

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ



ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2019



Τρόποι Κράτησης & Πληρωμής Ωράριο Λειτουργίας | καθημερινές 09:00-21:00

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.

ΝΕΕΣ ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

★ ★ ★ **Masterclass** = Εξειδικευμένο σεμινάριο επιπέδου **1, 2, 3** αστεριών
★ ★ ★ ★ ★ **Chef's choice** = Προσωπική επιλογή του Chef με πιάτα αγαπημένα
✓ **Best Seller** = Μαθήματα / Κατηγορία ιδιαίτερα δημοφιλής
€€€ **Low Price** = Μαθήματα με μειωμένη τιμή

Επίπεδο Μαθήματος: Basic, Advanced, Mastering



ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ

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 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 δεσμάτων 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.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τρι 2/4/2019

Ώρα : 17:00 – 21:00

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ (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 Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Πε 4/4/2019

Ώρα : 17:00 – 21:00

Λίγα λόγια για την Λίλα Καραποστόλη...

Η μουσική την καθόρισε, δίνοντας τον ρυθμό στα βήματά της. Βήματα που κινήθηκαν από τις "κλασσικές" σπουδές της Κοινωνιολογίας, στον rock δυναμισμό του marketing, για να καταλήξουν μέσα από ανεξάντλητους jazz αυτοσχεδιασμούς στην γαστρονομία. Η εμπειρία που απέκτησε μέσα και έξω από τις επαγγελματικές κουζίνες, η γνωριμία της με τριάστερους Σεφ και τα πολυάριθμα γαστρονομικά της ταξίδια, της εξασφαλίζουν άριστη γνώση του χώρου. Άρθρα της έχουν δημοσιευτεί σε αρκετά γαστρονομικά και lifestyle περιοδικά. Υπήρξε αρχισυντάκτρια του White Guide Elegance της Ελευθεροτυπίας και του Biblos of Cooking. Έχει εξειδικευτεί σε σπουδές διοίκησης από το MIT. Το βιβλίο της "Παραδοσιακές Γεύσεις του Αιγαίου" βραβεύτηκε ως το καλύτερο βιβλίο γαστρονομίας Έλληνα συγγραφέα από τα Gourmet Awards.



Ειδική Τιμή για τα 2 μαθήματα: 89.90€



**Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία
Για τα εξειδικευμένα μαθήματα, η προπληρωμή είναι απαραίτητη**



MASTERCLASSES

NIKKEI CUISINE

65€

Συνδυάζοντας την Ιαπωνική υπεροχή με το Περουβιανό παιχνίδισμα, η Κουζίνα Nikkei άφησε το στίγμα της σε όλο τον κόσμο. Η γαστρονομική παράδοση του Περού είναι ένα μωσαϊκό διαφόρων πολιτιστικών επιρροών που σάρωσαν τη Νότια Αμερική. Μια τέτοια πολιτισμική επιρροή ήταν ο συνδυασμός Ιαπωνικής και Περουβιανής κουζίνας που αναστάτωσε τον μαγειρικό κόσμο. Nikkei σημαίνει απλά "της Ιαπωνίας" και περιγράφει την ιαπωνική διασπορά σε όλο τον κόσμο. Ειδικότερα όμως υποδηλώνει ένα μοναδικό Περουβιανό φαινόμενο, την Κουζίνα που αναπτύχθηκε εκεί κατά τη διάρκεια των τελευταίων 100 ετών από πρώτες, δεύτερες και τρίτες γενιές Ιαπώνων μαγείρων. Οι δύο Κουζίνες δημιούργησαν πρωτόγνωρες και ιδιαίτερες φινετσάτες γεύσεις που αμέσως έγιναν αποδεκτές σε όλον τον κόσμο.

Το σεμινάριο αυτό έχει στόχο να εξειδικεύσει και εμπλουτίσει τις γνώσεις στην Κουζίνα Nikkei μέσα από τις πιο δημοφιλείς παρασκευές και τεχνικές. Επιπλέον, παρέχει εξαιρετικές ιδέες σε επαγγελματίες για fusion προσαρμογές στις Ελληνικές γεύσεις.

Πιο αναλυτικά εξετάζουμε υλικά, τεχνικές και παρασκευές όπως:

Chifa | Aji | Causas

Ceviche | Tirandito | Causa Rellena

El Barranquino

Suspiro ala limena (επιδόρπιο)

Pisco sour (cocktail)

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Ημερομηνία: Πα 05/4/2019

Επίπεδο: Advanced

Ώρα : 17:00-21:00

Πόντοι MM: 65

★ ★ Ελάχιστη Συμμετοχή 7 άτομα | Προπληρωμή

ΑΓΝΩΣΤΕΣ ΚΟΠΕΣ ΚΡΕΑΤΟΣ

55€

Οι περισσότερες κοπές κρεάτων μας είναι γνωστές και μαγειρικά προσαρμόζουμε τις τεχνικές μας με βάση την διαθεσιμότητα (Ribeye, New York Strip, Filet Mignon). Ωστόσο, υπάρχουν άγνωστες κοπές κρεάτων που μπορούν να μας ανοίξουν τους μαγειρικούς ορίζοντες! Διευρύνοντας το ρεπερτουάρ των επιλογών σας, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις στην δεξιότητα του κρέατος, αποκτάτε την μοναδική δυνατότητα να επιδείξετε, νοστιμιά, υπεροχή και διαφορετικότητα στα πιάτα σας.

Πιο αναλυτικά εξετάζουμε, τεχνικές και παρασκευές όπως:

Spider Steak ή Oyster steak (Αυστραλία – Νέα Ζηλανδία) μαγειρεμένη sous vide και συνοδευόμενη με flakes μαύρης τρούφας, χειροποίητη κέτσαπ με βερίκοκο και πατάτες baby σε βούτυρο μυρωδικών

Onglet ή Hanger steak ή Butcher's steak (Γαλλία) ψημένη ιδανικά medium με σάλτσα ψητού, μούς γιαουρτιού με Κρόκου Κοζάνης, και baby λαχανικά

New York strip steak (Αμερική – Νέα Υόρκη) ψημένη ιδανικά medium rare, συνοδευόμενη με αμερικάνικη πατατοσαλάτα

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Ημερομηνία: Δε 15/4/2019

Επίπεδο: Mastering

Ώρα : 17:00-21:00

Πόντοι MM: 65

★ ★ Ελάχιστη Συμμετοχή 7 άτομα | Προπληρωμή

✔ **Ειδική Τιμή για τα 2 μαθήματα: 100€** ✔



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Ιδανικά σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων**, για την **απόκτηση νέων γνώσεων/τεχνικών** και την **ανάπτυξη ιδεών** στην Μαγειρική Τέχνη.

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΕΠΟΧΙΑΚΑ

Για την Μεγάλη Εβδομάδα

ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ ΠΙΤΕΣ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

3 νηστίσιμες, τραγανές και στριφτές πίτες με βασικά υλικά το σπανάκι, τα διάφορα χόρτα εποχής και το γλυκό πράσο γεμίζουν το τραπέζι της νηστείας. Εκπαιδευόμαστε στο χειροποίητο φύλλο που θα ανοίξουμε, στα μυστικά της ζύμης και στον ιδανικό χρόνο ψησίματος που χαρίζει το χρυσαφένιο χρώμα που επιθυμούμε, αλλά και την τραγανότητα που λαχταράμε σε μια παραδοσιακή πίτα...

Επιπλέον, αναζητάμε τις βιταμίνες που λείπουν σε αντάξια υποκατάστατα. Αυτές οι πίτες είναι νηστίσιμες, αλλά τόσο γευστικές...

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 1/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

ΠΙΛΑΦΙΑ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 1/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Ποιος είπε ότι τα μπιφτέκια είναι γευστικά μόνο όταν έχουν κρέας? Εμείς καταρρίπτουμε αυτόν τον μύθο δημιουργώντας 3 διαφορετικά λαχταριστά και υγιεινά μπιφτέκια λαχανικών.

Μαγειρεύουμε με βάση την πατάτα, με βάση το καρότο και τέλος με βάση το κολοκύθι. Μαθαίνουμε με ποια αρωματικά μπορούμε να τα συνδυάσουμε, ώστε να απογειώσουμε την γεύση τους και χαρίζουμε το ιδανικό ψήσιμο. Γαρνίρουμε με φρέσκα και δροσερά κηπευτικά εποχής.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 5/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ

26,90€

Fritto Misto (καλαμαράκια τηγανιτά) και Κριθαρώτο καλαμαριών. 2 συνταγές τόσο νόστιμες, που ωστόσο τις περισσότερες φορές δεν εκτελούνται σωστά. Ποια τα κλασσικά λάθη που κάνουμε όταν μαγειρεύουμε καλαμαράκια? Συνήθως τα τηγανιτά καλαμαράκια δεν είναι τραγανά και μαλακά, ενώ συγκρατούν λάδι με αποτέλεσμα να γίνονται δύσπεπτα και το κριθαρώτο καταλήγει ένα παραβρασμένο ρύζι με καλαμαράκια άγευστα.

