

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΣΕΠΤΕΜΒΡΗΣ 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 Paypal, 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 εκπαιδεύετέ 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 ισχύει για 6 μήνες από την ημερομηνία αγοράς
- Σε περίπτωση που επιλέξετε κάποια από τις προγραμματισμένες δραστηριότητες του προγράμματος 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 αποστέλλετέ 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 βάση 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 σημάνσεις
- ☒ ☐ Γωνιά ασφάλειας και απολύμανσης μαθητών



ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ

WEBINAR

Από 49,90€ σε 39,90€

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:

Πόντοι Απόκτησης:35

Ημερομηνία: Τρ 21/09/2021

Ώρα: 12:00-15:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ

WEBINAR

Από 49,90€ σε 39,90€

Αν σας λέγανε ότι μπορείτε να ελέγξετε τις πωλήσεις της επιχείρησής σας, θα αφήνατε στην τύχη τους παράγοντες που επηρεάζουν τον τζίρο σας?

Το μενού αποτελεί το μοναδικό είδος προώθησης που θα διαβαστεί από το 100% των πελατών για την τελική επιλογή στην παραγγελία. Μπορεί άμεσα να επηρεάζει όχι μόνο τι θα αγοράσει ο πελάτης αλλά πόσα θα ξοδέψει. Ένα σωστά σχεδιασμένο μενού είναι το πρώτο σημαντικό εργαλείο πώλησης στην επιχείρησή σας.

Στο μάθημα 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:

Πόντοι Απόκτησης:35

Ημερομηνία: Πε 23/09/2021

Ώρα: 12:00-15:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Λίγα λόγια για την **Λίλα Καραποστόλη...**

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

Στους συμμετέχοντες θα αποσταλεί Βεβαίωση Παρακολούθησης



ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

#seasonal #plantbased #vegetarian # sustainability

ΓΕΜΙΣΤΑ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ**WEBINAR****24,90€**

Γεμιστά δεν γίνονται μόνο με τομάτες. Υπάρχουν αμέτρητοι συνδυασμοί και ιδέες για πιάτα χορτοφαγικά γεμάτα με πρωτεΐνες, γεύση και δημιουργικότητα. Ο στόχος του μαθήματος είναι να εμπλουτίσουμε τις γνώσεις μας, ανοίγοντας τους γευστικούς ορίζοντες μας στην χρήση των λαχανικών, η οποία πολλές φορές περιορίζεται σε φαντασία, γεύση και συνδυασμούς.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε νέες προτάσεις μαγειρικής λαχανικών/κηπευτικών, τα οποία πρόκειται να γεμιστούν, αλλά και σε νόστιμες γεμίσεις που προσθέτουν αξία και έναν ρουστίκ χαρακτήρα στα πιάτα.

Μανιτάρια με μείγμα λαχανικών, καρυδιών και φρέσκων μυρωδικών | Μελιτζάνες με κινόα | Γλυκοπατάτες με ανανά και μαύρα φασόλια

Εκπαιδευτής Chef: Ιάκωβος Απέργης

Ημερομηνία: Τε 15/09/2021

Ώρα : 17.00 – 19.00

Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 20

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

 Your Suggestion**ΜΕΖΕΔΕΣ ΧΩΡΙΣ ΚΡΕΑΣ****WEBINAR****21,90€**

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!

Τσιπς γραβιέρας | Σαγανάκι με αυγά | Αλμυρά κανταιφάκια | Κεφτέδες κρεμμυδιού με σμιγδάλι | Μανιτάρια μεθυσμένα

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Ημερομηνία: Πε 16/09/2021

Ώρα : 17.00 – 19.00

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 20

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

 Your Suggestion**FLAVORS OF SICILY****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Στην κουζίνα της Σικελίας δεν θα βρούμε υλικά που να μας ξενίζουν. Οι Σικελοί είχαν πάντα μια απίστευτη ικανότητα να μεταβάλουν ένα πιάτο με φτωχά υλικά σε μπαρόκ δημιουργία! Επιστρατεύουν τη φαντασία και το μεράκι τους για κάθε λογής υλικό σε ένα γευστικό ταίριασμα που θα το ζήλευαν όλοι.

