

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2018**

A RECIPE
has no soul.

YOU **AS THE**
COOK

must bring
SOUL TO THE RECIPE.

- Thomas Keller

Τρόποι Κράτησης & Πληρωμής

Ωράριο Λειτουργίας | Αύγουστος : καθημερινές 09:00-17:00

Ηλεκτρονικά

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο www.mathimatamageirikis.gr μέσω της ειδική 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.

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

ΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΜΑΖΙΚΗ ΕΣΤΙΑΣΗ

Εξειδικευμένα μαθήματα για επαγγελματίες του χώρου εστίασης

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

ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ, ΜΕΝΟΥ, ΣΥΝΘΕΣΗ

49,90€

Αν σας λέγανε ότι μπορείτε να ελέγξετε τις πωλήσεις της επιχείρησής σας, θα αφήνατε στην τύχη τους παράγοντες που επηρεάζουν τον τζίρο σας? Το μενού αποτελεί το μοναδικό είδος προώθησης που θα διαβαστεί από το 100% των πελατών για την τελική επιλογή στην παραγγελία. Μπορεί άμεσα να επηρεάζει όχι μόνο τι θα αγοράσει ο πελάτης αλλά τελικά πόσα θα ξοδέψει. Ένα σωστά σχεδιασμένο μενού είναι το πρώτο σημαντικό εργαλείο πώλησης στην επιχείρησή σας. Στο σεμινάριο αυτό προσεγγίζουμε τις βασικούς παράγοντες που κρίνουν τις εντυπώσεις που αφήνει ο κατάλογος εδεσμάτων σε μία επιχείρηση. Από την σύνθεση, στον σχεδιασμό και την ανάλυση του μενού, αναπτύσσουμε και συζητάμε κάθε μέρος που το επηρεάζει, αλλά και την σημασία του, τις επιλογές που έχουμε σε είδη μενού, τα πλεονεκτήματα/μειονεκτήματα σε κάθε μία, αλλά και όσα πρέπει να προσέξουμε. Απευθύνεται σε επαγγελματίες της εστίασης, της ζαχαροπλαστικής, επιχειρηματίες και εργαζόμενους στον τουριστικό κλάδο.

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ (WORKSHOP)

49,90€

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

Εκπαιδευτής: Λίλα Καραποστόλη

Ημερομηνία: Τρι 11/9/2018

Ημερομηνία: Δε 24/9/2018

Επίπεδο: Βασικό

Ώρα : 18:00 - 21:00

Ώρα : 10:30 - 13:30

Πόντοι ΜΜ:35

Εδεσματολόγιο, Μενού, Σύνθεση

Κοστολόγιο - Workshop

Αν παρακολουθήσετε και τα δύο σεμινάρια, αναζητείστε την μειωμένη τιμή 90€



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

ΤΕΧΝΙΚΑ

ΚΟΠΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

€44,90

Κοπές, η ναυαρχίδα της εκπαίδευσης στη μαγειρική τέχνη! Εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές κοπής, χρησιμοποιώντας κατάλληλα μαχαίρια και εργαλεία, τοποθετώντας σωστά το σώμα μας και μαθαίνοντας όλες τις κατηγορίες κοπών. Η επιλογή της σωστής κοπής κρίνει τόσο το αποτέλεσμα στην κουζίνα, όσο και εμάς προσωπικά. Από την γεύση στην προσωπική μας υγεία, το μάθημα αυτό σας προσφέρει μία μοναδική τεχνογνωσία που σίγουρα θα σας φανεί ο μεγαλύτερος αρωγός στην κουζίνα.

Μαθαίνουμε βασικές κοπές όπως καρέ, ροδέλες, emince, a la paysanne, σε λοξές φέτες, julienne, brunoise, concasser, chiffonade, escalope και εκπαιδευόμαστε πάνω σε ποικιλία λαχανικών μέχρι το σώμα να αποκτήσει σωστή στάση και το χέρι την κίνηση.

Εκπαιδευτής Chef: Χρηστος Χρυσικοπουλος Επίπεδο: Βασικό Πόντοι ΜΜ: 35

Ημερομηνία: Πα 07/9/2018

Ώρα : 17:00 - 21:00

ΦΙΛΕΤΑΡΙΣΜΑ ΣΕ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΟΥΤΙ

€49,90

Απαραίτητη γνώση για κάθε επαγγελματία, αφού το χοιρινό είναι το μεγαλύτερο σε ζήτηση είδος κρέατος. Η επιλογή αν θα αγοράσουμε έτοιμο φιλεταρισμένο ή θα το φιλετάρουμε εμείς, κρίνει όχι μόνο οικονομικά το αποτέλεσμα, αλλά επίσης και ποιοτικά, αφού είμαστε σε θέση να ελέγχουμε πλήρως την πρώτη ύλη.

Στο σεμινάριο αναλύουμε όλα σχετίζονται με το χοιρινό από την διατροφική αξία, την ανατομία, το ξεκοκάλισμα και από ποια μέρη αποτελείται το χοιρινό μπούτι, στον χρόνο και τρόπο μαγειρέματος για κάθε ξεχωριστό κομμάτι. Τέλος εκπαιδευόμαστε πως δένουμε σωστά ένα ρολό, ποιες είναι οι ενδεδειγμένες μαρινάδες και συνταγές. Ένα μοναδικό σεμινάριο το οποίο εντρυφά στην μαγειρική τεχνογνωσία για το πιο εμπορικό κομμάτι κρέατος.

Εκπαιδευτής Chef: Χρηστος Χρυσικοπουλος Επίπεδο: Βασικό Πόντοι ΜΜ:35

Ημερομηνία: Πε 13/9/2018

Ώρα: 17:00 - 21:00

ΦΙΛΕΤΑΡΙΣΜΑ ΣΕ ΜΠΟΥΤΙ ΑΡΝΙ

€55

Τεμαχισμός, ανατομία, διατροφική αξία και αναλυτικά η μαγειρική χρήση σε κάθε ξεχωριστό κομμάτι του αρνιού.

Ο σεφ αναλύει πως θα γίνει το σωστό «σίτεμα» τόσο για λόγους ασφάλειας όσο για μεγιστοποίηση της γεύσης κατά το μαγείρεμα. Επιπλέον, εκπαιδευόμαστε στο ξεκοκάλισμα και τις τεχνικές του, πως μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε κάθε κομμάτι που παίρνουμε από το μπούτι, από πού προέρχεται η κοτολέτα, η κορώνα και πώς μαγειρεύονται? Πως μπορούμε να δέσουμε ένα ρολό από αρνί και να δημιουργήσουμε τις τέλειες μαρινάδες. Εξαιρετική γνώση, απαραίτητη σε κάθε επαγγελματία και δεινό μάγειρα.

Εκπαιδευτής Chef: Χρηστος Χρυσικοπουλος Επίπεδο: Βασικό Πόντοι ΜΜ:35

Ημερομηνία: Πε 20/9/2018

Ώρα : 17:00 - 21:00

Αν παρακολουθήσετε και τα τρία σεμινάρια, αναζητείστε την μειωμένη τιμή 125€



PASTA FRESCA (ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ)

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Ιταλική παράδοση η φρέσκια pasta, 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. Τα raviolini συνήθως να παρασκευάζονται κόβοντας την ζύμη σε τετράγωνα κομμάτια ή στρογγυλά κομμάτια και προσθέτοντας την γέμιση, ενώ τα tagliolini να γεμίζονται και διπλώνονται σαν κουλούρα.

Εκπαιδευόμαστε στην φρέσκια προετοιμασία τους, απογειώνοντας κάθε γεύση στο πιάτο μας. Ετοιμάζουμε τις γεμίσεις που αποτελούν μία μαεστρία για τον μάγειρα: με ανθότυρο και φρέσκα αρωματικά και με pesto μυρωδικών. Σερβίρουμε όπως είθισται κατά την Ιταλική Γαστρονομία με παρμεζάνα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 11/9/2018

Ωρα: 10:30 - 13:30

MOTHER SAUCES (ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΑ)

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Ποιες είναι οι mother sauces στην μαγειρική και γιατί ονομάστηκαν έτσι? Στις αρχές του 20^ο αιώνα ο chef Auguste Escoffier όρισε τις 5 βασικές σάλτσες μαγειρικής. Μπεσαμέλ, Ολλαντέζ, Βελουτέ, Τοματέ και Εσπανιόλ και παράλληλα ανέλυσε τα παράγωγα τους. Η αρχή αυτή αποτέλεσε την απαρχή της επαγγελματικής μαγειρικής και τις βάσεις πάνω στις οποίες στηρίζονται οι Chef σήμερα για να μαγειρέψουν.

Ο σεφ είναι ο ποιο κατάλληλος να αναλύσει όλες τις λεπτομέρειες και να απαντήσει σε ερωτήματα, όπως πως θα πετύχουμε μια τέλεια υφή, πως θα δέσει σωστά η σάλτσα και συνδυασμούς δημιουργικούς που μπορούμε να κάνουμε. Η σάλτσες για την δοκιμή θα συνοδεύονται από μπουκιές κοτόπουλο. Ένα τεχνικό μάθημα όπου κάθε λάτρεις της μαγειρικής πρέπει να παρακολουθήσει.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 12/9/2018

Ωρα: 10:30 - 13:30

HAUTE SOUPES (ΦΙΝΕΣ ΣΟΥΠΕΣ)

29,90€ 19,90€ ή με κάρτα ανεργίας

Πολλές οι τεχνικές και διαφορετικές οι γεύσεις, για όσους θέλουν να εμπλουτίσουν, να αποκτήσουν εξειδικευμένες γνώσεις τους ή απλά λατρεύουν τις σούπες! Οι φίνες σούπες σερβίρονται ως ορεκτικές, μιας και ο τρόπος και ο λόγος της δημιουργίας τους είναι να «γαργαλίσουν» τις αισθήσεις μας και να μας ετοιμάσουν γευστικά για το κυρίως γεύμα.

Στο μάθημα αυτό, θα ασχοληθούμε με τις δύο πιο κλασικές επιλογές: την Gazpacho, κλασική σούπα της Ισπανίας, με αρώματα Μεσογείου. Συνηθίζεται ως δροσιστικό «ποτό» τομάτας. Η haute (φίνα) εκδοχή της έχει αρωματικές και τεχνικές διαφοροποιήσεις όπως νότες από τζιντζερ, καρότο και πορτοκάλι και συναρπάζει με τον απαράμιλλο χαρακτήρα που προσφέρει στο τραπέζι μας. Η δεύτερη επιλογή στην οποία μας εκπαιδεύει ο Chef αφορά την τέλεια απόδοση μιας gourmet κρύας σούπας όπου πολύ έντεχνα και διακριτικά συνδυάζεται η κρεμώδης υφή και γλυκιά γεύση της λευκής σοκολάτας με το φιμε ψαριού και το άμυλο των λαχανικών. Ένα μάθημα για επιδέξιους ουρανίσκους!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 24/9/2018

Ωρα: 10:30 - 13:30

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΑ GOURMET ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

1 μενού, 3 Ελληνικές συνταγές, 1 μοναδικός σκοπός: Πώς θα δημιουργήσουμε ένα gourmet αποτέλεσμα χρησιμοποιώντας τεχνικές, σε σχετικά σύντομο χρόνο και με απεριόριστη γεύση. Επιλέξαμε τρία συνοδευτικά που μπορούν να προσδώσουν χαρακτήρα, γεύση και ποιότητα σε ένα πιάτο.

