Μαθήματα & Εκπαιδευτικά Προγράμματα

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ -ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ - ΔΕΚΕΜΒΡΗΣ 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

5 Εγγυήσεις Αριστείας για τα Μαθήματα Μαγειρικής

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

Κάρτα Μέλους (για ερασιτέχνες)

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.

Κάρτα Επαγγελματία (για επαγγελματίας εστίασης και φιλοξενίας)

Η δική σας πύλη στην επαγγελματική εξέλιξη!

- ✔ **Εκπαιδευτείτε & Αναπτυχθείτε** με ειδικά προνόμια σε μαθήματα και σεμινάρια.
- ✔ **Αποκτήστε εκπτώσεις & αναβαθμίσεις** που σας φέρνουν πιο κοντά στην επιτυχία.
- ✔ **Συνδεθείτε με κορυφαίους επαγγελματίες** μέσα από ημερίδες, ομιλίες και networking.
- ✔ **Εξελιχθείτε συνεχώς** με πρόσβαση σε νέες τάσεις και τεχνικές.

☞ Ενισχύστε τις δεξιότητές σας – Αναβαθμίστε την καριέρα σας – Δημιουργήστε νέες συνεργασίες.
Η Κάρτα Επαγγελματία Εστίασης είναι το εργαλείο σας για να ξεχωρίσετε!

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 Νοέμβριος 2025	**Μεθοδολογία: 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: Δε 17/11/2025

Μεθοδολογία: **Πρακτική**

Πόντοι Εξαργύρωσης: **2**30

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: Τρ 18/11/2025

Μεθοδολογία: 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: webinar**	**Πόντοι Απόκτησης:** 75	**Ελαχ. Συμμετοχή:** 6
Ημερομηνία: Δε 24/11 & Τρ 25/11	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 350	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα : 12:00-15:00	**-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία**	**Επίπεδο:** Advanced	**Your Suggestion**

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ MASTERCLASS & ADVANCED

MASTERCLASS ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -ΨΑΡΙΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | 3ΗΜΕΡΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Η ΑΞΙΑ ΤΩΝ ΑΠΛΩΝ ΨΑΡΙΩΝ ΣΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΗΜΕΡΑ 1: ΦΙΛΕΤΑΡΙΣΜΑ και ΤΕΧΝΙΚΕΣ LOW TEMPERATURE ΓΙΑ ΨΑΡΙΑ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**Early bird 30/10 & Κάρτα Επαγγελματία: 80€** **Κανονική τιμή: 110€**

Η πρώτη ενότητα εστιάζει στην τεχνική διαχείριση καθημερινών ελληνικών ψαριών μέσα από σύγχρονες μεθόδους χαμηλής θερμοκρασίας. Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν πώς το σωστό φιλετάρισμα, η ακριβής θερμοκρασία ψησίματος και οι μαρινάδες μπορούν να αναβαθμίσουν ψάρια προσιτά σε value-for-money γαστρονομικές δημιουργίες.

Ο εκπαιδευόμενος αποκτά δεξιότητες σε:

- προετοιμασία φιλέτου με ακρίβεια
- εφαρμογή μαρινάδων που δεν καλύπτουν αλλά αναδεικνύουν
- ψήσιμο σε χαμηλές θερμοκρασίες για τέλεια υφή και διατήρηση των χυμών
- δημιουργία side dressings και σαλτσών με ελληνικά μυρωδικά, που δίνουν στο πιάτο σύγχρονη γαστρονομική ταυτότητα

Με την ολοκλήρωση της ενότητας, ο εκπαιδευόμενος:

- Μαθαίνει να χειρίζεται σωστά καθημερινά ψάρια (τσιπούρα, λιθρίνι, γαύρο κ.ά.), αποκτώντας αυτοπεποίθηση σε φιλετάρισμα και καθάρισμα.
- Κατανοεί πώς να διατηρεί ζουμερότητα και γεύση μέσω τεχνικών χαμηλής θερμοκρασίας, αποφεύγοντας το συνηθισμένο «στεγνό» ψάρι.
- Αναπτύσσει δεξιότητα στις μαρινάδες και στα dressings που αναβαθμίζουν οικονομικά υλικά σε πιάτα με γαστρονομική αξία.
- Αποκτά πρακτική γνώση που ενώνει την παραδοσιακή κουζίνα με τη σύγχρονη τεχνική.

Ιδανικό σεμινάριο για: value-for-money πιάτα που χρειάζονται υψηλή σταθερότητα, όταν αναζητάμε να δώσουμε έμφαση στη λεπτομέρεια και την ισορροπία γεύσης με φθηνότερη πρώτη ύλη, εξαιρετική ευκαιρία για ισχυρό selling point, γιατί ανεβάζει το πιο «απλό» ψάρι σε premium εμπειρία.

Πρακτικές εφαρμογές:

1) **Λιθρίνι confit σε ελαιόλαδο με άγρια ρίγανη**

Τεχνικές: φιλετάρισμα μικρομεσαίου ψαριού & confit σε αρωματισμένο λάδι.

Σερβίρισμα με κρέμα φάβας και καψαλισμένα κρεμμυδάκια στιφάδου, εκπαίδευση σε συνδυασμό low-temp με παραδοσιακά αρώματα.

2) **Γαύρος φιλέτο σε low-temp escabeche με θρούμπη & φρέσκο λεμόνι**

Τεχνικές: φιλετάρισμα μικρόψαρου & escabeche (μαγείρεμα σε όξινη μαρινάδα) & χαμηλή θερμοκρασία φούρνου.

Τελειώνει με πίκλες λαχανικών (γρήγορο pickle) , οξύτητα σε δύο επίπεδα.

3) **Τσιπούρα sous-vide με λεμονοθύμαρο, φινίρισμα με τραγανή πέτσα**

Τεχνικές: φιλετάρισμα μεγάλου ψαριού & sous-vide στους 52°C & φινίρισμα πέτσας στο τηγάνι.

Συνοδεύεται από πουρέ καρότου με κύμινο και sauce reduction με κρασί

**ΠΡΟΣΟΧΗ: ανάλογα τον καιρό, ενδέχεται να έχουμε αλλαγές στα ψάρια*

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 75	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 19/11/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** δεν εξαργυρώνεται	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 16:00-21:00 (±30 λεπτά)	επαγγελματίες μάγειρες / μαθητές προχωρημένου επιπέδου	**Επίπεδο:** Masterclass	✪ **Chef's choice**

MASTERCLASS ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -ΨΑΡΙΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | 3ΗΜΕΡΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

ΗΜΕΡΑ 2: ΩΜΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΕ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΨΑΡΙΑ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**Early bird 30/10 & Κάρτα Επαγγελματία: 80€** **Κανονική τιμή: 110€**

Η δεύτερη ημέρα εστιάζει στις ωμές παρασκευές, που αποτελούν βασικό στοιχείο της σύγχρονης γαστρονομίας. Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν να δουλεύουν με οικονομικά ψάρια, δίνοντας έμφαση στη φρεσκάδα, την ασφάλεια, τη γεύση και την ακρίβεια χρόνου στο μαρινάρισμα. Στόχος είναι να κατανοηθεί η λεπτή ισορροπία ανάμεσα στην οξύτητα και τα φυσικά λιπαρά του ψαριού, καθώς και η χρήση αρωματικών υλικών που αναδεικνύουν τη φινέτσα του πιάτου.

Ο εκπαιδευόμενος αποκτά δεξιότητες σε:

- επιλογή και σωστό χειρισμό ψαριών για κατανάλωση χωρίς θερμική επεξεργασία,
- εφαρμογή τεχνικών crudo, carpaccio και ceviche με ακρίβεια,
- έλεγχο της διάρκειας και της έντασης της μαρινάδας,
- ισορροπία ανάμεσα στην οξύτητα, τα φυσικά λιπαρά και τα αρωματικά.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας, ο εκπαιδευόμενος:

- Κατανοεί τη σημασία της ασφάλειας στην προετοιμασία ωμών ψαριών.
- Μαθαίνει να αναδεικνύει οικονομικά είδη μέσα από τεχνικές που συναντάμε σε fine dining μενού.
- Εξοικειώνεται με τη δημιουργία φρέσκων, εκλεπτυσμένων και εμπορικών πιάτων που μετατρέπουν χαμηλού κόστους υλικά σε εμπειρίες υψηλής αξίας.

Πρακτικές εφαρμογές :

1) **Μικρή σαλάτα με λαβράκι crudo**

Τεχνικές: crudo, ισορροπία ωμής σάρκας με vinaigrette δυόσμου, συνδυασμός με carpaccio λαχανικών.

2) **Carpaccio γαύρου με λαδολέμονο & κάπαρη**

Τεχνικές: φιλετάρισμα μικρόψαρου για ωμή κατανάλωση + λεπτοκομμένο carpaccio + οξύτητα–αλμυρότητα σε ισορροπία.

3) **Ceviche γόπας με ταραμοσαλάτα & μυρωδικά**

Τεχνικές: ωμή παρασκευή με μαρινάδα εσπεριδοειδών, έλεγχος χρόνου οξύτητας + pairing με ελληνικό στοιχείο (ταραμοσαλάτα) για υφή και γεύση.

**ΠΡΟΣΟΧΗ: ανάλογα τον καιρό, ενδέχεται να έχουμε αλλαγές στα ψάρια*

Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 75	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 20/11/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** δεν εξαργυρώνεται	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 16:00-21:00 (±30 λεπτά)	επαγγελματίες μάγειρες / μαθητές προχωρημένου επιπέδου	**Επίπεδο:** Masterclass	✪ **Chef's choice**

MASTERCLASS ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -ΨΑΡΙΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | 3ΗΜΕΡΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

ΗΜΕΡΑ 3: ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΕ ΜΙΚΡΑ ΨΑΡΙΑ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**Early bird ως 30/10 & Κάρτα Επαγγελματία: 80€** **Κανονική τιμή: 110€**

Η τρίτη ημέρα είναι αφιερωμένη στη δημιουργική αξιοποίηση μικρών ψαριών, πέρα από την κλασική πρακτική του τηγανίσματος. Οι συμμετέχοντες γνωρίζουν σύγχρονες τεχνικές όπως confit, tempura και μαρινάρισμα, οι οποίες μετατρέπουν τις πιο απλές πρώτες ύλες σε πιάτα με σαφή γαστρονομική ταυτότητα. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στην παρουσίαση, ώστε τα μικρά ψάρια να μπορούν να σταθούν σε μικρά πιάτα (small plates) ή σε fine dining μενού.

Ο εκπαιδευόμενος αποκτά δεξιότητες σε:

- καθάρισμα, φιλετάρισμα και σωστό χειρισμό μικρών ψαριών,
- εφαρμογή τεχνικών confit, tempura και μαριναρίσματος με αρωματικά,
- δημιουργία ισορροπημένων πιάτων που συνδυάζουν παραδοσιακές πρώτες ύλες με σύγχρονη προσέγγιση,
- παρουσίαση πιάτων μικρής κλίμακας με επαγγελματική αισθητική.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας, ο εκπαιδευόμενος:

- Κατανοεί πώς να δίνει υπεραξία σε μικρά ψάρια με σύγχρονες μεθόδους.
- Μαθαίνει να συνδυάζει διαφορετικές υφές και γεύσεις, μετατρέποντας χαμηλού κόστους υλικά σε premium προτάσεις.
- Αποκτά πρακτικές τεχνικές που εφαρμόζονται σε tapas, small plates και fine dining κουζίνες.

Πρακτικές εφαρμογές :

1) **Μαρίδα σε confit με κρέμα φασολιού**
   - *Τεχνικές:* confit σε ελαιόλαδο με μυρωδικά & pairing με βελούδινη κρέμα οσπρίων.
2) **Αθερίνα σε tempura με σάλτσα ταχινιού**
   - *Τεχνικές:* ελαφριά ιαπωνική τεχνική tempura προσαρμοσμένη σε ελληνικό πλαίσιο & συνοδευτική σάλτσα ταχινιού.
3) **Γαύρος μαριναρισμένος με φινόκιο & πούδρα ελιάς**
   - *Τεχνικές:* μαρινάρισμα σε εσπεριδοειδή & χρήση dehydrated στοιχείου (πούδρα ελιάς) για contrast υφής και ένταση γεύσης.

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 75	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 21/11/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** δεν εξαργυρώνεται	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 16:00-21:00	επαγγελματίες μάγειρες / μαθητές προχωρημένου επιπέδου	**Επίπεδο:** Masterclass	✪ **Chef's choice**

ΕΙΔΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Πακέτο 3 ημερών σε μειωμένη τιμή (από 330€ σε 230€).

ADVANCED & ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΕΠΙΚΕΝΤΡΩΜΕΝΑ ΣΕ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΤΟΥ ΧΕΙΜΩΝΑ: Από την Παράδοση στο Fine Dining ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **55,00€**

Ένα degustation menu ελληνικών ορεκτικών με rustic χαρακτήρα, βασισμένο σε τεχνικές παραδοσιακής μαγειρικής και πιάτα με χαρακτήρα. Αυτό το μάθημα εστιάζει στα ελληνικά ορεκτικά του χειμώνα, με στόχο την κατανόηση της σχέσης ανάμεσα στις παραδοσιακές πρώτες ύλες, τις τοπικές τεχνικές μαγειρικής και τη σύγχρονη παρουσίαση. Μέσα από εφαρμογές με αυθεντικό χαρακτήρα, αναδεικνύουμε τις βασικές μαγειρικές αρχές που καθορίζουν τη γεύση, τη δομή και την εποχικότητα των υλικών.

Ένα χειμωνιάτικο μενού με comfort γεύσεις που αναβαθμίζονται γαστρονομικά!
Σκοπός του μαθήματος είναι να αναδείξουμε την αξία των ελληνικών χειμωνιάτικων ορεκτικών μέσα από ένα degustation μενού rustic χαρακτήρα, αξιοποιώντας παραδοσιακές τεχνικές μαγειρικής και προϊόντα υψηλής γευστικής έντασης. Να καλλιεργήσουμε δεξιότητες που συνδυάζουν το comfort της ελληνικής γεύσης με τη σύγχρονη γαστρονομική προσέγγιση, αναδεικνύοντας την εποχικότητα, την τοπικότητα και την ισορροπία υφών και θερμοκρασιών στα πρώτα πιάτα ενός μενού.

Τεχνικές που εξασκούμαστε:

- Βρασμοί και σιγομαγειρέματα για σωστή ανάπτυξη γεύσης σε όσπρια και χόρτα.
- Σοτάρισματα και ψήσιμο για καραμελοποίηση και ενίσχυση αρωμάτων.
- Ποσάρισμα αυγών με ακρίβεια θερμοκρασίας και έλεγχο υφής του κρόκου.
- Γιαχνί ως παραδοσιακή τεχνική βραδείας μαγειρικής.
- Χειρισμός ημι-άγριων χόρτων (π.χ. σταμναγκάθι) με στόχο τη διατήρηση της φυσικής πικράδας και της τραγανής υφής.
- Διαχείριση αλλαντικών και παστών (καβουρμάς, χοιρινό παστό) για ένταση γεύσης και δημιουργία στρώσεων.
- Αξιοποίηση αμυλούχων βάσεων (πατάτα, καλαμπόκι – μπομπότα) για σταθερή δομή και ρουστίκ χαρακτήρα.

Πρακτικές εφαρμογές:
Μπομπότα με γιαούρτι | Κροκέτες τραχανά με κατσικίσιο τυρί & βελούδινη σάλτσα τομάτας | Φάβα με πέστο από μυρώνια* | Σταμναγκάθι με στάκα | Πατάτες με αυγά ποσέ και καβουρμά |Παστό χοιρινό με λάχανο γιαχνί

**Ενδέχεται αλλαγή σε περίπτωση μη διαθεσιμότητας Υλικών *Σερβίρεται 1 ποτήρι κρασί στο μάθημα*

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος
Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης
Πόντοι Απόκτησης: 55€
Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 07/10/2025
Μεθοδολογία: Πρακτική
Πόντοι Εξαργύρωσης: 230
Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00 -21:00 (±30 λεπτά)
Επίπεδο: Advanced
-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία

ADVANCED & ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΣΟΥΠΕΣ ΜΕ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΟΜΗ & ΥΦΕΣ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**44,90€**

Οι σύγχρονες σούπες ξεφεύγουν πια από την έννοια του απλού comfort food. Δεν είναι μόνο ζεστές, θρεπτικές και καθησυχαστικές, αλλά αποτελούν **πιάτα με σύνθετη δομή**, όπου κάθε στοιχείο –η υφή, η θερμοκρασία, η ένταση των γεύσεων– παίζει καθοριστικό ρόλο στη συνολική εμπειρία. Η δημιουργία μιας βελουτέ, για παράδειγμα, δεν σταματά στη βελούδινη υφή· μπορεί να μετατραπεί σε **πλήρες fine dining πιάτο** όταν εμπλουτιστεί με αφρό, τραγανές υφές, αρωματικά έλαια ή οξύτητες που ισορροπούν τη γεύση.

Στο μάθημα αναλύουμε πώς μια φαινομενικά απλή συνταγή μπορεί να αποκτήσει **πολυεπίπεδη ταυτότητα** μέσα από τεχνικές σταθεροποίησης και δημιουργικής γαρνιτούρας. Μαθαίνουμε πώς να «χτίζουμε» μια σούπα σε στρώσεις, με κεντρικό και περιφερειακό στοιχείο, με θερμοκρασίες που αλληλεπιδρούν, και με υφές που προσθέτουν έκπληξη σε κάθε κουταλιά.
Η προσέγγιση είναι απόλυτα τεχνική αλλά και γευστική, με έμφαση στην ακρίβεια, τη λεπτομέρεια και την αισθητική παρουσίαση. Έτσι, οι σούπες γίνονται όχι απλώς πρώτο πιάτο, αλλά **υπογραφή σε ένα μενού υψηλής γαστρονομίας**.

Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της δομής μιας βελουτέ και η δημιουργία πιάτων με πολλαπλή υφή, μέσα από τον συνδυασμό αφρού και τραγανών στοιχείων. Εξετάζουμε πώς σταθεροποιητές όπως η πατάτα, τα αμυλώδη, το βούτυρο ή οι ξηροί καρποί συμβάλλουν στη σωστή υφή της βελουτέ, ενώ ταυτόχρονα αναδεικνύουμε τη γεύση και την ένταση μέσα από αρωματικές βάσεις, έλαια και διακριτικά οξέα.

Οι συμμετέχοντες εξασκούνται στις τεχνικές δημιουργίας αφρών με σιφόν ή με ανάδευση, ανάλογα με τη βάση, και μαθαίνουν να ενσωματώνουν τραγανά στοιχεία όπως crumble, chips, φρυγανισμένα σιτηρά ή ξηρούς καρπούς. Η σύνθεση του πιάτου με layering, η ισορροπία θερμοκρασιών και η επιλογή του κεντρικού και περιφερειακού στοιχείου ολοκληρώνουν την εκπαίδευση, δίνοντας έμφαση στην αισθητική και τη γευστική αρμονία.

Παράλληλα, το μάθημα εμπλουτίζεται με τεχνικές αρτοποιίας, καθώς δημιουργούμε ιταλική ζύμη με ελιές, ιδανική για pairing και για να αναδείξει τη γαστρονομική εμπειρία που προσφέρει μια καλοδουλεμένη βελουτέ.

Τεχνικές που εξασκούμαστε

- Βελουτέ: δομή με σταθεροποιητές (πατάτα, αμυλώδη, βούτυρο, ξηροί καρποί)
- Γεύση & ένταση: χρήση αρωματικών βάσεων, ελαίων και ελαφριών οξέων
- Αφροί: τεχνικές με σιφόν ή ανάδευση, ανάλογα με τη βάση
- Τραγανά στοιχεία: crumble, chips, φρυγανισμένα σιτηρά ή ξηροί καρποί
- Σύνθεση πιάτου: layering, θερμοκρασίες, κεντρικό–περιφερειακό στοιχείο
- Αρτοποιία συνοδευτικών: ιταλική ζύμη με ελιές για pairing

Πρακτικές εφαρμογές :
Πρώτο Πιάτο: Κρέμα καρότου με τζίντζερ, crumble καρυδιού και γιαούρτι | **Κυρίως:** Σούπα πράσου και πράσινου μήλου με καβουρδισμένα φουντούκια | **Γαρνιτούρα:** Τσιπς πατάτας με αρωματισμένο αλάτι | **Συνοδευτικό:** Pane con olive (ζύμη νότιας Ιταλίας)

Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 3/12/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ADVANCED & ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΟΥ TERROIR **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **55,00€**

Ένα μενού γευσιγνωσίας ελληνικού terroir, που παντρεύει σπάνιες τοπικές ύλες και παραδοσιακές τεχνικές με τη σύγχρονη φιλοσοφία του fine dining. Κάθε πιάτο χτίζει μια εμπειρία που συνδυάζει την αυθεντικότητα της ελληνικής κουζίνας με ακρίβεια και αισθητική

Η ελληνική κουζίνα βρίσκεται ξανά στο επίκεντρο της διεθνούς γαστρονομικής σκηνής· η ζήτηση για μενού με ταυτότητα και έντονο terroir μεγαλώνει, ενώ οι πελάτες αναζητούν εμπειρίες που παντρεύουν την αυθεντικότητα με τη σύγχρονη αισθητική. Το μάθημα προσφέρει τη δυνατότητα να προσεγγίσουμε ξανά κλασικές παρασκευές – όπως ο τραχανάς, το γιουβέτσι ή το μεδούλι – με φρέσκια, δημιουργική ματιά.

