτα αυθεντικά που μας εκπαιδεύουν στην σημαντική κληρονομιάς της Λιβανέζικης Κουζίνας. Οι παρασκευές του μαθήματος περιλαμβάνουν:

Lamb Kabsa: Λιβανέζικο γαμοπίλαφο με αρνί στην κατσαρόλα

Shish Barak & Kibbe Bel Laban: Μαντί με μοσχαρίσιο κιμά και σος γιαουρτιού & φωλιά από ζύμη με κιμά μοσχαρίσιο και σος γιαουρτιού

Makloubeh Batinjan: αναποδογυρισμένο κέικ κιμά, μελιτζάνας και ρυζιού, σερβίρεται με σος γιαουρτιού και ξηρούς καρπούς

Mouhgrabieh: χωριάτικα χειροποίητα ζυμαρικά σε σχήμα σφαιριδίου, με κοτόπουλο, γιαούρτι, και παχύρευστη σάλτσα κοτόπουλου

Εκπαιδευτής Chef: Abir Al Wazzan

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 2/7/2018

Ώρα: 11:00-15:30

ALOHA!

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Πολύχρωμη, πολύβουη, εξωτική, παραδεισένια είναι μερικοί χαρακτηρισμοί που ανήκουν δικαιωματικά στη Χαβάη. Το ίδιο όμως μπορεί να χαρακτηριστεί και η κουζίνα της. Μαζί δημιουργούμε 2 πολύ τεχνικές συνταγές, αλλά και ιδιαίτερα δημοφιλείς.

Ξεκινάμε με το Aloha Chicken, τρυφερό στήθος κοτόπουλου συνδυασμένο με μια ιδιαίτερη σάλτσα με ανανά και soya. Συνεχίζουμε μαθαίνοντας από τον Chef, μυστικά και tips για να μαγειρέψουμε το διάσημο Bahamian Grab σε μια μοναδική σαλάτα!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 03/7/2018

Ώρα : 10:30-13:30

HOLA

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Η ισπανική κουζίνα έχει δεχθεί μεγάλες επιρροές από τους μεσογειακούς πολιτισμούς των Ελλήνων, των Φοινίκων, των Ρωμαίων και των Αράβων. Κάθε περιφέρεια της χώρας έχει τα δικά της μοναδικά χαρακτηριστικά. Η Μεσογειακή πλευρά της Ισπανίας με την περιοχή της Καταλονίας διαθέτει την πιο πλούσια και εκλεπτυσμένη κουζίνα λόγω της γειτνίασης με την Γαλλία και την Ιταλία, αλλά και με την κοινότητα της Βαλένθια και εκφράζει σε εμάς κυρίως οικείες γεύσεις.

Το μάθημα περιλαμβάνει μία degustation σύνοψη των γεύσεων αυτών με ενπανάδας αλά Ισπανιόλ, χοιρινό ψητό με πατάτες μπράβας και μυρωδικά, αλλά και την διάσημη Φλάν αλα Καταλάνα.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 5/7/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30



TACOTIME

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Φορέστε τα sombreros σας και ετοιμαστείτε για μεγάλη ζημιά! Παρέα με τον Chef, μεταφερόμαστε στην Λατινική Αμερική και ετοιμάζουμε tacos με 2 λαχταριστές γεμίσεις στο απόλυτο street food. Συνεργαζόμαστε για να φτιάξουμε χειροποίητη τραγανή ζύμη και γεμίζουμε με ζουμερή χοιρινή πανσέτα, αλλά και κοτόπουλο με πικάντικη σάλτσα. Κάνουμε τις απαραίτητες προετοιμασίες για τα λαχανικά και παρασκευάζουμε αυθεντική σάλτσα pico de gallo και γευστικό guacamole. Απόλυτα καλοκαιρινές προτάσεις που αναζητούν μία θηλυκή Margarita ή μία αυθεντική cerveza! Κλασική tacoteria με υπέροχες γεύσεις και εξαιρετικές τεχνικές!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης
Ημερομηνία: Δευ 9/7/2018

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ώρα: 10:30-13:30

ΕΞΩΤΙΚΗ ΒΙΡΜΑΝΙΑ

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Είναι αναμφίβολα μια χώρα με απaráμιλλη ομορφιά που σου κόβει την ανάσα. Ωστόσο η εκπληκτική γαστρονομία της είναι λιγότερο διαδεδομένη. Με επιρροές από την Ινδία, Κίνα και Ταϊλάνδη έχει καταφέρει να δημιουργήσει μια κουζίνα γεμάτη μυστικά και γευστικές μοναδικότητες.

Ο Chef θα μας μυήσει στο εθνικό πιάτο της Βιρμανίας τα Mohinga Noodles, μία συνταγή που μπορεί κανείς να την απολαύσει κάθε στιγμή, μιας και όπως λένε οι Βιρμανοί Moh σημαίνει snack και Inga είναι η σούπα! Το μενού συνοδεύει η δροσερή Myanmar ginger salad και μια πιο ανάλαφρη παραλλαγή του γνωστού Burmese Chicken σε curry που αφήνει μια πολύ ανάλαφρα πικάντικη γεύση στο στόμα, συνάμα γευστική αφού περιέχει κορकुμά, τζίντζερ, πάπρικα και λεμονόχορτο. Ένα μενού απόλυτα καλοκαιρινό για να υιοθετήσετε κάθε του γεύση!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Ημερομηνία: Πα 13/7/2018

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ώρα: 10:30 - 14:30

HUEVOS RANCHEROS

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

Το απόλυτο breakfast των κατοίκων του Μεξικό είναι εδώ! Καθιερώθηκε από τους αγρότες του Μεξικό που ήθελαν ένα πολύ δυνατό πρωινό για να τους «κρατήσει» για την σκληρή δουλειά που τους περίμενε. Δημιουργούμε 2 στρώσεις από tortillas με καλαμπόκι γεμίζουμε με φασόλια, χειροποίητο guacamole και πλούσια σάλτσα τομάτας με chili, αρωματικά και μπαχαρικά. Απογειώνουμε το πιάτο με τα τηγανισμένα αυγά που ολοκληρώνουν αυτό το πλούσιο γεύμα και ψήνουμε στον φούρνο. Αρωματίζουμε με κόλλιανδρο!