Μαγειρεύουμε έντεχνα πιλάφι με σταφίδες αρωματισμένο με δυόσμο, δοκιμάζουμε την Κυπριακή συνταγή για πατάτες αντιναχτές με γλυκές νότες από Cabernet Sauvignon και κόλλιανδρο και ολοκληρώνουμε με τραχανά φίνων αρωματικών. Το κοινό σημείο αναφοράς είναι ότι είναι τα παραπάνω συνοδευτικά απογειώνουν ένα πιάτο αρκεί να μαγειρευτούν έντεχνα και να αποδοθούν οι γεύσεις σωστά.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 06/9/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

26,90€

Twist δημιουργικότητας σε έναν συνδυασμό γεύσεων που απογειώνει το τελικό αποτέλεσμα, μετατρέποντας ταπεινά υλικά σε βασιλικά ορεκτικά! Βασικό υλικό του μαθήματος: η δημιουργικότητα και η εφαρμογή της σε ορεκτικές παρασκευές. Η ουσία είναι να εκπαιδευτούμε στην δημιουργία συνταγών που ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα και εντυπωσιάζουν στις γεύσεις.

Από την δροσερή Πανακότα τομάτας με φρέσκια κρέμα και φρυγανισμένα κροστίνι, ταπενάντ ελιάς και βασιλικού, στο πληθωρικό Μιλφειγ μανιταριών με ψητά φουντούκια, αλλά και τα εκρηκτικά Σπαράγγια στην σχάρα με αχλάδια, φρυγανισμένο ψωμί και βινεγκρέτ καρυδιού με μοσχοκάρυδο. Ένα μάθημα που στόχο έχει να μεταδώσει ιδέες για να εντάξετε στο μενού σας.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 06/9/2018

Ώρα: 18:00 - 21:00

ΤΥΛΙΧΤΑ ΣΕ ΦΥΛΛΟ

26,90€

Ότι τυλίγεται σε φύλλο σε ένα μάθημα που αν μη τι άλλο διακατέχετε από μαεστρία. Η τάση του τυλιχτού έχει αρχίσει να παίρνει διαστάσεις σε όλον τον κόσμο, καθώς ανακαλύπτουμε όλο και νέα δημιουργικά πιάτα σε διάσημα εστιατόρια. Όλη η φυσικότητα και η γεύση από τα αρωματικά φύλλα προσφέρεται απλόχερα στα υλικά σας. Κάθε ένα έχει τον δικό του χαρακτήρα, επιτρέποντας αμέτρητες γευστικές παραλλαγές.

Από τα αμπελόφυλλα, στα φύλλα συκιάς, τα φύλλα bamboo, τα μπανανόφυλλα ή τα λεμονόφυλλα, η έμπνευση για μοναδικά νέα πιάτα δεν σταματάει στο τυλίγμα. Για τις ανάγκες του μαθήματος, χρησιμοποιούμε 4 διαφορετικά φύλλα και ετοιμάζουμε μπιφτέκια σε λεμονόφυλλο, ψητές σαρδέλες σε αμπελόφυλλο, χοιρινό με ανανά σε μπανανόφυλλο και ρύζι σε φύλλο bamboo.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 12/9/2018

Ώρα: 17:30-21:00

SO VEGAN!

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Για τους vegans η διατροφή είναι ολόκληρη νοστροπία ζωής, για τους μάγειρες μία ενδιαφέρουσα προσέγγιση στην κουζίνα με πολλές προοπτικές, αφού μετρά συνεχώς όλο και περισσότερους υποστηρικτές. Στόχος του μαθήματος είναι να παρουσιάσει ιδέες και συνταγές με αντικαταστάσεις των ζωικών προϊόντων και παραγώγων που ξαφνιάζουν με την νοστιμιά τους.

Ανακαλύψτε ένα πλήρες μενού ξεκινώντας με μία πεντανόστιμη γεμάτη πρωτεΐνες φακосоαλάτα με ταχίνι, πλούσιο στιφάδο με πατάτες στη γάστρα με μυρωδικά και πετιμέζι και αγαπημένα rancakes με τομάτα και μανιτάρια, αλλά και πανακότα με γάλα αμυγδάλου.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 13/9/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30

ΕΞΩΤΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Ένα διαφορετικό πρωινό για να ξεκινήσει η ημέρα, ονειροπολώντας εξωτικά νησιά και παραλίες. Μία πρόταση που ξεφεύγει από την ρουτίνα και προσφέρει επαγγελματικές ιδέες. Το πρώτο γεύμα της ημέρας γίνεται βασικός λόγος για να ξεκινήσετε με διαφορετική διάθεση. Εξωτικές γεύσεις αποδεικνύουν πως και εύκολο είναι και δημιουργικό και μας τονώνει με βιταμίνες.

Το πρωινό περιλαμβάνει Hawaiian style τάρτα με jamon, μαρμελάδα ανανά και cheddar, από την άλλη άκρη της ηπείρου δοκιμάζουμε τα εκρηκτικά Deviled eggs από τη νήσο της Γουαδελούπης με πράσινες πιπεριές, νότες από την σπιρτάδα των jarapenos, σέλερι, τομάτες, φασόλια και κρεμμύδια και φυσικά δεν θα έλειπαν λιχουδιές από την Πολυνησία με τα Banana & Coconut milk pancakes. Ένα πρωινό με θέα τον Ειρηνικό ωκεανό...

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης Επίπεδο: Βασικό Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 13/9/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30

GOURMET ΣΕ 30'

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Μία από τις δυσκολίες που συναντάνε τόσο οι μάγειρες στην κουζίνα, όσο και οι ερασιτέχνες στο σπίτι είναι να αποδώσουν μαγειρικά ένα gourmet μενού. Gourmet για να μην μπερδευόμαστε είναι το φαγητό το οποίο έχει μαγειρευτεί έντεχνα, έχει διατηρήσει την διατροφική αξία των υλικών του και αξιοποιεί στο μέγιστο τον συνδυασμό των γεύσεων του. Γεύσεις που τις χαρακτηρίζουμε gourmet με τις τεχνικές γνώσεις ενός Chef και τον χρόνο ενός ερασιτέχνη.

Επιλέξαμε 2 συνταγές που θα μας βοηθήσουν τεχνικά και χρονικά να μαγειρέψουμε σε 30 λεπτά. Ετοιμάζουμε για τους σκοπούς του μαθήματος Χοιρινό ψαρονέφρι με σάλτσα ροδάκινο και προσούτο, αλλά και εξαιρετική Μοσχαρίσια κόντρα με σάλτσα ημίγλυκου κρασιού. Πώς μπορούμε σε λίγα λεπτά να πετύχουμε ένα αποτέλεσμα άξιο των προσδοκιών gourmet εστιατορίου?

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

Ημερομηνία: Δε 17/9/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30

LET'S DO BRUNCH

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Ανακαλύπτουμε τον απόλυτα χειροποίητο τρόπο για το πιο νόστιμο a la carte brunch που μπορούμε να προσφέρουμε. Από την τεχνική εκτέλεση της συνταγής έως το ψήσιμο των κρεάτων που θα χρησιμοποιηθούν, αυτές οι παρασκευές παραμένουν οι καλύτερες προτάσεις σε Κυριακάτικο μενού.

Εκπαιδευόμαστε σε κλασικά αυγά benedict με φρυγανισμένο brioche με χοιρομέρι μία συνταγή που κρατά από το 1894, όταν δημιουργήθηκε καθαρά για το hangover. Ετοιμάζουμε pan 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: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 17/9/2018

Ώρα: 10:30-13:30

ΑΡΩΜΑ ΚΑΦΕ

32,90€

Ελληνικός καφές, μια καθημερινή τελετουργία. Όσοι αγαπούν τον καφέ δε μπορούν να ξεκινήσουν τη μέρα χωρίς το «μαγικό φίλτρο». Πως όμως μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε τους μαγικούς καρπούς του καφεόδεντρου στην μαγειρική και στην ζαχαροπλαστική. Ένα μάθημα με τις αρχές για να απολαύσουμε σωστά τα έντονα αρώματα του στη μαγειρική και στη ζαχαροπλαστική... Δύο σεφ αντιμετώπι με ένα υλικό! Αριστοκρατικές γεύσεις σε μια σαλάτα με φρουτώδη αρώματα και τεχνική για βινεγκρέτ ελληνικού καφέ.

Στο κυρίως πιάτο ετοιμάζουμε ένα εξαιρετικό τραχανά με γάλα και ελληνικό καφέ, ο οποίος συνοδεύει καρέ μόσχου με φιστίκια Αιγίνης. Το γλυκό έχει γαλλική φινέτσα αλλά άρωμα Ελληνικό. Μοναδικά μακαρόν ελληνικού καφέ και κλασικό Ελληνικό λουκούμι, κατά το Ελληνικό savoir vivre!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Γιάννης Ζωγράφος

Ημερομηνία: Τε 18/9/2018

Ώρα: 18:00 - 21:00



ΑΛΜΥΡΑ CHEESECAKES

22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας

Όταν η μαγειρική διασταυρώνεται με την ζαχαροπλαστική και το cheesecake παύει να είναι μόνο για επιδόρπιο!

Η κλασική τέχνη του cheesecake σε 2 εξαιρετικές συνταγές: Τέλεια ψημένο cheesecake με μανούρι, καραμελωμένα κρεμμύδια και chips σύκου με bacon και κρύο cheesecake με κρέμα λευκού τυριού, μαρμελάδα τομάτας, καπνιστή μελιτζάνα και ελαιόλαδου με αρωματικά βότανα.

Συναρπαστικές γεύσεις, δεξιότητες που χαρίζουν έμπνευση, αυτοπεποίθηση και ιδέες για περαιτέρω δημιουργικές συνταγές αλλά και ενδιαφέρουσες "διασταυρώσεις".

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης Επίπεδο: Βασικό Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 20/9/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30

RAINBOW RISOTTO

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Πώς μπορούμε να απογειώσουμε το πιο εμπορικό πιάτο όλων των εποχών, χαρίζοντας του αέρα, προσωπικότητα, γεύση και κυρίως χρώμα.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε πώς μπορούμε να αποδώσουμε φυσικά χρώματα και γεύσεις, προσφέροντας ένα πιάτο που εντυπωσιάζει στο μάτι, όσο και στον ουρανίσκο. Στο μάθημα θα εκπαιδευτείτε στην άρτια παρασκευή του risotto. Θα μάθετε με ποιο τρόπο πετυχαίνουμε το ρύζι χυλωμένο, αλλά όχι λασπωμένο! Και εξασκούμαστε στους χρωματισμούς (rainbow) που δανειζόμαστε από την φύση, με 4 παρασκευές εξαιρετικών τεχνικών. 4 γεύσεις risotto και γεύσεις από σπανάκι, μελάνι σουπιάς, κρόκο Κοζάνης και παντζάρι.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης Επίπεδο: Βασικό Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 25/9/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30

ΑΛΜΥΡΑ CHOUX

26,90€

Άλλη μια συνάντηση ζαχαροπλαστικής με την μαγειρική, και το αποτέλεσμα είναι εξαιρετικές υβριδικές συνταγές! Δανειζόμαστε τις τεχνικές των σου (choux) για να ετοιμάσουμε 3 εξαιρετικές παρασκευές γεμιστών σου: με ντιπ καπνιστού σολομού, με χαβιάρι μελιτζάνας, με κρέμα τυριού και φίνων αρωματικών.

Ο σεφ στόχο έχει στο μάθημα να εκπαιδεύσει σε τεχνικές για την παρασκευή των σου από την ζύμη στο ψήσιμο, αλλά και σε αγαπημένες δημοφιλείς γεμίσεις, οι οποίες θα μας δώσουν το υπόβαθρο και την γνώση να εμπνευστούμε και εξασκήσουμε σε νέες δημιουργικές συνταγές. Το μάθημα αποτελεί ιδανική πρόταση για την δημιουργία ειδών σε μπουφέ, υπέροχων ορεκτικών, αλλά έξυπνων σνακς!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 26/9/2018

Ώρα: 18:00 - 21:00

ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΤΑΡΤΕΣ

24,90€

Πλούσιες, πληθωρικές Γαλλικές τάρτες. Διάσημες για την μοναδική ζύμη τους αλλά και για τον συνδυασμό των υλικών τους. Αν και για πολλούς η quiche Lorraine αποτελεί την επιτομή στις τάρτες, ωστόσο στο μάθημα αυτό εξασκούμαστε σε τεχνικές για δύο εξίσου νόστιμες τάρτες.

