



# ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2015

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

### Κανελόνια

€19,90 ή με κάρτα ανεργίας €9,90

Αγαπημένο είδος ορεκτικού για όλα τα γούστα! Είτε τα γεμίσουμε με κιμά είτε με λαχανικά, τα κανελόνια είναι εξίσου νόστιμα. Μαζί θα φτιάξουμε μία εναλλακτική συνταγή που θα σας κάνει να γλείψετε τα δάχτυλά σας. Φτιάχνουμε χυλό κρέπας και δημιουργούμε τα δικά μας χειροποίητα κανελόνια, τα οποία γεμίζουμε με ραγού λαχανικών και χειροποίητη σάλτσα από ντομάτα με διαφορετικά αρωματικά. Γαρνίρουμε με μία ιδιαίτερη σως, σουμπίζ. Ένα πιάτο για εκείνους που θέλουν κάτι διαφορετικό αλλά εξίσου νόστιμο!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχalos

Παρ 04/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 04/09 11:00-14:00

### Πίτα Του Βοσκού

€19,90 ή με κάρτα ανεργίας €9,90

Πρόκειται για την πολύ δημοφιλή "shepherd's pie", η οποία μας έρχεται από την Αγγλία. Μαθαίνουμε διαφορετικές τεχνικές για ένα απολαυστικό μοσχαράκι και μαγειρεύουμε με λαχανικά και σκούρο ζωμό κρέατος. Ένα διαφορετικό μάθημα και μια αλλιώςτικη πίτα από αυτές που έχουμε συνηθίσει... αξίζει όμως να την δοκιμάσετε!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχalos

Τρ 08/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 08/09 11:00-14:00

### Τσιπουρομεζέδες

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Ο Chef μας βάζει την πινελιά του και δημιουργούμε όλοι μαζί γεύσεις ιδιαίτερα μερακλήδικες! Μαγειρεύουμε Φθινοπωρινά, παστό χοιρινό με αυγά και τσιγαριαστά χόρτα και φτιάχνουμε τη δική μας σάλτσα από ντομάτα, ξαφνιάζοντας ευχάριστα τον ουρανό μας. Αγαπημένο παραδοσιακό πιάτο, ιδανικό συνοδευτικό για το τσίπουρό μας! Ένα μάθημα τόσο τεχνικό, όσο και απολαυστικό!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχalos

Παρ 11/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 11/09 11:00-14:00

### Meat Loaf

€21,90 ή με κάρτα ανεργίας €11,90

Το ρολό με κιμά είναι αναμφίβολα ένα από τα πλέον αγαπημένα φαγητά. Μαγειρεύεται με άνεση και ευκολία, ενώ είναι αρκετά εμφανίσιμο, ώστε να γεμίζει μοναδικά ένα γιορτινό ή καθημερινό τραπέζι. Χρησιμοποιούμε κιμά, εξασφαλίζουμε ένα απολαυστικό αποτέλεσμα και ξεφεύγουμε από τα συνηθισμένα, αλλά πάντα αγαπημένα κεφτεδάκια. Γεμίζουμε με λαχανικά για περισσότερη γεύση και απολαμβάνουμε ένα ξεχωριστό γεύμα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχalos

Τρ 15/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 15/09 11:00-14:00

### Street Food: Πάτα- Ούγγα

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €19,90

Ένα πολύ γευστικό σάντουιτς αποκλειστικά και μόνο ελληνικό! Η συνταγή είναι εμπνευσμένη από το μαγαζί Rainbow στο Βόλο, ενώ η περιέργη ονομασία του βγαίνει από δύο βασικά συστατικά του: Πατάτα και Σάλτσα Ουγγαρέζα. Ένα απολαυστικό μάθημα όπου ετοιμάζουμε τη ζύμη για τα ψωμάκια μας και την λαχταριστή σάλτσα-κλειδί στην νοστιμιά- Ουγγαρέζα που έχει ως βάση λαχταριστή σπιτική σως μαγιονέζας. Γεμίζουμε το σάντουιτς μας με τραγανές φρεσκότηγανισμένες πατάτες. Ένας απολαυστικός συνδυασμός σε ένα σάντουιτς που θα ξετρελάνει τις αισθήσεις σας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχalos

Παρ 18/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 18/09 11:00-14:00

### Πιροσκή

€21,90 ή με κάρτα ανεργίας €11,90

Το απόλυτο πρωινό σνακ, το πιροσκή, λειτουργεί σαν βάλαμο στο στομάχι και σαν αμβροσία στο στόμα, αφήνοντας έναν μοναδικό συνδυασμό γεύσεων από φρούτα, λουκάνικο και φρούτα για όσους επιθυμούν πιο ελαφριά γεύση. Φυσικά όλη η μαεστρία, αλλά και η δυσκολία είναι στη ζύμη. Ο Chef ανοίγει τα χαρτιά του και σας αποκαλύπτει τα μυστικά για να πετύχετε ένα τραγανό αποτέλεσμα με απολαυστική γέμιση που μπορείτε να το προσφέρετε κάθε στιγμή της ημέρας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχalos

Τρ 22/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 22/09 11:00-14:00



### Brizo\_Lick\_It

€21,90 ή με κάρτα ανεργίας €11,90

Ένα πολύ νόστιμο πιάτο, αγαπητό από μικρούς και μεγάλους που θα σας κάνει να γλείφετε τα δάχτυλά σας. Ακολουθούμε την τεχνική rotī και μαγειρεύουμε χοιρινό καρέ, το οποίο το μαγειρεύουμε με γεμιστό ρύζι. Μαθαίνουμε διαφορετικά μυστικά για να πετύχουμε ένα τέλειο γευστικά, αλλά και οπτικά αποτέλεσμα. Γαρνίρουμε το πιάτο μας με φρούτα και λαχανικά εποχής. Ένα μάθημα απόλαυση! Εσείς θα λείπετε?

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Παρ 25/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 25/09 11:00-14:00



### Χουνκιάρ

€24,90

Ένα φαγητό της Οθωμανικής κουζίνας, το οποίο γίνεται με αρνίσιο ή μοσχαρίσιο κρέας και πουρέ από μελιτζάνες. Το όνομα του φαγητού στην τουρκική γλώσσα σημαίνει "όπως ο Σουλτάνος" ή "όπως αρέσει στο Σουλτάνο" και είναι ένα εξαιρετικά γευστικό πιάτο. Ο Chef μας, βάζει την πινελιά του και δημιουργούμε μία απολαυστική συνταγή από ψητό βοδινό. Ακόμη ετοιμάζουμε βελούδινο πουρέ από μελιτζάνα και φτιάχνουμε χειροποίητες πιτούλες για να σερβίρουμε τις oriental γεύσεις μας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Δευ 21/09 18:00-21:00

### Εσείς Έχετε Τα Κότσια?

€29,90

Ένα μάθημα, τρεις διαφορετικές τεχνικές για ένα κομμάτι κρέατος από τρία διαφορετικά είδη. Μαγειρεύουμε γευστικά και με πολλούς τρόπους το κότσι, ένα κομμάτι αρκετά τρυφερό και πολύ πλούσιο σε συνδετικό ιστό. Αρχικά φτιάχνουμε κότσι από μοσχαράκι, χρησιμοποιώντας την τεχνική μπραιζέ, έπειτα κότσι από χοιρινό με την αγαπημένη μας τεχνική ραγού και τέλος παρουσιάζουμε τον τρόπο για πεντανόστιμο αρνίσιο κότσι με την τεχνική φρικασέ. Ένα μάθημα γεμάτο τεχνικές που δεν πρέπει να χάσετε!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πεμ 24/09 18:00-21:00



### Ιταλικό Μενού

€24,90

Η Ιταλική Κουζίνα είναι φρέσκα υλικά, ρουστικ μαγειρέματα, εύκολες διαδικασίες και πιάτα μοναδικής γεύσης! Σε αυτό το μάθημα φτιάχνουμε φρεσκοψημένες μπρουσκέτες με pesto βασιλικού, μαγειρεύουμε την πιο νόστιμη καρμπονάρα, και απολαμβάνουμε pizze με τραγανή ζύμη. Κλείνουμε με το αγαπημένο ιταλικό επιδόρπιο, tiramisu!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Τετ 16/09 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 16/09 18:00-21:00