Ένα μάθημα αφιερωμένο σε τεχνικές χρήσιμες για κλασσικά τηγανιτά και καλοχυλωμένα πιάτα με κριθαράκι και θαλασσινά.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 17/4/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice



ΑΝΑΣΤΑΣΙΜΕΣ ΠΙΤΕΣ

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Σε όλη την Ελλάδα την Ανάσταση οι πίτες έχουν την τιμητική τους. Από τις γεμίσεις στα μυρωδικά, οι φούρνοι μοσχομυρίζουν ζυμάρι γεμισμένο με διαφορετικές φάρσες. Στο μάθημα αυτό ανακαλύπτουμε τρεις από τις πιο κλασικές αναστάσιμες πίτες όπως παρασκευάζονται στην Κρήτη, στο Ιόνιο (Κεφαλονιά) και στις Κυκλάδες (Τήνος).

Ετοιμάζουμε την κρεατόπιτα της Λαμπρής με τα κρέατα που απομένουν από το Αναστάσιμο τραπέζι, κιμαδόπιτα με μυρωδικά (και ρύζι), αλλά και γλυκιά τυρόπιτα με διαφορετικά τυριά, ρακή, κανέλα και ζάχαρη!

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νικόλαος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι ΜΜ: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πέ 18/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

★ Chef's choice

ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΜΕΝΟΥ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Βάζουμε τέλος στις άνοστες γεύσεις της νηστείας και δημιουργούμε ένα απολαυστικό μενού που κανείς δεν μπορεί αντισταθεί! Απολαυστική βελουτέ λαχανικών που γεμίζει τον ουρανίσκο μας από την πλούσια αμυλούχα υφή της πατάτας, δανείζεται γεύσεις από συμπληρωματικά λαχανικά, αλλά και από τα μυρωδικά που ανοίγουν την όρεξη.

Για το κυρίως πιάτο μαθαίνουμε να φτιάχνουμε χειροποίητες μακαρούνες, ετοιμάζοντας δικό μας ζυμάρι και συνοδεύουμε με την εξαιρετική σάλτσα γαρίδας του Σεφ. Ολοκληρώνουμε με απολαυστικούς, τραγανιστούς λουκουμάδες σε μέλι και κανέλα. Ένα μενού που δεν περιορίζεται μόνο στην περίοδο της νηστείας!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι ΜΜ: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 22/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΠΑΛΑΝΤΖΙ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Ένα από τα πιο παραδοσιακά ορεκτικά της Ελληνικής Κουζίνας... τόσο παραδοσιακό, όσο και αρχαιότροπο! Αναφορές (ανεπιβεβαίωτες) θέλουν την Θεά Ήρα να απεικονίζεται στο δυτικό αέτωμα του Παρθενώνα, τρώγοντας γιαπράκια μέσα από το τσουκάλι. Η παρασκευή γεμίσματος φύλλου συναντάται σε Ελλάδα, Τουρκία, Ρωσία και Μέση Ανατολή, αλλά τα τυλιχτά με αμπελόφυλλο αποτελούν αγαπημένο έδεσμα της χώρας μας.

Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε την κλασική τεχνική τυλίγματος και μαγειρέματος με ρύζι το οποίο αρωματίζεται από τα διάφορα μυρωδικά, προστίθεται κουκουνάρι και συνοδεύεται με σως γιαουρτιού. Επιπλέον, ανακαλύπτουμε μία σύγχρονη εκδοχή όπου το ρύζι εμπλουτίζεται με θαλασσινά και το αμπελόφυλλο αντικαθίσταται με κινέζικο λάχανο για να μας δώσει ένα εξαιρετικό ορεκτικό!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι ΜΜ: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 22/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price



ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΚΡΕΑΣ

Για το Πάσχα

ΓΑΡΔΟΥΜΠΑΚΙΑ / ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ / ΦΡΥΓΑΔΕΛΙΑ

31,90€

Το Πάσχα βρίσκεται προ των πυλών και οι πιο γνώριμες γεύσεις βρίσκονται στο Ελληνικό τραπέζι.

Ετοιμάζουμε σουβλίτσες, δηλαδή μικρά κοκορετσάκια για όσους δεν έχουν την υποδομή να σουβλίσουν, αλλά και παραδοσιακά γαρδουμπάκια λαδορίγανη. Άλλη μία συνταγή από την Κεντρική Ελλάδα, αρκετά πιο εύκολη στις διαδικασίες της θέλει τα συκωτάκια να τυλίγονται σε μπόλια, αφού αρωματιστούν με σκόρδο, μαϊντανό και ρίγανη, τηγανίζονται μέχρι να αποκτήσουν μία όμορφη κρούστα. Επιπλέον, φτιάχνουμε μαρινάδες, χρησιμοποιούμε μυρωδικά του χωριού και εξασκούμαστε στο δέσιμο με έντερα!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 6/4/2019

Ωρα : 17:00-20:00

✓ Best Seller

ΛΑΜΠΡΟΜΕΖΕΔΕΣ

41,90€

Εξαιρετικοί λαμπρομεζέδες που ωστόσο γευστικά μπορούν να σερβιριστούν όλο τον χρόνο! Οι γεύσεις είναι ασυναγώνιστες, ενώ η δημιουργικότητα των συνταγών κάνουν κάθε συνταγή ξεχωριστή. Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε στο μπάμπω (ή ματιές)- ένα είδος Θρακιώτικου λουκάνικου γεμισμένο με συκώτι, χοιρινό, πράσα, ρύζι και πολλά μυρωδικά, στους τζιγεροσαρμάδες- ντολμάδες με μπόλια γεμισμένους με εντόσθια επιλογής, με κύμινο και χόρτα. Επιπλέον, ετοιμάζουμε συκώτι τηγανιά με καραμελωμένα κρεμμύδια και τα παραδοσιακά Θεσσαλιώτικα γιομίδια, όπου τα συκωτάκια μαγειρεύονται με σπανάκι, σέσκουλα, λάπαθα, άγρια χόρτα και σεββίρονται με γιαούρτι για να δροσίσουν τις γεύσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τε 10/4/2019

Ωρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice

ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ

26,90€

Ένα ολοκληρωμένο μενού που προσφέρει εξαιρετικές ιδέες για την Κυριακή του Πάσχα. Λίγο διαφορετικό, απομακρύνεται από την λογική της σούβλας, αλλά δεν έχει τίποτα να ζηλέψει!

Στο μενού, δεν θα μπορούσε να λείπει ένα εξαιρετικό ορεκτικό όπως τα ξιδάτα συκωτάκια αρωματισμένα με δεντρολίβανο, μία λιχουδιά ιδανική για κρασί και κεράσματα. Για το κυρίως ετοιμάζουμε κατσικάκι σε στυλ μπογάνα, μία παραδοσιακή Αργεϊτική συνταγή όπου το κρέας παίρνει την πλούσια γεύση του από το αιγοπρόβειο βούτυρο και συνοδεύει σε γεύσεις μικρές, στρογγυλές πατάτες φούρνου. Κλείνουμε εορταστικά με ένα πιο ελαφρύ επιδόρπιο που αρμόζει στην ημέρα - παρφέ γιαουρτιού.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 12/4/2019

Ωρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice

ΑΡΝΑΚΙ ΛΑΜΠΡΙΑΤΗΣ & ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΒΟΥΛΩΤΟ

29,90€

2 κλασικές συνταγές για αρνί και κατσίκι στον φούρνο, τόσο με ιδιαιτερότητες στην γεύση όσο και στο μαγείρεμα.

Ο Λαμπριάτης είναι παραδοσιακή συνταγή όπου ολόκληρο το κατσικάκι γεμίζεται με ρύζι, δυόσμο, φρέσκα κρεμμυδάκια, άνηθο, φέτα, αυγά, συκώτι και γλυκάδια και σιγοψήνεται μέχρι να δημιουργηθεί τραγανή κρούστα.