Στόχος του μαθήματος:

- Να εμβαθύνουμε στη φιλοσοφία της ελληνικής κουζίνας του terroir, αναδεικνύοντας τοπικές ύλες με σύγχρονη προσέγγιση.
- Να εξασκηθούμε σε τεχνικές σιγομαγειρέματος και braising, που αναδεικνύουν την ένταση του κρέατος και τη σύνδεση με ζυμαρικά.
- Να μελετήσουμε την αξιοποίηση προϊόντων υψηλής γευστικής έντασης (μεδούλι, παστό χοιρινό, γίδα, καπνιστή πανσέτα) σε συνδυασμό με παραδοσιακά δημητριακά και τυριά.
- Να κατανοήσουμε πώς η παράδοση των comfort πιάτων (τραχανάς, πέτουρα, γιουβέτσι) μπορεί να αναδειχθεί μέσα από την αισθητική και την ακρίβεια του fine dining.
- Να καλλιεργήσουμε δεξιότητες παρουσίασης και plating, ώστε τα πιάτα να λειτουργούν ως ολοκληρωμένη γευσιγνωσία υψηλού επιπέδου.
- Βαθύτερη γνώση προϊόντων ελληνικού terroir και πώς αυτά μπορούν να αποτελέσουν τη βάση για δημιουργικά πιάτα fine dining.

Μέσα από την εκπαίδευση στις τεχνικές σιγομαγειρέματος, στη χρήση παστών και καπνιστών στοιχείων και στον συνδυασμό τους με παραδοσιακά ζυμαρικά και τυριά, ο επαγγελματίας αποκτά δεξιότητες που του επιτρέπουν να μετατρέψει το comfort της ελληνικής γεύσης σε fine dining πρόταση. Παράλληλα, μαθαίνει να αναδεικνύει την εποχικότητα και την τοπικότητα των υλικών, προσφέροντας πιάτα που απαντούν στις σημερινές απαιτήσεις για βιωματική, ουσιαστική κουζίνα.

Το μάθημα δεν είναι απλώς μια πρακτική εξάσκηση σε συνταγές, αλλά ένα εργαλείο για να χτίσει κανείς μενού με ισχυρή εμπορική αξία και μοναδική ταυτότητα!

Πρακτικές εφαρμογές: Φρυγανισμένο ψωμί με μοσχαρίσιο μεδούλι | Τραχανάς με παστό χοιρινό, κρέμα φέτας και καπνιστό μπούκοβο | Κεφτεδάκια προβατίνας με μακαρούνες και ανεβατό | Γιουβέτσι με σάλτσα ψητής τομάτας και καπνιστή πανσέτα

Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55€

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 11/11/2025

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 17:00 -21:00 (±30 λεπτά)

Επίπεδο: Advanced

-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία

ADVANCED & ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΑΥΓΑ ΣΕ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΑΜΗΛΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ SOUS VIDE	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**44,90€**

Τα αυγά αποτελούν μία από τις πιο απαιτητικές πρώτες ύλες στη γαστρονομία, καθώς η μικρή απόκλιση θερμοκρασίας μπορεί να αλλάξει εντελώς την υφή και τη γεύση τους. Στο μάθημα αυτό εξετάζουμε πώς το αργό ψήσιμο, το βράσιμο, το ποσάρισμα και οι τεχνικές sous-vide ή bain-marie επιτρέπουν απόλυτο έλεγχο στο πήγμα και στη δομή του αυγού. Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν να σταθεροποιούν λευκό και κρόκο με ακρίβεια, να εκτελούν άψογα ένα ποσέ, αλλά και να εντάσσουν το αυγό σε εστιατορικές παρασκευές όπως κρέμες, αφρούς και fine dining συνθέσεις.

Ο στόχος του μαθήματος είναι να εξοικειωθούμε με την ακριβή θερμοκρασιακή διαχείριση του αυγού και να κατανοήσουμε πώς η χαμηλή θερμοκρασία μπορεί να αναδείξει την κομψότητα και την ένταση της γεύσης του. Οι συμμετέχοντες αποκτούν δεξιότητες που τους επιτρέπουν να αξιοποιούν το αυγό σε επίπεδο υψηλής γαστρονομίας, εντάσσοντάς το σε πιάτα που ξεχωρίζουν για την υφή, την ισορροπία και την παρουσίασή τους.

Το αυγό, από καθημερινή πρώτη ύλη, μεταμορφώνεται σε στοιχείο υψηλής γαστρονομίας όταν αντιμετωπιστεί με ακρίβεια και σεβασμό. Η διαχείριση του σε χαμηλές θερμοκρασίες προσφέρει τη δυνατότητα να επιτυγχάνετε συνέπεια και κομψότητα, δημιουργώντας παρασκευές που ξεχωρίζουν για την υφή και την ισορροπία τους. Με αυτόν τον τρόπο, τεχνικές όπως το ιδανικό ποσέ ή ένα αυγό sous-vide παύουν να είναι απλά εκτελέσεις και γίνονται εργαλεία δημιουργίας πιάτων με αισθητική αξία και γαστρονομικό βάθος.

Πρακτικές εφαρμογές :

- Αυγό 63°C με κρέμα πατάτας και πανσέτα
- Αυγό ποσέ με σάλτσα hollandaise και φινόκιο
- Σπασμένη ομελέτα αργής παρασκευής με βούτυρο
- Χρήση sous-vide ή bain-marie

Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 13/11/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ADVANCED & ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

POKE - CRUDO – TIRADITO-CEVICHE	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**44,90€**

Τεχνικό σεμινάριο που εξειδικεύεται στις τεχνικές crudo για ψάρια (φινετσάτη ωμή διαχείριση).

4 τεχνικές διαχείρισης και μαριναρίσματος δημιουργούν μία νέα νοοτροπία, όπου ανακαλύπτουμε πώς διαχειριζόμαστε οικονομικά ψάρια για να αποδώσουμε πιάτα με προστιθέμενη αξία!

Μέσα από τέσσερις διαφορετικές τεχνικές διαχείρισης και μαριναρίσματος, ανακαλύπτουμε πώς μπορούμε να μετατρέψουμε οικονομικά ψάρια σε πιάτα υψηλής προστιθέμενης αξίας.

Η εκπαίδευση καλύπτει:

- Ορθή συντήρηση, καθαρισμό και αποθήκευση για διατήρηση ποιότητας.
- Εξειδικευμένες τεχνικές φιλεταρίσματος και αξιοποίησης κάθε τμήματος.
- Συμπεριφορά ψαριών κατά το μαρινάρισμα ανά είδος και λιπαρότητα.
- Εφαρμογή και plating των τεσσάρων crudo τεχνικών.

Πρακτικές εφαρμογές : Poke | Crudo | Tiradito | Ceviche

Αναλυτικά εκπαιδευόμαστε σε βάθος στις τεχνικές οικονομικών ψαριών όπως τσιπούρα, λαυράκι, σαρδέλα, σολομό

*Ενδέχεται να υπάρξουν αλλαγές στην επιλογή ψαριών!

Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 25/11/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**50	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:30-21:00		**Επίπεδο:** Masterclass	✪ **Chef's choice**

ADVANCED & ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ASIAN SUPREMACY: ΖΩΜΟΙ & ΣΑΛΤΣΕΣ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ 2 ήμερο**	**110€**

Από την ιαπωνική καθαρότητα του soba μέχρι την καυτερή ισορροπία του Tom Yum και τα αρωματικά βάθη του βιετναμέζικου Pho, οι ασιατικές σούπες εκφράζουν την ουσία κάθε κουζίνας: απλότητα, ισορροπία και σεβασμό στα υλικά.

Σε αυτό το μάθημα θα ταξιδέψουμε γευστικά στην Ιαπωνία, την Ταϊλάνδη και το Βιετνάμ, ανακαλύπτοντας πώς διαφορετικοί πολιτισμοί χτίζουν τη γεύση μέσα από το ζωμό, το άρωμα και τη λεπτομέρεια στην υφή των noodles.

- Put Kura Soba (Ιαπωνία): η απλότητα του φαγόπυρου και η καθαρότητα της ιαπωνικής γεύσης.
- Kamo Soba (Ιαπωνία): το καπνιστό άρωμα της πάπιας που αγκαλιάζει τα soba noodles σε ένα εκλεπτυσμένο, γιορτινό πιάτο.
- Tom Yum (Ταϊλάνδη): η τέχνη του ισορροπημένου ξινού-πικάντικου ζωμού με γαρίδες ή κοτόπουλο.
- Pho Soup Noodles (Βιετνάμ): ένας αρωματικός ζωμός βοδινού ή κοτόπουλου, αρωματισμένος με αστεροειδή γλυκάνισο, κανέλα, φρέσκα βότανα και lime.
- Miso Soup (Ιαπωνία): η καθημερινή ιαπωνική σούπα που αποκαλύπτει τη δύναμη του umami μέσα από το dashi και την πάστα miso.

Ο στόχος του μαθήματος είναι να γνωρίσουμε τη φιλοσοφία και τις τεχνικές πίσω από τις πιο εμβληματικές ασιατικές σούπες, ξεκινώντας από τις βάσεις:
Έναν dashi, που αποτελεί τη ραχοκοκαλιά της ιαπωνικής κουζίνας και τη βάση για miso και soba.
Έναν ζωμό ramen, πιο πλούσιο και σύνθετο, όπου το κρέας και τα λαχανικά δημιουργούν βάθος γεύσης.
Με αυτά τα δύο θεμέλια, θα εξερευνήσουμε πέντε χαρακτηριστικές σούπες, καθεμία με τη δική της τεχνική και πολιτισμική ταυτότητα:

Πρακτικές εφαρμογές :

- Να φτιάχνουμε βασικούς ασιατικούς ζωμούς και να κατανοώ πώς λειτουργούν ως βάση για κάθε κουζίνα.
- Να χρησιμοποιούμε υλικά-κλειδιά όπως miso, soba, fish sauce και λεμονόχορτο (lemongrass) σωστά και με ισορροπία.
- Να χειριζόμαστε τεχνικά διαφορετικά είδη noodles (ρύζι, φαγόπυρο, αυγό).
- Να αναγνωρίζουμε και να ισορροπώ τις γεύσεις umami, ξινό, καυτερό, γλυκό και αλμυρό.
- Να αποκτήσουμε πολιτισμική κατανόηση της κάθε κουζίνας, προσδίδοντας βάθος και αυθεντικότητα στη γαστρονομική εμπειρία.

Εκπαιδευτής Chef: Αλεξανδρής Στάθης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55/ήμερα	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 10/12/2025 Πε 10/12/2025	**Μεθοδολογία:** **Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** **2**30/ήμερα	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΕΓΑΛΟ  ΑΦΙΕΡΩΜΑ

ΜΕΓΑΛΟ ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - VEGAN / PLANT-BASED

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 πρωτείνη 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: Τε 15/10/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef’s choice**

VEGAN STREET FOOD	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**41,90€**
Το street food αγαπήθηκε γιατί είναι αυθόρμητο, γρήγορο και γεμάτο χαρακτήρα. Στο μάθημα αυτό ανακαλύπτουμε πώς οι ίδιες αρχές μπορούν να αποδώσουν εξαιρετικά και στη vegan εκδοχή του. Από το ψήσιμο και το χτίσιμο της γεύσης μέχρι τις σάλτσες που «απογειώνουν» κάθε μπουκιά, οι συμμετέχοντες μαθαίνουν πώς να μετατρέπουν απλές πρώτες ύλες σε πιάτα που έχουν στυλ, νοστιμιά και φρεσκάδα. Γιατί το vegan street food δεν είναι συμβιβασμός, αλλά μια κουζίνα που ξέρει να παίζει με αρώματα και υφές. Και Ναι! Μπορεί να είναι και υγιεινό!			
Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους συμμετέχοντες στον κόσμο του vegan street food μέσα από τεχνικές που αναδεικνύουν τη γεύση και την υφή των φυτικών υλικών. Η έμφαση δίνεται τόσο στην προετοιμασία τους, όσο και στο σωστό ψήσιμο και στη δημιουργία σαλτσών που δίνουν ισορροπία και χαρακτήρα στο πιάτο. Θα αποκτήσουν σιγουριά στη διαχείριση των πρώτων υλών και θα είναι σε θέση να δημιουργούν προτάσεις που συνδυάζουν νοστιμιά, ισορροπία και ελκυστική παρουσίαση. Το μάθημα αποδεικνύει ότι η vegan κουζίνα δεν περιορίζεται, αλλά προσφέρει δημιουργικότητα και απόλαυση που μπορεί να σταθεί σε κάθε μενού.			
Πρακτικές εφαρμογές : Vegan σουβλάκι | Tacos με jackfruit | Falafel bao bun			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 29/1/2026	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef’s choice**

ΜΕΓΑΛΟ ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - VEGAN / PLANT-BASED

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ VEGAN ΤΡΑΠΕΖΙ 	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**41,90€**

Τα Χριστούγεννα είναι η εποχή που το τραπέζι γεμίζει αρώματα από καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς, ζεστά μπαχαρικά και χειμωνιάτικα λαχανικά, δημιουργώντας μια αίσθηση θαλπωρής και γιορτής. Σε αυτό το μάθημα μεταφέρουμε όλη τη μαγεία των γιορτών στη vegan κουζίνα, αποδεικνύοντας ότι δεν χρειάζεται κανένας συμβιβασμός στη γεύση και την παρουσίαση. Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν πώς να αξιοποιούν εποχικά υλικά όπως η σελινόριζα, το κάστανο, το καρότο και η κολοκύθα, ώστε να δημιουργούν πιάτα με πολυπλοκότητα, βάθος και εορταστικό χαρακτήρα. Από ένα κομψό ταρτάρ με σελινόριζα και κάστανο μέχρι ένα εντυπωσιακό vegan Wellington με φακές και μανιτάρια, το μενού ολοκληρώνεται με ψητά λαχανικά που αποδίδουν την αυθεντική ζεστασιά του χειμώνα. Το αποτέλεσμα είναι ένα χριστουγεννιάτικο τραπέζι με ένταση, ισορροπία και αισθητική, που αναδεικνύει τη vegan κουζίνα ως ισάξια πρόταση για τις πιο ξεχωριστές στιγμές των γιορτών.

Στόχος του μαθήματος είναι να εξοικειώσει τους συμμετέχοντες με τις τεχνικές που απαιτούνται για τη δημιουργία ενός πλήρους, θεματικού vegan μενού εορτών. Μέσα από την εκπαίδευση σε υλικά όπως η σελινόριζα, τα κάστανα, τα χειμωνιάτικα λαχανικά και οι φακές, οι συμμετέχοντες θα μάθουν να αποδίδουν γεύση, υφή και παρουσίαση που ανταποκρίνονται σε ένα γιορτινό δείπνο.

Πρακτικές εφαρμογές: Χειμωνιάτικα ψητά λαχανικά με ρόδι, καρότο, παστινάκι και κολοκύθα σε dressing ταχινιού με σιρόπι ροδιού | Ταρτάρ σελινόριζας και κάστανου με κρέμα μήλου και λάδι δεντρολίβανου | Vegan Wellington με φακές, καρύδια και μανιτάρια τυλιγμένο σε τραγανό φύλλο, με σάλτσα κόκκινου κρασιού και αρωματικά βότανα

Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 18/12/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΕΓΑΛΟ ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - VEGAN / PLANT-BASED

ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΟ VEGAN BRUNCH	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**44,90€**

Το φθινοπωρινό brunch γίνεται αφορμή για μια κουζίνα γεμάτη χρώμα και ζεστασιά. Στο μάθημα αυτό οι συμμετέχοντες δουλεύουν με υλικά της εποχής – κάστανα, μανιτάρια, καρότα, καρύδια και αχλάδια – για να δημιουργήσουν πιάτα που ισορροπούν ανάμεσα στην παράδοση και τη σύγχρονη γαστρονομία. Μαθαίνουν πώς τα αφράτα pancakes μπορούν να αποκτήσουν αλμυρό χαρακτήρα με καπνιστές κρέμες και μαριναρισμένα μανιτάρια, πώς μια vegan quiche γίνεται πλούσια και αρωματική με φυτική κρέμα και τραγανό «μπέικον» καρότου, και πώς τα αχλάδια μετατρέπονται σε γεμιστό ορεκτικό με φακές, ξηρούς καρπούς και φρέσκα μυρωδικά. Ένα μάθημα που αποδεικνύει ότι η vegan κουζίνα δεν είναι περιοριστική αλλά γεμάτη φαντασία, υφή και γεύση.

Οι συμμετέχοντες εξοικειώνονται με την προετοιμασία αλμυρών pancakes, τη δημιουργία πλούσιας quiche χωρίς ζωικά προϊόντα και την αξιοποίηση φρούτων σε αλμυρές εκδοχές, μαθαίνοντας να χειρίζονται την πρώτη ύλη με φαντασία και ακρίβεια. Παράλληλα, καλλιεργούν την ικανότητα να ισορροπούν γεύσεις και υφές – καπνιστό με γλυκό, κρεμώδες με τραγανό – ώστε να αποδίδουν πιάτα ολοκληρωμένα και απολαυστικά. Το μάθημα δίνει, τέλος, έμπνευση για εφαρμογή τόσο σε επαγγελματικά μενού brunch όσο και σε ιδιαίτερα τραπέζια στο σπίτι, προσφέροντας μια vegan εμπειρία που ξεχωρίζει για τη νοστιμιά και την παρουσίασή της.

Πρακτικές εφαρμογές: Pancakes κάστανου με καπνιστή κρέμα λαχανικών & μαριναρισμένα μανιτάρια | Vegan quiche με μανιτάρια, κρέμα κάσιους και τραγανό μπέικον καρότου | Αχλάδια ψητά γεμιστά με καρύδια, φακές και μυρωδικά

Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 28/11/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

VEGAN ΠΡΩΤΕΪΝΗ & ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΑ Α'	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**49,90€€**

Η σύγχρονη vegan γαστρονομία απαιτεί τεχνική ακρίβεια και δημιουργικότητα. Στο Β' μέρος του κύκλου για τη vegan πρωτεΐνη, οι συμμετέχοντες εμβαθύνουν σε υλικά–κλειδιά της plant-based κουζίνας, όπως το seitan, το tofu, το jackfruit και τα όσπρια. Μέσα από πρακτική εξάσκηση, μαθαίνουν πώς να αποδίδουν σωστή υφή, πλούσια γεύση και ισορροπημένη δομή σε κάθε παρασκευή – από το seitan με «κρεάτινη» αίσθηση έως τα patties οσπρίων που στέκονται σε επαγγελματικά μενού. Στόχος είναι η ανάπτυξη δεξιοτήτων που δεν περιορίζονται στην αντιγραφή του κρέατος, αλλά οδηγούν σε αυτόνομες, γευστικά ολοκληρωμένες προτάσεις με εμπορική δυναμική και γαστρονομική ταυτότητα.

Στόχος του μαθήματος είναι να δώσει στους συμμετέχοντες τη δυνατότητα να εμβαθύνουν σε προηγμένες τεχνικές επεξεργασίας φυτικών πρωτεϊνών και να κατανοήσουν πώς αυτές μπορούν να σταθούν ισότιμα με τα παραδοσιακά πιάτα κρέατος. Μέσα από την πρακτική εξάσκηση, οι μάγειρες αποκτούν δεξιότητες που ενισχύουν τη δημιουργικότητά τους και τους επιτρέπουν να σχεδιάζουν vegan πιάτα με εμπορική δυναμική και γευστική πληρότητα.

Πρακτικές εφαρμογές: Seitan steak με σάλτσα κρασιού και αρωματικά | Jackfruit pulled με BBQ vegan glaze | Tofu μαριναρισμένο σε miso, σόγια, τζίντζερ, ψημένο στη σχάρα | Patties φακής και ρεβιθιού με dressing βοτάνων

Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 12/12/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 23**0	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

BASIC & ΕΠΟΧΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**39,90€**

Οι σαλάτες του φθινοπώρου έχουν τη δύναμη να κλέψουν την παράσταση σε ένα τραπέζι: ζεστές και δροσερές υφές, αρώματα εποχής και χρώματα που φέρνουν το φθινόπωρο στο πιάτο.

Στο σεμινάριο αυτό ανακαλύπτουμε πώς μια σαλάτα μπορεί να μετατραπεί σε **πλήρες γεύμα**, γεμάτο ισορροπία και χαρακτήρα. Δουλεύουμε με εποχικά υλικά που ψήνονται, καραμελώνονται ή σερβίρονται φρέσκα, μαθαίνουμε να φτιάχνουμε **dressing με ένταση και αρμονία**, και ολοκληρώνουμε τις δημιουργίες μας με γαρνιτούρες που προσθέτουν «την τελευταία πινελιά».

Το μάθημα δίνει τις βάσεις για να δημιουργείτε σαλάτες που ξεχωρίζουν σε εμφάνιση, εντυπωσιάζουν στο τραπέζι και μπορούν να σταθούν ισάξια δίπλα σε κάθε κυρίως πιάτο. Οι τεχνικές που θα διδαχθείτε δεν περιορίζονται στη συγκεκριμένη εποχή, αλλά αποτελούν εφόδιο που μπορείτε να εφαρμόσετε όλο τον χρόνο, με διαφορετικές πρώτες ύλες και εμπνεύσεις.

Ένα μάθημα που σας δίνει την ικανότητα να μετατρέπετε απλά υλικά σε δημιουργίες που έχουν γεύση, ταυτότητα και αξία – γιατί μια καλή σαλάτα μπορεί να είναι η πιο δυνατή ανάμνηση ενός γεύματος.
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.

Θα αναπτύξουμε:
- Ψήσιμο και καραμελοποίηση εποχικών λαχανικών: τεχνική για γλυκιά, συμπυκνωμένη γεύση χωρίς να λασπώνουν
- Ισορροπία σε ένα πιάτο σαλάτας: λιπαρό, όξινο, φρέσκο, umami
- Πρωτεΐνη μέσα στη σαλάτα: σωστή χρήση τυριών, αλλαντικών, αυγών, οσπρίων ή κρεατικών
- Σύνθεση σε πιάτο εστιατορικού τύπου: layering, textures, τελική γαρνιτούρα
- Dressings & Vinaigrette: σωστή γαλακτωματοποίηση, ενίσχυση οξύτητας/γλυκύτητας με εποχικά φρούτα

Πρακτικές εφαρμογές: Σαλάτα με ψητή κολοκύθα, κρέμα φέτας, καραμελωμένο κρεμμύδι & vinaigrette με ξύδι από ρόδι | Ραντίτσιο με τραγανό μπέικον, αυγό ποσέ & vinaigrette με μουστάρδα Dijon και λεμόνι |Σαλάτα με μαύρες φακές beluga, κυδώνι ποσέ & καπνιστό τυρί Μετσόβου |Σαλάτα με ψητό παντζάρι, καρύδι, μανταρίνι & espuma γιαουρτιού

Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 9/10/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 1**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

COMFORT DINING ΜΕ ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**41,90€**

Το comfort dining είναι η μαγειρική που μας αγκαλιάζει· πιάτα ζεστά, γεμάτα αρώματα φθινοπώρου και γεύσεις που μας φέρνουν χαμόγελο. Στο μάθημα αυτό, τα γνώριμα εποχικά υλικά –η κολοκύθα, το κάστανο, τα αχλάδια, τα όσπρια– γίνονται η βάση για συνθέσεις με τεχνική ακρίβεια και γαστρονομική φινέτσα.

