

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΟΚΤΩΒΡΗΣ 2021



ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΗΣ & ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Ωράριο Λειτουργίας 09:00-21:00 εκτός εορτών 09:00-17:00

Ηλεκτρονικά Online

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο 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.

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

ΔΩΡΟΚΑΡΤΑ

Η καλύτερη ιδέα για ένα δώρο εμπειρίας που σίγουρα κάνει την διαφορά, είναι η δωροκάρτα για Μαθήματα Μαγειρικής. Προσφέρετε αυτή την μοναδική εμπειρία στο αγαπημένο σας πρόσωπο ή ακόμα καλύτερα εκπαιδεύετε μαζί για να δοκιμάσετε τις δυνάμεις σας σε μαγειρέματα γεμάτα νοστιμιές και δεξιότητες.

Ιδέες για ένα Ιδιαίτερο Δώρο

Κάντε την ημέρα των αγαπημένων σας προσώπων ξεχωριστή, χαρίζοντάς τους μία μοναδική εμπειρία! Επιλέξτε ανάμεσα από:

- μαθήματα μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής ή ζαχαροτεχνικής από το πρόγραμμα του μήνα
- κύκλους μαθημάτων μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, ζαχαροτεχνικής, σοκολάτας ή γευσιγνωσίας οι οποίοι παρέχουν δυνατότητα πιστοποίησης

Όροι

- Την περίοδο που αφορά υποχρεωτική λειτουργία με ηλεκτρονική εκπαίδευση, η εξαργύρωση της δωροκάρτας γίνεται με webinars.
- Η δωροκάρτα διατίθεται κατόπιν προπληρωμής και ισχυεί για 6 μήνες από την ημερομηνία αγοράς
- Σε περίπτωση που επιλέξετε κάποια από τις προγραμματισμένες δραστηριότητες του προγράμματός μας, η τιμή είναι η αναγραφόμενη
- Σε περίπτωση που θέλετε να κλείσετε μία η δύο αίθουσες, η τιμή διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης
- Η δωροκάρτα δεν ανταλλάσσεται με μετρητά.



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 Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου (ACTA)

Κάρτα Μέλους

Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστείλετέ τη μας στο 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! Κάθε μάθημα έχει πόντους απόκτησης και πόντους εξαργύρωσης.

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 | **I:** 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. Με την παρακολούθηση των σεμιναρίων, αποστέλλεται **Βεβαίωση Παρακολούθησης Εκπαιδευτικού Σεμιναρίου ΚΔΒΜ1**.

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



ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ! **Λόγω των συνθηκών covid 19:**

ΜΕΤΡΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥΣ

- α) Εισέρχεστε στο μάθημα με υπεύθυνη δήλωση αρνητικού self-test που έχει διενεργηθεί έως και 24 ώρες πριν το μάθημα ή άλλου τύπου διαγνωστικού τεστ (rapid ή PCR) που έχει διενεργηθεί έως και 72 ώρες πριν το μάθημα.
- β) Παρακαλούμε τηρείστε τους βασικούς κανόνες ασφάλειας: αποστάσεις, χρήση προσωπικής μάσκας και γαντιών, απολύμανση χεριών κατά την είσοδό σας.
- γ) Είναι σημαντικό να μην ακυρώνετε τις θέσεις σας, δεδομένου ότι οι κρατήσεις στα δια ζώσης μαθήματα είναι ιδιαίτερα περιορισμένες και σημαντικές για την επιχείρηση.

ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥΣ

Είστε ασφαλείς!

Καθημερινά παίρνουμε μέτρα στην σχολή μας για την ασφάλεια σας.

- Αποστείρωση αέρα με σύστημα O3 ozone generator
- Αποστείρωση χώρου με σύστημα UVC sterilizer
- Αποστείρωση δημόσιων χώρων και επικίνδυνων σημείων με εγκεκριμένα απολυμαντικά από τον ΕΟΦ
- Αποκλειστική χρήση μάσκας & τήρηση μέτρων ασφαλείας με σημάχνσεις
- Γωνιά ασφάλειας και απολύμανσης μαθητών



ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

#seasonal #plantbased #vegetarian # sustainability

FISH LIGHT & HEALTHY

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

27€

Όλα τα γευστικά και θρεπτικά συστατικά της θάλασσας σε ένα μάθημα που απαιτεί περισσότερο ψάρι στην ζωή μας. Η συστηματική κατανάλωση ψαριού έχει πολλαπλά οφέλη στην υγεία μας. Τα ψάρια αποτελούν μια υψηλής βιολογικής αξίας πρωτεΐνη δίνοντας στον οργανισμό τα πολύ ευεργετικά για την υγεία ω3 λιπαρά οξέα ενώ δεν περιέχουν καθόλου κορεσμένα λιπαρά, τα οποία επιβαρύνουν την υγεία μας. Επιπλέον, ιντριγκάρουν μαγειρικά γιατί επιτρέπουν πολλούς πειραματισμούς στην κουζίνα!