Γευστικά είναι ένας δυναμίτης νοστιμιάς, αλλά και η ιδανική πρόταση γαρνιτούρας για άλλα πιάτα. Τα huevos rancheros είναι η καλύτερη εναλλακτική πρόταση πρωινού!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Ημερομηνία: Δευ 23/7/2018

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ώρα: 10:30-13:30



STREET FOOD

STREET NOODLES

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

Τα πιο κλασσικά Street Noodles! Με ιστορία 4,000 ετών τα Καντονέζικα Pork Chow Mein και τα Βιετναμέζικα Shrimp Lo Mein κυριαρχούν στους δρόμους της Κίνας σε αρκετές παραλλαγές. Αρκετές και οι ποικιλίες σε noodles που χρησιμοποιούνται από somen, udon, ramen, yakisoba, won ton, vermicelli και lo mein, αλλά εμείς επικεντρωνόμαστε στα βασικά!

Η παλέτα μας σε υλικά περιλαμβάνει από φρέσκα λαχανικά, αυγά, χοιρινό ή γαρίδες, σάλτσες, αρωματικά και μπαχαρικά με έναν τρόπο παρασκευής: pan fried! Το αποτέλεσμα είναι τα πιο δημιουργικά street noodles σε απίθανους συνδυασμούς.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 6/07/2018

Ώρα: 10:30-13:30

WESTERN BBQ

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Το πιο πρόστυχο hot dog που έχετε δοκιμάσει ποτέ σας! Εκπαιδευόμαστε στην δημιουργία του από το σωστά ψημένο αφράτο ψωμάκι που αγκαλιάζει αρμονικά την πλούσια γέμιση έως την σως και τα συνοδευτικά που του χαρίζουν όλη την γεύση. Το Western BBQ αποτελεί αναμφισβήτητα ένα από τα πιο δημοφιλή hot dogs και οφείλεται καθαρά στην απόλυτα χειροποίητη διαδικασία παραγωγής του... από τις καπνιστές χοιρινές μπριζόλες λαιμού, στα μαριναρισμένα κρεμμύδια και την χειροποίητη bbq που θα δημιουργήσουμε – ίσως ένα από τα πιο διάσημα burgers της Νοτίου Αμερικής.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 10/07/2018

Ώρα: 10:30-13:30

TOASTIES

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Το toast αποτελεί ένα γρήγορο γεύμα που έχει όμως αμέτρητες εφαρμογές, αλλά και τεχνικές. Σε αυτό το μάθημα ξεφεύγουμε από τα συνηθισμένα και φτιάχνουμε 3 ιδιαίτερα και χορταστικά toasts. Κάπου ανάμεσα στο παραδοσιακό Ευρωπαϊκό sandwich και στο κλασσικό Γαλλικό toast βρίσκεται το Monte Christo toast, δημιουργός του οποίου είναι ο Chef John Gray. Όλα τα συστατικά ενός Γαλλικού πικ νικ τυλιγμένα σε ένα toast, με το Garlicky Ham and Swiss να απογειώνει το πρωινό. Ετοιμάζουμε ακόμα και ένα πιο “βρώμικο” τύπου Αμερικανικό toast, Bacon and Egg Pie για δυνατά στομάχια και το απόλυτο brunch.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 13/07/2018

Ώρα: 10:30-13:30



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ

24,90€ ή 14,90€ 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, το σφουγγάτο Μυτιλήνης, αλλά και το ριζόγαλο με βουβαλίσιο γάλα και μαστίχα Χίου! Μετά από τέτοιο πρωινό δεν μπορείς να μην αγαπήσεις κάθε γωνιά της χώρας μας!!!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Ημερομηνία: Δε 3/7/2018

Ελάχ. Συμμετοχή: 6 άτομα
Ώρα: 10:30- 13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ, ΟΙ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Η μελιτζάνα, φλάσκα ή Τσακωνική αποτελεί βασικό συστατικό της καλοκαιρινής Κουζίνας. Στη μαγειρική, οι μελιτζάνες μπορούν να γίνουν τηγανιτές, στο φούρνο μαζί με άλλα λαχανικά, ψητές, ακόμα και γλυκό. Γεμίζονται με κρέας ή λαχανικά, ενώ πρωταγωνιστούν με τις γεύσεις τους σε φαγητά, όπως τα παπουτσάκια και το ιμάμ. Στο μάθημα αυτό μαθαίνουμε όλες τις διαδικασίες από το Α μέχρι το Ω για την καπνιστή μερακλίδικη μελιτζανοσαλάτα (που σπάνια την απολαμβάνουμε σωστά), για τα πεντανόστιμα παπουτσάκια και το λαχταριστό πολίτιμο ιμάμ με αέρα από Ανατολή.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Ημερομηνία: Τε 11/7/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16

ΜΑΝΕΣΤΡΑ

21,90€ ή 11,90€ κάρτα ανεργίας

Το αγαπημένο πιάτο των Ελλήνων σε ένα μάθημα που απογειώνει τις γεύσεις του. Μαγειρεύουμε το κριθαράκι στις πιο νόστιμες εκδοχές του. Με γεύση θάλασσας και άρωμα καλοκαιριού, σε 2 συνταγές : η απόλυτη Αγιορείτικη εκτέλεση με καλαμαράκια και σουπιές που κάνουν το Ιταλικό ριζότο να ωχριά στις γεύσεις του, αλλά και η Κερκυραϊκή εκδοχή μανέστρα κολομπίρι

Ένα μάθημα που μας ταξιδεύει σε αγαπημένους τόπους, θυμίζει κάτι από μαμά και μετατρέπει το καθημερινό γεύμα... σε σκέτη απόλαυση.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Ημερομηνία: Τε 18/7/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16

ΑΡΩΜΑ ΕΛΛΑΔΑΣ

26,90€ ή 16,90€ κάρτα ανεργίας

Ελληνική Δημιουργική Κουζίνα στο απόγειο των γεύσεων της. Ένα μενού που εμπνεύστηκε και δημιούργησε ο σεφ, συνδυάζοντας στοιχεία της παράδοσης, αλλά και των σύγχρονων γαλλικών τεχνικών.

