

# ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΦΛΕΒΑΡΗΣ 2024



**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](http://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 προ 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 προγράμματός μας, η τιμή είναι η αναγραφόμενη
- Σε περίπτωση που θέλετε να κλείσετε μία ή 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)

### Μέτρα υγιεινής

Καθημερινά παίρνουμε μέτρα για την υγιεινή σας:

- ✓ Αποστείρωση αέρα με σύστημα O3 ozone generator
- ✓ Αποστείρωση χώρου με σύστημα UVC sterilizer
- ✓ Αποστείρωση επικίνδυνων σημείων με εγκεκριμένα απολυμαντικά από τον ΕΟΦ

### 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! 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](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.

Κάντε κλικ στο εικονίδιο και βρείτε μας στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης:



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

### Πώς να κλείσετε μάθημα:

1. Κλείστε το μάθημα ή το πρόγραμμα που σας ενδιαφέρει.
2. Επιλέξτε με βάση τις σημάνσεις ή το επίπεδο γνώσεων.
3. Με την παρακολούθηση των σεμιναρίων, **ζητείστε έκδοση Βεβαίωσης 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
- ✓ Ανώτερο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ **Προτείνεται σε Επαγγελματίες μάγειρες/ζαχαροπλάστες, Ιδιοκτήτες εστιατορίων**





## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

## RATIONAL COOKING LIVE

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

0€

Το σεμινάριο/παρουσίαση της Rational προβάλλει εποικοδομητικές και προοδευτικές τάσεις, παρέχοντας εξειδικευμένες τεχνικές για τους συμμετέχοντες, προκειμένου να επιτύχουν υψηλή απόδοση στην παραγωγικότητα της κουζίνας τους. Η παρουσίαση γίνεται στο πλαίσιο Έγνωσης με Καινοτόμα και Σύγχρονα Μηχανήματα της Εστίασης'.

Στο πλαίσιο της παρουσίασης, η εταιρεία Rational παρέχει στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να ανακαλύψουν πώς μπορεί η καθημερινότητα στην κουζίνα να εξελιχθεί προς μια πιο ευέλικτη και αποτελεσματική κατεύθυνση, ενώ ταυτόχρονα επιτυγχάνεται εξοικονόμηση χώρου, πρώτων υλών και ενέργειας.

Η υψηλή κατάρτιση στους τομείς του αυτοματισμού και των καινοτομιών αποτελεί κίνητρο για τους συμμετέχοντες, προσφέροντας αναλυτική επισκόπηση των απεριόριστων δυνατοτήτων που προσφέρει ο σύγχρονος εξοπλισμός. Επιπλέον, η παρουσίαση προσφέρει δημιουργικές ιδέες για τα μενού, ενισχύει τη λειτουργικότητα της κουζίνας και ενισχύει τη συνολική εμπειρία σε μία επιχείρηση.

Αναλυτικά παρουσιάζονται καινοτομίες:

- Διαδικασία Slow Cooking
- Διαδικασία Intelligent Cooking
- Διαδικασία στο Preparation – η Δύναμη του Ατμού
- I-Production Manager
- Χρήση a la carte με μεικτές φορτώσεις διαφορετικών ειδών φαγητού
- Grill Τηγάνι
- Εξήγηση Καπνίσματος
- Εξήγηση Pasterization / Sous Vide
- Connected Cooking / Ασφάλεια Τροφίμων

## ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το σεμινάριο απευθύνεται σε στελέχη της βιομηχανίας εστίασης, επαγγελματίες και επιχειρηματίες που επιθυμούν να ενημερωθούν για τις πιο προηγμένες τεχνικές στον χώρο της μαγειρικής.

Regional Sales Manager: Νίκος Σκιαδάς  
(Rational)

Τύπος Εκπαίδευσης:  
Demonstration

Πόντοι Απόκτησης:  
0

**Ιδιαίτερα  
Περιορισμένες  
Θέσεις**

Ημερομηνία: Τρι 20/2/2024

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι  
Εξαργύρωσης:  
0

**Μόνο με κάρτα  
επαγγελματία**

Ώρα : 12:00-14:00

Επίπεδο:  
Advanced



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

MX2 ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ SOUS VIDE /  
INFUSION

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

0€

Το σεμινάριο/παρουσίαση της ICS προβάλλει σύγχρονες τάσεις στη μαγειρική μέσα από την καινοτομία στη διαχείριση του κενού αέρος στην μαγειρική τέχνη. Η παρουσίαση γίνεται στο πλαίσιο 'Γνωριμίας με Καινοτόμα και Σύγχρονα Μηχάνημα της Εστίασης'. Το MX2 αποτελεί ένα μηχάνημα μοναδικής καινοτομίας για την εστίαση με το οποίο επιτυγχάνονται οι ύψιστες γαστρονομικές τεχνικές σε μία επαγγελματική κουζίνα.

Ένα μηχάνημα που φέρνει την αλλαγή στην διαδικασία του μαριναρίσματος και δίνει νόημα στην λειτουργία της ώσμωσης και του infusion. Σε πολύ λίγο χρόνο έχουμε 100% αποτελέσματα όσο αφορά τα αρώματα που θέλουμε να δώσουμε στο προϊόν μας. Με το σύγχρονο λογισμικό και την touch οθόνη οι επιλογές είναι πολλές. Το φιλικό περιβάλλον και η ευκολία προς τον χρήστη, θα κάνει τις συνταγές ακόμη πιο γρήγορες στην εκτέλεση τους.

ΩΣΜΩΣΗ: ΥΓΡΟ ΣΕ ΣΤΕΡΕΟ | INFUSION: ΣΤΕΡΕΟ ΣΕ ΥΓΡΟ

Η παρουσίαση και οι αναλυτικές τεχνικές απευθύνονται σε επαγγελματίες που αναζητούν συστηματική εκπαίδευση και καινοτόμες πρακτικές για τη βελτίωση των μαγειρικών τους δεξιοτήτων και την αναβάθμιση της επαγγελματικής τους πορείας. Σκοπός της παρουσίασης είναι να προσφέρει ουσιαστικές γνώσεις και πρακτικές εφαρμογές για την άμεση εφαρμογή στον επαγγελματικό τομέα, ενισχύοντας τις ικανότητες και την αποτελεσματικότητα των συμμετεχόντων.

Εκτός από την προώθηση των πιο πρόσφατων καινοτομιών, αναλύονται εκτενώς οι παρακάτω διαδικασίες:

- Διαδικασία Κενού Αέρος
- Διαδικασία Drying
- Διαδικασία Infusion/Aromatization
- Διαδικασία Μαριναρίσματος

## ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το σεμινάριο απευθύνεται σε στελέχη της βιομηχανίας εστίασης, επαγγελματίες και επιχειρηματίες που επιθυμούν να ενημερωθούν για τις πιο προηγμένες τεχνικές στον χώρο της μαγειρικής.

Ενημερωτικό βίντεο: <https://www.youtube.com/watch?v=V8EcCG-6Mxk>

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Δημόπουλος,  
Νίκος Δεληβοριάς

Τύπος Εκπαίδευσης:  
Demonstration

Πόντοι Απόκτησης:  
0

**Ιδιαίτερα  
Περιορισμένες  
Θέσεις**

Ημερομηνία: Τε 21/2/2024

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι  
Εξαργύρωσης:  
0

**Μόνο με κάρτα  
επαγγελματία**

Ώρα: 12:00-14:00

Επίπεδο:  
Advanced



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

## ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ &amp; ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

RESTAURANT MANAGEMENT:  
ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ

## WEBINAR

49,90€

Στον σύγχρονο κόσμο της επιχειρηματικότητας, η ανάπτυξη μιας επιτυχημένης επιχείρησης στον κλάδο της εστίασης απαιτεί περισσότερο από την απλή επιθυμία ή το κυνήγι μίας νέας ιδέας.

Μια εξαιρετική καινοτομική ιδέα δεν αναπτύσσεται στη ζώνη της άνεσης μας. Χρειάζεται θάρρος, δημιουργικότητα, γνώσεις διοίκησης, κατανόηση της εποχής και των ανθρώπων που τη συνθέτουν. Μόνο με αυτόν τον τρόπο, μπορούμε να οδηγηθούμε σε ένα πετυχημένο επιχειρηματικό concept που θα οδηγήσει στην επιτυχία

## ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

Το σεμινάριο "RESTAURANT MANAGEMENT: ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ" στοχεύει στην προετοιμασία και εκπαίδευση ατόμων που θέλουν να αναπτύξουν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον χώρο της εστίασης. Στο επίκεντρο του σεμιναρίου βρίσκεται η δημιουργία μιας στρατηγικής που θα επιτρέψει στους συμμετέχοντες να διαμορφώσουν και να διαχειριστούν με επιτυχία τις επιχειρηματικές τους ιδέες στον ανταγωνιστικό κλάδο της εστίασης. Η επιχειρηματικότητα που πρόκειται να αναπτύξετε απαιτεί δεξιότητες που μπορούν να διδαχθούν και να σας προφυλάξουν από ανεπιθύμητες κακοτυχίες!

Δεδομένου ότι οι επιχειρήσεις εστίασης είναι δύσκολα διαχειρίσιμες, ειδικά στην Ελλάδα της κρίσης, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν κατανόηση των προκλήσεων που αντιμετωπίζουν όσοι επιχειρούν στον κλάδο αυτό. 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.

Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα διαθέτουν την αυτοπεποίθηση και τις γνώσεις που απαιτούνται για να δημιουργήσουν μία βιώσιμη ιδέα με τη βεβαιότητα ότι η επιλογή τους είναι καλά τεκμηριωμένη και πιθανό να οδηγήσει σε κέρδη.

## ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν τα ακόλουθα αποτελέσματα:

Κατανόηση της Στρατηγικής: Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν βαθιά κατανόηση της σημασίας της στρατηγικής στην ανάπτυξη μιας επιτυχημένης εστιατορικής ιδέας.

Διαμόρφωση Βιώσιμης Ιδέας: Θα μάθουν πώς να διαμορφώνουν επιχειρηματικές ιδέες στον κλάδο της εστίασης.

## ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το σεμινάριο απευθύνεται σε επιχειρηματίες που θέλουν να εισέλθουν στον κλάδο της εστίασης, καθώς και σε όσους ενδιαφέρονται να αναπτύξουν και να διαχειριστούν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον συγκεκριμένο τομέα.

**Εκπαιδευτής Chef:** Λίλα Καραποστόλη  
(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Συστημικές  
Αναλύσεις Οργανισμών, Επιχειρηματικότητα)  
**Ημερομηνία:** Πε 15/02/2024

**Τύπος Εκπαίδευσης:**  
webinar

**Πόντοι Απόκτησης:**  
55

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

**Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης:**  
Πρακτική

**Πόντοι  
Εξαργύρωσης:** 230

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

**Ώρα :** 12:00-15:00

**Επίπεδο:** Advanced

**-10% Μόνο με  
κάρτα  
επαγγελματία**



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

## ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ &amp; ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

## ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ

## WEBINAR

49,90€

Ο κλάδος της εστίασης αποτελεί έναν ανταγωνιστικό χώρο, όπου η επιτυχία εξαρτάται σημαντικά από τον τρόπο προώθησης και παρουσίασης των προϊόντων. Το μενού, εκτός από το να αποτελεί έναν κατάλογο εδεσμάτων, αποτελεί και ένα ισχυρό εργαλείο πώλησης που μπορεί να διαμορφώσει την εμπειρία του πελάτη και να επηρεάσει την οικονομική απόδοση μιας επιχείρησης.

Ο στόχος του σεμιναρίου "Κοστολόγιο στην Εστίαση" είναι να παρέχει στους επαγγελματίες της εστίασης, της ζαχαροπλαστικής, του τουρισμού και σε όσους ασχολούνται με την επιχειρηματικότητα στον κλάδο, την απαραίτητη γνώση και εργαλεία για τη σωστή διαμόρφωση, διαχείριση και προώθηση του μενού τους. Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα έχουν αναπτύξει μια σφαιρική κατανόηση των βασικών παραγόντων που επηρεάζουν το μενού τους και θα είναι σε θέση να λάβουν πιο ενημερωμένες αποφάσεις για τη βέλτιστη απόδοση της επιχείρησής τους.

Με την ολοκλήρωση αυτού του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν αντίληψη προετοιμασίας, πιο συγκεκριμένα θα αναπτύξουν την ικανότητα να κατανοούν πώς να προετοιμάζονται για τον σχεδιασμό ενός νέου μενού, λαμβάνοντας υπόψη τις επιχειρηματικές τους ανάγκες και τις προτιμήσεις των πελατών. Θα κατανοήσουν ποιες βασικές πληροφορίες είναι απαραίτητες στον σχεδιασμό, συμπεριλαμβανομένων του κόστους υλικών, των αναμενόμενων τιμών πώλησης και των διαθέσιμων υλικών και προμηθευτών.