Στο μάθημα αυτό μετατρέπουμε το ψάρι σε κιμά και δημιουργούμε 3 εξαιρετικές πρακτικές εφαρμογές που αποδεικνύουν πως η κουζίνα δεν είναι μόνο κρέας. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές ψαριού με Ελληνική διάθεση, οι οποίες διατηρούν τις βιταμίνες του, αλλά και όλη την γεύση.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Γιουρβαλάκια ψαριού | Μπιφτέκι ψαριού | Μπολονέζ με κιμά ψαριού

Εκπαιδευτής Chef: Ιάκωβος Απέργης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: 6/10/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18.00 – 21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΜΕΖΕΔΕΣ ΧΩΡΙΣ ΚΡΕΑΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

27€

Νοσταλγική ατμόσφαιρα μεζεδοπωλείου με γεύσεις και μεζέδες σε πολυάριθμα πιάτα που κάνουν το γεύμα να διαρκεί, όσο η διάθεση κορυφώνεται.

Γρήγορα, απλά μαγειρέματα, μικρά πιάτα, λαχταριστές γεύσεις είναι το μυστικό μέσα από απλές τεχνικές μαγειρικής, αλλά με ταπεραμέντο.

Στο σεμινάριο αυτό ετοιμάζουμε μία σειρά από τους πιο νόστιμους μεζέδες χωρίς κρέας!

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Τσιπς γραβιέρας | Σαγανάκι με αυγά | Αλμυρά κανταΐφάκια | Κεφτέδες κρεμμυδιού με σιμιγδάλι | Μανιτάρια μεθυσμένα

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: 8/10/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18.00 – 21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ VOL 2

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Η μεγαλύτερη παγκόσμια τάση είναι οι εναλλακτικές του κρέατος που προσφέρουν τα λαχανικά. Η δυσκολία έγκειται στο να αποδώσει γευστικά κάτι που σκοπεύει να αντικαταστήσει τις γεμάτες ουμάμι γεύσεις ενός ζουμερού μπιφτεκιού. Τα μπιφτέκια αποτελούν μία τεχνική που εκτελείται διαφορετικά σε κάθε χώρα και ανάλογα με την μαγειρική εφαρμογή την οποία επιθυμούμε. Στην Ελλάδα ο όρος μπιφτέκι είναι ανεξάρτητος της μαγειρικής χρήσης, γεγονός που μπερδεύει στην εκτέλεσή του και έτσι μπιφτέκια αποκαλούμε σχεδόν όλες τις ζύμες κιμά, αλλά και τις χορτοφαγικές εναλλακτικές του.

Σε αυτό το μάθημα, πέρα από τα κλασικά δεδομένα, εμπλουτίζουμε το μπιφτέκι με εναλλακτικά υλικά που ουσιαστικά αλλάζουν την δομή, σύσταση, υφή και γεύση τους!

Δοκιμάζουμε διαφορετικά μείγματα και δημιουργούμε μπιφτέκια:

με βάση την γλυκοπατάτα (βραστά) | με βάση τις κόκκινες φακές (τηγανιτά) | με βάση τον κιμά σόγιας (σχάρας)

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: 29/10/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18.00 – 21.00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΜΕΝΟΥ**BISTRO CLASSICS****WEBINAR****29,90€**

«Bistro» σημαίνει στα ρωσικά «Γρήγορο». Όπως ακριβώς δηλαδή ζητούσαν το φαγητό τους οι Ρώσοι στρατιώτες στην Γαλλία κατά τον Α΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, το οποίο 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 αρτιστική διακόσμηση και γρήγορες, αλλά ωραίες γεύσεις.

Όλα τα παραπάνω, θα τα βρείτε συγκεντρωμένα σε ένα κλασικό Bistro μενού που εγγυάται το γευστικό αποτέλεσμα και μπορεί να σερβιριστεί σε οποιονδήποτε casual χώρο.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Βελουτέ πράσου με φρυγανισμένο σκορδόψωμο | Delmonico Steak με ροδοπίτερα, κονιάκ και σάλτσα μανιταριών | Crepes Suzette

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Ημερομηνία: 12/10/2021

Ώρα: 17.00 – 19.00

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Αρχές Μαγειρικής Τέχνης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Advanced