Η δημιουργία comfort πιάτων εξελίσσεται σε άσκηση ισορροπίας, όπου οι θερμοκρασίες, οι υφές και τα αρώματα συνεργάζονται για να δώσουν βάθος και προσωπικότητα. Έτσι, το comfort food παύει να είναι απλώς «πιάτο θαλπωρής» και μετατρέπεται σε μια εμπειρία που αποτυπώνεται στην ψυχή, συνδυάζοντας απλότητα και υψηλή αισθητική.

Στόχος: Το μάθημα αναδεικνύει πώς το comfort food μπορεί να ξεπεράσει τα όρια της απλότητας και να μετατραπεί σε γαστρονομική εμπειρία. Μαθαίνοντας τις σωστές τεχνικές, θα αποκτήσετε εργαλεία για να αναδείξετε εποχικά υλικά σε πιάτα με υπογραφή, που δίνουν αξία σε κάθε μενού και ανταποκρίνονται στις σύγχρονες τάσεις της κουζίνας. Επιπλέον, καλλιεργεί την ικανότητα να σχεδιάζουμε συνθέσεις με εποχική ταυτότητα, ισορροπημένες υφές και αισθητική παρουσίαση, δίνοντας στα πιάτα χαρακτήρα που ξεχωρίζει.

Πρακτικές εφαρμογές:
Πρώτο Πιάτο: Κολοκύθα γεμιστή με κινόα και μπαχαρικά| **Κυρίως:** Κοτόπουλο ψητό με σάλτσα κάστανο και φασκόμηλο | **Συνοδευτικό:** Πουρές ρεβυθιού με ελαιόλαδο και λεμόνι | **Γλυκό:** Τάρτα με αχλάδι και φουντούκι

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 14/10/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ FUSION ΣΟΥΠΕΣ – ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΣΤΟ ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΠΙΑΤΟ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**41,90€**

Οι σούπες δεν είναι πια το ταπεινό πρώτο πιάτο ενός μενού· έχουν εξελιχθεί σε πλήρη, χορταστικά bowls με τεχνική, υφή και αισθητική παρουσίαση. Σε αυτό το μάθημα εξερευνούμε τρεις διαφορετικές εκδοχές που παντρεύουν την ελληνική παράδοση με διεθνείς επιρροές. Από την **miso αυγολέμονου** με soba και μανιτάρια, μέχρι τη **φακή με καραμελωμένο κρεμμύδι, καρύδια και κρέμα ταχινιού–κύμινου**, και την **cassoulet φασολάδα** με καπνιστό τυρί, σόγια–πορτοκάλι και αποξηραμένα φρούτα, κάθε πιάτο αποδεικνύει πώς μια σούπα μπορεί να σταθεί ως ολοκληρωμένο γαστρονομικό γεύμα.

Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσουμε τις τεχνικές που μετατρέπουν μια σούπα σε ένα σύγχρονο fusion bowl με:

- **Layering & δομή** που δημιουργούν πολυεπίπεδη εμπειρία
- **Ενίσχυση umami** χωρίς τη χρήση κρέατος, με μανιτάρια, καπνιστά τυριά, σπόρους και καραμελωμένα λαχανικά
- **Fusion συνδυασμούς** που ενώνουν την ελληνική βάση με μεσογειακά, ασιατικά και γαλλικά στοιχεία

Αυτό το μάθημα ξεχωρίζει γιατί δεν διδάσκει απλώς τρεις σούπες· δείχνει πώς να αναβαθμίσουμε παραδοσιακές συνταγές σε διεθνή, εορταστικά πιάτα, με γεύση που αγκαλιάζει διαφορετικές κουζίνες. Ο μαθητής εκπαιδεύεται σε δεξιότητες που εφαρμόζονται σε comfort menus, fine dining, αλλά και vegetarian/vegan κατευθύνσεις, ανοίγοντας τον δρόμο για πιο δημιουργικά και εμπορικά πιάτα!

Πρακτικές εφαρμογές :

Σούπα miso αυγολέμονου με soba noodles και μανιτάρια | Σούπα φακής με τραγανό καραμελωμένο κρεμμύδι, καρύδια και γιαούρτι κύμινο–ταχίνι | Cassoulet φασολάδα με καπνιστό τυρί, γλάσο σόγιας–πορτοκάλι με αποξηραμένα φρούτα

Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 22/1/2026	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΚΟΛΟΚΥΘΑ ΣΕ 3 ΠΙΑΤΑ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**41,90€**

Η κολοκύθα είναι ένα από τα πιο χαρακτηριστικά υλικά του φθινοπώρου και της χειμωνιάτικης κουζίνας. Με τη φυσική της γλυκύτητα και την ευελιξία της, μπορεί να μεταμορφωθεί σε βελουτέ σούπες, ζυμαρικά, σαλάτες αλλά και πιο ευφάνταστες δημιουργίες. Στο μάθημα αυτό εξερευνούμε πώς το ίδιο υλικό, με διαφορετική προσέγγιση κάθε φορά, αναδεικνύει την πολυμορφία του και αποκτά νέα ταυτότητα μέσα από σύγχρονες τεχνικές.

Στόχος είναι να κατανοήσουμε πώς ένα εποχικό προϊόν μπορεί να εξελιχθεί σε πλήρη γαστρονομική εμπειρία, αξιοποιώντας διαφορετικές μεθόδους μαγειρέματος και δημιουργικής σύνθεσης. Οι συμμετέχοντες εξασκούνται στην ισορροπία υφών, στη σωστή διαχείριση της γλυκύτητας της κολοκύθας και στη χρήση τεχνικών που μετατρέπουν ένα απλό υλικό σε εργαλείο υψηλής κουζίνας. Με την κατάκτηση αυτών των τεχνικών, οι συμμετέχοντες εμπλουτίζουν το ρεπερτόριό τους με εφαρμογές που μπορούν να σταθούν σε κάθε μενού – από την παραδοσιακή κουζίνα μέχρι τη σύγχρονη fine dining σκηνή. Η κολοκύθα δεν παραμένει απλώς ένα εποχικό λαχανικό· μετατρέπεται σε πηγή δημιουργικότητας και γευστικής καινοτομίας.

Πρακτικές εφαρμογές :

Σούπα βελουτέ κολοκύθας με crumble φέτας με τεχνικές: σταθεροποίηση βελουτέ με πατάτα και ξηρούς καρπούς, ισορροπία γεύσης με αρωματικά έλαια και οξέα, τεχνική γαρνιρίσματος με crumble τυριού.

Σαλάτα με ψητή κολοκύθα & dressing φουντουκιού με τεχνικές: confit κολοκύθας με αρωματικά έλαια για βάθος γεύσης, espuma κολοκύθας με σιφόν ως αέρινη υφή, πίκλες κολοκύθας σε ξίδι μήλου για όξινη αντίθεση, layering και ισορροπία υφών σερβιρίσματος.

Φρέσκα ραβιόλι γεμιστά με πουρέ κολοκύθας με τεχνικές: παρασκευή φρέσκιας ζύμης με ιδανική ελαστικότητα, γέμιση με πουρέ κολοκύθας και μυρωδικά, σωστό μαγείρεμα al dente και ολοκλήρωση με αρωματισμένο βούτυρο.

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 31/10/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΕΣ ΙΣΟΡΡΟΠΙΕΣ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**41,90€**
Το φθινόπωρο αποτυπώνεται σε ένα μενού που συνδυάζει ζεστασιά, ισορροπία γεύσεων και τεχνική ακρίβεια. Από τη βελουτέ σελινόριζας με ψητό αχλάδι και αέρινο αφρό γιαουρτιού, μέχρι το φιλέτο χοιρινό με σάλτσα σταφυλιού και δεντρολίβανο και τον πουρέ πατάτας με καραμελωμένα κρεμμύδια, κάθε πιάτο αναδεικνύει την εποχικότητα με δημιουργικότητα. Το μάθημα προσφέρει όχι μόνο πρακτικές εφαρμογές αλλά και κατανόηση της ισορροπίας ανάμεσα σε γλυκύτητα, οξύτητα και umami, με στόχο την αρμονία στο πιάτο.			
Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν να αξιοποιούν απλά αλλά ποιοτικά υλικά σε προσεγμένες εκτελέσεις, να εφαρμόζουν τεχνικές όπως ο έλεγχος υφής στις βελουτέ, η σωστή σάλτσα φρούτου για το κρέας και οι καραμελοποιήσεις σε λαχανικά. Το μενού λειτουργεί ως άσκηση ισορροπίας: γεύση, χρώμα, άρωμα και παρουσίαση.			
Πρακτικές εφαρμογές : Πρώτο Πιάτο: Βελουτέ σελινόριζας με ψητό αχλάδι και αφρό γιαουρτιού | **Κυρίως:** Φιλέτο χοιρινό με σάλτσα σταφυλιού και δεντρολίβανο | **Συνοδευτικό:** Πουρές πατάτας με καραμελωμένα κρεμμύδια			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 07/11/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΝΕΟΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΕΜΙΣΤΑ:ΠΡΩΤΟΤΥΠΕΣ ΓΕΜΙΣΕΙΣ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**39,90€**
Τα γεμιστά αποτελούν εμβληματικό πιάτο της ελληνικής κουζίνας, όμως στη σύγχρονη γαστρονομία επαναπροσδιορίζονται μέσα από νέες πρώτες ύλες και πιο εξελιγμένες τεχνικές. Σε αυτό το μάθημα εξερευνούμε πώς οι φακές, ο τραχανάς ή η κινόα μπορούν να δώσουν άλλη διάσταση σε παραδοσιακά γεμιστά, προσφέροντας πιάτα με αυθεντικότητα και ταυτόχρονα σύγχρονη γεύση.			
Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση του τρόπου με τον οποίο παραδοσιακές παρασκευές μπορούν να εμπλουτιστούν με νέες γεμίσεις και να αναδειχθούν μέσα από σύγχρονες τεχνικές ψησίματος. Ειδική έμφαση δίνεται στο **ψήσιμο σε φούρνο** που χαρίζει γευστικό βάθος, γλυκύτητα και μοναδική υφή στα λαχανικά. Οι συμμετέχοντες αντιλαμβάνονται πώς ένα κλασικό ελληνικό πιάτο μπορεί να μεταμορφωθεί σε προτάσεις που συναντούν τις ανάγκες της σύγχρονης κουζίνας. Με αυτόν τον τρόπο, τα γεμιστά δεν παραμένουν μόνο μια «οικεία» επιλογή, αλλά γίνονται και γαστρονομική εμπειρία με χαρακτήρα που ξεχωρίζει.			
Πρακτικές εφαρμογές : Γεμιστές πιπεριές & κρεμμύδια με φακές & καπνιστή πάπρικα | Γεμιστά μανιτάρια portobello με τραχανά| Γεμιστές τομάτες με κινόα, σταφίδες & κουκουνάρι			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 08/1/2026	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 1**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:30-21:00/30		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

GNOCCHI	**WEBINAR + ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**WEBINAR 20€** **ΔΙΑΖΩΣΗΣ 39 ,90€**

Τα gnocchi, με την αφράτη υφή και τη γευστική τους ευελιξία, γίνονται το απόλυτο comfort πιάτο των Χριστουγέννων. Σε αυτό το μάθημα – είτε διαδικτυακά είτε δια ζώσης – δημιουργούμε γιορτινές παραλλαγές που εντυπωσιάζουν στο τραπέζι, χωρίς να απαιτούν χρονοβόρες ή περίπλοκες τεχνικές. Η φιλοσοφία είναι απλή: γεύση, εποχικότητα και δημιουργικότητα, σε δύο ώρες γεμάτες έμπνευση.

Να μάθουμε τη βασική τεχνική των gnocchi, να τα εμπλουτίσουμε με εποχικά υλικά και να δημιουργήσουμε πιάτα που αναδεικνύουν την απλότητα ως στοιχείο υψηλής γαστρονομίας. Το μάθημα είναι σχεδιασμένο ώστε να είναι εύκολο στην εκτέλεση, οικονομικό στα υλικά και απολαυστικό στο αποτέλεσμα.

Πρακτικές εφαρμογές: Gnocchi πατάτας με σάλτσα κάστανο, φασκόμηλο, άγριο θυμάρι και άρωμα δεντρολίβανου | Gnocchi κολοκύθας με καβουρδισμένο βούτυρο, φουντούκια, μέλι και άγγιγμα κανέλας | Gnocchi σπανάκι με κρέμα παρμεζάνας, καρύδια, μοσχοκάρυδο και διακριτική αίσθηση τρούφας

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** webinar + δια ζωσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 20/35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 11/11/2025 webinar Πα 28/11/2025 Δ.Ζ.	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 80/130**	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:30-20:30 webinar 18:00-21:00 Δ.Ζ.		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΧΜΑS ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΤΕΧΝΙΚΗ BRAISE	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**44,90€**

Τα braise πιάτα είναι η καρδιά της χειμωνιάτικης και εορταστικής κουζίνας: αργό μαγείρεμα, πλούσιες σάλτσες και βαθιά αρώματα που αναδεικνύουν την πρώτη ύλη. Σε αυτό το σεμινάριο εξερευνούμε την τέχνη του braising, από τον σωστό θωρακισμό της πρωτεΐνης και το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία μέχρι τη σύνδεση με συνοδευτικά που ισορροπούν το πιάτο και ολοκληρώνουν την εμπειρία. Κάθε πρόταση βασίζεται σε διαφορετική πρώτη ύλη και τεχνική, ώστε να δοθεί πλήρης εικόνα της μεθόδου.

Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της μεθοδολογίας του braise: ο θωρακισμός για εγκλωβισμό γεύσης, η σωστή επιλογή υγρών για μαγείρεμα, η ισορροπία αρωματικών και το δέσιμο της σάλτσας. Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν πώς να προσαρμόζουν τη μέθοδο σε κρέας, πουλερικά αλλά και λαχανικά, δημιουργώντας πιάτα με πλούτο γεύσης και δημιουργικά συνοδευτικά.

Πρακτικές εφαρμογές: Μοσχαρίσια μάγουλα braise σε κόκκινο κρασί με πουρέ πατάτας & καραμελωμένα καρότα | Χοιρινό κότσι braise με μπύρα, τραγανές πατάτες & ζεστή σαλάτα λάχανου | Μανιτάρια Portobello braise με χειμωνιάτικα λαχανικά, κρέμα σελινόριζας & σάλτσα μυρωδικών

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 14/11/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-22:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

COMFORT XMAS	**WEBINAR**	**25€**

Αρώματα που ζεσταίνουν τον χώρο, γαληνεύουν την ψυχή και γεμίζουν την καρδιά. Αυτές είναι οι γεύσεις του comfort food που αν συνδυαστούν με τις νότες των Χριστουγέννων, θα σας χαρίσουν το πιο «πλούσιο» μενού για τα Χριστούγεννα! Φέτος θέλουμε γευόμαστε τι σημαίνει χειροποίητο και ποια η αξία του… Δημιουργούμε ένα πλήρες γιορτινό μενού που στηρίζεται στη φροντίδα, τη χειροποίητη παρασκευή και την αυθεντική απόλαυση του χειμώνα.

Στόχος μας είναι να εξοικειωθούμε με τις βασικές τεχνικές του comfort cooking και να μάθουμε πώς μετατρέπουμε απλά, εποχικά υλικά σε πιάτα υψηλής συναισθηματικής και γαστρονομικής αξίας.
Εστιάζουμε: στη σωστή θερμοκρασία και διάρκεια μαγειρέματος, στη σύνθεση αρωμάτων και γεύσεων που «αγκαλιάζουν» στην ισορροπία ανάμεσα στο παραδοσιακό και το σύγχρονο. Δημιουργούμε ένα πλήρες γιορτινό μενού που στηρίζεται στη φροντίδα, τη χειροποίητη παρασκευή και την αυθεντική απόλαυση του χειμώνα.

Πρακτικές εφαρμογές :
Ζεστή καλαμποκόσουπα | Χοιρινό σιγομαγειρεμένο στα υγρά του με καραμελωμένες πατάτες baby | Μήλα γεμιστά με ξηρούς καρπούς, σταφίδες, σως κανέλας και κρέμα βανίλιας

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** webinar	**Πόντοι Απόκτησης:** 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 26/11/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 8**0	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:30-20:30		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΓΕΜΙΣΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΡΟΛΟ | ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**49,90€**

Το χοιρινό ρολό είναι από τα πιο χαρακτηριστικά εορταστικά πιάτα, που απαιτεί τεχνική ακρίβεια και σωστή διαχείριση για να σταθεί με επιτυχία στο τραπέζι. Στο μάθημα αυτό εμβαθύνουμε στην τέχνη του γεμίσματος και του ρολαρίσματος, μαθαίνουμε να ψήνουμε το κρέας έτσι ώστε να διατηρεί την υγρασία και τη γεύση του, και εξερευνούμε σάλτσες με εποχικό χαρακτήρα που απογειώνουν το αποτέλεσμα. Το μενού πλαισιώνεται με εκλεπτυσμένα ορεκτικά και επιδόρπια, δίνοντας μια πλήρη εικόνα εορταστικού δείπνου με τεχνική συνέπεια και αισθητική αρμονία.

Στόχος του μαθήματος είναι η κατάκτηση δεξιοτήτων που καθορίζουν την επιτυχία ενός εορταστικού δείπνου. Εστιάζουμε στην τεχνική γεμίσματος και στο σωστό ρολάρισμα του κρέατος, στον έλεγχο του ψησίματος χωρίς απώλεια υγρών, καθώς και στη δημιουργία πλούσιων σαλτσών με εποχικά στοιχεία, όπως κυδώνι και κρασί. Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν επίσης να εκτελούν κροκέτες με σταθερή δομή και κρεμώδες εσωτερικό, να παρασκευάζουν βελουτέ σούπα με εναλλακτικά λιπαρά και ισορροπημένα infusions, και να δίνουν συνέχεια στη γεύση συνδέοντας το κυρίως με το ορεκτικό.

Στο κομμάτι της ζαχαροπλαστικής, εξασκούνται σε κλασικές αλλά απαιτητικές τεχνικές: βάση custard για κρέμες, στέγνωμα μαρέγκας με σωστή υφή, ξηρή καραμέλα με ξηρούς καρπούς, καθώς και γεμιστά φρούτα που ισορροπούν ανάμεσα στη γλυκύτητα και την οξύτητα.

Πρακτικές εφαρμογές :

Ορεκτικό: Κροκέτες με κρέμα παρμεζάνας & παντζάρι confit |

Σούπα: Σούπα σελινόριζας με λάδι πορτοκαλιού & crumble σύγκλινο

Κυρίως: Χοιρινό ρολό με κάστανο, αποξηραμένα φρούτα & θυμάρι με σάλτσα κυδώνι–κρασί & πουρέ σελινόριζας με λάδι τρούφας

Επιδόρπιο: Ψητό μήλο με γέμιση ξηρών καρπών & σάλτσα μελιού

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 3/12/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

BEEF WELLINGTON	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**44,90€**

Το Beef Wellington είναι ένα από τα πιο εμβληματικά πιάτα της ευρωπαϊκής γαστρονομίας — ένας πραγματικός συνδυασμός τεχνικής, ακρίβειας και αισθητικής. Σε αυτό το τρίωρο εντατικό μάθημα, οι συμμετέχοντες μαθαίνουν βήμα προς βήμα τη διαδικασία για τη δημιουργία ενός άψογου Wellington, από την επιλογή και το καθάρισμα του φιλέτου έως το ψήσιμο και την κοπή του.

Το μάθημα επικεντρώνεται στις λεπτομέρειες που κάνουν τη διαφορά: το σωστό searing, την ισορροπία υγρασίας στη duxelles μανιταριών, το τύλιγμα με prosciutto για σταθερότητα και γεύση, καθώς και το ομοιόμορφο ψήσιμο που χαρίζει εκείνο το χαρακτηριστικό ροζ εσωτερικό.

Το αποτέλεσμα είναι ένα πιάτο με επιβλητική παρουσία και εκλεπτυσμένο χαρακτήρα, που μπορεί να σταθεί σε κάθε επαγγελματικό ή εορταστικό τραπέζι.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούνε τους συμμετέχοντες στη σωστή εκτέλεση των βασικών τεχνικών του Wellington, προσφέροντας πρακτική εξάσκηση σε όλες τις κρίσιμες φάσεις:

- προετοιμασία και seasoning του φιλέτου
- δημιουργία συμπυκνωμένης duxelles
- τεχνικές συναρμολόγησης και σφραγίσματος
- έλεγχος χρόνων και θερμοκρασιών ψησίματος
- και ολοκλήρωση με συνοδευτική σάλτσα Madeira

Πρακτικές εφαρμογές :

Καθάρισμα & προετοιμασία φιλέτου
Duxelles μανιταριών με βότανα και κονιάκ
Τύλιγμα με prosciutto & τεχνική σφραγίσματος
Ψήσιμο με χρήση θερμόμετρου και resting για τέλειο αποτέλεσμα
Σάλτσα Madeira και παρουσίαση πιάτου

Σημείωση: Η σφολιάτα και η demi-glace παρέχονται έτοιμες, ώστε η έμφαση να δοθεί στην τεχνική εκτέλεση και το ψήσιμο.

Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 9/12/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

CHRISTMAS EXPRESS	**WEBINAR + ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**WEBINAR 25€ | ΔΙΑΖΩΣΗΣ 39,90€**

Οι γιορτές θέλουν γεύσεις με χαρακτήρα, χωρίς πάντα να χρειάζεται πολύπλοκες ή χρονοβόρες παρασκευές. Το **Christmas Express** είναι ένα μάθημα που συγκεντρώνει την ουσία ενός εορταστικού μενού σε τρία πιάτα, με τεχνικές που σέβονται το προϊόν και αναδεικνύουν την αίσθηση πολυτέλειας, ακόμη και σε περιορισμένο χρόνο. Από τη βελούδινη σούπα με αφρό γιαουρτιού, μέχρι το μοσχάρι σε flat cut με γιορτινή σάλτσα αποξηραμένων φρούτων και τη φρέσκια σαλάτα με ψητή κολοκύθα, κάθε πιάτο συνθέτει μια εμπειρία που είναι ταυτόχρονα comfort και refined.

Στόχος του μαθήματος είναι να δείξει πώς μπορούμε να δημιουργήσουμε ένα ολοκληρωμένο εορταστικό μενού με σωστό σχεδιασμό, τεχνική και ισορροπία γεύσεων, χωρίς να θυσιάζουμε την ποιότητα στον βωμό της ταχύτητας. Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν να επιτυγχάνουν πλούσια υφή και γευστικό βάθος σε σούπες χωρίς υπερβολική κρέμα, να ψήνουν σωστά κρέας σε φέτες για ζουμερό και εντυπωσιακό αποτέλεσμα, να δημιουργούν γαρνιτούρες και σαλάτες με εποχικά υλικά που δίνουν χρώμα, υφή και άρωμα στο τραπέζι.

Πρακτικές εφαρμογές: Βελουτέ καρότου με ginger και αφρό γιαουρτιού | Σαλάτα με ψητή κολοκύθα, ρόκα και crumble γραβιέρας | Μοσχάρι ψητό σε φέτες με γιορτινή σάλτσα μπαχαρικών και αποξηραμένων φρούτων| Σερβίρισμα με πουρέ πατάτας με λάδι τρούφας και καβουρδισμένο φουντούκι

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** webinar + δια ζωσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 20/35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 12/12/2025 Πα 12/12/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 80/130**	Μόνο με προ πληρωμή
Webinar 13:00-14:00| Δια ζώσης 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΑΡΩΜΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ	**WEBINAR**	**25€**

Τα Χριστούγεννα είναι η εποχή όπου το φαγητό ξεπερνά τη θρέψη και γίνεται εμπειρία· μια αφορμή για να μοιραστούμε γεύσεις, αρώματα και συναισθήματα που μας ταξιδεύουν στην εσωτερική μας γαλήνη. Σε αυτό το μάθημα αναπαράγουμε ένα εορταστικό μενού που συμπυκνώνει τα αρώματα των Χριστουγέννων και αναδεικνύει την αξία της γιορτινής γαστρονομίας.

Ξεκινάμε με μια βελούδινη κρέμα άγριων μανιταριών, που αποκτά ένταση με σαλάμι αέρος και τραγανή νότα από μπισκότα καπνιστής πάπρικας. Συνεχίζουμε με ψητή κολοκύθα αρωματισμένη με κανέλα και μαϊντανό, όπου η φυσική γλυκύτητα της κολοκύθας ισορροπεί με τα ζεστά μπαχαρικά και τα φρέσκα βότανα. Το κυρίως πιάτο κορυφώνει τη γιορτινή εμπειρία: στήθος γαλοπούλας σε ρολό, γεμισμένο με κιμά, κάστανα, βερίκοκα, δαμάσκηνα, κουκουνάρια και φασκόμηλο. Ένα πιάτο με πλούσια υφή και αρώματα, που συνδυάζει γλυκύτητα, γήινα στοιχεία και βοτανικές νότες, αναδεικνύοντας την πολυπλοκότητα και τον εορταστικό χαρακτήρα των Χριστουγέννων.

Σκοπός του μαθήματος είναι πώς να αναδεικνύουμε τα αρώματα μέσα από σωστό σοτάρισμα, ώστε οι σούπες να αποκτούν πλούσια γεύση χωρίς να βασίζονται αποκλειστικά στην κρέμα. Εξετάζουμε το ψήσιμο των λαχανικών με τρόπο που καραμελώνει φυσικά τα σάκχαρά τους, προσφέροντας ισορροπία ανάμεσα στη γλυκύτητα και τα μυρωδικά. Δουλεύουμε επίσης την τεχνική του γεμίσματος και του ρολαρίσματος, με προσοχή στη σωστή τοποθέτηση της γέμισης και στο δέσιμο, ώστε το φαγητό να παραμένει σταθερό και ζουμερό κατά το ψήσιμο.

Πρακτικές εφαρμογές :
Κρέμα άγριων μανιταριών με σαλάμι αέρος και μπισκότα καπνιστής πάπρικας | Ψητή κολοκύθα αρωματισμένη με κανέλα και μαϊντανό | Στήθος ρολό γαλοπούλα γεμιστό με κιμά, κάστανα, βερίκοκα, δαμάσκηνα, κουκουνάρια και φασκόμηλο

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** webinar	**Πόντοι Απόκτησης:** 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 23/12/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 8**0	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:30-20:30		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΜΕ ΚΡΕΑΣ

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ VALUE-FOR-MONEY ΜΕ ΤΕΧΝΙΚΕΣ FINE COOKING	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**49,90€**

Το μάθημα αυτό επικεντρώνεται στις τεχνικές προετοιμασίας και ψησίματος της μπριζόλας, με στόχο το απόλυτα ισορροπημένο αποτέλεσμα σε γεύση και υφή. Οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στο ξηρό και υγρό μαρινάρισμα, στη μέθοδο sous-vide για σταθερότητα και ζουμερότητα, καθώς και στο ψήσιμο σε plancha για καλύτερο έλεγχο λιπαρών και σωστή ανάπτυξη αρώματος.
Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου θα γνωρίσουν τη διαδικασία από την αρχική προετοιμασία έως το τελικό σερβίρισμα και θα κατανοήσουν πώς οι διαφορετικές τεχνικές επηρεάζουν το κρέας. Θα διδαχθούν πώς να επιλέγουν τον κατάλληλο τρόπο μαγειρέματος ανάλογα με το κομμάτι και θα ανακαλύψουν μεθόδους που μπορούν να μετατρέψουν ακόμη και πιο προσιτές πρώτες ύλες σε πιάτα υψηλής αξίας.

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι συμμετέχοντες θα έχουν αποκτήσει πρακτικές γνώσεις που εφαρμόζονται άμεσα σε επαγγελματική κουζίνα, εξασφαλίζοντας σταθερά αποτελέσματα, σωστή υφή και ενισχυμένο γευστικό προφίλ. Η αξία του μαθήματος έγκειται τόσο στην τεχνική κατάρτιση όσο και στην εμπορική αξιοποίηση αυτών των δεξιοτήτων.
Οι πρακτικές εφαρμογές περιλαμβάνουν τρεις διαφορετικές εκτελέσεις: μια κλασική μπριζόλα με dry rub αρωματικών, χοιρινή μπριζόλα μαγειρεμένη sous-vide με άρωμα δεντρολίβανου και τελείωμα σε plancha, καθώς και μοσχαρίσια μπριζόλα σε υγρή μαρινάδα κρασιού και φρέσκων βοτάνων.

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασική μπριζόλα με dry rub αρωματικών | Χοιρινή μπριζόλα sous-vide με δεντρολίβανο και φινίρισμα σε plancha | Μοσχαρίσια μπριζόλα με υγρή μαρινάδα κρασιού και φρέσκα βότανα

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρίστος	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 30/10/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00 (± 30 λεπτά)		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΜΕ ΚΡΕΑΣ

KEFTEDES REVISITED: ΑΠΟ ΤΗΓΑΝΙ ΣΕ FINE DINING	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**41,90€**
Το μάθημα είναι αφιερωμένο στη δημιουργία κεφτέδων με σύγχρονες τεχνικές και γευστικούς συνδυασμούς που ξεπερνούν την κλασική εκδοχή. Οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στο διπλό ψήσιμο για άψογη υφή, στη δημιουργία emulsions και σε fusion sauces, ενώ θα δουλέψουν με διαφορετικούς κιμάδες αλλά και vegan εκδοχή.			
Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν να χειρίζονται διαφορετικές πρώτες ύλες, να ενισχύουν τη γεύση μέσα από ισορροπημένα αρωματικά προφίλ και να δημιουργούν πιάτα που συνδυάζουν παραδοσιακή λογική με σύγχρονη τεχνική. Το σεμινάριο δίνει δεξιότητες που εφαρμόζονται τόσο σε comfort menus όσο και σε πιο δημιουργικές γαστρονομικές προτάσεις, με value-for-money χαρακτήρα αλλά upscale αισθητική.			
Πρακτικές εφαρμογές : Κεφτεδάκια αρνιού με δυόσμο και κρέμα αρωματισμένη με κρόκο Κοζάνης | Κεφτεδάκια κοτόπουλου σε σάλτσα πέστο με φρέσκο βασιλικό, γλυκό σκόρδο, καβουρντισμένο κουκουνάρι και παρμεζάνα | Κεφτεδάκια ψαριού σε πλούσια κρέμα λεμονιού και μαϊντανού | Vegan κεφτεδάκια με φυτικές πρώτες ύλες | Επιλογή από σύγχρονα συνοδευτικά			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 31/10/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00 (± 30 λεπτά)		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ | ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ – ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ & ΨΗΣΙΜΟ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **41,90€**

Χειροποίητα λουκάνικα σε μια πλούσια σύνθεση αρωμάτων και μπαχαρικών, εμπλουτισμένα με γλυκά και πικάντικα στοιχεία, προσφέρουν μια εκρηκτική γευστική εμπειρία στο εορταστικό τραπέζι! Η παρασκευή λουκάνικων είναι ένας από τους αρχαιότερους τρόπους διατήρησης κρέατος. Ανάλογα την χώρα αλλά και την περιοχή οι άνθρωποι εκπαιδεύτηκαν σε διαφορετικές τεχνοτροπίες και γεύσεις βάσει των τοπικών αναγκών και διαθέσιμων υλικών.

Το μάθημα εστιάζει στην ανάπτυξη τεχνικών μαγειρικής για την προετοιμασία και το ψήσιμο της, αξιοποιώντας διάφορες μεθόδους και γευστικούς συνδυασμούς. Οι διαφορετικές μέθοδοι προετοιμασίας και ψησίματος προσφέρουν ποικιλία στην παρουσίαση της γαλοπούλας, επιτρέποντας στους συμμετέχοντες να εξερευνήσουν συνδυασμούς γεύσεων.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στην τεχνική λουκάνικου, τα οποία προσαρμόζουμε στην εορταστική περίοδο με αρώματα καπνισμένου ξύλου, γλυκών μπαχαρικών, αρωματικών μειγμάτων κρέατος.

Εκπαιδευόμαστε στην επιλογή του κρέατος, στο φιλετάρισμα και το μείγμα κιμά, την ανάμειξη και τη σωστή δοσολογία μυρωδικών και μπαχαρικών, στο ζύμωμα και την ξεκούραση των υλικών.

Μαθαίνουμε για τις μαρινάδες, την επιλογή μπαχαρικών και την ισορροπία στις γεύσεις που θέλουμε να δώσουμε.

Πρακτικές εφαρμογές: Χοιρινά λουκάνικα με γλυκά μπαχαρικά και καπνιστό άρωμα ξύλου \| Κοτόπουλο λουκάνικα με αρωματικά μεσογειακά μείγματα και ελαφριά μαρινάδα \| Vegan λουκάνικα με φυτικές πρώτες ύλες και πλούσιο αρωματικό προφίλ \| Συνοδευτικά με έμφαση στο ξινολάχανο και σύγχρονες γαρνιτούρες

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρίστος	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 5/12/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00 (± 30 λεπτά)		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

1000+1 NIGHTS ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Η ιρανική κουζίνα γοητεύει με την ικανότητά της να συνδυάζει το γλυκό με το αλμυρό χωρίς να δημιουργεί αντίθεση, αλλά μια νέα, ενιαία γευστική εμπειρία.
Διακρίνεται από μια αίσθηση βασιλικής πολυτέλειας, με μπαχαρικά και άνθη που τη στολίζουν και προσδίδουν έναν ερωτισμό στις πλούσιες γεύσεις της.
Πρόκειται για μια κουζίνα που ισορροπεί την παράδοση με την εκλέπτυνση, προσφέροντας γεύματα που ξεπερνούν το όριο του καθημερινού.
Στο μάθημα αυτό οι συμμετέχοντες εξοικειώνονται με τη φιλοσοφία και τα βασικά υλικά της ιρανικής γαστρονομίας μέσα από ένα ολοκληρωμένο μενού.
Μέσα από την πρακτική εκπαίδευση, ανακαλύπτουν πώς οι λεπτές ισορροπίες μπαχαρικών, ξηρών καρπών, φρούτων και αρωμάτων δημιουργούν συνταγές που παραμένουν αξέχαστες.

Πρακτικές εφαρμογές: Ομελέτα με σαφράν και ροδοπέταλα, σερβιρισμένη με σιρόπι, φιστίκια και κανέλα | Kibbeh φιστικιού και ροδιού και κροκέτες πατάτας με αρωματικά | Αρωματικό κοτόπουλο με basmati, σαφράν, σταφίδες και κάσιους | Khoresh μήλου, παραδοσιακό ιρανικό μαγειρευτό με φρουτώδη ισορροπία

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 55 | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Τρ 18/11/2025 | **Μεθοδολογία: Πρακτική** | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230 | Μόνο με προ πληρωμή

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

XMAS CUCINA MEXICANA ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **41,90€**

Η μεξικάνικη κουζίνα έχει πλέον καθιερωθεί στη διεθνή γαστρονομική σκηνή, όμως για πολλούς εξακολουθεί να είναι ένας κόσμος προς ανακάλυψη. Πρόκειται για μια κουζίνα που γοητεύει με τη ζωντάνια της: πλούσια αρώματα, τολμηροί συνδυασμοί, έντονα χρώματα και γεύσεις που παραμένουν αξέχαστες. Βασισμένη στην αρχαία αζτέκικη παράδοση και ενισχυμένη από τις ισπανικές επιρροές, συνθέτει ένα γευστικό μωσαϊκό που ισορροπεί ανάμεσα στην ιστορία και τη σύγχρονη δημιουργία. Αφήνοντας στην άκρη τις πιο απλουστευμένες tex-mex εκδοχές, εστιάζουμε σε ένα μενού που αντλεί έμπνευση από τις μεγάλες μεξικανικές γιορτές και τα περίφημα pachangas, εκεί όπου η μουσική, ο χορός και το φαγητό ενώνονται σε μια ενιαία εμπειρία. Από τα καυτερά τσίλι και τα φρέσκα βότανα μέχρι τα μαριναρισμένα κρέατα και τις γλυκές νότες του ανανά ή της τεκίλας, κάθε πιάτο αφηγείται μια ιστορία χαράς και αυθεντικότητας.
Ο στόχος του μαθήματος είναι να γνωρίσουν οι συμμετέχοντες την αυθεντική μεξικανική κουζίνα μέσα από πιάτα που αντικατοπτρίζουν τον εορταστικό της χαρακτήρα. Εστιάζουμε στην κατανόηση των βασικών υλικών, των αρωματικών συνδυασμών και των τεχνικών που δίνουν ένταση και πολυπλοκότητα στη γεύση, ξεφεύγοντας από τις συνηθισμένες tex-mex προσεγγίσεις.
Πρακτικές εφαρμογές: Εντσιλάδας με κολοκύθα – παραδοσιακές τορτίγιες γεμιστές με κρέμα κολοκύθας, αρωματισμένες με μπαχαρικά και ψημένες με λιωμένο τυρί | Πικάντικο χοιρινό με ανανά (*Cerdo picante en salsa de piña*) – μαριναρισμένο χοιρινό σε αρωματικά τσίλι, μαγειρεμένο σε πλούσια σάλτσα φρέσκου ανανά που ισορροπεί την ένταση με γλυκύτητα | Καραμελωμένα φρούτα με τεκίλα – φρέσκα φρούτα εποχής καραμελωμένα σε τηγάνι και σβησμένα με τεκίλα, για ένα γλυκό με άρωμα και χαρακτήρα

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 55 | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Πε 27/11/2025 | **Μεθοδολογία: Πρακτική** | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230 | Μόνο με προ πληρωμή

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

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ –STREET FOOD

BURGERS ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ & ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ – ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΓΕΥΣΕΙΣ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**49,90€**
Το μάθημα είναι αφιερωμένο στη δημιουργία burgers που ξεφεύγουν από το κλασικό πρότυπο και διεκδικούν θέση σε ένα σύγχρονο, υψηλής αξίας μενού. Μέσα από ψάρια, θαλασσινά και φυτικές πρώτες ύλες, οι συμμετέχοντες ανακαλύπτουν πώς η δημοφιλία του burger μπορεί να συνδυαστεί με τη φινέτσα, τη γαστρονομική ισορροπία και την τάση απομάκρυνσης από το κόκκινο κρέας.			
Το μάθημα επικεντρώνεται στις τεχνικές που απαιτούνται για να αποδοθεί νοστιμιά, υφή και γευστικό βάθος σε burgers διαφορετικών βάσεων. Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν πώς να παρασκευάζουν patties από ψάρια, γαρίδες, καβούρι αλλά και φυτικές πρώτες ύλες, πώς να δημιουργούν ψωμάκια με εναλλακτικά άλευρα χωρίς γλουτένη και πώς να συνοδεύουν τα burgers με πλούσιες σάλτσες και γαρνιτούρες. Η εκπαίδευση εστιάζει στην ισορροπία γεύσεων, στην υφή (τραγανή και ζουμερή) και στην παρουσίαση, ώστε το τελικό αποτέλεσμα να έχει premium χαρακτήρα.			
Πρακτικές εφαρμογές: Burgers ψαριού, γαρίδας και καβουριού | Ψωμί burger με ρεβιθάλευρο & με καστανάλευρο (χωρίς γλουτένη) | Vegan patties με κινόα και κόκκινες φακές | Σάλτσες αβοκάντο και μουστάρδας | Γαρνιτούρες με καραμελωμένα μανιτάρια, κρεμμύδια & κάστανα			
Εκπαιδευτής Chef: Αλεξανδρής Στάθης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 3/12/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή

RAMEN	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**41,90€**
Το ramen είναι κάτι πολύ περισσότερο από απλά noodles—η ψυχή του βρίσκεται στο ζωμό, το στοιχείο που καθορίζει το βάθος, την υφή και το umami σε κάθε μπολ. Αυτό το σεμινάριο είναι αφιερωμένο στις προχωρημένες τεχνικές ζωμού, διερευνώντας την περίτεχνη ισορροπία ανάμεσα σε ζωμούς με βάση το κρέας, θαλασσινές προσθήκες, και ακριβείς μεθόδους καρυκευμάτων και ενίσχυσης γεύσης που δημιουργούν πολυεπίπεδα ramen.			
Αυτό το σεμινάριο είναι σχεδιασμένο για όσους θέλουν να εξελίξουν τις δεξιότητές τους στη δημιουργία ramen, είτε ως επαγγελματίες είτε ως λάτρεις της γαστρονομίας. Μέσα από πρακτική εξάσκηση και λεπτομερή καθοδήγηση, οι συμμετέχοντες θα τελειοποιήσουν τεχνικές που χαρακτηρίζουν την αυθεντική τέχνη των ramen, ζωμούς και συνοδευτικά. Στόχος του μαθήματος είναι να αναπτύξουμε **εξειδικευμένες δεξιότητες στη δημιουργία ramen** μέσα από την κατανόηση της λειτουργίας των ζωμών, της επιλογής πρώτων υλών και της συνύπαρξης υφών και θερμοκρασιών στο τελικό σερβίρισμα. **Τεχνικές που εξασκούμαστε** • Ανάλυση και παρασκευή **ζωμών με βάση το κρέας ή/και θαλασσινά**, με έμφαση στην εκχύλιση γεύσης και ζελατίνης • **Δομή μπολ**: σωστή αναλογία noodles–ζωμού–συνοδευτικών • **Chashu**: τεχνική προετοιμασίας και μαριναρίσματος πρωτεϊνών • **Tamago (μαριναρισμένα αυγά)**: χρόνος, θερμοκρασία, μαρινάδα • **Τουρσί και τραγανά στοιχεία**: ως κοντράστ και ενίσχυση υφής • Επιλογή **τύπων noodles** (παχιά vs λεπτά), χρόνος μαγειρέματος και pairing με συγκεκριμένους ζωμούς			
Πρακτικές εφαρμογές : Ανάπτυξη & δομή ζωμού, εκχύλιση από κόκαλα & απελευθέρωση ζελατίνης |Συνδυασμός noodles & συνοδευτικών παχιά vs λεπτά noodles | Chashu & προετοιμασία πρωτεϊνών |Αυγά | Τουρσί			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 16/12/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – BREAKFAST & BRUNCH

