

# ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ



## ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2020



### **Ηλεκτρονικά Online**

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο [www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr) μέσω της ειδική φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Payral, πιστωτικής κάρτας ή cashcard. Το σύστημά μας θα σας αποστείλει αυτοματοποιημένο μήνυμα επιτυχούς κράτησης. Το περιβάλλον στο οποίο γίνονται όλες οι συναλλαγές με πιστωτική κάρτα ή cashcard 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 τραπέζης:

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.**

## ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΔΙΠΛΑ ΣΑΣ

### Λίγα Λόγια για εμάς

Ελληνική Επιχείρηση με εξαιρετικούς εκπαιδευτές  
Πιστοποιημένο Κέντρο Δια Βίου Μάθησης 1 με άδεια από το Υπουργείο Παιδείας  
Σήμα Ποιότητας ISO 9001:2015  
Recognized School by Worlds Association of Chefs Society (WACS)  
Πιστοποιημένο Εξεταστικό Κέντρο από τον Τεχνολογικό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου (ACTA)

### Κάρτα Μέλους

Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστείλετέ τη μας στο [info@mathimatamageirikis.gr](mailto:info@mathimatamageirikis.gr) και παραλάβετε την προσωπική σας κάρτα την ημέρα που θα βρεθείτε στο χώρο μας!

Απολαύστε προνόμια στην εξυπηρέτησή σας και πόντους που μπορείτε να εξαργυρώσετε με υπηρεσίες. Βρείτε αναλυτικά τα προνόμια και τους πόντους στην ιστοσελίδα μας.

Ενημερωθείτε για τους πόντους σας από την γραμματεία και εξαργυρώστε με μαθήματα και προγράμματα!

Διαβάστε αναλυτικά τους πόντους απόκτησης και τους πόντους εξαργύρωσης για να παρακολουθήσετε δωρεάν το εκπαιδευτικό αντικείμενο της αρεσκείας σας.

### Επικοινωνήστε μαζί μας

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ | The Culinary Center & Cookery Club  
Λ. Βουλιαγμένης 299, 17343, Άγιος Δημήτριος, 1ος όροφος βρείτε μας στο χάρτη  
**T&F:** +30 2109882378  
**E:** [info@mathimatamageirikis.gr](mailto:info@mathimatamageirikis.gr) | **I:** [www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr)

**Career Office:** Κλειστό group με εργοδότες που αναζητούν εργαζόμενους. Βρείτε εργασία.

**Forum:** Επικοινωνήστε με άλλους μαθητές και ανεβάστε φωτογραφίες από τις δημιουργίες σας.



Culinary Center & Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram



Mathimata Mageirikis

## ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ

Κάθε μήνα μπορούμε να σας ενημερώνουμε για τα νέα μαθήματα, εκπαιδευτικά προγράμματα και στοχευόμενη εκπαίδευση. Επιπλέον, ειδικά για εσάς, προσωποποιημένα, σας υπενθυμίζουμε μαθήματα που αγαπήσατε, σεμινάρια στα οποία θέλετε να κάνετε έγκαιρη κράτηση ή που έχετε ιδιαίτερο ενδιαφέρον.

Οι ενημερώσεις μας γίνονται:

- ✓ Μέσω newsletter
- ✓ Με emails
- ✓ Με ενημερώσεις τηλεφωνικές

Κλείστε το μάθημα ή το πρόγραμμα που σας ενδιαφέρει. Επιλέξτε με βάσει τις σημάνσεις ή το επίπεδο γνώσεων.

### 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
- ✍ **Your Suggestion** = Δική σας Πρόταση Μαθήματος
- +++ **Πόντοι Κάρτας** = Περισσότεροι Πόντοι για την κάρτα σας

### ΕΠΙΠΕΔΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ



**Επίπεδο Μαθήματος:** Basic, Advanced, Mastering

#### Basic

- ✓ Βασικές Αρχές της Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής Τέχνης
- ✓ Εύκολο έως Μέτριο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ Μπορούν να τα παρακολουθήσουν όλοι

#### Advanced

- ✓ Εμπλουτισμένες Τεχνικές της Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής
- ✓ Μέτριο έως Ανώτερο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ Προτείνεται σε Ερασιτέχνες με καλό επίπεδο γνώσεων, Μαθητές σχολών, Επαγγελματίες Μάγειρες/ζαχαροπλάστες, Ιδιοκτήτες εστιατορίων

#### Mastering

- ✓ Προχωρημένες Τεχνικές της Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής, στήσιμο πιάτων (plating), Μοντέρνες τεχνικές, Εξειδικευμένες γνώσεις
- ✓ Ανώτερο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ Προτείνεται σε Επαγγελματίες μάγειρες/ζαχαροπλάστες, Ιδιοκτήτες εστιατορίων

## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

**RESTAURANT MANAGEMENT: ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ**

WEBINAR

**49,90€**

Μια εξαιρετική καινοτομική ιδέα δεν αναπτύσσεται στη ζώνη της άνεσης μας. Χρειάζεται θάρρος, να αποπνέει ζωή και να αφουγκράζεται την εποχή και τους ανθρώπους. Μόνο έτσι μπορεί να στηθεί ένα πετυχημένο concept που θα οδηγήσει στην επιτυχία. Η επιχειρηματικότητα που πρόκειται να αναπτύξετε δεν είναι ταλέντο, μπορεί να διδαχθεί ως δεξιότητα και να προφυλάξει από ανεπιθύμητες κακοτυχίες! Δεδομένου ότι οι επιχειρήσεις εστίασης είναι δύσκολα διαχειρίσιμες, ειδικά στην Ελλάδα της κρίσης. Όλοι όσοι ασχολούνται με αυτές, το γνωρίζουν. Όλοι όσοι θέλουν να μπουν στο χώρο, το αγνοούν. Η σκληρή αλήθεια στο θέμα αυτό είναι ότι το να ανοίξεις ένα εστιατόριο, ενδέχεται να είναι μία από τις δυσκολότερες επενδύσεις που μπορείς να κάνεις με τα χρήματά σου.

Αυτό το σεμινάριο ξεδιπλώνει το νήμα από την ιδέα έως και το στήσιμο της επιχείρησης. Εκπαιδευόμαστε πρακτικά, μέσα από ειδικές ασκήσεις και ομαδική συνεργασία, σε όλα τα βήματα που απαιτούνται πριν καν ξεκινήσετε μία επιχείρηση. Από το πρόβλημα στην βασική ιδέα, στον ιδανικό πελάτη της εστίασης, στο ίδιο το προϊόν και τις πωλήσεις. Η γνώση αυτή εξασφαλίζει στον μελλοντικό επιχειρηματία την ηρεμία ότι η ιδέα του είναι προσεκτικά επιλεγμένη και με όλα τα εχέγγυα για να αποδώσει κέρδη.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Τρ 17/11/2020

Ώρα : 15:00-18:00

\*δεν εξαργυρώνεται με πόντους

**ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ\***

WEBINAR

**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 επιχείρηση σας.

Στο σεμινάριο αυτό προσεγγίζουμε τις βασικούς παράγοντες που κρίνουν τις εντυπώσεις που αφήνει ο κατάλογος **εδεσμάτων σε μία επιχείρηση**. Από την σύνθεση, στον σχεδιασμό και την ανάλυση του μενού, αναπτύσσουμε και συζητάμε κάθε μέρος που το επηρεάζει, αλλά και την **σημασία του, τις επιλογές** που έχουμε σε είδη μενού, τα πλεονεκτήματα/μειονεκτήματα σε κάθε μία, αλλά και όσα πρέπει να προσέξουμε. Απευθύνεται σε επαγγελματίες της εστίασης, της ζαχαροπλαστικής, επιχειρηματίες και εργαζόμενους στον τουριστικό κλάδο.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Πε 19/11//2020

Ώρα : Ώρα : 15:00-18:00

\*δεν εξαργυρώνεται με πόντους

*Λίγα λόγια για την Λίλα Καραποστόλη...*

*Η μουσική την καθόρισε, δίνοντας τον ρυθμό στα βήματά της. Βήματα που κινήθηκαν από τις "κλασικές" 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.*

Έχετε αναρωτηθεί πόσο αποτελεσματικά είναι κοστολογημένη κάθε συνταγή που εκτελείται στην κουζίνα?

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 θα εκπαιδευτούμε ενώ ταυτόχρονα εργαζόμαστε πάνω σε ασκήσεις κοστολόγησης προϊόντων.

Αναπτύσσουμε τα είδη κόστους πιάτου και συνταγών, υπολογίζουμε τα επιμέρους 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.

Σκοπός του σεμιναρίου είναι να διδάξει τον σύγχρονο τρόπο αποτύπωσης του κόστους τροφίμων και ποτών και τον έλεγχο με σκοπό την καλύτερη διαχείριση της ξενοδοχειακής μονάδος ή του εστιατορίου.

#### Αναλυτικά:

- Υπολογισμός κόστους πρώτων υλών (Food Cost)
- Υπολογισμός μεικτού κέρδους (Gross Profit)
- Μηχανική Μενού (Menu Engineering Analysis) – Ανάλυση κερδοφορίας & δημοτικότητας του κάθε κωδικού (πιάτου / προϊόντος) του μενού και σίγουροι τρόποι για βελτίωση της επίδοσης του.
- Κατανομή & Εξάπλωση τιμών στον κατάλογο (Price Spread / Price distribution) – Ο τρόπος κατανομής και εξάπλωσης των τιμών στον κατάλογο χαρακτηρίζουν την επισιτιστική επιχείρηση στα μάτια των πελατών.

Εκπαιδευτής Chef: Ανδρέας Τουμαζάτος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Δε 23/11/2020

Ώρα : 15:00-18:00

\*δεν εξαργυρώνεται με πόντους

Τε 25/11/2020

Λίγα λόγια για τον **Ανδρέα Τουμαζάτο...**

Ο Ανδρέας Τουμαζάτος, είναι καθηγητής σε κορυφαίες Ξενοδοχειακές και Τουριστικές σχολές σε Ελβετία, Γαλλία, Μεγάλη Βρετανία και Ελλάδα: *Institute Paul Bocuse, Lyon France, Luxury Hotelschool of Paris, City Unity -Alpine Swiss school, ΕΕΔΕ Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα στον Τουρισμό. Ειδικός στον τομέα του Τουρισμού και της Φιλοξενίας με αντικείμενο μελέτης τον Τουρισμό Πολυτελείας, τις αναδυόμενες τάσεις των ξενοδοχείων, την τεχνολογία ξενοδοχείων και τον ρόλο της Τουριστικής εκπαίδευσης σε διεθνές επίπεδο. Κάτοχος του Bachelor πτυχίου Μ.Βρετανίας στο Hotel Management (University of Wales), κάτοχος του HND και HNC Μεγ. Βρετανίας στο Hospitality Management και Hospitality Operations (Dundee College of Further Education) με πλήρη κρατική υποτροφία από την Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών (νύν ΟΤΕΚ).*



**\*Ειδική Τιμή για τα 3 μαθήματα: από 199,80 σε 160€**



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



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων**, για την **απόκτηση νέων γνώσεων** και την **ανάπτυξη ιδεών** στην Μαγειρική Τέχνη.

### ΕΠΟΧΙΑΚΑ

#### ΧΕΙΜΕΡΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

34,90€

Ένα μάθημα ταξίδι στην Ελληνική παράδοση! Η αφθονία ρουστίκ υλικών, οι δυσκολίες της ηπειρωτικής Ελλάδας, αλλά και ο βουνίσιος χειμώνας έχουν παίξει το ρόλο τους στη διαμόρφωση των παραδοσιακών συνταγών.