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

 Your Suggestion

THE NEW YORKER MENU**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Η πόλη της Νέας Υόρκης, γνωστή και ως το «Μεγάλο Μήλο» είναι η πόλη των 8 εκ ανθρώπων που «δεν κοιμούνται». Διάσημη για τα εστιατόρια της τα οποία αλλάζουν συνέχεια κόσμο και τις πολλαπλές επιλογές που προσφέρει σε μενού, Food Service, από τα οποία ξεχωρίζουμε τις καλύτερες προτάσεις.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε σε νέες γεύσεις και συνδυασμούς, να εμπνευστούμε μέσα από ένα ξεχωριστό μενού και να εξασκηθούμε στις τεχνικές μαγειρικής.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Σαλάτα αβοκάντο με κινόα και εσπεριδοειδή | Gnocchi πατάτας με ραγού βοδινού φιλέτου και σάλτσα gorgonzola | Carpaccio ανανά με παγωτό γυζυ

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Ημερομηνία: 19/10/2021

Ώρα: 18.00 – 21.00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Αρχές Μαγειρικής Τέχνης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Advanced

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

 Your Suggestion



ΤΕΧΝΙΚΑ**ΜΑΝΤΙ & ΑΛΛΑ DUMPLINGS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****35,90€**

Ζυμαρικά ειδικού τύπου, dublings, γεμιστά ζυμαράκια, τα συναντάμε με μεγάλες διαφοροποιήσεις σε όλες τις χώρες. Διαφορετικά ονόματα που εναλλάσσονται μεταξύ των jiaozi, dim sum, momos, samosas κα, έχουν δημιουργήσει μία οικειότητα στις προτιμήσεις μας. Περιέχουν πλούσιες γεμίσεις, με διαφορετικές τεχνικές και γεύσεις συγκλονίζουν ανάλογα με τα υλικά που χρησιμοποιούμε.

Επικεντρωνόμαστε στα γεμιστά ζυμαρικά της Ανατολικής Ευρώπης, αφού αποτελούν εξαιρετικής νοστιμιάς εδέσματα, ιδανικά να αποδοθούν με τον παραδοσιακό τρόπο, αλλά και να αποτελέσουν έμπνευση για άλλες παρασκευές. Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στην τεχνική παρασκευής της ζύμης, στην τέχνη του διπλώματος και του γεμίσματος αλλά και του μαγειρέματος τόσο ως βραστά, αχνιστά και τηγανιτά.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Βαρένικα | Πελμένι | Πιερόγκι | Μαντί

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Ημερομηνία: 11/10/2021

Ώρα : 17.00 – 21.00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Αρχές Μαγειρικής Τέχνης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Advanced

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

 Your Suggestion

ΦΙΛΕΤΑ & ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΨΑΡΙ ΨΑΡΙΟΥ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ - ΜΟΝΟ ΜΕ ΠΡΟΠΛΗΡΩΜΗ****44,90€**

Ειδικό εργαστηριακό μάθημα το οποίο επικεντρώνεται στο φιλετάρισμα ψαριών και στην γνώση των τεχνικών διαδικασιών μαγειρικής μικρών και μεσαίων ψαριών.

Το φιλετάρισμα είναι μία από τις δεξιότητες της μαγειρικής, η οποία απαιτεί εξάσκηση και γνώση. Ωστόσο, για όσους θέλουν να επιτύχουν συνταγές όπου το καθαρό φιλέτο είναι βασικό στοιχείο στο πιάτο, ο ιχθυοπώλης δεν μπορεί να βοηθήσει.

Εκπαιδευόμαστε στο φιλετάρισμα μέσα από διαφορετικές τεχνικές σε διαφορετικά ψάρια, αλλά και την εξαιρετική τεχνική τους εκτέλεση. Κάθε εκπαιδευόμενος εξασκείται **ατομικά** σε 3 ψάρια διαφορετικής κατηγορίας.

- ✓ Το πρώτο μέρος (2 ώρες) αφορά την παρουσίαση μεθόδων φιλεταρίσματος και την εξάσκηση σε ψάρια ίδιου μεγέθους και είδους και την εξάσκηση των εκπαιδευομένων στο φιλετάρισμα ψαριών.
- ✓ Το δεύτερο μέρος (2 ώρες) του σεμιναρίου παρουσιάζει τεχνικές μαγειρέματος για τις κατηγορίες ψαριών.

