



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ



ΙΟΥΝΙΟΣ 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 δεσμών 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: Δε 3/6/2019

Ωρα : 17:00 – 20:00

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: Τρ 4/6/2019

Ωρα : 17:00 – 20:00

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**



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΕΠΟΧΙΑΚΑ**GAME OF THRONES****29,90€**

Αλληγορική η ονομασία του μαθήματος, αλλά 3 chefs με 3 διαφορετικά αντικείμενα παίζουν για τον «θρόνο» τους! Ατελείωτο παιχνίδι με τις τύχες των χαρακτήρων και τις αναπάντεχες γευστικές ανατροπές να αποτελούν το μυστικό συστατικό του τριπλού μαθήματος που κυριολεκτικά θα σας καθηλώσει!

Σε καλοκαιρινό πνεύμα, οι παρασκευές που ετοιμάζουν είναι ό,τι πιο φρέσκο και εποχιακό γίνεται προκειμένου να ενθουσιάσουν τον ουρανίσκο μας.

ΒΕΛΓΙΚΕΣ ΒΑΦΛΕΣ: Ο Νίκος Μακρυμύχalos ετοιμάζει δημιουργικές αλμυρές βάφλες και παίζει στο δικό του βασίλειο. Κάθε υλικό μετουσιώνεται σε μία δημιουργική συνταγή με υλικά που εναλλάσσονται μεταξύ τους και αποδεικνύουν πώς μία τόσο απλή γεύση γίνεται το απόλυτο βασιλικό πιάτο. Βέλγικες βάφλες με τραγανό asian style κοτόπουλο, scrambled αυγά, τυρί γκρατινέ, σπαράγγια σωτέ και σως béarnaise!

ΓΑΛΛΙΚΕΣ CREPES: Η Μαρία Γεωργαλά απογειώνει τις γαλλικές crêpes, διεκδικώντας την άνοδό της στον «σιδηρούν θρόνο», ετοιμάζοντας μία μοναδική δημιουργία που «απελευθερώνει» την λαχταριστή ιδιότυπη «τηγανίτα» από την ταπεινή της καταγωγή. Κρέπες με μανιτάρια, σπανάκι, taleggio, guanciale και κρέμα αβοκάντο!

ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ: Στην αντίπερα φρουρά και παίζοντας καθαρά με τους δικούς του όρους, ο Γιάννης Ζωγράφος είναι το επαναστατικό πνεύμα του μαθήματος. Επιλέγει το απόλυτο επιδόρπιο- λουκουμάδες με μέλι, καρύδια και παγωτό. Ένα γλυκό που προσφέρονταν στους νικητές των αγώνων και αναφέρονται ως «χαρίσιοι πλάκοι ή πλακούντες». Δουλεύουμε μαζί με τον σεφ σε 2 διαφορετικές ζύμες και συνοδεύουμε με λαχταριστή σως σοκολάτα, με φρούτα, μέλι και καρύδια.

→Και οι 3 εκπαιδευτές διεξάγουν το μάθημα σε ανοιχτές αίθουσες. Οι κρατήσεις γίνονται ανά αίθουσα και όχι στο σύνολό τους.

→Στην ίδια τιμή, οι συμμετέχοντες απολαμβάνουν τις δημιουργίες και από τα 3 μαθήματα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχalos
Γιάννης Ζωγράφος
Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 7/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

Ελάχιστη Συμμετοχή: 7 άτομα/αίθουσα

★ Chef's choice

SURVIVORS**26,90€**

Περάσαμε μία ολόκληρη σεζόν βλέποντας τους παίκτες γνωστού τηλεπαιχνιδιού να τρέφονται με καρύδες σαν τιμωρία. Ωστόσο, η καρύδα έχει ευεργετικές ιδιότητες, συγκαταλέγεται στα superfoods και συμπεριφέρεται ιδανικά στην μαγειρική. Το όνομά της προέρχεται από το cocos που σημαίνει χαμογελαστό πρόσωπο.

Με βασικό συστατικό το γνωστό φρούτο δημιουργούμε ένα ολοκληρωμένο μενού με τρία πιάτα γεμάτα από την πλούσια γεύση. Ένα μενού που μπορείτε να το συναντήσετε σε «ψαγμένα» εστιατόρια και να το απολαύσετε χωρίς ενοχές το καλοκαίρι.

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

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά
Ημερομηνία: Πε 06/6/2019

Επίπεδο: Advanced
Ώρα: 18:00- 21:00

Πόντοι MM: 35

★ Chef's choice



PASTA SALADS

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Σαλάτες ζυμαρικών – ένα εξαιρετικό μάθημα όπου κάθε διαδικασία γίνεται χειροποίητα και προσδίδει μοναδικές γεύσεις στις σαλάτες. Μέσα από τεχνικές διαδικασίες και τον συνδυασμό των γεύσεων, οι μακαρονοσαλάτες μετατρέπονται σε κυρίως γεύματα ή απίθανες σαλάτες μπουφέ.

3 συνταγές με βάση τα ζυμαρικά: οι πένες αναμειγνύονται με μαγειρεμένα λαχανικά, χειροποίητη μαγιονέζα, και ψητό μαριναρισμένο κοτόπουλο, οι φαρφάλες δανείζονται τις γεύσεις τους από το χοιρινό, την πικάντικη γραβιέρα, την λιαστή τομάτα και όλα μαζί δένουν με το πέστο βασιλικού. Τέλος, τα fusili δροσίζονται με το σπανάκι, τα μπιζέλια και τα τοματίνια κονφί, ενώ αποκτούν σώμα με το αβοκάντο, την φέτα, το καπνιστό απάκι και εμπλουτίζονται από την κρεμώδη σως. (τα ζυμαρικά δεν είναι χειροποίητα)

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 28/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller



ΣΑΛΑΤΕΣ ΟΣΠΡΙΩΝ

24,90€

Σαλάτες οσπρίων που όχι μόνο παραμένουν δημιουργικές και ξεφεύγουν από τις συνηθισμένες επιλογές, δίνουν τις καλύτερες vegan γεύσεις, και αποτελούν ό,τι πιο γευστικό σε σαλάτα μπορείτε να δοκιμάσετε. Η βασική ουσία των οσπρίων είναι η φυτική πρωτεΐνη που μας χαρίζει τον πλούτο της γεύσης και δίνει τα υπόλοιπα συστατικά μεταξύ τους. Εκπαιδευόμαστε σε υπέροχες εφαρμογές οσπρίων πέρα από την χρήση τους σε λαδερά φαγητά.

Ετοιμάζουμε σαλάτα με ρεβίθια, ρόκα, βαλεριάνα, σπανάκι, τοματίνια, αβοκάντο, καρύδια και power health vinegraitte, επιπλέον ανακαλύπτουμε ξανά τα φασόλια μαυρομάτικα και τα συνδυάζουμε με τόνο, σαλάτα γαλλική, κρεμμυδάκι φρέσκο και ψητές πιπεριές. Τέλος, οι φακές αποκτούν γεύση όταν παντρευτούν με κρεμμυδάκι, πιπεριές κόκκινες και πολλά αρωματικά μυρωδικά όπως ο κόλιανδρος, ο άνηθος, η πικάντικη ρόκα, τα τοματίνια και το σκόρδο.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Δε 10/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price



ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

Το πιο γρήγορο, φρέσκο, ελαφρύ και γεμάτο βιταμίνες πιάτο είναι οι Σαλάτες! Με την πλούσια ποικιλία της εποχής σε φρούτα και λαχανικά, οι δυνατότητες μας στην κουζίνα απογειώνονται. Καλοκαιρινές σαλάτες σε εξαιρετικούς συνδυασμούς οι οποίες μπορούν να επιλεγθούν ως κυρίως γεύμα μιας και έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε θερμίδες ή ως συνοδευτικό πιάτο όταν περιλαμβάνουν συνδυασμούς πιο απλούς και γρήγορους στην παρασκευή τους.