BEST OF CLUB SANDWICHES	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**44,90€**
Ένα εξειδικευμένο σεμινάριο που ανταποκρίνεται άμεσα στις εμπορικές ανάγκες καταστημάτων εστίασης που προσφέρουν snacks και ελαφριά γεύματα. Τα club sandwiches αποτελούν το πλέον δυναμικό και εμπορικό προϊόν, με τεράστια ευελιξία και δυνατότητες προσαρμογής σε κάθε ώρα της ημέρας και σε διαφορετικά κοινά. Στόχος του σεμιναρίου είναι να παρέχει στους επαγγελματίες τις γνώσεις και τις τεχνικές για τη δημιουργία clubs που ξεχωρίζουν από τα συνηθισμένα, συνδυάζοντας γεύση, ευκολία παραγωγής και γαστρονομική ταυτότητα.			
Τρία διαφορετικά clubs με την φιλοσοφία τους, το κοινό που τα επιλέγει αλλά και τα ανάλογα υλικά για κάθε ώρα της ημέρας. Θα εκπαιδευτούμε στην : Κατανόηση της φιλοσοφίας των clubs ανά ώρα κατανάλωσης (breakfast, lunch, dinner). Εμβάθυνση στις τεχνικές παρασκευής και ενίσχυσης της γεύσης στις γεμίσεις. Ανάλυση των εναλλακτικών υλικών ανάλογα με τη διαθεσιμότητα χρόνου και το επίπεδο προσωπικού κάθε επιχείρησης. Ανάδειξη του club sandwich ως signature πιάτο με εμπορικό χαρακτήρα και διαφοροποίηση σε σχέση με τον ανταγωνισμό.			
Πρακτικές εφαρμογές: Ranch Club (Breakfast): Ψητό κοτόπουλο (φιλέτο στήθος σε χαμηλή θερμοκρασία)| Σως ranch με βάση το ξινόγαλα και βότανα | Αυγό τηγανητό, crispy bacon | Ντομάτα, μαρούλι, ελαφρώς καπνισμένο cheddar **Ravigote Club (Lunch):** Φιλέτο σολομού ψητό ή poche | Σως ravigote με κάπαρη, μαϊντανό, ξύδι και ελαιόλαδο | Αγγουράκι τουρσί, βραστό αυγό, iceberg | Τρίμμα λεμονιού & dressing οξύτητας **Buddha Club (Dinner):** Χοιρινή πανσέτα sous vide & καραμελωμένη στο τηγάνι | Σως buddha με μέλι, μουστάρδα, soy sauce και καραμελωμένο σκόρδο | Καραμελωμένα κρεμμύδια, τραγανό λάχανο, καρότο | Φύτρες & roasted σουσάμι **Το ψωμί δεν αποτελεί μέρος της εκπαιδευτικής προετοιμασίας. Είναι ήδη παρασκευασμένο για τις ανάγκες του μαθήματος.*			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 8/10/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

CROQUES	**WEBINAR**		**20€**
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 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: Croque με Με φρέσκια μοτσαρέλα, τοματίνια 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:** 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 24/10/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 8**0	
Ώρα: 18:30-21:30		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΟΙ ΠΙΤΕΣ ΤΟΥ ΧΕΙΜΩΝΑ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **41,90€**

Αγαπητές παραδοσιακές πίτες λόγω της πλούσιας γεύσης του και της δυνατότητας τους να προσφέρονται ως σνακ, ορεκτικό, βασικό γεύμα. Η γέμισή τους χαρακτηρίζεται ανάλογα την περιοχή (ηπειρωτική ή νησιωτική) και των υλικών που είναι διαθέσιμα. Κάθε περιοχή έχει τις ιδιαιτερότητες της ακόμα και στο φύλλο που χρησιμοποιεί για την παρασκευή της και εκεί είναι όλη η μαγεία τους.
Η πίτα είναι η βασίλισσα της «κουζίνας των φτωχών», μέσα σε αυτήν μπορούν να ενσωματωθούν όλα τα υπόλοιπα από προηγούμενα γεύματα. Τίποτε δεν πετιέται, αλλά γίνεται μια νέα νοστιμιά. Είναι όμως και το φαγητό της γιορτής, της ξεχωριστής περίστασης που θέλουμε να μοιραστούμε με τους άλλους γύρω μας. Η πίτα διπλώνεται και αγκαλιάζει το περιεχόμενό της. Και αυτό έχει νοηματοδοτηθεί συμβολικά.
Στόχος του μαθήματος είναι η εκμάθηση και εξάσκηση στη δημιουργία παραδοσιακών πιτών της ελληνικής κουζίνας, με έμφαση στο χειροποίητο φύλλο και την προετοιμασία των γεμίσεων τους. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν πρακτικές δεξιότητες στη παρασκευή πιτών. Συνολικά, το μάθημα αποσκοπεί στην προαγωγή της γαστρονομικής κληρονομιάς στην σύγχρονη εποχή.
Πρακτικές εφαρμογές: Νησιώτικη κρεατόπιτα με χειροποίητο φύλλο από την Κεφαλονιά | Πίτα από τα γραφικά Γρεβενά με γέμιση άγριων μανιταριών | Κολοκυθόπιτα από τη Μεσσηνία

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης: 5**5 | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Δε 6/10/2025 | **Μεθοδολογία: Πρακτική** | **Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30 | Μόνο με προ πληρωμή

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

COFFEE PAIRING MENU **WEBINAR** **20€**

Ο καφές κερδίζει πάντα όταν συνοδεύεται από το σωστό snack. Στο webinar αυτό παρουσιάζονται εύκολες, γρήγορες και οικονομικές συνταγές που ταιριάζουν με espresso, cappuccino ή καφέ φίλτρου. Οι παρασκευές βασίζονται σε απλά υλικά και λίγα βήματα, ώστε να μπορούν να υλοποιηθούν από κάθε μικρή καφετέρια χωρίς πρόσθετο εξοπλισμό ή υψηλό κόστος. Στόχος είναι να προσφερθούν πρακτικές λύσεις που αυξάνουν την αξία του μενού και κάνουν τον πελάτη να επιστρέφει.
Το webinar αυτό έχει ως στόχο να δώσει στους συμμετέχοντες πρακτικές λύσεις για να εμπλουτίσουν το μενού τους με οικονομικά και εύκολα snacks που αναδεικνύουν τον καφέ. Οι συμμετέχοντες θα κατανοήσουν πώς ένα μικρό συνοδευτικό μπορεί να ενισχύσει την εμπειρία του πελάτη, να αυξήσει τον χρόνο παραμονής στο κατάστημα και να συμβάλει σε μεγαλύτερη κατανάλωση. Παράλληλα, θα αποκτήσουν ιδέες που διαφοροποιούν το κατάστημά τους από τον ανταγωνισμό, με παρασκευές που γίνονται γρήγορα, έχουν χαμηλό food cost και μπορούν να εφαρμοστούν άμεσα, χωρίς ανάγκη για εξειδικευμένο προσωπικό ή εξοπλισμό.
Πρακτικές εφαρμογές: Μπάρες βρώμης με καφέ και κακάο – χωρίς ψήσιμο, έτοιμες σε λίγα λεπτά | **Μπισκότο αμυγδάλου με εσπρέσο** – τραγανό και αρωματικό, ιδανικό για espresso | **Mini cake κανέλας και πορτοκαλιού** – μαλακό, αρωματικό, ταιριάζει με cappuccino | **Αλμυρό μπισκότο με τυρί & μυρωδικά** – διαφορετική επιλογή, ιδανική με καφέ φίλτρου ή cold brew

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης | **Τύπος Εκπαίδευσης:** webinar | **Πόντοι Απόκτησης: 20** | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Τε 22/10/2025 | **Μεθοδολογία: Πρακτική** | **Πόντοι Εξαργύρωσης: 8**0 | Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:30 -20:30 | **Επίπεδο:** Basic | ✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

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

Η σοκολάτα και το κακάο, πέρα από τον γευστικό τους πλούτο, αποτελούν δημιουργικά υλικά με τεχνικές προκλήσεις για κάθε αρτοποιό. Στο σεμινάριο αυτό εξερευνούμε σε βάθος τον τρόπο με τον οποίο η προσθήκη σοκολάτας μεταμορφώνει τη ζύμη, επηρεάζοντας όχι μόνο το άρωμα και τη γεύση, αλλά και τη δομή, την υφή και τη συμπεριφορά κατά το ψήσιμο. Από την επιλογή του κατάλληλου τύπου σοκολάτας, έως την ακριβή ενσωμάτωσή της στη ζύμη και τον έλεγχο της υγρασίας, μαθαίνουμε πώς η σοκολάτα μπορεί να γίνει η βάση για καινοτόμα προϊόντα υψηλής αρτοποιητικής αξίας

Το μάθημα επικεντρώνεται στην προχωρημένη χρήση σοκολάτας και κακάο σε ψωμιά και γλυκές ζύμες, με έμφαση στη σωστή επιλογή πρώτης ύλης, στις τεχνικές ψησίματος που εξασφαλίζουν ιδανική κρούστα και υφή, καθώς και στις προσαρμογές συνταγών ώστε να διατηρείται η σταθερότητα ακόμη και σε απαιτητικές παρασκευές. Στόχος είναι η δημιουργία προϊόντων με υψηλή τεχνική αρτιότητα και εμπορική αξία.

Πρακτικές εφαρμογές: Μαύρο ψωμί με σοκολάτα bitter | Marble chocolate buns | ψωμί του δάσους | Γλυκά κουβέρ με chocolate chips και ξηρούς καρπούς

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Δε 27/10/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:30-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΨΩΜΙΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΕΟΡΤΩΝ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**41,90€**

Το μάθημα αυτό εστιάζει στην ανάπτυξη συνταγών που συνδυάζουν την τεχνική αρτιότητα με την εορταστική ταυτότητα. Μέσα από την αξιοποίηση εκλεκτών πρώτων υλών, όπως βούτυρο, δαμάσκηνα, αρωματικά μπαχαρικά, οι συμμετέχοντες έρχονται σε επαφή με προϊόντα που ξεπερνούν τη βασική αρτοποιία και εισέρχονται στη σφαίρα της γαστρονομικής εμπειρίας. Η έμφαση δίνεται τόσο στην ακρίβεια τεχνικής, όσο και στη διαχείριση γεύσης και αρωμάτων που συνδέονται με την εορταστική περίοδο.

Στόχος του μαθήματος είναι η καλλιέργεια προχωρημένων δεξιοτήτων στην παραγωγή εμπλουτισμένων ζυμών, με ιδιαίτερη έμφαση στην οργάνωση δομής, υφής και αρωματικού προφίλ. Οι εκπαιδευόμενοι θα αναπτύξουν ικανότητες στον σχεδιασμό και προσαρμογή συνταγών ψωμιού ώστε να ανταποκρίνονται σε υψηλά επαγγελματικά και εμπορικά standards. Το μάθημα επιδιώκει να ενισχύσει την κριτική σκέψη σε θέματα πρώτων υλών, τεχνικών ζυμώματος και ελέγχου ζύμωσης, καθώς και την ικανότητα δημιουργίας signature items σε αρτοζαχαροπλαστεία και εστιατόρια.

Πρακτικές εφαρμογές :
Κλασικά brioche rolls με βούτυρο και αυγό | Δανέζικα ψωμάκια (danish rolls) με κρέμα τυριού και δαμάσκηνα | Chai spice rolls (μίγμα κανέλας, γαρύφαλλου, τζίντζερ, μοσχοκάρυδου)

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης: 5**5	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 15/12/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:30-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

PRALINE CROISSANT **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **49,90€**

Ένα σεμινάριο αφιερωμένο στα χρωματιστά croissant. Εκπαιδευόμαστε στην παρασκευή του croissant και εξασκούμαστε σε εξειδικευμένες τεχνικές για τη δημιουργία τραγανής βουτυράτης ζύμης.Πιο αναλυτικά 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.Ψήνουμε τα καλύτερα praline croissant, δίνοντας προσοχή στις ιδιαιτερότητες που έχουν οι τεχνικές του. Η γεύση τους είναι απλά αναντικατάστατη!

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 ("Boulangerie Viennoise") στο Παρίσι. Αργότερα το concept αυτό βρήκε πολλούς μιμητές και το croissant διαδόθηκε γρήγορα.

Στόχος του μαθήματος είναι να προσφέρει στους συμμετέχοντες εξειδικευμένη γνώση και πρακτική εμπειρία στην παρασκευή croissant με έμφαση:

στη σωστή παρασκευή και ωρίμανση ζύμης viennoiserie,

στο δίπλωμα και στρώσιμο βουτύρου για ομοιογενή στρώματα και τραγανή υφή,

στην τεχνική διχρωμίας με χρήση πραλίνας ή άλλων υλικών για καλλιτεχνικό αποτέλεσμα,

στον έλεγχο θερμοκρασιών και χρόνου ψησίματος, για σταθερή δομή και βέλτιστη ανάπτυξη,

στις παραλλαγές γεμίσματος και φινιρίσματος, που ενισχύουν τη γευστική εμπειρία και την εμπορική διαφοροποίηση.

Πρακτικές εφαρμογές: Δοκιμή διαφορετικών χρωματικών και γευστικών συνδυασμών

Ανάλυση ιδιαιτεροτήτων του ψησίματος, με στόχο την επίτευξη ομοιόμορφης, τραγανής και βουτυράτης ζύμης.

Praline croissant με τεχνική διχρωμίας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:** 55 | **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Πε 9/10/2025 | **Μεθοδολογία: Πρακτική** | **Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30 | Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 17:30-21:00 | **Επίπεδο:** Basic | ✪ **Chef's choice**

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ & ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

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 2/10/2025

Μεθοδολογία: 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 & ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

ENTREMET GIANDUJA-NOISETTE	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**49,90€**

Ένα τεχνικό σεμινάριο που εστιάζει στη σύνθεση σύνθετων γευστικών στοιχείων γύρω από το τρίπτυχο σοκολάτα, καφές και μπαχαρικά, με στόχο την απόλυτη ισορροπία και την υψηλή αισθητική.
Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στη δημιουργία επιδορπίου πολλαπλών στρώσεων, με έμφαση στη δομή, τις υφές και τη γευστική αλληλεπίδραση των στοιχείων.
Απευθύνεται σε pastry chefs & προχωρημένους λάτρεις της ζαχαροπλαστικής που θέλουν να κατανοήσουν πώς στήνεται ένα επιδόρπιο με βάθος γεύσης, τεχνική δομή και σύγχρονη αισθητική

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε πάνω σε

- Τεχνικές για σταθερές mousse και crémeux
- Χειροποίητη πραλίνα φουντουκιού
- Δομή πολλαπλών στρώσεων (**multilayer assembly**) με τεχνική ακρίβεια
- Προσέγγιση plating με δημιουργικά και “φυσικά” στοιχεία

Πρακτικές εφαρμογές : Biscuit joconde με κανέλα και espresso | Mousse gianduja |Σπασμένη praline φουντουκιού |espresso crémeux | chocolate pearls, πάπρικα για rustic tone

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 21/11/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef’s choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ & ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

NORDIC WINTER	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**49,90€**

Το Nordic Winter Entremet είναι μια δημιουργία που αποτυπώνει τη φιλοσοφία της σύγχρονης σκανδιναβικής ζαχαροπλαστικής: καθαρές γεύσεις, φυσικά αρώματα και τεχνική ακρίβεια. Η λευκή σοκολάτα συναντά το βατόμουρο και το cranberry, ενώ με την τεχνική infusion χαρίζει ιδιαίτερη αρωματική διάσταση. Το αποτέλεσμα είναι ένα επιδόρπιο με έντονο αισθητικό χαρακτήρα, που συνδυάζει το πολυεπίπεδο layering με τη φινέτσα της σύγχρονης παρουσίασης.

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα μπορούν να δημιουργούν entremets με έντονη γευστική ταυτότητα, συνδυάζοντας φυσικότητα και υψηλή αισθητική. Θα έχουν κατανοήσει πώς να αναδεικνύουν τις καθαρές γεύσεις των φρούτων, πώς να χρησιμοποιούν αρωματικές πινελιές (infusions) για μοναδικό αποτέλεσμα, και πώς να οργανώνουν τις στρώσεις ενός entremet με ισορροπία και τεχνική ακρίβεια. Πρόκειται για γνώση που ενισχύει την ικανότητα κάθε δημιουργού – επαγγελματία ή ερασιτέχνη – να παρουσιάζει γλυκά με σύγχρονη, διεθνή γαστρονομική αξία.

Στόχος του μαθήματος είναι η εκμάθηση προηγμένων τεχνικών της ζαχαροπλαστικής μέσα από μια σύνθεση υψηλού επιπέδου. Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν:

- στην τεχνική infusion, που δίνει φυσικό άρωμα χωρίς τεχνητά πρόσθετα,
- στη δημιουργία πολυεπίπεδων δομών με ισορροπία υφών (biscuit, mousse, compote, crispy layer),
- στην ενίσχυση της φυσικής γεύσης των φρούτων χωρίς χρήση πηκτινών,
- καθώς και σε τεχνικές γλασαρίσματος με βελούδινο φινίρισμα που αναβαθμίζουν την παρουσίαση.

Πρακτικές εφαρμογές :

Γεύσεις: Λευκή σοκολάτα – Βατόμουρο – Ξύλο Κέδρου

- Biscuit αμυγδάλου με μπαχαρικά
- Mousse λευκής σοκολάτας με αρωμάτισμα με ξύλο κέδρου
- Compote βατόμουρου & cranberry
- Crispy layer με φεγετίνη & λευκή gianduja
- Γλάσο με καθρέφτης σοκολάτα γάλακτος & λευκό velvet spray

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 14/11/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ & ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

ENTREMET BLEU NOËL	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**49,90€**

Το μάθημα αυτό εντάσσεται στον κύκλο σύγχρονης υψηλής ζαχαροπλαστικής και εστιάζει στη δημιουργία entremet με γευστικό προφίλ που συνδυάζει την οξύτητα του βατόμουρου, την ελαφρότητα του αφρώδη οίνου και την κρεμώδη υφή του γιαουρτιού. Μέσα από την εφαρμογή πολλαπλών στρώσεων (biscuit, mousse, gelée, crispy, glaze), οι συμμετέχοντες αναπτύσσουν δεξιότητες σύνθεσης επιδορπίων με τεχνική ακρίβεια και αισθητική παρουσίαση. Με αυτό το entremet απολαμβάνουμε ισορροπία γεύσεων και την πολυπλοκότητα υφών.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει τους συμμετέχοντες στη σχεδίαση και εκτέλεση πολυστρωματικών επιδορπίων, με έμφαση:
στη διαχείριση γεύσεων με χαμηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη,
στην αξιοποίηση της οξύτητας για ισορροπία και φρεσκάδα,
στην ανάπτυξη δεξιοτήτων για τεχνικά σταθερά glazes και τραγανά στοιχεία χειροποίητης παραγωγής,
καθώς και στην αισθητική ολοκλήρωση του γλυκού με σύγχρονα στοιχεία διακόσμησης.

Το μάθημα στοχεύει όχι μόνο στην τεχνική κατάρτιση, αλλά και στην κατανόηση των αρχών που καθορίζουν τη δημιουργία signature desserts στον χώρο του fine pastry.

Πρακτικές εφαρμογές : Γεύσεις: Βατόμουρο – Αφρωδης Οίνος – Γιαούρτι

- Biscuit aux amandes με σιρόπι αρωματισμένο με αφρώδη οίνο
- Mousse γιαουρτιού με λευκή σοκολάτα
- Insert gelée αφρώδη οίνο και βατόμουρου
- Crispy layer με φεγετίνη και κουλί βατόμουρο
- Glaze: καθρέφτης διάφανος με μπλε αποχρώσεις

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 26/11/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ & ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

GOLDEN NOËL– ENTREMET ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**49,90€**

Ένα entremet που συνδυάζει την πολυτέλεια της τρούφας με την ένταση του bitter πορτοκαλιού και τη βελούδινη γλύκα της καραμέλας. Οι διαφορετικές υφές – από το τραγανό sablé breton μέχρι το αέρινο μους καραμέλας δημιουργούν μια γαστρονομική εμπειρία υψηλής αισθητικής. Η επίστρωση με γλάσο καραμέλας και φύλλο χρυσού ολοκληρώνει ένα επιδόρπιο που αποπνέει κομψότητα και fine dining χαρακτήρα.

Ένα μάθημα που δίνει στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να δουλέψουν με premium πρώτες ύλες και τεχνικές υψηλής γαστρονομίας, δημιουργώντας ένα επιδόρπιο με έντονη εμπορική και γαστρονομική αξία.

Στόχος είναι να κατακτήσουν οι συμμετέχοντες προηγμένες τεχνικές ζαχαροπλαστικής, δίνοντας έμφαση στην ισορροπία γεύσεων και υφών. Μέσα από τη δημιουργία αυτού του entremet, θα εξασκηθούν στην ενσωμάτωση εκλεκτών αρωμάτων (τρούφα, πορτοκάλι, καραμέλα) σε αρμονική σύνθεση και θα αναπτύξουν δεξιότητες που μπορούν να μεταφέρουν σε οποιοδήποτε σύγχρονο γλυκό υψηλών απαιτήσεων.

- παρασκευή sablé breton
- δημιουργία κρεμώ τρούφας με λευκή σοκολάτα.
- τεχνική ζελέ πορτοκαλιού με αλκοόλ για bitter–φρουτώδη ισορροπία.
- παρασκευή μους καραμέλας με αέρινη υφή και ελαφρύ βούτυρο.
- γλάσο καραμέλας με διακόσμηση από χρυσές σκόνες και φύλλο χρυσού.

Πρακτικές εφαρμογές : Τρούφα – Πορτοκάλι – Καραμέλα

Sablé breton | Crémeux τρούφας με λευκή σοκολάτα |ζελέ από bitter πορτοκαλιού με αλκοόλ |μους βουτυρένιας καραμέλας |Επικάλυψη: Γλάσο καραμέλας με χρυσές σκόνες και τελείωμα με φύλλο χρυσού

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 1/12/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΟΥΡΤΕΣ- ΠΑΣΤΕΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

ΤΟΥΡΤΕΣ – ΠΑΣΤΕΣ

ΑΡΜΕΝΟΒΙΛ ΣΕΜΙΦΡΕΝΤΟ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ **39,90€**

Το κλασικό **Αρμενοβίλ** αποτελεί ένα από τα πιο αγαπημένα επιδόρπια της ελληνικής ζαχαροπλαστικής. Με την αέρινη υφή του semifreddo και την πλούσια γεύση σοκολάτας σε συνδυασμό με ξηρούς καρπούς, συνεχίζει να γοητεύει όλες τις γενιές. Στο μάθημα αυτό, οι συμμετέχοντες μαθαίνουν να πετυχαίνουν τη σωστή ισορροπία ανάμεσα στην κρέμα, τη σοκολάτα και το τραγανό στοιχείο, ώστε να αποδίδουν το Αρμενοβίλ στην αυθεντική του μορφή. Ειδική έμφαση δίνεται στη δομή του semifreddo, στη διαχείριση της θερμοκρασίας και στην παρουσίαση που αναδεικνύει τη νοσταλγία και τη γευστική κομψότητα του γλυκού.