Επιτηδεύουμε 3 από τις πιο δημοφιλείς χειμωνιάτικες Ελληνικές γεύσεις για να αποδώσουμε τα πιάτα με τον πιο άρτια τεχνικό τρόπο, αλλά και με εξάισια γεύση.

Αναμφίβολα το μενού ανοίγει η **πίτα Καισαρείας με παστοურμά και χειροποίητο φύλλο**, μια αγαπημένη συνταγή που της δίνουμε έξτρα γεύση και απολαμβάνουμε κάθε μπουκιά της.

Παρασκευάζουμε τη μοναδική **καλοχλωμένη Φασολάδα με καρότα, σέλινο και τομάτες** και συνοδεύουμε με χειροποίητο ψωμί. Εκπαιδευόμαστε στο αγαπημένο χοιρινό πρασοσέλινο, το οποίο εμπλουτίζουμε αρωματικά, ενώ το μενού ολοκληρώνει το πιο ξακουστό πιάτο του Πηλίου- το **Σπετζοφάι** που φτιάχνεται από **λουκάνικο το οποίο κόβεται σε φέτες και μαγειρεύεται στον φούρνο με πιπεριές, καρυκεύματα και σάλτσα τομάτας**.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος Επίπεδο: Advanced Πόντοι ΜΜ: 35 | **Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Τε 04/11/2020

Ώρα: 17:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

#### STROGANOFF/ TOLSTOI/ ORLOFF

49,90€

3 πιάτα εξαιρετικά κλασικής μαγειρικής τέχνης, μοναδικής γεύσης και αξιοσημείωτων τεχνικών με καταγωγή την Πρωσία. Πιο δημοφιλές το **Stroganoff**, ένα πιάτο που έχει κάνει τον γύρο του κόσμου, έχει αγαπηθεί από όλους και ειδικά από τους Γάλλους που το ονομάζουν Sauté de Boeuf à la Parisienne. Βασικά συστατικά το εξαιρετικό φιλέτο μόσχου, η σάλτσα Smetana (ξινή κρέμα), τα μανιτάρια, τα μυρωδικά και το ιδιαίτερο δέσιμο της σάλτσας!

Ωστόσο στις αναφορές του ιστορικού Chef Escoffier ανακαλύπτουμε το **Tolstoi**, το οποίο μαγειρεύεται σε σκούρο ζωμό και τομάτα με το φιλέτο του να προέρχεται από ουρά φιλέτου. Τέλος, ετοιμάζουμε το **Orloff πιάτο του 19ου αιώνα που δημιουργήθηκε από τον Γάλλο σεφ Urbain Dubois, όταν βρισκόταν στην υπηρεσία του πρίγκιπα Ορλώφ, (ως Ρώσος πρεσβευτής στη Γαλλία)** με κομμάτι μόσχου από την καρδιά του φιλέτου σε τουρνετό, το οποίο τυλίγεται σε μπόλια και δανείζεται τις γεύσεις του από τυριά και αλλαντικά. Στο μάθημα εξετάζουμε και τις 3 τεχνικές παρασκευές με τις γαρνιτούρες του σε πατάτες φοντάν, ρισολέτ και σατώ.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρύμιχαλος Επίπεδο: Advanced Πόντοι Απόκτησης: 65 **Το μάθημα διεξάγεται με ανώτερη συμμετοχή έως 5 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 06/11/2020

Ώρα: 17:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

#### ΧΕΙΜΕΡΙΝΕΣ ΣΟΥΠΕΣ

29,90€

Οι σούπες αποτελούν ένα μεγάλο κεφάλαιο στην μαγειρική τέχνη και ένα από τα πιο αγαπημένα εμπορικά αντικείμενα. Με τον χειμώνα στο κατώφλι, εκπαιδευόμαστε στην δομή και τις τεχνικές εφαρμογές για μερικές από τις πιο νόστιμες σούπες.

Ανακαλύπτουμε τις διαφορές ανάμεσα στις **περασμένες και στις απέραστες σούπες, την βελουτέ με την σούπα κρέμα**, αλλά και όλα εκείνα τα στοιχεία που μπορούν να τις αρωματίσουν, καρυκεύσουν και δέσουν με τον πιο φινετσάτο τρόπο.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος, ετοιμάζουμε **σούπα σελινόριζας με μοσχάρακι και ανάλογα λαχανικά, σούπα με κοτόπουλο και σούπα με χοιρινό και λάχανο!**

Μαθαίνουμε να συνταιριάζουμε γεύσεις και να δημιουργούμε υφές και νέους συνδυασμούς με δημιουργικό τρόπο!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος Επίπεδο: Basic Πόντοι Απόκτησης: 35 | **Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Τε 11/11/2020

Ώρα: 18:00 – 21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **✓ Best Seller**

**ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ, ΝΤΟΛΜΑΔΕΣ ΓΙΑΛΑΝΤΖΙ, ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ****26,90€**

Γεμιστά φύλλα και λαχανικά δεν έχει μόνο το καλοκαίρι, αλλά και ο χειμώνας. Από τους σαρμάδες έως τα γεμιστά, οι γεύσεις είναι πιο πλούσιες, πιο γεμάτες και μπορούν να αποτελέσουν τόσο κυρίως όσο και συνοδευτικό φαγητό.

Ντολμάς ή σαρμάς, είναι φαγητό που ανήκει στην οικογένεια πιάτων με τυλιχτά φύλλα που γεμίζονται. Οι ντολμάδες, αποτελούν μία συνταγή που είναι διαδεδομένη σε όλη την Ανατολική Μεσόγειο και τις Αραβικές χώρες, ενώ η λέξη υποδηλώνει το γέμισμα και χρησιμοποιούν διαφορετικά φύλλα στις γεμίσεις.

Στο μάθημα αυτό επικεντρωνόμαστε σε σαρμάδες και γεμίζουμε τους **κλασσικούς λαχανοντολμάδες**, αλλά και στα αγαπημένα **ντολμαδάκια γιαλαντζί**, πιάτα που απαιτούν την μαεστρία τους από το τύλιγμα, στην αρωματική γέμιση έως το ιδανικό μαγείρεμα. Επιπλέον, εκπαιδευόμαστε στα κολοκυθάκια τα οποία γεμίζονται με κιμά και πλαισιώνονται από σάλτσα αυγολέμονο.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος      Επίπεδο: Basic      Πόντοι Απόκτησης: 35      | **Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**  
 Ημερομηνία: Σα 14/11/2020      Ώρα: 11:00-14:00      Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**ΒΟΥΙΛΛΑΒΑΙΣΣΕ/ΣΙΟΡΙΝΟ****31,90€**

**Γαλλική μπουγιαμπέσα**, παραδοσιακή ψαρόσουπα από την Μασσαλία, η κλασσική σούπα των ψαράδων που απέκτησε την δική της φήμη παγκοσμίως. Περιλαμβάνει πετρόψαρα, αλλά αναλόγως το ύψος και τις συνθήκες μπορεί να δεχθεί αμέτρητες προσθήκες σε θαλασσινά και οστρακοειδή. Η μπουγιαμπέσα διαφέρει αρκετά από την ψαρόσουπα, λόγω των αρωμάτων από τα βότανα και τα μπαχαρικά που περιλαμβάνει, όσο και από τον τρόπο παράθεσης της (τα ψάρια σερβίρονται ξεχωριστά, το γεύμα συνοδεύει ψωμί αρωματισμένο με σκόρδο και συνήθως μέσα στην σούπα).

**Ιταλική τσιοπίνο**, στιφάδο θαλασσινών από Ιταλούς μετανάστες στην Αμερική, μία εναλλακτική σούπα που το όνομά της αποδίδεται στην Λιγυρία της Βόρειας Ιταλίας. Περιλαμβάνει την ψαριά της ημέρας, μιας και δημιουργήθηκε κυριολεκτικά από «ότι υπάρχει». Η σούπα παρασκευάζεται στο ζωμό της μαζί με τομάτες και θαλασσινά και σερβίρεται με τα θαλασσινά στο κέλυφος τους.

Ετοιμάζουμε **sourdough ψωμί** όπως είθισται.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά      Επίπεδο: Aadvanced      Πόντοι Απόκτησης: 35      **Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**  
 Ημερομηνία: Δε 16/11/2020      Ώρα : 18:00-21:00      Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**MOULIN ROUGE****34,90€**

Το εικονικό Moulin Rouge της Μονμάρτρης, το οποίο φωτίζει τη Λευκή Πλατεία τη νύχτα, είναι ένα απέραντο μέρος όπου μπορείτε να γνωρίσετε σχεδόν το Παρίσι όπως ήταν κατά την belle époque. Το καμπαρέ του όπου ακόμα απολαμβάνετε το περίφημο γαλλικό Καν-Κάν στη θρυλική αίθουσα μουσικής με τον ήχο των ακορντεόν και των χρωμάτων στις σατέν φούστες είναι μια ξεχωριστή εμπειρία.

Το μενού Moulin Rouge προσφέρει διάφορες επιλογές, με συνταγές εμπνευσμένες από τον Toulouse-Lautrec, ο οποίος είχε ως φιλοσοφία του ότι το φαγητό είναι μια τέχνη! Η κουζίνα Moulin Rouge αποτελεί ένα τέλειο μείγμα της Γαλλικής γαστρονομίας και παράδοσης.

Ετοιμάζουμε τρία από τα πιάτα που σερβίρονται στο διάσημο καμπαρέ: Για ορεκτικό ετοιμάζουμε **chausson du fromage de chevre** (πιτάκια κατσικίσιου τυριού) και **champignon parmentier au gratin** (παρμαντιέ πατάτας ογκρατέν με ραγού μανιταριών), ενώ για κυρίως το ιδιαίτερα απολαυστικό **porc a la Dijonaise** (χοιρινό με σάλτσα Dijonaise).

Το μάθημα περιλαμβάνει πληθώρα μαγειρικών τεχνικών και καταλήγει σε γεύμα.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά      Επίπεδο: Advanced      Πόντοι MM: 35      | **Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**  
 Ημερομηνία: Πα 20/11/2020      Ώρα : 18:00-21:00      Πόντοι Εξαργύρωσης: 130      **★ Chef's choice**



## ΤΕΧΝΙΚΑ

### **ΧΟΙΡΙΝΟ:**

**120€ / ΤΑ ΤΡΙΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ**

**Ανατομία, διαχείριση και μαγείρεμα**

**Μαρινάδες, Σαλαμούρα, Γεμίσεις και Δεσίματα**

**Τεχνικές Μαγειρικής**

**3ήμερο σεμινάριο** που εστιάζει στην ανατομία, την διαχείριση και τις τεχνικές μαγειρικής σε χοιρινά κομμάτια κρέατος.

Στόχος του σεμιναρίου είναι η εξειδίκευση στην συνολική διαχείριση του χοιρινού και η άρτια αξιοποίηση του. Οι καταρτιζόμενοι γνωρίζουν τα μέρη του χοιρινού, πώς να τα μεριδοποιούν, να τα ξεχωρίζουν και να τα μαγειρεύουν.

Το χοιρινό βρίσκεται πρώτο στην κατανάλωση των κρεάτων. Αιτία είναι η προσιτή τιμή του ως κρέας και η πολύπλευρη εφαρμογή του στη μαγειρική: από το ζουμερό μπούτι και το πολυαγαπημένο κυριακάτικο ψητό, μέχρι και το τρυφερό φιλέτο, το χοιρινό έχει να προσφέρει πολλά στην μαγειρική.