Ετοιμάζουμε διαφορετικές σαλάτες και ανακαλύπτουμε συνδυασμούς με διαφορετικά λαχανικά, φρούτα εποχής, ξηρούς καρπούς, ακόμη και δημητριακά. Το εκπαιδευτικό ζητούμενο με τις καλοκαιρινές σαλάτες είναι τόσο η νοστιμιά, όσο και η πρόσληψη βιταμινών, υγρασίας και ενέργειας. Στα εξτρά του μαθήματος εκπαιδευόμαστε να φτιάχνουμε διαφορετικές σάλτσες βινεγκρέτ που θα εμπλουτίσουν τις σαλάτες, αποδίδοντας καλοκαιρινή γεύση στο τραπέζι μας!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 11/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price



ΧΟΡΤΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 13/6/2019

Ώρα: 11:00 - 14:00

€€€ Low Price

ΓΕΥΣΕΙΣ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

29,90€

Στη Λέσβο συναντήθηκαν διαφορετικοί πολιτισμοί, στο πέρασμα των αιώνων. Η γαστρονομία είναι ένα πεδίο όπου αντανakλάται αυτή η ετερόκλητη ιστορική και πολιτιστική κληρονομιά του νησιού, ένα μοναδικό γευστικό πρότυπο. Τα Σουγάνια (κρεμμύδο-ντολμάδες) είναι μία συνταγή επηρεασμένη από την οθωμανική κουζίνα, όπου βρίσκουμε πληθώρα γεμιστών λαχανικών. Γλυκά από το κρεμμύδι με μια όξινη νότα από τη σάλτσα αυγολέμονου τα σουγάνια θα σας καταπλήξουν.

Γκιουζλεμέδες (τηγανιτο-τυροπιτάκια με γραβιέρα), ένας παραδοσιακός μεζές με αναπάντεχη νοστιμιά. Τα τηγανιτά αυτά τυροπιτάκια, με την μικρασιατική καταγωγή, παίρνουν το όνομά τους από το τουρκικό "goz" που σημαίνει μάτι από τις μικρές φουσκάλες που σχηματίζονται στην επιφάνειά τους κατά το τηγάνισμα.

Τηγανιτελίας (κολοκυθάκια με άνθους και μυρωδικά). Το βασικό μυρωδικό τα κρεμμύδια έχουν την τιμητική τους και ως πρώτη ύλη για την παρασκευή παραδοσιακών εδεσμάτων με φόντο το εύρος επιλογών της γαστρονομίας της Λέσβου. Θα φτιάξουμε την πιο εναλλακτική τηγανίτα με ξερά και φρέσκα κρεμμύδια καθώς και πολλά μπαχαρικά. Αποτελεί έναν από τους δυνατούς μεζέδες για ούζο!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 19/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

THAI FUSION SALADS

31,90€

Ταξιδέψτε νοερά στην μαγευτική Ταϊλάνδη και παρασυρθείτε από τις φρέσκες γεύσεις με φρούτα, αρωματικά μπαχαρικά και τα έντονα μυρωδικά! Το μάθημα έχει στόχο να σας εκπαιδεύσει στην χρήση και στον σωστό συνδυασμό αρτυμάτων, ιδιαίτερων υλικών και γεύσεων που χαρακτηρίζουν την Ταϊλανδέζικη Κουζίνα.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εξασκούμαστε σε σαλάτα κοτόπουλο με φασόλια ενταμάμε και παραδοσιακό ντρέισινγκ σησαμέλαιου με τζίντζερ, επιπλέον ετοιμάζουμε σαλάτα rainbow με κρεμώδες ντρέισινγκ φιστικιού, αλλά και καλοκαιρινή ταυλανδέζικη σαλάτα με γκρέιπφρουτ, γαρίδες και καβουρόψιχα σε ντρέισινγκ καρύδας και lime.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 14/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

ΓΕΜΙΣΤΑ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

24,90€

Γεμιστά δεν γίνονται μόνο με τομάτες. Υπάρχουν αμέτρητοι συνδυασμοί και ιδέες για πιάτα χορτοφαγικά γεμάτα με πρωτεΐνες, γεύση και δημιουργικότητα. Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε νέες προτάσεις για εναλλακτική χρήση λαχανικών τα οποία πρόκειται να γεμιστούν, αλλά και σε νόστιμες γεμίσεις που χαρίζουν εξαιρετικά πιάτα.

Μανιτάρια γεμίζονται με μείγμα λαχανικών, καρυδιών και φρέσκων μυρωδικών πριν γκρατιναριστούν, οι μελιτζάνες συνδυάζονται με κινόα για να γίνουν δώσουν τις πιο γλυκές γεύσεις, ενώ οι γλυκοπατάτες αποκτούν διεθνή αέρα όταν γεμιστούν με ανανά και μαύρα φασόλια. Ο στόχος του μαθήματος είναι να εμπλουτίσουμε τις γνώσεις μας, ανοίγοντας τους γευστικούς ορίζοντες μας στην χρήση των λαχανικών, η οποία πολλές φορές περιορίζεται σε συνδυασμούς.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 21/06/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price



ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΣΟΥΠΕΣ

26,90€ ή 16,90€ κάρτα ανεργίας

Υποδεχόμαστε το καλοκαίρι με 3 δροσερές σούπες που έχουν δεξιώσει διάσημους μπουφέςδες Βασιλιάδων! Απόλυτα διεγερτικές της όρεξης, ανοίγουν ιδανικά ένα επίσημο γεύμα, συνοδεύουν τέλεια άλλα ορεκτικά και μπορούν να αποτελέσουν απολαυστικά ενδιάμεσα πιάτα γευμάτων!

Η Βασίλισσα όλων των κρύων σουπών είναι η δροσερή και ανάλαφρη gazpacho- διάσημη Ισπανική σούπα τομάτας. Στις κλασικές παρασκευές του μαθήματος, η απόλυτα βελούδινη σούπα με αβοκάντο και σπανάκι, ένας εκρηκτικός συνδυασμός θρεπτικής αξίας που θα σας αφήσει έκπληκτους με την νοστιμιά της, αλλά και οι πιο φρουτώδεις παγωμένες γεύσεις του πεπονιού γίνονται πανδαισία νοστιμιών, όταν συνδυάζονται με την δροσιά του αγγουριού.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 27/6/2019

Ώρα: 11:00-14:00

ΤΕΧΝΙΚΑ

DUMPLINGS (JIAOZI)

29,90€

Dublins συναντάμε με μεγάλες διαφοροποιήσεις σε όλες τις χώρες. Διαφορετικά ονόματα που εναλλάσσονται μεταξύ των manti, jiaozi, dim sum, momos, samosas κ, έχουν δημιουργήσει μία οικειότητα στις προτιμήσεις μας. Ευρηματικές γεμίσεις, διαφορετικές τεχνικές και γεύσεις συγκλονίζουν ανάλογα με τα υλικά που χρησιμοποιούμε.

Για τις ανάγκες του μαθήματος επικεντρωνόμαστε πολύ συγκεκριμένα στα Κινέζικα dumpling (jiaozi) μιας και αποτελούν τον πρόδρομο κάθε μετέπειτα εκδοχής. Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στην τεχνική μαγειρέματος τόσο ως βραστά, αχνιστά και τηγανιτά, στην τέχνη του διπλώματος και του γεμίσματος. Ετοιμάζουμε dumplings χοιρινού, λαχανικών και γαρίδας και ανακαλύπτουμε γιατί έγιναν ανάρπαστα ανά τον κόσμο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 14/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00



RAINBOW SPRING ROLLS

29,90€

Η τέχνη των rainbow spring rolls όπως αυτά εφαρμόζονται στην Κίνα, Ταϊλάνδη, Βιετνάμ, Ινδονησία και σε χώρες της Ασίας είναι μοναδική! Τα φρέσκα υλικά, ο συνδυασμός των γεύσεων, η εποχικότητα και οι εναλλαγές στις γεμίσεις, αλλά και οι συνοδευτικές σάλτσες προσφέρουν εξαιρετικές ιδέες για σνακ και ορεκτικά!

3 διαφορετικά πολύχρωμα spring rolls, με vegan διάθεση, τα οποία εναλλάσσονται μεταξύ λαχανικών, φρούτων, μυρωδικών και σαλατικών. Οι λαχταριστές σως που τα συνοδεύουν έχουν δημιουργηθεί με στόχο να προσθέσουν σώμα, γεύση και πρωτεΐνες στα spring rolls!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 18/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

CARBONARA

31,90€ ή 21,90€ με κάρτα ανεργίας

Ιταλικό φαβορί που ανέδειξε η Ρώμη τον 20^ο αιώνα! Το όνομα επιβεβαιώνεται για πρώτη φορά το 1950, όταν περιγράφεται στην ιταλική εφημερίδα La Stampa ως πιάτο για τους Αμερικανούς αξιωματικούς μετά την Συμμαχική Απελευθέρωση της Ρώμης το 1944. Το κλασικό ρωμαϊκό πιάτο αποτελείται μόνο από τέσσερα συστατικά - αυγό, τυρί, χοιρινό και μαύρο πιπέρι - αλλά έχει δεχθεί προσθήκες, έχει μπασταρδευτεί, έχει ταξιδέψει, χαρίζοντας και άλλες γεύσεις.

Ερευνήσαμε τους μεγάλους chef που ασχολήθηκαν με την carbonara από τον Antonio Carluccio, στον Gualtiero Marchesi και τον Luciano Monosilio (ο βασιλιάς της carbonara) και σας δίνουμε 3 μοναδικές εκδοχές!!! Με πανσέτα ή guanciale, με πεκορίνο ή παρμεζάνα, με τα αυγά στην αρχή ή στο τέλος, με μαϊντανό, τσίλι και λεμόνι, κάθε εκδοχή είναι μία γευστική πανδαισία.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 19/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller



ΚΙΜΑΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ (BURGERS, ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ, ΚΕΜΠΑΠ)

€29,90 ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Από το minced meat (ψιλοκομμένο κρέας) στον κιμά περασμένο από μηχανή, η επιλογή τεχνικής και κρέατος έχει άμεση σχέση με την τελική παρασκευή που θέλουμε να επιτύχουμε. Απαραίτητη διαδικασία στην κουζίνα με πολυάριθμες εφαρμογές σε όλα τα επίπεδα. Από τους τραγανούς κεφτέδες, στα αφράτα μπιφτέκια, τα μεγάλα μπεργκερ, έως τα γεμιστά ρολά, την σάλτσα μπολονέζ, τα πικάντικα кемпáπ, το γέμισμα στις πίτες, την πλούσια γεύση στα γεμιστά και σε διάφορων ειδών μαγειρευτά.

Από όλες τις παρασκευές, οι μεγαλύτερες τεχνικές δυσκολίες, αλλά και λάθη στην κουζίνα εντοπίζονται στην παρασκευή των **burgers** που σίγουρα είναι διαφορετική από αυτή που ακολουθούμε για τα **γνωστά μπιφτέκια**, όσο και για τα κακοεκτελεσμένα **кемпáп (kabobs)**.

Στο σεμινάριο αυτό εστιάζουμε πολύ συγκεκριμένα στις 3 αυτές παρασκευές και ανακαλύπτουμε διαφορές στην συνταγή, την επιλογή κρέατος και τρόπος μαγειρέματος.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 26/6/2019

Ώρα: 11:00-14:00

✓ Best Seller

ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΤΑΡΤΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

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 κλασσική γαλλική συνταγή που είναι η βάση για όλες τις Γαλλικές τάρτες και όσο εύκολο αν ακούγεται εδώ γίνονται τα περισσότερα τεχνικά λάθη... Από την ζύμη βουτύρου, στους σωστούς χρόνους ψησίματος, πώς θα καραμελώσεις τα κρεμμύδια για να μην πικρίσουν.

Επιπλέον, δημιουργούμε και μια εκδοχή γαλλικής τάρτας με σπανάκι και μπέικον που γευστικά αποτελεί ό,τι πιο νόστιμο έχετε δοκιμάσει!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 27/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller, €€€ Low Price

WOK (ΤΕΧΝΙΚΗ STIR FRY)

29,90€

Το wok είναι χαρακτηριστικό κινέζικο σκεύος που βοηθάει στην μεταφορά της θερμοκρασίας και των υλικών στις πλευρές του και μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διαφορετικές μαγειρικές τεχνικές. Όταν όμως συνδυαστεί με το stir frying, μια τεχνική, η οποία επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα με ελάχιστο λίπος, σε υψηλή θερμοκρασία και με έντονες αναδεύσεις, οι γεύσεις που προκύπτουν είναι εξαιρετικές.

Εξασκούμε την τεχνική σε 2 συνταγές: ετοιμάζουμε Tallarin saltado chifa με γαρίδες, μυρωδικά και νούντλς, αλλά και Mongolian beef με μαριναρισμένο βοδινό, σόγια, φρέσκο κρεμμύδι και τσίλι πιπεριές. Επιπλέον, ανακαλύπτουμε την σωστή τεχνική για ρύζι ατμού σε bamboo steamer και συνδυάζουμε εύγευστα και έντεχνα τις συνταγές μας!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 28/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

GOURMET ΖΥΜΑΡΙΚΑ

31,90€

Το gourmet είναι συνυφασμένο με την υψηλή εστίαση! Ωστόσο gourmet είναι οι άψογες μαγειρικές τεχνικές συνδυασμένες με τα ιδανικά υλικά. Αν και τα ζυμαρικά είναι ένα comfort πιάτο, οι σάλτσες που τα συνοδεύουν τα καθιστούν πιάτα υψηλής γαστρονομίας!

Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 3 συνταγές που έχουν τις δικές τους ιδιορρυθμίες τεχνικά, ετοιμάζοντας spaghetti με σολομό καπνιστό σε πιστόλι, με σάλτσα vodka και μπρικ, strozzaperti με προσούτο, τομάτα, μελιτζάνα και καρύδια, αλλά και κοχύλια με πέστο βασιλικού, παρμεζάνα και λουκάνικο!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 04/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΜΕ ΦΛΟΓΙΣΤΡΟ (BLOWTOURCH COOKING)

29,90€

Δημιουργείτε επαγγελματικό φινίρισμα στα πιάτα σας, χρησιμοποιώντας το φλόγιστρο. Αν και θεωρείται εργαλείο για επαγγελματίες, στην πραγματικότητα το φλόγιστρο είναι ένα εξαιρετικό εργαλείο για όλους, που λύνει τα χέρια σε πολλές δύσκολες καταστάσεις. Αυτές οι φορητές συσκευές χρησιμοποιούν την ελεγχόμενη θερμότητα που είναι ιδανική για πολλές εφαρμογές, από την καραμελοποίηση των κρεμμυδιών, στο κάψιμο της μαρέγκας, έως την εύκολη αποφλοιώση λαχανικών και το γκρατινάρισμα τυριών, το φλόγιστρο είναι το μαγικό ραβδάκι σε κάθε κουζίνα.

Ανακαλύπτουμε πόσες εφαρμογές μπορεί να έχει το φλόγιστρο στην μαγειρική και δημιουργούμε ένα εξαιρετικό μενού που θα σας εντυπωσιάσει με τις τεχνικές και τις μαγειρικές γνώσεις! Ετοιμάζουμε πανδαισία σαλάτας με κατσικίσιο τυρί γκρατινέ και dressing με αγαύη και yuzu, λαχταριστή πίτσα σε τηγάνι και λεμονόπιτα με «καμμένη» μαρέγκα!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 24/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice

MILANO STYLE

44,90€

Κομψότητα, μαγική ενέργεια, καθεδρικοί ναοί, χώροι τέχνης, μόδας και μουσικής! Το Μιλάνο είναι αναμφίβολα η πόλη με τον πιο κοσμοπολίτικο αέρα. Η αίσθηση αυτή αντικατοπτρίζεται σε κάθε δραστηριότητα στην πόλη. Σε στυλ Μιλάνο επιλέγουμε ένα μενού το οποίο απαντάται σε πολυτελή ξενοδοχεία και εστιατόρια με αστέρια Michelin.

Εξαιρετικές γεύσεις και μαγειρικές τεχνικές σε συνταγές οικείες που ωστόσο μαγεύονται από το χέρι του chef. Ετοιμάζουμε κολοκυθοανθούς γεμιστούς με ρικότα, μέντα και gazpacho τομάτας, Genovese Style cappelletti με χοιρινά παιδάκια και τυρί Pronola affumicata, αλλά και το εξαιρετικό Milano Style Tiramisu με πολλές νότες δημιουργικότητας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τρ 25/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice



STREET FOOD**ΦΑΛΑΦΕΛ****24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Το φαλάφελ είναι παραδοσιακό φαγητό της Ανατολικής Μεσογείου. Το κλασικό αγαπημένο σνακ αντικαθιστά το κρέας σε περιόδους νηστείας και αποτελείται από ρεβίθια, αρωματικά στοιχεία και πολλά μπαχαρικά. Πλέον όμως μπορείτε να βρείτε και εκδοχές με φασόλια φάβας ή κουκιά στην ζύμη του. Ένα άκρως τεχνικό μάθημα με ανατολικό χαρακτήρα. Παρασκευάζουμε την κλασική συνταγή καθώς και μία βερσιόν της από με παντζάρι και ταχινή. Συνοδεύουμε με την δική μας συνταγή για χούμους, χειροποίητες πίτες και την παραδοσιακή γαρνιτούρα για το αγαπημένο street food.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 7/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΠΙΤΣΕΣ**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Στα Pìada της Ιταλίας δοκιμάσαμε και ετοιμάζουμε μία εκδοχή της pizza piadina με pancetta, avocado, arugula, πικάντικη αγιολί, mozzarella, κολοκυθόσπορο και ψητές γλυκοπατάτες. Στους δρόμους της Κορέας πρωτογενήκαμε την banh mi pizza με χοιρινό, πίκλες λαχανικών, καυτερή σάλτσα και τηγανιτό αυγό ,κάτι που ξεφεύγει από τα τετριμμένα καθώς ξαφνιάζει τον ουρανόσκο μας. Για ένα πικάντικο και απλά γλυκό άγγιγμα, η sweet and spicy Αμερικάνικη pepperoni pizza με χειροποίητη αφράτη ζύμη αρωματισμένη με φρέσκιες ψιλοκομμένες τομάτες, πέστο βασιλικού, νιφάδες κόκκινου πιπεριού, δύο ειδών τυριά, πικάντικα jalapeños και πεπερόνι! (σε φούρνο pizza)

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 14/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

TORNADO SANDWICHES**31,90€**

Δημιουργούμε το απόλυτο sandwich! Ανεμοστρόβιλος γεύσεων σε έναν τυφώνα δημιουργικότητας- φλογερό και εκρηκτικό σαν δυναμίτης. Χειροποίητο αφράτο ψωμί poolman- ό,τι πιο κατάλληλο για sandwich, τρυφερό μοσχάρι signature Mak ψημένο στον ιδανικό χρόνο, ώστε να παραμείνει ζουμερό, λουκάνικο, σάλτσα τυριού, τομάτα και κρεμμύδια πανέ! Άρτια συνδυασμένο με 3 ειδών χειροποίητες μαγιονέζες (storm, typhoon, tornado) για όλα τα γούστα... Συνοδεύουμε με χειροποίητες πατάτες, δροσερή πράσινη πανδαισία σαλάτας και τηγανιτά παντζαρόφυλλα.

Τόσο ελκυστικό όσο και το όνομα του!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 14/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

🔴 Chef's choice

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

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: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 26/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

Mr. HOT DOG**29,90€**

Εστιάζουμε σε επιλογές από γεύσεις του δρόμου, μαγειρεμένες με τα καλύτερα υλικά και αποδοσμένες με τις τελειότερες τεχνικές για να δημιουργήσουμε χειροποίητα hot dog.

Δοκιμάζουμε το Coco hot dog με τραγανό φιλέτο κοτόπουλο σχάρας, απαλή μουστάρδα σε νότες lime που δένει αρμονικά με την γλυκιά μαρμελάδα μάνγκο καθώς και το παραδοσιακό Fat Boy με λουκάνικο τυλιγμένο σε μπείκον, μαγιονέζα μαρούλι και λαχανικά. Πιο gourmet και ευφάνταστο το Tijuana hot dog με πανσέτα, μπάρμπεκιου καραμελωμένα κρεμμύδια και ψητό ανανά. Τα αγαπημένα street food στα καλύτερα τους!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 28/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00



BRUNCH AND BREAKFAST

EGG & BREAD BOWLS

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Δεν γίνεται brunch χωρίς καλό ψωμί και αυγά! Σε αυτό το μάθημα θα τα μάθετε και τα δύο, με μοναδικές και πρωτότυπες συνταγές!

Εκπαιδευόμαστε στο χειροποίητο ψωμί με το οποίο δημιουργούμε τραγανές φωλίτσες μέσα στις οποίες θα ψήσουμε τα αυγά. Κάθε φωλιά αποτελεί ένα ολοκληρωμένο γεύμα για πρωινό, brunch ακόμα και κυρίως γεύμα. Ετοιμάζουμε 3 διαφορετικές εκδοχές όπου γεμίζουμε με λουκάνικα, πιπεριές και σάλτσα τοματας, απάκι με μανιτάρια και γραβιέρα, αλλά και τομάτα, φέτα, ελιές και κρεμμύδι!

Μια μοναδική συνταγή για ένα υπερπλήρες πιάτο γεμάτο γεύση.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πέ 6/6/2019

Ωρα : 11:00-14:00

TOASTIES

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

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

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 19/6/2019

Ωρα : 11:00-14:00

ΟΜΕΛΕΤΕΣ | PANCAKES | FRITTTERS

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Τι πιο χορταστικό από μια ζουμερή ομελέτα με αγαπημένα υλικά;

Τα αυγά μπορεί να είναι ένα από τα πιο δημοφιλή υλικά όμως η πετυχημένη ομελέτα χρειάζεται το σωστό μαγείρεμα και μια καλοφτιαγμένη γέμιση για να αποτυπωθεί στη μνήμη αυτού που την γεύεται. Στο μάθημα αυτό θα μάθουμε χορτοφαγικές παραλλαγές για το τέλειο πρωινό.

Χορτοφαγική ομελέτα με ανοιξιάρικα λαχανικά, πολύχρωμη, τρυφερή, τέλεια!

Pancakes με ρατατούιγ λαχανικών, ένα γαλλική συνταγή με καλοκαιρινά λαχανικά, εδώ σε παραλλαγή με όμορφα, χρυσαφίς τηγανίτες.

Το πρώτο είδος fritters στη δυτική ιστορία της γαστρονομίας είναι ο Ελληνικότατος λουκουμάς! Στο μάθημα αυτό σε μια εκλεπτυσμένη εκδοχή με αποξηραμένα φρούτα ή φράουλα

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 26/6/2019

Ωρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price



ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ**DINNER FROM FLORENCE****€29,90**

Το απόλυτο μενού με γεύσεις από την Φλωρεντία. Η Κουζίνα της περιοχής είναι μέρος της ευρύτερης Τοσκάνης με συνταγές να ποικίλουν από παραδοσιακές σε σύγχρονες. Με 4 βασικά υλικά να εναλλάσσονται στα φαγητά από το ψωμί, στο ελαιόλαδο, στα ψητά κρέατα και τα κυνήγια, η Κουζίνα της Φλωρεντίας είναι αναμφίβολα η Βασίλισσα της Τοσκάνης.

Στο μενού μαγειρεύουμε:

Antipasti με μύδια μαριναρισμένα σε sambucca με τομάτα και αρωματικό ζωμό με σαφράν

Primi piatti με σπαγγέτι χειροποίητο, κεράσια τοματίνια, pesto βασιλικού και τυρί πεκορίνο

Κοτόπουλο marsala γεμιστό με σπανάκι, προσούτο, μοτσαρέλα και πατάτες σκορδάτες

Κλασική πανακότα με σιρόπι εσπεριδοειδών

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 03/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice

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

Η Ισπανική Κουζίνα είναι η Κουζίνα των αγροτών, απλή με βάση το κρεμμύδι, το σκόρδο, την τομάτα, την κόκκινη πιπεριά και τα αρωματικά βότανα.

Φτιάχνουμε ομελέτα tortíγιας- το εθνικό πιάτο της Ισπανίας, ανάμεικτη Παέγια- κληροδότημα των Μαυριτανών που έχει δεχθεί αρκετές παραλλαγές, ανάλογα με την περιοχή και την εγγύτητά της με τη θάλασσα, αλλά με κοινές σταθερές, το ρύζι και το σαφράν. Για επιδόρπιο ετοιμάζουμε κρέμα Καταλάνα, η οποία σερβίρεται στη γιορτή του Αγίου Ιωσήφ και είναι μια παραλλαγή της κρέμα караμελέ, αρωματισμένη με ξύσμα πορτοκαλιού και κανέλα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 6/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

FRENCH BISTRO**29,90€**

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 11/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

ITALIAN TRATTORIA**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Η Ιταλική Κουζίνα είναι πολυδιάστατη και όχι ενιαία. Κάθε περιοχή καταγράφει διαφορετικές γαστρονομικές συνήθειες και προϊόντα. Ως χώρα συστάθηκε τον 19^ο αιώνα και έχει δεχθεί μέσα στην ιστορία πολυάριθμες επιρροές, αλλά πάντοτε ως έθνος έδινε την μέγιστη σημασία στις γεύσεις! Μπορούμε να μάθουμε πολλά από το βιβλίο του Απίκιου, του Αρχέστρατου και από το διάσημο De re coquinaria σχετικά με τις προτιμήσεις των Ιταλών σε κάθε περιοχή.

Βασισμένοι στα εστιατόρια και την συλλογική γεύση της χώρας, συνθέτουμε ένα κλασικό μενού όπως το βρίσκουμε στις τοπικές, οικογενειακές τρατορίες: Ετοιμάζουμε για ορεκτικό μπρουσκέτα με πομοντόρο και βασιλικό, ρολάρουμε για κυρίως μικρά involtini di vitello με μοσχαράκι, μορταδέλα, σπαράγγια και αρωματικά, αλλά και ολοκληρώνουμε το γεύμα με αυθεντικό τιραμισού με ζελέ εσπρέσο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 27/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

★ Chef's choice



ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΚΡΕΑΣ

ΣΚΑΛΟΠΙΝΙΑ

39,90€

Γεμάτα γεύση τα Scaloppine di Vitello alla Sorrentina (προσούτο, μοτσαρέλα, τομάτα, ρίγανη, κρασί) αποτελούν ένα από τα πιο δημοφιλή πιάτα της Ιταλίας και συγκεκριμένα της παραθαλάσσιας πόλης του Σορεντίνου. Το προσούτο, με την καπνιστή του γεύση και η μοτσαρέλα φέρνουν στο νου την Ιταλία από την πρώτη κιόλας μπουκιά.

Scaloppine Al Limone (με κρασί και λεμόνι) ακόμη ένα κλασσικό Ιταλικό πιάτο αυτή τη φορά με την ευχάριστη οξύτητα του λεμονιού φέρνει δροσερές γεύσεις στον ουρανίσκο!

Scaloppine Meuniere (πουρέ σελινόριζας και σως μενιερ) το οποίο στα γαλλικά σημαίνει «όπως φτιάχνει η γυναίκα του μυλωνά». Η βουτυράτη σάλτσα με τη συνοδεία πουρέ σελινόριζας στην σως Μενιέρ, απλά θα σας μαγέψει!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τε 12/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

 **Chef's choice**

ΚΕΦΤΕΣ

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Αφράτοι αλλά και τραγανοί, μυρωδάτοι ή πικάντικοι, συνοδευτικοί ή και κυρίως, οι κεφτέδες αποτελούν το must πιάτο σε κάθε τραπέζι. Ένα από τα πιο δημοφιλή ελληνικά πιάτα, σε τρεις δημιουργικές εκδοχές, για να καλύψετε όλα τα γούστα. Λεμονάτοι που αφήνουν ανάλαφρη, δροσερή επίγευση! Κοκκινιστοί για μερακλίδικους ουρανίσκους και κεφτέδες ούζου για υπέροχους, πικάντικους μεζέδες!

Όλα τα παραπάνω συνοδεύει με τα τέλεια τραγανά τσιπς πατάτας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 13/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Δύο κλασσικές Γαλλικές συνταγές με κοτόπουλο με συνοδεία αρωματικού πιλαφιού για την τέλεια ισορροπία, θα σας χαρίσουν τις τέλειες καλοκαιρινές γεύσεις. Κοτόπουλο basque, η πιο παραδοσιακή συνταγή κοτόπουλο από την χώρα των Βάσκων στην Νότιο Δυτική Γαλλία! Χρωματιστή, αρωματική και ανάλαφρη κατάλληλη για καλοκαιρινά μενού και δίαιτες χαμηλές σε λιπαρά.

Κοτόπουλο α λα Μαρεγκό. Η ιστορία του πιάτου αυτού ξεκινάει με τη νίκη του Ναπολεόντειου στρατού στην Ιταλία τον Ιούνιο του 1800, ενάντια στον Αυστριακό στρατό. Οι φήμες λένε ότι ο σεφ Ντουναντ έψαξε μετά τη μάχη για τρόφιμα στην πόλη και συνέθεσε ένα πιάτο βασισμένο σε αυτά που βρήκε. Το αποτέλεσμα άρεσε τόσο πολύ ώστε ο Ναπολέων ζήτησε να σερβίρετε μετά από κάθε μάχη.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 20/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

CHICKEN PARMESAN

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Ένα χορταστικό πιάτο που συνδυάζει πλήθος τεχνικών της Ιταλικής κουζίνας.

Πρόκειται για συνταγή μοναδικής νοστιμιάς, αφού όλα τα υλικά δένουν αρμονικά μεταξύ τους δημιουργώντας εκρήξεις ευχαρίστησης.

Θα ξεκινήσουμε φτιάχνοντας φρέσκα ζυμαρικά, θα φιλετάρουμε κοτόπουλο και θα ετοιμάσουμε την τέλεια σάλτσα ντομάτας. Το γεμάτο σώμα του χειροποίητου ζυμαρικού δένει αρμονικά με το κοτόπουλο πανέ που το αγκαλιάζει το βούτυρο της παρμεζάνας. Η μυρωδάτη σάλτσα ντομάτα έρχεται να ξυπνήσει ευχάριστα τον ουρανίσκο με την ελαφρά ξυνάδα της και τα αρώματα του βασιλικού.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 24/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00



ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ**PAIN PERDU | ROULES DE PAIN PERDU****26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

PAIN PERDU κυριολεκτικά σημαίνει «χαμένο ψωμί» και αναφέρεται σε αυτή την μαγική ικανότητα να διασώσουμε το χθεσινό ψωμί. Είναι το αυθεντικό γαλλικό τοστ, τραγανό και βουτυρώδες εξωτερικά αλλά απαλό και αφράτο εσωτερικά. Θα το δούμε σε δύο διαφορετικές εκδοχές ή κλασσική και σε ρολό.

Ιδανικό για ένα γευστικό πρωινό αλλά και για απογευματινό snack και θα τα συνοδεύουμε με χειροποίητο παγωτό φρούτα του δάσους. Η έντονη γεύση και τα αρώματα τους δένουν εντυπωσιακά με την απαλή γεύση του pain perdu. Απολαύστε τα...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 18/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

ΙΤΑΛΙΚΟ ΠΕΙΝΙΡΛΙ**€24,90**

Το μεγάλο μυστικό των Ιταλών είναι στη ζύμη, στην σάλτσα και στην γέμιση! Με την βοήθεια του Chef, μαθαίνουμε την τεχνική για την σωστή ζύμη για τα αγαπημένα μας Peinirli, και δημιουργούμε 2 διαφορετικές εκδοχές.

Ξεκινάμε με μια ιδανική εκδοχή για brunch με αυγό, cheddar, λουκάνικο και μπέικον και ολοκληρώνουμε με ένα αφράτο Peinirli με κλασσική γέμιση. Ένα μάθημα με πολλά τεχνικά μυστικά που θα σας μυήσουν στον κόσμο της αρτοποιίας..

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πε 20/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price**ΠΙΤΕΣ ΑΛΛΟΠΑΡΜΕΝΕΣ****24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας**

Τι κάνει την Ξεμαλλιασμένη τυρόπιτα τόσο ζηλευτή? Γιατί δεν μπορεί κανείς να αρκεστεί σε ένα κομμάτι από την Τεμπέλικη Πρασόπιτα?

Πίτες που ξεφεύγουν από τις κλασσικές παρασκευές με φύλλο και χάριν της ευκολίας τους δανείστηκαν και το όνομά τους. Η ουσία είναι πώς 2 πίτες μπορούν να γίνουν τόσο νόστιμα, όσο και εύκολα χωρίς χρονοβόρες διαδικασίες. Ένα «αλλοπαρμένο» μάθημα γεμάτο όμως με μυστικά και τεχνικές που θα σας μυήσουν στην Ελληνική παραδοσιακή μαγειρική.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 24/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price**PETITS PITHIVIERS****26,90€ ή 16,90€**

Pithiviers, περιοχή στην Βόρεια- κεντρική Γαλλία και από εκεί λέγεται ότι προέρχεται και η συγκεκριμένη πίτα.

Χαρακτηριστικό του pithiviers είναι η βουτυράτη γεύση αλλά και το τελείωμα της. Εξαιρετο σχήμα και ξεχωριστή λάμψη, τεχνική που θα διδαχθούμε από τον σεφ. Το αποτέλεσμα είναι πραγματικά μοναδικό. Ξεχωριστές μικρές γαλλικές πίτες, που μοιάζουν περισσότερο με γευστικά sable παρά με την κλασσική εκδοχή της πίτας.