Εξαιρετικές γεύσεις σε συνταγές οικείες που ωστόσο μαγεύονται από το χέρι του chef. Μια μοναδική συνταγή για ένα υπερπλήρες πιάτο γεμάτο γεύση.

Farinata Pancakes από ρεβίθια | Σαλάτα με mozzarella, φιλέτα λεμονιού και φινόκιο | Χειροποίητα Ravioli με σάλτσα μανιταριών

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Ημερομηνία: Πα 24/09/2021

Ώρα: 18.00 – 21.00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

 Chef's choice

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.

Γιουρβαλάκια ψαριού | Μπιφτέκι ψαριού | Μπολονέζ με κιμά ψαριού

Εκπαιδευτής Chef: Ιάκωβος Απέργης

Ημερομηνία: Τε 29/09/2021

Ώρα : 18.00 – 21.00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

★ Chef's choice



ΤΕΧΝΙΚΑ**ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ****WEBINAR****26,90€**

Ανυπέρβλητη η γεύση της, αγαπημένο θαλασσινό, πολυδιάστατο μαγειρικό υλικό! Η γαρίδα είναι ενδεχομένως το αγαπημένο μαγειρικό συστατικό των Chefs! Λατρεύουν να τις ετοιμάζουν με διαφορετικούς τρόπους και να αποδίδουν την γλυκιά γεύση της με κάθε δημιουργικότητα. Το μάθημα αυτό έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει τόσο στην διαχείριση και το καθάρισμα του οστρακόδερμου, όσο και στις απαραίτητες μαγειρικές τεχνικές που μας χαρίζουν 3 εξαιρετικές και διαφορετικές γαριδομακαρονάδες.

Εκπαιδευόμαστε πώς καθαρίζονται, πώς μαγειρεύονται (σωτέ, βραστές), πως παρασκευάζουμε την σάλτσα γαρίδας (μπισκ) και συνταιριάζουμε με ζυμαρικά σε 3 περίτεχνες συνταγές:

Σπαγγέτι (λευκή) γαρίδες καθαρισμένες σωτέ, λευκό κρασί, μαϊντανός, σπανάκι

Ματσάτα (κόκκινη) γαρίδες βραστές (κουρ μπουγιόν), ελαιόλαδο, σκόρδο, τοματίνια, μπισκ

Πλεξούδα ή Στροτσαπέρτι (κρέμα σκόρδο) με λιαστές τομάτες, κρεμμύδι, μοτσαρέλα, βασιλικό, τσίλι, πάπρικα

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τρ 28/09/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 17.00 – 19.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion**

ITALIAN PASTA BAKE**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,90€**

Ένα σεμινάριο αφιερωμένο σε 3 παραδοσιακά πιάτα της Ιταλικής Κουζίνας με βάση την pasta και το ψήσιμο στον φούρνο! Κάθε ένα από τα πιάτα αυτά φέρει τον ρουστίκ χαρακτήρα της Ιταλικής επαρχίας και γεμίζει γεύση τις κουζίνες. Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε προτάσεις μαγειρικής με ιταλικό ταμπεραμέντο και πώς να απογειώσουμε τις παρασκευές μας με τους σωστούς χρόνους ψησίματος στον φούρνο.

Εκπαιδευόμαστε σε ένα πιάτο γέννημα θρέμμα από τη Λιγουρία, το οποίο οι Ιταλοί χαρακτηρίζουν “Grande Classico”, τα Λαζάνια alla Portofino. Μαθαίνουμε τα κανελόνια di carne - το κατεξοχήν ιταλικό comfort φαγητό και τα ριγκατόνι imbottini – μία υπέροχη γεμισμένη συνταγή με ριγκατόνι, εμπνευσμένη από την Πούλια.