Σε αυτό το σεμινάριο η κλασική συνταγή του Αρμενοβίλ θα συναντήσει τη διαχρονική γοητεία της **Black Forest**. Σοκολάτα και κεράσι ενώνονται σε μια εκλεπτυσμένη εκδοχή semifreddo, που συνδυάζει αρωματική ένταση, πλούσια γεύση και premium χαρακτήρα.

Στόχος είναι η εξοικείωση με τεχνικές ενσωμάτωσης φρούτων σε semifreddo χωρίς να διαταράσσεται η υφή, καθώς και η ισορροπία αλκοόλ–σοκολάτας για ένα πολυδιάστατο αποτέλεσμα.

- Ενσωμάτωση compote και coulis φρούτων σε semifreddo.
- Σωστή χρήση αρωματικών αλκοολούχων.
- Στρωμάτωση και layering για γευστική πολυπλοκότητα.
- Plating με έμφαση σε premium παρουσίαση.

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασσικό Αρμενοβίλ | Αρμενοβίλ “Black Forest” με κεράσι & dark chocolate sponge

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Πα 17/10/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00 -21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef’s choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΟΥΡΤΕΣ- ΠΑΣΤΕΣ

ΝΟΥΓΚΑΤΙΝΑ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **39,90€**

Στις ασπρόμαυρες φωτογραφίες του 1915 και στα σύγχρονα γαλακτοπωλεία, οι εποχές διαφέρουν, αλλά η απλότητα του αμυγδάλου παραμένει αξιοσημείωτη.
Η πασίγνωστη νουγκατίνα, με τη βελούδινη κρέμα και τη χρυσαφένια βάση της, αποτελεί αξεπέραστη απόλαυση.
Απαιτεί τον χρόνο της και παράγεται μόνο σε καλά ζαχαροπλαστεία λόγω των ακριβών υλικών.
Η νουγκατίνα δεν είναι απλώς ένα γλυκό νοσταλγίας· είναι ένα από τα ελάχιστα παραδοσιακά επιδόρπια που δοκιμάζουν με συνέπεια την τεχνική αρτιότητα του επαγγελματία ζαχαροπλάστη.
Στο σεμινάριο αυτό, εμβαθύνουμε στις βασικές και σύνθετες τεχνικές που απαιτούνται για την παρασκευή μιας σωστής νουγκατίνας, με στόχο τη σταθερότητα, την ακρίβεια και το τελικό αποτέλεσμα υψηλής αισθητικής και γεύσης.
Το σεμινάριο επικεντρώνεται στην εφαρμογή της κρέμας πατισιέ, της λεζέρ και της σαντιγί με έμφαση στην ακρίβεια και την επαγγελματική προσέγγιση. Η τελική παρουσίαση περιλαμβάνει την επικάλυψη με καβουρδισμένα αμύγδαλα, προσδίδοντας ένα σοβαρό και υψηλής ποιότητας αισθητικό αποτέλεσμα.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπισκουί αμυγδάλου | Φύλλα νουγκατίνας | Κρέμα πατισιέ | Κρέμα σαντιγί

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 24/10/2025

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΟΥΡΤΕΣ- ΠΑΣΤΕΣ

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟ ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **41,90€**

Το γαλακτομπούρεκο είναι από τα πιο χαρακτηριστικά σιροπιαστά γλυκά της ελληνικής παράδοσης, ένα επιδόρπιο με φίνα ισορροπία ανάμεσα στην τραγανή υφή του φύλλου και τη βελούδινη, αρωματική κρέμα.
Σε αυτό το σεμινάριο εξερευνούμε πώς η τεχνική και η δημιουργικότητα μπορούν να μεταμορφώσουν ένα κλασικό γλυκό σε σύγχρονη εμπειρία γεύσης. Η λέξη ετυμολογικά σημαίνει μπουρέκι με γάλα και εμφανίζεται στην Ελλάδα από το 1700 και μετά.
Σε αυτό το σεμινάριο θα δημιουργήσουμε δύο διαφορετικές επιλογές, θα δοκιμάσουμε να ξεφύγουμε από την κλασσική γεύση αλλά θα κρατήσουμε όλους τους κανόνες που θέλουν στο σιρόπιασμα καυτό γαλακτομπούρεκο με κρύο σιρόπι, αργά και με δόσεις για να κρατήσουμε τραγανά τα φύλλα.
Θα ανακαλύψουμε τις τεχνικές σύνθεσης ενός γαλακτομπούρεκου που ξεφεύγει από τα στερεότυπα της παραδοσιακής εκδοχής, διατηρώντας όμως την αυθεντικότητα της γεύσης, Ένα μάθημα που ενώνει την κλασική τεχνική της ζαχαροπλαστικής με τη σύγχρονη δημιουργικότητα και τη βαθιά κατανόηση της υφής, της θερμοκρασίας και του αρώματος.
Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν σε:

- Σιρόπιασμα με ακρίβεια θερμοκρασίας και ρυθμού απορρόφησης:Τη σημασία της σωστής θερμοκρασίας στο σιρόπιασμα (καυτό γλυκό με κρύο σιρόπι) και τον τρόπο εφαρμογής του σε δόσεις για τέλεια τραγανό αποτέλεσμα.
- Παρασκευή κρέμας με σωστή θερμική σταθερότητα και υφή.
- Χειρισμός και ψήσιμο φύλλου για τέλειο αποτέλεσμα τραγανότητας.
- Πώς μπορούν να αρωματίσουν και να διαφοροποιήσουν την κλασική κρέμα χωρίς να αλλοιώσουν τη δομή της.
- Τη σύνθεση γλυκών αρωματισμένων με σαμπάνια, βατόμουρο, ελληνικό καφέ, λουκούμι και κάρδαμο.

Πρακτικές εφαρμογές:
Αρωματισμένο με σαμπάνια και βατόμουρο – ένα ανάλαφρο, φρουτώδες προφίλ με νότες φρεσκάδας.
Αρωματισμένο με ελληνικό καφέ, λουκούμι και κάρδαμο – μεστή, ανατολίτικη εκδοχή που πατά πάνω στη μνήμη της παράδοσης.

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 22/10/2025

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

✪ Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΟΥΡΤΕΣ- ΠΑΣΤΕΣ

NUAGE D'IVOIRE **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **44,90€**

Όταν η υψηλή ζαχαροπλαστική συναντά τη γαστρονομική φινέτσα, το αποτέλεσμα είναι το Nuage d'Ivoire, ένα επιδόρπιο που εντυπωσιάζει με τη διακριτική του γλυκύτητα και τη μοναδική αίσθηση φρεσκάδας. Η σύνθεση βασίζεται στην ισορροπία μόνο δύο γεύσεων – ρόδι και λευκή σοκολάτα – οι οποίες αναδεικνύονται μέσα από τεχνική ακρίβεια, σωστό χειρισμό των υλικών και απόλυτη καθαρότητα στην εκτέλεση.
Προτείνεται σε επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης.
Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει τους συμμετέχοντες στη δημιουργία εκλεπτυσμένων επιδορπίων με περιορισμένες γεύσεις, ώστε να κατανοήσουν τη σημασία της απλότητας, της ακρίβειας και της ισορροπίας. Μέσα από το Nuage d'Ivoire αποκτούν δεξιότητες που εφαρμόζονται σε κάθε σύγχρονο dessert fine dining, εστιάζοντας στην ανάδειξη της πρώτης ύλης χωρίς υπερβολές.

Πρακτικές εφαρμογές: Mousse λευκής σοκολάτας με αρωματική έγχυση καφέ και κάρδαμου | Compote ροδιού με φυσική οξύτητα και φρουτώδη φρεσκάδα | Κουλί ροδιού με αρώματα μαύρου τσαγιού, για layering και γευστική ένταση |Τεχνικές piping μαρέγκας για διακόσμηση και υφή.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 3/11/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΠΟΝΤΙΚΑΚΙ **WEBINAR** **20€**

Η πάστα «ποντικάκι» αποτελεί ένα από τα πλέον διαχρονικά και εμπορικά γλυκίσματα της ελληνικής ζαχαροπλαστικής, που διατηρεί αμείωτη τη δημοφιλία του, σε όλες τις ηλικίες. Η συμμετοχή στο συγκεκριμένο σεμινάριο δίνει την ευκαιρία στους εκπαιδευόμενους να συνδυάσουν παραδοσιακές τεχνικές με σύγχρονη προσέγγιση, αναδεικνύοντας ένα προϊόν που ξεχωρίζει τόσο για τη γευστική του ισορροπία όσο και για την αισθητική του παρουσίαση.
Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μια έντονη επιστροφή κλασικών γλυκών στη γαστρονομική σκηνή, με έμφαση σε προϊόντα που κουβαλούν μνήμες και συναισθήματα. Στηρίζεται σε δύο βασικές τάσεις: την τάση της νοσταλγίας (nostalgia trend), όπου καταναλωτές όλων των ηλικιών αναζητούν προϊόντα που συνδέονται με τις παιδικές αναμνήσεις τους και την ανάγκη διαφοροποίησης στη βιτρίνα, με γλυκά που έχουν ισχυρή οπτική ταυτότητα, είναι instagrammable και παράλληλα προσφέρουν ικανοποιητική γευστική εμπειρία.

Μέσα από το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες: Μαθαίνουν να εκτελούν με ακρίβεια τις βασικές τεχνικές (παντεσπάνι σοκολάτας, ιταλική μαρέγκα, κρέμα σεράνο, γκανάζ).Εκπαιδεύονται στη μορφοποίηση και διακόσμηση για τη δημιουργία του χαρακτηριστικού σχήματος. Εξερευνούν σύγχρονες παραλλαγές που μπορούν να δώσουν στο γλυκό νέα ταυτότητα, από γεύσεις φρούτων έως πιο σύγχρονες υφές.

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασσική πάστα με παντεσπάνι σοκολάτας, ιταλική μαρέγκα, κρέμα σεράνο και γκανάζ σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** webinar	**Πόντοι Απόκτησης:** 20	**Ελαχ. Συμμετοχή:** 4
Ημερομηνία: Πε 15/1/2026	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80	
Ώρα: 18.30-20.30		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΟΥΡΤΕΣ- ΠΑΣΤΕΣ

ΤΟΥΡΤΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ-ΣΟΚΟΛΑΤΑ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **41,90€**

Η τούρτα με καραμέλα και σοκολάτα αποτελούν από τις πλέον εκλεπτυσμένες γαστρονομικές απολαύσεις που μπορεί να προσφέρει η ζαχαροπλαστική. Αυτή η εκλεπτυσμένη γλυκιά δημιουργία ενσωματώνει με επιτυχία δύο από τα πλέον αγαπητά συστατικά στον γλυκό κόσμο - την πλούσια, βαθιά γεύση της καραμέλας και τη σαγηνευτική σοκολάτα.

Αυτό το εξαιρετικό αποτέλεσμα ξεπερνά κάθε προσδοκία, προσφέροντας μια εκλεπτυσμένη γαστρονομική απόλαυση.

Κατά τη διάρκεια αυτού του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα κατακτήσουν τεχνικές απαραίτητες για τη δημιουργία αυτής της θαυμάσιας γαστρονομικής συνταγής. Θα εξασκηθούν στη δημιουργία: Μπισκουί σοκολά σαν φαρίν, Tofee αλμυρής καραμέλας, Μους σοκολάτας, καραμέλωμα αμυγδάλων, κρέμα καραμέλας και Mirror επικάλυψης καραμέλας

Ο στόχος είναι να εξοικειωθούν με τις διάφορες στάδια της παρασκευής αυτής της πλούσιας συνταγής, επιτρέποντάς τους να τη δημιουργήσουν με επιδεξιότητα και αρτιότητα. Οι πρακτικές εφαρμογές αυτού του σεμιναρίου περιλαμβάνουν την παρασκευή της τούρτας με καραμέλα και σοκολάτα. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν την ικανότητα να προετοιμάζουν αυτές τις εκλεπτυσμένες γαστρονομικές δημιουργίες με συνοχή και ακρίβεια, αναδεικνύοντας το ταλέντο τους στον τομέα της ζαχαροπλαστικής.

Πρακτικές εφαρμογές: Τούρτα με καραμέλα και σοκολάτα
Τεχνικές:

- Μπισκουί σοκολά σαν φαρίν
- Tofee αλμυρής καραμέλας
- Μους σοκολάτας
- Αμύγδαλα καραμελωμένα
- Κρέμα καραμέλα
- Mirror επικάλυψης καραμέλας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 7/11/2025

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΟΥΡΤΕΣ- ΠΑΣΤΕΣ

FRAISE ROYALE – ENTREMET ΣΑΜΠΆΝΙΑΣ & ΦΡΆΟΥΛΑΣ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **44,90€**

Ένα γλυκό με την υπογραφή της κομψότητας. Η φράουλα και ο αφρώδης οίνος είναι ένας διαχρονικός συνδυασμός που αποπνέει φινέτσα, ισορροπία και εορταστική διάθεση.
Σε αυτό το μάθημα ζαχαροπλαστικής, θα δημιουργήσουμε ένα πολυστρωματικό γλυκό υψηλής αισθητικής, όπου κάθε επίπεδο συνεισφέρει στη γευστική εμπειρία: από τη λεπτεπίλεπτη βάση μακαρόν μέχρι το αέρινο μους φράουλας και το γυαλιστερό γλάσσο.
Μια άσκηση ακρίβειας και τεχνικής, αφιερωμένη σε όσους αγαπούν τη σύγχρονη πατισερί.

Ο στόχος του μαθήματος είναι να **εμβαθύνουμε στις τεχνικές της σύγχρονης γαλλικής ζαχαροπλαστικής**, μέσα από την κατασκευή ενός πλήρους entremet.
Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να συνδυάζουν **πολλαπλές υφές και γεύσεις** με ακρίβεια στη θερμοκρασία, στα ποσοστά λιπαρών και στην ισορροπία μεταξύ οξύτητας και γλυκύτητας.
Μέσα από την πρακτική εφαρμογή, θα κατανοήσουμε
πώς κάθε επιμέρους στοιχείο, όπως η βάση, το μους, το γλάσσο, το γκανάς και το ζελέ αλληλεπιδρούν για να δημιουργηθεί ένα αποτέλεσμα επαγγελματικού επιπέδου.
Μαθαίνουμε:
Να παρασκευάζουμε **μακαρόν ως βάση**, εφαρμόζοντας την τεχνική της γαλλικής μαρέγκας με σταθερότητα και σωστό ψήσιμο.
Να φτιάχνουμε **γκανάς φράουλας και αφρώδους οίνου**, επιτυγχάνοντας αρωματική ισορροπία και σωστή υφή.
Να δημιουργούμε **μους φράουλας** με ιδανική υφή και σταθερότητα.
Να ετοιμάζουμε **crunch βάση**, προσθέτοντας υφή και στήριξη στο γλυκό.
Να παρασκευάζουμε **ζελέ και γλάσσο αφρώδους οίνου**, με σωστό βαθμό γυαλάδας και θερμοκρασιακό έλεγχο.
Να ολοκληρώνουμε το γλυκό με **κομποτέ φράουλας**, αναδεικνύοντας την ένταση και τη φυσική φρεσκάδα του φρούτου.
Να εξασκούμαστε στη **συναρμολόγηση entremet**, στην επιλογή φόρμας, θερμοκρασιών και παρουσίασης.
Πρακτικές εφαρμογές:

- Βάση μακαρόν
- γκανάς φράουλας και αφρώδους οίνου
- μούς φράουλας
- crunchy βάση
- ζελέ σαμπάνιας
- γλάσο σαμπάνιας
- κομποτέ φράουλας

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 10/11/2025

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 17:30 -21:00

Επίπεδο: Advanced

✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΟΥΡΤΕΣ- ΠΑΣΤΕΣ

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΓΛΑΣΤΡΑ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **55,00€**

Ένα επιδόρπιο που ανθίζει με φαντασία και τεχνική. Μια δημιουργία όπου η ζαχαροπλαστική συναντά την τέχνη της παρουσίασης.

Κάτω από τη μορφή ενός «σοκολατένιου φυτού», ξεδιπλώνεται ένα πολύπλοκο γλυκό με στρώσεις που ισορροπούν ανάμεσα στη φρεσκάδα, το άρωμα και τη γεύση.
Από τη **σοκολατένια γλάστρα** και το **κραμπλ γάλακτος** που θυμίζει χώμα, μέχρι την **αρωματική κρέμα λεβάντας**, το **παντεσπάνι τυριού με φουντούκι** και τη **μους βατόμουρου-τριαντάφυλλου**, κάθε στοιχείο αφηγείται ένα διαφορετικό επίπεδο γλυκύτητας και υφής.
Ένα μάθημα για όσους θέλουν να εξελίξουν τη δημιουργικότητά τους μέσα από το παιχνίδι των αρωμάτων και της αισθητικής.

Ο στόχος του μαθήματος είναι να γνωρίσετε πώς **οι σύγχρονες τεχνικές πατισερί μπορούν να μετατραπούν σε εντυπωσιακή παρουσίαση**, χωρίς να θυσιάζεται η γεύση.
Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν σε **τεχνικές σύνθεσης επιδορπίων**, θερμοκρασιών, σταθεροποίησης μους και κρεμών, αλλά και στην **εφαρμογή σοκολάτας** ως διακοσμητικού και δομικού στοιχείου.
Το αποτέλεσμα: ένα ολοκληρωμένο plated dessert που συνδυάζει γευστικό βάθος και οπτικό θαυμασμό.

Να δημιουργούμε **σοκολατένια γλάστρα**, με σωστή θερμοκρασία και σταθερότητα.
• Να παρασκευάζουμε **κραμπλ γάλακτος**, για τραγανή υφή και ρεαλιστική παρουσίαση “χώματος”.
• Να φτιάχνουμε **παντεσπάνι λουλουδιών** και **παντεσπάνι τυριού με φουντούκι**, εξασκώντας τεχνικές σταθερότητας και ισορροπίας αλμυρού-γλυκού.
• Να ετοιμάζουμε **χυμό βατόμουρο–τριαντάφυλλο** και **μους βατόμουρο–τριαντάφυλλο**, επιτυγχάνοντας σωστή οξύτητα και αρωματική ένταση.
• Να παρασκευάζουμε **κρέμα λεβάντας**, αρωματισμένη με φυσικά άνθη ή εκχύλισμα, και να τη σταθεροποιούμε για χρήση σε entremet ή plated dessert.
• Να συνδυάζουμε και να συναρμολογούμε τις **επιμέρους παρασκευές** με οπτική συνέπεια και επαγγελματική αισθητική.

Πρακτικές εφαρμογές:

- Σοκολατένια γλάστρα
- παντεσπάνι λουλουδιού
- χυμός βατόμουρο - τριαντάφυλλο
- παντεσπάνι τυριού με φουντούκι
- κρέμα λεβάντας
- μούς βατόμουρο -τριαντάφυλλο
- cramble γάλακτος

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 24/11/2025

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 17:30 -21:00

Επίπεδο: Advanced

✪ **Chef’s choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΟΥΡΤΕΣ- ΠΑΣΤΕΣ

MONT BLANC CHESTNUT ΤΟΥΡΤΑ & ΤΑΡΤΑ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **44,90€**

Το Mont Blanc ως χειμωνιάτικο γλυκό αποπνέει μια ατμόσφαιρα πλούσιας γεύσης και ονειρικών στιγμών. Η ονομασία του συσχετίζεται με το χιονισμένο βουνό Mont Blanc, με καταβολ που χάνονται στο παρελθόν, αναφερόμενο σε ιταλικά βιβλία μαγειρικής του 1475.

Από το 1500, στην Ιταλία, δημιουργούσαν ένα γλυκό πουρέ κάστανου του χειμώνα, ένα από τα πιο αγαπητά εκείνη την εποχή. Από το 1900 και μετά, το τεϊοποτείο Angelina στο Παρίσι ανέλαβε την ιδέα, συνδυάζοντας τον πουρέ κάστανου με μαρέγκες και σαντιγί, δημιουργώντας το περίφημο Mont Blanc όπως το γνωρίζουμε σήμερα.

Από τότε, η συνταγή ταξίδεψε σε όλο τον κόσμο και πλέον φτιάχνεται παντού σε παραλλαγές, όπως τάρτες, τούρτες ή σεμιφρέντο. Αγαπημένο σε πολλές χώρες, όπως Ιαπωνία, Χονγκ Κόνγκ και Σιγκαπούρη, εκεί προσθέτουν τσάι μάτσα, φράουλες ή εξωτικά φρούτα, δίνοντας νέες πνοές στον παραδοσιακό πουρέ κάστανου. Οι γεύσεις του είναι αρωματικές, γήινες και αμυλώδεις, με μια βουτυρώδη υφή που απογειώνει την εορταστική ατμόσφαιρα του χειμώνα.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να διδαχθούν οι συμμετέχοντες τις τεχνικές για τη δημιουργία του Mont Blanc, τόσο στην μορφή τούρτας , όσο και της εκπληκτικής τάρτας.

Πρακτικές εφαρμογές:

Για τη τούρτα Mont Blanc:

- Παντεσπάνι sacher
- Μους κάστανο | Κρέμα σαντιγί | Κρέμα κάστανο
- Σιρόπι με ρούμι

Για τη τάρτα Mont Blanc

- Ζύμη σαμπλέ μπρετόν
- Μπαβαρουάζ κάστανο
- Κρέμα σαντιγί
- Spread κάστανο με πούδρα αμυγδάλου

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης | **Πόντοι Απόκτησης:**55 | **Ελαχ. Συμμετοχή:** 6

Ημερομηνία: Πα 5/12/2025 | **Μεθοδολογία: Πρακτική** | **Πόντοι Εξαργύρωσης:**230 | Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 17:30 -21:30 | **Επίπεδο:** Advanced | ✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΟΥΡΤΕΣ- ΠΑΣΤΕΣ

ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΤΟΥΡΤΕΣ – 2 ΕΚΔΟΧΕΣ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**44,90€**

Οι τούρτες αποτελούν το απόλυτο κέντρο σε κάθε ζαχαροπλαστείο ή γιορτινό τραπέζι, συνδυάζοντας δημιουργικότητα, τεχνική και αισθητική. Στο μάθημα αυτό, εξερευνούμε δύο εκλεπτυσμένες εκδοχές που αναδεικνύουν την εποχικότητα και τη γευστική ισορροπία: η πλούσια Τούρτα κάστανο–σοκολάτα με βάση μπισκότου και η αρωματική Τούρτα πορτοκάλι–κανέλα με μους γιαουρτιού και γλάσο καθρέφτη. Δύο γλυκά που ενσωματώνουν τις κλασικές αξίες της ζαχαροπλαστικής με μοντέρνα αισθητική και τεχνική ακρίβεια.