Εκπαιδευόμαστε στην κλασική γαλλική συνταγή που είναι η βάση για όλες τις Γαλλικές τάρτες και όσο εύκολο αν ακούγεται εδώ γίνονται τα περισσότερα τεχνικά λάθη. Ζύμη βουτύρου, στους σωστούς χρόνους για να καραμελώσεις τα κρεμμύδια αλλά δημιουργούμε και μια κλασική με σπανάκι και μπέικον.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τρι 04/9/2018

Ώρα: 18:00 - 21:00

ΑΥΓΑ Α ΛΑ ΜΕΞΙΚΟ (HUEVOS RANCHEROS)

22,90€

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

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 05/9/2018

Ώρα: 18:00-21:00

EMPORIO ARMANI (vers. ITALY)

26,90€

Τα Armani εστιατόρια ξεχωρίζουν για την λιτή δόση πολυτέλειας, το φινετσάτο γούστο, αλλά και τις υπέροχες γεύσεις που προσφέρονται στα εστιατόρια τους (πάνω από 20 ανά τον κόσμο)! Ένα μάθημα που θα μας πλημμυρίσει με αρώματα Ιταλίας, μιας και μεταφέρουμε γεύσεις από το πρώτο Emporio Armani στο Μιλάνο. Η γευστική ανωτερότητα του μενού στα Emporio Armani, αλλά ειδικά η προσήλωση στις άψογα εκτελεσμένες συνταγές σε Μιλάνο και Παρίσι χάρισαν από ένα αστέρι Michelin στους Chef.

Ο σεφ μας θα εντυπώσει στα μυστικά του μενού του, ετοιμάζοντας 3 διαδοχόμενες συνταγές με αφιέρωμα στην κατηγορία pasta: pasta με σουπιές, με καλαμάρι και κολοκύθι, την κλασική Emporio Pomodoro, αλλά και κριθαρώτο με γαρίδες.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρι 11/9/2018

Ώρα: 18:00-21:00

ΑΡΑΒΙΚΑ ΓΕΜΙΣΤΑ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Γεμιστά δεν έχουμε μόνο στην Ελλάδα αλλά σε όλες τις Ανατολικές, Αραβικές χώρες. Μάλιστα γεμίζουν σχεδόν όλα τα λαχανικά, ωστόσο οι διαφορές τους τόσο κατά το γέμισμα, όσο και κατά το μαγείρεμα με τα Ελληνικά είναι αρκετές και συνίστανται κυρίως στον τρόπο ζωής και τα διαθέσιμα υλικά. Γνωρίζουμε από κοντά την φιλοσοφία των Αραβικών γεμιστών, ανακαλύπτουμε τις αυθεντικές συνταγές και μαγειρεύουμε με την Λιβανέζα μαγείρισσα Abire τρεις κλασικές επιλογές: Αγκινάρες με κολοκύθια και μελιτζάνες γεμιστά στο φούρνο (Coosa Mehshee) και λαχανοντολμάδες με σως καφέ, πετιμέζι και ρόδι. Τα πιάτα συνοδεύονται με σάλτσες τομάτας και γιαουρτιού.

Η γνώση αυτή μας ανοίγει νέους ορίζοντες για το πώς θα επιλέξουμε να μαγειρέψουμε ή να πειραματιστούμε με τα δικά μας γεμιστά.

Εκπαιδευτής Chef: Abire Alwassan

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρι 11/9/2018

Ώρα: 11:00-14:30

ΛΙΒΑΝΕΖΙΚΟΣ ΚΙΜΑΣ

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Ο κιμάς για τους Λιβανέζους αποτελεί μία συνοδευτική νοστιμιά, ανάμεσα στην εξαιρετική ποικιλία καρπών, δημητριακών, λαχανικών και μπαχαρικών που διαθέτουν. Βασικό πιάτο στην Κουζίνα, το hushweh, μία ταπεινή, γεμάτη γεύση συνταγή από αλεσμένο κρέας που έχει μαγειρευτεί σε βούτυρο κλαριφιέ και στη συνέχεια έχει καρυκευτεί με κανέλα και αρτυθεί με ψητά κουκουνάκια. Το μυστικό φυσικά δεν είναι τόσο απλό και βρίσκεται κυρίως στην αυθεντικότητα του μαγειρέματος... Με την ίδια βάση δημιουργούμε μοναδικούς Λιβανέζικους κεφτέδες, μόνο που η προσθήκη του ταχινιού, απογειώνει την γεύση τους. Τέλος, μία υπέροχη συνταγή είναι οι πίτες Arayes οι οποίες αποτελούν ένα έδεσμα «του δρόμου» σχεδόν σε όλες τις Αραβικές χώρες. Μαζί με τις arayes, τις πίτες δηλαδή ψήνονται στο φούρνο και σερβίρονται με κιμά, ενώ συνοδεύονται με γιαούρτι!

Ο κιμάς αποτελεί φυσικά μέρος της γέμισης μαζί με μία σειρά μπαχαρικών, μυρωδικών στοιχείων και λαχανικών που του προσδίδουν μεθυστικά αρώματα και υπέροχη γεύση.

Εκπαιδευτής Chef: Abire Alwassan

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 19/9/2018

Ώρα: 11:00-14:00

SPANISH MARISCOS (ΔΙΑΣΗΜΑ ΙΣΠΑΝΙΚΑ ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ)

29,90€

3 πιάτα με θαλασσινά και ισπανικό αέρα που πρέπει οπωσδήποτε να μαγειρέψετε! Ξεχωρίζουν για τις γεύσεις τους, την απλότητά τους και μοιάζουν αρκετά με την Ελληνική ιδιοσυγκρασία. Εκπαιδευόμαστε σε κάτι νέο που μας ανοίγει γευστικά την παλέτα μας, αλλά και μας μαθαίνει εναλλακτικούς τρόπους για να μαγειρέψουμε τα θαλασσινά. Οι Ισπανοί αποκαλούν την συνταγή Tigres αλλά καμία σχέση δεν έχει με τίγρη, εναλλακτικά ονομάζεται και "Mejillones Relleñadas" και αποτελείται από μύδια τα οποία γεμίζονται και ψήνονται για να προσφερθούν ως ορεκτική μπουκιά. Ανάμεσα στις μεγάλες μαγειρικές απολαύσεις των Ισπανών βρίσκεται και το Pulpo a la Gallega, μία συνταγή της Γαλικίας, με χταπόδι που λιώνει στο στόμα σε φέτες πατάτας και με την μέθοδο του μουσακά. Τέλος, στα tapas bar δοκιμάζουμε τα Gambas al Ajillo, γαρίδες σε αρωματικά και ελαιόλαδο με ξηρό sherry και φρυγανισμένο ψωμί!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακάτσανης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 28/9/2018

Ώρα: 17:00-21:00

ΚΕΦΤΕΔΕΣ INTERNATIONALE

24,90€

Απ' άκρη σ' άκρη, σε όλον τον κόσμο, οι λαοί φτιάχνουν κεφτεδάκια και τα απολαμβάνουν με τον δικό τους μοναδικό τρόπο! Κάθε μία κουλτούρα υπερασπίζεται την γευστική ανωτερότητα των συνταγών της και δεν επιτρέπει την σύγκριση με άλλα παρόμοια πιάτα. Στο μικροσκόπιο του Chef, 3 μοναδικές συνταγές, επιλεγμένες λόγω της διαφορετικότητάς τους, αλλά και της καταγωγής τους. Τα Σουηδικά κεφτεδάκια δεν είναι μία πρωτοτυπία του IKEA. Αντιθέτως οι Σκανδιναβοί έχουν τον τρόπο τους: Frikadeller για τους Δανούς, Kottbullar για τους Σουηδούς, Kjøttkaker για τους Νορβηγούς, ο κεφτές είναι κεφτές, η σάλτσα αλλάζει από την πληθωρική, κρεμώδη σε σάλτσα με φον σκούρο. Στο Νότο πάλι, οι Ισπανοί έχουν τα δικά τους Albondigas όπου η γέμιση μοιάζει αρκετά μιας και παραμένει η χρήση τυριού, αλλά πλέον η σάλτσα τομάτας γεμίζει από μπαχαρικά και εμπλουτίζει τους κεφτέδες. Δε θα το περιμένατε αλλά οι Κινέζοι έχουν την δική τους συνταγή, η οποία μάλιστα είναι αρκετά δημοφιλής. Οι Κινέζικοι κεφτέδες σε στυλ Char Siew ξεχωρίζουν από την γλυκώδη, αρωματική σάλτσα τους και τα αρτύματα στο μείγμα τους κρέατος. Ένα υπέροχο μάθημα με πολλές τεχνικές και ιδέες!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πε 27/9/2018

Ώρα: 17:30-21:00

NORMANDIA

36,50€

Τι θα ήταν η Γαλλική Κουζίνα χωρίς την Νορμανδία... Η Κουζίνα της Νορμανδίας έχει συμβάλλει τα μέγιστα στην Διεθνή Γαστρονομία, κυρίως γιατί φημίζεται για πολλά προϊόντα σήμα κατατεθέν της περιοχής. Από το εξαιρετικό βούτυρο, το camembert (τυρί), τα Calvados, τα μήλα, τα ψάρια και τα χτένια, ο πλούτος που μας δίνει η Νορμανδία για να μαγειρέψουμε, οι συνταγές και οι ιδέες, προσφέρουν πρόσφορο έδαφος για να δημιουργήσουμε μαγεία στην κουζίνα. Επιλέγουμε δύο εξαιρετικές συνταγές με αρκετές τεχνικές και δυνατότητα για αμέτρητες παραλλαγές... Quiche Lorraine (κις λωρεν) a la Normandy με camembert, η κλασική βουτυράτη και πληθωρική τάρτα της περιοχής που την βρίσκουμε από μικρά bistro έως τα πιο gourmet εστιατόρια και ψαρονέφρι με μήλα, calvados και μπέικον, ένα απίστευτα γευστικό πιάτο που έχει να σας διδάξει πολλά!

Οι συνταγές σερβίρονται με calvados και macaron (δεν συμπεριλαμβάνεται στην ύλη του μαθήματος)!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 27/9/2018

Ώρα: 18:00-21:00



STREET FOOD

PIZZARIA APPETIZERS

21,90€ ή 11,90€ με κάρτα ανεργίας

Πόσες φορές δεν απογοητευτήκατε από τα μέτρια ορεκτικά μίας πιτσαρίας, όταν οι ορέξεις σας είχαν μεγαλύτερες απαιτήσεις?

Τα πιο δημοφιλή ορεκτικά μίας πιτσαρίας παρελαύνουν από το τραπέζι του chef, αναλύουμε τις τεχνικές και παρασκευάζουμε με τον πιο τραγανό τρόπο τα πεντανόστιμα onion rings, τα πικάντικα bbq wings, αλλά και το έντονα μυρωδάτο σκορδόψωμο. Τρία snack foods που μπορούν να καταναλωθούν ανά πάσα στιγμή, να μαγειρευτούν με τον καλύτερο τρόπο και να απογειώσουν την διάθεσή μας στο λεπτό!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης Επίπεδο: Βασικό Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 10/09/2018 Ώρα: 10:30 -13:30

BURRITOS & QUESADILLAS

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

2 αγαπημένα Tex Mex που μας ξυπνάνε διαθέσεις για fiesta, μύρα ή αφθονες margaritas! Από τη μια πλευρά του Βόρειου Μεξικού επιλέγουμε πικάντικα burritos με ραγού μόσχου, πουρέ φασολιών, ξινή κρέμα και το υπέροχο μείγμα λαχανικών με rico de gallo, τομάτες, κρεμμύδι, πιπεριές chilli, κόλλιαντρο και μπαχαρικά. Από το νότιο Μεξικό οι quesadillas είναι ότι πιο νόστιμο έχουμε γνωρίσει...