Το κατσικάκι βουλωτό είναι η απλούστερη συνταγή με πατάτες στην γάστρα μόνο που κατά το ψήσιμο πρέπει να αποφευχθεί κάθε απώλεια θερμοκρασίας και το κατσικάκι να μαγειρευτεί υπό πίεση!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 13/4/2019

Ωρα : 17:00-20:00

✓ Best Seller



ΜΑΓΕΙΡΙΤΣΑ / ΤΣΙΛΙΧΟΥΡΔΑ / ΣΓΑΡΔΟΥΜΙΑ

31,90€

Η σούπα του Μεγάλου Σαββάτου ανά την Ελλάδα. Διαφορετικές εκδοχές της μαγειρίτσας από τις πιο παχύρρευστες παρασκευές στις σούπες, όπου τα χόρτα εποχής χαρίζουν τις γλυκές τους γεύσεις στα μαγειρευτά του Πάσχα και δένουν με τις μεστές γεύσεις των εντοσθίων. Στο μάθημα ανακαλύπτουμε τρεις διαφορετικές σούπες με συκωταριά από την κλασσική ρευστή μαγειρίτσα με μαρούλι και ρύζι, στα σγαρδούμια Σαντορίνης με κρεμμύδια και άνηθο έως τα πολύ πλούσια τσιλίκουρδα με την προσθήκη σε γλυκάδια και επιπλέον μαρούλια, άνηθο, μάραθο, λάπαθα, σέσκουλα, πράσα, κρεμμυδάκια, καυκαλήθρες και παπαρούνες. Ένα εξαιρετικό μάθημα με την πλούσια γεύση της Ανάστασης!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 19/4/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller



ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΨΑΡΙ

ΚΥΔΩΝΙΑ & ΜΥΔΙΑ

29,90€

Με ιδιαίτερη ήπια γεύση και αμέτρητες εφαρμογές στην κουζίνα, τα μύδια αποτελούν μία πολύ οικονομική και γρήγορη λύση! Από το καθάρισμά τους στο μαγείρεμα έως τον αρωματικό ζωμό που χαρίζουν, στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 3 διαφορετικές ορεκτικές παρασκευές για ούζο ή κρασί με μύδια πανέ τηγανιτά, σαγανάκι και αχνιστά mariniere. Παράλληλα, ετοιμάζουμε τα πιο ντελικάτα κυδώνια με σκόρδο και ούζο και γευόμαστε αρώματα και γεύσεις θαλάσσης στην πιο κατάλληλη εποχή τους!

Ένα ιδανικό μάθημα στην μαγειρική και την διαχείριση των πιο «φιλικών» και Ελληνικών οστράκων!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 9/4/2019

Ώρα : 18:00-21:00

ΓΑΥΡΟΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Μαρινάτος, λεμονάτος ή ξιδάτος, πλακί, φουρνιστός ή ψητός, όπως και να ετοιμάσετε τον γαύρο, σας δίνει απλόχερα τις γεύσεις του. Εξαιρετικός τόσο ως μεζές όσο και ως κυρίως πιάτο, οικονομικό ψάρι, εύκολα διαχειρίσιμο! Ένα μάθημα αφιερωμένο στις τεχνικές του, από το φιλετάρισμα, στο μαρινάρισμα, το αρωμάτισμα, έως το μαγείρεμα του με τέτοιο τρόπο που και ο πιο δύσκολος θα λατρέψει το ταπεινό ψαράκι.

Σε 3 παρασκευές ετοιμάζουμε γαύρο φουρνιστό, μαρινάτο, τηγανιτό και ανακαλύπτουμε πως συμπεριφέρεται μαγειρικά! Ένα μάθημα που μας εκπαιδεύει στην δημιουργία γεύσεων από τα πιο οικονομικά και νόστιμα υλικά!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 11/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

PIZZA - ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΕΚΔΟΧΕΣ II (ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ)

34,90€

Η εναλλακτική πρόταση της κλασικής pizza! Πιο ελαφριά, φινετσάτη, υγιεινή και σαφέστατα ο ιδανικός συνδυασμός με κρασί. Αποτελεί ένα ολοκληρωμένο μενού από μόνη της, μιας και δεν χρειάζεται απαραίτητα άλλα πιάτα να την συνοδεύουν.

Για να εξειδικεύσουμε τις γνώσεις μας στην pizza θαλασσινών, χρησιμοποιούμε τεχνογνωσία στο είδος και στην ωρίμανση του ζυμαριού για να ετοιμάσουμε τα ζυμαρία. Ετοιμάζουμε δύο διαφορετικές pizzas- με μύδια και γαρίδες και di mare με καραβίδες και καλαμάρια. Στις τεχνικές που εξασκούμε, ανακαλύπτουμε πόση σημασία έχει η σωστή σάλτσα και οι αρωματικοί συνδυασμοί που θα αποδώσουν στο μέγιστο τις γεύσεις της θάλασσας.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 17/4/2019

Ώρα : 18:00-21:00

ΣΑΡΔΕΛΕΣ

26,90€

Παντρεμένες, γεμιστές, παστές ή μαρινάτες, οι σαρδέλες αναμφίβολα είναι το ψάρι που μαγειρεύτηκε πιο πολύ από όλα στην Αρχαία Ελλάδα. Πλούσιες σε Ω3, οικονομικές στην τιμή τους, με αμέτρητες εφαρμογές, εξαιρετική γεύση και απόλυτα Μεσογειακή συμπεριφορά, οι σαρδέλες όσο ταπεινές είναι, άλλο τόσο πολύτιμες γίνονται στην μαγειρική. Πώς φιλετάρονται, πώς μαρινάρονται, πώς γεμίζονται και ψήνονται, με τι μαρινάδες ταιριάζουν και τι σάλτσες συνοδεύουν αποτελούν όλη τη γεύση του μαθήματος αυτού, στο οποίο εκπαιδευόμαστε πρακτικά για να πάρουμε στο μάξιμουμ την γεύση αυτού του μοναδικού ψαριού. Ετοιμάζουμε φριτέλε σαρδέλας με φάβα και κρεμμύδι, σαρδέλες παντρεμένες και σαρδέλες μαρινέ με αφράτο ψωμάκι γάλακτος.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 23/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

✓ Best Seller

ΚΑΛΑΜΑΡΙ & ΘΡΑΨΑΛΟ

31,90€

Τα καλαμάρια και τα θράψαλα είναι συγγενικά είδη που βρίσκονται σε αφθονία στις Ελληνικές θάλασσες! Αυτό σημαίνει ότι ανάλογα με την εποχή, τα βρίσκουμε φρέσκα και σε διαφορετικά μεγέθη. Αν και πολύ σνομπάρουν το θράψαλο, υποστηρίζοντας την υπεροχή του καλαμαριού, ωστόσο μαγειρικά καθένα ανταποκρίνεται διαφορετικά και ανάλογα με την παρασκευή που επιλέγουμε.

Αυτές τις διαφορές ανακαλύπτουμε στο μάθημα, ετοιμάζουμε θράψαλα γεμιστά με τυρί και λαχανικά, καλαμάρι γεμιστό με ρύζι και αρωματικά, καθώς και σχάρας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρι 23/4/2019

Ώρα : 18:00-21:00



ΤΕΧΝΙΚΑ

ΦΕΓΙΕΤΕ ΓΛΩΣΣΑΣ

39,90€

(Feuilleté de sole aux champignons et aux poireaux)

Κλασσική Γαλλική Κουζίνα η οποία ακόμα μία φορά αποδεικνύει το μεγαλείο της! Από τις Κουζίνες του Εσκοφιέ στην σύγχρονη εποχή, το Φεγιετέ Γλώσσας παραμένει ένα συγκλονιστικό πιάτο.

Ένα πληθωρικό τεχνικά μάθημα, όπου κάθε υλικό ραφινάρεται πριν συνδυαστεί με τα υπόλοιπα, και όλα μαζί στο σύνολό τους δημιουργούν ένα πιάτο που συνήθως σερβίρεται σε εστιατόρια με αστέρια Michelin. Φιλέτο γλώσσας με μανιτάρια και μους πουαβρόν σε ζύμη φεγιετέ!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Σα 13/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

★ Chef's choice

ΤΥΛΙΧΤΑ ΣΕ ΦΥΛΛΟ

26,90€

Ότι τυλίγεται σε φύλλο, όλη η φυσικότητα και η γεύση από τα **αρωματικά φύλλα** προσφέρεται απλόχερα στα υλικά σας. Κάθε φύλλο έχει τον δικό του χαρακτήρα από τα αμπελόφυλλα, στα φύλλα συκιάς, τα φύλλα bamboo, τα μπανανόφυλλα ή τα λεμονόφυλλα, η έμπνευση για μοναδικά νέα πιάτα δεν σταματάει στο τύλιγμα.