Λαζάνια alla Portofino με στρώσεις ζυμαρικών, σπιτικής πέστο βασιλικού και κρεμώδους σάλτσας μπεσαμέλ

Κανελόνια di carne, ζυμαρικά τα οποία γεμίζονται με ένα πλούσιο, αργά μαγειρεμένο ραγού κρέατος, με κρεμώδη μπεσαμέλ και άφθονη παρμεζάνα και στη συνέχεια ψήνονται μέχρι να μαγειρευτούν και να ροδίσουν.

Ριγκατόνι Imbottini, ζυμαρικά γεμίζονται με ένα πλούσιο μείγμα από μορταδέλα, προβολόνη, μοτσαρέλα και ρικότα πριν το ψήσιμο με σάλτσα τομάτας.

*Εργαζόμαστε σε έτοιμη pasta

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πε 30/09/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18.00 – 21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 **Chef's choice**



ΚΡΕΑΣ

Η ΤΕΛΕΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Ποιο είναι το ιδανικό κρέας που πρέπει να επιλέξουμε για να αποδώσει τις καλύτερες μπριζόλες? Πώς θα πετύχουμε την τέλεια υφή και γεύση στην μπριζόλα μας? Με τι μπορούμε να τις συνοδεύσουμε, ώστε να δημιουργήσουμε κυρίως πιάτα εξαιρετικής νοστιμιάς.

Διαφορετικά κομμάτια με τεχνικές, μαγειρικές μεθόδους για γαρνιτούρες με κηπευτικά εποχής, χειροποίητες σως για να συνδυάσουμε και να απογειώσουμε την γεύση της και όλα τα μυστικά για να τελειοποιήσετε την μπριζόλα! Μοναδικές συνταγές για υπερπλήρη πιάτα γεμάτα γεύση.

Κρέατα: Μπριζόλα σωτέ (κόντρα φιλέ) | Μπριζόλα γκριγιέ (χοιρινή) | Μπριζόλα ροτί (καρέ μόσχου)

Σάλτσες: Βούτυρο αντζούγιας | Σώς Ολανδέζ

Γαρνιτούρες: Πατάτες Λυονέζ | Αντίβ μπραιζέ | Σελινόριζα πουρές

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 17/09/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18.00 – 21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller

ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΡΕΑΤΑ

WEBINAR

24,90€

Ένα εξαιρετικό σεμινάριο στα γεμιστά κρέατα και πώς μπορούμε να δώσουμε την μέγιστη αξία και γεύση σε ένα πιάτο. Επιλέγουμε μαγειρική μέθοδο και ανακαλύπτουμε πόσο γευστικό και διαφορετικό μπορεί να γίνει ένα κομμάτι κρέατος.

Στο μάθημα εκπαιδεύεστε σε διαφορετικές τεχνικές που αφορούν στο γέμισμα κρέατος από το **άνοιγμα**, στον **τρόπο δεσίματος** και τις **περίτεχνες φάρσες** (γεμίσεις), αλλά και αναλυτικά ποιο κομμάτι κρέατος συνταιριάζει ιδανικά με ποια υλικά!

Χοιρινή πορκέτα με φίνα μυρωδικά | Αρνίσια παϊδάκια κορώνα με κιμά και λαχανικά | Κοτόπουλο ρολό με πράσο, σέλινο και μανιτάρια

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πε 23/09/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Πρακτική

Ώρα : 17.00 – 19.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller

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: Τρ 28/09/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18.00 – 21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



STREET FOOD**FAST FOOD REDEFINED****WEBINAR****24,90€**

Το fast food βγαίνει από το περιτύλιγμα του πρόχειρου φαγητού και των φθηνών υλών, γίνεται εκλεπτυσμένο, χαρίζει στους δημιουργικούς chef έμπνευση για νόστιμους πειραματισμούς και μετατρέπεται σε ένα εξαιρετικό γεύμα! Το νέο fast food είναι πλέον γκουρμέ, fusion και υγιεινό και πολλές φορές δεν είναι fast.