Αν και οι παραδοσιακές quesadillas απαιτούν συγκεκριμένο τυρί (Oaxaca cheese) και σκεύος ψησίματος (comal), στο μάθημα παρουσιάζουμε την δική μας εκδοχή της Μεξικάνικης quesadillas με κοτόπουλο και guacamole!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης Επίπεδο: Βασικό Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρι 04/9/2018 Ώρα: 10:30 - 21:30

QUICHE ME

22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας

Σε ποιον δεν αρέσουν οι πίτες και οι τάρτες? Ένα μάθημα γεμάτο από γεύσεις της Γαλλικής Λωρέρνης και με πολλά ντελικάτα αρώματα Προβηγκίας. Πώς φτιάχνεται μία Κλασική Quiche Lorraine, με τι ζύμη γίνεται μια τάρτα λαχανικών ή αλλαντικών και πώς μπορούμε να δημιουργήσουμε μία ιδιαίτερη τάρτα ψαριού που ξεχωρίζει σε γεύση και φινέτσα? Οι κίς ξεχωρίζουν για την πλούσια γεύση τους και την τραγανή ζύμη που γεμίζει από τα αρώματα της κρέμας, των τυριών και των αλλαντικών.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης Επίπεδο: Βασικό Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 20/09/2018 Ώρα: 10:30 -13:30

DIRTY HOT DOG (ή ΒΡΩΜΙΚΟ)

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Εδώ καλείστε να αναλάβετε το πιο "βρώμικο" Project!

Εκπαιδευτείτε στην παρασκευή για τα πιο αφράτα ψωμάκια, μάθετε όλες τις τεχνικές και τα μυστικά του ψησίματος για γευστικά λουκάνικα, αλλά και για το άρτιο καραμέλωμα των κρεμμυδιών ως συνοδευτικής γαρνιτούρας και νοστιμήστε με χειροποίητη σάλτσα τομάτας (κέτσαπ), χειροποίητη μουστάρδα και μαγιονέζα. Το χειροποίητο hot dog ολοκληρώνεται γευστικά με την συνοδευτική σαλάτα που θα αγκαλιάσει αρμονικά το λουκάνικα και θα το ανεβάσει σε άλλο επίπεδο.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης Επίπεδο: Βασικό Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 27/09/2018 Ώρα: 10:30 - 21:30

HIPPIE PIC NIC

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

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

Εκπαιδευτής Chef: Θεοδωρής Σταμούλης Επίπεδο: Βασικό Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 18/09/2018 Ώρα: 10:30-13:30

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΚΡΗΤΗ

26,90€

Η Κουζίνα της Κρήτης μας, φαγητά της καρδιάς μας, γεύσεις που δεν ξεχνάμε... Ένα μάθημα γεμάτο νοστιμιές που έχουμε αγαπήσει. Τα χαρακτηριστικά αρώματα της Κρητικής Κουζίνας είναι στην στάκα, στο καθαρό βούτυρο! Κλασικά πιάτα το Χανιώτικο γαμοπίλαφο, υπάρχει σε όλους τους γάμους μέσα και έξω από την Κρήτη, Ανωγειανή μακαρονάδα με στάκα και Ξινόχοντρος με μελιτζάνες.

Ο σεφ μας θα προσπαθήσει να σας εντρυφήσει στις τεχνικές ψησίματος, πώς να χρησιμοποιήσεις τόσο έντονα υλικά αλλά με μια gourmet ματιά.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 14/9/2018

Ώρα: 18:00- 21:00

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ

24,90€

Ελληνικό Τραπέζι χωρίς Ελληνικές χειροποίητες αλοιφές δεν γίνεται! Το απόλυτο συνοδευτικό του ψωμιού, κάθε εποχή. Αληθινά όμως τι κάνει τις Ελληνικές αλοιφές να ξεχωρίζουν και πως θα αναπαραγάγουμε τις αυθεντικές γεύσεις?

Για τους σκοπούς του μαθήματος ανακαλύπτουμε τα μυστικά πίσω από μία Φάβα παντρεμένη, δημιουργούμε Μελιτζανοσαλάτα με την καπνιστή γεύση που της ταιριάζει, αποδίδουμε σωστά την φρέσκια γεύση στη Παντζαροσαλάτα με καρύδι και ετοιμάζουμε μερακλίδικο Τζατζίκι για να συνοδεύσουν κάθε κυρίως πιάτο και να δώσουν γεύση στο τραπέζι μας. Θα τα απολαύσουμε με σπιτικό, μυρωδάτο σκορδόψωμο! Αποδώστε τις γεύσεις με τέχνη και μεράκι πριν τις σερβίρετε!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πε 6/9/2018

Ώρα: 18:00- 21:00

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ - ΜΟΥΣΑΚΑΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

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

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 07/9/2018

Ώρα: 10:30- 13:30

Σα 22/9/2018

ΨΑΡΙΑ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ

26,90€

Το ψάρι στην σχάρα θέλει τέχνη και μαεστρία για να πάρει γεύση. Ο κίνδυνος να στεγνώσει η σάρκα του ή να κολλήσει η πέτσα, καταστρέφοντας το ψάρι είναι το πιο σύνηθες λάθος. Ότι μέσο ψησίματος κι αν επιλέξετε, κάρβουνο ή γκάζι, η τεχνική ψησίματος είναι αυτή που θα σας χαρίσει και το καλύτερο αποτέλεσμα. Στην σχάρα μας τρία ψάρια/θαλασσινά που επιλέγουμε συνήθως...

Ψήνουμε σαρδέλα, τσιπούρα και γαρίδες, μαθαίνουμε για το καθάρισμα και το φιλετάρισμα, ανακαλύπτουμε μυστικά των σεφ που θα μας ωφελήσουν και ετοιμάζουμε συνοδευτικά και σάλτσες που θα χαρίζουν όλη την μαγεία στο πιάτο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 13/9/2018

Ώρα: 18:00-21:00

Ελάχ. Συμμετοχή: 6 άτομα



ΨΕΥΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Κεφτέδες χωρίς κρέας... βασική νοστιμιά κυρίως στις Κυκλάδες με αμέτρητες εφαρμογές και εξαιρετική γεύση. Αν και οι Ισπανοί θέλουν να οικειοποιηθούν αυτά τα μικρά tapas, ωστόσο ο Ελληνικός τρόπος συνίσταται περισσότερο στον χυλό που τηγανίζεται με την προσθήκη φρέσκων γεύσεων και λιγότερο σε ζυμάρι που ψήνεται.

3 παρασκευές με μυρωδικά, ψάρι και λαχανικά που θα μας χαρίσουν τους πιο νόστιμους ψευτοκεφτέδες της Ελλάδας και θα κάνουν τους κεφτέδες της Ισπανίας να παραμιλάνε.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 21/9/2018

Ώρα: 10:30-13:30

ΚΡΕΑΣ

GREEK MEAT CLASSICS

€26,90 ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Τρία μαγειρευτά πιάτα με κρέας της Ελληνικής Κουζίνας που θεωρούμε ασυναγώνιστα... και που δεν πρέπει να απουσιάζουν από κανένα εστιατόριο, ταβέρνα ή σπιτικό καθημερινό μενού. Ωστόσο, καθημερινά ανακαλύπτουμε πόσα δεν γνωρίζουμε για να μαγειρέψουμε σωστά ένα γιουβετσάκι με κοτόπουλο, να λιώνει στο το αρνάκι στο φρικασέ και να χαρίσουμε γεύση στο χοιρινό καθώς αυτό συνταιριάζεται με πράσα και σέλινο! Ποιο είναι το λάθος? Θα το ανακαλύψουμε σε ένα μάθημα που μας επιστρέφει στις βασικές γεύσεις της Ελληνικής Κουζίνας. Στόχος είναι να φέρουμε γεύσεις σε Ελληνικά πιάτα, πιάτα που έχουν εμπνεύσει σεφ αλλά έχουν ακόμα κρατήσει την κλασική γεύση της χώρας μας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 19/9/2018

Ώρα: 10:30-13:30

SKEWERS

34,90€

Σουβλάκι – Το ελληνικό street food όχι μόνο άντεξε μέσα στην κρίση, αλλά δημιούργησε αμέτρητες παραλλαγές για να αντισταθεί σε όσα το υποβάθμιζαν και έφερε νέες ιδέες στην αγορά. Skewers είναι η νέα τάση που φαίνεται να διαμορφώνεται στα οποία μπορούμε να ψήσουμε και κάνουμε σουβλάκι ό,τι υλικό θέλουμε. Μαριναρισμένος σολομός στην σχάρα, μπιφτέκια πικάντικα, αλλά και συκωτάκια κοτόπουλου με μπέικον, όλα αυτά στην σχάρα μας. Οι τεχνικές πολλές, οι γεύσεις εντυπωσιακές, από την σωστή επιλογή μαρινάδας, το ψήσιμο σε οποιοδήποτε μέσο θερμοκρασίας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 19/9/2018

Ώρα: 18:00- 21:00

2 ΤΡΟΠΟΙ ΜΕ ΚΡΕΑΣ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ

29,90€

Αγαπημένο σκεύος πολλών Chef μας και χωρίς πολλά πολλά, εκεί ξεκινάει και ολοκληρώνουν αρκετές παρασκευές. Γρήγοροι χρόνοι, υψηλές θερμοκρασίες, γλασαρίσματα και γεύσεις από μπραιζέ κρέατα είναι μερικοί από τους λόγους που κάνουν το τηγάκι Νο 1 σε προτιμήσεις πώλησης σκευών. Ετοιμάζουμε δύο εξαιρετικά νόστιμες συνταγές που μπορούν να προσφερθούν ανά πάσα στιγμή, χωρίς να χάνουν σε γεύσεις! Χοιρινά μπριζολάκια με τζίντζερ, σόγια κόλιανδρος και μέλι, αλλά και Χοιρινά Gordon blue με κασέρι και καπνιστό μπέικον θα αναστατώσουν τον ουρανό μας!!!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 04/9/2018

Ώρα: 18:00-21:00

ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

26,90€

Αν το ψητό κοτόπουλο είναι το φόρτε σας, το μάθημα αυτό σας αποδεικνύει πόσα ακόμα έχετε να μάθετε για να απογειώσετε τις γεύσεις του. Από το ειδικό σκεύος στο οποίο ψήνεται, την προετοιμασία και την μαρινάδα που δέχεται για να πάρει τα γλυκά του αρώματα, μέχρι πώς γεμίζετε και πως αποκτά τραγανή κρούστα, σε ένα μάθημα εκπαιδεύστε σε όλα τα μυστικά και τις τεχνικές που θα δώσουν στο ψητό κοτόπουλο, χάρη, γεύση και υφή! Το μάθημα κάνει χρήση κοτοπουλιέρας για τις ανάγκες της εκπαίδευσης.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 14/9/2018

Ώρα: 18:00-21:00

MEATING POINT

€29,90 ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Ένα μάθημα σημείο αναφοράς για τις νοστιμότερες επιλογές κρεάτων! Τόσο εντυπωσιακό, όσο ακούγεται!

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

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Ημερομηνία: Τρ 18/9/2018

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι ΜΜ: 35 ή 20

ΧΟΙΡΙΝΟ ΤΗΣ ΠΑΡΕΑΣ

€26,90 ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Το χοιρινό θεωρείται αγαπημένο κρέας για τους Έλληνες και για αυτό τον λόγο επιλέγουμε να κοσμήι το τραπέζι μας.

Μαθαίνουμε να φιλετάρουμε σωστά το χοιρινό, ώστε να το γεμίσουμε πλούσια με λαχανικά εποχής. Μαθαίνουμε όλα τα μυστικά για να κρατήσουμε το κρέας του τρυφερό και ζουμερό, αλλά και πως μπορούμε να δημιουργήσουμε την sauce που θα δώσει στο πιάτο μας άλλη διάσταση. Συνδυάζουμε αρμονικά με πατατούλες και sauce φρέσκων αρωματικών. Το συγκεκριμένο μάθημα απαιτεί μεράκι και χρόνο για να πάρει γεύση το φαγητό, αλλά πάντα το αποτέλεσμα είναι μοναδικό.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Ημερομηνία: Πε 27/9/2018

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι ΜΜ: 35 ή 20

ΠΑΪΔΑΚΙ & RIBS

29,90€

Ψημένα σε δυνατή φωτιά, με τραγανή κρούστα και χυμώδες ψαχνό, το λίπος να βασανίζει αργά τον ουρανίσκο, ο ήχος από το κοκαλάκι που σιγά σιγά ξεκοκαλίζεται, όλα κάνουν τον εγκέφαλο να τρελαίνεται και το στόμα να υγραίνεται στο άκουσμα της λέξης «παϊδάκια». Για να δημιουργήσετε όμως αυτή την αλληλουχία της ακαταμάχητης λαχτάρας το παϊδάκι και το rib έχουν τον τρόπο τους.

