ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΙΟΥΝΙΟΣ-ΙΟΥΛΙΟΣ 2025

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 τραπέζης:
ΕΘΝΙΚΗ: 53320060659, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES ΕΕ
IBAN GR78 0110 5330 0000 5332 0060 659

EUROBANK: 00260251570201007244, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES ΕΕ
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 εκπαιδευτείτε 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 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)

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 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.

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

Culinary Center & Cookery Club

Mathimata Mageirikis

Mathimata Mageirikis

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΚΑΙ STYLING **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **140€ ΤΟ 2ΗΜΕΡΟ**

Σεμινάριο που επικεντρώνεται στις πρακτικές αρχές φωτογράφησης φαγητού. Το food photography είναι κάτι περισσότερο από την απλή αποτύπωση ενός γεύματος˙ είναι η τέχνη της οπτικής αφήγησης μέσα από τη γαστρονομία. Μια πετυχημένη φωτογραφία φαγητού δεν μεταφέρει μόνο την εικόνα, αλλά προκαλεί συναίσθημα, ενισχύει τη γευστική φαντασία και δημιουργεί μια αίσθηση επιθυμίας. Είτε πρόκειται για εμπορική φωτογράφιση, social media content ή γαστρονομικά άρθρα, η σωστή διαχείριση του styling, του φωτισμού και της σύνθεσης είναι καθοριστική για το τελικό αποτέλεσμα. Το σεμινάριο αυτό παρέχει μια εξειδικευμένη προσέγγιση στις τεχνικές του food photography, δίνοντας έμφαση στην αισθητική αρτιότητα και τη προσαρμογή της εικόνας στις απαιτήσεις κάθε μέσου.

Οι συμμετέχοντες θα αναπτύξουν μια ουσιαστική κατανόηση των βασικών αρχών του food photography, εξερευνώντας τεχνικές όπως το food styling, η σωστή χρήση props, η διαχείριση κάδρου και οπτικών γωνιών, καθώς και οι ιδανικές τεχνικές φωτισμού. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη χρήση διαφορετικών φωτογραφικών μέσων, από επαγγελματικές DSLR μέχρι σύγχρονα κινητά τηλέφωνα, ώστε οι συμμετέχοντες να μπορούν να δημιουργούν ποιοτικό περιεχόμενο ανεξάρτητα από τον εξοπλισμό τους. Επιπλέον, θα καλυφθούν πρακτικά ζητήματα όπως η συμμόρφωση με τον GDPR στις φωτογραφικές λήψεις. Το σεμινάριο απευθύνεται σε επαγγελματίες των social media, food bloggers, αρθρογράφους, σπουδαστές μαγειρικής, chefs και όσους επιθυμούν να αναβαθμίσουν τη φωτογραφική τους προσέγγιση στο γαστρονομικό περιεχόμενο.

Το σεμινάριο είναι δομημένο σε τρεις κύριους άξονες: (1) πρακτική εφαρμογή food styling και στήσιμο πιάτων (με εστίαση σε burger, spaghetti, pancakes και γλυκά), (2) τεχνικές φωτογράφισης και σύνθεσης εικόνας και (3) διαχείριση και αξιοποίηση του φωτισμού στη φωτογράφιση φαγητού. Το πρόγραμμα δίνει τη δυνατότητα στους συμμετέχοντες να πειραματιστούν σε πραγματικές συνθήκες και να δημιουργήσουν υλικό υψηλού επιπέδου. Οι δεξιότητες που αποκτώνται είναι πολύτιμες για επαγγελματίες που δραστηριοποιούνται στον χώρο της γαστρονομίας, της διαφήμισης και των μέσων κοινωνικής δικτύωσης, προσφέροντας προοπτικές εξέλιξης σε τομείς όπως το commercial food photography, η παραγωγή περιεχομένου για brands και η οπτική στρατηγική σε εστιατόρια, blogs και εκδόσεις.

Αναλυτικά καλύπτονται:

- Styling & Food Styling με στήσιμο πιάτων για φωτογράφηση (Burger, Spaghetti, Pancakes, Γλυκό)
- Χρήση αντικειμένων (props) για την ανάδειξη του θέματος
- Κάδρο & Σύνθεση της φωτογραφίες
- Οπτικές Γωνίες που βοηθούν την φωτογράφηση φαγητού
- Ιδανικές Τεχνικές Φωτισμού
- Φωτογράφηση με φωτογραφική μηχανή DSLR | Κινητό τηλέφωνο
- GDPR για φωτογραφίες

Το σεμινάριο αυτό καλύπτει και περιλαμβάνει χρήση φωτογραφικού εξοπλισμού και υλικά για την δημιουργία των πιάτων.

Εκπαιδευτής Chef: Μπελτζινίτης Παναγιώτης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 75/ημέρα	**Ελαχ. Συμμετοχή:** 6
Ημερομηνία: 2μέρο Οκτώβριος 2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 350/ημέρα	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα : 17:00-20:00	**-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία**	**Επίπεδο:** Advanced	**Your Suggestion**

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

RESTAURANT MANAGEMENT: **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **49,90€**

ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ

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)

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Οκτώβριος 2025

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 12:00-15:00

-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία

Επίπεδο: Advanced

Your Suggestion

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **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.

ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

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.

ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

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.

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)

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Οκτώβριος 2025

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 12:00-15:00

-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία

Επίπεδο: Advanced

Your Suggestion

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **100€ ΤΟ 2ΗΜΕΡΟ**

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.

ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

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.

ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

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.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

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 Καραποστόλη	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 75	**Ελαχ. Συμμετοχή:** 6
Ημερομηνία: 2μέρο Οκτώβριος 2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 350	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα : 12:00-15:00	**-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία**	**Επίπεδο:** Advanced	**Your Suggestion**

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ

ΦΙΛΕΤΑ ΤΕΧΝΙΚΕΣ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**44,90€**
Τα φιλέτα, ως τα πλέον τρυφερά, άπαχα και καθαρά κομμάτια των κρεάτων, απαιτούν προσεκτική διαχείριση και στοχευμένες τεχνικές μαγειρέματος. Η χαμηλή περιεκτικότητά τους σε λιπαρά τα καθιστά ευάλωτα στην υπερβολική θερμότητα και την αφυδάτωση, με αποτέλεσμα την εύκολη αλλοίωση της υφής και της γεύσης τους. Η σωστή θερμική επεξεργασία, με σύντομους χρόνους και ακριβή έλεγχο θερμοκρασίας, είναι απαραίτητη για να αναδειχθεί το εκλεκτό τους προφίλ. Η τεχνική προσέγγιση περιορίζεται σε τρεις βασικές μεθόδους που σέβονται τη φύση του φιλέτου: ψήσιμο στη σχάρα (grill), σωτάρισμα (sauté) και παναρισμένο τηγάνισμα (pané). Κάθε τεχνική προσφέρει διαφορετική γευστική εμπειρία, διατηρώντας τα φυσικά χαρακτηριστικά του κάθε κρέατος. Στο σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στην ορθή εφαρμογή αυτών των τεχνικών, με έμφαση: στη διαχείριση διαφορετικών ειδών φιλέτου (μοσχαρίσιο, κοτόπουλο, χοιρινό), στον έλεγχο χρόνου και θερμοκρασίας, στη σύνθεση με αρμονικές σάλτσες και συνοδευτικά, που αναδεικνύουν την ταυτότητα κάθε πιάτου και προσδίδουν γαστρονομική πληρότητα.			
Στόχος του μαθήματος είναι η ανάπτυξη τεχνικής ακρίβειας, η κατανόηση των διαφορών ανά είδος φιλέτου και η ικανότητα παρασκευής πλήρων πιάτων που στηρίζονται στη σωστή μαγειρική βάση και την ενσυνείδητη γευστική σύνθεση.			
Πρακτικές εφαρμογές : Φιλέτο μόσχου σωτέ α λα κρεμ μανιταριών | Φιλέτο κοτόπουλου με σάλτσα μουστάρδας και μελιού | Φιλέτο χοιρινού (ψαρονέφρι) με καραμελωμένα κρεμμύδια και μήλα			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 19/6/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