Το σεμινάριο αντιμετωπίζει την νέα εξέλιξη ενός τυπικού fast food σε υπέροχο ολοκληρωμένο γεύμα που στέκεται επάξια σε ένα τραπέζι! Το gourmet είναι συνυφασμένο με την υψηλή εστίαση! Ωστόσο gourmet είναι οι άψογες μαγειρικές τεχνικές συνδυασμένες με τα ιδανικά υλικά.

Δημιουργική coleslaw εν είδη σαλάτας και τσιπς τορτίγιας

Cheeseburger με γλώσσα μόσχου και καραμελωμένα κρεμμύδια, συνοδεία από χοντρές πατάτες σε αλάτι με γεύση

Bloody Mary

Soft-serve sundae

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Ημερομηνία: Τε 22/09/2021

Ώρα : 17.00 – 19.00

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 20

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

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 Μακρυμύχαλος

Ημερομηνία: Δε 27/09/2021

Ώρα: 18.00 – 21.00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

✓ Best Seller



ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ**PANZEROTTI****WEBINAR****21,90€**

Η Ιταλική Κουζίνα βασίζεται στα φρέσκα υλικά, ρουστικ μαγειρέματα, εύκολες διαδικασίες και πιάτα μοναδικής γεύσης! Σε αυτό το μάθημα μαγειρεύουμε ένα κλασσικό ναπολιτάνικο φαγητό, το panzerotto. Τα panzerotti είναι από τα πιο δημοφιλή πιάτα της Κεντρικής και Νότιας Ιταλίας, μια διαφορετική εκδοχή calzone, που θα κάνει τις αισθήσεις μας να φτάσουν στο ζενίθ! Εξάλλου δεν είναι τυχαία η δημιουργία των καταστημάτων Panzerotti Bites στο Brooklyn.

Εκπαιδευόμαστε στην ζύμη και το ψήσιμό της, καθώς και μαθαίνουμε να συνταιριάζουμε σάλτσες και τις υφές για να συνθέσουμε διαφορετικά panzerotti. Ιδανικό για ένα γευστικό πρωινό αλλά και για απογευματινό snack...

Panzerotti με μείγμα λαχανικών και τυριού

Panzerotti Apulia με χοιρινό, μοσχάρι, πεκορίνο, μοτσαρέλα και πλούσια κρέμα

Panzerotti με ρικότα, κερμύδι, τοματίνια και αντσούγια

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Ημερομηνία: Πα 10/09/2021

Ώρα : 17.00 – 19.00

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 20

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

 **Your Suggestion**

BRUNCH & BREAKFAST**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 πάπιας 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 χοιρινό και τυρί

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

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Ημερομηνία: Τε 29/09/2021

Ώρα : 17.00 – 19.00

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 20

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4



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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ – ΑΦΙΕΡΩΜΑ**ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ****HOMEMADE SMOOTHIES****WEBINAR****24,90€**

Τα Smoothies είναι η καλύτερη επιλογή για κάτι δροσιστικό και ωφέλιμο για τον οργανισμό. Με βάση τα φρέσκα φρούτα εποχή ή ακόμα και λαχανικά, δημιουργούμε απολαυστικά χειροποίητα ροφήματα που θα μας βοηθήσουν να αναζωογονηθούμε, που θα μας δώσουν ενέργεια αλλά και θα εμπλουτίσουν τον οργανισμό μας.

Εκπαιδευόμαστε στην παρασκευή ενός θρεπτικού γεύμα σε ποτήρι. Ένα γεύμα γρήγορο και θρεπτικό, με πλούσια, κρεμώδη σύσταση και μοναδικές γεύσεις.

Χρησιμοποιούμε πορτοκαλί φρούτα όπως το **αρωματικό ροδάκινο**, καλοκαιρινά φρούτα όπως είναι το **καρπούζι και το πεπόνι**, αλλά και λαχανικά όπως **σπανάκι και λάχανο**, αρωματικά στοιχεία με **γλυκά μπαχαρικά, μυρωδικά, γλυκαντικές ουσίες όπως μέλι και δημητριακές γεύσεις!**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελάχιστη Συμμετοχή: 3

Ημερομηνία: Πα 10/09/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion**

Ώρα : 17.00 – 19.00

ΣΟΚΟΛΑΤΑ**CHOCOLATE DESSERT****WEBINAR****29,90€**

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

Εκπαιδευόμαστε σε ένα επιδόρπιο με βάση την σοκολάτα που θα εντυπωσιάσει ακόμα και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους. Ο συνδυασμός των γεύσεων του επιτυγχάνεται από την άρτια εκτέλεση των τεχνικών που το συνθέτει.