Στην φωτιά μας αρνίσια παϊδάκια, παϊδάκια προβατίνας και χοιρινά ribs απολαμβάνουν τις περιποιήσεις που τους πρέπει για να μας προσφέρουν τις γεύσεις τους. Από την προετοιμασία, στο μαρινάρισμα, στο καρύκευμα, στα είδη θερμοκρασίας που μπορούν να χρησιμοποιηθούν και τους χρόνους ψήσιματος, τα παϊδάκια και τα ribs αποτελούν ένα μεγάλο εμπορικό κεφάλαιο στην Ελλάδα!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος
Ημερομηνία: Πα 28/9/2018

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι ΜΜ: 35

ΚΛΑΣΣΙΚΟΙ ΚΡΕΑΤΟΜΕΖΕΔΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Αγαπημένα πιάτα για ούζο, τσίπουρο ή κρασί στην πιο εξευγενισμένη τους εκδοχή. Τηγανιά, μπεκρή μεζέ και κλέφτικο, γρήγορα φαγητά σε αλλότινους καιρούς που ο σκοπός άγιαζε τα μέσα, μετέπειτα γιορτινό πιάτο σε γουρνοχαρές, σημερινός κρεατομεζέδες (κακοεκτελεσμένος) σε ταβέρνες και μεζεδοπωλεία.

Στο μάθημα αυτό ξεδιπλώνουμε το μυστήριο μεταξύ της τηγανιάς και του μπεκρή μεζέ (και να αποτελούν διαφορετικά πιάτα), επιλέγοντας 2 μοναδικές συνταγές από διαφορετικά μέρη της Ελλάδας και δοκιμάζουμε πώς μπορούμε πραγματικά να ψήσουμε το κλέφτικο ώστε να λιώνει στο στόμα το κρέας και να μελώνουν τα λαχανικά που το συνοδεύουν!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Ημερομηνία: Πα 14/9/2018

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι ΜΜ: 20 ή 16

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ

24,90€

Μπουγάτσα, μια πίτα, μια ιστορία! Μια μεγάλη διαδρομή αρκετούς αιώνες πίσω, μέσα από πολλά περάσματα για να φτάσει μέχρι τις μέρες μας, και να θεωρείται η “βασίλισσα” των πιτών. Οι κάτοικοι της Πόλης δώσανε το όνομα «μπουγάτσα» ή «μπουγκάτσα», εννοώντας «αλμυρή ή γλυκιά γέμιση πίτας, τυλιγμένη πολύ καλά και στεγανά μέσα στην ζύμη».

Το φύλλο της θέλει μαεστρία... όσο πιο λεπτό, τόσο το καλύτερο! Παρασκευάζουμε και εκπαιδευόμαστε μεθοδικά σε τεχνικές και tips για την δημιουργία 3 γεμίσεων που θα μας δώσουν τρεις διαφορετικές γεύσεις με τυρί, με κρέμα, αλλά και με κιμά!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι ΜΜ: 20

Ημερομηνία: Τρ 04/09/2018

Ώρα: 17:00-21:00

PHYLLO

22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας

Η πίτα είναι το φαγητό της ανάγκης, το (σχετικά) γρήγορο στην παρασκευή φαγητό, το φαγητό που μπορείς να πάρεις έξω από το σπίτι και να το καταναλώσεις εύκολα στο χώρο δουλειάς, στο χωράφι. Έτσι, γεννήθηκε – από μία ανάγκη – ο πλούτος της Ελλάδας σε πίτες. Η μαγεία τους όμως έγκειται στο φύλλο... Μία διαδικασία την οποία ο Chef παρουσιάζει κατά το μάθημα και εσείς εκτελείτε, τόσο στην τεχνική του φύλλου, όσο και στην ιδιαιτερότητα που παρουσιάζουν οι γεμίσεις.

Ανοίγουμε 3 διαφορετικά φύλλα χρησιμοποιώντας 3 συνταγές... με γάλα, γιαούρτι και με βούτυρο. Θα φτιάξουμε μια κλασική γέμιση με κιμά, μια γέμιση που θυμίζει Ελλάδα με τυρί, ελιές, τομάτα και μυρωδικά και μια γέμιση κολοκυθιού. Εκπαιδευόμαστε μέσω της πρακτικής σε απολαυστικές πίτες με χειροποίητο φύλλο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι ΜΜ: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 05/09/2018

Ώρα: 10:30-14:30

PIZZA ROLLS

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Τα pizza rolls προσφέρονται σε πάρτυ, μπουφέδες και ως ορεκτικές μπουκιές σε μενού πιτσαρίας. Ο λόγος που δημιουργήθηκαν είναι για να προσφερθούν ως σνακ ή finger food, για λόγους ευκολίας και μεταφοράς.

Το ζυμάρι πρέπει να διπλωθεί σε ρολό και η γέμιση να αγκαλιάσει το εσωτερικό της ζύμης πριν ψηθούν στον φούρνο. Τόσο όμως το ζυμάρι που πρέπει να έχει συγκεκριμένο πάχος και πιο γλυκιά γεύση, αλλά όσο και η γέμιση που πρέπει να συγκρατείται εντός της ζύμης. Η διαδικασία και οι γεμίσεις είναι όσα εξετάζονται για να παρασκευάσουμε αυτό το ιδιαίτερα αγαπητό σνακ. Για τις ανάγκες του μαθήματος, δοκιμάζουμε δύο συνταγές που μας εκπλήσσουν γευστικά και τεχνικά: με πέστο φιστικιού, μορταδέλα και μανιτάρια και με σπανάκι, παρμεζάνα, κουκουνάρι σε ολικής αλέσεως ζύμη!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι ΜΜ: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 06/09/2018

Ώρα: 10:30-13:30

ΖΥΜΑΡΟΠΙΤΕΣ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Οι ζυμαρόπιτες είναι δημιουργημα εποχών φτώχειας, που ωστόσο αγαπήθηκαν ακόμα και σε καιρούς μεγάλης ευχέρειας. Στην ουσία είναι πίτες με λίγα υλικά και περίσσια μαεστρία. Λεπτές, ελαφριές, τραγανές, σε φούρνο ή τηγάνι, επιδέχονται επιπλέον υλικά ή απλά σερβίρονται σκέτες. Από αυτές ξεχωρίζουμε τρεις:

Την ηπειρώτικη ζυμαρόπιτα ή αλευρόπιτα, ένας χυλός με αλεύρι, αυγά, νερό ή γάλα, φέτα και αλάτι που τηγανίζεται και προστίθενται ταπεινά υλικά όπως κρεμμύδια ή τυρί. Επιπλέον, παρασκευάζουμε την λεπτή, φινετσάτη μα συνάμα τραγανή ροδίτικη λαδόπιτα. Μια πίτα κατάλληλη για την εκτέλεση ποικίλων συνταγών, τόσο αλμυρών όσο και γλυκών. Και τέλος την περίφημη Σφακιανή πίτα, γλυκιά και πεντανόστιμη με θυμαρίσιο μέλι.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι ΜΜ: 35 ή 20

Ημερομηνία: Σα 08/09/2018

Ώρα: 10:30-13:30

PANZEROTTI

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Η Ιταλική Κουζίνα βασίζεται στα φρέσκα υλικά, ρουσικ μαγειρέματα, εύκολες διαδικασίες και πιάτα μοναδικής γεύσης! Σε αυτό το μάθημα μαγειρεύουμε ένα κλασσικό ναπολιτάνικο φαγητό- ορόσημο για την έναρξη του ετήσιου καρναβαλιού στο Μπάρι, το ranzerotto, το οποίο γεμίζεται με δύο διαφορετικούς τρόπους: με μείγμα λαχανικών και τυριού, αλλά και κατά την παράδοση της περιοχής Apulia με χοιρινό, μοσχάρι, πεκορίνο, μοτσαρέλα και πλούσια κρέμα. Τα ranzerotti είναι από τα πιο δημοφιλή πιάτα της Κεντρικής και Νότιας Ιταλίας, μια διαφορετική εκδοχή calzone, που θα κάνει τις αισθήσεις μας να φτάσουν στο ζενίθ! Εξάλλου δεν είναι τυχαία η επιτυχημένη δημιουργία των καταστημάτων Panzerotti Bites στο Brooklyn.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 10/9/2018

Ώρα: 10:30- 13:30



ΠΙΤΣΑ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ (και vegan)

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Αυτή η πίτσα δεν είναι η κλασσική, αλλά μία εναλλακτική για να διαπιστωθεί πώς και με υλικά χωρίς γλουτένη μπορούμε να δώσουμε την επιθυμητή γεύση, αλλά και απολύτως χορτοφαγική μπορεί να γίνει! Είτε, ανήκετε σε αυτούς που έχουν δυσανεξία στη γλουτένη, σε όσους είναι vegan, είτε σε αυτούς που προσέχουν την διατροφή τους, το μάθημα αυτό θα σας πείσει γευστικά. Με την καθοδήγηση του σεφ εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές και μαθαίνουμε tips για να παρασκευάσουμε την βάση της ζύμης από μπρόκολο, αλλά και με αλεύρι από ρεβίθι! Στο μάθημα παρουσιάζονται εξαιρετικά toppings για πίτσα vegan. Μια γευστική πρόκληση που έχει να σας δώσει ακόμα πιο εξειδικευμένες γνώσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 14/09/2018

Ώρα: 10:30-13:30

COOKING WITH KIDS**34,90€ παιδί και συνοδός / 14,90€ επιπλέον παιδί**

3 μαγειρίσες – 3 διαφορετικά μενού – 1 ιδιαίτερη ημέρα. Λίγο πριν ξεκινήσουν για τα καλά τα σχολεία σε ένα ιδιαίτερα εκπαιδευτικό και δημιουργικό μάθημα για να εγκαινιάσουμε την σχολική χρονιά. Μαθαίνουμε σε παιδιά και γονείς την αξία της σωστής διατροφής και πώς να διαχειριζόμαστε απλά, καθημερινά υλικά.

Στην ομάδα της Abire θα γευτούμε συνταγές για **ΠΑΙΔΙΚΟ ΠΑΡΤΥ**: Egg & Veggie Cups, cheese fries με σως γιαουρτιού, Γαλλικό toast με σάλτσα λαχανικών. Προσφέρεται αφρώδες αναψυκτικό.

Η ομάδα της Μαργαρίτας θα δημιουργήσει **ΓΛΥΚΑ ΣΝΑΚΣ**: Smoothies με τρία διαφορετικά υλικά, μπάρες δημητριακών, cupcakes χωρίς ζάχαρη και αυγά

Και η ομάδα της Λάουρας θα μας γλυκάνει με **ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**: Ταρτάκια με κρέμα βανίλια, κρέμα σοκολάτα, banoffee, σουδάκια σε διάφορα χρώματα με κρέμα και φράουλες, μίνι red velvet pan cakes με κρέμα και βατόμουρα

Εκπαιδευτής Chef: Abire, Μαργαρίτα, Λάουρα

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 29/9/2018

Ώρα: 10:30 - 15:30

ΣΝΑΚ ΓΙΑ ΤΟ ΣΧΟΛΕΙΟ**22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τα σχολεία ξεκινούν! Ταπεράκια, σακουλίτσες και μικρά κουτάκια πηγαίνουν και έρχονται στις σχολικές τσαντούλες. Οι πιο νόστιμες και υγιεινές προτάσεις που απλά, οι μικροί μας μπόμπιρες, δεν θα μπορούν να τους αντισταθούν. Κάντε τα παιδιά σας να τρώνε φρέσκες, θρεπτικές και γεμάτες βιταμίνες λιχουδιές.

Pop cakes πατάτας, ρολάκια πίτσας αλλά και ένα θρεπτικό σουφλέ λαχανικών. Μαζί θα μαγειρέψουμε τις πιο έξυπνες λύσεις για το σχολείο και αν σας αρέσει... και για το γραφείο!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 4/9/2018

Ώρα: 10:30 - 13:30

ΠΑΙΔΙΚΟ ΠΑΡΤΥ**26,90€**

Οι καλύτερες ιδέες για παιδικό πάρτυ! Ξεφεύγουμε από τα συνηθισμένα και δημιουργούμε έξυπνα και δημιουργικά πιάτα για τα παιδιά (και τους μεγάλους) που μπορούν με ευκολία να προσφερθούν σε γενέθλια ή γιορτές... Υπέροχος γύρος κοτόπουλου με τον πιο εύκολο τρόπο, λαχταριστά mini muffins αλλαντικών, μικρά twisters σφολιάτας με λουκάνικο και μπιφτεκάκια λαχανικών για burger αποτελούν ένα μενού με τις καλύτερες εναλλακτικές προτάσεις σε μία έκρηξη γεύσης, βιταμινών και καλομαγειρεμένου γεύματος!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 10/9/2018

Ώρα: 17:00 - 21:00

BACK TO SCHOOL DESSERTS**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Οι πιο νόστιμες λιχουδιές για να πάρουν τα παιδάκια μας στο σχολείο! Οι μαμάδες θέλουν κάτι υγιεινό και τα παιδάκια κάτι νόστιμο... εμείς σε αυτό το μάθημα, συνδυάζουμε και τα δύο. Θα δημιουργήσουμε μόνοι μας νόστιμες λιχουδιές που απλά δεν μπορούμε να τους ξεφύγουμε... γεμιστά μπισκότα, γαλακτοφέτες, boudy bars και snicker bars, για να ξέρουμε τι τρώνε οι μικροί μας φίλοι χωρίς να τους στερούμε τις απολαύσεις που λαχταράνε!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 13/9/18

Ώρα: 10:30-13:30

"Cooking with kids is not just about ingredients, recipes, and cooking. It's about harnessing imagination, empowerment, and creativity."
- Guy Fieri



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ

24,90€

Αφράτα, πεντανόστιμα γεμιστά μπισκότα, συνδυασμένα αρμονικά με 3 διαφορετικές γεμίσεις. Κατάλληλα για κάθε στιγμή, χωρίς να απαιτείται ιδιαίτερος χρόνος. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για τη ζύμη και για τις κρέμες γεμίματος, με σοκολάτα, με αρωματική γέμιση βανίλιας και φράουλας, αλλά και πλούσια γέμιση dulce de leche με λεμόνι.

Χειροποίητα απολαυστικά γλυκίσματα, ότι πρέπει για να ανοίξετε τις φοντανιέρες σας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πε 06/9/18

Ώρα: 18:00-21:00

ΠΑΓΩΤΟ CREAM & CHEESE

24,90€

Ανήκετε στην κατηγορία ανθρώπων που αγαπούν το τυρί στα γλυκά τους? Εμείς ναί! Το τυρί ισορροπεί τις γλυκές γεύσεις, προσφέρει χαρακτήρα και γευστικό πλούτο όπου και αν μπαίνει. Στο παγωτό όμως... απλά απογειώνει το αποτέλεσμα και μπορεί να χαρίσει εξαιρετικές ιδέες για gourmet menu και εστιατορικά γλυκά. Στο μάθημα αυτό αφοσιωνόμαστε σε μία και μόνο συνταγή, η οποία όμως θα προσφέρει όλο το τεχνικό υπόβαθρο για να αποδώσουμε το παγωτό cream & cheese σε πολλαπλές εφαρμογές. Παρασκευάζουμε κρεμώδες και βελούδινο παγωτό με Ιταλική ρικότα, προσθέτουμε πραλίνα φιστίκι και επιλέγουμε για topping μία υπέροχη σάλτσα ρόδι η οποία δένει το τελικό αποτέλεσμα.

*Όλες οι διαδικασίες αποτελούν μέρος των τεχνικών του μαθήματος και είναι απολύτως χειροποίητες.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 05/9/18

Ώρα: 18:00-21:00

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

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 11/9/2018

Ώρα: 10:30-13:30

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ ΣΤΑΦΥΛΙ

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Το αγαπημένο μας σταφύλι στα καλύτερά του! Το σταφύλι, το φρούτο του φθινοπώρου, αποκαλείται 'ευτυχές δημιουργήμα της φύσης' και όχι άδικα εφόσον είναι ευεργετικό, με αρκετά οφέλη στην υγεία μας.

Επιλέξαμε τις 3 καλύτερες συνταγές με το αγαπημένο φρούτο για αυτή την εποχή. Χρησιμοποιούμε τις ρώγες του φρούτου για λαχταριστή Nuts and Grapes πουτίγκα, συνεχίζουμε με θρεπτικά muffins με σταφύλια και τέλος αγαπημένη σε όλους μαρμελάδα σταφύλι. Ένα μάθημα... πολλά μυστικά... πολλές τεχνικές!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 14/09/2018

Ώρα: 10:30-13:30

ΤΑΡΤΕΣ – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

26,90€

Αφράτη, ζουμερή και αρωματική, την λένε αλλιώς και πατσαβουρόπιτα γιατί η εκτέλεσή της είναι εύκολη σε αντίθεση με άλλες πίτες. Στο ακουσμα της πολλοί διστάζουν, όμως σαν τη δοκιμάσουν, δεν μπορούν να σταματήσουν! Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για την παρασκευή 3 διαφορετικών πορτοκαλόπιτων. Ακολουθούμε την κλασική συνταγή με φύλλο κρούστας και γιαούρτι, αλλά και εναλλακτικές με φεγγετο κρέμα πορτοκάλι, και σε τάρτα με κρέμα πορτοκάλι.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Δε 03/9/18

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35

MUFFINS

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Αγαπημένα ατομικά κεκάκια με μεγάλη εμπορική ζήτηση, ταιριάζουν με όλα τα γεύματα, είναι ιδανικά για κολατσιό, αλλά και για πιο γιορτινές περιστάσεις! Ελαφριά, ιδιαίτερα γευστικά και εύκολα στην παρασκευή τους, δίνουν τη δυνατότητα, παίζοντας με ποικίλους συνδυασμούς γεμίσεων, διαφορετικών εξίσου απολαυστικών γεύσεων. Διδασκόμαστε την τεχνική για τη δημιουργία muffins σε 3 διαφορετικές εκδοχές. Βλέπουμε τον ιδιαίτερο συνδυασμό μαύρης σοκολάτας και cranberries, το αντιοξειδωτικό συνδυασμό μήλου και κανέλας, αλλά και την εκδοχή με μπανάνα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Τρ 18/9/18

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16

SANGRIA CAKE

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Ένα cake που ξεχωρίζει! Δροσερό, φρέσκο, ελαφρύ, με χαρακτήρα, αρώματα, πλούσια γεύση, ιδανικό για όλες τις εποχές, λατρευτό για το καλοκαίρι.

Με βασικό συστατικό την Ισπανική sangria και τα ώριμα φρούτα, η γλυκιά αυτή παρασκευή παίρνει την μορφή μίας τούρτας και την γεύση ενός πλούσιου κέικ. Στήνεται σε στρώσεις βουτυράτου αέρινου κέικ εμποτισμένου με την γλυκιά σως της sangria και γεμίζεται από δόσεις αρωματικής βουτυρόκρεμας, γλασαρισμένων φρούτων μέχρι να κερδίσει εντυπωσιακά σε ύψος και χάρη. Γαρνίρεται με τα ίδια φρούτα που γεμίστηκε. Προσοχή: αυτό το cake είναι απόλυτα εθιστικό.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Τε 19/9/18

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16

CHEESECAKE ΕΛΛΗΝΙΚΟ

26,90€ ή 16,90€ κάρτα ανεργίας

Λένε πως το πρώτο cheesecake φτιάχτηκε από τους αρχαίους Έλληνες και μάλιστα το έφτιαχνε η νύφη για να κεράσει τους φίλους του γαμπρού! Φαίνεται πως αυτό το έθιμο συνεχίζεται μέχρι και σήμερα, πλέον ως γαμήλια τούρτα. Ορμώμενοι από τις μάλλον ελληνικές καταβολές, θα διδαχτούμε ένα διαφορετικό από τα συνηθισμένα cheesecake. Ακολουθούμε μια ελαφριά και ντελικάτη συνταγή αλλά Ελληνικά, εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για την παρασκευή κρέμας με ανθότυρο, ντακουαζ φιστίκι για topping και για την βάση παστέλι μαυροσούσαμο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Πε 20/9/18

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 35 ή 20

ΤΑΡΤΑ ΜΗΛΟΥ

29,90€

Μία σύνθετη τάρτα εποχής, η οποία απαιτεί τεχνικές και δεξιότητες. Ένα μάθημα που διδάσκεται στο τέλος των προγραμμάτων ζαχαροπλαστικής μιας και είναι προαπαιτούμενη η γνώση στη βάση της ζαχαροπλαστικής. Αλλά επειδή μας αρέσουν τα δύσκολα και η συγκεκριμένη τάρτα αποτελεί μαγεία στο στόμα, ετοιμάζουμε τάρτα μήλου με κομματάκια φρούτου σε πατ σουκρέ αμυγδάλου με κρέμα αμυγδάλου, μήλα ροτί, ζελέ μήλου και μικρά marshmallows. Το συγκεκριμένο μάθημα απευθύνεται σε μαθητές με εμπειρία στην ζαχαροπλαστική.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Πε 20/9/18

Επίπεδο: Advanced
Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35

TUTTO LIMONE

24,90€

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
Ημερομηνία: Δε 24/9/2018

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι MM: 20

TARTA SYKO

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Σύκο, άκρως ωφέλιμο για την υγεία μας, την περίοδο αυτή είναι στα καλύτερά του!

Τάρτα, από τις πιο γλυκιές επινοήσεις της ζαχαροπλαστικής, έχει το μοναδικό πλεονέκτημα – να ταιριάζει με τα πάντα και σε κάθε εποχή ανάλογα με την γέμιση της!

Ξεκινάμε μαθαίνοντας βήμα βήμα πως να παρασκευάζουμε την πιο τραγανή σαμπλέ. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές, για μια ανάλαφρη και γευστική κρέμα μασκαρπόνε, αλλά και για καραμελωμένα σύκα που θα γαρνίρουν τη τάρτα μας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Τρ 25/9/18

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16

CINNAMON ROLLS

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Ένα είναι σίγουρο στο σημερινό μάθημα, πως θα σας μαγέψει το άρωμα και η γεύση ενός από τα πιο διάσημα γλυκίσματα της Αμερικής... το Cinnabon!

Μικρές στρογγυλές και αφράτες απολαύσεις που πρωτοεμφανίστηκαν στην Washington το 1985 και από τότε έχουν ξετρελάνει τον κόσμο. Διδασκόμαστε την τεχνική για να δημιουργήσουμε αφράτη ζύμη, τον σωστό χρόνο ψησίματος και δίνουμε άρωμα κανέλας σε συνδυασμό με σταφίδες. Ολοκληρώνουμε με γλάσσο σοκολάτας γάλακτος.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Τε 26/9/18

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16

NO BAKE AT ALL

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Όταν η ζαχαροπλαστική γίνεται παιχνίδι... δοκιμάζουμε να φτιάξουμε γλυκά που δεν χρειάζονται ψήσιμο! Πόσες φορές δεν σκεφτήκατε να κάνετε ένα εύκολο και γρήγορο γλυκό που δεν απαιτεί ψήσιμο και χρονοβόρες διαδικασίες;

3 ώρες γεμάτες τεχνικές και tips για 2 λαχταριστές και εύκολες παρασκευές! Μαζί με τον pastry chef ακολουθούμε βήμα – βήμα την συνταγή και υπό την καθοδήγησή του φτιάχνουμε cheesecake cream pie με παγωμένα snickers, και αφράτη τούρτα με bounty.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Πα 28/9/18

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16

ΤΕΧΝΙΚΑ

MACARONS

24,90€

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

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 07/9/2018

Ώρα: 18:00-21:00

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

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 26/9/18

Ώρα: 11:00-15:00

MOKA BY JULIEN ALVAREZ

39,00€

Παγκόσμιος Ζαχαροπλάστης 2011 (Champion du Monde de Patisserie), ο Julien Alvarez μας δίνει την δική του εκδοχή για μία τούρτα εξαιρετικών προδιαγραφών και σύνθετης διαδικασίας.