FRENCH CLASSICS: ΠΑΠΙΑ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**65€**
Η γαλλική γαστρονομία συνδυάζει την τεχνική, την ισορροπία γεύσεων και τη δημιουργική έκφραση. Σε αυτό το σεμινάριο, επαγγελματίες και λάτρεις της μαγειρικής θα εξερευνήσουν τρία εμβληματικά πιάτα από την υψηλή γαλλική κουζίνα: το Duck Ballotine, μια περίτεχνη παρασκευή που απαιτεί ακρίβεια στην αποστέωση και στο προσεγμένο τύλιγμα του κρέατος με γέμιση, το Duck Confit, τη μέθοδο αργού μαγειρέματος που οδηγεί σε εξαιρετικά τρυφερό και αρωματικό κρέας πάπιας, και το Canard a l'Orange, ένα πιάτο-ορόσημο με αρμονικό συνδυασμό τραγανής πάπιας και έντονης γλυκόξινης σάλτσας πορτοκαλιού.			
Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στην τεχνική της πλήρους αποστέωσης, στο γέμισμα και τύλιγμα της πάπιας ώστε να δημιουργήσουν ένα σταθερό και εντυπωσιακό αποτέλεσμα. Θα εξασκηθούν στη σωστή διαχείριση της θερμοκρασίας και στην παρουσίαση με καθαρή τομή και σωστή υφή. Θα γνωρίσουν σε βάθος τη διαδικασία αργού μαγειρέματος της πάπιας σε λίπος, από τη σωστή προετοιμασία και αρωματισμό έως το τελικό ρόδισμα. Ιδιαίτερη έμφαση θα δοθεί στη διατήρηση της ζουμερότητας και της τραγανής επιφάνειας με ελεγχόμενη θερμοκρασία. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να ψήνουν σωστά πάπια με τραγανό δέρμα και ζουμερό εσωτερικό, ενώ θα εξασκηθούν στην παρασκευή γλυκόξινης σάλτσας πορτοκαλιού με ισορροπημένα αρώματα και σωστή υφή.			
Πρακτικές εφαρμογές : Duck Ballotine | Duck Confit | Canard a l'Orange			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδώση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 75	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 14/7/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 350	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – BREAKFAST & BRUNCH

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ CROQUES	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**36,50€**
Ένα από τα πιο εμβληματικά comfort foods της γαλλικής κουζίνας αποκτά νέα πνοή σε αυτό το δημιουργικό και καλοκαιρινό σεμινάριο. Το Croque Madame και το Croque Monsieur, γνωστά για τον πλούτο γεύσης τους και την κομψότητα της απλότητας, αποτελούν ιδανική βάση για γευστικά twist, εποχικά υλικά και σύγχρονες τεχνικές αρτοποιίας και ψησίματος. Θα εκπαιδευτούμε να συνθέτουμε και να ισορροπούμε τη δομή του τέλειου croque, από το σωστά καβουρδισμένο ψωμί και την επιλογή των αλλαντικών, μέχρι τη χειροποίητη σάλτσα μπεσαμέλ και τα αβγά μαγειρεμένα στην εντέλεια.			
Στόχος του μαθήματος είναι η εξοικείωση με τις βασικές αρχές του κλασικού croque, η δημιουργική προσαρμογή του σε καλοκαιρινές συνθέσεις και η ενίσχυση της τεχνικής ακρίβειας στο ψήσιμο, το γαρνίρισμα και το στήσιμο πιάτου. Ιδανικό για επαγγελματίες αλλά και προχωρημένους ερασιτέχνες που θέλουν να ανανεώσουν το brunch ρεπερτόριό τους με ευρηματικές προτάσεις και σύγχρονη αισθητική.			
Πρακτικές εφαρμογές: Με φρέσκια μοτσαρέλα, ντοματίνια και πέστο βασιλικού | Croque με καπνιστό σολομό, σως crème fraîche με σχοινόπρασο και baby σπανάκι |Vegetarian Madame με ψητές μελιτζάνες, γραβιέρα και αυγό ποσέ			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 24/7/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

EGG-BASED ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**36,50€**
Το αυγό αποτελεί βασικό εργαλείο της γαστρονομικής τεχνικής, με εφαρμογές που απαιτούν απόλυτο έλεγχο θερμοκρασίας, υφής και μαγειρικού χρόνου. Σε αυτό το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν σε τέσσερις διαφορετικές μεθόδους μαγειρέματος αυγών, αναπτύσσοντας ακρίβεια και συνέπεια στο τελικό αποτέλεσμα. Θα αποκτήσουν δεξιότητες ακριβείας στο χειρισμό της θερμοκρασίας και του χρόνου, θα κατανοήσουν τη σημασία της υφής και θα μάθουν να διαχειρίζονται το αυγό σε διαφορετικές συνθήκες μαγειρέματος, με στόχο την αρμονία υφής, γεύσης και παρουσίασης.			
Στόχος του μαθήματος είναι η σε βάθος κατανόηση των βασικών τεχνικών παρασκευής αυγών, με έμφαση στη σωστή εφαρμογή τους σε επαγγελματικό περιβάλλον. Η σύνδεση με σύγχρονες, δημιουργικές συνθέσεις καθιστά το σεμινάριο ιδανικό για επαγγελματίες που επιθυμούν να αναβαθμίσουν τις προτάσεις τους ή να διευρύνουν το ρεπερτόριό τους γύρω από τις αυγοπαρασκευές.			
Πρακτικές εφαρμογές : French Omelette | Eggs Benedict & Hollandaise | Shakshuka | Soft Scrambled eggs			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδώση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 29/7/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – VEGAN VEGETERIAN

PLANT BASED BURGERS	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**49,90€**
Η δημιουργία ενός επιτυχημένου φυτικού burger απαιτεί σε βάθος κατανόηση των δομικών και γευστικών παραμέτρων που συνθέτουν το τελικό προϊόν. Σε αυτό το τεχνικά εξειδικευμένο σεμινάριο, οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στις βασικές αρχές που καθορίζουν την ποιότητα ενός **plant-based burger** – από τη σωστή δόμηση της υφής έως την ανάπτυξη πολυεπίπεδης γεύσης. Το πρόγραμμα εστιάζει σε προηγμένες τεχνικές μαγειρικής, που μεταμορφώνουν τη φυτική πρώτη ύλη σε ένα γευστικό, ζουμερό και δομικά σταθερό αποτέλεσμα, κατάλληλο για επαγγελματικές εφαρμογές και σύγχρονα μενού.			
Στόχος του μαθήματος είναι να παρέχει στους συμμετέχοντες τα εργαλεία και τη γνώση για να σχεδιάσουν και να εκτελέσουν φυτικά burgers επαγγελματικού επιπέδου, με πλήρη έλεγχο στις τεχνικές παραμέτρους υφής, γεύσης και παρουσίασης.			
Πρακτικές εφαρμογές: Κλασικό Vegan Burger με μαύρα φασόλια, φακές και βρώμη σε burger bun με χειροποίητη σάλτσα, πίκλες, κρεμμύδι και vegan cheddar sauce. Συνοδεύονται από “τηγανητές” γλυκοπατάτες | Meatless Burger με φυτική πρωτεΐνη σε vegan brioche bun με vegan bacon και τυρί, leather κέτσαπ και veganaise. Συνοδεύονται από τρπλά μαγειρεμένες πατάτες pont neuf. | Ωμοφαγικό vegan burger σε ωμοφαγικό burger bun με chipotle sauce. Συνοδεύονται από dehydrated chips.			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 10/7/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	**ΔΕΝ ΕΞΑΡΓΥΡΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**	**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef’s choice**

VEGAN EGGS TECHNICS	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**49,90€**
Το σύγχρονο brunch επαναπροσδιορίζεται μέσα από καινοτόμες vegan επιλογές που συνδυάζουν τεχνική ακρίβεια, υψηλή αισθητική και ολοκληρωμένη γευστική εμπειρία. Σε αυτό το εξειδικευμένο σεμινάριο, οι συμμετέχοντες μαθαίνουν πώς να αξιοποιούν φυτικά συστατικά για να αναπαράγουν κλασικές αυγοπαρασκευές, διατηρώντας τη φρεσκάδα και τη δημιουργικότητα που χαρακτηρίζουν τη σύγχρονη vegan κουζίνα. Το μάθημα περιλαμβάνει τέσσερις εφαρμογές με πρακτικό χαρακτήρα και επικεντρώνεται σε τεχνικές όπως: η σφαιροποίηση, η επίτευξη ιδανικής υφής με εναλλακτικά στοιχεία, η ενίσχυση της γεύσης με καρυκεύματα και αρωματικά, η παρασκευή vegan emulsion sauce (τύπου hollandaise)			
Στόχος είναι η κατανόηση των βασικών αρχών της φυτικής γαστρονομίας στο brunch, η εξοικείωση με σύγχρονες τεχνικές και η ικανότητα δημιουργικής μετατροπής παραδοσιακών πιάτων σε plant-based εκδοχές, χωρίς κανένα συμβιβασμό σε γεύση, εμφάνιση ή τεχνική ποιότητα.			
Πρακτικές εφαρμογές : Vegan Omelette | Vegan Scrambled Eggs | Vegan Sunny Side Up | Vegan Benedict with Hollandaise			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 16/7/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00	**ΔΕΝ ΕΞΑΡΓΥΡΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**	**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef’s choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΘΝΙΚ

TEX-MEX ESSENTIALS	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**41,90€**

Η Tex-Mex κουζίνα είναι μια έκρηξη γεύσεων, υφών και χρωμάτων που βασίζεται σε συμπληρωματικά στοιχεία: το umami του κρέατος, η ένταση των καρυκευμάτων, η φρεσκάδα των λαχανικών και η δροσιά του αβοκάντο. Στο σεμινάριο αυτό, οι συμμετέχοντες θα γνωρίσουν τις θεμελιώδεις παρασκευές που πλαισιώνουν αυθεντικά πιάτα όπως τα tacos, τα burritos και το barbacoa, με έμφαση στην τεχνική ακρίβεια, την ισορροπία γεύσεων και την ικανότητα σύνθεσης πλήρους πιάτου. Το πρόγραμμα επικεντρώνεται στην πρακτική εκπαίδευση, αναδεικνύοντας το ρόλο κάθε παρασκευής στο σύνολο του γεύματος, και καλλιεργεί δεξιότητες σε επίπεδο mise en place, seasoning και food pairing.