Για τις ανάγκες του μαθήματος, χρησιμοποιούμε 4 διαφορετικά φύλλα και ετοιμάζουμε μπιφτεκάκια φούρνου σε λεμονόφυλλο, ψητές σαρδέλες σε αμπελόφυλλο, χοιρινό με ανανά σε μπανανόφυλλο και ρύζι σε φύλλο bamboo.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 16/4/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

PASTA FRESCA

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

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

Ετοιμάζουμε δύο διαφορετικές γεμίσεις, με ραγού κρέατος και αρωματικό μείγμα τυριών με φρέσκα μυρωδικά και σερβίρουμε με παρμεζάνα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία Τε 17/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

EN CROUTE

34,90€

Η συνήθεια των μεγάλων Γάλλων μαγείρων να κλείνουν σε ζύμη τα πιο πολύτιμα υλικά, οδήγησε σε μία σειρά εξαιρετικών συνταγών. Η τεχνική μαγειρέματος σε κρούστα αποτελεί έναν εξαιρετικό τρόπο σφραγίσματος με ζύμη, εγκλωβίζοντας υγρασία στο εσωτερικό της παρασκευής και διατηρώντας χυμώδη τα υλικά που φιλοξενούνται! Εκπαιδευόμαστε στην μοναδική τεχνική, ετοιμάζοντας ένα μενού που αποτελείται αποκλειστικά από γεύσεις 'en croute'.

Ψήνουμε κοτόπουλο με σπανάκι σε κρούστα, καθώς λαχανικά σε κρούστα (μία παρασκευή που μοιάζει με strudel), ολοκληρώνουμε με τις γεμάτες γεύσεις του τυριού brie σε κρούστα με ψητά αμύγδαλα και φράουλες (η ίδια τεχνική γίνεται και αλμυρή).

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πε 18/4/2019

Ώρα :18:00-21:00



PESTO

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Σάλτσα που προέρχεται από τη Γένοβα, την πρωτεύουσα της Λιγουρίας στην Ιταλία. Συνήθως αποτελείται από θρυμματισμένο σκόρδο, κουκουνάρι, χοντρό αλάτι, φύλλα βασιλικού, σκληρό τυρί όπως παρμεζάνα ή πεκορίνο, με ελαιόλαδο. Μαγειρικά συμπεριφέρεται τέλεια όταν συνδυάζεται με pasta, ζύμες, ψωμί, ωστόσο η λέξη pesto παραπέμπει περισσότερο στο χτύπημα των υλικών και λιγότερο στην χρήση του βασιλικού ως βασικό υλικό.

Στο μάθημα αυτό όχι μόνο εκπαιδευόμαστε στην πολύ νόστιμη pesto alla Genovese που αυτοπροσδιορίζεται από τον βασιλικό, αλλά και στις πολύ δημιουργικές pesto ροδιού και pesto αβοκάντο!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 19/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

RED HOT SICILIANA

26,90€

Η αποθήωση των κόκκινων σαλτσών σε ένα τεχνικό μάθημα... δυναμίτης! Η πολύ-γευστική κουζίνα της Σικελίας χαρακτηρίζεται για την απλότητα της. Τα περίφημα πιάτα της στοχεύουν στην ποιότητα και όχι στην ποσότητα! Καθώς οι Ιταλοί δίνουν την μέγιστη σημασία στην εξαιρετική σάλτσα τομάτας που κάθε μία προσεγγίζει το αντικείμενο με διαφορετικό γευστικό τρόπο, αν και οι τρεις πιο κλασσικές σάλτσες φαινομενικά μοιάζουν μεταξύ τους: ξεκινάμε με μια αυθεντική caronata, συνεχίζουμε με μια απολαυστική Siciliana και μια πιο πικάντικη amarticciana.

Ένα μάθημα περιήγηση για τις «καυτές» κόκκινες σάλτσες που αποτελούν παράδοση στην Νότια Ιταλία!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 22/4/2019

Ώρα: 18:00-21:00

✓ Best Seller



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΜΕΝΟΥ

NAPOLEON SALADES

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Μικρές σαλάτες με μοναδικό στήσιμο alla Napoleon που εξυπηρετούν και ως απίθανο ορεκτικό! Χάρη της ιδιαιτερότητάς τους να στήνονται σε στρώσεις, χαρίζουν μία γεωμετρική συμμετρία που εντυπωσιάζει τα μάτια, ενώ ανοίγουν παράλληλα την γεύση. Ετοιμάζουμε 4 διαφορετικές εκδοχές για να εκπαιδευτούμε τόσο στο αυστηρό στήσιμο, όσο και στην προετοιμασία των κατάλληλων υλικών που μπορούν να δώσουν μικρά napoleon:

Τομάτα με κρέμα τυριού και μπισκότι παρμεζάνας | Παντζάρια με κρέμα κατσικίσιου τυριού και γλάσο βαλσάμικου | Σφουγγάτο σπανάκι, με τυρί και πάστα μανιταριών | Ρατατούιγ λαχανικών

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 2/4/2019

Ώρα : 10:00-14:00

AMUSE BOUCHE

34,90€

Amuse σημαίνει να διασκεδάσεις ή να απασχολείς με ευχάριστο τρόπο. Γαργαλιστικά στον ουρανίσκο, διεγερτικά στην όρεξη, μικρά στο μάτι, Γαλλικής καταγωγής, τα Amuse Bouche (αμιουζ μπους), ζεστά ή κρύα καταναλώνονται ευχάριστα, με μια ή δύο μπούκες, είναι το απόλυτο άνοιγμα σε ένα δείπνο προϊδεάζοντας για το τι γεύμα θα ακολουθήσει. Έχουν υπάρξει πολλές θεωρίες ως προς την ιδιότητα ενός amuse bouche σε ένα μενού, ωστόσο έχει επικρατήσει η χρήση τους για κέρασμα, μικρά hors d'oeuvres αλλά και canapés.

Μικρά verrine gazpacho με lollipops γαρίδες και σορίθο, σολομός γλασαρισμένος σε ούισκι με καραμελωμένα παντζάρια, αντιβ φαρσί (γεμισμένο) με ριγιέτ (πάστα) τόνου και τέλος πανακότα παρμεζάνας με πέστο και μικρά ρεβίθια!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Τρ 9/4/2019

Ώρα :18:00-21:00

★ Chef's choice

ΑΦΡΟΔΙΣΙΑΚΑ

31,90€

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Σα 13/4/2019

Ώρα : 17:00 – 20:00

GRENOBLE

34,90€

Εξαιρετικό μενού που προσφέρει ιδιαίτερα γευστικές προτάσεις από μία περιοχή που βρίσκεται κοντά στα Γαλλο-Ιταλικά σύνορα. Με επιρροές τόσο από την Βόρεια Ιταλία, όσο και από τα πληθωρικά προϊόντα της Γαλλίας, το μενού συνδυάζει 2 Κουζίνες.

Ετοιμάζουμε το εντυπωσιακό Gruyere & Bacon Souffle με κρέμα γραβιέρας και άρωμα μοσχοκάρυδου, ενώ για κυρίως δοκιμάζουμε το Daube de boeuf, το οποίο δανείζεται το όνομά του από το ιδιότυπο Γαλλικό σκεύος Daubiere μέσα στο οποίο σφραγίζονται οι γεύσεις του μοσχαριού με τα λαχανικά! Τέλος το μενού ολοκληρώνει η αφράτη και αρωματική σαμπαγιόν (ή ζαμπαλιόνε) με φρούτα εποχής!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Δε 15/4/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ - ΜΟΥΣΑΚΑΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Che pasticcio αναφωνούν οι Ιταλοί και για τον αγαπημένο τους musakhkhan 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: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 05/4/2019

Ώρα : 10:00- 13:00

€€€ Low Price

ΓΕΜΙΣΤΑ

22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας

Τα απλά Ελληνικά γεμιστά, μόνο απλά δεν είναι! Αυτό αποδεικνύεται σε ταβέρνες όπου σερβίρουν νερόβραστες τομάτες και κακοχυλωμένο ρύζι. Αν και εύκολα στην παρασκευή τους, πώς θα καταφέρετε να τα κάνετε απλά απολαυστικά? Το ρύζι πρέπει να παραμείνει σπυρωτό και αρωματικό, οι τομάτες πρέπει να ψηθούν, όχι να βράσουν και οι πατάτες αν και πρέπει να μελώσουν, ενώ παράλληλα να ξεροψηθούν. Σε όλα αυτά πρέπει να προσθέσετε ότι τα γεμιστά θέλουν τις αρωματικές πινελιές τους! Ότι πρέπει για την καυτή περίοδο που ξεκινάει, καθώς αποτελεί ελαφρύ φαγητό που καταναλώνεται άνετα σαν ζεστό ή κρύο πιάτο.