Σε αυτό το μάθημα θα δημιουργήσουμε αλμυρά και γλυκά pithiviers με την κλασσική με κρέμα αμυγδάλου αλλά και με μανιτάρια και γευστική με τυρί. Μια ιδέα για επαγγελματίες του χώρου αλλά και πρωτότυπη ιδέα για πάρτι.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 25/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

MASTERCLASS**CHOCOLATE ORANGE BISCUIT REVISITED****49,90€**

Ένα μοναδικό επιδόρπιο, τόσο επιτηδευμένο, όσο και απόλυτα τεχνικό! Το biscuit revisited συνδυάζει διαφορετικές τεχνικές και ενδιάμεσες στρώσεις που προσθέτουν μία γευστική ανωτερότητα και συγκαταλέγουν το επιδόρπιο ανάμεσα στα εξαιρετικά entremets.

Το επιδόρπιο αποτελείται από 2 κομμάτια: ένα εσωτερικό που είναι και ο κορμός των γεύσεων και ένα εξωτερικό που συγκρατεί και δίνει τραγανή υφή στο γλυκό. Εκπαιδευόμαστε στην τεχνική για financier φουντουκιού, το οποίο γεμίζεται με ένα φινετσάτο κρεμώ πορτοκαλίου, αλλά και με τον συνδυασμό της μους πραλίνας με την σοκολάτα γάλακτος. Το τραγανό μπισκότο έχει βάση το μοναδικό τόνκα και την πραλίνα, ενώ αγκαλιάζει εξωτερικά τις γεύσεις του entremet. Ένας κλασσικός συνδυασμός σε ένα μοντέρνο επιδόρπιο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM:65

Ημερομηνία: Πε 6/6/2019

Ώρα : 17:00-21:00

ΕΠΟΧΙΑΚΑ**MACARON ΠΑΓΩΤΟ****29,90€**

Το πιο νόστιμο και επιτηδευμένο γαλλικό γλυκό, τώρα μπορούμε να το απολαύσουμε στην πιο καλοκαιρινή εκδοχή του!

Η δυσκολία του έγκειται στην επιτυχία, της τραγανής βάσης macaron και της αφράτης γέμισης παγωτού. Εξασκούμαστε σε τρεις εξαιρετικές συνταγές για macarons με παγωτό αρωματισμένο με ρόδο του Israhah, σορμπέ λεμόνι το οποίο καρυκεύουμε με κόκκινο πιπέρι και τέλος macaron με παγωτό φραμπουάζ και πραλίνα φιστίκι. Ότι πιο νέο και γευστικό για τους λάτρεις της Γαλλικής Ζαχαροπλαστικής.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 03/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

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: Basic

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Πε 6/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00



ΣΠΙΤΙΚΑ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

24,90€ ή 14,90€

Τα σπιτικά αναψυκτικά αποτελούν ιδανική επιλογή για όσους «διψούν» για καλοκαίρι. Η φρουτένια γεύση τους οφείλεται στο σιρόπι χυμών φρούτων και ζάχαρης. Ποιες είναι όμως οι σωστές αναλογίες για ισορροπημένα αναψυκτικά;

Σε αυτό το σεμινάριο δημιουργούμε την δική μας λεμονάδα, πορτοκαλάδα και βυσσινάδα συνδυάζοντας τα με τζίντζερ, μπαχαρικά και ανθρακικό. Χρειαζόμαστε μόνο μερικά παγάκια για το πιο δροσερό καλοκαίρι της ζωής μας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 16

Ημερομηνία: Τρ 04/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

PARFAIT

26,90€

Parfait, αιτιολογικά στα γαλλικά σημαίνει «τέλειο» και αυτό το επίθετο χαρακτηρίζει πραγματικά αυτό το είδος παγωμένου επιδορπίου.

Το parfait έχει περισσότερη κρέμα γάλακτος και αυτό του προσδίδει αυτή την παχιά βουτυράτη έντονη γεύση. Με την τεχνική parfait αναδεικνύονται τα αρώματα αλλά θα πρέπει να είμαστε πολύ προσεκτικοί να πετύχουμε την τέλεια ανάλαφρη αίσθηση.

Σε αυτό το μάθημα εκτός από τα κλασσικά parfait βανίλιας και σοκολάτας, θα δοκιμάσουμε και parfait πορτοκάλι με καραμελωμένα αμύγδαλα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 05/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

BLACK RUM ICE CREAM

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Όταν ένα επιδόρπιο σερβίρεται σε ποτήρι είναι πολύ σημαντικό να έχουμε σωστή επιλογή γεύσεων, υφών και αρωμάτων σε κάθε απολαυστική κουταλιά.

Το απόλυτο δροσιστικό παγωτό με γεύση μαύρο ρούμι και σταφίδες, θα έρθει να δέσει με την απαλή γεύση από το σορμπέ λεμόνι και το κουλί φρούτων. Στο μάθημα εκτελούνται 3 βασικές τεχνικές που αφορούν στα παγωμένα γλυκίσματα.

Ο συνδυασμός είναι εκρηκτικός για ένα επιδόρπιο που αναστατώνει τις αισθήσεις μας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 11/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✶ Pastry Chef's choice

FROZEN YOGHURT

24,90€

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

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 13/6/2018

Ώρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price



SMOOTHIES DETOX

26,90€ ή 16,90€ κάρτα ανεργίας

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 14/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price | Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα

ΠΑΓΩΤΑ ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ:

26,90€

BANILIA ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΦΡΑΟΥΛΑ

Το απόλυτο γλυκό του καλοκαιριού δεν θα μπορούσε να είναι άλλο από το παγωτό...

Στην Ελλάδα γνωρίσαμε για πρώτη φορά το παγωτό από τους πλανόδιους παγωτατζήδες οι οποίοι γυρνούσα από γειτονιά σε γειτονιά με το καρότσι τους γεμάτο παγωμένη κρέμα.

Σε αυτό το σεμινάριο, ο σεφ, μας μαθαίνει τα μυστικά για το απόλυτα γευστικό παγωτό βανίλιας, σοκολάτας και φράουλας, πώς να αποφύγουμε το κρυστάλλωμα και πως μπορούμε να το διατηρήσουμε φρέσκο!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 19/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

ΣΥΝΘΕΤΑ ΠΑΓΩΤΑ LEMON PIE, BANOFFEE

31,90€

Πως μπορούν να μετατραπούν σε παγωτό δύο από τα πιο διάσημα επιδόρπια? Θα εντρυφήσουμε στα μυστικά για να πετύχουμε την τέλεια έντονη γεύση, αλλά συγχρόνως καλοκαιρινή απόλαυση.

- Lemon pie: Βελούδινη κρέμα, εκρήξει από λεμόνι και υφές τραγανές από το μπισκότο. Αν είστε φαν του συγκεκριμένου γλυκού θα μπορείτε πλέον να το απολαμβάνετε όλο τον χρόνο.

- Banoffee: Μια έκπληξη, ένα παγωτογλυκό με συνδυασμούς καραμέλα και παγωτό μπανάνα σε τραγανή βάση μπισκότου.

Τέλεια ιδέα για επαγγελματίες και ερασιτέχνες της ζαχαροπλαστικής.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πα 21/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

GELATO ITALIANO

26,90€

Gelato στην κλασική του μορφή! Αυθεντικά Ιταλικό, ελαφρώς soft και αρκετά διαφορετικό από αυτό που αποκαλούμε και ξέρουμε ως παγωτό. Η τεχνική του είναι διαφορετική γι αυτό και χαρίζει διαφορετική υφή στο αποτέλεσμα.

3 μοναδικές γεύσεις που αναδεικνύουν ιδανικά τις γεύσεις του Gelato: Fior di latte ή το Λουλούδι του γάλακτος χάρη στις διακριτικές γεύσεις της κρέμας, Nocciola με την γεύση του φουντουκιού να γεμίζει κάθε κουταλιά και Zabaglione, μία πιο περίτεχνη γεύση με την ελαφριά αίσθηση κρασιού και τον πλούτο των χτυπημένων αυγών. Η συγκεκριμένη γεύση έχει χρησιμοποιηθεί ποικιλοτρόπως και στην μαγειρική!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 24/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller



ΠΑΙΔΙΚΑ ΓΛΥΚΑ

29,90€ ή 19,90€ κάρτα ανεργίας

Ποια γλυκά αποτελούν τις αγαπημένες γεύσεις των παιδιών? Ότι είναι οικείο και απλό στην γεύση αποτελεί βασική επιλογή των παιδιών. Από αυτά ξεχωρίσαμε 3 αγαπημένες γεύσεις που αποτελούν την κλασσική επιλογή σε πάρτι γενεθλίων, βαφτίσια και εκδηλώσεις ως παιδικό κέρασμα.