Στην κουζίνα μας μελιτζάνες με ουρά μόσχου, μαρμελάδα τοματίνι και μπεσαμέλ γιαούρτι, για κυρίως αρνάκι μπούτι ψητό σε πεκορίνο Αμφιλοχίας με πουρέ και τσιπς σελινόριζας σε σάλτσα μαύρης μπύρας αρωματισμένη με κερδοκούκουτσο και μήλα ψητά με κανέλα και παγωτό.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Ημερομηνία: Πα 20/7/2018

Ώρα: 10:30 - 14:00

Πόντοι MM: 35 ή 20



Η ΦΕΤΑ ΣΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΤΗΣ

21,90€ ή 11,90€ κάρτα ανεργίας

Η αποθέωση της Ελληνικής φέτας σε τρεις συνταγές που έχουν διαδοθεί από άκρη σε άκρη του κόσμου... 3 εδέσματα απόλυτα ορεκτικά που περιλαμβάνουν: ψητή φέτα σε λαδόκολλα, φλογέρες φέτας με μέλι και σουσάμι, πικάντικα ντολμαδάκια φέτας. Το τυρί που όλοι αγαπάμε, το βγάζουμε από τη χωριάτικη σαλάτα, το πλαισιώνουμε σε μερακλήδικες γεύσεις και το μετατρέπουμε σε ένα εξαιρετικό ορεκτικό πιάτο!

Γιατί φέτα έχουμε πάντα στο σπίτι μας, γιατί όχι και μοναδικά ορεκτικά πιάτα?

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 20/7/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30

ΧΟΡΤΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

Χόρτα τοιγαριαστά, συμπεθεριό ή με αυγά... Η μεγαλύτερη αγάπη του καλοκαιριού για όσους αγαπούν τις ελαφριές γεύσεις των χόρτων. Πικρά, ξινά ή γλυκά, τα χόρτα συνδυάζονται με κρέας, ψάρι, ζυμαρικά ή/και άλλα λαχανικά, ενισχύοντας την γεύση και την διατροφική τους αξία.

Επιλέγουμε καυκαλίθρες, ζοχούς, λάπατα και βλίτα και τα μαγειρεύουμε με διαφορετικούς τρόπους για να αναδείξουμε τις γεύσεις τους!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 23/7/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ - ΜΟΥΣΑΚΑΣ

24,90€

Che pasticcio αναφωνούν οι Ιταλοί και για τον αγαπημένο τους musakhan μιλάνε οι Αιγύπτιοι. Για κάποιο λόγο, το ιταλικό παστίτσιο 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: Τρ 24/7/2018

Ώρα: 18:00- 21:00



ΤΕΧΝΙΚΑ

SOUS VIDE MENOY 3: Μαγειρεύουμε σε κενό αέρος με μπακαλιάρο

49,90€

Sous Vide η βασική τεχνική και συγκριτική γευσισγνωσία.

Μαγειρεύουμε με διπλή τεχνική sous vide και παραδοσιακά το πιάτο μας. Γευόμαστε τις διαφορές και απομυθοποιούμε για βαθύτερη κατανόηση. Μαθαίνουμε σε επίπεδο αρχαρίου, θα δούμε την τεχνική αναλυτικά συγκρίνοντας το με άλλες μεθόδους παράλληλα με ιστορικά στοιχεία.

Το μενού μας φρέσκο φιλέτο μπακαλιάρου μαγειρεμένο sous vide αλλά και ποσέ. Συνοδεύουμε με λαδολέμονο με καρέ καλοκαιρινής τομάτας, βλίτα και κινόα. Τελειώνοντας απολαμβάνουμε Lemon curd, μαγειρεμένη με ελεγχόμενη θερμότητα.

Εκπαιδευτής Chef: Θεόδωρος Σταμούλης

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 4/7/18

Ώρα: 10:30-13:30

POMMES DE TERRES

€21,90 ή €11,90 κάρτα ανεργίας

Από τα πιο απολαυστικά και εύκολα φαγητά! Ένα μάθημα που θα μας διδάξει διαφορετικούς τρόπους κοπής πατάτας, αλλά και μαγειρέματος για να πετυχαίνουμε ένα άριστο αποτέλεσμα στα πιάτα μας.

Οι πατάτες είναι η πιο διαδεδομένη, δημοφιλής και αγαπητή γαρνιτούρα για να συνοδέψετε το κυρίως γεύμα σας. Ωστόσο, είναι τόσες οι παρασκευές που μπορείτε να ακολουθήσετε που σας δίνουν αμέτρητες επιλογές για συνδυασμούς. Πατάτες Jacket, Hash Brown και Dauphinoise για να εντυπωσιάσουμε στη γεύση αλλά και στο μάτι!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 4/7/18

Ώρα: 10:30 - 13:30

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΨΗΤΑ & ΣΧΑΡΑΣ

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

Τα λαχανικά στην πιο νόστιμη εκδοχή... Πώς θα τα κόψουμε, με τι θα τα αρωματίσουμε, θα τα μαρινάρουμε πριν τα ψήσουμε? Στην σχάρα και στον φούρνο ετοιμάζουμε πατάτες jacket ψητές με κρέμα τυριού, μπέικον και μυρωδικά, το τέλειο σκορδόψωμο στην σχάρα, αλλά καιμανιτάρια Portobello γεμιστά με λαχανικά στην σχάρα!

Ένα μάθημα που απαντά σε σημαντικές τεχνικές ερωτήσεις...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πεμ 05/7/2018

Ώρα : 10:30 - 14:30



ΚΡΕΑΣ

ΚΛΕΦΤΙΚΟ - ΕΞΟΧΙΚΟ

29,90€ ή 19,90€ κάρτα ανεργίας

Δύο φαγητά με αρκετές διαφορές και πολλές ομοιότητες! Το κλέφτικο πήρε το όνομα του από τους κλέφτες που έκλεβαν αρνιά και τα έψηναν σε πρόχειρους φούρνους που έσκαβαν μέσα στη γη, για να κρύψουν την μυρωδιά από το ψήσιμο. Στην δική μας συνταγή, μαγειρεύουμε το κλέφτικο σε λαδόκολλα μέσα σε πήλινο σκεύος για να αποτυπώσουμε τις γεύσεις του παραδοσιακού φαγητού.

Το εξοχικό από την άλλη, πήρε το όνομά του από τις εξοχικές ταβέρνες όπου χρησιμοποιούσαν χοιρινό και σκληρό τυρί, όπως φέτα τυλιγμένα σε λαδόκολλα, πολλές φορές με την προσθήκη πράσινης πιπεριάς.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 9/07/2018

Ώρα: 10:30-13:30

DO IT LIKE A BUTCHER

29,90€

Η όρεξη παραμένει πάντα ανοιχτή για κρέας και πόσο μάλλον όταν αυτό ετοιμαστεί περίτεχνα... Μαζί εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές ψησίματος και κάνουμε την απαραίτητη προετοιμασία για chops & ribs, χοιρινό και μοσχάρι. Ετοιμάζουμε αρωματικές μαρινάδες, μαθαίνουμε τα μυστικά τους, και δίνουμε άψογη γεύση στα ψητά μας.

Οι μυρωδιές και οι νόστιμες γεύσεις όμως δεν τελειώνουν εδώ, αφού για συνοδευτικό παρασκευάζουμε ιταλικό ψωμί foccacia. Άντε και καλή μας όρεξη!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τετ 18/7/2018

Ώρα: 18:00-21:00

ΜΕ ΤΟ ΣΙΣ ΚΑΙ ΜΕ ΤΟ ΤΑΣ

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

Το σις και το σας κεμπάπ είναι ένα παρεξηγημένο φαγητό και όχι άδικα, αφού συνήθως ετοιμάζεται και σερβίρεται όπως όπως και από αμφιβόλου προέλευσης κρέατα. Σε αυτό το μάθημα δίνουμε βάση στην αξία του ποιοτικού φαγητού με την έννοια των καλών υλικών.

Χρησιμοποιούμε 3 βασικά υλικά: Κοτόπουλο, αρνί και χοιρινό και δημιουργούμε ζουμερά κεμπάπ. Σερβίρουμε με φινετσάτα φρεσκοκομμένα λαχανικά και δροσερό ντιπ γιαουρτιού με αρωματικά. Ζυμώνουμε και ψήνουμε πιτούλες για να σερβίρουμε ένα λουκούλλιο γεύμα με το σις και με το σας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 24/7/18

Ώρα: 10:30-13:30



ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΤΟΥ ΨΑΡΑ

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Καλοκαίρι χωρίς ψάρι γίνεται? Ο Chef μας δείχνει τα βήματα για το σωστό φιλετάρισμα ψαριών, το καρύκευμα και το μαγείρεμα τους με διαφορετικούς τρόπους.

Για να υλοποιήσουμε τις κλασσικές μεν, απαιτητικές δε, 2 συνταγές μαγειρεύουμε ψάρι αλλά Σπετσιώτα και αγαπημένη Κακαβιά σε δύο τόσο εύγεστα και φινετσάτα πιάτα που θα σας μάθουν πολλά για ένα υλικό που όλοι φοβόσαστε - το ψάρι. Το σίγουρο είναι πως πρόκειται για ένα ψαροτικό μάθημα....

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 19/7/2018

Ώρα: 10:30-13:30

ΨΑΡΑΚΙΑ ΤΗΣ ΟΚΑΣ

24,90€

Καλαμαράκια, Μαριδάκι, Αθερίνα... Καλοκαιρινές λιχουδιές του τηγανιού που με την νοστιμιά τους συναγωνίζονται μεγάλα ψάρια. Κι όμως όσοι ξέρουν να τρώνε εκτιμούν ιδιαίτερως το μέγεθος αυτών των ψαριών, πόσο μάλλον το γεγονός ότι αλιεύονται σε Ελληνικά νερά και η γεύση τους κρίνεται από τις θάλασσες μας. Εκμεταλλευτείτε το και καταναλώστε άφοβα μικρά ψαράκια του κιλού. Μαθαίνουμε για το κατάλληλο αλεύρωμα, τον σωστό τρόπο τηγανίσματος και πώς μπορούμε να δώσουμε έξτρα γεύση στο ψάρι μας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 20/7/2018

Ώρα: 18:00-21:00

ΨΑΡΙΑ & ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ

29,90€

Από το απλό λαδολέμονο έως τις πιο σύνθετες τεχνικές καρυκεύματος-αλατίσματος με θαλασσινά αλάτια, οι μαρινάδες χαρίζουν στα ψάρια ενυδάτωση, άρωμα και βάθος στις γεύσεις τους!

Μαθαίνουμε κλασσικές συνταγές μαριναρίσματος πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το μαγείρεμα που εγγυώνται ένα φανταστικό αποτέλεσμα. Ένα μάθημα που θα μετατρέψει απλές συνταγές με ψάρια σε αποθέωση.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 23/7/2018

Ώρα: 18:00-21:00

ΨΑΡΙΑ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ

26,90€ ή 16,90€ 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 σύνθηρες 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

Ελάχ. Συμμετοχή: 6 άτομα

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: 25/7/2018

Ώρα : 10:30-13:30



ΑΡΤΟΠΟΙΑ

ΠΙΤΕΣ ΑΛΛΟΠΑΡΜΕΝΕΣ

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Ξεμαλλιασμένη τυρόπιτα που την κάνει τόσο ζηλευτή? Γιατί δεν μπορεί κανείς να αρκεστεί σε ένα κομμάτι από την Τεμπέλικη Πρασόπιτα? Ποια είναι η Μουντζωμένη Καλαμποκόπιτα και γιατί θα μας κερδίσει με την γεύση της? Ένα «αλλοπαρμένο» μάθημα γεμάτο όμως με μυστικά και τεχνικές που θα σας μυήσουν στην Ελληνική παραδοσιακή μαγειρική. Εσείς θα λείψετε?