Στόχος του μαθήματος είναι η εξοικείωση με τις βασικές γευστικές και τεχνικές αρχές της Tex-Mex κουζίνας, με σκοπό την ικανότητα σύνθεσης αυθεντικών πιάτων που είναι παράλληλα απολαυστικά, ισορροπημένα και επαγγελματικά εκτελεσμένα.

Πρακτικές εφαρμογές: Barbacoa | Masa Tortillas | Mexican Rice |Elote (Mexican Street Corn) | Refried Beans |Pickled Red Onions |Guacamole |Queso Dip

Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 1/7/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	**ΔΕΝ ΕΞΑΡΓΥΡΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**	**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

CREATIVE SUMMER SALADS	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**39,90€**

Το καλοκαίρι είναι η εποχή της φρεσκάδας, των ζωντανών χρωμάτων και της αυθόρμητης δημιουργίας στην κουζίνα. Είναι η στιγμή που τα φρούτα βρίσκονται στην πιο νόστιμη και αρωματική τους εκδοχή, τα λαχανικά ακτινοβολούν ζωντάνια, και κάθε πιάτο μπορεί να γίνει μια γαστρονομική εμπειρία γεμάτη φως, αντίθεση και έμπνευση. Σε αυτό το καλοκαιρινό σεμινάριο, θα εξερευνήσετε πρωτότυπες και ευφάνταστες σαλάτες, όπου οι χυμοί των φρούτων συνδυάζονται με εκλεκτά υλικά σε τολμηρές, αλλά τεχνικά ισορροπημένες συνθέσεις. Η φρουτώδης γλυκύτητα ενώνεται με την οξύτητα, την αλμύρα, τη φρεσκάδα και την τραγανότητα, αναδεικνύοντας κάθε στοιχείο μέσα από την ένταση και την απλότητά του. Θα εκπαιδευτείτε να χρησιμοποιείτε εποχικά υλικά με φαντασία αλλά και ακρίβεια, να στήνετε πιάτα που ξεφεύγουν από τα στερεότυπα και να παίζετε με τις υφές, τα αρώματα και την εμφάνιση. Το μάθημα δίνει έμφαση και στη σύνθεση, καλλιεργώντας την ικανότητα να δημιουργείτε σαλάτες που λειτουργούν ως αυτόνομα πιάτα και όχι ως συνοδευτικά.

Στόχος του σεμιναρίου είναι η σύνδεση της τεχνικής αρτιότητας με την ελευθερία της δημιουργίας, σε ένα πλαίσιο όπου η εποχικότητα, η αισθητική και η γεύση συναντιούνται για να γεννήσουν πιάτα που εντυπωσιάζουν και μένουν στη μνήμη.

Πρακτικές εφαρμογές: Ψητό ροδάκινο με ρόκα, γραβιέρα & προσούτο |Burrata με πέστο, φράουλες & ντοματίνια |Μάνγκο με γαρίδες & αβοκάντο |Ρόκα, καρπούζι με φέτα & τραγανή πάπια |Ραντίτσιο, ψητά βερίκοκα, με κατσικίσιο τυρί & αμύγδαλα

Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 24/7/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΤΗΓΑΝΙΕΣ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**36,50€**
Ο απόλυτος Ελληνικός μεζές! Υπάρχουν πολλοί τρόποι να ετοιμάσετε μια νόστιμη τηγανιά, καθώς αυτό το πιάτο μπορεί να παρασκευαστεί με διάφορα συστατικά και μεθόδους μαγειρέματος. Παρασκευάζεται συνήθως με χοιρινό, αλλά το συναντάμε και με άλλα κρέατα ή και χωρίς κρέας. Δέχεται λαχανικά, τυριά, δημητριακούς καρπούς, μπαχαρικά και μυρωδικά. Επίσης, αποτελεί την ιδανική συνοδευτική επιλογή για αλκοόλ.			
Στο μάθημα αυτό εξετάζουμε διαφορετικές εφαρμογές και τρόπους προετοιμασίας για μία τηγανιά. Ορίζουμε τι καθιστά το πιάτο αυτό, αλλά και πώς μπορούμε να του δώσουμε γεύσεις χωρίς να του αλλάξουμε τον χαρακτήρα που τον κάνει να ξεχωρίζει. Το τελικό αποτέλεσμα αναμένεται να είναι μια πληθώρα δημιουργικών και γευστικά ικανοποιητικών πιάτων που θα εντυπωσιάσουν.			
Πρακτικές εφαρμογές: Τηγανιά Ριγανάτη | Τηγανιά Μουσταρδόμελο | Τηγανιά BBQ | Τηγανιά Γλυκόξινη			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 11/6/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

SEAFOOD	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**55€**
Σε αυτό το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα εμβαθύνουν σε τρεις δημιουργικές και τεχνικά απαιτητικές παρασκευές θαλασσινών, εξερευνώντας διαφορετικές υφές, θερμοκρασίες και συνδυασμούς γεύσεων. Η προσέγγιση κινείται από την κομψότητα της ωμής εφαρμογής μέχρι τη σύνθεση σύνθετων πιάτων για fine dining. Ξεκινάμε με tartare από Γαρίδα με πιπερόριζα και αβοκάντο, εκλεπτυσμένη ωμή παρασκευή με έμφαση στην τεχνική κοπής και τη λεπτή μαρινάδα. Η πιπερόριζα προσθέτει αρωματική ένταση, ενώ η κρέμα αβοκάντο ισορροπεί τη λιπαρότητα και τη δροσιά του πιάτου. Συνεχίζουμε με καλαμάρι γεμιστό με κουσκούς, φιστίκι Αιγίνης και τοματίνια, σωστό καθάρισμα και γέμισμα του καλαμαριού με μεσογειακά υλικά που φέρνουν τραγανότητα, οξύτητα και γλυκύτητα. Η τεχνική ψησίματος διασφαλίζει σωστή υφή χωρίς σκληρότητα. Ολοκληρώνουμε με καραβίδα με ριζότο πράσου και κρέμα αχινού, ένα πιάτο υψηλής γαστρονομίας που συνδυάζει βελούδινη βάση από πράσο με τη βαθιά θαλασσινή γεύση του αχινού. Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν σε τεχνικές risotto, στην παρασκευή θαλασσινής κρέμας και στο ιδανικό ψήσιμο της καραβίδας για ανάδειξη του πρωτεϊνικού της πλούτου.			
Στόχος του μαθήματος είναι η εμβάθυνση σε τεχνικές καθαρισμού, μαγειρέματος και σύνθεσης πιάτου με θαλασσινά, με γευστική πολυπλοκότητα, αισθητική καθαρότητα και επαγγελματική παρουσίαση.			
Πρακτικές εφαρμογές: Tartare από γαρίδα με πιπερόριζα και αβοκάντο | Καλαμάρι γεμιστό με κουσκούς, φιστίκι Αιγίνης και ντοματίνια | Καραβίδα με ριζότο πράσου και κρέμα αχινού			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 12/6/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΥΠΕΡΟΧΕΣ ΒΕΛΟΥΤΕ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **36,50€**

Σούπες βελουτέ για το καλοκαίρι προσφέρουν γευστική απόλαυση και θρεπτικότητα. Με λαχανικά όπως τομάτες, καρότα, κολοκυθάκια και πιπεριές μαζί με αρωματικά μυρωδικά και διάφορους σπόρους, δημιουργούν ένα πλούσιο φαγητό γεμάτο διαστάσεις. Αυτές οι σούπες αντιμετωπίζουν τη ζέστη και είναι ιδανικές για ένα καλοκαιρινό μενού.
Στόχος του μαθήματος είναι η εξοικείωση των μαθητών με την προετοιμασία και την παρασκευή δροσερών σουπών βελουτέ για το καλοκαίρι, με έμφαση στη χρήση φρέσκων λαχανικών, αρωματικών μυρωδικών και διαφόρων σπόρων για να ενισχυθεί η γευστική ποικιλία και η θρεπτική αξία των πιάτων. Οι πρακτικές εφαρμογές περιλαμβάνουν την παρασκευή διαφόρων ειδών σούπας βελουτέ, όπως κολοκυθόσουπα με κολοκυθόσπορους, σούπα καρότου με τζίντζερ και πορτοκάλι, σούπα σπανάκι με φρέσκα κρεμμυδάκια και άλλες παραλλαγές.
Πρακτικές εφαρμογές: Κολοκυθόσουπα με κολοκυθόσπορους | Σούπα καρότου με τζίντζερ και πορτοκάλι | Σούπα σπανάκι με φρέσκα κρεμμυδάκια | Βελουτέ τομάτας & κόκκινης πιπεριάς Φλωρίνης με μαραθόσπορο | Συνοδευτικές φρυγανισμένες γλώσσες ψωμιού αρωματισμένες με σκόρδο και μυρωδικά