Ακολουθείται η απαραίτητη διαδικασία, ανοίγοντας τομάτες και κόκκινες πιπεριές για να γεμίσουμε με ρύζι, στα λεγόμενα «ορφανά» γεμιστά. Επιπλέον, γεμίζουμε πράσινες πιπεριές, παντρεύοντας το ρύζι με τον κιμά, για τα λεγόμενα «παντρεμένα» γεμιστά. Ένα γευστικό αποτέλεσμα που συναρπάζει και χορταίνει όπως λένε και στην καθομιλουμένη «φτουράει» για μια ολόκληρη οικογένεια.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 24/4/2019

Ώρα : 10:00- 13:00

€€€ Low Price



STREET FOOD

BURRITOS & QUESADILLAS

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

2 αγαπημένα Tex Mex που μας ξυπνάνε διαθέσεις για fiesta, μπύρα 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 pico de gallo, τομάτες, κρεμμύδι, πιπεριές chilli, κόλλαντρο 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), εμείς δίνουμε την δική μας εκδοχή της Μεξικάνικης quesadillas με κοτόπουλο και guacamole!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 02/4/2019

Ώρα : 10:00 – 13:00

€€€ Low Price

BAO BUN

24,90€

Ένα μάθημα αφιερωμένο στα λαχταριστά ψωμάκια ατμού που γεμίζονται με λαχανικά και κρέατα στους δρόμους του Πεκίνο.

Εκπαιδευόμαστε τόσο στο χειροποίητο ψωμάκι όσο και στις γεμίσεις του με κοτόπουλο και πικάντικη sauce, αλλά και μία δεύτερη εκδοχή με πανσέτα και λαχανικά. Το μάθημα ανοίγει η περίφημη coconut soup με κάρυ και λαχανικά, για να συνοδέψει ως comfort food τα λαχταριστά ψωμάκια.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Σα 6/4/2019

Ώρα : 17:00- 20:00

€€€ Low Price

EGG SLUT

22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας

Το πιο πρόστυχο breakfast sandwich της Grand Central Market, όπου οι επονομαζόμενοι Angelenos (δημότες της πόλης των Αγγέλων) κάνουν ουρές για να το απολαύσουν! Είναι το δικό μας «βρώμικο», αλλά με τους όρους και τις γεύσεις ενός πρωινού!

Η συνταγή είναι εμπνευσμένη από τα street food με χειροποίητο ψωμί brioche, sauce béarnaise, scrambled eggs με μυρωδικά και προαιρετικά μπέικον καιμανιτάρια για όσους το θέλουν εμπλουτισμένο! Αυτό το μάθημα κρύβει τουλάχιστον 4 σημαντικές τεχνικές μαγειρικής και απύθμενη γεύση!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 16/4/2019

Ώρα : 10:00 – 13:00

€€€ Low Price

TACO TIME

24,90€ ή 14,90€ με 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.

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.

Κλασσική tacoteria με υπέροχες γεύσεις και εξαιρετικές τεχνικές!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 19/4/2019

Ώρα : 10:00 -13:00

€€€ Low Price



BRUNCH | BREAKFAST

ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ ΠΡΩΙΝΟ

24,90€

Τρεις εκτελέσεις συνταγών που μας εισάγουν στην δημιουργία ιδανικών πιάτων για ένα ολοκληρωμένο και πλήρες πρωινό. Στο μάθημα εκπαιδεύεστε σε τεχνικές που θα απογειώσουν τις γεύσεις των πιάτων!

Ετοιμάζουμε rap cakes με μπέικον, τυρί, σιρόπι, αρωματικά βότανα και sunny side up eggs. Ψήνουμε πατάτες και γεμίζουμε με σπανάκι, κρέμα τυριού, φρέσκα κρεμμυδάκια και παρμεζάνα, αλλά και παρασκευάζουμε την αγαπημένη αγγλική Yorkshire pudding με λουκάνικα!

Η μοναδική του πλούσια σύνθεση και ο εξαιρετικός συνδυασμός πρωτεϊνών καλύπτουν την συνιστώμενη ημερήσια δόση σε απαραίτητα θρεπτικά στοιχεία και δίνουν ενέργεια και δύναμη στον οργανισμό για να ανταπεξέλθει στις υψηλές απαιτήσεις της ημέρας.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης
Ημερομηνία: Πέ 4/4/2019

Επίπεδο: Basic
Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι MM: 20
€€€ Low Price

HOT BREAKFAST SLIDERS

29,90€

Χειροποίητα Hawaiian buns ψημένα στο φούρνο σαν μικρά burgers ή πιο γευστικά sandwiches! Αφράτα, μαλακά, βουτυράτα, ελαφρώς γλυκά με υλικά που παραπέμπουν σε πρωινό και είναι απολύτως λαχταριστά!

Στο μάθημα αυτό ετοιμάζουμε 3 διαφορετικές εκδοχές:

bun με χοιρομέρι, σαλάμι, μορταδέλα, προβολόνη, ελαφριά σως σκόρδου και μαϊντανό

bun με γλάσο μουστάρδας και παπαρουνόσπορο, γαλοπούλα, απάκι, Edam και σως μουστάρδας

bun με αυγά sunny side up, bbq sauce, μοσχάρι σιγοψημένο, καραμελωμένα κρεμμύδια, Gouda και φρέσκο κρεμμυδάκι

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας
Ημερομηνία: Πα 5/4/2019

Επίπεδο: Advanced
Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35
★ Chef's choice

PRIMA COLAZIONE

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Αν και οι Ιταλοί μοιάζουν αρκετά με τους Έλληνες στις συνήθειες τους, με το πρωινό να μην έχει την δέουσα σημασία στην καθημερινότητά τους, ωστόσο η Ιταλική Κουζίνα έχει προσφέρει εξαιρετικές συνταγές για το πρώτο γεύμα της ημέρας που διαφοροποιούνται από τις κλασσικές παρασκευές. Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε στις 3 πιο δημοφιλείς παρασκευές όπως την Strata- μία εκδοχή της frittata με βάση την ομελέτα, το Pane Carasau- ένα είδος Ιταλικής ζύμης στο οποίο προστίθενται διαφορετικά υλικά και toppings, αρκετά παρόμοιο με την pizza και τέλος στις πολύ νόστιμες Tiramisu Crepes!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά
Ημερομηνία: Πα 12/4/2019

Επίπεδο: Advanced
Ώρα : 10:00 – 13:00

Πόντοι MM: 35 ή 20
✓ Best Seller

PUFFS

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Puffs ονομάζουν οι Βρετανοί οτιδήποτε γεμίζει ζύμη σφολιάτας και μπορεί να προσφερθεί ως πρωινό, brunch ή snack food. Συνήθως διπλώνονται σε πακετάκι, τρίγωνο ή μαντηλάκι, αφήνοντας μέρος της γέμισης να φανερωθεί και γκρατινιζτεί κατά το ψήσιμο. Στο μάθημα αυτό ανακαλύπτουμε τις διαφορετικές συνταγές μέσα από τις γεμίσεις τους και ψήνουμε 3 διαφορετικές εκδοχές: Σπανάκι-Ricotta με σως μπεσαμέλ, Χοιρομέρι-Edam με μασεντουάν λαχανικών, Αυγά sunny side up με σάλτσα τομάτας και βασιλικό.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά
Ημερομηνία: Πέ 18/4/2019

Επίπεδο: Advanced
Ώρα : 10:00 – 13:00

Πόντοι MM: 35 ή 20

LOW FAT LOW CAL

22,90€

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

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης
Ημερομηνία: Πέ 18/4/2019

Επίπεδο: Basic
Ώρα : 18:00 – 21:00

Πόντοι MM: 20
€€€ Low Price



ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΡΗΥΛΛΟ

24,90€ ή 14,90€ 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 κλασσική 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
Ημερομηνία: Τε 3/4/2019

Επίπεδο: Basic
Ώρα : 10:00-14:00

Πόντοι MM: 20 ή 16
€€€ Low Price

ΠΙΡΟΣΚΙ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Το απόλυτο σνακ, το πιροσκι, λειτουργεί σαν βάλσαμο στο στομάχι και σαν αμβροσία στο στόμα, αφήνοντας έναν μοναδικό συνδυασμό γεύσεων από φρούτα, λουκάνικο και κιμά για όσους επιθυμούν πιο ελαφριά γεύση. Φυσικά όλη η μαεστρία, αλλά και η δυσκολία είναι στη ζύμη.

Ο Chef ανοίγει τα χαρτιά του και σας αποκαλύπτει τα μυστικά για να πετύχετε ένα τραγανό αποτέλεσμα με απολαυστική γέμιση που μπορείτε να το προσφέρετε κάθε στιγμή της ημέρας!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά
Ημερομηνία: Πε 11/4/2019

Επίπεδο: Basic
Ώρα : 10:00-13:00

Πόντοι MM: 20 ή 16
€€€ Low Price

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΛΥΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

26,90€

Οι Ελληνικές πίτες είναι το γλυκό του φτωχού και της ανάγκης, της καθημερινότητας και των γιορτών. Ανακαλύπτουμε αγαπημένες γλυκές πίτες της Ελλάδας, οι οποίες έχουν διαφορετικό χαρακτήρα και υλικά, αλλά και γεωγραφική καταγωγή.

Ετοιμάζουμε καλιτσούνια Χανίων με φρέσκια μυζήθρα, μέλι και καρύδια τα οποία στην ουσία είναι τηγανιτά πιτάκια, την περίφημη γαλατόπιτα Θεσσαλίας η οποία φτιάχνεται με φύλλο (σε αντίθεση με την Μεσσηνιακή), αλλά και η διαφορετική μελόπιτα Σίφνου. Η γλυκιά αυτή κληρονομιά της χώρας μας μαθαίνεται και μεταδίδεται για να παραμείνει παρακαταθήκη για το μέλλον!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά
Ημερομηνία: Σα 13/4/2019

Επίπεδο: Basic
Ώρα : 17:00-20:00

Πόντοι MM: 35

PANE ITALIANO

24,90€

Ιταλική Αρτοποιία με 3 διαφορετικά ψωμιά που το καθένα έχει τη δική του χρήση και απόλαυση!

Δείχνουμε τεχνικές για τραγανό ciabbatini, αφράτη focaccia και νόστιμο panini για να πετύχετε τα πιο νόστιμα σάντουιτς.

Παράλληλα δημιουργούμε γεμίσεις και απολαμβάνουμε τους πιο νόστιμους ιταλικούς συνδυασμούς sandwich! Ένα μάθημα αρτοποιίας που απλά δεν πρέπει να χάσετε!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά
Ημερομηνία: Δε 22/4/2019

Επίπεδο: Basic
Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι MM: 20
€€€ Low Price

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΠΡΩΙΝΟ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Τραγανό και αφράτο, με ελαστική ζύμη, απόλυτα Ελληνικό, τέλειο για το πρωινό... Το κουλούρι Θεσσαλονίκης είναι μία Ελληνική πρωτοτυπία που μπορεί να μας χαρίσει αμέτρητες ιδέες χρήσης και εφαρμογές στα πρωινά. Για το μάθημα ανακαλύπτουμε 2 διαφορετικά ζυμάρια, **κλασσικό με σουσάμι και πολύσπορο**.

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

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά
Ημερομηνία: Τρ 23/4/2019

Επίπεδο: Basic
Ώρα : 10:00-13:00

Πόντοι MM: 20 ή 16
€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

MASTERCLASS

PETITS GÂTEAU – MODERN TECHNIQUES

79,90€

Εξαιρετικό σεμινάριο που επικεντρώνεται στις σύγχρονες τεχνικές των petit gateau και στην αυστηρή εκτέλεσή τους για την δημιουργία εντυπωσιακών γεύσεων. Ουσιαστικά, η κατηγορία επιδορπίων που ονομάζεται petits gateaux συνδυάζει όλα τα στοιχεία των entremet ή των mousse cake (με ποικιλία σε υφές, γεύσεις, συστατικά), αλλά προσφέρονται σε ατομικές μερίδες, που απολαμβάνεται σε όχι περισσότερο από 3 έως 5 μπουκιές.

Για την παραγωγή τους, απαιτείται συνδυαστική γνώση και δεξιότητα σε ολόκληρη την ζαχαροπλαστική τέχνη. Τα petits gateaux είναι ιδανικά για μπουφές σε καθρέφτες, γλυκά βιτρίνας για ζαχαροπλαστεία και εστιατορικά γλυκά.

Το σεμινάριο διεξάγεται με δύο εκπαιδευτές, οι οποίοι θα επιδείξουν διαφορετικές γεύσεις και λογικές στην δημιουργία petit gateaux για να καλύψουν μία μεγάλη παλέτα γεύσεων και προτάσεων.

Ο Γιάννης Κατσαράς παρουσιάζει μία μοναδική τάρτα βατόμουρο με τις γεύσεις από φιστίκι Αιγίνης σε κρέμα, εναρμονισμένο με μους και κουλί βατόμουρο σε κόκκινο μίρρο κόκκινο. Επιπλέον, δημιουργεί ως ατομικό γλυκό- το caramel- όπου η μαλακή καραμέλα συνδυάζεται με φιστίκια, βανίλια Μαδαγασκάρης και γλάσο καραμέλας.

Ο Γιάννης Ζωγράφος ετοιμάζει ελληνικό cheesecake με παστέλι από φιστίκι Αιγίνης και μαυροσούσαμο, κρέμα τυριού με ανθότυρο και μέλι και αφρό εσπεριδοειδών με καρυκεύματα, ενώ παράλληλα ανακαλύπτουμε τις λιτές γεύσεις από το Matcha με mousse από Ιαπωνικό matcha, κρεμώ μάνγκο, κράμπλ βασιλικού και κονφί πορτοκάλι.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος & Γιάννης Κατσαράς

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Πέ 4/4/2019

Ώρα : 10-00 – 15:30

★ ★ Ελάχιστη Συμμετοχή: 7 άτομα | Προπληρωμή



ΤΕΧΝΙΚΑ

LE REVE

39,90€

Le Rêve – στα Γαλλικά σημαίνει όνειρο! Ένα επιδόρπιο με πολλές και διαφορετικές γεύσεις που συνδυαστικά δένουν μεταξύ τους σε ένα γευστικό όνειρο! Καθαρά τεχνικό σεμινάριο όπου κάποιες γεύσεις λειτουργούν ως οι επικρατούσες και άλλες ως οι βοηθητικές.

Αναλυτικά οι τεχνικές που θα διδαχθούμε: Genoise πράσινο τσάι | Mousse καρύδας | Ζελέ μάνγκο | Mousse raspberry | Γλασάζ φράουλας | Flocage με λευκή σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πα 5/4/2019

Ώρα : 17:00-21:00

CIGARE

44,90€

Εξαιρετικό σεμινάριο όπου το επιδόρπιο προσομοιάζει με πούρο και οι γεύσεις παραπέμπουν στο ελαφρύ νότισμα του καπνού που αισθανόμαστε στο στόμα. Συνδυάζουμε το μεθυστικό άρωμα του καφέ με την τόνκα για να δημιουργήσουμε την τέλεια υφή σε ένα cremeux και θα δουλέψουμε σε σωστούς γευστικούς συνδυασμούς.

Αναλυτικά οι τεχνικές που θα διδαχθούμε: Coffee Tonka cremeux | Vanilla cremeux | Coffee chocolate mousse | Short pastry | Milk chocolate mousse

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:65

Ημερομηνία: Σα 6/4/2019

Ώρα : 17:00 – 20:00

✓ Best Seller

ATOMIC

44,90€

Ένα εντυπωσιακό επιδόρπιο που πήρε το όνομά του από τον εξαιρετικό σχεδιασμό της σιλικόνης που δίνει το σχήμα και πάνω στο οποίο προσαρμόστηκαν οι γεύσεις! Όπως επίσης είναι εντυπωσιακός και ο έντονα μαύρος χρωματισμός του σε λιτή σύνθεση με φύλλα χρυσού να διαταράσσουν το απόλυτο μαύρο.

Για την τεχνική του εκτέλεση απαιτούνται μία σειρά διαδικασιών: Biscuit chocolat noisette | Σιρόπι αρωματικό | Μαρμελάδα από εσπεριδοειδή | Σαντιγί πραλίνα | Μους Ebène 72% | Φύλλα Εσπεριδοειδών από καραμελωμένες φλούδες | Μαύρο Flocage

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Πα 12/4/2019

Ώρα : 17:00-21:00

CATALONIA CAKE

41,90€

Catalonia Cake, πήρε το όνομα του από το υπέροχο χρώμα του βερίκοκου που θυμίζει την Καταλονία. Για τον Kevin Pannier στο Mandarin Oriental ένα από τα πιο γνωστά 5* ξενοδοχεία και για τα επιδόρπια του το πιο σημαντικό είναι το άρωμα και η γεύση.

Το επιδόρπιο αυτό θα μας ταξιδέψει στην Νότια Γαλλία με το αφράτο dacquoise αμυγδάλου, την Crème Brulee αρωματισμένη με rosemary και λαχταριστή mousse βανίλιας. Τα βερίκοκα θα τα χρησιμοποιήσουμε σε κουλί, αλλά και ψητά και θα απολαύσουμε έναν εντυπωσιακό συνδυασμό τους.

Αναλυτικά οι τεχνικές που θα διδαχθούμε: Dacquoise αμυγδάλου | Rosemary crème brulee | Mousse βανίλια | Κουλί βερίκοκο | Ψητά βερίκοκα

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:65

Ημερομηνία: Τρ 16/4/2019

Ώρα : 17:00-21:00

✓ Best Seller



ΕΠΟΧΙΑΚΑ

VEGAN DESSERTS

26,90€

Vegan διατροφή, πλούσια σε φρούτα και λαχανικά, προσφέρει πολυάριθμα οφέλη υγείας, αλλά είναι και μια τάση που αυξάνεται σε όλο τον κόσμο. Ωστόσο, η απουσία γαλακτοκομικών υλικών που βοηθούν τόσο στην γεύση, όσο και στο δέσιμο περιορίζει αρκετά τις επιλογές για συνταγές.

Στο μάθημα αυτό στόχος είναι να δημιουργήσουμε δύο από τα πολύ γνωστά επιδόρπια, όπου κάνουμε πλήρη αντικατάσταση των γαλακτοκομικών με εναλλακτικά προϊόντα. Ετοιμάζουμε κρέμα καραμελέ με γάλα αμυγδάλου, μπισκότο φιστίκι και απολαυστική γεύση εσπρέσο, καθώς και τάρτα γλυκιάς κολοκύθας με μαρέγκα, θα χρησιμοποιήσουμε γάλα και έλαιο καρύδας. Ολοκληρωμένες προτάσεις για επαγγελματίες.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 3/4/2019

Ώρα : 18:00-21:00

ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ ΤΡΟΥΦΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Κατά τη διάρκεια της Σαρακοστής που μας κρατά μακριά από πειρασμούς προτείνουμε νηστισιμες σοκολατένιες τρούφες. Μαθαίνουμε 3 εκδοχές με σοκολάτα και ελαιόλαδο, καρύδα και καρότο. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές ζαχαροπλαστικής χωρίς την χρήση γαλακτοκομικών και ανακαλύπτουμε εναλλακτικούς τρόπους!

Επιπλέον, αντιλαμβανόμαστε την τροφογνωσία πίσω από τα υλικά που δημιουργεί τις συνθήκες να μπορούμε να δημιουργήσουμε τρούφες από υλικά που δεν φανταζόμασταν ότι θα ταίριαζαν, όπως ο συνδυασμός της σοκολάτας με το ελαιόλαδο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 05/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

ΡΙΖΟΓΑΛΟ | ΜΑΛΕΜΠΙ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Ρυζόγαλο, παραδοσιακό κέρασμα στην Σκόπελο, αλλά και το ιδανικό γρήγορο γλυκό για πρωινό/βραδινό σνάκ.

Σε αυτό το σεμινάριο θα δημιουργήσουμε την παραδοσιακή συνταγή με αρώματα κανέλας και βανίλιας αλλά και την πιο ανατολίτικη, όπου το ρυζόγαλο ψήνεται στον φούρνο και αρωματίζεται με μαστίχα.

Μαλεμπί, μια γλυκιά ανατολίτικη κρέμα, που μοιάζει λίγο με την ιταλική πανακότα και ξεχωρίζει για τη φίνα γεύση της και το άρωμα της, το οποίο οφείλει στο ανθόνερο ή ροδόνηρο. Δύο συνδυασμοί ανάλαφροι, ιδανικοί για την εποχή!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 12/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ

27,90€

Ποιος δεν έχει αναμνήσεις από τα παιδικά του χρόνια γεμάτα μυρωδιές από τα κλασσικά κουλουράκια της εποχής...

Μια από τις αγαπημένες Πασχαλινές συνήθειες για μικρούς και μεγάλους τα χειροποίητα ευωδιαστά κουλουράκια, από έξω τραγανά και από μέσα αφράτα.

Παρασκευάζουμε Σμυρναίικα κουλούρια, Ανεβατά (χωρίς βούτυρο και αυγά) και Λαμπροκουλούρα με κόκκινο αυγό. 3 διαφορετικές συνταγές με αρώματα από όλη την Ελλάδα, αλλά και λαχταριστά κεράσματα τα οποία συνοδεύουν απόλυτα τον καφέ.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 15/4/2019

Ώρα : 18:00 – 21:00

✓ Best Seller



ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ & ΠΙΡΩ

24,90€

Φτιάχνουμε χειροποίητα πασχαλινά τσουρέκια που θα μας συνοδέψουν στην Μεγάλη Γιορτή του Πάσχα. Οι συνταγές διαφέρουν από αυτές των Χριστουγέννων, με τις γεμίσεις να διαφοροποιούνται σε πιο παραδοσιακές.

Ετοιμάζουμε την κλασική ζύμη και εκπαιδευόμαστε σε διαφορετικά διπλώματα. Εξασκούμαστε σε 2 εξαιρετικές συνταγές για το Πάσχα: Πιρώ γεμιστό με μαρμελάδα και καρύδια και κλασικό τσουρέκι μαστιχωτό και αρωματισμένο με μαχλέπι. Ένα μάθημα απαραίτητο για τις γιορτές, βασικό στις τεχνικές ζύμης στην ζαχαροπλαστική, αλλά και λαχταριστό και αφράτο όσο το φαντάζεστε!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 17/4/2019

Ώρα : 17:00 – 21:00

€€€ Low Price

ΛΥΧΝΑΡΑΚΙΑ | ΜΕΛΙΤΙΝΙΑ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Λυχνάρια ή Μελετίνια, χαρακτηριστικό πασχαλινό έδεσμα που δεν πρέπει να λείπει από το Πασχαλινό τραπέζι.

Το δαντελένιο περίτεχνο σχήμα ήταν απόδειξη νοικοκυροσύνης και ο συνδυασμός με την απαλή γεύση τυριού και μέλι χαρακτηριστικό γευστικό της νησιώτικης περιοχής.

Αυτές οι μικρές διάσημες ταρτλέτες φτιάχνονται σε πολλές παραλλαγές. Εμείς θα ασχοληθούμε με τις βασικές. Κρητικά Καλιτσουνάκια της στιγμής όπως τα λένε, Καλιτσουνάκια ανεβατά με μαγιά ή προζύμι και Μελετίνια από την Σαντορίνη.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 19/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

ΧΑΛΒΑΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Ο χαλβάς, τον οποίο συναντάμε σε διάφορες χώρες, από τη Μεσόγειο ως τη μέση Ανατολή, συνιστά μια παραδοσιακή μορφή γλυκού και η ονομασία του φαίνεται πως έχει αραβική ρίζα η οποία έφτασε στην Ελλάδα και οικειοποιήθηκε με τον δικό του τρόπο.

Η νηστεία για το Πάσχα ξεκινάει, αλλά και για όσους δεν νηστεύουν ο χαλβάς είναι ένα αγαπημένο επιδόρπιο για να συνοδέψει τον καφέ, το τσάι ή να πάρει τη θέση του βραδινού σας! Μπορεί να χαρίσει γλυκιά γεύση χωρίς το πλήθος των κορεσμένων λιπαρών. Ο Chef κάνει αναμφισβήτητα τους καλύτερους χαλβάδες, ακόμα και αν δεν είστε φαν, εγγυούμαστε ότι τους χαλβάδες αυτούς θα τους λατρέψετε.

Ετοιμάζουμε Χαλβά Φαρσάλων, Μακεδονικό και Σιμιγδαλένιο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 22/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ ΚΕΙΚ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Λαχταριστά κέικ για την περίοδο της νηστείας. Κέικ που όμως μπορούν να σταθούν όλο τον χρόνο ως ένα πιο υγιεινό σνακ. Το ταχίνι μας δίνει την ενέργεια για να ξεκινήσουμε την ημέρα μας. Εκτός από την ιδιαίτερη γεύση του είναι ένας διατροφικός θησαυρός, όπου όχι άδικα έχει χαρακτηριστεί το νέο super food. Η δεύτερη παρασκευή είναι με ξηρούς καρπούς, καρυκεύματα και λάδι. Σε κανένα από τα δύο κέικ δεν χρησιμοποιήσουμε αυγά και βούτυρο, ωστόσο η γεύση τους μας αποζημιώνει.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 23/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΛΥΚΑ

ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ-ΡΑΒΑΝΙ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Θα μυρίσει η γειτονιά από τις πιο παραδοσιακές γεύσεις γλυκισμάτων. Η καρυδόπιτα μοιάζει ένα συνηθισμένο γλυκό, πρέπει όμως να πετύχεις τον σωστό χρόνο ψησίματος για να αναδείξει την γεύση και τα αρώματα της, αλλιώς αν στεγνώσει το αποτέλεσμα θα είναι απογοητευτικό.

Από την άλλη μεριά το Πολίτικο ραβανί με ή χωρίς ινδοκάρυδο, έχει την δική του μαγεία, μιας και το συναντάμε αρκετά στις αραβόφωνες χώρες ως Basbousa. Εμείς εδώ στην Ελλάδα έχουμε τον τρόπο μας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 10/4/2019

Ώρα :10:00-13:00

€€€ Low Price

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Αφράτη και αρωματική, την λένε και πατσαβουρόπιτα γιατί η εκτέλεσή της είναι εύκολη σε αντίθεση με άλλες γλυκιές πίτες. Βασικό υλικό το πορτοκάλι, τα αιθέρια έλαια του οποίου χρησιμοποιούνται πολύ στην ζαχαροπλαστική. Το φθινόπωρο έχει τα πιο έντονα αρώματα και είναι η καταλληλότερη επιλογή για ένα μάθημα που θα μας προσφέρει γνώσεις και γεύσεις.

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για την παρασκευή 3 διαφορετικών ειδών πορτοκαλόπιτας. Ακολουθούμε την κλασική συνταγή με φύλλο κρούστας και γιαούρτι, αλλά και τις εναλλακτικές με φύλλο φεγετε και κρέμα πορτοκάλι, καθώς και την πιο βουτυράτη τάρτα με κρέμα πορτοκάλι και μαρέγκα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 17/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price

KAZANDIBI | TAVUK GOGSU | KESKUL

31,90€

Kazandibi είναι τούρκικο επιδόρπιο, όπου ουσιαστικά σημαίνει το «ξύσιμο του καζανιού». Γίνεται αποκλειστικά με βουβαλίσιο γάλα, πλούσιο σε γεύση. Δεν υπάρχει μυστική συνταγή αλλά αυτό που μεταφέρουν από γενιά σε γενιά είναι η σωστή τεχνική για το καραμέλωμα, να μην πικρίσει αλλά να μας δώσει έντονη την γεύση της καμένης κρέμας.

Tavuk göğsü, το αρχοντικό γλυκό της Ανατολής. Tavuk σημαίνει κότα, και πράγματι η συγκεκριμένη συνταγή γίνεται με βρασμένο στήθος κοτόπουλου. Ένα πολύ γευστικό επιδόρπιο. Τυχαία νομίζετε ήταν το αγαπημένο γλύκισμα των Σουλτάνων του Τοπ Καπί;

Keskül, μια ακόμα πολύ αρωματική κρέμα με πικραμύγδαλο και ροδόνερο. Οι πολίτισσες σπάνια αγόραζαν γλυκά, τα έφτιαχναν μόνες τους. Το κεσκουλ αποτελούσε ένα από αυτά τα γρήγορα, αλλά συγχρόνως δροσερά επιδόρπια.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πε 18/4/2019

Ώρα : 18:00 – 21:00

✓ Best Seller

ΠΑΓΩΤΟ ΧΑΛΒΑΣ | ΠΑΓΩΤΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ | ΠΑΓΩΤΟ ΕΚΜΕΚ

29,90€

Όταν οι παραδοσιακές γεύσεις συναντάμε το παγωτό, το αποτέλεσμα απογειώνεται! Ξεκινάμε το καλοκαίρι με τις πιο δροσερές λιχουδιές!!! 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: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 19/4/2019

Ώρα :17:00 – 21:00



ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ (ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ)

26,90€

Μαγειρεύουμε για να παρασκευάσουμε πεντανόστιμα γλυκά κουταλιού. Καρότο, πορτοκάλι, τριαντάφυλλο, στα γλυκά του κουταλιού το πιο σημαντικό είναι η σωστή διαχείριση των υλικών για να μπορέσουμε να κλείσουμε μέσα όλα τα αρώματα τους. Επιπλέον, μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως βασικό συστατικό σε άλλα επιδόρπια όπως το cheesecake, οι τάρτες ή τα trifles.

Δεν περιέχουν λιπαρά και είναι μια απολαυστική πρόταση για vegan διατροφή. Μπορούμε να τα συνδυάσουμε με γιουρτί, παγωτό και φυσικά να το απολαύσουμε μόνα τους. Μια κουταλιά της σούπας είναι συνήθως αρκετή για να ικανοποιηθεί η επιθυμία μας για γλυκό και οι θερμίδες είναι μόνο 100-120 θερμίδες.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 23/4/2019

Ώρα : 18:00 -21:00

€€€ Low Price

ΤΑΡΤΕΣ – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ

LEMON PIE

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Το λεμόνι είναι ένα φρούτο το οποίο προσφέρει οξύτητα στο φαγητό και άρωμα στα γλυκά, ιδανικό για όσους προτιμούν τις πιο αρωματικές και ανάλαφρες γεύσεις. Ετοιμάζουμε μια απολαυστική Lemon pie, διάσημη σε όλο τον κόσμο ως "torta della nona", όπου η ζύμη τάρτας, η κρέμα λεμονιού και η αφράτη, ελαφρώς καμένη μαρέγκα, κάνουν το γλυκό μία φινετσάτη απόλαυση.

Υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή μαθαίνουμε μυστικά και tips για να δημιουργήσουμε όχι μόνο την κλασσική Γαλλική εκδοχή της, αλλά και την Αμερικάνικη με lime που διαφέρει κατά πολύ, αφού ψήνεται στο φούρνο, φτιάχνεται με μπισκότο και χωρίς μαρέγκα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 11/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

✓ Best Seller

ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΗ ΡΑΒΛΟΝΑ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Η άνοιξη στα φόρτε της και τι πιο κατάλληλο από μια φρέσκια ανοιξιάτικη ραβλόνα, η οποία μπορεί να αποτελέσει ιδανική πρόταση σε ένα ρομαντικό δείπνο για επιδόρπιο? Τις ρίζες της, διεκδικούν η Αυστραλία και η Νέα Ζηλανδία, ενώ το όνομά της προέρχεται από την prima μπαλαρίνα Άννα Πάβλοβα.

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 18/4/2019

Ώρα : 10:00-13:00

€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

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

EASTER EGG: LOVE BIRDS

31,90€

Ένα σοκολατένιο αυγό που αποπνέει Πάσχα! Μία πολύ γλυκιά δημιουργία που καταφέρνει να συνδυάσει διαφορετικές τεχνικές ζαχαροτεχνικής και να μπει στο πνεύμα του Πάσχα.

Για την διακόσμηση μαθαίνουμε να:

- α) χρωματίζουμε ζαχαρόπαστα
- β) δημιουργούμε τις μικρές λεπτομέρειες των πουλιών, των λουλουδιών και των διακοσμητικών στοιχείων
- γ) εξασκούμε τεχνικές micro-modelling
- δ) στερεώνουμε τα σχέδια μας στο σοκολατένιο αυγό πάνω σε βάση



Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν το σοκολατένιο αυγό μαζί τους.

Ζαχαροτέχνης: Ζανίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 12/4/2019

Ώρα : 10:00 – 14:00

Με προπληρωμή

Το σχέδιο ανήκει σε άγνωστο

COOKIES: EASTER PRINT

31,90€

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, ετοιμαζόμαστε για τις Πασχαλινές δημιουργίες, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις μας ή εξασκώντας τις τεχνικές μας στο γλάσο! Στόχος είναι να τελειοποιήσουμε τις δεξιότητες σε σχέδια τα οποία απαιτούν επιμονή και δεξιότητα για να χαρίσουν ένα άψογο αποτέλεσμα.

Στο μάθημα εκπαιδεύομαστε σε 6 διαφορετικά σχέδια και μαθαίνουμε:

- α) την συνταγή για πολύ νόστιμα μπισκότα
- β) να χρωματίζουμε το γλάσο ζάχαρης
- γ) να σχεδιάζουμε με γλάσο πάνω σε μπισκότα
- δ) να δημιουργούμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα



Το σχέδιο ανήκει σε Blanca & Co.

Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα μπισκότα μαζί τους.

Ζαχαροτέχνης: Ζανίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 17/4/2019

Ώρα : 10:00 – 14:00

Με προπληρωμή

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



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**.
- ✓ 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.
- ✓ 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.

ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ



ΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΜΑΣ