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ

### Αλκοόλ και Μαγειρική- Μάθημα 1: κρασί

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Εσείς χρησιμοποιείτε αλκοόλ στη μαγειρική σας? Μία νέα ενότητα ξεκινά στα μαθήματα μαγειρικής και μας εκπαιδεύει για την σωστή χρήση του αλκοόλ στις συνταγές μας. Μεθάμε το φαγητό μας ξεκινώντας με κρασί, λευκό και κόκκινο και μαγειρεύουμε πεντανόστιμο ψάρι με το λευκό κρασί και λαχταριστό μοσχαράκι με το κόκκινο κρασί. Χρησιμοποιώντας κρασί στην κουζίνα έχουμε τη δυνατότητα να δίνουμε σε διάφορα πιάτα βάθος και γευστική πολυπλοκότητα, μεγιστοποιώντας έτσι την απόλαυση που μπορούν να μας προσφέρουν. Δύο συνταγές με πολλές διαφορετικές τεχνικές! Ένα μάθημα που δεν πρέπει να χάσετε...

Μόνο με προπληρωμή

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Τετ 16/09 11:00-14:00 | Τετ 23/09 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 16/09 11:00-14:00



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### Back to School

€21,90 ή με κάρτα ανεργίας €11,90

Σνακ για το σχολείο, νόστιμα και λαχταριστά, αγαπημένα από όλα τα παιδιά. Οι μαμάδες θέλουν κάτι υγιεινό και τα παιδάκια κάτι νόστιμο... εμείς συνδυάζουμε και τα δύο. Θα δημιουργήσουμε μόνοι μας νόστιμα χειροποίητα μπριός με αλλαντικά και γευστικά muffins αλμυρά, αλλά και γλυκά. Γιατί όλες οι μαμάδες θέλουμε να ξέρουμε τι τρώνε τα παιδάκια μας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πεμ 03/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 03/09 11:00-14:00

### Death By Chocolate

€19,90 ή με κάρτα ανεργίας €9,90

Πιο σοκολάτα... πεθαίνεις! Ένα μάθημα αφιερωμένο σε extreme συνταγές σοκολάτας που ωστόσο δεν θα σας λιγώσει... 2 συνταγές που θα λατρέψετε: Triple Choc Cake με βάση brownies, γέμιση mousse σοκολάτας και επικάλυψη αυθεντικής Gianduja και Chocolate Glazed Bundt Cake με σιροπιασμένο παντεσπάνι σοκολάτας, γέμιση bitter σοκολάτας και κόκκινων φρούτων και επικάλυψη σοκολατένιας βουτυρόκρεμας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Παρ 04/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 04/09 11:00-14:00



### Τούρτα Concord

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Ανακαλύπτουμε τον καλλιτεχνικό μας εαυτό και δημιουργούμε μία τούρτα... σκέτη κόλαση! Φτιάχνουμε τραγανές σοκολατένιες μαρέγκες για την τούρτα μας, αλλά και για τη διακόσμηση της και έπειτα δημιουργούμε την πιο λαχταριστή μους σοκολάτας με πραλίνα φουντουκιού για τη γέμιση. Ακόμη φτιάχνουμε απολαυστικά και ιδιαίτερα πουράκια από μαρέγκα και σοκολάτα. Μία τούρτα που θα κάνει τον ουρανό σας να ερωτευτεί κάθε γλυκιά της γεύση!!!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Παρ 25/09 11:00-14:00 | Τετ 09/09 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 25/09 11:00-14:00

### Τούρτα Αρμένοβιλ

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Μια εντυπωσιακή τούρτα, τόσο νόστιμη που ακόμη και ο πιο απαιτητικός "καταναλωτής" δεν θα καταφέρει να της αντισταθεί! Τούρτα παγωτό συνδυασμένη με μαρέγκες και γευστικότερα αμύγδαλα κροκάν που δίνουν ένα τέλειο γευστικό αποτέλεσμα. Κόβουμε τις μαρέγκες μας, φτιάχνουμε τα αμύγδαλά κροκάν και διακοσμούμε την τούρτα μας για ένα ακόμη πιο εντυπωσιακό αποτέλεσμα. Ένας αναπάντεχος συνδυασμός γεύσεων που θα σας ενθουσιάσει.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Παρ 11/09 11:00-14:00 | Τρ 22/09 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 11/09 11:00-14:00

### Party Bombs

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Δεν είναι μόνο το όνομα τους που τους κάνει να δένουν με ένα παιδικό πάρτι, και όχι μόνο. Έχει την τέλεια γεύση και όψη... Οι party bombs είναι λαχταριστά σαντουιτσάκια το ένα πάνω στο άλλο με διάφορα υλικά που λατρεύουν οι μικροί μας φίλοι! Φτιάχνουμε μόνοι μας τα ψωμάκια μας για την μπόμπα μας και γεμίζουμε με φρέσκιες ντομάτες, σπιτική μαγιονέζα, λιωμένο τυρί και χειροποίητη κοτοσαλάτα. Νέες τεχνικές συνδυασμένες με λαχταριστές γεύσεις που μπορούν να προσφερθούν σε κάθε περίπτωση. Μάθετε την τεχνική και δώστε την δική σας δημιουργική νότα... Εσείς θα λείψετε από αυτό το μάθημα; Ένα σνακ που θα αγαπήσουν μικροί και μεγάλοι!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Δευ 14/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δευ 14/09 11:00-14:00

### Ελληνικά Ψωμιά

€19,90 ή με κάρτα ανεργίας €9,90

Ο χειμώνας απαιτεί κάθε σπίτι να έχει ζεστό ψωμάκι... Οι έλληνες αγαπάμε το ψωμί, αφού με αυτό συνοδεύουμε το γεύμα μας και τα καταναλώνουμε σαν δεκατιανό μαζί με αγαπημένα dips! Εξάλλου η διαδικασία είναι εύκολη και το αποτέλεσμα... υπέροχο! Μαθαίνουμε να ζυμώνουμε σκορδόψωμο, πολύσπορο, ελαιόψωμο και ψωμί με μέλι, καρύδια και σύκα. Γίνετε εσείς ο φούρναρης του σπιτιού σας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Τετ 16/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τετ 16/09 11:00-14:00



### Caprese Cake

€19,90 ή με κάρτα ανεργίας €9,90

Η τούρτα Caprese είναι παραδοσιακό ιταλικό γλυκό, με καταγωγή από το νησάκι Capri – από όπου πήρε και το όνομα της- που βρίσκεται απέναντι από την Νάπολη. Η διαδικασία παρασκευής της, μοιάζει πολύ με το αγαπημένο σε όλους μας κέικ με μόνη διαφορά ότι εδώ δεν χρησιμοποιούμε καθόλου αλεύρι! Φτιάχνουμε μπισκοκι σοκολάτας και δημιουργούμε ένα γλυκό που ναι μεν εμφανισιακά θυμίζει κέικ, αλλά στην υφή του είναι μία λαχταριστή τούρτα! Ιδιαίτερη και εντυπωσιακή!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πεμ 24/09 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 24/09 11:00-14:00



## WHAT'S IN SEASON

### Δημιουργίες Με Σταφύλι

Μόνο με προπληρωμή

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Το αγαπημένο μας σταφύλι στα καλύτερά του! Το σταφύλι, το φρούτο του φθινοπώρου, αποκαλείται 'ευτυχές δημιούργημα της φύσης' και όχι άδικα εφόσον είναι ευεργετικό, με αρκετά οφέλη στην υγεία μας. Μαζί χρησιμοποιούμε σταφύλι και φτιάχνουμε για αρχή λαχταριστή Nuts and Grapes πουτίγκα, συνεχίζουμε με θρεπτικά muffins με σταφύλια και τέλος αγαπημένη σε όλους μαρμελάδα σταφύλι. Ένα μάθημα... πολλά μυστικά... πολλές τεχνικές!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Δευ 07/09 11:00-14:00 | Τετ 23/09 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δευ 07/09 11:00-14:00