Θα αναγνωρίσουν ποιοι εμπλέκονται στη διαδικασία, είτε πρόκειται για το έργο ενός ατόμου, είτε ομαδικής προσπάθειας και θα κατανοήσουν τον ρόλο και τη συνεργασία τους στη διαδικασία. Θα γνωρίζουν ποια μελέτη πρέπει να προηγηθεί του σχεδιασμού και της σύνταξης του μενού. Συνοπτικά, το σεμινάριο αυτό αποσκοπεί να αναπτύξει τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για τον σχεδιασμό και την σύνταξη ενός αποτελεσματικού μενού στον χώρο της εστίασης και του τουρισμού.

Το σεμινάριο απευθύνεται σε επιχειρηματίες που θέλουν να εισέλθουν στον κλάδο της εστίασης, καθώς και σε όσους ενδιαφέρονται να αναπτύξουν και να διαχειριστούν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον συγκεκριμένο τομέα.

**Εκπαιδευτής Chef:** Λίλα Καραποστόλη  
(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Συστημικές  
Αναλύσεις Οργανισμών, Επιχειρηματικότητα)

**Τύπος Εκπαίδευσης:**  
webinar

**Πόντοι**  
**Απόκτησης:** 55

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

**Ημερομηνία:** Πέ 22/02/2024

**Μεθοδολογία**  
**Εκπαίδευσης:**  
Πρακτική

**Πόντοι**  
**Εξαργύρωσης:** 230

**Μόνο με προ**  
**πληρωμή**

**Ώρα:** 12:00-15:00

**Επίπεδο:** Advanced

**-10% Μόνο με**  
**κάρτα**  
**επαγγελματία**





## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

## ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Αυτό το σεμινάριο αναλύει τη σημασία της κοστολόγησης στον χώρο της εστίασης και πώς μπορεί να επηρεάσει την οικονομική απόδοση της επιχείρησής σας. Ειδικά σε περιόδους αβεβαιότητας, όπου η ακρίβεια στα υλικά και οι ελλείψεις αποτελούν προκλήσεις, η κοστολόγηση αποτελεί ζωτικό εργαλείο για τη διαχείριση των λειτουργικών δαπανών και την αύξηση της κερδοφορίας.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εφοδιάσει τους συμμετέχοντες με τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για την αποτελεσματική κοστολόγηση στον χώρο της εστίασης. Μέσω της εξέτασης του κόστους των προϊόντων, του προγραμματισμού μενού, και της αξιολόγησης των παραγόντων που επηρεάζουν το κόστος, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν την ικανότητα να προβλέπουν και να διαχειρίζονται τις οικονομικές προκλήσεις που αντιμετωπίζουν.

Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν τα εξής αποτελέσματα:

- ✓ Κατανόηση της Σημασίας της Κοστολόγησης: Οι συμμετέχοντες θα κατανοήσουν τη σημασία της κοστολόγησης στην επιχείρησή τους και πώς επηρεάζει την οικονομική απόδοση.
- ✓ Ικανότητα Σχεδιασμού και Διαχείρισης Κόστους: Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν τη δεξιότητα να σχεδιάζουν και να διαχειρίζονται το κόστος των προϊόντων τους με αποτελεσματικό τρόπο.
- ✓ Αποτελεσματική Κοστολόγηση: Οι συμμετέχοντες θα μάθουν τη μεθοδολογία της αποτελεσματικής κοστολόγησης και πώς αυτή μπορεί να βελτιώσει την οικονομική απόδοση της επιχείρησής τους, ιδίως σε περιόδους οικονομικής αβεβαιότητας.

Αυτό το σεμινάριο προσφέρει στους επαγγελματίες της εστίασης τα εφόδια που χρειάζονται για να αντιμετωπίσουν με επιτυχία τις προκλήσεις που αντιμετωπίζουν στο σύγχρονο επιχειρηματικό περιβάλλον.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης:

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Καραποστόλη

ζώσης

55

(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Συστημικές

Αναλύσεις Οργανισμών,

Επιχειρηματικότητα)

Ημερομηνία: Πε 29/02/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Εξαργύρωσης: 230

πληρωμή

Ώρα : 12:00-15:00

Επίπεδο: Advanced

-10% Μόνο με

κάρτα

επαγγελματία



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΝ  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ

## WEBINAR

10€ ή Με κάρτα επαγγελματία:  
0€

Ενημερωτικό σεμινάριο που επικεντρώνεται στην εκπαίδευση επαγγελματιών της εστίασης σχετικά με τη συντήρηση του εξοπλισμού μίας επαγγελματικής κουζίνας. Η συντήρηση των μηχανημάτων είναι μια σημαντική διαδικασία που βοηθά στη διατήρηση της καλής λειτουργίας των μηχανημάτων και στην πρόληψη βλαβών. Η τακτική συντήρηση μπορεί να βοηθήσει στην εξοικονόμηση χρημάτων, στην αύξηση της παραγωγικότητας και στη βελτίωση της ασφάλειας. Το σεμινάριο μας ενημερώνει από την αγορά στην χρήση με σημαντικές οδηγίες για την στρατηγική της συντήρησης εξοπλισμού σε μία κουζίνα.

Στόχος είναι οι εκπαιδευόμενοι να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις προάγοντας την ασφάλεια, την αποτελεσματικότητα και την ανταγωνιστικότητά τους στον τομέα της εστίασης.

Με την ολοκλήρωση αυτού του σεμιναρίου, αναμένεται οι συμμετέχοντες να επιτύχουν τα ακόλουθα αποτελέσματα:

Κατανόηση της σημασίας της συντήρησης εξοπλισμού εστίασης.

Εφαρμογή βέλτιστων πρακτικών στη συντήρηση και στην ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.

Ανάπτυξη ικανοτήτων για την πρόληψη τυχόν βλαβών στον εξοπλισμό.

Αύξηση της αποτελεσματικότητας και της οικονομικής απόδοσης της επιχείρησης μέσω της αύξησης της διάρκειας ζωής του εξοπλισμού.

**Εκπαιδευτής Chef:** Μωραΐτης Πάνος  
(Πρόεδρος Συνδέσμου Επιχειρήσεων  
Εξοπλισμού Μαζικής Εστίασης)

**Τύπος Εκπαίδευσης:**  
Webinar

**Πόντοι**  
**Απόκτησης:0**

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

**Ημερομηνία:** 20/02/2024

**Μεθοδολογία**  
**Εκπαίδευσης:**  
Πρακτική

**Πόντοι**  
**Εξαργύρωσης:0**

**Μόνο με προ**  
**πληρωμή**

**Ώρα:** 17:00-18:00

**Επίπεδο:** Basic

**0% Μόνο με κάρτα**  
**επαγγελματία**



## MASTERCLASS, ADVANCED & ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

### ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΚΡΕΑΤΑ

### ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

120€/2ήμερο

2ήμερο σεμινάριο στην διαχείριση οικονομικών κοπών κρέατος που αποδίδουν οφέλη μέσα σε στην επαγγελματική κουζίνα. Ο βασικός σκοπός του σεμιναρίου είναι να παρουσιάσει πώς η διαχείριση οικονομικών κρεάτων, η χρήση της τεχνολογίας και η αρτιότητα στις τεχνικές μπορεί να οδηγήσει σε πιάτα υψηλής ποιότητας και απόδοσης.

Η κατανόηση των διαφόρων τεχνικών κοπής κρεάτων των διαφορετικών τεχνικών μαρινάρισματος θα επιτρέψει στους επαγγελματίες να επιτύχουν εξαιρετικές γεύσεις στα πιάτα τους, ενώ η τεχνολογία παρέχει την ιδανική σύσταση και υφή στα υλικά. Ο συνδυασμός τεχνικών δεξιοτήτων και τεχνολογίας μετατρέπει οικονομικότερες κοπές κρεάτων σε πιάτα υψηλής γαστρονομικής αξίας.

Το σεμινάριο επικεντρώνεται αυστηρά στις τεχνικές της όσμωσης, της μαγειρικής sous vide, του καπνίσματος και του παστώματος με στόχο την απόλυτη ενίσχυση της γευστικής απόδοσης των κρεάτων. Έχουν επιλεγεί απόλυτα 4 διακριτά είδη διαφορετικών κρεάτων, με σκοπό να κατανοήσουμε και να εξελιχθούμε στην εφαρμογή μιας πλούσιας παλέτας τεχνικών, αναδεικνύοντας τις ιδιαιτερότητες κάθε ενός. Επιπλέον παρέχει μια πλούσια εκπαιδευτική κατανόηση, εμπειρία και αξιολογή ευκαιρία επαγγελματικών δεξιοτήτων στον χώρο της γαστρονομίας.

#### Αναλυτικά:

- Κοτόπουλο (φιλετάρισμα, ώσμωση, sous vide, κάπνισμα) και πρακτική εφαρμογή
- Χοιρινό (κοπές, πάστωμα, sous vide, μαγειρικές τεχνικές) και πρακτική εφαρμογή
- Προβατίνα (φιλετάρισμα σε σπάλα και μπούτι, μαγειρικές τεχνικές προετοιμασίας) και πρακτική εφαρμογή
- Μοσχάρι (κοπές, μαρινάρισμα, γέμισμα, τύλιγμα, sous vide) και πρακτική εφαρμογή

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος

Νίκος

Ημερομηνία: Τε 31/01/2024

& Πε 01/02/2024

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

ζώσης

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:

55€/ημέρα

Πόντοι Εξαργύρωσης:

230/ημέρα

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

6

Μόνο με προ

πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

**-10% Μόνο με**

**κάρτα**

**επαγγελματία**



**MASTERCLASS, ADVANCED & ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ****ΕΠΙΚΕΝΤΡΩΜΕΝΑ ΣΕ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ****ΦΙΛΕΤΑ ΨΑΡΙΩΝ: Σύγχρονες Τεχνικές  
Μαγειρικής, Διαχείρισης &  
Φιλεταρίσματος****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****120€/2ήμερο**

Εξαιρετικό μάθημα σε σύγχρονες τεχνικές μαγειρικής για φιλέτα ψαριών που αποδίδουν πιάτα υψηλής γαστρονομίας και αναδεικνύουν την έξυπνη διαχείριση. Το σεμινάριο αυτό αποτελεί μία συστηματική προσέγγιση της μαγειρικής τέχνης σε πιάτα, όπου τα φιλέτα ψαριών πρωταγωνιστούν και αποτελούν ένα μοναδικό αντικείμενο γνώσης και δεξιοτεχνίας.

Μέσα από την μάθηση εξειδικευμένων τεχνικών μαγειρικής, του ενδεδειγμένου φιλεταρίσματος, των γευστικών ζωμών και σαλτσών και των γαρνιτούρων, οι συμμετέχοντες αναμένεται να εμπλουτίσουν τη δεξιοτεχνία τους και να αποκτήσουν βαθιά κατανόηση της διαχείρισης των θαλασσινών στην κουζίνα, αναδεικνύοντας την αριστεία τους στον χώρο της γαστρονομίας.

Οι πρακτικές εφαρμογές με πεσκανδρίτσα, σφυρίδα και λαυράκι θα ενισχύσουν την αυτοπεποίθηση στην εκτέλεση των τεχνικών σε ψάρια, ενώ η δημιουργία προηγμένων πιάτων θα αναδείξει την αρτιότητα και την εκλεπτυσμένη προσέγγιση στη μαγειρική.

Πιο συγκεκριμένα το σεμινάριο στοχεύει στην:

- ✓ Ανάδειξη της δημιουργικής ικανότητας στον χειρισμό φιλεταρισμένων ψαριών
- ✓ Δημιουργία πιάτων με φιλέτα ψαριών υψηλής γαστρονομικής αξίας
- ✓ Εμπλουτισμός δεξιοτεχνίας στις τεχνικές μαγειρικής
- ✓ Κατανόηση της διαχείρισης ψαριών στην κουζίνα
- ✓ Ενίσχυση αυτοπεποίθησης μέσω πρακτικών εφαρμογών
- ✓ Χρήση νέων τεχνολογιών
- ✓ Σύγχρονοι ζωμοί για ψάρια

Τα προσδοκώμενα αποτελέσματα από αυτό το εξαιρετικό σεμινάριο είναι η ανάδειξη της δημιουργικής ικανότητας των σεφ στη διαχείριση ψαριών και η δημιουργία πιάτων υψηλής γαστρονομικής αξίας.