**Ημέρα I:** Η γνώση της ανατομίας, φιλεταρίσματος και μεριδοποίησης δίνει μοναδικές κοπές, που μπορείτε να διαχειριστείτε μόνο εσείς ανάλογα την μαγειρική τεχνική που έχετε επιλέξει.

**Σε αυτό το εξειδικευμένο μάθημα εκπαιδευόμαστε στην ανατομία του χοιρινού κρέατος και στα μέρη του χοιρινού, παράλληλα εργαζόμαστε στο φιλετάρισμα και την μεριδοποίηση η οποία μας δίνει διαφορετικά κομμάτια κρέατος:**

Λαιμός, Ωμοπλάτη, Καρέ, Κόντρα, Άνω στήθος, Κάτω στήθος, φιλέτο, μπούτι.

**Ημέρα II:** Οι μαρινάδες παίζουν πολλαπλούς ρόλους. Το μαρινάρισμα είναι η προεργασία συνδυασμού καρυκεύματος και αρτύματος, κυρίως των κρεατικών. Ανάλογα με την τεχνική που ακολουθούμε και το αποτέλεσμα που επιθυμούμε δίνει ένταση ή ενυδάτωση ή/και γεύση στο ψήσιμο, ενώ παράλληλα μαλακώνει το κρέας, προετοιμάζοντας το ομοιόμορφο ψήσιμο του. Γι' αυτό, αναλόγως το κομμάτι κρέατος και τον στόχο που θέλουμε να πετύχουμε, χρησιμοποιούμε συγκεκριμένη μαρινάδα!

Το μάθημα αυτό εξετάζει τεχνικά την χρήση της μαρινάδας, εξετάζοντας τις διαφορές ανάμεσα στην μαρινάδα στιγμής, ενυδάτωσης και της αρωματικής σε διαφορετικά κομμάτια κρέατος που επιτελούν διαφορετικούς ρόλους και δίνουν γεύσεις. Επιπλέον, ανακαλύπτουμε την ξηρή και υγρή σαλαμούρα για χοιρινό όπως και τις ανάλογες γεμίσεις και τα δεσίματα με βελόνα μαγειρικής.

**Ημέρα III:** Την τρίτη ημέρα του σεμιναρίου επικεντρωνόμαστε στις ιδανικές μαγειρικές τεχνικές για χοιρινό.

Εξασκούμαστε στο ποσαζ, στον βρασμό (μουγιαζ), στο σιγομαγείρεμα (μπρεζαζ), στο γκλασαζ, αλλά και στα διάφορα ζου (χυμοί ψησίματος) και τις γαρνιτούρες του.

Το σεμινάριο είναι demonstration με παρουσίαση ανατομίας και φιλεταρίσματος από τον chef και την βοήθεια των συμμετεχόντων.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης:65

**Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Τε 25/11/2020

Ώρα: 10:00- 15:00

\*δεν εξαργυρώνεται με πόντους

Πα 27/11/2020

Τε 02/12/2020

**BUFFET: ΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ**

**55€**

Ευφάνταστοι μπουφέδες, μοναδικά εδέσματα, εκλεπτυσμένες γεύσεις σε ένα σεμινάριο στο οποίο η μαγειρική τέχνη συναντάει την οργάνωση εκδηλώσεων. Ο άρτιος μπουφές αποτελεί το κεντρικό μέρος μίας εκδήλωσης ή μέρος των γευμάτων των ξενοδοχείων και παρουσιάζει ένα σύνολο χρωμάτων και γεύσεων που αρχίζει από τα πιο απλά πιάτα μέχρι τα πιο σύνθετα. Στους μπουφέδες σερβίρονται κρύα και ζεστά εδέσματα σε ποικίλους συνδυασμούς.

Στο σεμινάριο αυτό συνδυάζουμε την τεχνογνωσία με τις εξαιρετικές α' ύλες και παρουσιάζουμε μοναδικές ιδέες για μπουφέ με hors d'oeuvres και canapés που θα συγκλονίσουν με το στήσιμο και με τις γεύσεις τους! Το σεμινάριο έχει στόχο να χαρίσει πρωτότυπες ιδέες, να μας εκπαιδεύσει σε εξαιρετικές μαγειρικές τεχνικές και να εξασκηθούμε σε τεχνικές στησίματος σε μικρά ορεκτικά. Στις πρακτικές εφαρμογές του σεμιναρίου ετοιμάζουμε:

**Καναπεδάκια από χειροποίητα blinis με μους καπνιστής πέστροφας**

**Συκώτι πεσκανδρίτσας σωτέ με sherry**

**Μεδούλι σε φρυγανισμένο ψωμί**

**Καρπάτσιο μοσχάρι a la Harry's Bar**

**Τερίνα με ορτύκια**

**Κουνουπίδι φούρνου με Γκοργκοντζόλα**

**Σούπα κολοκύθας με κάστανο**

\*Απαιτείται βασική γνώση της μαγειρικής τέχνης.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 65

| **Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Πε 26/11/2020

Ώρα: 11:00-15:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

**ΣΥΝΘΕΤΑ ΒΟΥΤΥΡΑ**

WEBINAR

**24,90€**

Δίνουμε χαρακτήρα στο φαγητό, παρασκευάζοντας αρωματικά σύνθετα βούτυρα με την δική μας υπογραφή. Χαρίζουμε πλούσια γεύση στο κρέας με **αρωματικό βούτυρο poissete σε φιλέτο μπούτι κοτόπουλο σχάρας. Παρασκευάζουμε βούτυρο café de paris σε βοδινό διάφραγμα, βούτυρο άγριων μυρωδικών σε λαχανικά ατμού σε διάφορες κοπές και τέλος βούτυρο γαρίδας σε σωτέ λαυράκι.**

Βασικό μάθημα τεχνικών στις μεγάλες σχολές μαγειρικής με αρκετές πληροφορίες στο κατάλληλο αρωμάτισμα και στην χρήση τους σε συνταγές, τα αρωματικά βούτυρα είναι σίγουρα από τα πιο επαγγελματικά μαθήματα μαγειρικής.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

| **Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Δε 02/11/2020

Ώρα : 12:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

 **Your Suggestion**

**SOUS VIDE**

**35€**

Σε αυτό το μάθημα, το sous vide ξεφεύγει από την υψηλή εστίαση και γίνεται το ιδανικό εργαλείο για να μας προσφέρει ιδανικές γεύσεις με πιο οικονομικά υλικά. Ένα μάθημα-μενού, το οποίο μας εκπαιδεύει να δώσουμε γεύση σε απλά υλικά, να δημιουργήσουμε εξαιρετικά μενού σε φιλικές τιμές, ενώ παράλληλα εκπαιδευόμαστε στις απαραίτητες χαμηλές θερμοκρασίες-διάρκεια μαγειρέματος (LTLT), αλλά και χρήση του sous vide ανάλογα το υλικό και το πιάτο που θέλουμε να δημιουργήσουμε.

Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε ένα μενού τριών πιάτων που θα ενθουσιάσει με την γευστική του απλότητα, αναλύοντας την τεχνική διαδικασία του sous vide σε σύγκριση με τις κλασσικές τεχνικές:

**Λαχανικά εποχής γλασέ με φρέσκα μυρωδικά | Κοτοπουλο στήθος με σάλτσα βουτυρο | Κλασσική Crème brulee**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

| **Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Τρ 03/11/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**TARTES** **26,90€**

Οι τάρτες είναι ένα μοναδικής επινοήσης έδεσμα μιας και επιδέχονται αμέτρητες παραλλαγές στις γεμίσεις τους. Αυτή η ανοιχτή πίτα που αποτελείται από άγλυκη, πλούσια ζύμη, εύθρυπτη, αλλά γεμάτη και βιτυράτη, μας έχει δώσει αγαπημένες τάρτες, κικ και πίτες.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε 3 διαφορετικές τάρτες από την ζύμη που της δίνει την γεύση και την ιδανική υφή έως τις γεμίσεις τους:

**με σφολιάτα\***, **λαχανικά εποχής**, **αλλαντικά και τυριά**  
**με ζύμη φονσέ**, **κλασσική quiche με κρεμμύδια**  
**με φύλλο (gallet) με μεμανιτάρια (appareil royale)**

\*με έτοιμη ζύμη

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 04/11/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**V Best Seller**

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ** **31,90€**

Εξειδικευμένο μάθημα για τεχνικές με άγριαμανιτάρια. Μάθημα εμπλουτισμένης, συνδυαστικής εκπαίδευσης με βασικό αντικείμενο τα άγριαμανιτάρια.

Στόχος του μαθήματος είναι η πλήρης κατανόηση και εξάσκηση των τεχνικών. Το μάθημα περιλαμβάνει συμπληρωματικές παρασκευές που ενισχύουν τις γνώσεις σας στην μαγειρική τέχνη. Ετοιμάζουμε:

**Σούπα κρέμα άγριωνμανιταριών με καραμελωμένο μπέικον**

**Κρεπινέτ χοιρινής μπριζόλας γάλακτος με ταπενάντμανιταριών, πατάτες ντοφινουάζ και σος κόκκινου κρασιού**

**Βερίκοκα μεμανιτάρια φλαμπέ και παγωτό Τόμας Τζέφερσον**

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

**☛ Chef's choice**

Ημερομηνία: Δε 09/11/2020

Ώρα: 17:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**| Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα + προπληρωμή**

**CHIPS** **24,90€**

Το τέλειο συνοδευτικό πιάτων! Τσιπς σε όλες τις μορφές, ψημένα με διαφορετικές μεθόδους, με διαφορετικά λαχανικά και αρωματισμένα με μυρωδικά και μπαχαρικά. Τα φυσικά τσιπς αποτελούν ένα snack το οποίο είναι πολυεργαλείο στην κουζίνα. Από διακόσμηση πιάτων, σε χρήση μέσα σε σαλάτες ή και κυρίως πιάτα, συνοδευτικά ποτών, η γεύση τους και το κρακ που κάνουν στο στόμα τα κάνει αναντικατάστατα.

Για τις ανάγκες του μαθήματος, ετοιμάζουμε: **τσιπς πατάτας, κολοκυθιού, καρότου, αγγουριού, μελιτζάνας και μήλου!** Χρησιμοποιούμε διαφορετικές τεχνικές κοπής και σχηματοποίησης, ψησίματος και καρυκεύματος ανάλογα το αποτέλεσμα που επιθυμούμε.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

**| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Δε 09/11/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

**€€€ Low Price**

**POLENTA** **29,90€**

Polenta, ένας οικονομικός υδατάνθρακας που μπορεί να γίνει σύμμαχος στην κουζίνα σας! Ταιριάζει εξαιρετικά με βότανα και μυρωδικά και συνοδεύει κάθε πιάτο προσδίδοντας ιδιαίτερη γεύση και απόλαυση.

Σε αυτό το μάθημα παρασκευάζουμε **ψητές μπουκιές πολέντας με καραμελωμένες πιπεριές, κρεμμύδια και φέτα, σολομό συνοδευόμενο με πολέντα και χλιαρή βινεγκρέτ τομάτας αρωματισμένη με γάλα καρύδας**. Τέλος, ανακαλύπτουμε μια γλυκιά εκδοχή, το **sweet lemon polenta pudding**.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

**| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Σα 14/11/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**✍ Your Suggestion**

## ΟΓΚΡΑΤΕΝ & ΓΚΡΑΤΕΝ

WEBINAR

24,90€

Υπάρχουν δύο τεχνικές που χαρίζουν πλούτο σε πιάτα με κρέας ή λαχανικά: τα ογκρατέν και τα γκρατέν. Τα ογκρατέν είναι έτοιμο ή ημιέτοιμο έδεσμα που με την προσθήκη σάλτσας τύπου μπεσαμέλ και παράγωγά ψήνεται στο φούρνο και ροδίζει η επιφάνεια του. Τα γκρατέν είναι έτοιμα εδέσματα που με την προσθήκη Ολανδέζ ή Μπεαρνέζ και παράγωγα ή σαμπαγιόν και άμεση έκθεση σε θερμότητα, ροδίζει η επιφάνεια τους.