Για τις ανάγκες του μαθήματος, θα εξασκηθούμε σε 3 διαφορετικής φυσιολογίας ψάρια, τα οποία θα αναλύσουμε για τα χαρακτηριστικά τους. Όποιο και αν είναι το σχήμα τους, επιμήκη, κοντόχοντρο ή πλατύ με την σωστή εξάσκηση, τεχνική και στις διαφορές της τεχνικής φιλεταρίσματος σε κάθε είδος ψαριού, θα επιτύχουμε το σωστό αποτέλεσμα. Ένα ιδιαίτερα πλούσιο μάθημα που καλύπτει πλήρως το εκπαιδευτικό αντικείμενο του φιλεταρίσματος για τα ψάρια που αναλύονται.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Ημερομηνία: 15/10/2021

Ώρα : 17.00 – 21.00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Αρχές Μαγειρικής Τέχνης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Advanced

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Κράτηση με προπληρωμή

 Chef's choice



ΣΟΥΠΕΣ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ

WEBINAR

26,90€

Ένα μάθημα τόσο τεχνικό, όσο και απολαυστικό... Οι σούπες αυγολέμονο αποτελούν ένα πιάτο που θα είναι πάντοτε υψηλά στις προτιμήσεις μας. Οικείο, φαγητό θαλπωρής, νοσταλγικό, πλούσιο, γεμάτο γεύση, ορεκτικό ή κυρίως, σε κάθε περίπτωση μία σούπα αυγολέμονο είναι αγαπημένη επιλογή.

Το αυγολέμονο τις δένει, γεμίζει γεύση το πιάτο και χαρίζει αρώματα χειμώνα.

Μαθαίνουμε τις βασικές τεχνικές για αυγολέμονο με στόχο να χρησιμοποιούμε εκείνη που ταιριάζει καλύτερα σε κάθε παρασκευή: αυγολέμονο με άμυλο, αυγολέμονο απλό με κρόκο και λεμόνι και αυγολέμονο ασπρογιάχνι με ελαιόλαδο και αλεύρι.

3 πεντανόστιμες συνταγές αποτελούν εφαρμογές στις παραπάνω τεχνικές:

Κλασική κοτόσουπα | Πλούσια κρεατόσουπα | Αρωματική σούπα λαχανικών

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Ημερομηνία: 18/10/2021

Ώρα : 11.00 – 13.00

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

★ Chef's choice



ΚΡΕΑΣ**ΚΕΜΠΑΠ****WEBINAR****26,90€**

Το διάσημο κεμπάπ παρασκευάζεται άλλοτε με αρνί ή με μείγμα διαφορετικών κρεάτων και σερβίρεται με αμέτρητες παραλλαγές στα διασημότερα εστιατόρια του κόσμου. Η γεύση του οφείλεται κυρίως στα μπαχαρικά και αρωματικά που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή του κιμά, στο πλάσιμο και το ψήσιμο, αλλά και στην ανάλογη σάλτσα που θα του χαρίσει γεύση.

Εκπαιδευόμαστε στη ζύμη του κιμά και τις ιδιαιτερότητες που έχει, το αρωμάτισμα και το καρύκευμα της, αλλά στην Παρασκευή 3 χαρακτηριστικών συνταγών.

Άδανα Κεμπάπ | Γιαουρτλού Κεμπάπ | Beyti Κεμπάπ

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: 7/10/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Επίπεδο: Basic

🌟 **Chef's choice**

Ώρα : 19.00 – 21.00

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

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.

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.

Χοιρινό με μείγμα καπνιστών μπαχαρικών σε συνδυασμό με γλυκές γεύσεις, όπως συνήθως προετοιμάζεται στο Texas, Αρνάκι με μείγμα gas el hanout που μας προέρχεται από την Βόρεια Αφρική

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: 12/10/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Επίπεδο: Advanced

🌟 **Chef's choice**

Ώρα : 18.00 – 21.00



STREET FOOD

BAO BUNS

WEBINAR

21,90€

Κινέζικα bao (baozi) buns, αφράτα σαν μικρά ψωμένα σύννεφα γεμισμένα σε αφάνταστους συνδυασμούς... Το απόλυτο street food στην Κίνα και την Ινδονησία.

Ένα μάθημα αφιερωμένο στα λαχταριστά ψωμάκια ατμού που γεμίζονται με λαχανικά και κρέατα στους δρόμους του Πεκίνο. Το μάθημα ανοίγει η περίφημη **cocunut soup με κάρυ και λαχανικά, για να συνοδέψει ως comfort food τα λαχταριστά ψωμάκια. Στις τεχνικές των bao buns εκπαιδευόμαστε τόσο στο χειροποίητο ψωμάκι όσο και στις γεμίσεις του με κοτόπουλο και πικάντικη sauce, αλλά και με πανσέτα και λαχανικά.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: 22/10/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Πρακτική

Ώρα : 17.00 – 19.00

Επίπεδο: Basic

PIZZA 101: ΖΥΜΗ, ΩΡΙΜΑΝΣΗ & ΨΗΣΙΜΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Ένα άκρως αποκαλυπτικό σεμινάριο για την βάση της pizza! Ανακαλύπτουμε και εντρυφούμε στα είδη pizzas, στα ζυμάρια τους, τα υλικά, τον διαφορετικό τρόπο ωρίμανσης και ψησίματος.

Pizza Napolitana: οι ευαγγελιστές της pizza δοξάζουν την παρασκευή των Ναπολιτάνων η οποία φαίνεται να επικεντρώνεται περισσότερο στο ζυμάρι και λιγότερο στα υλικά. Η ζύμη και ο τρόπος παρασκευής της θέλουν αφράτο γέμισμα και τραγανή κρούστα στο στεφάνι. Για να το πετύχουν χρησιμοποιούν συγκεκριμένη αναλογία στα υλικά της ζύμης. Αντιπροσωπευτική είναι η Pizza Marinara με τομάτες, σκόρδο, ρίγανη και ελαιόλαδο.

Pizza Romana: Το εντελώς αντίθετο από την pizza Napolitana. Τραγανό ζυμάρι και πλούσια στα υλικά της, ωριμάζει σε διαφορετικούς χρόνους το ζυμάρι και ψήνεται παρατεταμένα μέχρι να αποκτήσει την τραγανή υφή της. Αντιπροσωπευτική pizza η Capricciosa με χοιρομέρι, μανιτάρια, ελιές, αγκινάρες, τομάτες και αυγό.

Pizza Siciliana: Σπογγώδης, πιο ψωμένα, Αμερικάνικης φιλοσοφίας, εμποτισμένη από την σάλτσα τομάτας, ψήνεται σε πιο χαμηλή θερμοκρασία σε σύγκριση με τις υπόλοιπες. Αντιπροσωπευτική είναι η Pizza Siciliana με τομάτες, mozzarella, scamorza, σαλάμι και μελιτζάνα.

Pizza Bianca: Η pizza χωρίς σάλτσα μπορεί να φαίνεται περίεργη, αλλά υπήρξε ένα από τα αγαπημένα των Ιταλών από τους ρωμαϊκούς χρόνους. Αντιπροσωπευτική είναι η Schiacciata toscana all'olio.

**Το σεμινάριο κάνει χρήση φούρνου pizza. Το εργαστήριο παρουσιάζει όλες τις διαδικασίες, ωστόσο για τις ανάγκες του μαθήματος και λόγω πολυήμερης ωρίμανσης της ζύμης ενδέχεται να δούμε έτοιμη ζύμη 3 ημερών.*

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: 21/10/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller



CHICAGO STYLE PIZZA

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

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.

Μυστικά και τεχνικές παρασκευής ζύμης, θερμοκρασίες ψησίματος και μοναδικών συνδυασμών υλικών που την ανέδειξαν! Η πιο διάσημη pizza είναι η Giordano's 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.

Βάση: Παρασκευή ζυμαριού και ψήσιμο

Υλικά: Μοτσαρέλα, ιταλιάνικη σάλτσα τομάτας, πεπερόνι ή λουκάνικο, πιπεριές και μανιτάρια και το μπέικον

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Ημερομηνία: 8/10/2021

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ώρα: 18.00 – 21.00

Επίπεδο: Basic

V Best Seller



BRUNCH & BREAKFAST**AMERICAN BRUNCH****WEBINAR****29,90€**

Το brunch στη Νέα Υόρκη είναι ένας θεσμός... και μάλιστα σύμφωνα με το Google συνεχώς αυξανόμενος! Το γεγονός ότι οι άνθρωποι τα Σαββατοκύριακα ξυπνάνε πιο αργά και θέλουν να απολαύσουν ένα comfort γεύμα που να συνοψίζει πρωινό και μεσημεριανό καθόρισε και τις δημιουργικές ιδέες που συνοδεύουν την τάση αυτή. Βασιλιάς του brunch είναι τα αυγά που απλά δεν μπορούν να λείψουν από το γεύμα.

Κατά την αναζήτηση των πιο δημοφιλών πιάτων american brunch στο Google, τα αποτελέσματα ήταν συντριπτικά για 3 πιάτα. Στο μάθημα εκπαιδεύμαστε σε τεχνικές για τη δημιουργία του πιο λαχταριστού Αμερικάνικου brunch.

eggs royale με καπνιστό σολομό και sauce yuzu Hollandaise | ran cakes με μπέικον, gouda, μπανάνα & σιρόπι σφένδαμου | patatas bravas με σάλτσα aioli

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: 15/10/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Πρακτική

Επίπεδο: Advanced

Ώρα : 12.00 – 14.00

THE ULTIMATE TOASTIES**WEBINAR****26,90€**

Ξεφεύγουμε από τα βαρετά τοστ και δημιουργούμε τα απόλυτα toasties! Δεν είναι δυνατόν το πιο εμπορικό σνακ-πρωινό-γρήγορο γεύμα να σερβίρεται στην πιο αδιάφορη εκδοχή του. Ένα σεμινάριο αποκάλυψη που επικεντρώνεται τόσο στο ιδανικό ψωμί, όσο και στις γεμίσεις που επιδέχεται!

Ετοιμάζουμε το πιο απολαυστικό **breakfast toast με αυγά, καραμελωμένα μανιτάρια**, αρωματισμένο με εστραγκόν και γεμάτο από τις γεύσεις της σως cheddar-mozzarella, μύρα stout και μουστάρδα. Στα ultimate toasties δεν θα μπορούσε να λείπει το απόλυτο γεύμα με **φρυγανισμένο σάντουιτς, που ξεχειλίζει από μοτσαρέλα, φρέσκο πέστο** και φέτα με ψιλοκομμένο ζαμπόν και απάκι.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: 5/10/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Πρακτική

Επίπεδο: Basic

Ώρα : 19.00 – 21.00

FRENCH & CHIC SANDWICHES**WEBINAR****24,90€**

Ταξιδεύουμε στην αγαπημένη μας Γαλλία και δημιουργούμε ραφινάτα sandwiches που μπορούν να σταθούν επάξια σε ένα εορταστικό πρωινό.

Στόχος μας να εκπαιδευτούμε σε όλους τους παράγοντες που επηρεάζουν τη σύνθεση ενός sandwich από τα υλικά, τις υφές, τα χρώματα, την ισορροπία στις γεύσεις, ώστε να δημιουργήσουμε Γαλλικά sandwiches στην πιο gourmet εκδοχή τους. Ιδανικό σεμινάριο που απευθύνεται σε μεγάλο εύρος εκπαιδευομένων που θέλουν να εξερευνήσουν νέες ιδέες για να δημιουργήσουν εμπνευσμένα πιάτα

Bistro Baguette ορτυκιού σε τεχνική κονφί με μαριναρισμένα μήλα και brie

Croque Monsieur, που έκανε την εμφάνιση του σε ένα μικρό Παριζιάνικο café το 1910 και πρόκειται για ένα πλούσιο sandwich με τηγανιτό αυγό και τυρί

Ran bagnat από την Προβηγκία που παραδοσιακά φτιάχνεται με ran de champagne ψωμί και γεμίζεται με την κλασική σαλάτα Nicoise

** εργαζόμαστε σε έτοιμο ψωμί*

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: 07/10/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Πρακτική

Επίπεδο: Basic

Ώρα : 17.00 – 19.00



ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΕΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****24,90€**

Οι κρεατόπιτες ήταν πάντοτε ένα τοπικό χαρακτηριστικό των περιοχών με πλούσια κτηνοτροφία.

Αγαπητές λόγω της πλούσιας γεύσης του και της δυνατότητας τους να προσφέρονται ως σνακ, ορεκτικό, βασικό γεύμα. Η γέμισή τους χαρακτηρίζεται ανάλογα την περιοχή (ηπειρωτική ή νησιωτική) και των υλικών που είναι διαθέσιμα. Κάθε περιοχή έχει τις ιδιαιτερότητες της ακόμα και στο φύλλο που χρησιμοποιεί για την παρασκευή μίας κρεατόπιτας.

Στο μάθημα αυτό παρασκευάζουμε δύο από τις πιο νόστιμες ηπειρωτικές πίτες, Ανοίγουμε χειροποίητο φύλλο και δημιουργούμε την γέμιση, ψήνουμε και αφήνουμε το φύλλο να πάρει όλα τα αρώματα από τα κρέατα και τους ζωμούς τους.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

κοτόπιτα Γρεβενών με μανιτάρια | κρεατόπιτα Λάρισας με δύο είδη κρεάτων

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: 26/10/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Πρακτική

Ώρα : 11.00 – 14.00

Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion**



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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ – ΑΦΙΕΡΩΜΑ**ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ****ΥΓΙΕΙΝΑ CAKES****WEBINAR****24,90€**

Υγιεινά cakes με έντονα αρώματα και επίγευση που αγγίζει απαλά τον ουρανίσκο! Ένα μάθημα αφιερωμένο στα cakes ωμά, με λίγες θερμίδες, χωρίς ζάχαρη, με αλεύρι ολικής άλεσης ή με αγνά υλικά. Είτε για λόγους πεποίθησης ή για λόγους δίαιτας/υγείας, η τάση για υγιεινά cakes φαίνεται να είναι διαρκώς και σταθερά αυξανόμενη.

Το μάθημα εξερευνεί την απόδοση της γεύσης και της θρεπτικής αξίας, όταν η σύσταση της βασικής συνταγής αλλάζει με την απουσία βασικών υλικών που δίνουν την σύσταση στη συνταγή. 4 παρασκευές σε cakes διαφορετικής νοοτροπίας και διαιτολογικού στόχου.

Ωμοφαγικό κέικ με σταφίδες και καρότο | Κέικ vegan σοκολάτενιο | Κέικ bio μήλου με αλεύρι ολικής με κανέλα και μέλι | Κέικ με γιαούρτι με μέλι και ελαιόλαδο

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Ημερομηνία: 26/10/2021

Ώρα : 12.00 – 14.00

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 20

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 3

 **Your Suggestion****FESTIVAL CAKE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Ένα φεστιβάλ γεύσεων σε ένα cake που αποτελεί μία διαφορετική εκδοχή του κλασσικού blancmange. Όταν τα αμύγδαλα είναι στην εποχή τους, το cake είναι μία πανδαισία γεύσεων. Σύνθετο cake με αρκετές παρασκευές και μεγάλο βαθμό δυσκολίας που αποζημιώνει με τις γεύσεις του.

Στόχος είναι να εκπαιδευτούμε σε σύνθετα cakes, εξασκώντας τις ζαχαροπλαστικές μας δεξιότητες.

Για την παρασκευή του ετοιμάζουμε genoise αμυγδάλου, bavaroise αμυγδάλου, σιρόπι κανέλας, εξωτικό nappage και Ιταλική μαρέγκα. Το εξαιρετικό αυτό cake γαρνίρεται με φρούτα εποχής.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Ημερομηνία: 19/10/2021

Ώρα: 11:00-14:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Αρχές Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Επίπεδο: Advanced

Ελάχιστη Συμμετοχή: 3

 **Your Suggestion**

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ**ΒΥΖΑΝΤΙΝΟ-ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Τα κύρια χαρακτηριστικά των ελληνικών γλυκών είναι οι ξηροί καρποί και το μέλι. Βασισμένοι στην κλασική συνταγή, παρασκευάζουμε και εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για δύο σιροπιασμένα cakes.

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 **Βυζαντινό**, έχει την δική του μαγεία και ιστορία. Δροσιστικό, γεμάτο από τα αρώματα της κανέλας και του γαρύφαλου, σιροπιασμένο ραβανί με μία επίστρωση ντελικάτης κρέμας και σεβριρισμένο με γλυκό του κουταλιού τριαντάφυλλο.

Στοχευμένο μάθημα στις δύο κλασικές και παραδοσιακές συνταγές και στην άρτια εκτέλεσή τους.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Καρυδόπιτα | Βυζαντινό

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Ημερομηνία: 11/10/2021

Ώρα : 18:00-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Advanced

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

🌟 Pastry Chef's choice

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Ημερομηνία: 5/11/2021

Ώρα : 17:00-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Αφιέρωμα:

Χορηγός:



ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΒΑΣΙΚΕΣ & ΜΕ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

ΤΕΧΝΙΚΑ

TANGO **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **29,90€**

Αυτό το γλυκό έχει φλογερό ταμπεραμέντο, καλλιτεχνική ιδιοσυγκρασία και διττό χαρακτήρα που παίζει μεταξύ cake και τάρτας και νότες από τον κοσμοπολίτικο αέρα της Μαδρίτης.

Σύνθετη τάρτα που βάση της είναι γεμάτη από την χρυσαφένια γεύση του καβουρντισμένου σουσαμιού και του αμυγδάλου, ενώ η γέμισή της από το ιδιαίτερο compote raspberries και την ελάχιστη αισθητή γεύση των ροδοπίτερων και του τσίλι και της κρέμας παρμεζάνας.

Pate sucree με αμύγδαλα και σουσάμι | compote από raspberries | κρέμα παρμεζάνας | ζελέ raspberries

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελάχιστη Συμμετοχή: 4
Ημερομηνία: 22/10/2021	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	
Ώρα : 18:00-21:00		Επίπεδο: Advanced	🍷 Pastry Chef's choice

ENTREMENT CASSIS AMANDE **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **31,90€**

Το πιο απολαυστικό entremet που έχετε δοκιμάσει. Μία γλυκιά ωδή στο crème de cassis! Entremet είναι τα επιδόρπια των οποίων οι στρώσεις στο σύνολό τους δημιουργούν μία συμφωνία.

Θα συνδυάσουμε γεύσεις και αρώματα με τον πιο ιδανικό τρόπο και με ισορροπία ανάμεσα στην γλυκύτητα και στην γήινη αίσθηση που αφήνουν στο στόμα τα φραγκοστάφυλα.

Τεχνικές για την σύνθεση του entremet το οποίο στη βάση του έχει **νωπό κέικ σοκολάτας αρωματισμένο με πορτοκάλι** ενώ στις **στρώσεις τους θα έχουμε το παιχνίδισμα από φραγκοστάφυλλα κονφί, μπαβαρουάζ crème de cassis και γκανάζ αμυγδάλου μοντέ.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος	Τύπος Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελάχιστη Συμμετοχή: 3
Ημερομηνία: 29/10/2021	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Advanced	🍷 Your Suggestion



ΓΛΥΚΑ/ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

TRIPPLE CHOCOLATE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

24,90€

Ένα επιδόρπιο ωδή στην σοκολάτα! Ένα επιδόρπιο πλούσιας σοκολατένιας υφής που αναστατώνει από την όψη της έως την γεύση της. Πως μπορούμε να δημιουργήσουμε μια τεχνικά σωστή τριλογία σοκολάτας είναι ο στόχος του εκπαιδευτικού σεμιναρίου.

Συνδυάζοντας με απόλυτη αρμονία τρεις διαφορετικές στρώσεις βελούδινης σοκολάτας, γάλακτος, μαύρη και λευκή, η τριλογία σοκολάτας μας βάζει σε τριπλό πειρασμό.

Εκπαιδευτής Chef: : Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 3

Ημερομηνία: 26/10/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion**

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ & ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Με βάση την σοκολάτα, δύο γλυκά φαίνεται ότι κυριαρχούν στις προτιμήσεις μας. Αν και φαινομενικά παρεμφερή, ωστόσο είναι διαφορετικά μεταξύ τους, τόσο στην σύνθεση όσο και στην εκτέλεσή τους. Το σεμινάριο έχει στόχο να εντρυφήσει στην τεχνική διαδικασία που τα κάνει τόσο αγαπητά, αλλά και άρτια ζαχαροπλαστικά.

Σοκολατόπιτα, το απόλυτο σοκολατένιο γλυκό που έχετε δοκιμάσει ποτέ! Πρακτικά δεν συγκαταλέγεται ούτε στα κέικς, ούτε στα σουφλέ, ούτε στις τάρτες, ούτε στις πίτες. Ακολουθεί την δική της τεχνική εκτέλεση στην ζύμη πριν ψηθεί, σιροπιαστεί και καλυφθεί με γλάσο σοκολάτας.

Υγρό κέικ σοκολάτας! Το απόλυτο υγρό κέικ με ρευστή σοκολάτα, έχει την δική του τεχνική λογική.

Εμπορικά και τα δύο γλυκά έχουν το μερίδιο αγάπης από τους καταναλωτές.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: 15/10/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

 **Pastry Chef's choice**

ΤΟΝΚΑ BROWNIE CHOCOLAT AU LAIT

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Εξαιρετική τούρτα με βάση την ζύμη brownie και γεμάτο από αρώματα σοκολάτας και tonka! Ενήλικες, γεμάτες γεύσεις, πλούσιες από τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους.

Το μάθημα αυτό έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει στην συγκεκριμένη τούρτα ως ζαχαροπλαστική πρόταση που αναστατώνει κυρίως τους «ενήλικους» ουρανίσκους που επιθυμούν βάθος στις γεύσεις τους.

Η σύνθεση της τούρτας έχει 4 τεχνικές: ζύμη brownie, σοκολατένια blanc mange κρέμα, ganache tonka και βελούδινο σοκολατένιο flockage.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: 15/10/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

Αφιέρωμα: 100 years
Debic

Χορηγός: Friesland
Campina, Debic



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ/ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση.

ONLINE ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ONLINE ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **990€**

13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης ζαχαροπλαστικής τέχνης

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

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΣΤΑ

ONLINE ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **200€**

5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές ζαχαροπλαστικής

ONLINE ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **990€**

13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης μαγειρικής τέχνης

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

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΣΤΑ

ONLINE ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **200€**

5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές μαγειρικής

ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **990€**

13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης ζαχαροπλαστικής τέχνης

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

ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **200€**

5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές ζαχαροπλαστικής

ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **920€**

13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης μαγειρικής τέχνης

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

ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **200€**

5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές μαγειρικής



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.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ -Μόνο με προπληρωμή **250€**

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ -Μόνο με προπληρωμή **190€**

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ -Μόνο με προπληρωμή **190€**



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





ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ Προσέλθετε ή Συνδεθείτε 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.
- ✓ Για τους εκπαιδευόμενους εκτός Αθηνών που κλείνουν εισιτήρια, **παρακαλούμε ενημερώστε μας εγκαίρως.**
- ✓ 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.
- ✓ 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. Βοηθήστε 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.
- ✓ 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.

ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ