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης **Τύπος Εκπαίδευσης:** **Πόντοι Απόκτησης:** 35 Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 23/7/2025 **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130

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

ΧΕΡΙΣΙΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **36,50€**

Τα χειροποίητα ζυμαρικά αποτελούν μια ξεχωριστή εμπειρία που αναδεικνύει την τέχνη και την παράδοση πίσω από την παρασκευή τους. Από την ζύμη, στη διαχείριση και στην χερίσια κοπή τους, το μάθημα προσφέρει όχι μόνο τεχνικά την εκπαίδευση για την παρασκευή των ζυμαρικών, αλλά και ουσιαστικά, διαφυλάσσοντας την γνώση ολόκληρων γενιών παράδοσης, ως ο μοναδικός τρόπος να γνωρίσει κανείς την παράδοση και κουλτούρα του τόπου του. Οι παραδοσιακές τεχνικές παρασκευής εξασφαλίζουν ότι κάθε μπουκιά είναι γεμάτη από την αγάπη και την προσοχή που έχει επενδυθεί σε αυτήν.
Ένα μάθημα στην τέχνη των χειροποίητων ζυμαρικών με τις παραδοσιακές τεχνικές και δεξιότητες που απαιτούνται για την παρασκευή τους. Επιπλέον μέσα γνωρίζουμε γευσιγνωστικά τις διαφορές μεταξύ ζυμαρικών της αγοράς και φρέσκων και την σημασία τους από την υφή, την πλούσια γεύση και την ιδιαίτερη αίσθηση που προσφέρουν τα φρέσκα στο στόμα.
Πρακτικές εφαρμογές: Ζύμη και Κοπή | Χερίσια με φρέσκια τομάτα, ελιές και μυζήθρα φρέσκια | Στριφτούδια με καμένο βούτυρο| Αυτούδια με σάλτσα τομάτας

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης **Τύπος Εκπαίδευσης:** **Πόντοι Απόκτησης:** 35 Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 26/6/2025 **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130

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

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΜΕ ΚΡΕΑΣ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ & ΨΗΣΙΜΟ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**39,90€**
Το κοτόπουλο αποτελεί το πιο ευέλικτο και προσβάσιμο κρέας στην επαγγελματική κουζίνα, συνδυάζοντας χαμηλό κόστος με απεριόριστες δυνατότητες σε επίπεδο παρασκευών, τεχνικών και παρουσίασης. Στόχος του μαθήματος είναι η εις βάθος κατανόηση της διαχείρισης του κοτόπουλου – από την ολόκληρη παρασκευή τύπου roti, έως την αξιοποίηση κάθε κοπής ξεχωριστά. Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν: στο φιλετάρισμα και τον διαχωρισμό των βασικών τεμαχίων (στήθος, μπούτι, φτερούγες), στην εφαρμογή διαφορετικών μαρινάδων και μεθόδων μαγειρέματος – από poaching και ψήσιμο σε σκεύος roti, έως τηγάνισμα και φούρνο και στην σύνθεση συνοδευτικών στοιχείων και σαλτσών που ενισχύουν τη γευστική ταυτότητα κάθε κομματιού. Το πιο δημοφιλές και οικονομικό κρέας στις απόλυτες συνταγές. Από το ψήσιμο roti σε ολόκληρη παρασκευή κοτόπουλου (κοστίζει πάντα πιο οικονομικά) στον φούρνο μέχρι τα επιμέρους κομμάτια του, ανακαλύπτουμε πώς το κοτόπουλο μπορεί να χαρίσει διαφορετικές και χυμώδεις συνταγές.			
Ο εκπαιδευτικός στόχος είναι η ανάπτυξη τεχνικής ακρίβειας και δημιουργικότητας γύρω από ένα βασικό πρωτεϊνικό υλικό, με στόχο τη μέγιστη αξιοποίησή του σε επαγγελματικά μενού κάθε είδους – από casual street food έως γαστρονομικές εφαρμογές.			
Πρακτικές εφαρμογές: Κοτόπουλο σε ζύμη μπαχαρικών και αλατιού | Φτερούγες κοτόπουλου με πικάντικη σάλτσα και σουσάμι |Κοπανάκια κοτόπουλου ποσέ-πανέ-fry			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 13/6/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

CHICKEN PANE	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**41,90€**
Το τηγανητό κοτόπουλο αποτελεί κλασικό comfort food με τεράστιες δυνατότητες διαφοροποίησης και εμπορικής αξιοποίησης. Σε αυτό το τεχνικά εξειδικευμένο σεμινάριο, οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στη διαχείριση και προετοιμασία διαφορετικών κομματιών κοτόπουλου, από την κοπή και την άλμη έως την τελική τηγανητή εκτέλεση και το food pairing. Το μάθημα εστιάζει στη σωστή τεχνική κοψίματος (τεμαχισμός και προετοιμασία για pané), τη μαρινάδα και την εφαρμογή άλμης για υγρασία και γεύση στο εσωτερικό, καθώς και σε διαφορετικές τεχνικές πανέ που δίνουν τραγανή και σταθερή κρούστα.			
Στόχος του μαθήματος είναι η πλήρης κατάρτιση των συμμετεχόντων στην τεχνική του τηγανητού κοτόπουλου, τόσο σε επίπεδο τεμαχισμού και υφής όσο και σε επίπεδο συνοδευτικών στοιχείων και σύνθεσης ολοκληρωμένου πιάτου κατάλληλου για street food, casual ή comfort-style menu.			
Πρακτικές εφαρμογές: Buffalo wings à l'Anglaise | Chicken drums (κοπανακια) Saint-Lazare |Chicken side à la Meunière | Τεχνικές κοψίματος και μαριναρίσματος | 3 dips (cheese, bbq, πικάντικο)			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 4/7/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕΝΟΥ

BBQ MENU	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**49,90€**
Το BBQ πέρα από τεχνική, είναι και τέχνη ανάδειξης των πρώτων υλών μέσα από φωτιά, καπνό και σωστή αντίθεση αρωμάτων. Σε αυτή τη μεσογειακή προσέγγιση, οι συμμετέχοντες ανακαλύπτουν πώς το ψήσιμο στα κάρβουνα μπορεί να ισορροπήσει ανάμεσα στην ένταση και τη φρεσκάδα, από το λαχανικό έως το επιδόρπιο. Ξεκινάμε με ψητές πιπεριές και κολοκύθια με λαδολέμονο μέντας, μια φαινομενικά απλή εφαρμογή μετατρέπεται σε αρωματικό πιάτο με χαρακτήρα. Το ψήσιμο απελευθερώνει τη φυσική γλυκύτητα των λαχανικών, ενώ το λαδολέμονο με φρέσκια μέντα προσφέρει οξύτητα και δροσιά, ιδανικό συνοδευτικό για κάθε ψητό. Συνεχίζουμε με τα αρνίσια παϊδάκια μαριναρισμένα σε σκόρδο, ελαιόλαδο και λεμόνι, εμπλουτισμένα με μέντα και συνοδευμένα από δροσερή σάλτσα γιαουρτιού. Αλλά και κοτόπουλο κομμένο σε "ribs style", μαριναρισμένα με σκόρδο, ξύσμα και χυμό λεμονιού και ψημένα σε υψηλή θερμοκρασία για τραγανή υφή και βαθιά γεύση. Το επιδόρπιο προσφέρει μια ανάλαφρη, δροσερή αντίθεση στην καπνιστή ένταση των προηγούμενων πιάτων. Με έντονη φρουτώδη γεύση και καθαρή υφή, λειτουργεί ως palate cleanser και φυσική ολοκλήρωση του γεύματος.			
Στόχος του μαθήματος είναι η εξοικείωση με τις τεχνικές ψησίματος και μαριναρίσματος για διαφορετικού τύπου υλικά, η ισορροπία θερμών και δροσερών στοιχείων και η σύνθεση ενός ολοκληρωμένου BBQ μεσογειακής ταυτότητας, ιδανικού για καλοκαιρινές εφαρμογές, casual menus ή open-air dining.			
Πρακτικές εφαρμογές: πιπεριές και κολοκύθια ψητά με λαδολέμονο μέντας | παϊδάκια αρνιού με μέντα και γιαούρτι | παϊδάκια κοτόπουλου με σκόρδο και λεμόνι | Σορμπέ φρούτα του δάσους			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 11/7/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