### My Sweet Carrot

Μόνο με προπληρωμή

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Η αγαπημένη τροφή του Bugs Bunny αποδεικνύεται ότι είναι ένα λαχανικό φάρμακο. Ωμά είτε μαγειρεμένα είναι το ίδιο γευστικά και θρεπτικά. Εμείς, προτείνουμε μερικές ακόμα ιδέες έτσι ώστε να χρησιμοποιείτε το αγαπημένο σε όλους μας λαχανικό στη ζαχαροπλαστική και δίνουμε στα γλυκά σας μία πιο υγιεινή μορφή. Αρχικά φτιάχνουμε απολαυστικό gateau de carrot ένα όμορφο εμφανισιακά, αλλά και γευστικά γλυκό και έπειτα μαθαίνουμε όλα τα μυστικά για λαχταριστή tart a la carrot. Τέλος φτιάχνουμε υγιεινή γρανίτα καρότο-μήλο που θα αγαπήσουν μικροί και μεγάλοι.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πεμ 10/09 11:00-14:00 | Τετ 30/09 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πεμ 10/09 11:00-14:00

### All About Σύκο

Μόνο με προπληρωμή

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Το απόλυτο καλοκαιρινό φρούτο! Μας συνοδεύει πάντα στα μπάνια μας και τις διακοπές μας, το σύκο, εκτός από γευστικό είναι και άκρως ωφέλιμο για την υγεία μας ταιριάζει απόλυτα στη ζαχαροπλαστική. Τα απολαμβάνουμε σκέτα πάνω στο δέντρο, αποξηραμένα μαζί με μέλι ή καρύδια ή σε σαλάτες εάν είναι φρέσκα. Εμείς σε αυτό το μάθημα φτιάχνουμε παραδοσιακό γλυκό του κουταλιού με σύκο, λαχταριστή ψημένη συκόπαστα (ή αλλιώς παστέλι) και την υγιεινή και αγαπημένη μας σε όλους παραδοσιακές συκομαϊδες. Ένα μάθημα όπου συνδυάζουμε υγιεινές συνήθειες και ζαχαροπλαστική!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Παρ 18/09 11:00-14:00 | Τρ 29/09 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Παρ 18/09 11:00-14:00

**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ****Royal Icing****€29,90**

Ένα από τα πιο βασικά μαθήματα για όσους ασχολούνται ή θέλουν να ασχοληθούν με τη διακοσμητική ζαχαροτεχνική. Φτιάχνουμε το royal, κάνουμε πρακτική εξάσκηση με σακούλες ζαχαροπλαστικής και δουλεύουμε πάνω σε χαρτί και μετά σε μπισκότα. Μαθαίνουμε να κάνουμε σχέδια, περιγράμματα και γέμισμα. Θα σας βοηθήσει να αποκτήσετε τις βασικές γνώσεις που θα σας κάνουν να δουλεύετε πιο εύκολα πάνω σε μπισκότα και φιγούρες, καθώς επίσης να διακοσμείτε τις τούρτες σας.

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

Πεμ 10/09 11:00-15:00

**Baby Bear Shower****€31,90**

Για το πιο γλυκό καλωσόρισμα, η πρώτη τούρτα τους θα είναι από ζάχαρη. Ένα αγαπησιάρικο αρκουδάκι διακοσμεί την τούρτα μας με τον πιο μοναδικό τρόπο! Δουλεύουμε πάνω σε τούρτα μοντέλο από φελιζόλ, το οποίο καλύπτουμε με ζαχαρόπαστα και εξασκούμαστε σε τεχνικές royal icing για τα βασικά στοιχεία στο αρκουδάκι μας. Μάτια, μύτη και φιόγκος είναι στοιχεία από ζαχαρόπαστα. Το μάθημα αφορά συμμετέχοντες με γνώσεις ζαχαρόπαστας και icing - μεσαίο επίπεδο. Ο χρόνος ανάλογα με το επίπεδο των συμμετεχόντων ενδέχεται να αυξηθεί ή να μειωθεί.