Σε αυτό το ηλεκτρονικό σεμινάριο εκπαιδεύομαστε πλήρως στις τεχνικές τόσο μέσω της τεχνογνωσίας και του πλήρη διαχωρισμού των τεχνικών όσο και μέσα από τις πρακτικές εφαρμογές τους.

Για τις βασικές συνταγές των ογκρατέν, μαθαίνουμε το σωστό μαγείρεμα του κιμά ως γέμιση, την υπέροχη σάλτσα **σως ντε μορνε** για να προκύψει ένα εξαιρετικό και ελαφρύ **παστίτσιο** αλλά και ένα **ογκρατέν πατάτας με παρμεζάνα και μπέικον!** Για τα γκρατέν, ανακαλύπτουμε το **κλασσικό γκρατέν λαχανικών με σως σαμπαγιόν**.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 23/11/2020

Ώρα : 19:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price

## ΚΡΥΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑ

39,90€

Εκπαιδεύομαστε στο κρύο κάπνισμα των τροφίμων και δίνουμε χαρακτήρα και υπογραφή στα πιάτα μας.

Το κάπνισμα αποτελεί μία τεχνική χιλιάδων ετών προκειμένου να συντηρησουν τρόφιμα. Ωστόσο η γαστρονομία ανήγαγε την τεχνική σε μία απόλαυση, όταν συσχέτισε τις γεύσεις από διαφορετικά ξύλα καπνίσματος με το αντικείμενο (τρόφιμο) και δημιούργησε κάτι εντελώς νέο! Το αποτέλεσμα ήταν η καθολική αποδοχή των νέων γεύσεων.

Στο μάθημα αυτό επικεντρωνόμαστε στην ουσία του κρύου καπνίσματος που είναι ο συντηρητισμός του ξύλου που καπνίζεται με διαφορετικές γεύσεις.

Επιλέξαμε 3 διαφορετικά είδη που μπορούν να καπνιστούν και αναλύουμε τόσο την μέθοδο, όσο και την προετοιμασία που απαιτείται για το κάπνισμά τους. Στο μενού **καπνίζουμε τυρί Μετσοβόνη και σεργίρουμε παναρισμένες μπουκιές με ντιπ από σιρόπι σφένδαμου. Επιπλέον, μαρινάρουμε και καπνίζουμε σολομό για να τον σεργίρουμε με ριζότο και τυρί μασκαρπоне και τέλος ετοιμάζουμε καπνιστή πανσέτα σε μία καρμποναρα με γλυκιά κολοκύθα.**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα

Ημερομηνία: Πα 27/11/2020

Ώρα : 10:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

## ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ LASAGNA

29,90€

Το απόλυτο Ιταλικό confort food! Τα lasagna αποτελούν την πιο δημοφιλή επιλογή των απανταχού καταναλωτών και οφείλουν να δεσπόζουν σε ένα μενού, αρκεί να έχουν ακολουθηθεί οι τεχνικές και το πιάτο να έχει αποδοθεί alla maniera italiana!

Το μάθημα εστιάζει τόσο στην τεχνική όσο και στην γεύση, από την παρασκευή της ζύμης όπου εκπαιδεύομαστε σε 2 διαφορετικές ζύμες με **σιμιγδάλι και αυγά** έως τις **θεικές γεμίσεις με μασκαρπόνε και μελωμένο σιγομαγειρεμένο μωσαράκι δεμένο στους χυμούς του καθώς και με ραγού Μπολονέζ, μπεσαμέλ και παρμεζάνα!**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα

Ημερομηνία: Σα 28/11/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

✓ Best Seller

**ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ****FUSION 34,90€**

Με fusion διάθεση, εξωτικά χρώματα και αρώματα τόσο από την Ταϊλάνδη όσο και την ιδιαίτερη Ινδία ξεπηδούν μέσα από πιάτα σε ένα μενού αρκετά εναλλακτικό!

Αξιοποιούμε κάθε στοιχείο και ετοιμάζουμε:

**Bruschetta Indian style με χειροποίητο ινδικό τυρί paneer**

**Ταϊλανδέζικο κοτόπουλο με σάλτσα από κόκκινο κάρυ και ντρέισινγκ φυστικοβούτυρου**

Κλείνουμε με επιδόρπιο με χαρακτήρα Ελληνικό καθώς η γαλλική φινέτσα των **macaron** συνταιριάζει υπέροχα **με κρόκο**

**Κοζάνης και γέμιση γκαναζ λευκής σοκολάτας και κάρδαμο.**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

| **Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 06/11/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**🌟 Chef's choice**

**LE PARISIENNE 34,90€**

Ένα μενού εμπνευσμένο από τη γαλλική κουζίνα με χρήση φθινοπωρινών πρώτων υλών. Το σεμινάριο περιλαμβάνει τόσο τις τεχνικές διαδικασίες: κοπές, σωτέ, φλαμπέ, μαρέγκα, σως μανιταριών, μπλανσίρ (στο σπανάκι), όσο και το μοναδικό plating που αναδεικνύει την δημιουργικότητα των πιάτων!

Παρασκευάζουμε:

**Κλασική κρεμμυδόσουπα, με μπαγκέτα (έτοιμη) και τυρί**

**Cote de boeuf με σπανάκι σωτέ και a la creme μανιταριών**

**Βερίκοκα φλαμπέ με αμύγδαλα και ψητή μαρέγκα**

Σεμινάριο που εστιάζει στην απόδοση των τεχνικών και των ρουστίκ γεύσεων.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 11/11/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**✓ Best Seller**

**ARGENTINAH 34,90**

Αργεντινή... Συνδυασμός αρωμάτων, χρωμάτων και γεύσεων.

Σε αυτό το γαστρονομικό ταξίδι δημιουργούμε **Αργεντινικά Empanadas**, διάσημα και αγαπημένα πιτάκια που έγιναν αγαπητά, κυρίως από τις εργατικές τάξεις της Αργεντινής. **Γεμίζονται με κρέας, καλομποκι και τσίλι** και τηγανίζονται μέχρι να γίνουν ιδιαίτερα τραγανά.

Δροσίζουμε με την πολύ **αρωματική σαλάτα κηπευτικών με γλυκοπατάτες, κολοκύθα, γλασαρισμένα καρότα, πατάτες, ραντίτσιο, σπανάκι, κόριανδρο και τσιμιτσούρι.**

Τέλος εκπαιδευόμαστε στο ψήσιμο για **χοιρινές πανσέτες με σάλτσα πέμπρε και μοσχαρίσιες μπριζόλες με σάλτσα τσιμιτσούρι.** Συνοδεύουμε με **ψωμί tortas fritas.**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 18/11/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**✓ Best Seller**

### CHICAGO STYLE PIZZA

26,90 €

Όταν αναφερόμαστε στην pizza σίγουρα δεν έχουμε γνωρίσει μία ολόκληρη κατηγορία που φέρει την ονομασία Chicago style deep dish pizza. Αν ρωτήσετε τους Ιταλούς, θα σας πουν πως ουδεμία σχέση έχει με την αυθεντική, ωστόσο η Αμερική ψηφίζει Chicago style.

Ψήνεται σε βαθύ στρογγυλό ταψί και το πάχος ζύμης και γέμισης φτάνει τα 3 εκατοστά. Θα μπορούσε να μοιάζει με μία μεγάλη τάρτα αρκετά τραγανή εξωτερικά και πλούσια εσωτερικά. Η πιο διάσημη pizza είναι η Giordanos η οποία μας χάρισε απλόχερα την αυθεντική συνταγή που θα εκτελέσουμε στο μάθημα. Βασικά υλικά της Chicago style pizza περιλαμβάνουν την μοτσαρέλα, την ιταλιάνικη σάλτσα τομάτας, το πεπερόνι ή λουκάνικο, τις πιπεριές και τα μανιτάρια και το μπέικον.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα

Ημερομηνία: Τε 18/11/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

🌟 Chef's choice

### ΛΙΒΑΝΕΖΙΚΟ ΚΑΛΕΣΜΑ

29,90€

Βασιλική, ερωτική, σαγηνευτική, μυστηριώδης, πληθωρική, φρουτώδης και αρωματική... τέτοια είναι η Κουζίνα του Λιβάνου, άξια να την ανακαλύψουμε τόσο μαγειρικά, όσο ιστορικά και γευστιγνώστικά. Ένα πολύ γευστικό σεμινάριο με 3 πιάτα που συγκινούν κάθε ουρανίσκο και μας εκπαιδεύουν στον τρόπο με τον οποίο οι Λιβανέζοι προσθέτουν μία μυστηριώδη γοητεία στην μαγειρική τους, μία διαδικασία που φαίνεται να απουσιάζει από την Δυτική Κουζίνα!

Ετοιμάζουμε τους υπέροχα αμυλούχους και τηγανιτούς **χουρμάδες γεμιστούς με αμύγδαλα**, το αρωματικό **κουσ κουσ με ψητό κοτόπουλο**, μαριναρισμένα δαμάσκηνα, λαχανικά, μπαχαρικά, καπνιστό αλάτι, δυόσμο και λεμόνι και μία πολύ φρέσκια εκδοχή για **αρνίσια παιδάκια με μέντα** και σούμακ, η οποία εντυπωσιάζει με τις καθαρές γεύσεις της!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 24/11/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

🌟 Chef's choice

### EL MEXICANO

29,90€

Η Μεξικάνικη Κουζίνα έχει κάνει την είσοδό της στην γαστρονομική σκηνή, τουλάχιστον μία δεκαετία τώρα, ωστόσο οι περισσότεροι από εμάς ακόμα την εξερευνούμε.

Αφήνοντας κατά μέρος τα κλισέ αγαπημένα tex mex, δημιουργούμε ένα μενού εμπνευσμένο από την γιορτή των νεκρών και τα περίφημα ranchangas (μεγάλες γιορτές χορού) που σε εμάς παραπέμπουν κάτι ανάμεσα σε Καρναβάλι και Ψυχοσάββατο!

Ένα εξαιρετικό μενού **με πιτάκια με φασόλια και κόλιανδρο, Αρνάκι με baby corn, τσίλι και μαύρα φασόλια**, αλλά και νόστιμη **chocoflan**.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 26/11/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

🌟 Chef's choice

**ΚΡΕΑΣ**

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (AROMATIZATION): ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ** WEBINAR **24,90€**

Ένα σεμινάριο το οποίο αφιερώνεται στις ιδιαίτερες τεχνικές αρωματίσματος του κοτόπουλου, αλλά και στις γεμίσεις που επιδέχεται προκειμένου να μετατραπεί σε ένα εξαιρετικό γεύμα.

Στόχος μας είναι να εκπαιδευτούμε **να αρωματίζουμε με κρύες τεχνικές** το πουλερικό, μία διαδικασία που προσδίδει ανώτερο χαρακτήρα, ενυδατώνει την σάρκα του και αφρατοποιεί τα φιλέτα του.

Το μάθημα **εμπλουτίζεται από τις τεχνικές της φάρσας** η οποία αποτελείται από πλιγούρι με μυρωδικά, ξηρούς καρπούς και σάλτσα από μέλι και κονιάκ.