**Πρακτικές εφαρμογές σε:** Πεσκανδρίτσα | Σφυρίδα | Λαυράκι | Μπακαλιάρο:

Φιλετάρισμα | Ζωμοί Σύγχρονου τύπου & Infusions | Τεχνικές Μαγειρικής | Σάλτσες | Γαρνιτούρες

*\*σε περίπτωση μη διαθεσιμότητας λόγω καιρού θα γίνει αντικατάσταση ψαριού*

**Εκπαιδευτής Chef:** Μακρυμίχαλος Νίκος

**Τύπος Εκπαίδευσης:**

**Πόντοι**

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

**Ημερομηνία:** Τε 07/02/2024

Δια ζώσης

**Απόκτησης:** 55€/ημέρα

**6**

& Πε 08/02/2024

**Μεθοδολογία**

**Πόντοι**

**Μόνο με προ**

**Εκπαίδευσης:**

**Εξαργύρωσης:** 230/ημέρα

**πληρωμή**

Πρακτική

**Επίπεδο:** Advanced

**-10% Μόνο με  
κάρτα  
επαγγελματία**

**Ώρα:** 18:00 -21:00

-



## MASTERCLASS, ADVANCED & ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

### ΕΠΙΚΕΝΤΡΩΜΕΝΑ ΣΕ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

#### ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΚΙΜΑ ΝΕΟΥ ΤΥΠΟΥ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

79,90€/2ήμερο

2ήμερο σεμινάριο στην δημιουργία και σύνθεση κιμάδων νέου τύπου. Η παρασκευή κιμά είναι μια τέχνη που επιτρέπει τη δημιουργία γευστικών εμπειριών, καθώς κάθε πιάτο με βασικό υλικό τον κιμά είναι δημοφιλές και ανάρπαστο.

Σε αυτό το σεμινάριο, θα εξερευνήσουμε μεθόδους επεξεργασίας κρέατος που δεν δίνουν μόνο έμφαση στη γεύση αλλά και δημιουργούν μια ολοκληρωμένη αισθητική εμπειρία.

Στο πλαίσιο του σεμιναρίου, θα εξετάσουμε τεχνικές όπως η μορφοποίηση κιμά με εναλλακτικά κομμάτια κρέατος (αγελαδινός, γίδινος, χοιρινός κιμάς) και εστιάζουμε σε τεχνικές όπως το κάπνισμα, το ξηρό ψήσιμο, το άτμισμα και η όσμωση για να αναδείξουμε την ποιότητα του. Ενισχύουμε τις τεχνικές μαγειρέματος μέσω μαρινάδων διαφορετικής σύστασης, ενισχύοντας έτσι τη γεύση και την υφή του κιμά.

Το διήμερο σεμινάριο στη δημιουργία και σύνθεση κιμάδων νέου τύπου αποτελεί μια μοναδική ευκαιρία για όσους αναζητούν νέες προσεγγίσεις στη μαγειρική, οι οποίες επιδεικνύουν μαγειρική υπεροχή, διαφοροποίηση, ενώ παράλληλα σέβονται την α ύλη.

#### Πρακτικές εφαρμογές:

Κιμάς: Μοσχαρίσιος, Αρνίσιος, Χοιρινός | Κιμάς από υποπροϊόντα κρέατος (σुकώτι, καρδιές, νεφρά, γλυκάδια)

Τεχνικές μαγειρέματος: Κάπνισμα, ξηρό ψήσιμο, άτμισμα, όσμωση

Μαρινάδες: Υγρές-Εκχυλίσματα, Ξηρές, Σε πάστα

#### ΧΟΡΗΓΟΣ: ΑΓΟΡΑ ΚΡΕΑΤΩΝ ΣΟΥΒΑΤΖΟΓΛΟΥ

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης:

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

Ημερομηνία: Τε 28/02/2024

& Πε 29/02/2024

Δια ζώσης

35€/ημέρα

6

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης:

130/ημέρα

πληρωμή

Πρακτική

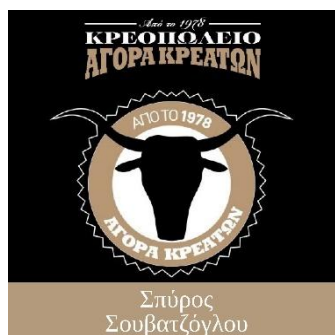
Επίπεδο: Advanced

**-10% Μόνο με**

**κάρτα**

**επαγγελματία**

Ώρα: 17:30 -21:30





**ADVANCED & ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ****ΕΠΙΚΕΝΤΡΩΜΕΝΑ ΣΕ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ****ΤΕΧΝΙΚΕΣ RISOTTO PLANT BASED****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Σεμινάριο τεχνικών για την παρασκευή ριζότο χωρίς ζωικά προϊόντα με βασικό στόχο την ανάδειξη της γαστρονομικής πολυπλοκότητας και της αισθητικής της vegan και vegetarian κουζίνας. Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου, παρουσιάζονται διάφορες τεχνικές και υλικά που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη δημιουργία πιάτων ριζότο με υψηλό γευστικό χαρακτήρα και αρτιότητα στην τεχνική.

Η δημιουργία ενός γευστικά εμπλουτισμένου πιάτου χωρίς τη χρήση ζωικών πρωτεϊνών αποτελεί έναν προκλητικό στόχο που απαιτεί εξειδικευμένες τεχνικές και γνώση. Ο στόχος αυτού του σεμιναρίου επικεντρώνεται στην εκπαίδευση τεχνικών και μεθόδων που επιτρέπουν τη δημιουργία βαθιάς γεύσης σε πιάτα χωρίς ζωικές πρωτεΐνες. Μέσω του σεμιναρίου, στοχεύουμε στην κατανόηση των σωστών τεχνικών παρασκευής, τη χρήσης κατάλληλων υλικών και την εφαρμογή διαδικασιών που θα ενισχύσουν τη γευστική εμπειρία. Επίσης, ανακαλύπτουμε τις ουσιώδεις διαφορές ανάμεσα σε πιάτα Plant Based, Vegetarian και Vegan.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Risotto Arborio με ρίζες λαχανικών | Risotto Carnarolli, με φίνια μυρωδικά | Risotto Vialone Nano με νερό μανιταριών

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos  
Νίκος

Ημερομηνία: Τε 13/03/2024

Ώρα: 18:00 -21:00

Τύπος Εκπαίδευσης:

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης:

Πρακτική

**-10% Μόνο με κάρτα  
επαγγελματία**

Πόντοι

Απόκτησης:35

Πόντοι

Εξαργύρωσης:1

30

Επίπεδο:

Advanced

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

**Μόνο με προ πληρωμή**

**🍴 Chef's choice**



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

## ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

## ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΕΣ ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΕΣ ΣΟΥΠΕΣ

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Σούπες που αποπνέουν τη γεύση της εποχής και ενσωματώνουν τη μοναδικότητα των χειμερινών γεύσεων αποτελούν τον πυρήνα του παρακάτω γαστρονομικού μαθήματος. Σε αυτό το τεχνικό μάθημα, εξερευνούμε τις πολυδιάστατες δυνατότητες των σούπων μέσα από μία σειρά συνταγών που αγκαλιάζουν την παράδοση, ενώνοντας την κλασική παραδοσιακή κουζίνα με τη σύγχρονη γαστρονομία.

Το μάθημα στοχεύει στην ενίσχυση των γαστρονομικών δεξιοτήτων των εκπαιδευομένων. Επιδιώκουμε να προάγουμε την κατανόηση της σύνθεσης γεύσεων, των διαφορετικών τεχνικών για σούπες και της εφαρμογής τους με διαφορετικά υλικά για τη δημιουργία εκλεπτυσμένων σουπών.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Σούπα σελινόριζας με φουντούκι και λάδι τρούφας | Σούπα αρακά με σπανάκι και μέντα και κρέμα κατσικίσιου τυριού | Σούπα καλαμποκιού με χειμωνιάτικα μπαχαρικά και μπέικον σε πούδρα | Σούπα με άγρια μανιτάρια και κρέμα

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:

Δια ζώσης

6

Ημερομηνία: Ημερομηνία: Τε 21/02/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης:

130

πληρωμή

Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

## ΧΕΙΜΕΡΙΝΑ ΣΤΙΦΑΔΟ

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Χειμωνιάτικες γεύσεις που θα γεμίσουν νοστιμιά τα μεσημεριανά τραπέζια... Ένα καλό στιφάδο είναι η μισή αρχοντιά της μαγειρικής! Η τεχνική του, ο συνδυασμός του με διαφορετικά υλικά, αλλά και οι διαφορετικές γεύσεις που μπορεί να δώσει, κάνει το στιφάδο τον άρχοντα των μαγειρευτών φαγητών. 3 διαφορετικές εκδοχές για κάθε περίπτωση! Στόχος του μαθήματος είναι η εξάσκηση των δεξιοτήτων μας σε τεχνικές που μπορούν να χαρίσουν εξαιρετικές γεύσεις μέσα από διαφορετικά πιάτα στιφάδου.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Κρεμμύδια | Κάστανα | Πατάτες & Μανιτάρια

Χοιρινό | Μοσχάρι | Vegetarian

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:

Δια ζώσης

6

Ημερομηνία: Σα 03/02/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης:

130

πληρωμή

Πρακτική

Ώρα: 10:30 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

## ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

## ITALIAN PASTA BAKE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

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.

Εκπαιδευόμαστε σε ένα πιάτο γέννημα θρέμμα από τη Λιγουρία, το οποίο οι Ιταλοί χαρακτηρίζουν Grande Classico- τα Λαζάνια alla Portofino, τα οποία περιλαμβάνουν στρώσεις ζυμαρικών, σπιτικής πέστο βασιλικού και κρεμώδους σάλτσας μπεσαμέλ. Μαθαίνουμε τα κανελόνια di carne - το κατεξοχήν ιταλικό comfort φαγητό ζυμαρικών, 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. Τέλος, εκπαιδευόμαστε στα ριγκατόνι imbottini – μία υπέροχη γεμισμένη συνταγή με ριγκατόνι, εμπνευσμένη από την Πούλια με ένα πλούσιο μείγμα από μορταδέλα, προβολόνη, μοτσαρέλα και ρικότα πριν το ψήσιμο με σάλτσα τομάτας.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Λαζάνια alla Portofino | Κανελόνια di carne | Ριγκατόνι Imbottini

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**  
Μόνο με προ  
πληρωμή  
**✓ Best Seller**

Ημερομηνία: Πα 02/02/2024

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

## RAMEN

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Ταξιδεύουμε γευστικά στην Ιαπωνία, και αναπαραγάγουμε τεχνικά μία από τις πιο αγαπημένες γευστικές απολαύσεις που συναντάμε στα Yatai - τα μικρά αμαξάκια που υπάρχουν στους δρόμους της Ιαπωνίας. Το κλασικό shoyu ramen είναι μια απολαυστική συνταγή που συνδυάζει τα ramen noodles με ζουμερό κοτόπουλο εμπλουτισμένο γευστικά με φρέσκο κρεμμυδάκι, σκόρδο και φρέσκο τζιντζερ, παρέχει την τέλεια ισορροπία γεύσης. Ολοκληρώνεται με κρέμα σόγιας και καλαμπόκι.

Στο μάθημα αυτό, επικεντρωνόμαστε στην εξερεύνηση των τεχνικών μαγειρικής για τη δημιουργία κλασικών πιάτων ramen όπως shoyu, miso, και ramen γαρίδας stir-fry. Ο στόχος είναι η ενίσχυση των μαγειρικών ικανοτήτων, η προώθηση της δημιουργικότητας και η καλλιέργεια βασικών γνώσεων της Ιαπωνικής κουζίνας. Οι πρακτικές εφαρμογές στοχεύουν στη συνδυαστική εκφραστικότητα μέσα από την παρασκευή αυθεντικών πιάτων, όπως τα συναντάμε στους δρόμους της Ιαπωνίας. Τα προσδοκώμενα αποτελέσματα είναι η απόκτηση γνώσεων για τα ramen, η βελτίωση δεξιοτήτων σε πιάτα Ασιατικής Κουζίνας και η δημιουργία μοναδικών γευστικών εμπειριών.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Τεχνική για ζωμό Ramen με miso (Shoyu Ramen) | Τεχνική ζύμη noodle soba (σε μηχανή) | Τεχνική μαγειρέματος κρέας και συνοδευτικά με τα ανάλογα μπαχαρικά και αρτύματα

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Τε 14/02/2024

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 17:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

**-10% Μόνο με  
κάρτα  
επαγγελματία**



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

## ΑΣΙΑΤΙΚΟΙ ΚΕΦΤΕΔΕΣ

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Κεφτέδες δεν έχουμε μόνο εμείς στην Ελλάδα, αλλά σχεδόν σε όλες τις χώρες του κόσμου. Οι παραλλαγές είναι πολλές τόσο κατά την δημιουργία του μείγματος όσο και κατά το μαγείρεμά τους. Τις περισσότερες φορές σερβίρονται μέσα σε πλούσιες σάλτσες οπότε και δανείζονται τόσο τις γεύσεις από την σάλτσα και γίνονται πιο χυμώδη εξαιτίας της υγρής σάλτσας που δέχονται στο εσωτερικό τους.