MENU ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**49,90€**
Αυτό το σεμινάριο εστιάζει στη λεπτότητα των θαλασσινών εφαρμογών, στην καθαρότητα γεύσης και στη δημιουργία ισορροπημένων πιάτων που συνδυάζουν την απλότητα των υλικών με τεχνική ακρίβεια. Από την αυθεντική σαλάτα με κρίταμο μέχρι ένα γεμιστό ravioli με ενισχυμένη bisque, το μενού συνθέτει μια ήπια αλλά απολύτως μελετημένη γευστική διαδρομή. Γήινη βάση από φακές συνδυάζεται με την αλμυρή ένταση του κρίταμου και συμπληρώνεται από dressing με εσπεριδοειδή ή μουστάρδα. Μια φρέσκια, σύγχρονη σαλάτα που λειτουργεί είτε ως starter είτε ως cold side με γαστρονομική ταυτότητα. Τα μύδια αχνίζονται με λευκό κρασί, σκόρδο και φρέσκα μυρωδικά, ενώ δίνεται έμφαση στη διατήρηση της υφής, της καθαρής γεύσης και του φυσικού αρώματος του οστρακοειδούς. Συνεχίζουμε με χειροποίητο ravioli, με αρωματική γέμιση που συνδυάζει την απαλότητα της γαρίδας με τη φρεσκάδα του λεμονόχορτου. Ολοκληρώνουμε με ανάλαφρο επιδόρπιο με όξινη ισορροπία και αέρινη υφή. Η χρήση φρέσκου χυμού και ξύσματος λεμονιού προσφέρει καθαρότητα, ενώ η semifreddo βάση εξασφαλίζει βελούδινη αίσθηση στον ουρανίσκο. Ιδανικό κλείσιμο για ένα δείπνο με θαλασσινά.			
Στόχος του μαθήματος είναι η εξοικείωση με τεχνικές παρασκευής και στήσιμου πιάτου που ενισχύουν τη φυσικότητα των υλικών, αλλά και η σύνθεση ενός ελαφρού και κομψού menu θαλασσινής λογικής, ιδανικού για σύγχρονη εστίαση ή fine casual concepts.			
Πρακτικές εφαρμογές: Σαλάτα με φακές και κρίταμο |Μύδια αχνιστά | Ravioli με γέμιση από γαρίδα και λεμονόχορτο, σάλτσα bisque |Semifreddo λεμόνι			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 18/7/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**36,50€**
Τραγανό και αφράτο, με ελαστική ζύμη, απόλυτα Ελληνικό, τέλειο για το πρωινό… Το κουλούρι Θεσσαλονίκης είναι μία Ελληνική πρωτοτυπία που μπορεί να μας χαρίσει αμέτρητες ιδέες χρήσης και εφαρμογές στα πρωινά. Για το μάθημα ανακαλύπτουμε 2 διαφορετικά ζυμάρια, κλασσικό με σουσάμι και πολύσπορο.			
Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε στο ψήσιμο από την θερμοκρασία που απαιτείται για να διαλυθεί η μαγιά χωρίς να χάσει την «δύναμη της», στον τρόπο χρόνο που χρειάζεται για να δημιουργήσουμε υφή αφράτη εσωτερικά και τραγανή εξωτερικά.			
Πρακτικές εφαρμογές: Κλασσικό κουλούρι | Κουλούρι με κρέμα τυριού και σαλάμι αέρος | Κουλούρι με ανθότυρο, φέτα και μανούρι | Γλυκό Κουλούρι με πραλίνα φουντουκιού | Γλυκό Κουλούρι με σοκολάτα (μαύρη, γάλακτος, λευκή) | Γλυκό Κουλούρι με φουντούκια και αμύγδαλα			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 25/6/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΚΟΥΒΕΡ Ι	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**39,90€**
Το κουβέρ δεν είναι απλώς ένας πρόλογος στο γεύμα, αλλά μια πρώτη εντύπωση που προδιαγράφει το ύφος της εμπειρίας. Σε αυτό το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα πειραματιστούν με ευφάνταστους συνδυασμούς υλικών και θα ανακαλύψουν πώς ένα μικρό συνοδευτικό μπορεί να αποκτήσει χαρακτήρα, νοστιμιά και επαγγελματική συνέπεια. Η δομή του μαθήματος συνδυάζει τεχνικές παρασκευής με γνώση υφών, αρωμάτων και ισορροπίας λιπαρών, όξινων και καπνιστών στοιχείων. Στο σεμινάριο υλοποιούνται πέντε δημιουργικές προτάσεις κουβέρ που αναδεικνύουν τη δύναμη των απλών υλικών μέσα από τεχνική και γευστική ισορροπία. Περιλαμβάνονται συνδυασμοί με τυριά, αλλαντικά, λαχανικά και ξηρούς καρπούς. Οι παρασκευές εστιάζουν στην ευκολία εκτέλεσης, την υφή και τη δυνατότητα ενσωμάτωσης σε επαγγελματικά μενού κάθε τύπου.			
Στόχος του μαθήματος είναι να αναδείξει το κουβέρ ως στοιχείο εμπειρίας και γαστρονομικής υπογραφής, προσφέροντας στους συμμετέχοντες τεχνικές, ιδέες και ευελιξία εφαρμογής σε επαγγελματικά περιβάλλοντα: από bistro και catering έως fine dining.			
Πρακτικές εφαρμογές : Με κασέρι και κουκουνάρι | με μπέικον και καπνιστή γαλοπούλα |με κρεμώδες τυρί και γιαούρτι |με καπνιστό ζαμπόν και κρεμμύδι |με κρέμα γάλακτος και μαστίχα			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 09/07/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΦΟΚΑΤΣΙΑ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**36.50€**
Η focaccia είναι πολλά περισσότερα από ένα απλό ψωμί: αποτελεί καμβά δημιουργίας για τον μάγειρα ή τον αρτοποιό, μια ζύμη που αναδεικνύει τη σημασία της υφής, της ζύμωσης και της σωστής ενυδάτωσης. Με ρίζες στη βόρεια Ιταλία, η focaccia χαρακτηρίζεται από την αφράτη αλλά ελαστική ψίχα, την τραγανή επιφάνεια και την έντονη παρουσία του ελαιολάδου, που της χαρίζει πλούσια γεύση και άρωμα. Στο σεμινάριο αυτό, οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται σε: τεχνικές υψηλής ενυδάτωσης, στον σωστό χειρισμό της ζύμης χωρίς υπερβολικό ζύμωμα, την εφαρμογή μακράς ωρίμανσης και την επιλογή συνδυασμών και αρωματικών στοιχείων (βότανα, ελιές, ντοματίνια, κρεμμύδι, δεντρολίβανο). Εξετάζονται τόσο οι παραδοσιακές όσο και οι σύγχρονες εκδοχές της focaccia ενώ ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην τεχνική ψησίματος για μέγιστη υφή και σωστή δομή.			
Εκπαιδευτικός στόχος είναι η κατανόηση των ιδιοτήτων μιας ζύμης με υψηλό ποσοστό υγρασίας, η διαχείρισή της χωρίς αλεύρωμα, και η δημιουργία μιας αρτοπαρασκευής που ισορροπεί ανάμεσα στην παράδοση και τη σύγχρονη γευστική δημιουργικότητα.			
Πρακτικές εφαρμογές: Κλασσική με χονδρό αλάτι | Με ελιά, τυρί, δενδρολίβανο | Με πιπεριές και θυμάρι			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 27/6/20256	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΠΕΙΓΚΕΛ (BAKEL)	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**39,90€**
Bagel – εξειδικευμένα αρτοποιήματα με αλεύρι, μαγιά και ζάχαρη, παρασκευασμένο με μία μοναδική τεχνοτροπία. Η προέλευση του λέγεται ότι είναι από τις Εβραϊκές κοινότητες της Πολωνίας, αλλά όλοι τα γνωρίσαμε ως το πιο πετυχημένο ψωμάκι στην Νέα Υόρκη.			
Το ιδιαίτερο σε αυτά τα ψωμάκια είναι ότι πρώτα τα βράζουμε για 1-2 λεπτά και μετά ψήνονται σε φούρνο μέχρι να χρυσαφίσουν. Θα πρέπει να ακολουθήσουμε με πολύ προσοχή την διαδικασία βήμα, βήμα και ο pastry chef θα είναι εκεί να μας καθοδηγεί.			
Πρακτικές εφαρμογές: Μπέιγκελ σε αλμυρές και γλυκές παρασκευές Αλμυρά μπέικελ: με ελαιόλαδο, φέτα, ελιές|με αβοκάντο, κρέμα τυριού και σπόρους τσία |με καπνιστό σολομίο και σχινόπρασο Γλυκά μπείκελ: με αμυγδαλοβούτυρο και μπανάνα| με φράουλες και μαρμελάδα |με ρικότα, μέλι και καρύδια			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 1/7/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΑΦΙΕΡΩΜΑ CHEESSECAKE

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

BASQUE CHEESECAKE **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **41,90€**

Ασύμμετρο, «καμένο» στην όψη και βελούδινο στο εσωτερικό, το Basque Cheesecake εκπροσωπεί τη σχολή της ανεπιτήδευτης τελειότητας. Κατάγεται από τη χώρα των Βάσκων και διαφοροποιείται από τα κλασικά cheesecake χάρη στη δυνατή καραμελοποίηση στην επιφάνεια και την υγρή, σχεδόν ρευστή υφή στο κέντρο.