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δευτ 02/07/2018

Ώρα: 10:30-14:30

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΨΩΜΙ

22,90€ ή 12,90€ 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 τροφογνωσία 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 κλασσικό καρβελάκι, την 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: Πε 12/7/18

Ώρα: 10:30-14:30

ΠΙΡΟΣΚΙ

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 24/7/2018

Ώρα: 10:30-14:30



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ιδανικά σεμινάρια ζαχαροπλαστικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες. Τα μαθήματα διδάσκονται τεχνικά.

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΑΓΩΤΑ

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

Ξεκινάμε το καλοκαίρι με τις πιο δροσερές λιχουδιές για εκλεπτυσμένους μερακλήδες!!! Για αρχή φτιάχνουμε το δικό μας χειροποίητο παραδοσιακό τσουρέκι και έπειτα τα χρησιμοποιούμε για να φτιάξουμε παραδοσιακά παγωτά με γεύση τσουρέκι, χαλβά και εκμέκ.

Ένα μάθημα που σας διδάξει τις πιο γευστικές τεχνικές για vintage παγωτογλυκά, για ένα αποτέλεσμα που απλά δε θα πιστεύετε...

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 2/7/2018

Ώρα: 10:30-13:30

SMOOTHIES DETOX

21,90€ ή 11,90€ κάρτα ανεργίας

Μπαίνοντας σιγά σιγά σε καλοκαιρινούς ρυθμούς, όλοι μας χρειαζόμαστε κάτι δροσιστικό και ωφέλιμο για τον οργανισμό. Τα Detox Smoothies είναι ίσως η καλύτερη επιλογή. Με βάση τα φρέσκα λαχανικά και τα φρούτα εποχής, δημιουργούμε ένα απολαυστικό ρόφημα που θα μας βοηθήσει να διώξουμε από τον οργανισμό μας όλες τις τοξίνες, θα μας δώσει ενέργεια αλλά και θα μας ξεδιψάσει τις ζεστές μέρες του καλοκαιριού. Χρησιμοποιούμε ροζ φρούτα όπως φράουλες και μούρα, καλοκαιρινά φρούτα όπως είναι το καρπούζι και το πεπόνι, φυστικοβούτυρο, αλλά και λαχανικά όπως σπανάκι και λάχανο.

5 απίθανες και καλοκαιρινές συνταγές που θα συναρπάσουν και τους πιο δύσκολους! Είναι απίστευτο το αποτέλεσμα που θα δείτε με μόλις μία εβδομάδα detox drinks...

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 4/7/2018

Ώρα: 10:30-13:30

ICE CREAM CUPCAKES

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

Τα αγαπημένα μας Cupcakes στην πιο καλοκαιρινή εκδοχή τους! Φτιάχνουμε ξεχωριστή χρωματιστή, σκέτη ή με γεμιστή ζύμη cupcake και διακοσμούμε με βουτυρόκρεμα, χειροποίητη κρέμα σαντιγύ και αφράτη μαρέγκα για topping.

Γεμίζουμε τα Cupcakes μας με μαρμελάδα ή κομματάκια σοκολάτας και απολαμβάνουμε το πιο νόστιμο γλύκισμα σε μορφή παγωτού! Ιδανικό κέρασμα για βαφτίσια ή πάρτι!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 5/7/2018

Ώρα: 10:30-13:30

GRANITEΣ - SORBET - FROZEN YOGURT

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

Απολαυστικές γρανίτες, παγωμένα sorbet και light frozen yogurt σε τρεις επιτυχημένες συνταγές για όλη την οικογένεια. Επιλέγουμε φρέσκα φρούτα εποχής και μαζί θα φτιάξουμε εύκολα και γρήγορα γρανίτα καρπούζι, sorbet lime και frozen yogurt ροδάκινο. Ένα μάθημα που θα δροσίσει εμάς και την οικογένεια μας τις ζεστές ημέρες του καλοκαιριού!

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 11/7/2018

Ώρα: 10:30-13:30



ΠΑΓΩΤΟΓΛΥΚΑ

21,90€ ή 11,90€ κάρτα ανεργίας

Αν λατρεύετε το παγωτό, αλλά θα το προτιμούσατε πιο πλούσιο και γεμάτο στο στόμα, η ιδανική λύση είναι τα παγωτογλυκά. Εξαιρετικά για κέρασμα, τέλειο για τα παιδιά και απόλυτα δροσιστικό για τα ζεστά απογεύματα του Ιουλίου. Μαζί φτιάχνουμε ένα κλασικό Tiramisu με σαβαγιάρ, ένα ιταλικό Dolce de leche με λευκή σοκολάτα και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς και ένα διάσημο Neapolitan με παγωτό φράουλα, λευκή σοκολάτα, κουβερτούρα και μπισκότα!

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 10/7/2018

Ώρα: 10:30-13:30

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ CHARLOTTE

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

Ένα γλυκό γεμάτο πάθος... Η καλοκαιρινή Charlotte θα σας χαρίσει γεύσεις μπισκότου, κρέμας και φρούτων. Μαθαίνουμε να παρασκευάζουμε και ψήνουμε χειροποίητα σαβουαγιάρ, δημιουργούμε μία εξαιρετική γέμιση mousse με φρούτα εποχής και συνθέτουμε σε ένα μοναδικό γλυκό!