Ο στόχος είναι η ενίσχυση των μαγειρικών ικανοτήτων, η προώθηση της δημιουργικότητας και η καλλιέργεια γνώσεων σε διεθνείς κουζίνες.

**Πρακτικές εφαρμογές:** 3 επιλογές με τις γεύσεις τους να κυμαίνονται από τα αφράτα Κινέζικα γλυκόξινα κεφτεδάκια με ginger και κρασί (Lion's Head), στα πιο στεγνά Γιαπωνέζικα (Tsukune) με γεύσεις umami και πικάντικο και σως τεριγιάκι έως τα Αραβικά αρνίσια κεφτεδάκια (Kofta) με σάλτσα γιαουρτιού και μέντας.

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:

Δια ζώσης

6

Ημερομηνία: Πα 01/03/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης:

130

πληρωμή

Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

## HIGH END SUSHI

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Το sushi σε high end δημιουργίες! Προσεγγίζουμε με ιδιαίτερες τεχνικές το μάθημα, δημιουργώντας εξαιρετικές προτάσεις που βασίζονται στις παραδοσιακές Ιαπωνικές μεθόδους. Το σεμινάριο αυτό έχει στόχο να εξειδικεύσει και απογειώσει τις γνώσεις στις ιαπωνικές τεχνικές sushi. Από την παραδοσιακή παρασκευή ρυζιού, στην διαχείριση των ψαριών και όλες τις ιδιαιτερότητες που θα μας δώσουν υψηλές προσδοκίες.

Σκοπός του μαθήματος είναι να εισάγει τους συμμετέχοντες στον συναρπαστικό κόσμο του high-end sushi με ειδικές τεχνικές και δημιουργικές προσεγγίσεις. Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου, θα εξερευνήσουμε την παραδοσιακή παρασκευή ρυζιού, τη διαχείριση των ψαριών, καθώς και τις ιδιαιτερότητες που απαιτούνται στη δημιουργία των βασικών ειδών του sushi. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν δεξιότητες στην παρασκευή πιάτων sushi, συμπεριλαμβανομένων των ρολών maki, nigiri και sashimi, θα αναπτύξουν την τεχνική, επιτυγχάνοντας ισορροπία γεύσης, υφής και αισθητικής, θα εκφραστούν δημιουργικά, δημιουργώντας προτάσεις Ιαπωνικής Κουζίνας.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Τεχνική ρυζιού | Τεχνική Maki | Τεχνική Nigiri | Τεχνική Sashimi

Εκπαιδευτής Chef: Αλεξανδρής Στάθης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή:

Δια ζώσης

6

Ημερομηνία: Δε 19/02/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης:

230

πληρωμή

Πρακτική

Ώρα: 17:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

-10% Μόνο με  
κάρτα  
επαγγελματία



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

## ΚΡΕΑΣ

## ΟΣΟΜΠΟΥΚΟ

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Αργά, νόστιμα, αυθεντικά, χυμώδη μαγειρέματα! Αυτά χαρίζει το Osso Buco! Ακριβώς όπως ο τίτλος του υποδηλώνει στα ιταλικά, osso buco σημαίνει «κόκκαλο με τρύπα» και είναι ένα κομμάτι μοσχαρίσιου κρέατος, ακριβώς εκεί που κόβεται εγκάρσια στη γάμπα του μοσχαριού. Αποτελείται από μύες (ποντίκι) που περιβάλλουν το άσπρο κόκκαλο με τη μυελό, καθώς και μια τρύπα στο κέντρο. Πλούσιο σε κολλαγόνο, ιδίως στο μπροστινό μέρος, γι' αυτό απαιτεί αργό, τρυφερό μαγείρεμα, προσφέροντας μια λιπαρή, νόστιμη σάλτσα.

Στην Ιταλία, οι Λομβαρδοί διεκδικούν την αυθεντικότητα του ως μιας από τις διασημότερες συνταγές της περιοχής τους. Σερβίρεται συνήθως με gremolata και ριζότο, αναδεικνύοντας τον ιδανικό συνδυασμό γεύσεων και αρωμάτων. Το Osso Buco είναι ένα πιάτο που προσφέρει ζεστασιά και είναι ιδανικό για τις κρύες μέρες του χειμώνα. Συχνά μπερδεύεται με το κότσι, παρόλα αυτά, αν και σχετίζονται, διαφέρουν στην ουσία και στην εκτέλεση.

Ο στόχος του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε στις δύο πιο δημοφιλείς τεχνικές παρασκευής για osso buco. Επιπλέον, μαθαίνουμε την τεχνική διαδικασία της Ιταλικής gremolata και την ετοιμασία του ριζότο Μιλανέζε.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Οσομπούκο σιγομαγειρεμένο σε μαύρη μπύρα | Οσομπούκο με Gremolata Λομβαρδίας | Ριζότο Μιλανέζε | Πολέντα | Φρεσκοψημένο μαύρο ψωμί

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης:35

Ελαχ. Συμμετοχή:

Δια ζώσης

6

Ημερομηνία: Σα 10/02/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης:

Εξαργύρωσης:130

πληρωμή

Πρακτική

Ώρα: 10:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

## ΜΕΔΟΥΛΙ

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Το μεδούλι, αυτό το μικρό κόσμημα της γαστρονομίας, αποτελεί έναν θησαυρό στον κόσμο των γεύσεων. Προερχόμενο από τον σπόνδυλο των οστών, το μεδούλι προσφέρει μια πλούσια, βελούδινη υφή και εντυπωσιακή γεύση που κατακτά τις αισθήσεις. Με την πλούσια, βελούδινη υφή και το έντονο άρωμα, το μεδούλι αναδεικνύεται σε κορυφαίο συστατικό, προσφέροντας στους μάγειρες τη δυνατότητα να δημιουργήσουν πιάτα μοναδικής γαστρονομικής αξίας.

Ο σκοπός αυτού του σεμιναρίου είναι να κατανοήσουμε βαθύτερα τον κόσμο του μεδούλι και να αξιοποιήσουμε τις δυνατότητές του στη δημιουργία γαστρονομικών αριστουργημάτων. Στο σεμινάριο, θα εξερευνήσουμε τις πολλαπλές πτυχές του, εστιάζοντας στη συνδυαστική του ικανότητα και την ικανότητά του να ενισχύει τις γεύσεις. Θα διδαχθούμε πώς να εντάξουμε το μεδούλι σε διάφορα είδη κουζίνας και πώς να το ενσωματώσουμε σε πιάτα που ξεχωρίζουν για την εκλεπτυσμένη τους γαστρονομική υπογραφή.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Ζωμός με μοσχαρίσιο μεδούλι | Μεδούλι σε ψημένο ψωμί με dip μαϊντανού | Tartare με μεδούλι | Κλασική Γαλλική Tart de Moy | Βοδινή ουρά λεμονάτη με μεδούλι

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ.

ζώσης

Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Σα 24/02/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

230

πληρωμή

Ώρα: 10:30 -14:00

Επίπεδο: Advanced

-10% Μόνο

με κάρτα

επαγγελματία



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΚΡΕΑΣ

## ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΚΡΕΑΣ

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Όταν τα όσπρια συνταιριάζουν με το κρέας, η συνύπαρξη των δύο συστατικών μετατρέπεται σε ένα εκρηκτικό μείγμα πλούτου και ποικιλίας.

Η μαγεία στη γεύση είναι αναπόφευκτη, αλλά η απόλυτη εξήγηση κρύβεται στη χημεία των φυτικών πρωτεϊνών που συνδυάζονται αρμονικά με αυτές των ζωικών.

Τα έντονα αμυλούχα χαρακτηριστικά των οσπρίων αναδεικνύουν την ουμάμι γεύση του κρέατος, προσφέροντας έναν ιδιαίτερο συνδυασμό αρωμάτων και γεύσεων. Όταν επιπλέον προστίθενται σάλτσες και ζωμοί δημιουργούν έναν παράγοντα χυλώματος που αγκαλιάζει και αναδεικνύει τη γευστική εμπειρία.

Ο σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους εκπαιδευόμενους βαθιά κατανόηση των διαδικασιών μαγειρέματος και των συνδυασμό γεύσεων που προκύπτουν, όταν τα όσπρια συνταιριάζονται με το κρέας. Θα εξεταστούν πως οι παραδοσιακές συνταγές μπορούν να εξελιχθούν και να προσαρμοστούν στις σύγχρονες προτιμήσεις και διατροφικές ανάγκες. Μέσα από πρακτικές εφαρμογές, οι μαθητές θα εξασκηθούν στις τεχνικές μαγειρικής, την επιλογή υλικών και των συνδυασμό γεύσεων, ενισχύοντας τις δεξιότητες τους στην μαγειρική.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Κοτόπουλο με πουρέ φακής | Παστίτσιο με ρεβύθια | Φασόλια γίγαντες πλακί στιφάδο με λουκάνικο

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ.**

Ημερομηνία: Σα 17/02/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

**Συμμετοχή: 6**

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

**Μόνο με προ**

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

**πληρωμή**

**✓ Best Seller**





## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

## STREET FOOD | BRUNCH &amp; BREAKFAST

BREAKFAST & BRUNCH -  
INTERNATIONAL

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Ένα γευστικό brunch, μια ολοκληρωμένη εμπειρία σερβιρίσματος. 4 διαφορετικές εκδοχές που συγκεντρώνουν δημοφιλείς προτάσεις ανά τον κόσμο.

Ο στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε σε 4 δημοφιλείς επιλογές πρωινού και brunch, να αποκτήσουμε την γνώση των απαιτούμενων τεχνικών για την αναπαραγωγή των πιάτων, αλλά και την ικανότητα να δημιουργήσουμε νέες συνταγές με βάσει την τεχνογνωσία του μαθήματος. Μία πρόταση που ξεφεύγει από την ρουτίνα και προσφέρει ιδέες για επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Croque monsieur | Αυγά φλωρεντίν | Shaksuka | Pain perdu με φρούτα και σαντιγί

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης  
Μιχάλης

Ημερομηνία: Πα 02/02/2024

Τύπος Εκπαίδευσης:  
Δια ζώσης  
Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Επίπεδο: Basic

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
6

Μόνο με προ  
πληρωμή

★ Chef's choice

Ώρα: 11:00 -14:00

## VEGETARIAN ΠΡΩΙΝΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Όλο και περισσότεροι αναζητούν λύσεις υγιεινές, απολύτως χορτοφαγικές για το πρωινό τους. Στο σεμινάριο αυτό προσεγγίζουμε εκείνες τις προτάσεις που παρέχουν όλα τα συστατικά για ένα νόστιμο πρωινό με υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνες, αλλά και φυτικές πρωτεΐνες, παρέχουν πλούσιες εναλλακτικές έναντι των καθιερωμένων πρωινών προσφέροντας όχι μόνο θρέψη αλλά και γευστική εμπειρία.

Ανατρέποντας τα συνηθισμένα πρωινά εκπαιδευόμαστε σε προτάσεις γεμάτες βιταμίνες, φυτικές πρωτεΐνες και απίστευτη γεύση!

Θα εκπαιδευτούμε σε δημιουργικές και θρεπτικές λύσεις που προσφέρουν τα προϊόντα φυτικής προέλευσης. Ανατρέπουμε τα συνηθισμένα πρωινά με προτάσεις γεμάτες βιταμίνες, φυτικές πρωτεΐνες και απίστευτη γεύση και ανακαλύπτουμε πώς η νοστιμιά προέρχεται ακόμα και στην χορτοφαγία...

**Πρακτικές εφαρμογές:** Ετοιμάζουμε hash browns πατάτας με σως cheesana, σαλάτα με κινόα, αγγούρι, τομάτα, αβοκάντο και μυρωδικά, pancakes ρεβιθιών με compote φρούτων, αλλά και τηγανοπίτα με τόφου.