Στόχος του μαθήματος είναι να γνωρίσουν οι συμμετέχοντες τις αρχές της σύγχρονης τούρτας, από τη δομή και το layering μέχρι το τελείωμα και την παρουσίαση. Θα κατανοήσουν πώς η επιλογή εποχικών αρωμάτων και η σωστή τεχνική εκτέλεση μπορούν να μετατρέψουν μια τούρτα σε signature δημιουργία με εμπορική αξία.

- Δημιουργία βάσης μπισκότου με σωστή υφή και σταθερότητα.
- Παρασκευή mousse (σοκολάτας, γιαουρτιού) με αέρινη δομή και ισορροπία γεύσης.
- Τεχνική γλάσου καθρέφτη για άψογη επιφάνεια και γυαλιστερό φινίρισμα.
- Layering και ισορροπία υφών σε σύγχρονες τούρτες.
- Διαχείριση αρωμάτων (κάστανο, σοκολάτα, πορτοκάλι, κανέλα) με ακρίβεια.

Ένα μάθημα που δίνει στους συμμετέχοντες τα εργαλεία για να δημιουργήσουν τούρτες με υπογραφή και υψηλή αισθητική, συνδυάζοντας παραδοσιακές γεύσεις με σύγχρονη τεχνική και παρουσίαση.

Πρακτικές εφαρμογές : Τούρτα κάστανο–σοκολάτα με βάση μπισκότου |Τούρτα πορτοκάλι–κανέλα με μους γιαουρτιού & γλάσο καθρέφτη

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 18/12/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:30-21:00		**Επίπεδο:** Advanced	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

FLAN **WEBINAR** **20€**

Το flan είναι ένα από τα πιο εμβληματικά λατινικά επιδόρπια, αγαπημένο σε κάθε γωνιά του κόσμου για την κρεμώδη υφή και τα αρώματά του. Στο σεμινάριο αυτό εξετάζουμε τρεις ξεχωριστές εκδοχές που αναδεικνύουν την ευελιξία του: το Flan a la Espanol με καραμέλα και άρωμα ινδοκάρυδου, το εντυπωσιακό Chocoflan με διπλή στρώση κέικ και flan, και το Flan φιστίκι Αιγίνης, με δροσερό χαρακτήρα και νότες τζίντζερ.
Οι παραλλαγές του flan αποτελούν ιδανικές επιλογές για τη διαμόρφωση ενός ξεχωριστού μενού, καθώς συνδυάζουν απλότητα εκτέλεσης με υψηλή αισθητική και γευστική αρτιότητα. Για τους επαγγελματίες της εστίασης σε yachts και βίλες, το flan προσφέρει τη δυνατότητα δημιουργίας επιδορπίων με premium χαρακτήρα που εντυπωσιάζουν τους επισκέπτες, ενώ παράλληλα προσαρμόζονται εύκολα στις απαιτήσεις της εκάστοτε πελατείας.
Το σεμινάριο δίνει τα εργαλεία ώστε κάθε pastry chef ή μάγειρας να μπορεί να εντάξει τις διαφορετικές εκδοχές του flan σε tailor–made μενού, αναβαθμίζοντας την εμπειρία φιλοξενίας σε απαιτητικά περιβάλλοντα.
Να κατακτήσουμε την τεχνική του μπεν μαρί για τέλεια υφή χωρίς ρωγμές ή φουσκάλες, να εξοικειωθούμε με την ισορροπία γεύσεων και αρωμάτων σε διαφορετικές παραλλαγές, και να αναπτύξουμε δεξιότητες προσαρμογής του flan σε σύγχρονα μενού ζαχαροπλαστικής – από το παραδοσιακό έως το fusion.
Τεχνικές για:
Ορθή εκτέλεση μπεν μαρί για σταθερή και βελούδινη υφή.
Καραμέλωμα ζάχαρης για άρωμα και οπτικό αποτέλεσμα.
Διαχείριση διπλών στρώσεων σε παρασκευή του Chocoflan.
Ενσωμάτωση ξηρών καρπών και μπαχαρικών για premium χαρακτήρα.
Σωστή επιλογή καλουπιών και χρόνων ψησίματος για καθαρή παρουσίαση.
Πρακτικές εφαρμογές :
Flan a la Espanol – Κλασική τεχνική με ινδοκάρυδο και καραμέλα
Chocoflan – Διπλό επιδόρπιο με βάση σοκολατένιο κέικ και επικάλυψη flan
Flan φιστίκι Αιγίνης – Δροσερή, αρωματική εκδοχή με νότες καλοκαιριούς και τζίντζερ

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης | **Τύπος Εκπαίδευσης:** Webinar | **Πόντοι Απόκτησης:** 20

Ημερομηνία: Πε 08/01/2026 | **Μεθοδολογία:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80

Ώρα : 18.30 -20.30 | **Επίπεδο:** Basic | **€€€ Low Price**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

CHOUX & ECLAIRS ΜΕ ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΕΠΟΧΗΣ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**44,90€**

Η ζύμη σου (pâte à choux) αποτελεί μία από τις πλέον θεμελιώδεις ζύμες της γαλλικής ζαχαροπλαστικής, με εφαρμογές που εκτείνονται από τα κλασικά σου και εκλαίρ έως σύνθετες δημιουργίες υψηλής πατισερί. Στο σεμινάριο αυτό, οι συμμετέχοντες εξοικειώνονται με την τεχνική της παρασκευής ζύμης σου και εμβαθύνουν στις παραμέτρους που καθορίζουν το σωστό φούσκωμα, την ελαφριά υφή και την ομοιόμορφη δομή. Παράλληλα, εξετάζονται σύγχρονες προσεγγίσεις σε γεμίσεις και επικαλύψεις που ακολουθούν την εποχικότητα, δημιουργώντας προϊόντα με εμπορική δυναμική και γαστρονομική φινέτσα.

Στόχος του μαθήματος είναι να καλλιεργήσει στους συμμετέχοντες τις βασικές αλλά και προχωρημένες δεξιότητες της ζύμης σου, εστιάζοντας:

- στη σωστή εκτέλεση της ζύμης (υγρασία, θερμοκρασία, αναλογία υλικών),
- στην τεχνική ψησίματος για σταθερό φούσκωμα χωρίς σκάσιμο,
- στην παρασκευή και σταθεροποίηση κρεμών με βάση τη σοκολάτα, τους ξηρούς καρπούς και τα αρωματικά λικέρ,
- στις τεχνικές επικάλυψης και διακόσμησης που αναβαθμίζουν το τελικό αποτέλεσμα,
- και στη διαχείριση εποχικών υλικών με σκοπό την ανάδειξη της γευστικής τους έντασης.

Με αυτόν τον τρόπο, οι συμμετέχοντες αποκτούν γνώσεις που τους επιτρέπουν να δημιουργούν Σου και Εκλαιρ υψηλής ποιότητας και εμπορικής αξίας.

Πρακτικές εφαρμογές :

- Σου με κρέμα κάστανο & λικέρ
- Εκλαίρ με κρέμα σοκολάτας-πορτοκαλιού
- Choux Paris-Brest με πραλίνα φουντουκιού

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Webinar	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 10/10/2025	**Μεθοδολογία:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ | ΨΗΤΑ ΦΡΟΥΤΑ **WEBINAR** **20€**

Μαγειρεύουμε και ψήνουμε φρούτα για να παρασκευάσουμε πεντανόστιμο γλυκά του κουταλιού και ψητά καραμελωμένα φρούτα.
Χρησιμοποιούμε εποχικά φρούτα, ώριμα γεμάτα σάκχαρα και παρασκευάζουμε γλυκό του κουταλιού κολοκύθα έμπνευση του σεφ μας αλλά και δύο ξεχωριστές συνταγές με ψητά φρούτα.

Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση των αρχών που διέπουν την αξιοποίηση εποχικών φρούτων στη ζαχαροπλαστική, με έμφαση στη σωστή επιλογή, στο ψήσιμο και στην αρωματική τους ανάδειξη. Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν πώς να δημιουργούν γλυκά που ισορροπούν ανάμεσα στη φυσική γλύκα του φρούτου, στη σωστή υφή και στη σύνθετη αρωματική παλέτα, ώστε να παράγουν αποτελέσματα με εμπορική και γαστρονομική αξία.
Σε αυτό το σεμινάριο δίνετε στον συμμετέχοντα μια ολοκληρωμένη γνώση γύρω από τη διαχείριση των φρούτων στη ζαχαροπλαστική, από την παραδοσιακή συντήρηση μέχρι τις σύγχρονες τεχνικές ψησίματος και αρωματισμού.

- Σωστή επιλογή και προετοιμασία φρούτων με βάση την εποχικότητα και την περιεκτικότητα σε σάκχαρα.
- Τεχνικές ζαχάρωσης και αρωματισμού σε γλυκό του κουταλιού.
- Ψήσιμο φρούτων σε χαμηλή και υψηλή θερμοκρασία για καραμελοποίηση και ανάδειξη φυσικών αρωμάτων.
- Συνδυασμός φρούτων με ξηρούς καρπούς, μπαχαρικά και φυσικά γλυκαντικά για πολυεπίπεδη γεύση.
- Food pairing και παρουσίαση σε οικιακά και επαγγελματικά μενού.

Πρακτικές εφαρμογές : Γλυκό του κουταλιού κολοκύθα με αστεροειδή γλυκάνισο και τζίντζερ | Ψητά μήλα με καρύδια πεκάν και marple syrop |Ψητός ανανάς με βανίλια Μαδαγασκάρης και τζίντζερ

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης **Τύπος Εκπαίδευσης:** Webinar **Πόντοι Απόκτησης:** 20

Ημερομηνία: Πε 16/10/2025 **Μεθοδολογία:** Πρακτική **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80

Ώρα : 18.30 -20.30 **Επίπεδο:** Basic **€€€ Low Price**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

MACARON WINTER EDITION	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**44,90€**

Τα macarons αποτελούν ένα από τα πιο εκλεπτυσμένα παρασκευάσματα της γαλλικής ζαχαροπλαστικής, συνδυάζοντας υψηλή τεχνική δυσκολία με αισθητική τελειότητα. Η λεπτή ισορροπία ανάμεσα στην τραγανή εξωτερική κρούστα και τη βελούδινη, γεμάτη αρώματα γέμιση, τα καθιστά σύμβολο γαστρονομικής φινέτσας και προϊόν με τεράστια εμπορική δυναμική. Η παρασκευή τους απαιτεί ακρίβεια, πειθαρχία και βαθιά κατανόηση της τεχνικής, ώστε να επιτυγχάνεται η ομοιομορφία, η σταθερότητα και η γευστική ισορροπία που χαρακτηρίζουν ένα άρτιο macaron.

Το σεμινάριο δίνει στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να κατακτήσουν ένα από τα πιο απαιτητικά γλυκά της παγκόσμιας ζαχαροπλαστικής και να εντάξουν στο portfolio τους ένα προϊόν που παραμένει διαχρονικό trend, με τεράστια γαστρονομική και εμπορική αξία.

Στόχος του μαθήματος είναι να προσφέρει στους συμμετέχοντες προχωρημένη εκπαίδευση στη δημιουργία macarons, μέσα από:

- την ορθή εκτέλεση της ιταλικής μαρέγκας για σταθερή δομή,
- την παρασκευή ganache και γεμίσεων με χειμωνιάτικες αρωματικές νότες,
- τη σωστή εφαρμογή χρωμάτων και τεχνικών piping για ομοιομορφία,
- την αντιμετώπιση τεχνικών αστοχιών όπως οι ρωγμές επιφάνειας,
- και τις στρατηγικές φύλαξης και διαχείρισης για εμπορική αξιοποίηση.

Με τον τρόπο αυτό, οι συμμετέχοντες αποκτούν όχι μόνο τεχνική κατάρτιση αλλά και τη δυνατότητα να προσθέσουν στη γκάμα τους ένα προϊόν με υψηλή προστιθέμενη αξία και άμεση απήχηση στο κοινό.

Πρακτικές εφαρμογές :
Cranberry & Λευκή Σοκολάτα |Speculoos & Καραμέλα | Πορτοκάλι–κανέλα
Τεχνικές: Ιταλική μαρέγκα | Σταθερή ganache | Χρώμα & piping | Διόρθωση επιφανειακής ρωγμής | Διατήρηση

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 23/10/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΚΟΚ – 2 ΕΚΔΟΧΈΣ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**41,90€**

Στόχος του μαθήματος είναι να γνωρίσουν οι συμμετέχοντες την τέχνη του παραδοσιακού κοκ, ενός από τα πιο δημοφιλή γλυκά της ελληνικής ζαχαροπλαστικής, και να εξοικειωθούν με τις σύγχρονες παραλλαγές που απαντούν στις τρέχουσες γαστρονομικές τάσεις.
Ένα μάθημα που συνδυάζει τη νοσταλγία του παραδοσιακού με την καινοτομία του σύγχρονου, δίνοντας στους συμμετέχοντες δεξιότητες που μπορούν να αξιοποιηθούν σε κάθε ζαχαροπλαστείο ή επαγγελματικό μενού.

Το μάθημα εστιάζει στην ισορροπία υφής και γεύσης ανάμεσα στη βάση, τη γέμιση και την επικάλυψη, καθώς και στη σωστή τεχνική εκτέλεση που εξασφαλίζει γλυκίσματα με σταθερή δομή, εμπορική δυναμική και αισθητική φινέτσα.
Εκπαιδευόμαστε σε:

- παρασκευή παντεσπανιού με σωστή δομή και υγρασία.
- παρασκευή σοκολατένιας κρέμας με άρωμα ρούμι και ομοιογενή υφή.
- τεχνική επικάλυψης με γκανάζ για σταθερό και λαμπερό αποτέλεσμα.
- δημιουργία red velvet βάσης με ισορροπία οξύτητας και χρώματος.
- σωστή ενσωμάτωση κρέμας τυριού σε γέμιση για μοντέρνες εκδοχές.
- χρήση και διαχείριση σοκολάτας λευκής σοκολάτας για επικάλυψη με αισθητική καινοτομία.

Πρακτικές εφαρμογές :
Κλασικό κοκ με σοκολάτα και άρωμα ρούμι |Εκδοχή red velvet με γέμιση τυριού και επικάλυψη λευκής αρωματισμένης σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 30/10/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΤΑΡΤΕΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ & ΨΗΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟΥ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**		**39,90€**
Οι τάρτες αποτελούν μία από τις πιο κλασικές αλλά και ευέλικτες κατηγορίες της ζαχαροπλαστικής, καθώς συνδυάζουν αρμονικά τις τεχνικές βάσεων, γεμίσεων και ψησίματος φρούτων. Στο σεμινάριο αυτό εξετάζουμε σε βάθος την παρασκευή πατ σουκρέ (pâte sucrée) και πατ σαμπλε (pâte sablée), δύο από τις θεμελιώδεις ζύμες της γαλλικής πατισερί, καθώς και την ολοκλήρωση γεμίσεων και εποχικά φρούτα. Η διδασκαλία συνδυάζει θεωρία και πρακτική εφαρμογή, οδηγώντας στη δημιουργία προϊόντων με υψηλή γευστική αξία και εμπορικό χαρακτήρα			
Στόχος του μαθήματος είναι να εξοπλίσει τους συμμετέχοντες με τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για την παραγωγή τεχνικά άρτιων και αισθητικά ελκυστικών ταρτών, εστιάζοντας: • στη σωστή εκτέλεση πατ σουκρέ (pâte sucrée) και πατ σαμπλε (pâte sablée), • στις γεμίσεις τύπου custard με σταθερότητα και ισορροπία γεύσης, • στο ψήσιμο φρούτων για ενίσχυση του φυσικού τους αρώματος, • στη δομή και αισθητική παρουσίαση • και στις τεχνικές συντήρησης για εμπορική αξιοποίηση σε ζαχαροπλαστεία και catering.			
Πρακτικές εφαρμογές : • Τάρτα με κρέμα patissiere και ψητό αχλάδι • Τάρτα μήλου με καραμέλα και αμύγδαλο • Mini τάρτες με κρέμα αμυγδάλου και σταφύλι			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 31/10/2025	**Μεθοδολογία:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΚΛΑΣΣΙΚΗ & ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **41,90€**

Η βασιλόπιτα αποτελεί ένα από τα πλέον εμβληματικά εορταστικά γλυκίσματα, συνδεδεμένο με παραδόσεις που χρονολογούνται αιώνες πίσω. Η πράξη της κοπής και η ύπαρξη του «κρυμμένου θησαυρού» συμβολίζουν την καλή τύχη και τη συλλογική ελπίδα για τη νέα χρονιά. Στο μάθημα αυτό, η παράδοση συναντά τη σύγχρονη τεχνική· οι συμμετέχοντες έχουν την ευκαιρία να δημιουργήσουν δύο ξεχωριστές εκδοχές βασιλόπιτας, που εκφράζουν τόσο την κλασική ελληνική ταυτότητα όσο και την μοντέρνα διεθνή προσέγγιση.

Ιδανικό για αρτοζαχαροπλαστεία και επαγγελματίες του χώρου εστίασης.

Μέσα από αυτό το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες δεν αποκτούν μόνο μια συνταγή, αλλά ένα πλήρες σετ γνώσεων και τεχνικών εργαλείων που θα τους επιτρέψουν να δημιουργούν βασιλόπιτες με υψηλή εμπορική αξία και άμεση απήχηση στο κοινό.

Στόχος του μαθήματος είναι να εμβαθύνουμε στις τεχνικές παρασκευής και παρουσίασης της βασιλόπιτας, κατανοώντας τις παραμέτρους που καθορίζουν την υφή, τη γεύση και την αντοχή του προϊόντος. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν δεξιότητες που αφορούν:

- Σωστή επιλογή πρώτων υλών (αλεύρι, βούτυρο, αυγά, αρωματικά όπως μαχλέπι, μαστίχα, βανίλια).
- Τεχνικές ζυμώματος και ενσωμάτωσης λιπαρών, ώστε η ζύμη να έχει ιδανική υφή και ελαστικότητα.
- Έλεγχο ζύμωσης και ωρίμανσης για σταθερό αποτέλεσμα χωρίς απώλεια αρώματος.
- Τεχνικές αρωματισμού με φυσικά εκχυλίσματα και μπαχαρικά για αυθεντικό γευστικό προφίλ.
- Γλασάρισμα και επικάλυψη με royal icing ή ζάχαρη, για αισθητική αρτιότητα και εμπορική ελκυστικότητα.
- Ενσωμάτωση ξηρών καρπών και φρούτων εποχής χωρίς να αλλοιώνεται η δομή της ζύμης.
- Στρατηγικές συντήρησης και αποθήκευσης, ώστε το προϊόν να παραμένει φρέσκο καθ’ όλη τη διάρκεια της εορταστικής περιόδου.
- Διακόσμηση και αισθητική παρουσίαση, με τεχνικές για επαγγελματική προβολή στη βιτρίνα ή το τραπέζι.

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασσική με βανίλια και αρωματικό μαχλέπι | Αμερικάνικη με γλάσο ζάχαρης, ξηρούς καρπούς και φρέσκα κομμάτια φρούτων εποχής

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης: 5**5	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Τε 10/12/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-14:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef’s choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

CINAMMON ROLLS XMAS EDITION **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **39,90€**

Το Cinnabon αναδεικνύεται ως ένα από τα σημαντικότερα γλυκίσματα της Αμερικής, όχι μόνο λόγω της απίστευτης γεύσης του αλλά και λόγω της δημιουργικής προσέγγισής του. Οι μικρές, αφράτες και στρογγυλές λιχουδιές αυτές εμφανίστηκαν για πρώτη φορά στην Washington το 1985, κερδίζοντας άμεσα την αγάπη και την προτίμηση εκατομμυρίων ανθρώπων παγκοσμίως. Στο μάθημα αυτό προσαρμόζουμε την κλασσική εφαρμογή των cinnammon ή cinnabon σε νέες γεύσεις για να δώσουμε εορταστική χροιά και νέες ιδέες γλυκισμάτων.

Η δημιουργία τους στοχεύει στη συνδυασμένη απόλαυση της τρυφερής, λαχταριστής ζύμης με τον πλούσιο και αρωματικό μείγμα κανέλας, ζάχαρης και του εξαιρετικά απολαυστικού frosting.

Το αποτέλεσμα του μαθήματος είναι η εορταστική εκδοχή με κόκκινα rolls με κρέμα, χυμό από παντζάρι και διακόσμηση Christmas.

Ο στόχος του μαθήματος είναι η εξοικείωση και η επέκταση της κλασικής εφαρμογής των Cinnabon σε νέες γεύσεις και προσεγγίσεις γλυκισμάτων που μας ξαφνιάζει γευστικά.

Αναζητώντας τη δημιουργία μοναδικών γευστικών εμπειριών, το μάθημα αποσκοπεί στην ανάδειξη της τρυφερής ζύμης και του αρωματικού μείγματος κανέλας και ζάχαρης, συνδυασμένα με το απολαυστικό frosting.

Μέσα από τη δημιουργική προσέγγιση, δίνεται νέα διάσταση και χροιά σε αυτό το κλασικό γλύκισμα, παρέχοντας φρέσκες ιδέες και προοπτικές για νέες γευστικές απολαύσεις.

Πρακτικές εφαρμογές: Ζύμη cinnamon rolls | Κλασσική συνταγή με κανέλα και frosting | Xmas συνταγή με γέμιση κρέμα τυριού με χυμό από παντζάρι | Xmas διακόσμηση

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

Ημερομηνία: Πε 6/11/2025 | **Μεθοδολογία:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 | Μόνο με προ πληρωμή

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

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **39,90€**

Η δημιουργία τσουρεκιών είναι μια απολαυστική εμπειρία, γεμάτη αρώματα που γεμίζουν τον χώρο και μοναδικές γεύσεις που θυμίζουν γιορτές και ζεστασιά. Η αφράτη, μαλακή ζύμη, με τη γλυκιά αρωματική της υπόσταση, και τα ιδιαίτερα σχήματά τους προσθέτουν μια ξεχωριστή πινελιά στο γιορτινό τραπέζι. Τα αρωματικά μπαχαρικά, όπως η κανέλα και το γαρύφαλλο, τους δίνουν έναν αέρα παράδοσης, ενώ η λαμπερή επιφάνειά τους, χάρη στο "χτένισμα" με αυγό ή γάλα, τα κάνει ακόμη πιο δελεαστικά.

Σε αυτό το σεμινάριο, ανακαλύπτουμε τα μυστικά της παρασκευής αυτής της γλυκιάς απόλαυσης. Μαθαίνουμε πώς να πετυχαίνουμε την τέλεια ζύμη, να δημιουργούμε ξεχωριστές γεμίσεις και να δίνουμε επαγγελματική εμφάνιση στα τσουρέκια μας.

Μέσα από πρακτικές τεχνικές και χρήσιμα tips, ο σεφ θα μας καθοδηγήσει στα βασικά βήματα, όπως η σωστή θερμοκρασία των υλικών και ο χρόνος ζύμωσης, που αποτελούν το κλειδί για ένα άψογο αποτέλεσμα.

Πρακτικές εφαρμογές: Τσουρέκι με γέμιση κάστανου και επικάλυψη σοκολάτας γάλακτος | Τσουρέκι με γέμιση κρέμα φιστίκι και φρούτα του δάσους

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

Ημερομηνία: Τε 3/12/2025 | **Μεθοδολογία:** Πρακτική | **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 | Μόνο με προ πληρωμή

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

BUCHE DE NOEL (CHRISTMAS LOG CAKE)	**WEBINAR + ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**WEBINAR 25€** **ΔΙΑΖΩΣΗΣ 44,90€**

Η Bûche de Noël αποτελεί ένα από τα πιο εμβληματικά γλυκά της γαλλικής ζαχαροπλαστικής και σύμβολο της εορταστικής περιόδου. Πρόκειται για ένα γλυκό που συνδυάζει τεχνική πολυπλοκότητα και αισθητική δημιουργία, προσφέροντας απεριόριστες δυνατότητες παραλλαγών. Στο συγκεκριμένο σεμινάριο εξερευνούμε τόσο την παραδοσιακή εκδοχή του ρολού με σοκολάτα και κάστανο, όσο και σύγχρονες δημιουργίες με mousse, mirror glaze και καλλιτεχνικές διακοσμήσεις.

Στόχος του μαθήματος είναι η εκπαίδευση στις θεμελιώδεις τεχνικές παρασκευής και παρουσίασης της Bûche de Noël, με έμφαση:

- στο σωστό ρολάρισμα και ψήσιμο της βάσης,
- στη δημιουργία αέρινης μους με ισορροπία γεύσεων,
- στις τεχνικές επικάλυψης και mirror glaze,
- καθώς και στη χρήση μοντέρνων γαρνιτουρών που αναδεικνύουν το γλυκό σε κεντρικό στοιχείο ενός εορταστικού dessert table.

Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα έχουν αναπτύξει δεξιότητες για να δημιουργούν τόσο κλασικές όσο και σύγχρονες εκδοχές του γλυκού, ικανές να εντυπωσιάσουν σε κάθε βιτρίνα ζαχαροπλαστείου ή εορταστικού μενού

Πρακτικές εφαρμογές : Κλασικό με σοκολάτα & κάστανο | Λευκή mousse με φρούτα του δάσους |Μοντέρνα διακόσμηση με mirror glaze

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης + Webinar	**Πόντοι Απόκτησης:** 20/55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 13/11/2025 Δ.Ζ. Πε 27/11/2025 webinar	**Μεθοδολογία:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80/230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00 Δ.Ζ. 11:30-13:30 webinar		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ TIRAMISU – 3 ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**44,90€**

Το Tiramisu αποτελεί ένα από τα πιο αγαπημένα ιταλικά επιδόρπια παγκοσμίως, συνδυάζοντας απλότητα στην παρασκευή του με ανεξάντλητες δυνατότητες παραλλαγών. Στο εορταστικό αυτό σεμινάριο, εξερευνούμε τρεις διαφορετικές εκδοχές του γλυκού, οι οποίες ανανεώνουν την κλασική συνταγή και την προσαρμόζουν στις απαιτήσεις της γιορτινής περιόδου. Μέσα από συνδυασμούς αρωμάτων, υφών και παρουσιάσεων, αναδεικνύουμε πώς το tiramisu μπορεί να μετατραπεί σε signature επιδόρπιο για κάθε μενού ή γιορτινό τραπέζι.

Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση και εφαρμογή των βασικών τεχνικών του tiramisu, καθώς και η δημιουργική προσαρμογή τους σε διαφορετικές γεύσεις και περιστάσεις. Οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν:

- στην παρασκευή σταθερής κρέμας με mascarpone,
- στη σωστή διαχείριση σαβουαγιάρ για ιδανική απορρόφηση υγρών χωρίς υπερβολική υγρασία,
- στη χρήση λικέρ, καφέ και αρωματικών φρούτων για διαφοροποίηση του γευστικού προφίλ,
- στις τεχνικές layering και σερβιρίσματος που προσδίδουν εμπορική αξία και αισθητική πληρότητα.

Πρακτικές εφαρμογές :
Κλασικό Tiramisu με mascarpone & σαβουαγιάρ, αρωματισμένο με espresso και λικέρ αμαρέτο
Tiramisu με κρέμα κάστανου & μπράντι, για πλούσια γιορτινή υφή
Tiramisu με πορτοκάλι & σοκολάτα, ιδανικό για brunch

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 14/11/2025	**Μεθοδολογία:** **Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ STOLLEN (ΜΕ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ)	**WEBINAR + ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**WEBINAR 20€** **ΔΙΑΖΩΣΗΣ 44,90€**

Το **Stollen** είναι ένα από τα πιο χαρακτηριστικά γερμανικά χριστουγεννιάτικα γλυκίσματα, με ιστορία που ξεκινά από τον 15ο αιώνα και παραμένει έως σήμερα σύμβολο γιορτινής φιλοξενίας. Η πλούσια ζύμη του, γεμάτη φρούτα, ξηρούς καρπούς, μπαχαρικά και μάρζιπαν, ωριμάζει με τον χρόνο και αναπτύσσει πολυδιάστατη γεύση και άρωμα. Στο σεμινάριο αυτό, οι συμμετέχοντες έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν τόσο την παραδοσιακή συνταγή όσο και σύγχρονες παραλλαγές, μαθαίνοντας να δημιουργούν γλυκίσματα που συνδυάζουν πολιτιστική κληρονομιά και εμπορική δυναμική.

Στόχος του μαθήματος είναι η εκμάθηση της τέχνης του παραδοσιακού γερμανικού stollen, ενός από τα πιο χαρακτηριστικά εορταστικά γλυκίσματα, καθώς και η προσαρμογή του σε σύγχρονες και εμπορικές παραλλαγές. Οι συμμετέχοντες θα κατανοήσουν τη σημασία της μακρόχρονης ωρίμανσης της ζύμης, της σωστής γέμισης και της τελικής παρουσίασης, ώστε να δημιουργούν stollen με πλούσιο άρωμα, βελούδινη υφή και επαγγελματικό φινίρισμα.

- Τεχνική για ζύμη brioche
- Ενσωμάτωση ξηρών καρπών, φρούτων και ποτών σε γέμιση με ισορροπία αρωμάτων.
- Δημιουργία σχήματος και επικάλυψης
- Προσαρμογή συνταγών για εναλλακτικές παραλλαγές
- Τεχνικές για mini stollen ατομικά

Πρακτικές εφαρμογές :

- Κλασικό Stollen με φρούτα & μάρζιπαν
- Stollen με κολοκύθα, μπαχαρικά και σταγόνες σοκολάτας (εναλλακτική χωρίς φρούτα)
- Mini stollen ατομικά για gifting (σε χάρτινα φορμάκια)

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** webinar + δια ζωσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 20/55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 27/11/2025 Δ.Ζ Πε 20/11/2025 WEBINAR	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80/230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00 Δ.Ζ 18.30-21.00 WEBINAR		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΓΙΟΡΤΙΝΑ ΓΛΥΚΑ ΤΑΨΙΟΥ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**44,90€**

Τα γλυκά ταψιού αποτελούν έναν από τους πιο παραγωγικούς και εμπορικούς πυλώνες της ελληνικής ζαχαροπλαστικής, με ισχυρή παρουσία σε κάθε γιορτινό τραπέζι αλλά και σε μαζικές εκδηλώσεις. Στο σεμινάριο αυτό εξετάζουμε τόσο τις παραδοσιακές συνταγές όσο και τις σύγχρονες παραλλαγές τους, με στόχο να προσφέρουμε προϊόντα υψηλής γευστικής αξίας και μεγάλης αποδοτικότητας. Η διδασκαλία εστιάζει στην ακρίβεια της τεχνικής εκτέλεσης, στη διαχείριση παραγωγικών ποσοτήτων και στη διαφοροποίηση των κλασικών συνταγών με υλικά, που να ανταποκρίνονται στις ανάγκες της γιορτινής εστίασης.

Το σεμινάριο αυτό είναι ιδανικό για αρτοποιία, επαγγελματίες εστίασης και catering, που θέλουν να ενισχύσουν τη γκάμα τους με προϊόντα υψηλής εμπορικής δυναμικής, ιδανικά για τις γιορτές αλλά και για μαζική παραγωγή.

Σκοπός του μαθήματος είναι να παρέχει στους συμμετέχοντες ολοκληρωμένη εκπαίδευση στην παρασκευή γλυκών ταψιού με εμπορική και εορταστική αξία, με έμφαση:

- στη διαχείριση ζυμών και φύλλου για σταθερότητα και αντοχή κατά το ψήσιμο,
- στη σωστή παρασκευή σιροπιών με ισορροπία γλυκύτητας και αρωμάτων,
- στον συνδυασμό ξηρών καρπών και σοκολάτας για σύγχρονα twists,
- στις τεχνικές layering (στρώσεις φύλλου, κρέμας και γαρνιτούρας) για πλούσιο αποτέλεσμα,
- και στις στρατηγικές παραγωγής και συντήρησης, ώστε τα γλυκά να παραμένουν φρέσκα και εμπορικά αξιοποιήσιμα για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Πρακτικές εφαρμογές : Γιαννιώτικο | Εκμέκ κανταΐφι Χριστουγέννων | Μπακλαβάς με σοκολάτα & κάστανο

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 28/11/2025	**Μεθοδολογία:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ – ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ WEBINAR **0€**

Οι κουραμπιέδες και οι μελομακάρονα είναι δύο από τα πιο δημοφιλή γλυκά των εορταστικών περιόδων στην Ελλάδα και σε πολλές περιοχές του κόσμου με ελληνική παρουσία. Η ιστορία τους σχετίζεται με την παράδοση και τις γιορτές.
Οι κουραμπιέδες είναι μικρά, αφράτα γλυκά με βάση το αλεύρι, το βούτυρο, την ζάχαρη και τα αρωματικά όπως η βανίλια και η κανέλα. Το όνομά τους προέρχεται από την τουρκική λέξη "kurabiye", που σημαίνει γλυκό. Η πιθανή προέλευσή τους είναι ανατολικής προέλευσης, πιθανώς από την περιοχή της Μικράς Ασίας. Τα μελομακάρονα είναι γλυκά με βάση το αλεύρι, τα καρύδια, τα γλυκάνισα και το σιρόπι. Η λέξη "μελομακάρονα" προέρχεται από τη σύνθεση των λέξεων "μέλι" και "μακάρια", που σημαίνει ευτυχισμένος. Πιθανώς η προέλευσή τους σχετίζεται με την αρχαία Ελληνική γλυκιά "μακάρια".
Οι συμμετέχοντες εξοικειώνονται με την τροφογνωσία πίσω από τα υλικά, τις διαδικασίες παρασκευής και την προετοιμασία, προκειμένου να επιτύχουν την επιθυμητή γεύση και εμφάνιση.
Πρακτικές εφαρμογές: Κουραμπιέδες βουτύρου |Με πλάσιμο στο χέρι | Με κουπατ
Μελομακάρονα | Κλασικά | Γεμιστά

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** webinar	**Πόντοι Απόκτησης:** 0	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Τε 10/12/2025	**Μεθοδολογία:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 0	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:30- 21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

PANETTONE PANDORO	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**44,90€**

Το σεμινάριο αυτό επικεντρώνεται στην παρασκευή του panettone και του pandoro, δύο δημοφιλών Χριστουγεννιάτικων γλυκών που αποτελούν ένα σήμα κατατεθέν για την Ιταλία. Το panettone, αυτή η γλυκιά διασταύρωση ψωμιού και τσουρεκιού, έχει την ιστορία του στενά συνδεδεμένη με διάφορες εκδοχές. Μια από αυτές τη συνδέει με μια μοναχή που, αντί να φτιάξει ψωμί, δημιούργησε αυτό το γλυκό για να το μοιράσει στους φτωχούς. Μια άλλη εκδοχή οδηγεί στον μύθο ενός αρτοποιού από το Μιλάνο που, αντιμέτωπος με το ψήσιμο ενός ψωμιού, κατέληξε να δημιουργήσει το panettone με την προσθήκη μελιού, σταφιδών και ζαχαρωμένων φρούτων και το παρουσίασε σαν ψωμί του Τόνι (Pan di Toni)

Ο κύριος στόχος του σεμιναρίου είναι η εκπαίδευση των συμμετεχόντων στις τεχνικές για την παρασκευή αφράτων και εντυπωσιακών panettone και pandoro.

Οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν με τα βήματα και τις διαδικασίες που απαιτούνται για να δημιουργήσουν αυτά τα υπέροχα Χριστουγεννιάτικα γλυκά. Από την προετοιμασία της ζύμης έως το ψήσιμο και την διακόσμηση, το σεμινάριο θα καλύψει όλες τις σημαντικές πτυχές της παρασκευής τους.

Αυτές οι πρακτικές εφαρμογές θα αποτελέσουν την ευκαιρία για τους συμμετέχοντες να εξασκήσουν και να εφαρμόσουν τις νέες δεξιότητες, δημιουργώντας υψηλής ποιότητας Χριστουγεννιάτικα γλυκά.

Πρακτικές εφαρμογές: Πανετόνε (Panetone) | Παντόρο (Pandoro)

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 12/12/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 230**	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:30-21:00	**Προ απαιτούμενες Γνώσεις:** Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

GALETTE DES ROIS **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **44,90€**

Το Galette des Rois αποτελεί ένα από τα πιο χαρακτηριστικά και γιορτινά γλυκίσματα της γαλλικής ζαχαροπλαστικής, με βαθιές πολιτισμικές ρίζες και παγκόσμια απήχηση. Παραδοσιακά μοιράζεται κατά τα Θεοφάνεια, στις 6 Ιανουαρίου, ως σύμβολο εορτασμού και μοιράσματος. Η αυθεντική εκδοχή συνδυάζει ζύμη σφολιάτας με πλούσια γέμιση κρέμας αμυγδάλου με βούτυρο, αυγά και ζάχαρη – ενώ κρύβει στο εσωτερικό της το «fève», το μικρό γούρι που δίνει ένα στοιχείο παιχνιδιού και παράδοσης.
Το γλυκό αυτό, με τις διαφορετικές του εκδοχές (brioche με άνθη πορτοκαλιάς στην Ισπανία, ή παραλλαγές σε Πορτογαλία, Γερμανία, Ελβετία και Βέλγιο), αποτελεί σήμερα μια σύγχρονη εμπορική πρόταση για ζαχαροπλαστεία και επαγγελματίες που θέλουν να ενισχύσουν το εορταστικό τους μενού.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει τους συμμετέχοντες στις θεμελιώδεις και σύγχρονες τεχνικές παραγωγής του Galette des Rois, με έμφαση:

- στη σωστή παρασκευή και στρώσιμο της ζύμης σφολιάτας, ώστε να διατηρείται αφράτη και βουτυράτη,
- στις αναλογίες ζύμης–γέμισης για ισορροπία γεύσης και υφής,
- στην επιλογή υλικών υψηλής ποιότητας (ξηροί καρποί, βούτυρο, αρώματα),
- στις παραλλαγές γεύσεων που μπορούν να προσδώσουν εμπορική διαφοροποίηση,
- καθώς και στη διαχείριση χρόνου ψησίματος και συντήρησης για προϊόντα που διατηρούν φρεσκάδα και αρτιότητα παρουσίασης.

Πρακτικές Εφαρμογές: Galette des rois με γέμιση κρέμα αμυγδάλου | Galette des rois με γέμιση κρέμα φιστίκι

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στυέφανος	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 55	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Δε 08/12/2025	**Μεθοδολογία: Πρακτική**	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ ΜΕ GINGER **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **44,90€**

Το σεμινάριο επικεντρώνεται στη χρήση του ginger ως του κύριου συστατικού σε δημιουργικά χριστουγεννιάτικα γλυκά. Το ginger αποτελεί ένα ιδιόμορφο στοιχείο στη ζαχαροπλαστική, παρότι συνδέεται στενά με τις παραδόσεις δημιουργίας όμορφων γλυκών για τις εορτές. Στο πλαίσιο αυτού του σεμιναρίου, θα εξερευνήσουμε την ποικιλία χρήσεων του ginger σε εξαιρετικά γλυκά που αναδεικνύουν τη γευστική του ιδιαιτερότητα. Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα εμβαθύνουν στον κόσμο του ginger, ανακαλύπτοντας νέες τεχνικές και πρακτικές για τη δημιουργία υπέροχων γλυκών για τις γιορτές.

Στο πρώτο μέρος του σεμιναρίου, θα γίνει μια εκτενής ανάλυση της πολυπλοκότητας του ginger στη ζαχαροπλαστική, αποκαλύπτοντας πώς αυτό το μοναδικό μπαχαρικό έχει κατακτήσει την ιδιαίτερη θέση που κατέχει στα χριστουγεννιάτικα γλυκά.

Οι συμμετέχοντες θα μάθουν τι κρύβεται πίσω από την δημιουργία των αγαπημένων gingerbread γλυκών και τις πολλαπλές χρήσεις του ginger σε αυτά. Έπειτα θα επικεντρωθούμε στον στόχο του σεμιναρίου και στο τι ακριβώς θα καλύψουμε κατά τη διάρκειά του. Τέλος, στο τρίτο μέρος του σεμιναρίου, θα ασχοληθούμε με τις πρακτικές εφαρμογές. Οι πρακτικές εφαρμογές του σεμιναρίου προσφέρουν την ευκαιρία για νέες γνώσεις και τεχνικές, δημιουργώντας νόστιμα εορταστικά γλυκά.

Πρακτικές εφαρμογές: Gingerbread cookies γεμιστά με κρέμα λεμόνι | Gingerbread Cake με γλάσο ginger | Ginger Cheesecake | Ginger Pudding

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης: 5**5	**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**
Ημερομηνία: Πε 11/12/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης: 2**30	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:30 -21:00		**Επίπεδο:** Basic	✪ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΜΩΣΑΪΚΌ – 3 ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΆΤΙΚΕΣ ΕΚΔΟΧΈΣ	**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**	**39,90€**

Το **μωσαϊκό** είναι ένα από τα πιο χαρακτηριστικά γλυκά των παιδικών μας χρόνων, ένα επιδόρπιο που συνδυάζει την απλότητα της εκτέλεσης με την έντονη γεύση της σοκολάτας και την τραγανότητα του μπισκότου. Σήμερα, το μωσαϊκό επανέρχεται στη γαστρονομική σκηνή, εμπλουτισμένο με νέες υφές, γεύσεις και δημιουργικές παραλλαγές, που το μετατρέπουν σε επιδόρπιο με εμπορική δυναμική.

Στο μάθημα αυτό, οι συμμετέχοντες έχουν την ευκαιρία να κατανοήσουν τις βασικές αρχές που διέπουν την παρασκευή του μωσαϊκού, να εξασκηθούν στη σωστή τεχνική δέσιμου και κοψίματος, και να γνωρίσουν πώς μια παραδοσιακή ιδέα μπορεί να εξελιχθεί σε γλυκό με σύγχρονη αισθητική και premium χαρακτήρα.

Έτσι, οι συμμετέχοντες φεύγουν με πλήρη τεχνογνωσία για ένα γλυκό που ισορροπεί ανάμεσα στη νοσταλγία και τη μοντέρνα ζαχαροπλαστική, με πολλαπλές εμπορικές εφαρμογές και δημιουργικό χαρακτήρα.

Στόχος είναι να αποκτήσουν οι συμμετέχοντες πλήρη γνώση γύρω από την παρασκευή, τη σταθερότητα και την παρουσίαση του μωσαϊκού. Ειδική έμφαση δίνεται στη σωστή δομή και υφή, στο κόψιμο και σερβίρισμα με καθαρή τομή και στη διατήρηση και αποθήκευση για σταθερό αποτέλεσμα και εμπορική αξιοποίηση.

Το μάθημα απευθύνεται τόσο σε όσους θέλουν να ξανασυναντήσουν το μωσαϊκό με δημιουργικό τρόπο, όσο και σε επαγγελματίες που αναζητούν εύκολες, εμπορικές και παραλλασσόμενες ιδέες για ζαχαροπλαστεία, catering, εστιατόρια.

Πρακτικές εφαρμογές : Κλασικό με μπισκότο και κακάο |Λευκό με λευκή σοκολάτα, cranberries και μπισκότο κανέλας | Μωσαϊκό "panettone" με ζαχαρωμένα φρούτα και αρώματα βανίλιας–πορτοκαλιού

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης	**Πόντοι Απόκτησης:** 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 19/12/2025	**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική	**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		**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 – 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