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 12/7/2018

Ώρα: 10:30-13:30

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: Πε 12/7/2018

Ώρα: 18:00-21:00

FROZEN YOGHURT

24,90€

Η εναλλακτική του παγωτού με περισσότερες πρωτεΐνες, αλλά και υπέροχη γεύση για όσους προτιμούν την γεύση του γιαουρτιού. Ανά τον κόσμο παραδέχονται ότι η καλύτερη υφή στο frozen yogurt επιτυγχάνεται με Ελληνικό γιαούρτι και πούλπα φρούτων! Ανακαλύπτουμε πώς παρασκευάζεται, πώς αρωματίζεται και παίρνει γεύσεις, αλλά και ποιες είναι οι καλύτερες γευστικές προτάσεις. Δοκιμάζουμε ανανά με γάλα καρύδας, μάνγκο και lime αλλά και nuts & berries!

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 20/7/2018

Ώρα: 18:00-21:00

ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ

21,90€ ή 11,90€ κάρτα ανεργίας

Όλη η γεύση της Ελληνικής φύσης σε μία κουταλιά. Μαγειρεύουμε και ψήνουμε φρούτα για να παρασκευάσουμε μαρμελάδες για το πρωινό ή τα γλυκά μας. Χρησιμοποιούμε εποχικά φρούτα, ώριμα γεμάτα σάκχαρα και παρασκευάζουμε 3 ξεχωριστές συνταγές με φράουλα και βασιλικό, φρούτα του δάσους, με κονιάκ και μήλο με μπανάνα. Μαθαίνουμε για τα φυσικά μέσα πήξης, τα αρωματικά στοιχεία, αλλά και τις διαφορές μεταξύ jams και μαρμελάδες. Συνοδέψτε τις χειροποίητες μαρμελάδες σε Ελληνικά πρωινά με ώριμα φρούτα, τυριά και αλλαντικά ή χαρίστε νοστιμιά σε γλυκά. Εσείς θα το χάσετε?

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 23/7/2018

Ώρα: 10:30-13:30



VIENNETA

24,90€

Το απόλυτα οικογενειακό παγωτό των '90s είναι αξεπέραστο ακόμα και σήμερα. Στρώσεις χειροποίητου παγωτού βανίλια, ενδιάμεσες στρώσεις σοκολατένιου γλάσου και ξανά στρώσεις βανίλια μέχρι το γαρνίρισμα του με σαντιγί και σοκολάτα.

Για τις ανάγκες του μαθήματος δημιουργούμε φρέσκο soft vanilla ice cream, φύλλα σοκολάτας για τις ενδιάμεσες στρώσεις, σιρόπι καραμέλας, ψημένα φουντούκια και γαρνίρουμε σε ρίπλες με παγωτό χρησιμοποιώντας τις ανάλογες μύτες κορνέ. Αναβιώνουμε ένα από τα πιο cult παγωτογλυκά του παρελθόντος!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Δε 23/7/2018

Ώρα : 18:00-21:00

ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Λίγο άρωμα από χωριό με νόστιμες γεύσεις που θυμίζουν τη μαμά μας!

Φανουρόπιτα μοναστηριακή, Πάστα Φλώρα νησίσιμη (για την νηστεία του Δεκαπενταύγουστου) και Μελόπιτα ή Πετιμεζόπιτα Καλοκαιρινή για να τα απολαύσουμε στο παραδοσιακά μπαλκονάκι μας με φίλους και ελληνικό καφέ ή παγωμένο τσάι!

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 24 /7/2018

Ώρα: 10:30-13:30

TRIFLES

26,90€

Τρία διαφορετικά trifles, ανάμεικτα γλυκά σε ποτήρια, με τις παγωμένες γεύσεις του καλοκαιριού. Αποτελούνται από πολλές στρώσεις διαφορετικών υλικών με διαφορετικές υφές!

Για τις ανάγκες του μαθήματος, δημιουργούμε αρχικά ένα σοκολατένιο trifle με πραλίνα, brownies, αμύγδαλα και σαντιγύ. Επιπλέον, ετοιμάζουμε trifle με τις γεύσεις της καραμέλας, της μους βανίλιας, των γλασαρισμένων μήλων και των καρυδιών pecan. Τέλος, ολοκληρώνουμε με κρέμα παγωμένου γιαουρτιού, μαρμελάδα βύσσινου, θρυμματισμένα φιστίκια και φράουλες!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 24/7/2018

Ώρα: 18:00-21:00



ΤΕΧΝΙΚΑ

ANIMAL PRINT CAKE ROLL

26,90€

Το πιο εναλλακτικό και στιλάτο μάθημα που έχετε παρακολουθήσει ποτέ! Πως μπορούμε να αποτυπώσουμε στο γλύκισμα μας, αγαπημένα animal print μοτίβα, και να το ανεβάσουμε σε άλλο επίπεδο? Δημιουργούμε αρωματικό ρολό από αφράτο και αρωματισμένο μπισκούι, με βανίλια και με σοκολάτα και γεμίζουμε πλούσια με βελούδινη και ανάλαφρη γέμιση της αρεσκείας μας. Η δυσκολία σε αυτό το μάθημα? Να αποτυπώσουμε άρτια και τεχνικά το αγαπημένο μας μοτίβο, ώστε να μαγνητίσουμε όλα τα βλέμματα τόσο οπτικά αλλά και γευστικά...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 11/7/2018

Ώρα: 18:00-21:00

MINI ISPAHAN FRAISIER

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Όπως προδίδει και η ονομασία τους θα χρησιμοποιήσουμε φράουλες (από το fraises που στα Γαλλικά σημαίνει φράουλες). Ένα αποκλειστικά καλοκαιρινό γλυκό με κύριο συστατικό τη φράουλα, μας κρατάει δροσερούς στις ζέστες του καλοκαιριού...

Φτιάχνουμε γαλλικά macaron τα οποία χρησιμοποιούμε ως βάση για τα Fraiser. Ένα γλυκό που θα απογειώσει τις αισθήσεις μας!