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Ημερομηνία: Σα 03/02/2024

Ώρα: 11:00-14:00

Τύπος Εκπαίδευσης:  
Δια ζώσης  
Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Επίπεδο: Basic

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
6

Μόνο με προ  
πληρωμή

★ Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

### STREET FOOD | BRUNCH & BREAKFAST

#### ALL DAY CLUB SANDWICHES

#### ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

**36,50€**

Ένα μοναδικό σεμινάριο που αφουγκράζεται τις εμπορικές ανάγκες των καταστημάτων που προσφέρουν snacks. Στόχος είναι η εκπαίδευση και ανάλυση για την παραγωγή clubs sandwiches που διαφέρουν από τα συνηθισμένα προσφερόμενα. Τα club sandwiches αποτελούν το πιο δυναμικό πιάτο με εξαιρετικές δυνατότητες για παραλλαγές που μπορεί να καταναλωθεί οποιαδήποτε ώρα της ημέρας και όλες τις εποχές. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές που θα προσδώσουν γεύση σε κάθε μία από τις γεμίσεις αλλά και τις εναλλακτικές τους ανάλογα τον χρόνο που διαθέτει κάθε επιχείρηση στην δημιουργία τους.

Τρία διαφορετικά clubs με την φιλοσοφία τους, το κοινό που τα επιλέγει αλλά και τα ανάλογα υλικά για κάθε ώρα της ημέρας. Ετοιμάζουμε breakfast, lunch και dinner club\*

\*Το ψωμί δεν αποτελεί μέρος της εκπαιδευτικής προετοιμασίας. Είναι ήδη παρασκευασμένο για τις ανάγκες του μαθήματος

**Πρακτικές εφαρμογές:** Ranch Club (breakfast) με βάση την ομώνυμη σως και το ψητό κοτόπουλο

Ravigote Club (Lunch) με βάση την ομώνυμη σως και σολομό

Budha Club (Dinner) με βάση την ομώνυμη σως και την ψητή πανσέτα

**Εκπαιδευτής Chef:** Μαλαξιανάκης

Μιχάλης

**Τύπος**

**Εκπαίδευσης:** Δια

ζώσης

**Μεθοδολογία**

**Εκπαίδευσης:**

Πρακτική

**Πόντοι Απόκτησης:** 35

**Πόντοι Εξαργύρωσης:**

130

**Επίπεδο:** Basic

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

**6**

**Μόνο με προ**

**πληρωμή**

**★ Chef's choice**

**Ημερομηνία:** Πα 05/02/2024

**Ώρα:** 18:00 -21:00



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

## ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

## ΥΒΡΙΔΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Οι υβριδικές πίτες αντικατοπτρίζουν τη δημιουργικότητα στον κόσμο της γαστρονομίας. Είναι πίτες που έντεχνα ενώνουν γεύσεις, υφές και τεχνικές, χρησιμοποιώντας τις παραδοσιακές διαδικασίες. Μέσα από πρακτικές εφαρμογές όπως η χωριάτικη, ο μουσακάς και το πρασοσέλινο, προσφέρουν ένα φάσμα γεύσεων που ξεπερνά τα όρια των συνηθισμένων πιάτων. Ανακαλύψτε έναν κόσμο γεύσεων που ξεπερνούν τα όρια των παραδοσιακών πιάτων, συνδυάζοντας νέες ιδέες με κλασικές αγαπημένες γεύσεις.

Το αναμενόμενο αποτέλεσμα είναι μια ουσιαστική εμπειρία γεύσης, που ξεπερνά τα σύνορα των συμβατικών πιάτων, προσφέροντας μια νέα προοπτική στη γαστρονομία και αφήνοντας μια αξέχαστη εντύπωση σε όσους τη δοκιμάζουν. Προσφέρει τη δυνατότητα να ανοίξει τον δρόμο για νέες πρακτικές και ιδέες σε ένα αντικείμενο που έχει αρκετό ενδιαφέρον στην Ελληνική Κουζίνα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Πίτα Χωριάτικη Σαλάτα | Πίτα Μουσακάς | Πίτα Πρασοσέλινο

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης  
Μιχάλης

Ημερομηνία: Δε 26/02/2024

Ώρα: 17:30 -21:00

Τύπος Εκπαίδευσης:  
Δια ζώσης

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Επίπεδο: Basic

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
6

Μόνο με προ  
πληρωμή

★ **Chef's choice**



**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

Σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες (επίπεδο basic) και επαγγελματίες (advanced, masterclass)

**ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ****ΤΟΥΡΤΕΣ AVANT GARDE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | DEMONSTRATION****65€**

Σεμινάριο που επικεντρώνεται στη δημιουργία τούρτας μέσα από το πρίσμα της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής. Οι τούρτες αποτελούν μια αληθινή τέχνη που συνδυάζει γεύση, αισθητική και δημιουργικότητα. Στην σύγχρονη ζαχαροπλαστική, η δημιουργία τούρτας έχει εξελιχθεί σε μια διαδικασία που συνδυάζει τη χρήση υψηλής ποιότητας υλικών, πρωτότυπα σχέδια και τεχνικές εξαιρετικής ποιότητας. Οι τούρτες έχουν εξελιχθεί από τις παραδοσιακές εκδοχές τους σε μια εκπληκτική τέχνη που συνδυάζει γεύση, αισθητική και καινοτομία. Το αποτέλεσμα είναι μια συναρπαστική έκρηξη χρωμάτων, αρωμάτων και γεύσης που ενθουσιάζει τους ανθρώπους και τους καλεί να ανακαλύψουν την μαγεία πίσω από κάθε τούρτα.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις στην τέχνη της παρασκευής τούρτας και πάστας, τις διαφορετικές συνθέσεις, αλλά και στους πιο φίνους συνδυασμούς γεύσεων. Θα παρουσιαστούν τεχνικές όπως biscuit, mous, crémeux (allege, montee, anglaise), γλασαζ, compote και διακόσμηση γλυκού.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Τούρτα Μάνγκο Γάλακτος Crunchy | Τούρτα λευκής σοκολάτας cream cheese φράουλα | Υφές Μαύρης σοκολάτας

**Εκπαιδευτής Chef:** Λευτέρης Τσώτρας  
(Pastry Chef Electra Palace)

**Ημερομηνία:** Πέ 08/02/2024

**Τύπος Εκπαίδευσης:**

Δια ζώσης

**Μεθοδολογία**

**Εκπαίδευσης:**

Πρακτική

**Πόντοι Απόκτησης:** 75

**Πόντοι**

**Εξαργύρωσης:** 350

**Επίπεδο:** Advanced

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

6

**Μόνο με προ**  
**πληρωμή**

**★ Chef's choice**

**Ώρα:** 17:30-21:00

**PLATED DESSERTS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | DEMONSTRATION****65€**

Τα plated desserts αποτελούν μια συναρπαστική κατηγορία επιδορπίων που δίνουν έμφαση στο δημιουργικό στοιχείο τους, αντίθετα τις κλασικές παρασκευές. Κατά κανόνα, αυτά τα γλυκά αποτελούνται από 2-3 στρώσεις τεχνικών και αναπτύσσονται σε αμέτρητες παραλλαγές, ανάλογα με τη δημιουργικότητα και τις δεξιότητες του Pastry Chef. Αυτά τα επιδόρπια παρουσιάζονται σε μία αποδομημένη μορφή, τοποθετημένα με καλαισθησία στο πιάτο (plated), προσφέροντας μια εμπειρία τέχνης και μοναδικής απόλαυσης.

Το μάθημα μας εκπαιδεύει στην λογική διαδικασία της σύνθεσης plated επιδορπίων και μας καθοδηγεί τεχνικά ανάμεσα από συνδυασμούς γεύσεων και υφών. Κατά την διάρκεια του μαθήματος, παρουσιάζονται 3 επιδόρπια με διαφορετική γευστική προσέγγιση. Το πρώτο επιδόρπιο στηρίζεται στις γήινες γεύσεις της σοκολάτας και των καρπών, το δεύτερο αποτελεί μία ιδιαίτερα δροσερή επιλογή με την φράουλα και το γιαούρτι να συγκινούν τον ουρανίσκο, ενώ το brown butter να τους δίνει το σώμα που χρειάζονται και το τελευταίο επιδόρπιο είναι η πιο εξωτική πρόταση με τρία διαφορετικά φρούτα που δένουν τις γεύσεις τους σε μία νέα γευστική εμπειρία.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις στα plated desserts, τις διαφορετικές συνθέσεις, αλλά και στους πιο φίνους συνδυασμούς γεύσεων.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Τόνκα (κρεμέ), Αμύγδαλο (κρεμέ για την επίγευση), Σοκολάτα Γάλακτος | Brown Butter (μπισκούι) Φράουλα (στρώση), Γιαούρτι | Ανανάς (κομποτέ), Passion Fruit (κρεμέ), Καρύδα

**Εκπαιδευτής Chef:** Λευτέρης Τσώτρας  
(Pastry Chef Electra Palace)

**Ημερομηνία:** Πέ 22/02/2024

**Τύπος Εκπαίδευσης:**

Δια ζώσης

**Μεθοδολογία**

**Εκπαίδευσης:**

Πρακτική

**Πόντοι Απόκτησης:** 75

**Πόντοι**

**Εξαργύρωσης:** 350

**Επίπεδο:** Advanced

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

6

**Μόνο με προ**  
**πληρωμή**

**★ Chef's choice**

**Ώρα:** 17:30-21:00



**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

Σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες (επίπεδο basic) και επαγγελματίες (advanced, masterclass)

**ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ****VERRINES AND GLASSED DESSERTS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | DEMONSTRATION****55€**

Τα verrines και τα glassed desserts αποτελούν μια συναρπαστική εκδοχή της ζαχαροπλαστικής που έχει εισβάλλει με δύναμη στον κόσμο της γαστρονομίας. Αυτές οι μοναδικές δημιουργίες που παρουσιάζονται με κομψότητα σε γυάλινα ποτήρια ή verrine, αποτελούν μια έκφραση δημιουργικότητας. Το να απολαμβάνει κανείς ένα verrine είναι μια πραγματική εμπειρία αισθήσεων, καθώς τα στρώματα γεύσης ανακατεύονται με κομψό τρόπο, προσφέροντας μια απόλαυση που είναι εξίσου αρτίστικη με και γαστρονομικά αξέχαστη.

Τα επιδόρπια αυτά σχεδιάζονται, δημιουργούνται και συντίθενται ειδικά για σερβίρισμα σε γυάλινα ποτήρια. Τεχνικά δεν διαφέρουν από άλλα επιδόρπια, ωστόσο η επιτυχία έγκειται τόσο στο να προσφέρουν ικανοποίηση με κάθε κουταλιά, αλλά παράλληλα να αποτελούν ένα κομψοτέχνημα για τον καλεσμένο. Το μάθημα περιλαμβάνει τρία εξαιρετικά και σύγχρονα επιδόρπια σε γεύσεις που διακριτικά συγκλονίζουν.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις στα verrine desserts, τις διαφορετικές συνθέσεις, αλλά και στους πιο φίνους συνδυασμούς γεύσεων.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Verrine μαύρης σοκολάτας με κεράσι | Verrine λευκής σοκολάτας με blueberries | Ποτήρι με υποφάες, σοκολάτα γάλακτος και brown butter

**Εκπαιδευτής Chef:** Λευτέρης Τσότρας  
(Pastry Chef Electra Palace)

**Ημερομηνία:** 03/2024

**Τύπος Εκπαίδευσης:**

Δια ζώσης

**Μεθοδολογία**

**Εκπαίδευσης:**

Πρακτική

**Πόντοι Απόκτησης:** 75

**Πόντοι**

**Εξαργύρωσης:** 350

**Επίπεδο:** Advanced

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
**6**

**Μόνο με προ**  
**πληρωμή**

**★ Chef's choice**

**Ωρα:** 17:30-21:00

*Λίγα λόγια για τον Λευτέρη Τσότρα...*

*Ο Λευτέρης Τσότρας γεννήθηκε στην Νέα Υόρκη και μεγάλωσε στην Αθήνα.*

*Το 1999 αποφοίτησε από την Σχολή τουριστικών επαγγελματιών Αναθύσσου με την ειδικότητα του Ζαχαροπλάστη.*

*Στο ξεκίνημα του εργάστηκε στην Melissa Fine Pastry και έπειτα συνέχισε την πορεία του ως pastry chef στο Elouda Resorts και Saint George Lycabettus.*

*Από 2012 έως 2021 δημιούργησε και επιμελήθηκε τα γλυκά στο καφέ-ζαχαροπλαστείο Bake στον Άλιμο.*

*Από το 2021 μέχρι και σήμερα είναι στο δυναμικό του ομίλου Electra Hotels.*

**PASSOA****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Πρόκληση γεύσης και αισθητικής με ένα απόλυτα απολαυστικό δημιούργημα που συνδυάζει έξι τεχνικές ζαχαροπλαστικής!

Με τη συνδυασμένη χρήση επτά διαφορετικών τεχνικών ζαχαροπλαστικής, αυτό το δημιούργημα προσφέρει μια πολυδιάστατη γευστική εμπειρία που θα εντυπωσιάσει τους γευστικούς σας κάλυκες. Κάθε στοιχείο του γλυκού έχει τη δική του ξεχωριστή γεύση και υφή, δημιουργώντας μία ισορροπία γεύσεων.

**Τεχνικές Επιδορπίου:** Σαμπλέ μπρετόν | Μους σοκολάτας γάλακτος | Μπισκοί Τζοκόντ | Ζελέ passoa με μάνγκο και φρούτα του δάσους | Μπισκοί σοκολάτας χωρίς αλεύρι | Μους σοκολάτα γάλακτος | Γκλασάζ σοκολάτα γάλακτος

**Εκπαιδευτής Chef:** Σαράβας Μιχάλης

**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια  
ζώσης

**Μεθοδολογία**

**Εκπαίδευσης:** Πρακτική

**Πόντοι Απόκτησης:** 35

**Πόντοι Εξαργύρωσης:**

130

**Επίπεδο:** Basic

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

**Μόνο με προ**  
**πληρωμή**

**★ Chef's choice**

**Ημερομηνία:** Σα 24/02/2024

**Ωρα:** 11:00-14:30



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

## ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ

## CARRE AU CHOCOLAT

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Σύνθετο επιδόρπιο με πληθώρα τεχνικών που ενισχύει τις γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική τέχνη. Το carre au chocolat αποτελεί ένα επιδόρπιο σε στρώσεις που έχει ως βάση τα μπισκούι και δέχεται ποικιλία από γευστικές στρώσεις, οπωσδήποτε όμως πρέπει να εμπεριέχει σοκολάτα. Κλασικό, αλλά πάντα εκλεπτυσμένο, σερβίρεται σε μικρά, τετράγωνα κομμάτια για μία αυθεντική, σοκολατένια απόλαυση. Συνήθως παρουσιάζεται ως επιλογή γλυκού σε γαλλικές βιτρίνες ζαχαροπλαστικών ή σε παραδοσιακά cafe ως απολαυστική επιλογή για ένα γλυκό διάλειμμα.

Το σεμινάριο αυτό αποτελεί μια εξαιρετική ευκαιρία για επαγγελματίες και λάτρεις της ζαχαροπλαστικής να εμβαθύνουν στις τεχνικές δημιουργίας επιδορπίων υψηλής δεξιοτεχνίας. Περιλαμβάνει πρακτικές εφαρμογές, όπου οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στην παρασκευή μπισκούι χωρίς αλεύρι με διαφορετικές γεύσεις, ενισχύοντας τις γνώσεις τους με πιθανές γεμίσεις όπως castard περγαμόντο, anglaise μανταρίνι και curd με εσπεριδοειδή. Οι τεχνικές διαδικασίες του μαθήματος περιλαμβάνουν επίσης το αφέψημα εσπεριδοειδών, προσδίδοντας έναν πλούσιο χειμωνιάτικο χαρακτήρα.

## Πρακτικές εφαρμογές:

Μπισκούι χωρίς αλεύρι (biscuit sans farin) με πεκάν | Μπισκούι χωρίς αλεύρι (biscuit sans farin) με μακαντέμια | Μπισκούι χωρίς αλεύρι (biscuit sans farin) με ξηρούς καρπούς (Brazilian nuts)

Γεμίσεις: Castard περγαμόντο | Anglaise μανταρίνι | Curd με εσπεριδοειδή

Διαδικασίες: Infusio, gelification

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχας Νίκος

Ημερομηνία: Πα 09/02/2024

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 55

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ πληρωμή

★ Chef's choice

Ώρα: 17:30 -21:00

## ENTREMET BITTER SWEET SYMPHONY

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

ME ΜΑΥΡΟ ΡΟΥΜΙ – ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ΚΑΙ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

Εξαιρετικά δημιουργικό γλυκό που απαιτεί τεχνική και προσοχή στη λεπτομέρεια κατά τη διαδικασία παρασκευής του. Οι γεύσεις του είναι ιδιαίτερα ενήλικες, μεστές και πλούσιες, προσφέροντας μία εκρηκτική απόλαυση. Το μαύρο ρούμι προσδίδει ένα μοναδικό άρωμα σε αυτό το επιδόρπιο, ενώ οι καρποί και τα αποξηραμένα φρούτα προσθέτουν έντονες γήινες νότες, φέροντας σε ισορροπία την γλυκότητα, με την αλκοολούχα γεύση και την αρωματική ένταση.

Οι συμμετέχοντες σε αυτό το σεμινάριο εκπαιδεύονται σε επίπεδο δεξιοτεχνίας, αφού απαιτούνται 7 διαφορετικές τεχνικές για την ολοκλήρωση του επιδορπίου αυτού του πολυστρωματικού δημιουργήματος. Μετά την ολοκλήρωση αυτού του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αποκτούν: α) εμπειρία σε διαφορετικές τεχνικές καθώς εξοικειώνονται με τον τρόπο δημιουργίας του επιδορπίου, εκπαιδεύονται σε πληθώρα τεχνικών, από την προετοιμασία συστατικών έως την τελική παρουσίαση β) εμπλουτισμένη γνώση μέσα από την εξερεύνηση γεύσεων και αρωμάτων, κατακτώντας μια πιο συνειδητή προσέγγιση στην επιλογή συνδυασμών που αναδεικνύουν ένα επιδόρπιο και τέλος γ) ευαισθησία στη λεπτομέρεια που απαιτείται σε κάθε στάδιο της δημιουργίας ενός πολύπλοκου γλυκού.

## Πρακτικές εφαρμογές:

Ντακουάζ αμυγδάλου – φουντουκιού | Μους σοκολάτας (γάλακτος και μαύρης) | Ενυδατωμένα δαμάσκηνα και βερίκοκα σε μαύρο ρούμι | Ντακουάζ αμυγδάλου – φουντουκιού | Καραμελωμένα φουντούκια και αμύγδαλα | Μπαβαρουάζ με μαύρο ρούμι | Γκλασάζ με μαύρη και γάλακτος σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 55

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ πληρωμή

★ Chef's choice

Ημερομηνία: Πε 15/02/2024

Ώρα: 17:30 -22:00





**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ****ΤΕΧΝΙΚΑ****ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ  
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

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 εκπαιδευτούμε στη σωστή χρήση της σακούλας ζαχαροπλαστικής με τα αντίστοιχα κορνέ.

Σε αυτό το hands on σεμινάριο θα εξασκηθούμε στην σωστή επιλογή και χρήση της σακούλας ζαχαροπλαστικής. Η εξάσκηση είναι το κλειδί. Θα δοκιμάσουμε διάφορες τεχνικές, ενώ ο σεφ θα μας εκπαιδεύει για τον σωστό τρόπο που θα κρατάμε την σακούλα και θα διαχειριζόμαστε το προϊόν.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

- 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:** Σαράβας Μιχάλης**Τύπος Εκπαίδευσης:****Πόντοι Απόκτησης:**35**Ελαχ. Συμμετοχή:**

Δια ζώσης

6

**Ημερομηνία:** Πα 09/02/2024**Μεθοδολογία****Πόντοι****Μόνο με προ****Εκπαίδευσης:****Εξαργύρωσης:**130**πληρωμή**

Πρακτική

**Ώρα:** 11:00-14:00**Επίπεδο:** Basic**★ Chef's choice****WINTER MACARONS II****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Τα macarons, αυτά τα μικρά αριστουργήματα της ζαχαροπλαστικής, συνδυάζουν την τέχνη και τη γαστρονομία σε μία μοναδική εμπειρία γεύσης. Με την εκλεπτυσμένη τους εμφάνιση και την απαλή, βελούδινη υφή, τα macarons αποτελούν το απόλυτο επιδόρπιο. Η δυσκολία τους έγκειται στην τεχνική αρτιότητα της συνταγής για να αποδώσει μία ομοιόμορφη, βελούδινη και τραγανή παράλληλα αίσθηση που αφήνει η ψημένη αμυγδαλόπαστα με την φινετσάτη ολόφρεσκη γέμιση!

Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, εκπαιδευόμαστε στη δημιουργία της τραγανής πάστας αμυγδάλου με έμφαση στην τέχνη της κοπής και ψησίματος. Ο στόχος είναι να δημιουργηθούν νέες προτάσεις για macarons που θα αναδείξουν τη ζεστασιά και τη γοητεία του χειμώνα μέσα από μια γκουρμέ εμπειρία γεύσης. Μέσα από την πρακτική και τη θεωρία, επιδιώκουμε να προσφέρουμε ένα εκπαιδευτικό πλαίσιο στο αντικείμενο που θα εμπνεύσει και θα ενισχύσει τις ικανότητες των συμμετεχόντων στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής.

**Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:**

Macaron Citron-yuzu | Macaron Caramel miso | Macaron Snickers

**Εκπαιδευτής Chef:** Διαμαντόπουλος**Τύπος Εκπαίδευσης:****Πόντοι Απόκτησης:** 35**Ελαχ. Συμμετοχή:**

Στέφανος

Δια ζώσης

6

**Ημερομηνία:** Τε 07/02/2024**Μεθοδολογία****Πόντοι Εξαργύρωσης:****Μόνο με προ****Εκπαίδευσης:**

130

**πληρωμή**

Πρακτική

**Ώρα:** 18:00 -21:00**Επίπεδο:** Advanced**★ Chef's choice**

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

## ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΣΟΚΟΛΑΤΑ

**Ειδική Τιμή για τα 5 μαθήματα "MINI ΚΥΚΛΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ" με προπληρωμή =170€**

## ΣΟΚΟΛΑΤΑ (Μέρος Ι)

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Η σοκολάτα είναι πολύ περισσότερα από ένα απλό γλυκό. Είναι ένα πολυδιάστατο προϊόν που αναδεικνύει την αρωματική, γευστική και αισθητική εμπειρία της. Ένα ταξίδι στον κόσμο των αρωμάτων και των γεύσεων που προσφέρει διαφορετικές νότες και εκλεπτυσμένες γευστικές εκφράσεις από κάθε ποικιλία καρπού κακάου, από τη φρουτώδη έως την πικάντικη και την καραμελωμένη. Η προέλευση του κακάου και οι μέθοδοι παραγωγής επηρεάζουν τη γευστική ποικιλία της σοκολάτας.

Το σεμινάριο θα εξερευνήσει τις διάφορες ποικιλίες κακάου, την επίδραση των διαφόρων μεθόδων παραγωγής στο τελικό προϊόν, και την ανάδειξη των αρωμάτων και γεύσεων μέσα από την εμπειρία της σοκολάτας. Το tempering είναι η κρίσιμη διαδικασία που επιτρέπει στη σοκολάτα να αποκτήσει σταθερή υφή και λάμψη. Αυτό εξασφαλίζει όχι μόνο ομοιόμορφη υφή αλλά και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της σοκολάτας. Αυτή η τεχνική είναι καίρια για την παραγωγή σε σοκολατάκια και βραχάκια σοκολάτας, χαρίζοντας τους επαγγελματικό και λείο φινίρισμα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Tempering | Στρώσιμο | Σοκολατάκια σακούλας | Βραχάκια

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

Δια ζώσης

**6**

Ημερομηνία: Πα 02/02/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

**Μόνο με προ**

Εκπαίδευσης:

130

**πληρωμή**

Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

## ΣΟΚΟΛΑΤΑ-ΓΛΥΚΑ (Μέρος ΙΙ)

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Με ρίζες που χάνονται στο πέρασμα του χρόνου, η σοκολάτα αποτελεί ένα εκλεπτυσμένο γαστρονομικό προϊόν που έχει εμπνεύσει γενιές ανθρώπων. Η γεύση και η υφή της διαφοροποιούνται ανάλογα με την ποικιλία του κακάου, τις διαφορετικές μεθόδους παραγωγής και τις τεχνικές που χρησιμοποιούνται στην επεξεργασία της. Ακριβώς όπως το κρασί, η σοκολάτα είναι προϊόν μίας πληθώρας σύνθετων παραγόντων και η τελική γεύση επηρεάζεται από όλους: τα φυτά του κακάου, τη διαδικασία ζύμωσης, το καβούρντισμα, την ανάμειξη με άλλα συστατικά.