Σοκολατένιο sable breton | Σοκολατένιο biscuit san farine | Απαλή καραμέλα με ξηρούς καρπούς | Μους σοκολάτα 70%

Εκπαιδευτής Chef: : Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 3

Διαμαντόπουλος

Ημερομηνία: Πε 30/9/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion**

Ώρα : 17.00 – 19.00



ΤΟΥΡΤΕΣ | ΠΑΣΤΕΣ**ΤΟΥΡΤΑ ΠΑΓΩΤΟ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Μία τούρτα που ξεφεύγει από τις κλασσικές γεύσεις και μας μεταφέρει σε ρομαντικές εποχές και γεύσεις, γεμάτες από αρώματα ρόδου. Το μαγευτικό άρωμα της βασίλισσας των άνθεων έχει την ιδιαιτερότητα να συνδυάζεται με πολλές άλλες γεύσεις, αλλά να διατηρεί τον χαρακτήρα του. Η συγκεκριμένη τούρτα όχι μόνο προσφέρει απλόχερα τις γεύσεις της, αλλά και προσδίδει ένα μοναδικό αποτέλεσμα.

Εκπαιδευόμαστε στις βασικές τεχνικές σύνθεσης τούρτας, στην δημιουργία παγωτού με γεύση τριαντάφυλλο και το φυσικό αρωμάτισμα των βάσεων της.

Σαβαγιάρ με σιρόπι τριαντάφυλλο (+αποξηραμένα βρώσιμα τριαντάφυλλα)

Παγωτό παρφέ τριαντάφυλλο

Coulis τριαντάφυλλο

Σάλτσα τριαντάφυλλο + φυστίκι αιγίνης

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Ημερομηνία: Δε 20/09/2021

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Advanced

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

★ Pastry Chef's choice

Ώρα : 18.00 – 21.00

ΤΟΥΡΤΑ ΠΑΓΩΤΟ ΠΑΡΦΕ ΚΑΡΑΜΕΛΑ**WEBINAR****29,90€**

Γλυκές νότες, βουτυράτη γεύση, ζεστή αίσθηση στην επίγευση, στοιχεία που «τρελαίνουν» κάθε ουρανίσκο, ο οποίος επιζητεί στιγμές απόλαυσης και θαλπωρής. Χαρακτηριστικά που συγκεντρώνονται σε μία τούρτα με δροσερό χαρακτήρα και απογειώνουν το αποτέλεσμα!

Εκπαιδευόμαστε στην καραμέλα και σε όλες τις τεχνικές που μπορούμε να την χρησιμοποιήσουμε, αποδίδοντας τις γευστικές της νότες σε μία τούρτα παγωτό. Επιπλέον, μαθαίνουμε την τεχνογνωσία υλικών και συστάσεων για παγωτά.

Σαβαγιάρ με σιρόπι καραμέλας

Παγωτό παρφέ καραμέλα

Toffee καραμέλας

Ντεκόρ από καραμέλα Grants

Σύνθεση τούρτας

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Ημερομηνία: Δε 27/09/2021

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Advanced

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

★ Pastry Chef's choice

Ώρα : 17.00 – 19.00



ΤΕΧΝΙΚΑ**VANILLE ET DULCEY ENTREMET****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****35,90€**

Σκέτος πειρασμός για τους λάτρεις της καραμέλας και της βανίλιας Μαδαγασκάρης. Entremet είναι τα πολυστρωματικά επιδόρπια των οποίων οι στρώσεις στο σύνολό τους δημιουργούν μία συμφωνία. Σε κάθε κουταλιά θα πρέπει να εμπεριέχονται όλες οι παρασκευές δεμένες τέλεια μεταξύ τους αφήνοντας επίγευση από βανίλια και καραμέλα.

Ένα σεμινάριο όπου εκπαιδευόμαστε να διαχειριζόμαστε τεχνικές και να συνδυάζουμε γεύσεις ανάλογα με το επιδόρπιο που θέλουμε να δημιουργήσουμε. Το μάθημα προτείνεται σε επαγγελματίες του χώρου εστίασης και σπουδαστές ζαχαροπλαστικής τέχνης.

5 εξαιρετικές τεχνικές συνθέτουν αυτό το επιδόρπιο πειρασμός.

Biscuit croustillan | Κρέμα αρωματισμένη με βανίλια Μαδαγασκάρης | Κρεμώ βανίλιας | Κομματάκια καραμέλας | Απολαυστικό γλασάζ καραμέλας

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Ημερομηνία: Πα 17/09/2021

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Advanced

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

★Pastry Chef's choice

Ωρα : 18.00 – 21.00

FEUILLE MILLE REVERSE**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Μία εξαιρετική εκδοχή του κλασικού mille-feuille από τον Pastry Chef Pascal de Deyne (*Ambassador του brand Debic*) του ζαχαροπλαστέιου Van Dender στις Βρυξέλες, Βελγίου! Το γλυκό αναδομείται και επαναδομείται στην revisitee μορφή του για να δημιουργήσει ένα μοναδικό γλύκισμα Γαλλικών τεχνικών και ισορροπημένων γεύσεων.

Στόχος του μαθήματος είναι να αποδώσει το κλασικό γλυκό με έναν πιο σύγχρονο τρόπο που αποτελεί έμπνευση για περισσότερα γλύκισμα και να μας γνωρίσει με την ιδιαίτερη σύσταση του μέσα από την τεχνογνωσία των υλικών του.

3 τεχνικές συνθέτουν την μοναδική δημιουργία του μιλφειγ:

Φεγιετέ ινβερσέ | Κρέμα μασκαρπόνε | Αρωματικό κρεμώ με εξωτικά φρούτα, μάνγκο και λεμόνι

Η σύγχρονη εκδοχή του αγαπημένου mille feuille σε μία εναλλακτική πρόταση.

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος

Διαμαντόπουλος

Ημερομηνία: Πα 24/09/2021

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

ζώσης

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Αφιέρωμα: 100 years

Debic

Χορηγός: Friesland

Campina, Debic

Ωρα : 17.00 – 19.00

*οι φωτογραφίες και συνταγές αποτελούν πνευματικό δικαίωμα της @ *Royal FrieslandCampina / DEBIC brand*.

FLAN BRASILIENNE**WEBINAR****26,90€**

Μοναδική τάρτα η οποία στηρίζεται στις τεχνικές των flan! Η δημιουργία είναι του Wouter Hanssens, Pastry Chef/Patron του ομώνυμου αρτοζαχαροπλαστέιου (*Ambassador του brand Debic*), ο οποίος ήθελε να δημιουργήσει μία αξέχαστη-για τον ουρανίσκο- τάρτα!

Στόχος του μαθήματος είναι η εξαιρετική απόδοση τεχνικών και η ιδιαίτερη σύνθεση μίας τάρτας για να αποδώσουν ένα μοναδικό αποτέλεσμα.

6 τεχνικές συνθέτουν την μοναδική δημιουργία:

Flan | Κραμπλ φουντουκιού | Puff pastry crisps | Χειροποίητη νουγκαίνα | Κρέμα σαντιγί | Γαρνίρισμα με φύλλα χρυσού, Pipping & Διακόσμηση

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Ημερομηνία: Πα 24/09/2021

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Αφιέρωμα: 100 years

Debic

Χορηγός: Friesland

Campina, Debic

Ωρα : 17.00 – 19.00

*οι φωτογραφίες και συνταγές αποτελούν πνευματικό δικαίωμα της @ *Royal FrieslandCampina / DEBIC brand*.



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ & ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

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.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ 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.
- ✓ 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. 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.
- ✓ 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