Ετοιμάζουμε mini πάστα ορεο με φρέσκα υλικά για την απόλυτη γευστική εμπειρία, «παίζουμε» τεχνικά με τις γεύσεις του μπισκότου στο biscottino το οποίο σερβίρεται σε ποτηράκι και παρασκευάζουμε το απόλυτο choco-strawberry cake για τα παιδιά που λατρεύουν την γεύση της μους φράουλας στα γλυκά τους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 26/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

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 pecañ. Τέλος, ολοκληρώνουμε με κρέμα παγωμένου γιαουρτιού, μαρμελάδα βύσσινου, θρυμματισμένα φιστίκια και φράουλες!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 27/6/2019

Ώρα: 18:00-21:00

€€€ Low Price



ΤΕΧΝΙΚΑ**FERRERO ROCHER****29,90€**

«Μας κακομαθαίνετε κε Πρέσβη», χαρακτηριστική ατάκα από γνωστή διαφήμιση, όπου ήθελε να προσδώσει στο σοκολατάκι την αναλλοίωτη αξία του μέσα στον χρόνο. Στο μάθημα αυτό θα εκπαιδευτούμε σε όλες τις τεχνικές για την τέλεια πάστα ferrero Rocher.

Σοκολατένιος σπόγγος με φουντούκια, αεράτη σοκολατένια μους, επικάλυψη από σοκολάτα με θρυμματισμένα φουντούκια. Απολαυστικό μάθημα για τους λάτρεις του Ferrero Rocher...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 04/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✶ Pastry Chef's choice

TAPTA MANGKO - MANTAPINI**24,90€**

Μια ακαταμάχητη τάρτα με την μοναδική γεύση του μάνγκο και τα αρώματα του μανταρινιού! Κλασσικό δείγμα ζαχαροπλαστικής τέχνης με την βουτυράτη τάρτα να παίρνει τις γεύσεις από την ζύμη σαμπλέ, την άψογη κρέμα αμυγδάλου με φυστίκι και τα ψητά μάνγκο!

Όσο απλό κι αν ακούγεται, οι τάρτες έχουν την τεχνοτροπία τους για να αποδώσουν τις επιθυμητές γεύσεις, έτσι πολλές φορές γίνονται συνθέτες χωρίς να το θέλουν. Μαθαίνουμε την τεχνική τόσο για την βάση όσο και για την γέμιση και επικαλύπτουμε με ένα κομψότατο γλασάζ μανταρινιού!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πε 20/6/2019

Ώρα: 18:00-21:00

€€€ Low Price

ΠΑΣΤΑ ΠΟΝΤΙΚΑΚΙ**24,90€**

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 21/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price

ΚΟΠΕΓΧΑΓΗ ΚΑΙ ΜΕΛΑΧΡΟΙΝΗ**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

2 αγαπημένες εκδοχές σιροπιαστών γλυκών με καρύδια. Η Κοπενγχάγη αποτελεί ένα γλυκό το οποίο φτιάχτηκε προς τιμήν του βασιλιά Α.Γεωργίου ή Πρίγκηπα Γουλιέλμο της Δανίας, του οποίου η καταγωγή έδωσε το όνομα στο γλυκό. Το γλυκό πλέον είναι μία παράδοση στην περιοχή της Εύβοιας και αποτελείται από βουτυρωμένα φύλλα με πλούσια κρέμα και αρώματα κανέλας και κονιάκ χαρίζουν μία διαφορετική γεύση από αυτή της Καρυδόπιτας.

Η δεύτερη εκδοχή είναι η κλασσική μελαχρινή, μία εκδοχή της καρυδόπιτας με κακάο, κανέλα γαρίφαλο, άρωμα πορτοκαλιού, καρύδια και σιρόπι που την συναντάμε πολύ στην περιοχή της Καρδίτσας και των Τρικάλων. Και τα δύο γλυκά αποτελούν πλέον αγαπημένες, εναλλακτικές επιλογές σιροπιαστών!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 28/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

ΛΕΥΚΟΣ ΠΕΙΡΑΣΜΟΣ**31,90€**

Όταν ονοματίζουμε ένα επιδόρπιο «Λευκός Πειρασμός», αντικατοπτρίζεται το αντικείμενο της δύσκολης πρόκλησης που αντιμετωπίζουμε: ένα μοναδικό επιδόρπιο όπου κάθε γεύση δεν πρέπει να επισκιάζει την άλλη, οι τεχνικές να είναι φινετσάτες και λεπτεπίλεπτες, ενώ ο τελικός συνδυασμός να εμφανίζει πολυπλοκότητα.

Αρωματισμένη ελαφριά μους βανίλια, τεχνική κρέμας namelaka σε μαύρη σοκολάτα, σοκολατένιο έντονο σε γεύση brownies, τραγανό κροκάν πραλίνα με σοκολάτα γάλακτος και λευκό γλασάζ στην επικάλυψή του.

Ένα επιδόρπιο πειρασμός και ένα μάθημα γεμάτο τεχνικές.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 28/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✶ Pastry Chef's choice



CAKES**LIMONCELLO CAKE****29,90€**

Οι λάτρεις του limoncello χαίρονται για αυτό το μάθημα! Το Limoncello είναι ένα ιταλικό λικέρ λεμονιού που παράγεται κυρίως στη νότια Ιταλία. Ξεκίνησε ως ένα από τα πιο δημοφιλή στην Ιταλία, αλλά έχει κερδίσει δημοτικότητα σε όλο τον κόσμο τα τελευταία χρόνια.

Σε αυτό το μάθημα το κέικ limoncello προσφέρει μια παραπλανητική γεύση και υφή που είναι δύσκολο να αντισταθείς. Αφράτο αρωματικό με lime round cake και μασκαρπόνε limoncello. Ενώ το limoncello σερβίρεται συχνά σε κοκτέιλ, αυτό το κέικ limoncello σας επιτρέπει να το απολαύσετε και για επιδόρπιο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 7/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

MERINGUE PINEAPPLE CAKE**24,90 ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τι πιο καλοκαιρινό από τον ανανά. Ένα τροπικό φρούτο, πλούσιο σε βιταμίνες και αντιοξειδωτικά. Το άρωμα του αναζωογονεί και είναι χαρακτηριστικό για την γλυκύτητα του χωρίς πολλές θερμίδες. Ο σεφ θα μας εκπαιδεύσει στο αφράτο παντεσπάνι, που με αυτό θα δημιουργήσουμε ένα εξαιρετικό γλυκό σε σχήμα ανανά.

Πλούσια κρέμα αρωματισμένη με το φρούτο και υφές από τα κομματάκια που θα συναντάμε σε κάθε μπουκιά. Εξωτερικά θα το γαρνίρουμε με μαρέγκα και με την τεχνική του blowtorch θα δημιουργήσουμε την αίσθηση του αληθινού ανανά. Ένα κέικ απόλαυση. Τι άλλο πιο καλοκαιρινό θα επιλέγατε?

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 12/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

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

Σε αυτό το μάθημα με την βοήθεια του Pastry Chef μας, δημιουργούμε μαζί ένα εναλλακτικό και ιδιαίτερα δημιουργικό γλύκισμα. Αφράτο και αρωματικό κέικ σωστά και ομοιόμορφα ψημένο, εξασκούμεστε στην δημιουργία βελούδινης γέμισης με σοκολάτα γάλακτος.

Διδασκόμαστε ιδιαίτερες τεχνικές με τις οποίες μπορούμε να επικαλύψουμε περίτεχνα το γλυκό μας ώστε να δημιουργήσουμε μια μοναδική επιφάνεια καθρέπτη που όμοιο του σίγουρα δεν θα έχετε ξαναδεί.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 20/6/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

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

COOKIES: SUMMER HOLIDAYS

€34,90

Λατρεμένα βουτυρένια μπισκότα εξαιρετικής γεύσης και διακόσμησης που θα τιμήσουν με τον ομορφότερο και πιο γλυκό τρόπο γενέθλια, βαφτίσεις, baby shower για τους καλοκαιρινούς μήνες που έρχονται!

Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 5 απολαυστικά καλοκαιρινά σχέδια που θα αγαπήσουν μικροί και μεγάλοι (pink flamingo, little unicorn, παγωτό ξυλάκι, παγωτό χωνάκι και ανανάς) και μαθαίνουμε:

- Την συνταγή και εκτέλεση για πολύ νόστιμα μπισκότα
- Να φτιάχνουμε royal icing και να καλύπτουμε τα μπισκότα μας
- Πως το χρωματίζουμε, πως φτιάχνουμε την σωστή πυκνότητα για άψογο αποτέλεσμα
- Πως χρησιμοποιούμε βρώσιμο μαρκαδόρο και τα χρώματα σκόνης
- Να σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας, να κάνουμε περιγράμματα, γεμίσματα και να δίνουμε εκφραστικότητα στα προσωπάκια και κίνηση.



*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

** Οι συμμετέχοντες δουλεύουν πάνω σε έτοιμα μπισκότα

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου
Ημερομηνία: Πα 14/6/2019

Επίπεδο: Basic
Πόντοι MM: 35
Ώρα: 17:00 – 21:00 Με προπληρωμή

MINI UNICORN POPS (CAKE POPS)

€34,90

Ένα μάθημα για να καλωσορίσουμε το καλοκαίρι. Τα cake pops είναι ιδανική ιδέα για γενέθλια, για μικρούς και μεγάλους, αλλά και για επαγγελματίες σε βαφτίσεις.

Στο μάθημα θα εκπαιδευτούμε :

- στη συνταγή και εκτέλεση για ένα αφράτο αρωματικό κέικ
- Πώς φτιάχνουμε τα Cake pops. Ποιες σοκολάτες και χρώματα είναι κατάλληλα.
- Τι είναι το crisco και πως το χρησιμοποιούμε.
- Πώς δίνουμε το επιθυμητό σχέδιο. Χρήση ζαχαρόπαστας για τις λεπτομέρειες. Πώς φτιάχνουμε το κέρατο του μονόκερου, τα αυτάκια, τα λουλούδια
- Πώς χρησιμοποιούμε βρώσιμο μαρκαδόρο και χρώματα σκόνης
- Να σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα cake pop μας, να δίνουμε εκφραστικότητα στα προσωπάκια τους



*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου
Ημερομηνία: Πα 21/6/2019

Επίπεδο: Basic
Πόντοι MM: 35
Ώρα : 10:00-14:00 Με προπληρωμή



ΛΟΥΛΟΥΔΙΑ ΒΟΥΤΥΡΟΚΡΕΜΑΣ (τούρτα)

31,90€

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα μαθαίνουμε διακόσμηση σε μία τούρτα μοντέλο από το μηδέν με εύκολα υλικά, γρήγορες διαδικασίες και περίτεχνο σχέδιο. Εργαζόμαστε μόνο στην διακόσμηση, δουλεύοντας σε έτοιμο κέικ* για να επικεντρωθούμε (hands on) στα βασικά που απαιτούνται σε μία τούρτα!

Μαθαίνουμε στο μάθημα:

- α) την συνταγή και εκτέλεση για υπέροχη, αφράτη, ελαφριά βουτυρόκρεμα για να διακοσμήσουμε τα γλυκά
 - β) πώς να την χρωματίζουμε καθώς και τις τεχνικές που θα προσφέρουν σταθερότητα στην χρήση του
 - γ) τις τεχνικές για περίτεχνη βουτυρένια διακόσμηση από βουτυρόκρεμα με ειδικές μύτες κορνέ δημιουργώντας διαφορετικά λουλούδια όπως σχήματα τριαντάφυλλου και βιολέτας με παλ χρωματισμούς και μικρά πράσινα φύλλα!
- Ένα πολύ σημαντικό μάθημα για αρχάριους.



*Οι συμμετέχοντες πρέπει να έχουν μαζί τους το δικό τους κέικ με διαστάσεις 15cm διάμετρο*10cm ύψος

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου Επίπεδο: Basic Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 24/6/2019

Ώρα : 10:00-14:00

Με προπληρωμή

COOKIES: OCEAN BLUE

31,90€

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, ετοιμαζόμαστε για τις βαφτίσεις και τους γάμους του καλοκαιριού, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις μας και εξασκώντας τις τεχνικές μας! Εργαζόμαστε σε έτοιμο μπισκότο και κόβουμε σε σχέδια με το πιο αγαπημένο θέμα «ocean blue».

Από μπισκότα καρδιάς σε μπισκότα σχεδίου κοχυλιών, αστερία, πύργου στην άμμο και με ανάλογη θαλασσινή διακόσμηση, το μάθημα αυτό είναι must για κάθε μικρό ή μεγάλο μπουφέ γλυκών.

Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 4 διαφορετικά σχέδια και μαθαίνουμε:

- α) την συνταγή και εκτέλεση για πολύ νόστιμα μπισκότα
- β) να φτιάχνουμε royal icing και να καλύπτουμε τα μπισκότα μας
- γ) πως το χρωματίζουμε, πως φτιάχνουμε την σωστή πυκνότητα για άψογο αποτέλεσμα
- δ) να κάνουμε χρήση ζαχαρόπαστας και να δημιουργούμε μικρά κοχύλια
- ε) πως να δημιουργούμε με απόλυτη προσοχή όλες τις μικρές λεπτομέρειες
- ζ) να χειριζόμαστε επιδέξια την σακούλα ζαχαροπλαστικής
- η) να σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας, να κάνουμε περιγράμματα, γεμίσματα και γράμματα, πώς να δημιουργήσουμε την αίσθηση του κύματος και της αμμουδιάς



*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

** Οι συμμετέχοντες δουλεύουν πάνω σε έτοιμα μπισκότα

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου Επίπεδο: Basic Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 27/6/2019

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



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή Από 920€ μόνο 790€
Δευτέρα, Τρίτη, Τετάρτη, Πέμπτη, Δε 03.06 (Σύνθεση μενού) Τρ 04.06 (Κοστολόγιο) Τε 05.06 (Βιογραφικό/ Συνέντευξη), Δε 10.06, Τρ 11.06, Τε 12.06, Πε 13.06, Τρ 18.06, Τε 19.06, Πε 20.06, Δε 24.06, Τρ 25.6, Τε 26.6 | 18:00 - 21:00
*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή 200€
Δε 10.06, Τε 12.06, Πε 13.06, Δε 18.06, Δε 24.06 | 18:00 - 21:00

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή 550€
Δε 10.06, Τρ 11.06, Τε 12.06, Τρ 18.06, Τε 19.06, Δε 24.06, Τρ 25.06, Τε 26.06 | 18:00 - 21:00

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή 200€
Δε 10.06, Τρ 11.06, Τε 12.06, Δε 24.06, Τρ 25.06 | 18:00 - 21:00



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

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Τα εξειδικευμένα εκπαιδευτικά προγράμματα εΐθισται να λειτουργούν **συμπληρωματικά** της αρχικής εκπαίδευσης. Στόχος να αποκτήσετε **εξειδικευμένες δεξιότητες** που θα σας βοηθήσουν να εξελίξετε τις γνώσεις σας πρακτικά στον χώρο εργασίας.

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ SNACK & SANDWICHES

-Μόνο με προπληρωμή 200€
Δε 03.06, Τρ 04.06, Δε 10.06, Τρ 11.06, Τρ 18.06 | 10:00 - 13:00
Πόντοι ΜΜ:100

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GRILL & BBQ

-Μόνο με προπληρωμή 320€
Πέμπτη, 06.06, 13.06, 20.06, 27.06, 04.07 | 18:30 - 21:30
Πόντοι ΜΜ :100

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ CAKES

-Μόνο με προπληρωμή 200€
Δευτέρα, Τρίτη, 01.07, 02.07, 08.07, 09.07, 15.07 | 18:00 - 21:00
Πόντοι ΜΜ :100

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GOURMET BURGER

-Μόνο με προπληρωμή 120€
Τετάρτη, 03.07, 10.07, 17.07 | 18:00 - 21:00
Πόντοι ΜΜ :50

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Σκοπός του συστήματος πιστοποίησης γνώσεων και προγραμμάτων επαγγελματικής κατάρτισης στο πλαίσιο της δια βίου μάθησης είναι: **η διευκόλυνση της ένταξης στην απασχόληση.**

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΑ

-Μόνο με προπληρωμή 190€

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

-Μόνο με προπληρωμή 190€

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ

-Μόνο με προπληρωμή 120€

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

-Μόνο με προπληρωμή 120€

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

-Μόνο με προπληρωμή 190€

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΙΣΙΤ.ΕΠΙΧΕΙΡ.

-Μόνο με προπληρωμή 190€



Τα πιστοποιητικά συνυπογράφονται από την ΑΣΤΑ (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**.
- ✓ 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