Τα γλυκά σοκολάτας δεν αποτελούν απλά γλυκίσματα, αλλά μικρά έργα τέχνης που ενσωματώνουν τον πλούτο της σοκολάτας σε κάθε δημιουργία, προσφέροντας μια εξαιρετική γευστική εμπειρία. Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε στα πιο εμπορικά γλυκά σοκολάτας και στις τεχνικές που διέπουν την εκτέλεση τους.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Σοκολατόπιτα | Σουφλέ σοκολάτα | Μπραουνις με λευκή σοκολάτα | Φαντζ (Fudge) σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

Δια ζώσης

**6**

Ημερομηνία: Πα 16/02/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

**Μόνο με προ**

Εκπαίδευσης:

130

**πληρωμή**

Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΣΟΚΟΛΑΤΑ**ΣΟΚΟΛΑΤΑ-ΤΡΟΥΦΕΣ ΚΑΙ ΠΡΑΛΙΝΕΣ (Μέρος III)****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Οι πραλίνες και τα τρουφάκια αποτελούν την υψηλή τέχνη της σοκολατοποιίας. Οι πραλίνες, αγαπημένες σε όλο τον κόσμο, εκπλήσσουν με την ποικιλία των γεμίσεων τους, ενώ οι τρούφες, με την πλούσια σοκολατένια επικάλυψή τους είναι μια απόλυτη απόλαυση. Η απαλή σοκολάτα συναντά τις εξαιρετικές γεύσεις των γεμίσεων, δημιουργώντας διακριτικά αρώματα και αισθησιακές γεύσεις που κεντρίζουν το ενδιαφέρον σε κάθε μπουκιά.

Ο στόχος είναι να εκπαιδευτούν οι συμμετέχοντες στη διαδικασία παραγωγής των κερασμάτων, από την επιλογή υλικών και την προετοιμασία του γκανάζ έως τη δημιουργία των γεμίσεων και τον τρόπο εφαρμογής της σοκολάτας. Επιπλέον, ο στόχος είναι να αναπτυχθεί η δεξιότητα στην αισθητική παρουσίαση και επικάλυψη αυτών των εδεσμάτων, προκειμένου να δημιουργήσουν μια αισθητικά εντυπωσιακή και γευστικά απολαυστική εμπειρία.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Τρούφα γάλακτος με αλκοόλ | Τρούφα bitter με τζίντζερ | Τρούφα με λευκή σοκολάτα και ινδική καρύδα | Πραλίνα με ξηρούς καρπούς | Πραλίνα με κρέμα gianduja

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

Δια ζώσης

**6**

Ημερομηνία: Πα 23/02/2024

**Μεθοδολογία****Πόντοι Εξαργύρωσης:****Μόνο με προ****Εκπαίδευσης:**

130

**πληρωμή**

Πρακτική

**Ώρα:** 18:00 -21:00**Επίπεδο:** Basic**★ Chef's choice****ΚΕΡΑΣΜΑΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (Μέρος IV)****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Από τη στιγμή που η σοκολάτα αγγίζει τη γλώσσα, η αίσθηση των γεύσεων παίρνει τη μορφή μιας μελωδίας, με κάθε νότα να αποκαλύπτει μια νέα διάσταση. Τα κεράσματα σοκολάτας αποτελούν τον ορισμό της γλυκιάς γενναιοδωρίας. Είναι η μικρή, γλυκιά χαρά που προσφέρεται, ένα δώρο που φέρνει χαμόγελα και δημιουργεί στιγμές απόλαυσης. Τα κεράσματα σοκολάτας αποτελούν μια από τις αγαπημένες επιλογές που μπορείς να βρεις σε ένα ζαχαροπλαστείο. Κάθε κομμάτι πρέπει είναι μια συνδυαστική προσέγγιση των γεύσεων και της αισθητικής.

Ο στόχος του μαθήματος είναι να εξερευνήσουμε βαθύτερα την τέχνη και την επιστήμη πίσω από την παραγωγή και τη δημιουργία κερασμάτων σοκολάτας. Θέλουμε να ανακαλύψουμε την ποικιλία των γεύσεων, υφών και αισθήσεων που μπορούν να προκύψουν μέσα από τη συνδυαστική χρήση των υλικών και των τεχνικών παρασκευής. Σημαντικό μέρος αυτής της εμπειρίας είναι η αναγνώριση της σημασίας της ποιότητας των υλικών και η κατανόηση του πώς αυτά συμβάλλουν στην τελική γεύση και υφή των κερασμάτων σοκολάτας. Μέσα από αυτήν τη διαδικασία, επιδιώκουμε να αποκτήσουμε τη δεξιότητα να δημιουργούμε μικρά εκλεπτυσμένα κεράσματα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Καριόκα | Μωσαϊκό (γκανάζ γέμισης, μπισκότο βανίλιας (έτοιμο μπισκότο), γκανάζ επικάλυψης) | Τρουφάκια σοκολάτας (μαύρη σοκολάτα, γάλακτος σοκολάτας και σοκολάτα λευκή)

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

Δια ζώσης

**6**

Ημερομηνία: Πα 01/03/2024

**Μεθοδολογία****Πόντοι Εξαργύρωσης:****Μόνο με προ****Εκπαίδευσης:**

130

**πληρωμή**

Πρακτική

**Ώρα:** 18:00 -21:00**Επίπεδο:** Basic**★ Chef's choice**

**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ****ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΣΟΚΟΛΑΤΑ****ΚΟΡΜΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (Μέρος V)****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Εμβληματικός λαχταριστός συνδυασμός γλυκού! Με τις διάφορες υφές, τα αρώματα και την πλούσια γεύση τους, οι κορμοί προσφέρονται για αμέτρητες προτάσεις και ιδέες γλυκισμάτων. Αν και γνησίως τον αναγνωρίζουμε σοκολατένιο, ωστόσο είναι η τεχνική του που μπορεί να προσαρμοστεί σε πληθώρα άλλων γευστικών προτάσεων.

Ο στόχος αυτού του μαθήματος είναι να εξερευνήσουμε την παρασκευή και τη δημιουργία κορμών μέσα από διάφορες τεχνικές και γευστικές προσεγγίσεις. Μέσω του μαθήματος, σκοπός είναι να αποκτήσουμε τις δεξιότητες που απαιτούνται για τη δημιουργία κορμών που συνδυάζουν γεύση, αισθητική και δημιουργικότητα σε κάθε μορφή και παρουσίαση.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Κορμός Κλασσικός | Κορμός Λευκής Σοκολάτας | Κορμός Oreo | Κορμός με ρούμι και μαύρη σοκολάτα

**Εκπαιδευτής Chef:** Σαράβας Μιχάλης**Τύπος Εκπαίδευσης:****Πόντοι Απόκτησης:** 35**Ελαχ. Συμμετοχή:**

Δια ζώσης

**6****Ημερομηνία:** Πα 08/03/2024**Μεθοδολογία****Πόντοι Εξαργύρωσης:****Μόνο με προ****Εκπαίδευσης:**

130

**πληρωμή**

Πρακτική

**Ώρα:** 18:00 -21:00**Επίπεδο:** Basic**★ Chef's choice**

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

## ΓΛΥΚΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Τα γλυκά αμυγδάλου είναι ένας από τους κορυφαίους εκπροσώπους της κλασικής ζαχαροπλαστικής. Αποτελούνται από αρωματική ζύμη από αμύγδαλα που δημιουργεί μια εύθραυστη, τραγανή και ελαφρώς γλυκιά υφή τα οποία επεξεργάζονται για να μεταποιηθούν σε γλυκά αριστουργήματα. Ο τρόπος παρασκευής τους απαιτεί μεράκι και εξειδίκευση, καθώς η ζύμη πρέπει να διατηρήσει τη σωστή υφή κατά τη διάρκεια του ψησίματος για να αποκτήσουν τον επιθυμητό τραγανό χαρακτήρα.

Ο βασικός στόχος είναι να εξοικειωθούν οι μαθητές με τις τεχνικές παρασκευής της ζύμης από αμύγδαλα, τη διαδικασία ψησίματος και τη δημιουργία της τέλει τραγανής υφής. Επιπλέον, το μάθημα έχει ως στόχο να εξετάσει τις διάφορες πρακτικές εφαρμογές των αμυγδαλωτών, δίνοντας έμφαση στην παραδοσιακή ζαχαροπλαστική και στην ποικιλία των γλυκών που μπορούν να παραχθούν από αυτήν τη ζύμη.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Εργολάβοι | Αμυγδαλωτά | Ελληνικά Μακαρόν | Σκαλτσούνια

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ  
πληρωμή

Εκπαίδευσης:

130

Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΤΟΥΛΟΥΜΠΑΚΙΑ | ΚΟΥΡΚΟΥΜΠΙΝΙΑ |  
ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Εξαιρετικό μάθημα που εξερευνεί την πολιτισμική αξία τριών παραδοσιακών γλυκών, τις τεχνικές παρασκευές τους και την αυθεντικότητα που τα διέπει. Το όνομα τουλούμπα φαίνεται πως προέρχεται από την οθωμανική κουζίνα, ενώ στην Κύπρο τα συναντάμε και ως πόμπα, που σημαίνει αντλία. Η ζύμη ξεκινάει στην κατσαρόλα και τελειώνει σε μίξερ. Τηγανίζεται σε λάδι και σιροπιάζεται. Το απολαμβάνουμε κρύο ή ζεστό και παραδοσιακά ήταν το αγαπημένο σε όλα τα ζαχαροπλαστεία. Η τεχνική είναι να παραμείνει τραγανό με ζουμερό το εσωτερικό τους.

Κουρκουμπίνι, μικρό σιροπιαστό με φύλλο κρούστας, νηστίσιμο γλυκό. Η λέξη προέρχεται από την λατινική cucurbito, που σημαίνει νεροκολόκυθο, λόγω του σχήματος. Η τραγανή τους γεύση τα κάνει να μην μπορείς να σταματήσεις μόνο σε ένα.

Λουκουμάδες, μπουκίτσες γλυκών που τις συναντάμε σε όλη τη Μεσόγειο! Πρόκειται για μικρούς, ζουμερούς και τραγανούς σβίγκους, τους οποίους τηγανίζουν και στη συνέχεια τους καλύπτουν με ζάχαρη, σιρόπι ή ακόμη και μέλι.

Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν με τις παραδοσιακές πρακτικές της ζαχαροπλαστικής και θα αποκτήσουν δεξιότητες για τη δημιουργία των τουλουμπακιών, κουρκουμπινιών και λουκουμάδων. Το αποτέλεσμα είναι η κατανόηση της ποικιλίας τους και η ανάδειξη των μοναδικών χαρακτηριστικών τους.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Τουλουμπάκια | Κουρκουμπίνια | Λουκουμάδες

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 20

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ  
πληρωμή

Εκπαίδευσης:

80

Πρακτική

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

#### ΤΟΥΡΤΕΣ – ΠΑΣΤΕΣ

##### KINDER BUENO TRUFFLE CHOCO ΤΟΥΡΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Kinder Bueno - μία γεύση που έχει αποκτήσει ευρεία αποδοχή και αγάπη από το κοινό χάρη στη μοναδική ισορροπία που έχει μεταξύ ξηρών καρπών, σοκολάτας και βάφλας. Μια γευστική εμπειρία που υπερβαίνει τις προσδοκίες κάτω από ένα πέπλο από απαλή σοκολάτα, λεπτό, τραγανό φύλλο γεμάτο με μια κρεμώδη γέμιση φουντουκιού, όλα επικαλυμμένα με μια λεπτή, σκούρα σοκολάτα.

Εκπαιδευόμαστε στην αυθεντικά χειροποίητη εκδοχή μίας Kinder Bueno, από το λευκό fudge cake στην πλούσια στρώση με κρέμα λευκής σοκολάτας kinder που γεμίζει το γλυκό, αποδίδοντας την γεύση της κλασσικής Bueno. Γαρνίρουμε με γλάσο από σοκολάτα γάλακτος και λευκής πραλίνας που «κλείνει» μέσα τις γλυκιές και μοναδικές γεύσεις και διακοσμούμε με kinder Bueno, σπασμένη βάφλα και καραμελωμένα φουντούκια.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Λευκό fudge cake | Κρέμα λευκής σοκολάτας kinder | Γλάσο από σοκολάτα γάλακτος και λευκής πραλίνας | Διακόσμηση

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ.  
Συμμετοχή: 6**  
Μόνο με προ  
πληρωμή  
**✓ Best Seller**

Ημερομηνία: Σα 10/02/2024

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

##### ΤΟΥΡΤΑ ΓΚΟΦΡΕΤΑΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Ονειρεμένη τούρτα με γεύση γκοφρέτας! Σιροπιασμένο παντεσπάνι σοκολάτας, στρώσεις από χειροποίητες γκοφρέτες, κρέμα μους σοκολάτας γάλακτος, επικάλυψη σως σοκολάτας με διακόσμηση από κομμάτια γκοφρέτας. Την διαφορά κάνει η τραγανή υφή της γκοφρέτας σε συνδυασμό με την πλούσια γεύση της σοκολάτας, όπου 2 αισθήσεις της υφής και της γεύσης δημιουργούν έναν εθισμό απόλαυσης.