Χωρίς βάση μπισκότου, χωρίς περίπλοκα layers, στηρίζεται αποκλειστικά στην ποιότητα του τυριού, την ακρίβεια στη θερμοκρασία και την απλότητα των συστατικών. Το ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία ενισχύουν την πολυπλοκότητα του γλυκού και του δίνουν ένταση, βάθος και άρωμα. Το αποτέλεσμα είναι ένα επιδόρπιο με πλούσιο υφή, ήπια γλύκα και καραμελωμένη επίγευση, που μπορεί να σταθεί μόνο του ή να αποτελέσει καμβά για δημιουργικές παραλλαγές όπως με πράσινο τσάι και λευκή σοκολάτα

Εκπαιδευτικός στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της βασικής τεχνικής του βασκέζικου cheesecake, η διαχείριση της θερμοκρασίας για επιθυμητό αποτέλεσμα στο εσωτερικό, και η δυνατότητα δημιουργικών παραλλαγών, από αρωματικές και φρουτώδεις εκδοχές έως πιο μοντέρνες αλμυρογλυκές εφαρμογές.Το αποτέλεσμα είναι ένα επιδόρπιο με έντονη γευστική ταυτότητα, λεπτές ισορροπίες και τεχνική απλότητα, που βρίσκει θέση τόσο σε μοντέρνες ζαχαροπλαστικές βιτρίνες όσο και σε dessert menus με γαστρονομικό χαρακτήρα.

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασσικό Basque Cheesecake | Basque Cheesecake με Πράσινο Τσάι (Matcha) και λευκή σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 18/6/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 230**	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΑΦΙΕΡΩΜΑ CHEESSECAKE

SIGNATUTE CHEESECAKES **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **4,905€**

Ένα κομψό, ντελικάτο cheesecake που βασίζεται στη λεπτή αρωματική ισορροπία της λεβάντας και την ελαφρά οξύτητα των φρέσκων μύρτιλων. Η κρέμα αρωματίζεται με έγχυμα αποξηραμένης λεβάντας, ενώ το topping περιλαμβάνει μύρτιλα μαγειρεμένα ελαφρώς με μέλι και βανίλια, ώστε να διατηρούν την υφή και το φυσικό τους άρωμα.

Σε αυτό το μάθημα παρουσιάζονται δύο ιδιαίτερες εκδοχές cheesecake που ξεχωρίζουν για την καθαρότητα αρωμάτων, τον τολμηρό συνδυασμό υλικών και τη μοντέρνα αισθητική. Η δημιουργία αρωματικού προφίλ, η σωστή ενσωμάτωση σύνθετων συστατικών και η ισορροπία μεταξύ γλυκού, όξινου και πικάντικου αποτελούν τον πυρήνα της εκπαιδευτικής εμπειρίας. Cheesecake με λεβάντα και μύρτιλα, μια κομψή και δροσερή σύνθεση που βασίζεται σε κρέμα αρωματισμένη με έγχυμα λεβάντας και επικάλυψη από μαγειρεμένα μύρτιλα. Ένα επιδόρπιο με λεπτότητα, φυσική φρεσκάδα και αισθητική καθαρότητα.

Cheesecake με σοκολάτα ruby και ροζ πιπέρι, μια τολμηρή εκδοχή με χαρακτηριστικό ροζ χρώμα, φρουτώδη οξύτητα και πικάντικη ένταση. Η Ruby σοκολάτα συνδυάζεται με σπασμένους κόκκους ροζ πιπεριού, σε μια σύνθεση που ισορροπεί ανάμεσα στο σύγχρονο και το εκφραστικό.

Οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στη χρήση μη συμβατικών αρωματικών στοιχείων (ανθικά, πικάντικα, φρουτώδη), στη διαχείριση της υφής και του αρώματος στη γέμιση και το topping, και στη δημιουργία cheesecakes με ιδιαίτερο χαρακτήρα και επαγγελματική παρουσίαση. Το μάθημα αναδεικνύει τη σημασία της γευστικής αρμονίας και της αισθητικής τόλμης στο σύγχρονο επιδόρπιο.

Πρακτικές εφαρμογές: Cheesecake με Λεβάντα και Μύρτιλα | Cheesecake με Σοκολάτα Ruby, βατόμουρα και Ροζ Πιπέρι

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 2/7/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 230**	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	**Προ απαιτούμενες Γνώσεις:** Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ

THE CHOCOLATE-ORANGE DOME **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **65€**

Εξαιρετικό επιδόρπιο του Γάλλου Παγκόσμιου Ζαχαροπλάστη Jean Thomas Schneider που φέρει την υπογραφή του!
7 διαφορετικές τεχνικές συνθέτουν το γλυκό και απαιτούν γνώση και εμπειρία στην ζαχαροπλαστική, 15 διαφορετικά υλικά, 3 σοκολάτες διαφορετικής ποσόστωσης που συνιστούν τα διαφορετικά επίπεδα γεύσης, η αρμονία μεταξύ της κρέμας με το πορτοκάλι και οι ενδιάμεσες στρώσεις δημιουργούν το συνολικό αποτέλεσμα.
Ετοιμάζουμε πατ σαμπλέ κακάο, κρέμα πορτοκαλιού, ζενουά σοκολάτας, κρεμώ σοκολάτας, κρεμώ πορτοκαλιού, μους πορτοκαλιού και γλάσο λευκής σοκολάτας.
Η τελειότητα ενός επιδορπίου δεν προκύπτει μόνο από την επιλογή των υλικών, αλλά και από τη σωστή διαχείριση των υφών, την τεχνική αρτιότητα και τη λεπτομέρεια στην εκτέλεση.
Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν σε πολυεπίπεδες τεχνικές ζαχαροπλαστικής, δημιουργώντας ένα εκλεπτυσμένο γλυκό που συνδυάζει κρεμώδη υφή και ένταση γεύσεων.

Πρακτικές εφαρμογές: Πατ σαμπλέ κακάο | Κρέμα πορτοκαλιού | Ζενουά σοκολάτας | Κρεμώ σοκολάτας | Κρεμώ πορτοκαλιού | Μους πορτοκαλιού | Γλάσο λευκής σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 75	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 2/6/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 350**	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00	**Προ απαιτούμενες Γνώσεις:** Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

GATEAU POIRE CHOCOLAT BLOND **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **39,90€**

Το επιδόρπιο χαρακτηρίζεται από την «άγλυκη» φινέτσα του, προσφέροντας μια μοναδική αίσθηση φρεσκάδας.
Για την παρασκευή του απαιτείται χρήση ιδιαίτερων συστατικών, άψογη επαγγελματική εκτέλεση των τεχνικών και ισορροπία μεταξύ των γεύσεων που συνυπάρχουν στο γλυκό.
Ακολουθούμε τις διαδικασίες για μπισκουί αμυγδάλου, ενώ επιστρώνεται με γκαναζ λευκής σοκολάτας και γαρνίρουμε με μέντα, αχλάδι και πουρέ αχλαδιού.
Όταν ένα επιδόρπιο συναντά την υψηλή γαστρονομία το αποτέλεσμα μας αφήνει άφωνους...
Για την παρασκευή του απαιτείται χρήση ιδιαίτερων συστατικών, άψογη επαγγελματική εκτέλεση των τεχνικών και ισορροπία μεταξύ των γεύσεων που συνυπάρχουν στο γλυκό.
Πρακτικές εφαρμογές: Μπισκουί αμυγδάλου | Γκαναζ λευκής σοκολάτας | Γαρνίρισμα με μέντα, αχλάδι και πουρέ αχλαδιού

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 12/6/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 130**	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	**Προ απαιτούμενες Γνώσεις:** Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ

CHERRY BLOSSOM **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **44,90€**

Αρμονία μεταξύ της υπόξινης γεύσης των κερασιών και της γαλακτερής υφής της λευκής mousse στην απόλυτη τραγανή βουτυράτη βάση και το κατακόκκινο αρωματικό γλασάζ κερασιών.
Ένα μοναδικό ατομικό επιδόρπιο που ακολουθεί πληθώρα τεχνικών για να αποδώσει τόσο φινετσάτες γεύσεις.

4 τεχνικές συνοψίζουν τις γεύσεις τους στο Cherry Blossom μους λευκής σοκολάτας, sponge κεράσι φιστίκι, καραμέλα κερασιών για την καρδιά του επιδορπίου και υπέροχο φρουτώδες γλασάζ στην επικάλυψη!
Πρακτικές εφαρμογές: Μους λευκής σοκολάτας | Sponge κεράσι,φιστίκι | Καραμέλα κερασιών | Γλασάζ κεράσι

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 3/7/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 230**	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	**Προ απαιτούμενες Γνώσεις:** Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

CARAMELS OF GOD **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **36,50€**

Αγαπημένες λιχουδιές για τα παιδάκια μας αλλά και για όσους κρύβουν ένα παιδί μέσα τους!
Καθαρά τεχνικό μάθημα που συνδυάζει τις διαδικασίες με τις υπέροχες γεύσεις της ψημένης ζάχαρης που αρωματίζεται έντεχνα.
Μαθαίνουμε για τις διαφορετικές υφές τους και βήμα βήμα τεχνικές για την δημιουργία υπέροχων και απίθανων γεύσεων: την πιο κλασσική γεύση με cream & butter, μία πιο ιδιαίτερη με θαλασσινό αλάτι σε συνδυασμό με την αξεπέραστη γεύση του φυστικοβούτυρου και τελειώνουμε μια ελαφριά δροσερή καραμελίτσα από γιαούρτι και βατόμουρα.
Ένα μάθημα που θα μας ανεβάσει στα ουράνια…