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 13/7/2018

Ώρα : 10:30-13:30

ΛΙΒΑΝΕΖΙΚΑ ΓΛΥΚΑ

34,90€ ή 24,90€ κάρτα ανεργίας

Αυθεντικά γλυκά της παραδοσιακής Λιβανέζικης κουζίνας. Στόχος μας είναι οι τεχνικές που θα μας κάνουν τόσο να ταξιδέψουμε, όσο και να εκπαιδευτούμε στα άδυτα της γνήσιας Αραβικής κουζίνας. Στο μενού επιδορπίων:

Kashtaliya: Πουτίγκα με γάλα και ανθόνερο, σερβιρισμένο με φράουλες και σιρόπι ροδόκερου

Osmalieh: Λιβανέζικο κανταΐφι

Ma'amoul: Κουλούρι σιμιγδαλένιο με ανθόνερο γεμιστό με: Χουρμάδες, Φυστίκια Αιγίνης, Καρύδια τριμμένα.

Εκπαιδευτής Chef: Abir Al Wazzan

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 16/7/18

Ώρα: 10:00-14:00

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 TONKA 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: Πε 19/7/2018

Ώρα: 18:00-21:00



ΤΑΡΤΕΣ – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ

CHOCOLATE LURE

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Ο Pastry Chef μας έχει έμπνευση και σας ετοιμάζει μια διαφορετική τάρτα, τραγανή, απολαυστική και γεμάτη εκπλήξεις!

Δείτε πως θα φτιάξει μια πλάκα σοκολάτας rescap, με ποια τεχνική και ποια τα απαραίτητα υλικά, ενώ την εμπλουτίζει με την κρεμώδη cremeux βουτύρου, πανακότα και σοκολάτα γάλακτος και για τελείωμα σαντιγί με άρωμα βανίλιας. Ένας υπέροχος συνδυασμός σε μια μόνο τάρτα!!!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 16/7/2018

Ώρα: 10:30-13:30

DREAM COOKIES

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 18/7/2018

Ώρα: 10:30-13:30

TUTTO LIMONE

22,90€

Γνωρίζατε πόσο ωφέλιμο μπορεί να είναι το λεμόνι για τον οργανισμό? Εκτός από το την σημαντική αντιοξειδωτική του δράση, έχει ιδιαίτερα οφέλη και στην ενίσχυση του ανοσοποιητικού. Τι γίνεται όμως αν το συνδυάσουμε και με την ζαχαροπλαστική?

Έχουμε ένα αποτέλεσμα ωφέλιμο χωρίς όμως να στερούμαστε αρώματα και γεύσεις. Μαθαίνουμε τα σωστά βήματα και μυστικά για να δημιουργήσουμε μυρωδάτα μπισκότα, αφράτα κέικ και λαχταριστά ταρτάκια με κρεμέ λεμόνι. Όλα τα σερβίρουμε με έναν ιδιαίτερο και ξεχωριστό τρόπο...

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Δε 23/7/2018

Ώρα: 18:00-21:00

WAFFLES

24,90€

Τραγανά εξωτερικά, αφράτα εσωτερικά, τα waffles αποτελούν ένα μοναδικό γλύκισμα με πολυδιάστατο χαρακτήρα. Μπορούν να χαρίσουν τόσο επιδόρπια όσο και μοναδικά γευστικά πρωινά. Βασικές διαφορές των χειροποίητων waffles με αυτά της αγοράς είναι τα υλικά που χρησιμοποιούνται, καθώς και η βασική τεχνική για την ζύμη.

Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε στα βασικά υλικά, στην τεχνική του χυλού και στις γεύσεις που μπαίνουν ως toppings. Δύο μοναδικές συνταγές με σπιτική νουτέλα, μπανάνα και τριμμένο μπισκότο, αλλά και με κρέμα τυριού, φρούτων του δάσους και δικό μας σιρόπι.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τρ 24/7/2018

Ώρα: 18:00-21:00



ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

CARAMEL PASSION

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

Η καραμέλα στα καλύτερά της. Δύο υπέροχες συνταγές που θα σας ξετρελάνουν, αφού ξεχειλίζουν από καραμέλα και πάθος!

Τάρτα Caramel & Chocolate Banoffee και Toffee Caramel Cheesecake. Θα εξασκηθούμε σε τεχνικές καραμέλας, αλλά και θα εκπαιδευτούμε στην ζύμη τάρτας, όπως και στο μπισκούι ενός cheesecake.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 9/7/2018

Ώρα: 10:30-13:30



COCKTAILS IN DESSERTS

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

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 φλαμπαρισμένη με Gran Marnier).

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 17/7/2018

Ώρα: 10:30-13:30

GLAZED TORTA

24,90€

Αν τα Glazed Cakes σας ενθουσίασαν, η Glazed Torta θα σας ξετρελάνει! Σε αυτό το μάθημα με την βοήθεια του εκπαιδευτή μας, πάμε ένα βήμα παραπάνω τεχνικά, και δημιουργούμε μαζί ένα εναλλακτικό και ιδιαίτερα δημιουργικό γλύκισμα.

Αφράτο παντεσπάνι, αλλά και βελούδινη γέμιση από σοκολάτα γάλακτος είναι τα βασικά συστατικά για να συνθέσουμε την τούρτα μας. Το πιο σημαντικό κομμάτι είναι η τεχνική που θα χρησιμοποιήσουμε, ώστε να δημιουργήσουμε μια μοναδική επιφάνεια καθρέπτη, με αγαπημένα χρώματα που θα σας μαγέψουν.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τρ 17/7/2018

Ώρα: 18:00-21:00

LILA PAUSE

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Η Lila Pause, γνωστή και πολύ αγαπημένη τηλεοπτική σοκολάτα που σύμφωνα με τον αγαπημένο ηθοποιό Κοντογιαννίδη, την βλέπεις και παθαίνεις! Πολλές φορές προσπάθησαν να την αντιγράψουν σε επιδόρπια, τις περισσότερες με μικρή επιτυχία. Ο μοναδικός συνδυασμός της σοκολάτας γάλακτος με την φράουλα σε μία σοκολατένια μπάρα έμεινε στην ιστορία...

Ο Chef αποφάσισε να χαρίσει αυτήν την ξεχωριστή γεύση, όχι σε σχήμα σοκολάτας, αλλά σε μία υπέροχη πάστα. Παντρεύει την ιταλική μαρέγκα με την βελούδινη μους φράουλας, σε biscuit σοκολάτας και με glacage γάλακτος και δίνει ένα εξάισιο αποτέλεσμα στην σοκολάτα με ονοματεπώνυμο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 20/7/2018

Ώρα: 10:30-13:30



ΠΑΙΔΙΚΑ ΓΛΥΚΑ

MARSHMELLOWS / ΖΕΛΕΔΑΚΙΑ/ ΓΛΕΙΦΙΤΖΟΥΡΙΑ

21,90€ ή 11,90€ κάρτα ανεργίας

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 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 3/7/2018

Ώρα: 10:30-13:30

ΠΑΙΔΙΚΑ ΓΛΥΚΑΚΙΑ

29,90€ ή 19,90€ 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 κλασική επιλογή σε πάρτυ γενεθλίων, βαφτίσια και εκδηλώσεις ως παιδικό κέρασμα. Ετοιμάζουμε παστούλα ογεο με φρέσκα υλικά για την απόλυτη γευστική εμπειρία, «παίζουμε» τεχνικά με τις γεύσεις του μπισκότου στο biscottino το οποίο σεβίρεται σε ποτηράκι και παρασκευάζουμε το απόλυτο choco-strawberry cake για τα παιδιά που λατρεύουν την γεύση της μους φράουλας στα γλυκά τους.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 6/7/2018

Ώρα: 10:30-13:30

CAKES

BOMB CAKES

22,90€

Ιδανικό γλυκό για γάμους, βαφτίσεις και γιορτές! Έχει την τέλεια γεύση και όψη... Ένα ολοστρόγγυλο κέικ σε 3 εκδοχές...

Strawberry Bomb με μους λευκής σοκολάτας και φράουλας, με επικάλυψη φραουλένια glazed και διακόσμηση με φράουλες, Caramel Bomb με σιροπιασμένο κέικ και μους toffee καραμέλα και Gianduja Bomb με επικάλυψη γκανάζ φουντουκιού...

Νέες τεχνικές συνδυασμένες με λαχταριστές γεύσεις που μπορούν να προσφερθούν σε κάθε περίπτωση. Μάθετε την τεχνική και δώστε την δική σας δημιουργική νότα... Εσείς θα λείψετε από αυτό το μάθημα;

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Δε 16/7/2018

Ώρα : 18:00-21:00



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.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

από 920€, μόνο 790€

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

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Πόντοι MM :170

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



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 02.07, Τε 04.07, Πε 05.07, Δε 09.07, Τρ 10.07, Πε 12.07, Δε 16.07, Τε 18.07 | 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,

Πόντοι MM :50

Δε 02.07, Τετ 04.07, Πε 12.07, Δε 16.07, Τε 18.07 | 18:00 - 21:00

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

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



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

Δε 02.07, Τρ 03.07, Τετ 04.07, Πε 05.07, Δε 09.07, Τρ 10.07 (17:30 - 21:30), 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 είθιστα να λειτουργούν **συμπληρωματικά** της αρχικής εκπαίδευσης. Στόχος να αποκτήσετε **εξειδικευμένες δεξιότητες** που θα σας βοηθήσουν να εξελίξετε τις γνώσεις σας πρακτικά στον χώρο εργασίας. Προσφέρουν σε βάθος γνώσεις και δεξιότητες σε τομείς της εστίασης που ευημερούν.

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GRILL & BBQ

-Μόνο με προπληρωμή-

320€

Ανακαλύψτε την τέχνη του ψησίματος και της προετοιμασίας των κρεάτων σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης 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

Πόντοι MM :60

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

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ARTISAN PIZZA

-Μόνο με προπληρωμή-

200€

Ανακαλύψτε την τέχνη της Πίτσας 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 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



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



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ & ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ

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

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΑ

-Μόνο με προπληρωμή-

190€

Το CCC απευθύνεται έμπειρους επαγγελματίες Μάγειρες οι οποίοι μπορούν να πιστοποιήσουν τις γνώσεις 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%.



Τι 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.



ΣΠΟΥΔΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Για πλήρη επιμόρφωση, επιλέξτε τα πιο **εμπλουτισμένα** και **πρακτικά** προγράμματα σπουδών. Επενδύστε στην ουσιαστική εκπαίδευση για **άμεση εργασιακή αποκατάσταση**. Τα προγράμματα αποτελούνται κυρίως από **εντατικά** εργαστήρια, σχεδόν εξατομικευμένα, με πολύ λίγα άτομα ανά γκρουπ και **αφοσίωση** στο μαθητή.

CULINARY ARTS PROGRAM

Διαπιστευμένο 1Ετές Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Μαγειρικής Τέχνης

Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Cook Chef | Σύγχρονες Εγκαταστάσεις | Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές | Αυστηρά ολιγομελή τμήματα

WorldChefs Recognized School – Επιπλέον Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης

Οι εγγραφές για το τμήμα του Νοεμβρίου 2018 έχουν ανοίξει.

PASTRY ARTS PROGRAM

Διαπιστευμένο 6μηνο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Pastry Chef | Σύγχρονες Εγκαταστάσεις | Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές | Αυστηρά ολιγομελή τμήματα

World Chefs Recognized School – Επιπλέον Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης

Οι εγγραφές για το τμήμα του Νοεμβρίου 2018 έχουν ανοίξει.



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



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



ΠΑΡΑΜΕΝΟΥΜΕ ΠΑΝΤΑ ΔΙΠΛΑ ΣΑΣ!



WWW.MATHIMATAMAGEIRIKIS.GR

2109882378