Τεχνικό μάθημα στο οποίο εκπαιδευόμαστε στην διαδικασία παρασκευής μίας τούρτας γκοφρέτας. Το μάθημα περιλαμβάνει βασικές τεχνικές παρασκευής όπως παντεσπάνι σοκολάτας, σιρόπι σοκολάτας, γκοφρέτα, μους σοκολάτας, επικάλυψη σοκολάτας. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος θα έχετε αποκτήσει ένα ευρύ φάσμα γνώσεων και δεξιοτήτων όπως θα έχετε εξοικειωθεί σε ουσιαστικές τεχνικές της ζαχαροπλαστικής απαραίτητες στην εφαρμογή της τούρτας, θα έχετε κατανοήσει τη σημασία στη συνοχή και στην γεύση για την δημιουργία τουρτών που βασίζονται σε συγκεκριμένες τεχνικές για να αποδώσουν το αποτέλεσμα τους και θα έχετε ενισχύσει την αυτοπεποίθησή σας στη δημιουργία απολαυστικών γλυκών.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Τούρτα Γκοφρέτας | Σιροπιασμένο παντεσπάνι σοκολάτας | Στρώσεις από χειροποίητες  
| Γκοφρέτες | Κρέμα μους σοκολάτας γάλακτος | Επικάλυψη σως σοκολάτας με διακόσμηση

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ.  
Συμμετοχή: 6**  
Μόνο με προ  
πληρωμή  
**✓ Best Seller**

Ημερομηνία: Σα 17/02/2024

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic





**MACADEMIA NUTS ΤΟΥΡΤΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Εξαιρετικό πολυστρωματικό επιδόρπιο με βάση τα γευστικά μακαντέμια. Ο συνδυασμός αυτού του εξωτικού ξηρού καρπού με άλλα υλικά και μπαχαρικά θέλει προσοχή για να κρατήσει και να αναδείξει τα αρώματα του. Μία τούρτα που δεν συναντάμε συχνά, καθώς τα μακαντάμια απαιτούν ιδιαίτερες συνθήκες για την καλλιέργειά τους, γεγονός που τα καθιστά ένα ακριβό υλικό. Ωστόσο, η γεύση τους είναι υπέροχα πλούσια, ήπια, κρεμώδης, λεπτή, βουτυράτη με βελούδινη υφή, χαρίζοντας εξαιρετικά επιδόρπια. Ένα επιδόρπιο για τους λάτρεις των εξωτικών ξηρών καρπών που ξεφεύγει από τις κλασικές επιλογές.

Η Macadamia nuts τούρτα είναι ένα πολύ γευστικό γλυκό που αξίζει της προσοχής μας! Επικεντρωνόμαστε σε τεχνικές που μας δείχνουν την διαχείριση και επεξεργασία του ξηρού καρπού για να μας δώσει την υπέροχη αυτή τούρτα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Ντακουάζ μακαντέμια | Αλοιφή με μακαντέμια | Μους τονκα | Γλασαζ καραμέλα

**Εκπαιδευτής Chef:** Σαράβας Μιχάλης

**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια  
ζώσης

**Πόντοι Απόκτησης:** 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

**Ημερομηνία:** Πε 29/02/2024

**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:**  
Πρακτική

**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

**Ώρα:** 18:00-21:00

**Επίπεδο:** Basic

**★ Chef's choice**



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### CAKES/ ΤΑΡΤΕΣ/ ΜΠΙΣΚΟΤΑ/ΖΥΜΕΣ

#### ΚΕΙΚ ΚΑΡΟΤΟ

#### ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

**29,90€**

Αν κάποια στιγμή έτυχε να βρεθείτε στο Παρίσι, σίγουρα θα περάσατε από το το Rose Bakery, πολύ γνωστό για το cake καρότο που ετοιμάζει καθημερινά.

Σε ένα carrot cake αυτό που αναζητούμε είναι η ανάλαφρη γεύση από το γλυκό λαχανικό, η απαλή υγρασία και η αφράτη υφή. Αρώματα καρότου που θα αναδείξουν την γλυκιά γεύση του cake και θα απολαύσουμε ένα μαγευτικό αποτέλεσμα.

Το σεμινάριο μας εκπαιδεύει τόσο στην κλασσική συνταγή όσο και πως λαχταριστά μπορούμε να δημιουργήσουμε με αυτό το λαχανικό την πιο γευστική αρωματική κρέμα, δροσερό ζελέ και την τεχνικά απαιτητική γκανάζ μοντέ. Το frosting τυριού θα ολοκληρώσει ένα επιδόρπιο σκέτος πειρασμός.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Cake καρότο | Κρέμα καρότο | Γκανάζ μοντέ καρότο | Ζελέ καρότο | Frosting τυριού

**Εκπαιδευτής Chef:** Διαμαντόπουλος  
Στέφανος

**Ημερομηνία:** Τε 14/02/2024

**Ώρα:** 11.00 -14.00

**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια  
ζώσης  
**Μεθοδολογία**  
**Εκπαίδευσης:** Πρακτική

**Πόντοι Απόκτησης:**20

**Πόντοι Εξαργύρωσης:**

80

**Επίπεδο:**Basic

**€€€ Low Price**

#### PRALINE CROISSANT

#### ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

**36,50€**

Ένα μάθημα αφιερωμένο στην τεχνική παρασκευή του croissant, με εξειδικευμένες τεχνικές για τη δημιουργία τραγανής βουτυράτης ζύμης.

Η γέννηση του **κρουασάν**, είναι ουσιαστικά ένας νεοτερισμός, μία προσαρμογή του παλιού Kipferl, που δημιουργήθηκε πριν την εφεύρεση των viennoiseries και χρονολογείται τουλάχιστον το 1839, όταν ένας αυστριακός αξιωματικός πυροβολικού, ο August Zang ίδρυσε ένα Βιεννέζικο αρτοποιείο στη rue de Richelieu 92 στο Παρίσι. Αργότερα το concept αυτό βρήκε πολλούς μιμητές και το croissant διαδόθηκε γρήγορα...

Εκπαιδευόμαστε στο υπέροχο δίπλωμα της ζύμης του, στη τεχνική της διχρωμίας που θέλουμε να δώσουμε με την χρήση της πραλίνας και στην μαγεία που απαιτεί το ψήσιμό του.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Ζύμη croissant | γέμιση πραλίνα

**Εκπαιδευτής Chef:** Διαμαντόπουλος  
Στέφανος

**Ημερομηνία:** Τε 21/02/2024

**Ώρα:** 17.00 -21.00

**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια  
ζώσης  
**Μεθοδολογία**  
**Εκπαίδευσης:** Πρακτική

**Πόντοι Απόκτησης:** 35

**Πόντοι Εξαργύρωσης:**

130

**Επίπεδο:**Basic

**€€€ Low Price**



**GOURMET ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Τα τσουρέκια σε γεύσεις που ξεσηκώνουν τον ουρανίσκο και σερβίρονται με μοναδικότητα! Η υφή, η γεύση, η μέτρια γλυκύτητα αποτελούν βασικά σημεία που κάνουν τα τσουρέκια τόσο δημοφιλή. Αν αυτά τα χαρακτηριστικά συνδυαστούν με εξαιρετικές ετερόκλητες γεύσεις, το αποτέλεσμα είναι φινετσάτο και πολύ γευστικό.

Στόχος του σεμιναρίου είναι η δημιουργία νέων, ιδιαίτερων γεύσεων που προσφέρουν έμπνευση σε καινούρια προϊόντα, ο συνδυασμός τεχνικών με την διαχείριση των ζαχαροπλαστικών γνώσεων και η εξάσκηση τους σε 4 εξαιρετικές συνταγές!

**Πρακτικές εφαρμογές:** Με χειροποίητο αμυγδαλωτό | Με γραβιέρα παλαιωμένη Νάξου | Με κρέμα αμυγδάλου | Με μήλο-κανέλα

**Εκπαιδευτής Chef:** Διαμαντόπουλος Στέφανος

**Ημερομηνία:** Τε 28/02/2024

**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης

**Μεθοδολογία**

**Εκπαίδευσης:** Πρακτική

**Πόντοι Απόκτησης:** 35

**Πόντοι**

**Εξαργύρωσης:** 130

**Επίπεδο:** Basic

**€€€ Low Price**

**Ώρα:** 17.00 -21.00

**ΣΥΝΘΕΤΑ ΚΕΙΚ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Στον χώρο της ζαχαροπλαστικής, τα σύνθετα κέικ αντιπροσωπεύουν μια συναρπαστική συνδυαστική τέχνη, όπου η φαντασία συναντά τη γευστική εκπληξη. Κάθε κέικ δεν είναι απλά ένα γλυκό, αλλά ένα παντοποιο εργαστήριο γεύσης, όπου διάφορα στρώματα και υλικά ενώνονται για να δημιουργήσουν μια μοναδική και απολαυστική εμπειρία. Τα σύνθετα κέικ είναι γλυκά επιδόρπια που χαρακτηρίζονται από τη σύζευξη διαφορετικών γευστικών στρωμάτων και υλικών σε ένα ενιαίο γαστρονομικό αριστούργημα. Αυτά τα κέικ συνδυάζουν διαφορετικές γεύσεις, υφές και υλικά, δημιουργώντας ένα εκπληκτικό αποτέλεσμα που προσφέρει μια πολυδιάστατη, πλούσια γευστική εμπειρία. Η δημιουργικότητα σε αυτά τα γλυκά είναι αφαιρετική, καθώς οι ζαχαροπλάστες συνδυάζουν και ενσωματώνουν διάφορα στρώματα και συστατικά, δημιουργώντας κέικ που ξεχωρίζουν για την πολυπλοκότητα και την πλούσια γεύση τους.

Ο σκοπός του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους εκπαιδευόμενους στην συναρπαστική και δημιουργική κόσμο της ζαχαροπλαστικής, εστιάζοντας ιδιαίτερα στην τέχνη της παρασκευής σύνθετων κέικ. Μέσα από πρακτικές εφαρμογές και τεχνικά μαθήματα εξοικειωνόμαστε με βασικές και προχωρημένες τεχνικές παρασκευής κέικ, καθώς και τη χρήση διαφορετικών στρωμάτων και υλικών για τη δημιουργία μοναδικών γευστικών συνδυασμών.

Αναλυτικά οι πρακτικές εφαρμογές περιλαμβάνουν

Κέικ Σοκολάτας με Κρέμα Φιςτικοβούτυρου: κέικ σοκολάτας ενσωματώνει μια στρώση από κρέμα φιστικοβούτυρου, προσδίδοντας μια εκπληκτική γεύση φιστικοβούτυρου σε κάθε μπουκιά.

Κέικ Λεμόνι με Στρώση Κρέμας Τυριού: αφράτο κέικ λεμονιού συνδυάζεται με μια στρώση από κρέμα τυριού, δημιουργώντας έναν ενδιαφέροντα συνδυασμό γεύσεων.

Κέικ Μήλου με Στρώση Καραμέλας : κέικ μήλου που συνδυάζεται με μια γλυκιά στρώση καραμέλας, προσθέτοντας ζεστασιά και βάθος στη γεύση.

Κέικ Κακάο με Στρώση Μπανάνας και Φουντούκι : κέικ κακάο ενώνεται με στρώση μπανάνας και φουντουκιού, προσφέροντας μια πλούσια συνδυαστική γεύση.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Κέικ Σοκολάτας με Κρέμα Φιςτικοβούτυρου | Κέικ Λεμόνι με Στρώση Κρέμας Τυριού | Κέικ Μήλου με Στρώση Καραμέλας | Κέικ Κακάο με Στρώση Μπανάνας και Φουντούκι

**Εκπαιδευτής Chef:** Γαλής Γιώργος

**Ημερομηνία:** Σα 24/02/2024

**Ώρα:** 11.00 -15.30

**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης

**Μεθοδολογία**

**Εκπαίδευσης:** Πρακτική

**Πόντοι Απόκτησης:** 55

**Πόντοι Εξαργύρωσης:**

230

**Επίπεδο:** Basic

**★ Chef's choice**





## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

### ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ Συνδεθείτε ή Εισέλθετε 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. 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.



## ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΓΕΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