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασσική γεύση με cream & butter | Μία πιο ιδιαίτερη με θαλασσινό αλάτι σε συνδυασμό με την αξεπέραστη γεύση του φυστικοβούτυρου | Μια ελαφριά δροσερή καραμελίτσα από γιαούρτι και βατόμουρα

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 35 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 5/6/2025 | **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 | Μόνο με προ πληρωμή

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

FROZEN YOGURT | ΓΕΥΣΕΙΣ ΕΝΑΛΑΚΤΙΚΕΣ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **39,90€**

Το frozen γιαούρτι αποτελεί μια σύγχρονη και υγιεινή προσέγγιση στο παγωμένο επιδόρπιο, συνδυάζοντας τη δροσιά του γιαουρτιού, τη χαμηλή λιπαρότητα και την καθαρή γεύση. Στο συγκεκριμένο σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα γνωρίσουν τεχνικές παρασκευής σταθερού και κρεμώδους frozen yogurt, και θα ανακαλύψουν πώς οι φυσικές αρωματικές προσθήκες μπορούν να δώσουν χαρακτήρα, εποχικότητα και ξεχωριστή ταυτότητα στο τελικό αποτέλεσμα.
Θα δημιουργήσουμε frozen yogurt μέντα, δροσερό και αρωματικό, με έγχυμα φρέσκιας μέντας. Μάνγκο, εξωτική, βουτυράτη υφή, με πουρέ ώριμου μάνγκο για φυσική γλύκα και εντυπωσιακό χρώμα. Ανανάς, ελαφρύ, αναζωογονητικό και ελαφρώς όξινο, προσφέρει εξαιρετική ισορροπία στη γεύση και δένει με καρύδα ή lime. Αλλά και κανέλα, γήινο για συνδυασμούς με ψητά φρούτα, καρύδια ή μέλι.
Οι συμμετέχοντες θα μάθουν τη βασική τεχνική παρασκευής frozen yogurt, τη σωστή ενσωμάτωση φυσικών γεύσεων και αρωμάτων, τη διαχείριση της υφής και της θερμοκρασίας, καθώς και ιδέες για σερβίρισμα, γαρνιτούρες και εμπορικές εφαρμογές. Το αποτέλεσμα είναι ένα επιδόρπιο που ισορροπεί ανάμεσα στη φρεσκάδα και την ελαφρότητα, ιδανικό για βιτρίνες, θερινά μενού και σύγχρονες επιλογές ζαχαροπλαστικής.
Πρακτικές εφαρμογές: Μέντα |Μάνγκο | Ανανάς | Κανέλα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 35 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 13/6/2025 | **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 | Μόνο με προ πληρωμή

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

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΠΑΓΩΤΟΓΛΥΚΑ ΣΠΕΣΙΑΛ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **44,90€**

Σε αυτό το μάθημα, δύο εμβληματικά γαλλικά επιδόρπια επαναπροσδιορίζονται μέσα από την ένταξη παγωτού υψηλής ποιότητας, δημιουργώντας παρασκευές με έντονη προσωπικότητα, θερμοκρασιακές αντιθέσεις και γευστική πολυπλοκότητα. Το προφιτερόλ και το baba au rhum αποκτούν νέα διάσταση, ενισχύοντας την κλασική βάση με παγωμένα στοιχεία, ποιοτική σοκολάτα και αρωματισμένα σιρόπια.

Προφιτερόλ με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης & τζιαντούγια, αφράτα σου με χειροποίητο παγωτό βανίλιας με αρώματα από βανίλια Μαδαγασκάρης, περιχυμένα με πλούσια, ζεστή σάλτσα τζιαντούγια. Το πάντρεμα του παγωμένου με το ρευστό σοκολατένιο στοιχείο δημιουργεί μια εμπειρία πολυτέλειας και αντίθεσης υφών.

Baba au rhum με παγωτό, αφράτα, καλά εμποτισμένο brioche σε σιρόπι με ρούμι και βανίλια, σερβιρισμένο με δροσερό παγωτό, μια αντίθεση μεταξύ αλκοολούχου και γλυκού, κάνει το επιδόρπιο εξαιρετικά σύνθετο και ευχάριστο.

Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να προσεγγίζουν κλασικά γαλλικά γλυκά με σύγχρονη ματιά, δίνοντας έμφαση στη διαχείριση, την ακριβή παρασκευή σιροπιού και παγωτού, καθώς και στη σύνθεση επιδορπίων με δομή και ισορροπία. Το μάθημα εστιάζει στη λεπτομέρεια, την αισθητική παρουσίαση και τη δημιουργία δυνατών επιδόρπιων με εστιατορική ταυτότητα.

Πρακτικές εφαρμογές: Προφιτερόλ με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης με σάλτσα τζιαντούγιας |Baba au rhum με παγωτό φλαμπέ

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης
Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης
Πόντοι Απόκτησης: 55
Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 26/6/2025
Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική
Πόντοι Εξαργύρωσης: 230
Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00
Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής
Επίπεδο: Advanced
✪ **Chef's choice**

PARFAIT APPLE PIE & BOUNTY ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **39,90€**

Το parfait επανέρχεται δυναμικά στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική ως επιδόρπιο πολυεπίπεδης υφής και σταθερής κρέμας, που προσφέρει δυνατότητα δημιουργικής σύνθεσης και υψηλής αισθητικής παρουσίασης. Σε αυτή τη θεματική, δύο αγαπημένες γεύσεις, η μηλόπιτα και το bounty αποκτούν νέα διάσταση σε μορφή parfait.

Parfait Apple Pie, βάση από τραγανό μπισκότο, streusel κανέλας, παγωτό ψημένου μήλου και βανίλιας, κομμάτια καραμελωμένου μήλου και διακριτικά αρώματα μπαχαρικών. Το αποτέλεσμα θυμίζει τη θαλπωρή της κλασικής μηλόπιτας, αλλά με ανάλαφρη, παγωμένη υφή και κομψή παρουσίαση.

Parfait Bounty, πλούσια καρύδα, γλυκιά αλλά ισορροπημένη, ενσωματωμένη σε semifreddo βάση με σοκολάτα γάλακτος και τραγανό στοιχείο σοκολατένιας επικάλυψης. Μια γεύση με έντονη αναγνωρισιμότητα και παιχνιδιάρικο χαρακτήρα που ενθουσιάζει σε κάθε κουταλιά.

Οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στις τεχνικές παρασκευής parfait στη σύνθεση πολλαπλών στοιχείων καθώς και στη διαχείριση υφών και θερμοκρασιών για τέλειο αποτέλεσμα. Έμφαση δίνεται στην ανάδειξη γνώριμων γεύσεων με σύγχρονη αισθητική και ισορροπημένο προφίλ.

Πρακτικές εφαρμογές: Parfait Apple pie | Parfait bounty

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης
Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης
Πόντοι Απόκτησης: 35
Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 19/6/2025
Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική
Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Μόνο με προ πληρωμή

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

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΖΥΜΕΣ – ΤΑΡΤΕΣ - CAKES

CAKE SPECULOOS & CAKE TAXINI **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **39,90€**

Δύο συνταγές με βαθιά γευστική ταυτότητα και υλικά υψηλής αρωματικής αξίας παρουσιάζονται σε αυτό το μάθημα, με έμφαση στη σύνθεση, την υφή και τη δημιουργική εφαρμογή. Τα μπαχαρικά και οι παστές ξηρών καρπών λειτουργούν ως φορείς γεύσης, μετατρέποντας τις κλασικές ζύμες cake σε ιδιαίτερα επιδόρπια με βάθος και χαρακτήρα.

Cake Speculoos, βουτυράτη ζύμη αρωματισμένη με μείγμα μπαχαρικών κανέλα, γαρύφαλλο, μοσχοκάρυδο και εμπλουτισμένο με μπισκότο speculoos. Η καραμελένια, πικάντικη επίγευση και η ήπια τραγανότητα καθιστούν το cake ιδανικό για brunch, τσάι ή χειμερινό γλυκό βιτρίνας.

Cake με Ταχίνι, ζύμη με βάση το ταχίνι που προσδίδει πυκνότητα, υγρασία και ελαφριά πικρή νότα, ιδανική για συνδυασμούς με πορτοκάλι, μέλι ή ξηρούς καρπούς. Ένα cake θρεπτικό και αρωματικά πλούσιο, με ανατολίτικο υπόβαθρο και σύγχρονη αισθητική.

Οι συμμετέχοντες θα εστιάσουν στη σύνθεση ζυμών με ισορροπία υγρασίας και λιπαρού στοιχείου, στην ακριβή ενσωμάτωση ισχυρών αρωματικών υλικών, καθώς και στη δημιουργία cakes που ξεχωρίζουν για τη γεύση, την υφή και τη σταθερότητά τους. Το μάθημα ενθαρρύνει τη χρήση υλικών με ταυτότητα και εφαρμογών που μπορούν να υποστηρίξουν ποικίλα σερβιρίσματα – από τεμάχια βιτρίνας έως plated γλυκά.

Πρακτικές εφαρμογές: Cake speculoos με κρέμα και μόκα |Cake ταχίνι με επικάλυψη σοκολάτα αρωματική

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 4/7/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	**Προ απαιτούμενες Γνώσεις:** Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΤΑΡΤΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **39,90€**

Η τάρτα σοκολάτας αποτελεί ένα διαχρονικό γλυκό με ανεξάντλητες δυνατότητες εξέλιξης, τόσο σε επίπεδο υφής όσο και αρωματικού προφίλ. Σε αυτό το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν δύο διαφορετικές εκδοχές – η μία ενισχυμένη με καραμέλα και αλμυρό φιστίκι, η άλλη εμπνευσμένη από μεσογειακά αρώματα ελαιολάδου και πορτοκαλιού.
Τάρτα Σοκολάτας με καραμέλα και αλμυρό φιστίκι, πολυεπίπεδη εκτέλεση με βάση πατ σουκρέ, κακάο, αλμυρή καραμέλα φιστικιού και bitter σοκολατένια γκανάζ. Έμφαση στην ισορροπία γλυκού–αλμυρού και στη διαχείριση υφών.
Τάρτα σοκολάτας με ελαιόλαδο και πορτοκάλι, λεπτή, αρωματική προσέγγιση με σαμπλέ αμυγδάλου, γκανάζ με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και φυσικό ξύσμα πορτοκαλιού. Επιδόρπιο με ελαφρύ, ανοιχτό προφίλ, που συνδυάζει αρμονικά σοκολάτα και φρεσκάδα.
Οι συμμετέχοντες θα εμβαθύνουν σε τεχνικές πατ σούκρε και σαμπλέ, στη σύνθεση γκανάζ με διαφορετικά λιπαρά, καθώς και στη δημιουργία επιδορπίων με εστιασμένη γευστική κατεύθυνση και επαγγελματική σταθερότητα στην κοπή και στο σερβίρισμα. Το μάθημα αναδεικνύει πώς η τάρτα σοκολάτας μπορεί να διαφοροποιηθεί ως προϊόν βιτρίνας, plated dessert ή premium takeaway, ανάλογα με τις πρώτες ύλες και τη φιλοσοφία της παρασκευής.
Πρακτικές εφαρμογές: Τάρτα Σοκολάτας με Καραμέλα & αλμυρό φιστίκι | Τάρτα Σοκολάτας με Ελαιόλαδο & Πορτοκάλι

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 20/6/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	**Προ απαιτούμενες Γνώσεις:** Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΡΕΥΣΤΗ ΚΑΡΔΙΑ MOELLEUX **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **39,90€**

Lava cake, molten chocolate cake ή αλλιώς ρευστή καρδιά είναι τα επιδόρπια όπου το εσωτερικό τους ρέει σε κάθε κουταλιά. Το πιο γνωστό είναι σοκολατένιο, αλλά σε αυτό το σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε σε δημιουργικές παρασκευές με έντονες γεύσεις και ντελικάτα αρώματα.
Συνήθως το συνοδεύουμε με παγωτό και κάθε κουταλιά είναι μια δυνατή έκρηξη στον ουρανίσκο μας.
Αρώματα και συνδυασμοί έξω από το συνηθισμένο.
Σε αυτό το σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε στο πως θα πετύχουμε το ρευστό αποτέλεσμα, τις σωστές θερμοκρασίες και χρόνους ψησίματος.
Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στην βασική τεχνική των lava cakes και να αξιοποιήσουμε την γνώση αυτή σε νέες δημιουργικές ιδέες.
Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, αναμένεται ότι οι μαθητές θα έχουν αποκτήσει την αυτοπεποίθηση και τις δεξιότητες που απαιτούνται για να δημιουργήσουν λαχταριστά και εντυπωσιακά lava cakes, ενώ θα έχουν επίσης αναπτύξει την ικανότητα να προτείνουν καινοτόμες και γευστικά ενδιαφέρουσες παραλλαγές τους.
Πρακτικές εφαρμογές: Lava Cake σοκολάτας με ρευστή σοκολάτα γάλακτος- κεράσι
Lava Cheese Cake με λευκή σοκολάτα & Κρέμα τυριού
Lava Cake καραμέλας με τοφι καραμέλας
Lava Cake φιστικιού με ρευστή πραλίνα φιστικιού

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 17/06/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	**Προ απαιτούμενες Γνώσεις:** Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

OPERA MATCHA **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **44,90€**

Συνδυάζοντας την ιαπωνική λεπτότητα της μάτσα με εκλεπτυσμένες φρουτώδεις ευρωπαϊκές νότες, η Opéra Matcha αποτελεί μια σύγχρονη, τολμηρή εκδοχή της κλασικής γαλλικής τούρτας. Πρόκειται για μια δημιουργία που ισορροπεί ανάμεσα στην αυστηρότητα της τεχνικής και την ελευθερία της δημιουργικότητας, προσφέροντας μια μοναδική εμπειρία γεύσης και αισθητικής.

Στο εξειδικευμένο αυτό μάθημα ζαχαροπλαστικής, οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στην αρχιτεκτονική σύνθεση μιας τούρτας υψηλών προδιαγραφών, μέσα από τη σωστή διαχείριση πολυεπίπεδων υφών, την έξυπνη εναλλαγή γευστικών τόνων και τη λειτουργική ισορροπία ανάμεσα στην ένταση και την αρμονία.

Το σεμινάριο δίνει έμφαση στις τεχνικές στρώσεων και σταθεροποίησης, στη γεωμετρία και καθαρότητα της κοπής, καθώς και στην οπτική παρουσίαση μιας τούρτας που ξεχωρίζει τόσο στη βιτρίνα όσο και στο πιάτο. Ιδανικό για επαγγελματίες ζαχαροπλάστες και προχωρημένους food lovers, το μάθημα αποτελεί ευκαιρία για διεύρυνση ρεπερτορίου και εμβάθυνση στις σύγχρονες τάσεις της πατισερί.

Το σεμινάριο εστιάζει σε τεχνικές στρώσεων, σταθερότητας, κοπής και παρουσίασης, και απευθύνεται σε επαγγελματίες και προχωρημένους λάτρεις της Γαλλικής ζαχαροπλαστικής που επιθυμούν να εμπλουτίσουν το ρεπερτόριό τους με σύνθετες, δημιουργικές τούρτες.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπισκουί matcha και πράσινο τσάι | Κρεμέ βατόμουρο | Κρέμ πατισερί πορτοκάλι | ζελέ πορτοκάλι

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 10/7/2025

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής

Επίπεδο: Advanced

✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΑΝΓΚΟ ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **44,90€**

Αυτό το εξειδικευμένο σεμινάριο εστιάζει στη σύνθεση τεσσάρων βασικών παρασκευών της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής, οι οποίες συνεργάζονται για να δημιουργήσουν ένα επιδόρπιο υψηλής αισθητικής και τεχνικής πληρότητας. Μέσα από πρακτική εξάσκηση, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν γνώση και δεξιότητες πάνω σε σύγχρονες υφές, layering, συνδυασμό γεύσεων και αρμονική παρουσίαση.

Απαλή και αέρινη υφή σε μια μπαβαρουάζ λευκής σοκολάτας, με πλούσια γεύση και σωστό σταθεροποιητικό έλεγχο. Διδάσκεται η σωστή ενσωμάτωση κρέμας και η επίτευξη τέλειου αρώματος χωρίς υπερβολική γλυκύτητα.

Το φρουτώδης και ισορροπημένα όξινο κρεμώ, προσθέτει φωτεινή ένταση στη σύνθεση. Ανάλαφρη βάση με τραγανή επιφάνεια και αρωματική επίγευση, ιδανική για layering με κρέμες. Διδάσκεται η τεχνική ανάδευσης μαρέγκας με ξηρούς καρπούς και η ορθή χρήση αλευριού. Και ολοκληρώνεται με εύθραυστη και αρωματική βάση με γήινο χαρακτήρα και φρουτώδη κορύφωση.

Ένα επιδόρπιο που αξίζει να παρακολουθήσετε

Το σεμινάριο απευθύνεται σε επαγγελματίες και προχωρημένους φίλους της ζαχαροπλαστικής που επιθυμούν να εμβαθύνουν σε τεχνικές υφής, layering και fine flavor balancing, δημιουργώντας γλυκά με χαρακτήρα και αρτιότητα.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπαβαρουαζ λευκής σοκολάτας| Κρεμέ μάνγκο | Μπισκουί αμυγδάλου | Σαμπλέ με πράσινο τσάι και βατόμουρα

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάνης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 02/07/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 230**	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	**Προ απαιτούμενες Γνώσεις:** Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	**Επίπεδο:** Advanced	✪ **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 – The Culinary Center» **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.
- ✓ Σε περίπτωση που παραστεί δυσκολία στην εύρεση συγκεκριμένων α υλών, η σχολή διατηρεί το δικαίωμα **αλλαγής του υλικού** βάσει διαθεσιμότητας στην αγορά και συναφούς είδους.
- ✓ 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 – The Culinary Center**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.
- ✓

ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΓΕΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