Το μάθημα **«δένουν» δύο ιδιαίτεροι πουρέδες**, κολοκύθας και κουνουπιδιού για να μας χαρίσουν το τέλειο κοτόπουλο για τα Χριστούγεννα!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 27/11/2020

Ώρα : 16:00-17:30

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price

**ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΑ ΚΡΕΑΤΟΣ (ΜΕ ΠΟΥΔΡΕΣ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ)** **34,90€**

Τα μπαχαρικά μεταφέρουν την γεύση μέσω των λιπαρών ουσιών. Στα κρέατα η ομοιόμορφη κατανομή του ενδομυϊκού λίπους που περιέχουν βοηθάει στην απορρόφηση των αρωματικών ουσιών που βρίσκονται στα έλαια των μπαχαρικών. Στο σεμινάριο αυτό βλέπουμε ολοκληρωμένα την αντίδραση των κρεάτων σε συγκεκριμένα μείγματα μπαχαρικών, μαγειρεμένα με συγκεκριμένη τεχνική. Ετοιμάζουμε 3 πούδρες αρωματικών μπαχαρικών που ενισχύουν την γεύση κρεάτων και μας δίνουν μερικές από τις πιο διάσημες συνταγές.

Παρασκευάζουμε **κοτόπουλο με μείγμα μπαχαρικών riri riri**, μία συνταγή που προέρχεται από την Πορτογαλία αλλά διαδόθηκε ανά τον κόσμο χάρη στην γεύση της πιπεριάς που περιέχει. **Το χοιρινό συνδυάζεται με μείγμα καπνιστών μπαχαρικών σε συνδυασμό με γλυκές γεύσεις**, όπως συνήθως προετοιμάζεται στο Texas, ενώ για το **αρνάκι ετοιμάζουμε το διάσημο μείγμα ras el hanout** που μας προέρχεται από την Βόρεια Αφρική.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Σα 28/11/2020

Ώρα : 11:00-15:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

 Your Suggestion

**Χmas ΠΑΙΔΑΚΙΑ + ΝΟΥΑΖΕΤΕΣ ΑΡΝΙΟΥ** **44,90€**

Απόλυτα τεχνικό και γαστρονομικό μάθημα που εστιάζει στην διαχείριση αρνιού για την δημιουργία γαστρονομικών πιάτων και των ανάλογων συνοδευτικών τους.

Δύο εξαιρετικά πιάτα υψηλής γαστρονομίας φλερτάρουν με την εκτέλεση των άψογων τεχνικών:

Παϊδάκι γαλλικής κοπής (cote d' agnon) σε κρούστα (en croute) πράσινου φιστικιού, με πουρέ μελιτζάνας, παξιμάδι χαρουπιού και ντουξέλ μανιταριών

Νουαζέτες (χωρίς κοκκάλο) αρνίσιας με καρότα baby, μπέικον και πουρέ πράσου χυμός αρνιού

Για την εξαιρετική εκτέλεσή των πιάτων, εφαρμόζουμε τις παρακάτω τεχνικές: Γαλλική κοπή καρέ αρνιού, κρούστες, παρασκευή νουαζέτας, ντουξέλ μανιταριών, τεχνική μαγειρέματος σωτέ και ροτί, πουρέ μελιτζάνας και πράσου, μπάρρα με χαρουπιού, γλασέ καρότα baby

Τα πιάτα ακολουθούν την ανάλυση και παρουσίαση των μαγειρικών τεχνικών, την σύνθεση των πιάτων (plating) και την διακοσμητική τεχνοτροπία (styling).

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 30/11/2020

Ώρα : 16:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

**ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ**

**ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**

WEBINAR

**17€**

Οι Ιταλοί τα λένε Ciambelline al Vino, εμείς αναφερόμαστε σε αυτά ως κουλουράκια κρασιού. Το χαρακτηριστικό τους είναι ότι είναι ελαφριά, τραγανά με ρουστικ χαρακτήρα! Δεδομένου του παραδοσιακού τρόπου παρασκευής τους, στο μάθημα εκπαιδευόμαστε στην τεχνική εκτέλεση διαφορετικών γεύσεων.

Ετοιμάζουμε νόστιμα, υγιεινά, αφράτα Κουλουράκια κρασιού, μαθαίνοντας την τεχνογνωσία για την ζύμη, το αρωμάτισμα και το ψήσιμο, αλλά πληροφορίες και ώστε να διατηρηθούν τραγανά και φρέσκα για μεγάλο χρονικό διάστημα. Φτιάχνουμε χειροποίητα κουλουράκια κρασιού, **σκέτα -παραδοσιακά αλλά και με καρότο, σπανάκι, ελιά και τομάτα.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

| **Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Δε 02/11/2020

Ώρα : 12:00-13:30

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

**€€€ Low Price**

**ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΑ ΨΩΜΙΑ**

**24,90€**

Τι είναι αυτό που κάνει την διαφορά σε ένα χειροποίητο ψωμί? Τι διαχωρίζει ένα καλό αφράτο ψωμί από το πιο γευστικό ψωμί? Πως μπορούμε να τραβήξουμε το βλέμμα του πελάτη, να δώσουμε μια εντυπωσιακή νότα στην βιτρίνα μας? **Δίνουμε χρώμα στην ζωή μας και στα ψωμιά μας με καρότο, μυρωδικά και παντζάρι.**

Μαθαίνουμε την **τεχνική για εκχύλισμα από λαχανικά και μυρωδικά** και το χρησιμοποιούμε για την παρασκευή μας. Μια ιδέα ιδανική για επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 11/11/2020

Ώρα : 10:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

**€€€ Low Price**

**ΑΛΜΥΡΗ ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΜΕ ΦΥΛΛΟ ΑΕΡΟΣ**

**27€**

Μπουγάτσα, συνδέεται με μια ιστορία που δύσκολα θα αναλογιζόταν κανείς ότι ξεκινάει από τόσο παλιά. Λέγεται ότι η αρχική ιδέα ξεκινά από το Βυζάντιο και συγκεκριμένα από την Πόλη πριν ακόμα από την άλωση της το 1453. Υπήρχαν φούρνοι που παρασκεύαζαν μπουγάτσα κουρού, κιγμαλί (με κιμά), πεινίρλι, (με τυρί) και σαντέ μπουγάτσα πασπαλισμένη με ζάχαρη άχνη.

Πολύ σημαντικός παράγοντας στην παρασκευή της αποτελεί η επιτυχία του φύλλου. Σε αυτό το τεχνικό μάθημα από ένα μικρό μπαλάκι ζύμης, θα δημιουργήσουμε ένα πολύ λεπτό φύλλο αέρος και διαφορετικές **αλμυρές εκδοχές την κλασική με σπανάκι, μια διαφορετική εκδοχή με τυρί που συνδυάζεται με μανιτάρια και καλαμπόκι και την διάσημη μπουγάτσα με κοτόπουλο και πιπεριές.** Θα ολοκληρώσουμε με την κλασική όσο πρέπει **γλυκιά με κρέμα.**

Ένα μάθημα που θα σας ανταμείψει σε γνώσεις και γεύσεις...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

| **Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Δε 23/11/2020

Ώρα : 17:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**✓ Best Seller**



**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

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

**MASTERCLASS****Ο ΚΥΒΟΣ ΤΟΥ ΡΟΥΜΠΙΚ****65€****3D ENTREMET CAKE**

Εξαιρετικό επιδόρπιο παζλ υπό την μορφή του κύβου του Ρούμπικ! Έγινε γνωστό χάρη στην δημιουργική ικανότητα του Pastry Chef Cedrik Grolet, το οποίο παρουσιάζεται στο εστιατόριο Le Dali στο Παρίσι. Κάθε κύβος είναι εμπνευσμένος από λουλούδια, φρούτα και καρπούς και αποδίδεται με ζωντανά παιχνιδιάρικα χρώματα.

Το επιδόρπιο αποτελεί μία εκλεπτυσμένη πινελιά σε σχήμα κύβου από 27 κύβους με 6 εναλλασσόμενες γεύσεις και 20 τεχνικές εφαρμογές για την επίτευξή τους.

Οι γεύσεις εμπνεύστηκαν και επιλέχθηκαν προσεχτικά από τους Pastry Chefs της Σχολής για να ταιριάζουν σε αυτήν την απόλυτη σύνθεση:

**φινετσάτο φιστίκι, βανίλια Μαδαγασκάρης, σύνθετη Κολομβιανή σοκολάτα bitter, αρωματική τριαντάφυλλο, αέρινο μάνγκο, κιτρώδες μανταρίνι.**

**Κάθε γεύση δένει με το δικό της biscuit και περιλαμβάνει coulis φρούτων, ενώ στην διακόσμηση η επικάλυψη γίνεται με glaze και flocage με χρήση πιστολιού.**

Το σεμινάριο είναι demonstration.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Μιχάλης Σαράβας

Ημερομηνία: Πα 13/11/2020

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ώρα: 16:00-22:00

\*δεν εξαργυρώνεται με πόντους

**| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα + Προπληρωμή**

**CHEESECAKES THE MASTERCLASS****65€**

Τεχνικό σεμινάριο που διεισδύει σε όλες τις μορφές και εκδοχές των cheesecakes που συναντάμε ανά τον κόσμο!

Στόχος είναι να ενισχύσουμε τις γνώσεις μας στο αντικείμενο, αλλά και να ανακαλύψουμε λεπτομέρειες οι οποίες θα βελτιώσουν τις τεχνικές μας.

Το cheesecake αποτελεί ένα πλούσιο επιδόρπιο που ανακαλύφθηκε εδώ και έναν αιώνα από λάθος: Το 1872, ένας γαλακτοπαραγωγός της Νέας Υόρκης, στην προσπάθειά του να αναπαράγει ένα γαλλικό τυρί, ανακάλυψε τυχαία τη διαδικασία που δημιουργεί την κρέμα τυριού. Έτσι οι ζαχαροπλάστες τη χρησιμοποίησαν για να γαρνίσουν τα cake στα οποία πρόσθεταν από πάνω φρούτα, σοκολάτα ή καραμέλα. Από τότε οι Νεοϋορκέζοι είναι ερωτευμένοι με αυτό το επιδόρπιο.

Σε αυτό το σεμινάριο οι δύο σεφ θα μας βοηθήσουν να εντρυφήσουμε σε διαφορετικά είδη cheesecake, ανακαλύπτουμε τεχνικές, γεύσεις και συνδυασμούς που εντυπωσιάζουν. Δημιουργούμε cheesecake μαζί με τις συνοδευτικές τους σάλτσες φρούτων και ξηρών καρπών:

**Αμερικάνικου τύπου NY, cheesecake φούρνου**

**Ιαπωνικού τύπου, cheesecake φούρνου**

**Γερμανικού τύπου, käsekuchen, cheesecake φούρνου με το γερμανικό τυρί quark**

**Κρύο, απλό σε δύο εκδοχές και φρούτου**

Το σεμινάριο είναι demonstration.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος και  
Μιχάλης Σαράβας

Ημερομηνία: Πα 27/11/2020

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ώρα : 16:00-21:00

\*δεν εξαργυρώνεται με πόντους

**| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα + Προπληρωμή**



**ΤΕΧΝΙΚΑ****ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ II  
ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ****100€**

Σε ένα σεμινάριο master class θα εκπαιδευτούμε σε Χριστουγεννιάτικα παραδοσιακά γλυκά με λύσεις για κάθε επαγγελματία.