5 στιβαρές τεχνικές, 3 ώρες προετοιμασίας, 12 σκεύη και εργαλεία, 24 ώρες συντήρηση για να μας δώσουν 1 μοναδικό αποτέλεσμα. Ετοιμάζουμε croustillant éclat και pain de genes cafe, μαρμελάδα εσπεριδοειδών, crème mousseuse au chocolat au lait cafe, glacage Μεξικάνικου καφέ και Γαλλικής σοκολάτας Weiss. Η τούρτα MOKA αποτελεί την Ferrari των γλυκών γεύσεων στην ζαχαροπλαστική και αποτελεί τον λόγο που βραβεύτηκε ο Julien Alvarez!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 28/9/18

Ώρα: 17:30-21:00

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 φυστίκια και φράουλες!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 13/8/2018

Ώρα: 18:00-21:00

ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

MINI BLACK FOREST

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

Όλη η τέχνη της ζαχαροπλαστικής! Οι πιο διάσημοι ζαχαροπλάστες πειραματίστηκαν πολύ στην δημιουργία μιας τέλειας Black Forrest.

Η διάσημη τούρτα που δανείζεται το όνομά της από το λικέρ που παρασκευάζεται στην ομώνυμη περιοχή, με τα φρούτα του δάσους να παίζουν τον κύριο λόγο, σε ένα μάθημα όλο μαεστρία. Τι γίνεται όμως όταν όλη αυτή η μαγεία συγκεντρώνεται σε μια μπουκιά για να προσφερθεί σε ειδικές περιστάσεις και εκδηλώσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 12/9/18

Ώρα: 10:30-13:30

ΤΟΥΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ-ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

29,90€

Υπέροχος, γευστικός, ονειρεμένος, σχεδόν παραδεισένιος ο συνδυασμός της σοκολάτας και του πορτοκαλιού, με το ίξινο εσπεριδοειδές του φρούτου να φέρνει σε ισορροπία το γλυκό, λιπαρό κρεμώδες της σοκολάτας.

Το μάθημα αυτό μας προσφέρει την εξαιρετική συνταγή της τούρτας, όπου όχι μόνο εκπαιδευόμαστε στην αρμονία των γεύσεων και στην επιτυχία κατά την εκτέλεση, αλλά επιπλέον μαθαίνουμε μία μία όλες τις τεχνικές: μους σοκολάτας, μπισκοί μπαχαρικών, ζελέ πορτοκάλι, παγωτό σορμπέ πορτοκάλι και φρούτα μαρινέ!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 20/9/18

Ώρα: 18:00-21:00

ΤΟΥΡΤΑ ΑΡΜΕΝΟΒΙΑ

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 21/9/18

Ώρα: 10:30-13:30



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

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

ΠΩΣ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕΙΣ ΜΙΑ ΤΟΥΡΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑ I **34,90€ ή 24,90€ κάρτα ανεργίας**

Ένα ιδιαίτερο μάθημα τεχνικής που εστιάζει στην βάση της ζαχαροτεχνικής και λύνει σημαντικά προβλήματα για όσους θέλουν να ασχοληθούν με την ιδιαίτερη αυτή τέχνη της ζαχαροπλαστικής. Ο μικρός κύκλος μαθημάτων ξεκινάει από την δημιουργία του κέικ, την συνταγή, την υφή και την γεύση που απαιτείται για να μπορέσει να διακοσμηθεί με ζαχαρόπαστα, ενώ το δεύτερο μάθημα εστιάζει στην διακόσμηση.

Στην πρώτη ενότητα μαθαίνουμε και εξασκούμαστε:

α) Ποια είναι τα σωστά βήματα για να δημιουργήσουμε την τέλεια τούρτα? Ποιες συνταγές ενδείκνυνται για τούρτα η οποία πρόκειται να διακοσμηθεί? Πρακτική σε συνταγή και ετοιμασία τουρτών από τους μαθητές πάνω στις οποίες θα εργαστούμε αργότερα για την διακόσμηση.

β) Ποια είναι η σωστή τεχνική για το ιδανικό κόψιμο σε επίπεδα? Ποια γέμιση ταιριάζει καλύτερα? Ποιες γεύσεις προτιμούνται περισσότερο? Πρακτική σε συνταγή και ετοιμασία γέμισης

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι ΜΜ: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 27/9/2018

Ώρα : 10:00 -15:00



ΠΩΣ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕΙΣ ΜΙΑ ΤΟΥΡΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑ II **34,90€ ή 24,90€ κάρτα ανεργίας**

Στο δεύτερο μάθημα της ενότητας για την δημιουργία τουρτών οι οποίες πρόκειται να διακοσμηθούν, ασχολούμαστε με την διακόσμηση. Επικεντρωνόμαστε στα βασικά που απαιτούνται για την άψογη εφαρμογή της ζαχαρόπαστας στο κέικ και την διακόσμηση της. Ένα πολύ σημαντικό μάθημα για αρχάριους.

Μαθαίνουμε και εξασκούμαστε στις παρακάτω δεξιότητες:

α) Πώς «μασκάρεται» μία τούρτα? Πρακτική εξάσκηση σε τούρτα

β) Πώς ανοίγουμε ζαχαρόπαστα? Πρακτική εξάσκηση σε τούρτα

β) Πώς στρώνουμε χρησιμοποιώντας το smoother για την τέλεια επικάλυψη της τούρτας μοντέλου. Πρακτική εξάσκηση σε τούρτα

γ) Πώς δημιουργούμε τις βασικά σχέδια και λεπτομέρειες με εργαλεία ζαχαροτεχνικής . Πρακτική εξάσκηση σε τούρτα.

Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν μαζί τους την τούρτα.

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι ΜΜ: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 28 /9/2018

Ώρα : 10:00-15:00



Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία



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

Για τα μαθήματα ζαχαροτεχνικής, η προπληρωμή είναι απαραίτητη

ANIMAL PRINT CAKE

36,50€

Τα animal print σχέδια δεν ξεφεύγουν ποτέ από τη μόδα, ενώ τείνουν να συναρπάζουν με το απaráμιλλο στυλ. Είναι διασκεδαστικά και κομψά για ενήλικες σε γενέθλια ή ως γαμήλια κέικ, για fashion cakes αλλά και παιδικά jungle cakes. Μπορούν να απεικονιστούν σε φυσικούς τόνους ή διασκεδαστικά πολύχρωμα σχέδια, να ζωγραφιστούν ή δημιουργηθούν αποκλειστικά με ζαχαρόπαστα. Σε αυτό το σεμινάριο εκπαιδευόμαστε πώς να αποτυπώσουμε σχέδια ζέβρας και λεοπάρδαλης, μιας και είναι τα πιο δημοφιλή prints.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε και εξασκούμαστε με:

- α) Πώς να μασκάρουμε και καλύπτουμε με ζαχαρόπαστα την τούρτα χωρίς σπασίματα και ψεγάδια β) Τεχνική δημιουργίας animal print και απομίμησης χρωμάτων στην ζαχαρόπαστα γ) Τους κατάλληλους συνδυασμούς χρωμάτων. Μάθετε τα μυστικά για να δημιουργήσετε ένα εντυπωσιακό animal print κέικ!

*Εργαζόμαστε σε τούρτα μοντέλο

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου
 Ημερομηνία: Πα 07/9/2018

Επίπεδο: Βασικό
 Ώρα : 10:00-15:00

Πόντοι MM:35



AMETHYST GEODE CAKE

55,00€

Ο αμέθυστος είναι ιώδης (χρώματος βιολετί ή μοβ), μία παραλλαγή του ορυκτού χαλαζία και χρησιμοποιείται για διακοσμητικούς σκοπούς ως πολύτιμος λίθος. Τα γεώδη ορυκτά πλούσια σε πολύτιμους κρυστάλλους αποτελούν τη νέα μόδα στην διακόσμηση τουρτών. Αυτά τα μεγαλοπρεπή δημιουργήματα της φύσης, δίνουν έμπνευση και λάμψη στις τούρτες που θέλουν να αποδώσουν κάτι πολύτιμο όσο τα γεώδη. Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε και εξασκούμαστε:

- α) Πώς να σκαλίσουμε και δώσουμε σχήμα σπηλαιώδες με εσωτερικό άνοιγμα που προσωμοιάζει σε γεώδες πέτρωμα β) Πώς να καλύψουμε με ζαχαρόπαστα άψογα το κέικ χωρίς σπασίματα και ψεγάδια γ) Πώς να εφαρμόσουμε τους κρυστάλλους και να τους χρωματίσουμε για να αποδώσουμε το χρώμα του αμέθυστου δ) Πώς να τοποθετήσουμε φύλλα χρυσού
- Μάθετε τα μυστικά για να δημιουργήσετε ένα εντυπωσιακό κέικ geode με εκπληκτικές λεπτομέρειες!

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου
 Ημερομηνία: Πα 14/9/2018

Επίπεδο: Advanced
 Ώρα : 10:00-15:00

Πόντοι MM:35



ΜΠΟΥΚΕΤΟ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΑ

49,90€

Ένα εξαιρετικό σεμινάριο όπου μπορείτε να εξασκηθείτε στην τεχνική του sliced fondant όπως αυτή δημιουργήθηκε από τον εξαιρετικό ζαχαροτέχνη Serdar Yene. Θα αποδώσουμε ένα μπουκέτο υπέροχων χρωμάτων σε στυλ βιτρώ πάνω σε μία τούρτα ζαχαρόπαστας, αποδεικνύοντας πως το ταλέντο δεν περιορίζεται μόνο σε παιδικά σχέδια.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε και εξασκούμαστε:

- α) Πώς να οργανώσουμε το σχέδιο, τον χώρο, τα εργαλεία και την εργασία πριν ξεκινήσουν οι διαδικασίες διακόσμησης.
- β) Πώς να δημιουργήσουμε τα τριαντάφυλλα, φύλλα και πέτρες γ) Πώς να συνθέσουμε το μπουκέτο σε στυλ βιτρώ και δ) Πώς να ενθέσουμε το σχέδιο στην τούρτα

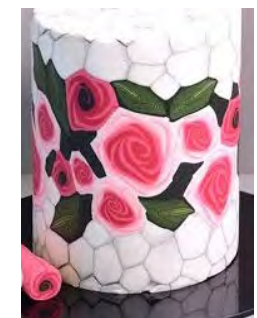
Μάθετε τα μυστικά για να δημιουργήσετε ένα εντυπωσιακό κέικ με εκπληκτικές τεχνικές!

*Εργαζόμαστε σε τούρτα μοντέλο

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου
 Ημερομηνία: Δε 17/9/2018

Επίπεδο: Advanced
 Ώρα : 10:00-15:00

Πόντοι MM:35



BABY GIRL: SO CUTE

39,90€

Υπέροχο μάθημα, τόσο για την παρασκευή των ιδανικών μπισκότων, όσο και για την διακόσμηση τους σε baby girl θέμα για βαφτίσεις και πρώτα γενέθλια. Στόχος είναι να εξασκηθούμε στα πιο εμπορικά θέματα, τα οποία προσδίδουν ομορφιά, ποιότητα και γεύση στο αντικείμενο μας. Από το φορμάκι στο μπιμπερό, το καρτσάκι και την παραμάννα, αναμειγνύουμε τεχνικές που συνδυάζουν χρήση ζαχαρόπαστας και γλάσου. Απαραίτητη η πρωτότερη εμπειρία σε ζαχαρόπαστα και γλάσο.

Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 4 διαφορετικά μπισκότα και μαθαίνουμε:

- α) την συνταγή και εκτέλεση για πολύ νόστιμα μπισκότα
- β) να ανοίγουμε ζαχαρόπαστα
- γ) να κόβουμε σε διάφορα σχέδια
- δ) να δημιουργούμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας με royal icing



Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα μπισκότα μαζί τους.

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Ημερομηνία: Πα 21/9/2018

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ώρα: 10:00-15:00

BABY BOY: NAVY

39,90€

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, ετοιμαζόμαστε για τις βαφτίσεις, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις μας ή εξασκώντας τις τεχνικές μας! Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε μεγάλα μπισκότα και να τα κόβουμε σε παιδικά σχέδια με το πιο αγαπημένο θέμα «Ναυτάκι». Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε γλάσο και να το χρωματίζουμε, βλέπουμε την διαφορά στην σύσταση του γλάσου και πώς αυτό ανταποκρίνεται ανάλογα με την χρήση του, χρωματίζουμε και ετοιμάζουμε τα κορνέ για διακόσμηση. Διακοσμούμε τα μπισκότα με γλάσο σε όλες τις πανγ αποχρώσεις! Παράλληλα εκπαιδευόμαστε στην ιδιαίτερη διακόσμηση τους, ειδικά για βαφτίσεις και πάρτυ γενεθλίων. Συζητάμε μυστικά και συμβουλές για τα υλικά, την συσκευασία και χρόνους παραγωγής.

Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 4 διαφορετικά μπισκότα και μαθαίνουμε:

- α) την συνταγή και εκτέλεση για πολύ νόστιμα μπισκότα
- β) να ανοίγουμε ζαχαρόπαστα
- γ) να κόβουμε σε διάφορα σχέδια
- δ) να δημιουργούμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας με royal icing



Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα μπισκότα μαζί τους.

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Ημερομηνία: Τρ 25/9/2018

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ώρα : 10:00-15:00

Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία



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

Για τα μαθήματα ζαχαροτεχνικής, η προπληρωμή είναι απαραίτητη

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

920€

(ΔΩΡΟ: εξέταστρα Οκτωβρίου αξίας 120€)

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

Σα 08.09 (10:00-13:00), Δε 10.09, Τετ 11.09, Σα 15.09 (10:00-13:00), Δευτ 17.09, Τε 18.09, Σα 22.09 (10:00-13:00), Δε 24.09, Τε 25.09, Σα 29.09 (10:00-13:00), Δε 01.10, Τε 03.10 | 10:00-13:00 & 18:00 - 21:00

-Μόνο με προπληρωμή-

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



ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

Σα 08.07(10:00-13:00), Τε 12.09, Σα 15.09(10:00-13:00), Δε 17.09, Τε 19.09, Σα 22.09, Δε 24.09, Σα 29.09(10:00-13:00)

-Μόνο με προπληρωμή-

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

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

Σα 08.09 (10:00-13:00), Τετ 12.09, Σα 15.09 (10:00-13:00), Τε 19.09, Σα 29.09 (10:00-13:00)

-Μόνο με προπληρωμή-

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



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

990€

(**ΔΩΡΟ:** εξέταση Οκτωβρίου αξίας 120€)

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 ΜΜ :170

Δε 10.09, Τρ 11.09, Τετ 12.09, Δε 17.09, Τρ 18.09 (17:30 - 21:30), Τε 19.09 , Δε 24.09, Τρ 25.09 (17:30 - 21:30), Τε 26.09, Δε 01.10, Τρ 02.10, Τε 03.10 | 18:00 - 21:00

-Μόνο με προπληρωμή-

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



ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από **640€**, μόνο **450€**

Μάθετε όλες τις απαραίτητες τεχνικές ενός Pastry Chef σε 8 έντονα διαδραστικά μαθήματα ολιγομελών τμημάτων! Τα μαθήματα εφαρμόζουν την επαγγελματική μεθοδολογία σε μαθήματα απόλυτης πρακτικής εξάσκησης που θα απογειώσουν τις ζαχαροπλαστικές σας δεξιότητες. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης , Καραφλός Νίκος

Πόντοι ΜΜ :80

Δε 10.09, Τρ 11.09, Τε 12.07, Δε 17.07, Τε 19.09, Δε 24.09, Τε 26.09, Τε 03.10 | 18:00 - 21:00

-Μόνο με προπληρωμή-

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

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

200€

Μάθετε τις βάσεις της ζαχαροπλαστικής τέχνης σε 5 μαθήματα!!! Ο Μικρός κύκλος ζαχαροπλαστικής τέχνης σας προσφέρει τα βασικά εφόδια για να διαπρέψετε στην χώρο. 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 ΜΜ :50

Δε 10.09, Τρ 11.09, Τε 12.09, Δε 24.09, Τε 26.09 | 18:00 -21:00

-Μόνο με προπληρωμή-

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



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Τα εξειδικευμένα εκπαιδευτικά προγράμματα είθισται να λειτουργούν **συμπληρωματικά** της αρχικής εκπαίδευσης. Στόχος να αποκτήσετε **εξειδικευμένες δεξιότητες** που θα σας βοηθήσουν να εξελίξετε τις γνώσεις σας πρακτικά στον χώρο εργασίας. Προσφέρουν σε βάθος γνώσεις και δεξιότητες σε τομείς της εστίασης που ευημερούν.

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΕΙΣ



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ CAKES

200€

Ανακαλύψτε τον Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης για Cakes με ενότητες που εστιάζουν σε βασικές παρασκευές με μεγάλη εμπορική ζήτηση! Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και στόχο έχουν να εξειδικεύσετε τις γνώσεις σας σε βάθος στη παρασκευή διαφόρων ειδών όπως υγρά, γεμιστά, νησίσιμα, αλλά και toppings. Ιδανικό για στοχευόμενη εκπαίδευση προσωπικού, για επιχειρηματίες εστίασης και επαγγελματίες ζαχαροπλάστες.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :50

Δε 03.09, Τρ 04.09, Τε 05.09, Πε 06.09, Πα 07.09 | 10:00 - 13:00

-Μόνο με προπληρωμή-

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ

280€

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :50

Σάββατο, 08.09, 15.09, 22.09, 29.09, 06.10 | 10:00 - 14:00

-Μόνο με προπληρωμή-

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΚΡΕΠΕΣ | ΒΑΦΛΕΣ | ΝΤΟΝΑΤΣ

200€

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :50

Δευτέρα 10.09, 17.10, 24.10, 01.10, 08.10 | 10:00 - 13:00

-Μόνο με προπληρωμή-



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





ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ - ΣΠΟΥΔΕΣ

Τα μακροχρόνια εκπαιδευτικά προγράμματα παρέχουν **βασικές επαγγελματικές γνώσεις και δεξιότητες** στο αντικείμενο της μαγειρικής και της ζαχαροπλαστικής τέχνης. Είναι δομημένα με τέτοιο τρόπο ώστε να αποκτηθούν οι ικανότητες που απαιτούνται στο επάγγελμα για την **ένταξη-επανάταξη, επαγγελματική κινητικότητα και εν γένει για την ανέλιξη των στελεχών της αγοράς.**

PASTRY ARTS PROGRAM - Ιδανικό για άμεση εργασιακή αποκατάσταση

Διαπιστευμένο 5,5μηνο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης |

Πιστοποίηση Pastry Chef | Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές | Δυνατότητα 4 Τίτλοι

Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος

World Chefs Recognized School – Επιπλέον Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης

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

Οι εγγραφές έχουν ξεκινήσει για τα νέα τμήματα Νοεμβρίου 2018 – Εκδηλώστε άμεσα το ενδιαφέρον σας!

Πόντοι ΜΜ :240



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 δια βίου μάθησης είναι: η βελτίωση των επαγγελματικών προσόντων και η διευκόλυνση της ένταξης στην απασχόληση, η ενίσχυση της αξιοπιστίας της κατάρτισης, καθώς και η διασφάλιση της ποιότητας και της αποτελεσματικότητας των προγραμμάτων.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΑ

-Μόνο με προπληρωμή-

190€

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

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

-Μόνο με προπληρωμή-

190€

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

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ

-Μόνο με προπληρωμή-

120€

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

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

-Μόνο με προπληρωμή-

120€

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

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

-Μόνο με προπληρωμή-

190€

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

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘ.ΕΠΙΣΤ.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
(Τεχνολογικός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου)
και τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος.

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



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
***** ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ*****

- ✓ Προσέλθετε στο μάθημα σας τουλάχιστον **5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους. Δεν είναι εύκολο για τον εκπαιδευτή να επαναλαμβάνει από την αρχή το μάθημα.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο σε περίπτωση που:
 - δεν συμπληρωθεί **ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων**
 - για λόγους **ανωτέρας βίας** (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις και ξαφνικές επιθεωρήσεις). Σε αυτή την περίπτωση γίνεται **πλήρης επιστροφή χρημάτων** σε λογαριασμό που θα μας υποδείξετε.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» έχει το δικαίωμα να **αλλάξει εκπαιδευτή**.
- ✓ Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο γνώσεων των συμμετεχόντων.
- ✓ Οι μαθητές που διαμένουν εκτός Αττικής οφείλουν να επιβεβαιώνουν την θέση τους έως και **μία ημέρα πριν το μάθημα**. Σε περίπτωση ξαφνικής ακύρωσης του μαθήματος για τους παραπάνω λόγους, τα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ **δεν φέρουν ευθύνη για έξοδα** που έγιναν από τον μαθητή για διαμονή και μεταφορικά.
- ✓ Γραφτείτε στην **Membership Card** για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν αυστηρά **από την εγγραφή σας στην κάρτα και μετά**. Υπάρχει σχετική γνωστοποίηση στην γραμματεία.
- ✓ Οι **ακυρώσεις χωρίς προειδοποίηση**, οι μαζικές εγγραφές και οι μαζικές ακυρώσεις μαθημάτων, δεν διευκολύνουν στην φυσική λειτουργία του χώρου, στην διάθεση των θέσεων σε συμμετέχοντες σε waiting list, στην δημιουργία φιλικών τιμών, αλλά και στην μείωση του δικού μας κόστους. Βοηθείστε μας να διατηρούμε τις χαμηλές τιμές μας. Παρακαλούμε όπως μας ενημερώνετε σε περίπτωση **ακύρωσης** της θέσης σας **τουλάχιστον 2 ημέρες πριν την έναρξη** του μεμονωμένου μαθήματος. **Σε διαφορετική περίπτωση δεν γίνεται επιστροφή χρημάτων ή αντικατάσταση μαθήματος.**
- ✓ Στα μαθήματα που έχουν την ένδειξη, η θέση σας ισχύει μόνο με κράτηση μέσω του ηλεκτρονικού συστήματος του μαθήματος ή με **προπληρωμή** και έως και 5 ημέρες πριν την έναρξή του. Σε διαφορετική περίπτωση η κράτηση δεν θα ισχύει.
- ✓ Επιδεικνύετε τη νέα **ηλεκτρονική κάρτα ανεργίας** στα μαθήματα ανεργίας κάθε φορά που προσέρχεστε στον χώρο.
- ✓ Παρακολουθείστε τα μαθήματα με την **ένδειξη επιπέδου** που ταιριάζει καλύτερα στις ικανότητές σας.
- ✓ Τα «**Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.
- ✓ Παρακαλούμε τηρείτε αυστηρά τους βασικούς κανόνες υγιεινής και πλένετε συχνά τα χέρια σας, μην προσέρχεστε αν είστε άρρωστοι και φοράτε ποδιά και γάντια μίας χρήσης που μπορείτε να βρείτε σε κάθε αίθουσα.

ΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΜΑΣ