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

Πεμ 17/09 11:00-15:00

**Φιγούρες Minnie-Mickey****€29,90**

Το αγαπημένο παιδικό των μικρών μας φίλων μας δανείζει τις φιγούρες του για να διακοσμήσουμε τις τούρτες μας και όχι μόνο! Ο Μίκυ και η Μίνι συντροφεύουν τις παιδικές μας αναμνήσεις σε κάθε νόστιμο γλύκισμα. Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε στο modeling φιγούρας κομικ μίκυ και μίνι και ιδιαίτερα στις λεπτομέρειες του σώματος και του προσώπου τους! Εξασκούμαστε στο modeling, χρησιμοποιούμε εργαλεία ζαχαροτεχνικής και χρώματα για να δουλέψουμε τις αναλογίες των προσώπων, τα μαλλιά και τα ρούχα. Ένα μάθημα που θα σας βοηθήσει να εστιάσετε στις λεπτομέρειες και να πετύχετε ένα άψογο αποτέλεσμα!

**Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο**

Πεμ 24/09 11:00-15:00



## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Μόνο με προπληρωμή

€119

Μάθετε τις βάσεις ενός Chef σε 5 μαθήματα!!! Ο Μικρός κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πέμπτη- Τρίτη 18:00-21:00 | 03.09, 07.09, 10.09, 14.09, 17.09

### ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Μόνο με προπληρωμή

€119

Όλη η βάση της ζαχαροπλαστικής σε 5 πολύ σημαντικά μαθήματα για να κατανοήσετε τις βασικές τεχνικές. Ζύμες-ζάχαρες και σιρόπια-Παντεσπάνι/Μπισκούι και Βασικές Κρέμες για ζεστή και κρύα πατισερί.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Τρίτη 11:00 – 14:00 | 01.09, 08.09, 15.09, 22.09, 29.09

### ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Μόνο με προπληρωμή

€920

Μάθετε τις βάσεις ενός Chef σε 12 μαθήματα!!! Ο Ολοκληρωμένος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία. Δίνεται βεβαίωση παρακολούθησης. Δυνατότητα για πιστοποίηση.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Τρίτη-Τετάρτη-Παρασκευή 18:00-21:00 | 01.09, 02.09, 04.09, 08.09, 09.09, 11.09, 15.09, 16.09, 18.09, 22.09, 25.09, 29.09

### ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Μόνο με προπληρωμή

€1100

Γίνετε Pastry Chef σε μόλις 12 μαθήματα!!! Ο Ολοκληρωμένος κύκλος ζαχαροπλαστικής σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία. Δίνεται βεβαίωση παρακολούθησης. Δυνατότητα πιστοποίησης προγράμματος.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Τρίτη-Πέμπτη-Δευτέρα 18:00-21:00 | 01.09, 03.09, 07.09, 08.09, 10.09, 14.09, 15.09, 17.09, 21.09, 24.09, 28.09, 01.10

## ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

Μόνο με προπληρωμή

€120

Θέλετε να πιστοποιήσετε τις γνώσεις σας; Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Βοηθός Μάγειρα και να διεκδικήσετε μια θέση στην αγορά εργασίας. Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να μας καλέσετε στο 210 9882378/6931133111. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας.

Επιτηρητής Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου

#### ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ Γραφτείτε στην Membership Card για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν με την εγγραφή στην κάρτα.
- ✓ Παρακαλούμε όπως μας ενημερώνετε σε περίπτωση ακύρωσης της θέσης σας τουλάχιστον 2 ημέρες πριν την έναρξη του μαθήματος.
- ✓ Στα μαθήματα που έχουν την ένδειξη μόνο με προπληρωμή, η θέση σας ισχυεί μόνο με την προπληρωμή του μαθήματος έως και 5 ημέρες πριν την έναρξή του. Σε διαφορετική περίπτωση η κράτηση δεν ισχυεί.