**Κουραμπιέδες - 3 διαφορετικά είδη: βανίλια, αμυγδάλου, σοκολάτας.** Σημαντικό στην επιτυχία τους είναι το αρωματικό βούτυρο, τα καλοκαβουρδισμένα αμύγδαλα, η σωστή θερμοκρασία ψησίματος. Την πατρότητα του διεκδικεί το Λίβανο, αλλά είναι διαδεδομένοι σε Ελλάδα, Τουρκία και Βαλκανικές χώρες. Αφοσιωνόμαστε στον ιδιαίτερα αρωματικό χαρακτήρα τους, την εύθυπη υφή τους και την γεμάτη γεύση.

**Τσουρέκια - 3 διαφορετικά είδη: κλασσικό, γεμιστό, με επικάλυψη.** Εξετάζουμε πώς μπορούμε να κάνουμε ακόμη πιο εορταστικά και γευστικά τα τσουρέκια. Την εορταστική νότα ενισχύουν η διακόσμηση και τα αρώματά που αναδύονται από τα ιδιαίτερα υλικά και τα Χριστουγεννιάτικα μπαχαρικά που χρησιμοποιούνται κατά την προετοιμασία, όπως και η ιδιαίτερη αφράτη, μαστιχωτή υφή τους. Το πιο σημαντικό είναι όμως το σωστό ζύμωμα, η ξεκούραση σε σωστή θερμοκρασία και η τέλεια συνταγή.

**Βασιλόπιτας - 2 διαφορετικά είδη: cake και κλασσική ή αλλιώς «Πολίτικη», «Σμυρνέικη».** Βασιλόπιτα, κατά το Ελληνικό έθιμο, ονομάζεται η πίτα που παρασκευάζεται παραμονή της Πρωτοχρονιάς περιέχει ένα χρυσό φλουρί (νόμισμα) που σύμφωνα με την παράδοση θα φέρει καλή τύχη σε αυτόν που θα το βρει. Μπορεί να είναι ένα αρωματικό εμπλουτισμένο cake ή ένα κομψό, στιβαρό τσουρέκι με μείγμα αρωματικών και μπαχαρικών, όπου η ζύμη του παρασκευάζεται με πιο γλυκό χαρακτήρα, διαφοροποιώντας το αποτέλεσμα από την κλασσική εκτέλεση.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 65

**| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα  
+ Προπληρωμή**

Ημερομηνία: Σα 5/12/2020

Ώρα : 12:00-18:00

\*δεν εξαργυρώνεται με πόντους

**ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ I  
ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ****100€**

Τεχνικό σεμινάριο που επικεντρώνεται στα παραδοσιακά γλυκά των γιορτών και συμπεριλαμβάνει τα άπαντα των σιροπιαστών χριστουγεννιάτικων γεύσεων. Από το ζύγισμα των υλικών, στο σωστό σιρόπιασμα, στα ιδιαίτερα αρωματικά μπαχαρικά, αλλά και την συνταγή του μπισκότου, εξασκούμαστε στα 4 πιο εμπορικά είδη μελομακάρων και συζητάμε προβλήματα που μπορεί να παρουσιαστούν κατά την εκτέλεσή τους:

**Κλασσικά μελομακάρωνα****Γεμιστά μελομακάρωνα****Μελομακάρωνα με επικάλυψη σοκολάτας****Μελομακάρωνα με μαλιτόλη**

Επιπλέον, στο σεμινάριο παρουσιάζονται νηστίσιμα παραδοσιακά σιροπιαστά γλυκά που διαδόθηκαν από την Ανατολή και έγιναν δημοφιλή τις μέρες των Εορτών. Περιλαμβάνουν διαφορετικές τεχνικές, αλλά τα ζεστά αρώματα των μπαχαρικών σε διαφορετικά μείγματα με κανέλα, γαρίφαλο, πορτοκάλι και ξηρούς καρπούς τα καθιστούν περιζήτητα. Στις πρακτικές εφαρμογές τους περιλαμβάνονται:

**Φινίκια****Ισλί (Ιτσλί)****Σεκέρ Παρέ**

Το σεμινάριο είναι demonstration, με βοήθεια από τους συμμετέχοντες.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 65

**| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα  
+ Προπληρωμή**

Ημερομηνία: Σα 21/11/2020

Ώρα: 12:00-17:00

\*δεν εξαργυρώνεται με πόντους

### ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

34€

Η χρήση της σακούλας ζαχαροπλαστικής επηρεάζει στο μέγιστο το αποτέλεσμα στην ζαχαροπλαστική. Είναι σημαντικό, λοιπόν, αν θέλουμε να πετύχουμε ένα άψογο και ομοιόμορφο αποτέλεσμα, να εξασκηθούμε στη χρήση της σακούλας ζαχαροπλαστικής με τα αντίστοιχα κορνέ.

Σε αυτό το απόλυτα τεχνικό μάθημα:

- α) θα εξοικειωθείτε με τον εξοπλισμό που χρησιμοποιούμε, τις διάφορες μύτες κορνέ και την χρήση τους
- β) θα εκπαιδευτείτε πλήρως στο πώς να κρατάτε την σακούλα ζαχαροπλαστικής
- γ) θα μάθετε την σωστή στάση του σώματος για να πετύχετε ένα άψογο αποτέλεσμα
- δ) θα πληροφορηθείτε για θέματα που αφορούν την συντήρηση και χρήση, πως να μην αλλοιώνεται η θερμοκρασία της ζύμης ή σαντιγί καθώς την διαχειρίζεστε.
- ε) θα εξασκηθείτε στις δεξιότητες σας σε τεχνικές γαρνιρίσματος με μύτες ζαχαροπλαστικής, με πρακτικές ασκήσεις κατά την διάρκεια του σεμιναρίου.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Ημερομηνία: Δε 09/11/2020

Επίπεδο: Advanced  
Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Απόκτησης: 35  
Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

 Your Suggestion

### ΣΟΥΦΛΕ ΚΑΙ ΣΟΥΦΛΕ ΓΚΛΑΣΕ

31,90€

Ένα πολύ σημαντικό σεμινάριο για να αποκτήσουμε τις βάσεις στην τεχνική σουφλέ. Αχνιστό, φουσκωτό, βελούδινο, με υφές ανάλαφρες και πρωτότυπες γεύσεις. Συνεπαίρνει με τα αρώματα του τον ουρανίσκο μας και το απολαμβάνουμε σε κάθε περίπτωση.

Σε αυτό το σεμινάριο θα διδαχθούμε:

**Σουφλέ μπανάνα ζεστό με σάλτσα σοκολάτα**

**Λευκό σουφλέ ζεστό με σάλτσα δυόσμος-λεμόνι**

**Κρύο σουφλέ γκλασέ φρούτα του δάσους με πικρή σάλτσα σοκολάτα και ρούμι**

**Κρύο σουφλέ γκλασέ μανγκο με σάλτσα μαστίχα ινδοκάρυδο**

Το σεμινάριο είναι demonstration, με βοήθεια από τους συμμετέχοντες.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Ημερομηνία: Σα 14/11/2020

Επίπεδο: Basic  
Ώρα : 10:00-14:00

Πόντοι Απόκτησης: 35  
Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

 Chef's choice

**ΕΠΟΧΙΑΚΑ****ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ | ΡΑΒΑΝΙ | ΣΑΜΑΛΙ****24,90€**

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.

Ολοκληρώνουμε με **σάμαλι**, ένα παραδοσιακό γλυκό με ρίζες πολιτικές που ξυπνάει πολλές αναμνήσεις... και έχει και αυτό τα μυστικά του στον τρόπο παρασκευής. Εμείς μαθαίνουμε να φτιάχνουμε το πιο γευστικό σάμαλι, καλύτερο και από αυτό των παιδικών μας χρόνων που βρίσκαμε έξω από τα σχολεία...

Εμείς εδώ στην Ελλάδα έχουμε τον τρόπο μας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 06/11/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

€€€ Low Price

**MINI CARROT AND RED VELVET CAKE - XMAS EDITION****26,90€**

Η Χριστουγεννιάτικη εκδοχή των αγαπημένων μας cakes! Το εορταστικό **carrot cake** περιλαμβάνει μείγμα από **xmas spices**, **ξηρούς καρπούς** και φυσικά τις αγαπημένες **γεύσεις του καρότου** σε μίνι ατομικά κέικ **με κρέμα τυριού και Χριστουγεννιάτικη διακόσμηση!** Οι γεύσεις δένουν μεταξύ τους σε ένα sponge cake που ωστόσο λόγω της υγρασίας του θυμίζει περισσότερο γλύκισμα παρά κέικ.

Εντυπωσιακή εμφάνιση και τέλεια γεύση, κάτι περισσότερο από ένα απλό κέικ. Το **red velvet cake** είναι ιδιαίτερα δημοφιλές για 2 λόγους: το εντυπωσιακό κόκκινο χρώμα του κέικ, αλλά και η σχεδόν **άγλυκη γέμισή του με κρέμα τυριού**. Εξασκούμε τις τεχνικές για να χρωματίσουμε την ζύμη, εκπαιδευόμαστε πως θα πετύχουμε ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα, αλλά και πως θα διατηρηθεί το έντονο χρώμα στον σπόγγο, ακόμη και μετά το ψήσιμο. Ολοκληρώνουμε με την τέλεια αφράτη λευκή ...κρέμα.

Το cake επιδέχονται τροποποιήσεις για να προσδώσουν μια πιο εορταστική πινελιά.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 10/11/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

 Your Suggestion

**COFFEE ADDICTION****27€**

Καφές γαλλικός αρωματικός, χαλαρωτικός ζεστός ελληνικός, γρήγορο εσπρεσάκι..... Όπως και να προτιμάτε τον καφέ σας εμείς σας προτείνουμε τα ιδανικά συνοδευτικά του με έντονα αρώματα και λεπτεπίλεπτους συνδυασμούς.

Ξεκινάμε με αρωματισμένη **τάρτα τιραμισού** όπου η ανάλαφρη κρέμα με την χαρακτηριστική γεύση εσπρέσσο, η βουτυρένια βάση και η σοκολάτα απογειώνουν και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

Το μάθημα εμπλουτίζεται από την τεχνική των υπέροχων **μίνι coffee pavlovas**, αφράτη μαρέγκα, κρέμα αρωματισμένη με infusion ελληνικού καφέ και καραμελωμένα φουντούκια.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 09/12/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

€€€ Low Price

**PANETTONE - PANDORO**

**29,90€**

Πρόκειται για μια γλυκιά διασταύρωση ψωμιού και τσουρεκιού, σήμα κατατεθέν των Χριστουγέννων για την Ιταλία. Η πρώτη εκδοχή της καταγωγής του θέλει μια μοναχή, να δίνει τροφή στους φτωχούς και άστεγους, έχοντας λίγα υλικά αντί να φτιάξει ψωμί, έκανε ένα γλυκό. Η άλλη εκδοχή στηρίζεται στον μύθο ότι ένας Μιλανέζος αρτοποιός έπρεπε να προσφέρει σε έναν Λουδοβίκο ψωμί. Ο αρτοποιός έπρεπε να προσέχει στο ψήσιμο, όμως τον πήρε ο ύπνος και έκαψε το ψωμί.

Σκέφτηκε να προσθέσει μέλι, σταφίδες, και ζαχαρωμένα φρούτα και έτσι έκανε ένα γλυκό ψωμί και το παρουσίασε σαν ψωμί του Τόνι (Pan di Toni).

Εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές για την παρασκευή του πιο αφράτου και εντυπωσιακού panettone.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος Επίπεδο: Advanced Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 24/11/2020

Ώρα : 17:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

**✓ Best Seller**

**ΓΛΥΚΟ ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ**

**26,90€**

3 επιλογές του chef για χειμωνιάτικα πρωινά που θα αγαπήσουν όλοι με βάση τον χυλό. Δύο χυλοί που τηγανίζονται και ένας φούρνου προσφέρουν αμέτρητες δυνατότητες στην κουζίνα.

Ετοιμάζουμε:

**Λαχαριστά pancakes παντρεμένα με μαρμελάδα φρούτων του δάσους**

**Ντελικάτες crêpes με βούτυρο Suzette περιχυμένες από σως καραμέλας με χυμό πορτοκαλιού και Grand Marnier**

**Γαλλικό clafoutis παραδοσιακό επιδόρπιο που λόγω εποχής δημιουργούμε την εναλλακτική εκδοχή του με εποχικά φρούτα, αμύγδαλα και χτυπημένη πλούσσα κρέμα.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος Επίπεδο: Basic Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 25/11/2020

Ώρα: 10:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

 **Your Suggestion**

**ΔΙΠΛΕΣ | ΞΕΡΟΤΗΓΑΝΑ**

**29,90€**

Εθιμικά, παραδοσιακά γλυκίσματα που τηγανίζονται και σιροπιάζονται! Ένα από τα πιο παραδοσιακά εθιμικά γλυκά των Χριστουγέννων, με κανέλα, σουσάμι και μέλι. Το μάθημα έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει σε τεχνικές δεξιότητες που μας αποδίδουν τις σωστές αναλογίες ζύμης, ανοίγματος και απόδοσης σχήματος, τρόπους για να έχουμε ένα τραγανό φύλλο, χρόνους τηγανίσματος για ιδανικό χρυσαφένιο χρώμα, διπλώματος της ζύμης και σωστά σιροπιασμένο αποτέλεσμα.

Επιπλέον, εκπαιδευόμαστε και στο πατροπαράδοτο γλύκισμα γάμου, τα ξεροτήγανα ή αυγοκαλάμαρα, που μοιάζουν αρκετά με δίπλες και θέλουν την μαεστρία τους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος Επίπεδο: Basic Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 30/11/2020

Ώρα : 17:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ**

**ΤΟΥΡΤΑ ΜΑΝΓΚΟ-ΚΑΡΥΔΑ**

**29,90€**

Εξαιρετική τούρτα για όσους αγαπούν τις εξωτικές, αέρινες γεύσεις του μάνγκο και της καρύδας! Ο συνδυασμός των δύο υλικών δημιουργεί νέες γεύσεις και χαρίζει μία νέα πολύ φρέσκια πρόταση. Η τούρτα αυτή αποτελεί μία πολύ διαφορετική πρόταση, αρκετά αρωματική και γευστική. Στόχος είναι η εξάσκηση των βασικών τεχνικών ζαχαροπλαστικής μέσα από 6 διαφορετικές πρακτικές εφαρμογές που συνθέτουν την μοναδική αυτή τούρτα.

Αναλυτικά, στο μάθημα παρουσιάζουμε: **Μπισκούι με ινδική καρύδα, σιρόπι με ινδική καρύδα, μους ινδικής καρύδας, κρεμέ (cremeux) βατόμουρο, ντεκόρ με μάνγκο, επικάλυψη με ζελέ.**

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

| **Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Δε 02/11/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**TRIFLES**

**26,90€**

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 04/11/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**V Best Seller**

**TOFFEE**

WEBINAR

**21,90€**

Εκπαιδευόμαστε στη παρασκευή του toffee, γνωστό και ως καραμέλα βουτύρου, με σκοπό να το συνδυάσουμε αρμονικά σε 2 γλυκά βρετανικής προέλευσης.

Παρασκευάζουμε sticky toffee pudding, υγρό κεικ σοκολάτας γάλακτος, το οποίο καλύπτουμε με τη σάλσα toffee που έχουμε φτιάξει. Ένα διαφορετικό από τα κλασικά cheesecake, με βάση strudel, κρέμα τυριού και επικάλυψη σάλτσας toffee.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 12/11/2020

Ώρα : 12:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

**€€€ Low Price**

**KINDER BUENO**

WEBINAR

**21,90€**

Η πιο γλυκιά έκπληξη για μικρούς και μεγάλους! Μαθαίνουμε όλα τα βήματα για ένα αφράτο και αρωματικό sponge cake με γεύση βελούδινης σοκολάτας, αλλά και πλούσια κρέμα λευκής σοκολάτας kinder που θα γεμίσει το γλυκό μας αποδίδοντας την γεύση της κλασικής Bueno

Συνδυάζουμε με ανάλαφρη κρέμα ferrero. Γαρνίρουμε με γλάσσο από σοκολάτα γάλακτος που θα «κλείσει» μέσα τις γλυκιές και μοναδικές γεύσεις και διακοσμούμε.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 18/11/2020

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

**€€€ Low Price**

## ΣΟΚΟΛΑΤΑ

### ΜΕΘΥΣΜΕΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

29,90€

Ότι δίνει γεύση στα σοκολατάκια έχει σχέση κυρίως με την ποιότητα της σοκολάτας, το στρώσιμο της και το φίνο γέμισμα της. Το μάθημα αυτό έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει σε γεμίσεις με λικέρ και πώς αυτές δένουν υπέροχα με την χροιά της σοκολάτας.

Επιλέγουμε **3 είδη σοκολάτας με κουβερτούρα, γάλακτος και λευκή**, στρώνουμε και γεμίζουμε καθεμία με κεράσια, ξηρούς καρπούς και μέλι, αφήνοντας το λικέρ να μαρινάρει τις γεύσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Ημερομηνία: Πα 06/11/2020

Επίπεδο: Advanced  
Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Απόκτησης: 35  
Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα  
✍ Your Suggestion

### CHOCOLATE ΚΑΗΛΙΑ

26,90€

**Καηλία**, το νο1 σε πωλήσεις λικέρ με άρωμα καφέ από το Μεξικό. Τα μεθυστικά του αρώματα αναδύονται σε συνδυασμό με την απόλυτα σοκολατένια μους και δημιουργούν ένα λαχταριστό αποτέλεσμα, άκρως εθιστικό και αφροδισιακό.

Θα διδαχθούμε το **τέλειο τραγανό μπισκότο σοκολάτας**, ένα απολαυστικό ανάλαφρο **σοκολατένιο κρεμέ**, όπου σε συνδυασμό με την **αρωματισμένη μους** θα απογειώσουν γευστικά το επιδόρπιο.

Το σεμινάριο εστιάζει στις τεχνικές για την σωστή ποσότητα αλκοόλ στις παρασκευές, τον ιδανικό χρόνο ψησίματος στο μπισκότο αλλά και το πόσο ανάλαφρο μπορεί να γίνει ένα κρεμε με την σωστή συνταγή και τεχνική απόδοση.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης  
Ημερομηνία: Δε 16/11/2020

Επίπεδο: Basic  
Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Απόκτησης: 35  
Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

✓ Best Seller

### WINTER CHOCOLATE DESSERT

29,90€

Εξαιρετικό σεμινάριο που επικεντρώνεται στις σύγχρονες τεχνικές των επιδορπίων και στην αυστηρή εκτέλεσή τους για την δημιουργία εντυπωσιακών γεύσεων.

Σε αυτό το σεμινάριο θα διδαχθούμε

**Σοκολατένιο sable breton**

**Σοκολατένιο biscuit san farine**

**Απαλή καραμέλα με ξηρούς καρπούς**

**Μους σοκολάτα 70%**

Για την δημιουργία τους, απαιτείται συνδυαστική γνώση και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική τέχνη.

Ένα επιδόρπιο που θα εντυπωσιάσει ακόμα και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος  
Ημερομηνία: Τε 25/11/2020

Επίπεδο: Advanced  
Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Απόκτησης: 35  
Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

★ Chef's choice

**TARTEΣ – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ****INFINITE COOKIES****26,90€**

Η λέξη cookies προέρχεται από την ολλανδική λέξη koekje που σημαίνει μικρό κέικ. Η ιστορία θέλει τα πρώτα cookies να εμφανίζονται τον 7<sup>ο</sup> αιώνα, ως δοκιμαστικά κέικ για να ελεγχθεί η θερμοκρασία του φούρνου. Σήμερα τα cookies είναι αγαπημένο σνακ και αποτελούν ιδανική πρόταση για τη συνοδεία του καφέ, του τσάι, και πολλών ροφημάτων!

Επιδέχονται πολλές προτάσεις στα γεμίσματα που δίνουν συνεχώς διαφορετικό χαρακτήρα στα μπισκότα... Εμείς θα παρασκευάσουμε μπισκότα με διαχρονικές γεύσεις που όλοι έχουμε αγαπήσει σαν παιδιά: **Twix cookies με καραμέλα, Snickers cookies με, Bounty cookies** με αρωματική καρύδα. Τρεις διαφορετικές εκδοχές που διαφοροποιούν τα μπισκότα μας από τα κλασσικά και τα προσομοιάζουν με μικρά γλυκίσματα!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος Επίπεδο: Basic Πόντοι Απόκτησης: 35

| **Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Τρ 03/11/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

 **Your Suggestion****ΓΑΛΛΙΚΟ & ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ****26,90€**

**Προφιτερόλ**, μια Γαλλική συνταγή του 17<sup>ου</sup> αιώνα περιγράφει μια σοκολατένια σούπα με αποξηραμένα μικρά γλυκά ψωμάκια.

Το **γαλλικό προφιτερόλ** διαφέρει αρκετά από αυτό το γλυκίσμα που απολαμβάνουμε στην Ελλάδα.

Άγλυκα φρεσκοψημένα σου (râte à choux) γεμιστά- κατά τις ζαχαροπλαστικές γραφές- με παγωτό βανίλια και ζεστή σως σοκολάτας.

Η ελληνική εκδοχή περιλαμβάνει τα αφράτα σου, γεμισμένα με αρωματική κρέμα πατισερί και λαχταριστή σοκολατένια σως.

Σύμφωνα με τις γαλλικές περγαμηνές τα σου πρέπει να είναι τόσο μεγάλα ώστε να μην μπουκώνουν το στόμα και η κρέμα τόσο φίνα ώστε να μπορείς να απολαύσεις κάθε μπουκιά στο προφιτερόλ χωρίς να λιγωθείς.

Ένα καθαρά τεχνικό σεμινάριο, όπου θα εντυπήσουμε σε τεχνικές και θα δούμε τις διαφορές αλλά τις ομοιότητες τους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος Επίπεδο: Basic Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 05/11/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**✓ Best Seller****TARΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΜΕ ΚΑΦΕ & ΣΟΚΟΛΑΤΑ****29,90€**

Μία τάρτα που ξεχειλίζει από ζεστά αρώματα αμύγδαλου, καφέ και σοκολάτας! Τρεις μοναδικές γήινες γεύσεις, καρπών και αρωμάτων δάσους σε μία βουτυράτη βάση που θυμίζει tiramisu σε εναλλακτική μορφή. Η τάρτα αποτελεί μία έμπνευση του Pierrick Boyer ο οποίος είναι Executive Pastry Chef στο Le Petit Gateau της Μελβούρνης.

Η συγκεκριμένη τάρτα είναι ιδανική επιλογή σε όσους αρέσει ο συνδυασμός του καφέ με την σοκολάτα και μπορεί να αποτελέσει ένα εξαιρετικό εστιατορικό, ατομικό γλυκό. Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε τάρτες σε ατομικές φόρμες, χρησιμοποιώντας τις εξής τεχνικές: **ζύμη τάρτας τύπου shortcrust, κρέμα αμυγδάλου, γκαναζ σοκολάτας και καφέ, κρέμα μασκαρπόνε.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

| **Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Σα 07/11/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130



## CAKES

### ΓΛΥΚΙΕΣ ΠΙΤΕΣ

26,90€

Παραδοσιακά οι γλυκίες πίτες είναι το πιο δημοφιλές έδεσμα σε αρτοποιία, μικρούς φούρνους και ζαχαροπλαστεία. Είναι σημαντικό να γνωρίζουμε πως θα τις διατηρήσουμε φρέσκες, τον χρόνο προετοιμασίας τους και την σωστή θερμοκρασία ψησίματος.

Στο συγκεκριμένο μάθημα παρασκευάζουμε μια **κλασική σοκολατόπιτα**, αλλά και τη φρουτένια και λαχταριστή **κερασόπιτα**.

Επιπλέον, ετοιμάζουμε την αγαπημένη **γαλατόπιτα**, ένα κλασικό πιάτο της Βόρειας Ελλάδας με κρέμα σμιγδαλιού, φρέσκο γάλα και φύλλα κρούστας. Σε μερικές περιοχές της Ελλάδας φτιάχνεται και χωρίς φύλλο. Ένα είναι σίγουρο, ότι πρόκειται για μία από τις πιο νόστιμες πίτες της χώρας μας.

Τι πιο εύκολο και γευστικό από τις αγαπημένες σε όλους γλυκίες πίτες!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος      Επίπεδο: Basic      Πόντοι Απόκτησης: 35  
 Ημερομηνία: Πε 3/12/2020      Ώρα: 11:00-14:00      Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

### ΦΙΣΤΙΚΙ CAKE ME ΦΡΑΜΠΟΥΑΖ

26,90€

Ένα διαφορετικό cake **με βάση το φιστίκι που συνδυάζεται έντεχνα με το φραμπούαζ**. Χαρακτηριστικό που του ενισχύει την γεύση είναι ο υγρός σπόγγος του. Το μάθημα έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει αρχικά στις **βασικές αρχές παρασκευής cakes με υγρασία**, αλλά ιδιαίτερα στην αξιοποίηση του φιστικιού ως βασική γεύση. Από την τεχνογνωσία της ζύμης και τα μυστικά για την σωστή του διαχείριση, μαθαίνουμε πως θα αναδείξουμε το άρωμα και την γεύση του.

Το cake θα το γαρνίρουμε με αρωματικό **κονφί φραμπούαζ**.

Απολαυστικό σεμινάριο και φρέσκια ιδέα για επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος      Επίπεδο: Basic      Πόντοι Απόκτησης: 35      | **Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**  
 Ημερομηνία: Πα 20/11/2020      Ώρα : 11:00-14:00      Πόντοι Εξαργύρωσης: 130      **👑 Chef's choice**

### BOMB CAKES

26,90€

Ιδανικό γλυκό για γάμους, βαφτίσεις και γιορτές! Έχει την τέλεια γεύση και όψη... Ένα ολοστρόγγυλο κέικ σε 3 εκδοχές... Strawberry Bomb με μους λευκής σοκολάτας και φράουλας, με επικάλυψη φραουλένια glazed και διακόσμηση με φράουλες, Caramel Bomb με σιροπιασμένο κέικ και μους toffee καραμέλα και Gianduja Bomb με επικάλυψη γκανάζ φουντουκιού...

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος      Επίπεδο: Basic      Πόντοι Απόκτησης: 35  
 Ημερομηνία: Πε 26/11/2020      Ώρα : 11:00-14:00      Πόντοι Εξαργύρωσης: 130      **✓ Best Seller**

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

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

### ΤΟΥΡΤΑ ΜΙΚΡΟΣ ΠΡΙΓΚΗΠΑΣ

€49,90€

Μια εξαιρετική τούρτα ιδανική γενέθλια! Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε και εξασκούμαστε σε 3 επίπεδα τούρτας, μαθαίνοντας :

- να ανοίγουμε φύλλο ζαχαρόπαστας, να χρησιμοποιούμε τον ιδανικό τύπο ζαχαρόπαστας για επικάλυψη και για μοντελισμό
- να επικαλύπτουμε την τούρτα, να στρώνουμε με smoother για τέλεια επικάλυψη
- να στηρίζουμε μια διώροφη τούρτα
- να δημιουργούμε το εφέ του ξύλου σε ζαχαρόπαστα
- να δημιουργούμε εφέ αντικέ σε ζαχαρόπαστα - τεχνική βαψίματος
- να δημιουργούμε το εφέ dripping - διάφορες τεχνικές
- να εξασκούμε την δεξιοτεχνία μας για 3D φιγούρες & δημιουργούμε τον μικρό πρίγκιπα με σωστές αναλογίες και τον χρωματίζουμε
- να δίνουμε σχήμα χωρίς καλούπια, σχέδιο και χάρη στην φιγούρα
- να δημιουργούμε τις λεπτομέρειες με εργαλεία ζαχαροτεχνικής & να ολοκληρώνουμε το σχέδιο εφαρμόζοντας τις τελικές πινελιές που θα δώσουν χάρη στο σχέδιο μας

\*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους

\*\* Εργαζόμαστε σε τούρτα μοντέλο

Maximum 6 άτομα | Με προπληρωμή

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Όλγα Μάνου  
Ημερομηνία: Σα 14/11/2020

Επίπεδο: Advanced  
Ώρα: 15:00 – 19:00

Πόντοι MM:6  
Μόνο με προπληρωμή



### ΤΟΥΡΤΑ SANTA CLAUS

€44,90€

Μια εξαιρετική τούρτα, η οποία καταφέρνει να συνδυάσει πολλές τεχνικές και αρκετές γνώσεις! Ιδανική για την περίοδο των εορτών... Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε και εξασκούμαστε σε 2 επίπεδα, μαθαίνοντας:

- να ανοίγουμε φύλλο ζαχαρόπαστας, να χρησιμοποιούμε τον ιδανικό τύπο ζαχαρόπαστας για επικάλυψη και για μοντελισμό
- να επικαλύπτουμε την τούρτα, να στρώνουμε με smoother για τέλεια επικάλυψη
- να στηρίζουμε μια διώροφη τούρτα
- να δημιουργούμε εφέ του τοίχου
- να δημιουργούμε το εφέ dripping - διάφορες τεχνικές
- να δημιουργούμε 3D τα πόδια του Άγιου Βασίλη
- να χρησιμοποιούμε τα σωστά εργαλεία που θα μας βοηθήσουν ώστε να δημιουργήσουμε περίτεχνες και ιδιαίτερες λεπτομέρειες πάνω στην τούρτα μας, σε εορταστικούς χρωματισμούς

\* Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους

\*\* Εργαζόμαστε σε τούρτα μοντέλο

Maximum 6 άτομα | Με προπληρωμή

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Όλγα Μάνου  
Ημερομηνία: Πε 25/11/2020

Επίπεδο: Basic  
Ώρα: 10:00 – 14:00

Πόντοι MM:65  
Μόνο με προπληρωμή



## CHRISTMAS FIGURES COOKIES

39,90€

Τα πιο όμορφα Χριστουγεννιάτικα μπισκότα! Εκπαιδευόμαστε σε 2 τεχνικές, στην χρήση ζαχαρόπαστας επιλέγοντας ανάμεσα στα πιο δημοφιλή χριστουγεννιάτικα σχέδια: τον Αϊ Βασίλη & την γυναίκα του Και την τεχνική επικάλυψης με αυγόγλασο δημιουργώντας 4 επιπλέον σχέδια: το καπέλο του Αϊ Βασίλη, το χριστουγεννιάτικο δέντρο με διαφορετικές διακοσμήσεις!

Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 6 σχέδια. Μαθαίνουμε:

- α) την συνταγή και εκτέλεση για νόστιμα βουτυρένια μπισκότα
- β) να φτιάχνουμε το αυγόγλασο (σύσταση και ροή) και να καλύπτουμε τα μπισκότα μας
- γ) να χρωματίζουμε το αυγόγλασο και τη ζαχαρόπαστα, να φτιάχνουμε την σωστή πυκνότητα για άψογο αποτέλεσμα
- δ) να επιλέγουμε τη ροή που θα χρησιμοποιήσουμε
- ε) να φτιάχνουμε το καλούπι για τα μπισκότα μας
- ζ) να χρησιμοποιούμε το καλούπι στη ζαχαρόπαστα
- η) να χρησιμοποιούμε τον εξοπλισμό που θα χρειαστούμε, πως στολίζουμε το μπισκότο μας - διάφορες τεχνικές - μακιγιάζ, στολίδια από ζαχαρόπαστα, sprinkles
- θ) να σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας, να κάνουμε περιγράμματα & γεμίσματα, να δίνουμε εκφραστικότητα στα πρόσωπα

\*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

\*\* Οι συμμετέχοντες δουλεύουν πάνω σε έτοιμα μπισκότα



Maximum 6 άτομα | Με προπληρωμή

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Όλγα Μάνου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 18/11/2020

Ώρα : 10:00-14:00

Μόνο με προπληρωμή

## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση.

### ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

<b>ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>990€</b>
Κάθε Δευτέρα, Τετάρτη 18:00 και Σάββατο 10:00 από 19.10 – 18.11 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50		
<b>ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>640€</b>
Κάθε Δευτέρα, Τετάρτη 18:00 και Σάββατο 10:00 από 19.10 – 18.11 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50		
<b>ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>200€</b>
Κάθε Δευτέρα, Τετάρτη 18:00 και Σάββατο 10:00 από 19.10 – 9.11		
<b>ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>920€</b>
Κάθε Τρίτη, Πέμπτη 18:00 και Σάββατο 10:00 από 10.11 – 8.12 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50		
<b>ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>550€</b>
Κάθε Τρίτη, Πέμπτη 18:00 και Σάββατο 10:00 από 10.11 – 3.12 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50		
<b>ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>200€</b>
Κάθε Τρίτη, Πέμπτη 18:00 από 10.11 – 3.12		



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

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

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

<b>ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>190€</b>
<b>ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>120€</b>
<b>ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>190€</b>



**Τα πιστοποιητικά συνοπογράφονται από την ACTA (Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου) και τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος.**

**Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων, συμπληρώνουμε την αίτηση**



**συμμετοχής σας.**

## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

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

<p><b>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΓΛΥΚΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ</b>                      Κάθε Τρίτη, Πέμπτη   17:00-21:00                      Τρ 3/11, Πε 5/11, Τρ 10/11, Πε 12/11, Τρ 17/11                      Πόντοι ΜΜ :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>280€</b>
<p><b>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ YAHCTS AND VILLAS</b>                      Κάθε Πέμπτη, Παρασκευή   10:00-14:00                      05/11, 06/11, 12/12,13/11,19/11                      Πόντοι ΜΜ :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>350€</b>
<p><b>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ</b>                      Κάθε Δευτέρα   18:00-21:00                      23/11, 30/11, 7/12                      Πόντοι ΜΜ :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>120€</b>
<p><b>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΚΡΕΠΕΣ ΒΑΦΛΕΣ</b>                      Πέμπτη, Παρασκευή   18:00-21:00                      Δε 7/12, Τρίτη 8/12, Δε 14/12, Τρ 15/12, Δε 21/12                      Πόντοι ΜΜ :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>200€</b>
<p><b>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ CAKES</b>                      Κάθε Τετάρτη, Πέμπτη   18:00 - 21:00                      2/12,3/12,9/12,12/12,16/12                      Πόντοι ΜΜ :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>200€</b>



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.
- ✓ 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** σε μαθήματα.
- ✓ 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

