



CULINARY ARTS PROGRAM

ΤΟ ΠΙΟ ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑΚΟ & ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΜΑΘΗΣΗΣ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Το Culinary Arts Program είναι ένα πρωτοποριακό εκπαιδευτικό πρόγραμμα φοίτησης που σας δίνει την δυνατότητα να μηθείτε στην τέχνη της μαγειρικής/ζαχαροπλαστικής. Τα υψηλά ποιοτικά κριτήρια που έχει θέσει η Σχολή, αλλά και η υπεροχή της που βασίζεται τόσο στην αφοσίωση των εργαστηριακών εφαρμογών, αλλά και στο εξαιρετικό υπόβαθρο των εκπαιδευτών, καθιστά τις σπουδές σας άριστα καταρτισμένες!

Στόχος του προγράμματος είναι η επαγγελματική στήριξη και ανάδειξη της ειδικότητας του Μάγειρα/Chef με ποιοτικούς όρους. Ο πιστοποιημένος μάγειρας είναι υπεύθυνος για όλη τη λειτουργία της κουζίνας/μαγειρείου. Παράλληλα είναι υπεύθυνος για την καλή απόδοση της κουζίνας, κατανέμοντας δίκαια τις εργασίες του προσωπικού και συντάσσοντας το ωράριο εργασίας.

Το Culinary Arts σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα, δημιουργώντας επιδέξιους μάγειρες, παρακολουθώντας τα μαθήματα που σας είναι απολύτως απαραίτητα! Η εκπαίδευση διαρκεί συνολικά 2 χρόνια με μαθήματα διάρκειας 4-5 ωρών τόσο πρακτικά, όσο και θεωρητικά με παρακολούθηση μόνο 4 φορές την εβδομάδα. Διαφέρει αρκετά από την συμβατική επιμόρφωση, ακολουθώντας ένα ιδιαίτερα δυναμικό πρόγραμμα μάθησης με εξαιρετικά αποτελέσματα, το οποίο θα σας εκπαιδεύσει με τον πιο μεθοδικό τρόπο, τόσο στην μαγειρική τέχνη όσο και στην ζαχαροπλαστική και αρτοποιία.

Το πρόγραμμα σας προσφέρει εξειδικευμένες γνώσεις στην μαγειρική/ζαχαροπλαστική τέχνη και πρακτικές δεξιότητες στην κουζίνα, στον τρόπο παρουσίασης και στην επαγγελματική ορολογία, να εκπαιδευτείτε στις αρχές ασφάλειας και υγιεινής στην κουζίνα, στην λειτουργία-οργάνωση εστιατορίων, αλλά και στην τροφογνωσία!

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το πρόγραμμα Σπουδών περιλαμβάνει τέσσερα ακαδημαϊκά εξάμηνα και ένα εξάμηνο αμειβόμενης πρακτικής άσκησης ώστε οι Σπουδαστές να εξοικειωθούν σε πραγματικές συνθήκες εργασίας και να ενισχύσουν το βιογραφικό τους με την προϋπηρεσία που αποκτούν.

Ο απόφοιτος της ειδικότητας « Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης» είναι ένας εξειδικευμένος εργαζόμενος, ικανός να χειρίζεται υπεύθυνα και αυτόνομα τα ακόλουθα θέματα: Τον ποιοτικό έλεγχο, τη συντήρηση και την αξιοποίηση των τροφίμων | Την υγιεινή των τροφίμων | Την παρασκευή εδεσμάτων κάθε μορφής και ποικιλίας | Την τέλεια οργάνωση και διοίκηση της κουζίνας | Την προετοιμασία των υλικών για τη διαδικασία του μαγειρέματος | Τη σωστή σύνθεση κάθε μενού, με βάση τις ισχύουσες αγορανομικές κι υγειονομικές διατάξεις | Την παρουσίαση και διακόσμηση εδεσμάτων | Την τέχνη της ζαχαροπλαστικής

Το **1^ο έτος** αποτελείται από 2 εξάμηνα, τα οποία χωρίζονται μεταξύ τους με εξετάσεις προόδου.

Α' εξάμηνο: περιέχει την ενότητα, **Μαγειρική Τέχνη 1** που αφορά σε 24 εργαστήρια απόλυτα πρακτικά μαθήματα ενώ ταυτόχρονα καλύπτεται μεγάλο κομμάτι της **Θεωρίας της Μαγειρικής Τέχνης** μέσα από 11 εκτενώς αναλυμένα θεωρητικά μαθήματα. Με την ολοκλήρωση του εξαμήνου προχωράτε σε εξετάσεις προόδου.

Β' εξάμηνο: αποτελεί τη συνέχεια της **Θεωρητικής Ενότητας** με 9 μαθήματα, ενώ ταυτόχρονα εντάσσονται 16 εργαστήρια έντονης πρακτικής εξάσκησης που αφορούν στην **Ζαχαροπλαστική Τέχνη 1**. Με την ολοκλήρωση του Β' εξαμήνου προχωράτε σε εξετάσεις και προγραμματίζεται η πρακτική εξάσκηση.

Το **2^ο έτος** αποτελείται και αυτό από 2 απαιτητικά εξάμηνα, εδώ εντάσσεται και το κομμάτι της εξειδίκευσης.

Γ' εξάμηνο: συνεχίζεται με το 2^ο μέρος των πάνω ενότητων της **Μαγειρικής Τέχνης 2**, με 16 εργαστήρια απόλυτα πρακτικά και μεγαλύτερης δυσκολίας μαθήματα. Ταυτόχρονα συνεχίζει και το αντίστοιχο **Θεωρητικό** κομμάτι **Μαγειρικής** σε 8 μαθήματα. Με την ολοκλήρωση του εξαμήνου προχωράτε σε εξετάσεις προόδου.

Δ' εξάμηνο: απόκειται από την ενότητα **Ζαχαροπλαστική Τέχνη 2** με 8 απαιτητικά εργαστήρια πρακτικής εξάσκησης αλλά και 10 Μαθήματα **Εξειδίκευσης** που αφορούν κυρίως στον Τεμαχισμό Κρεάτων και τη Διεθνή Κουζίνα. Με την ολοκλήρωση του Β' εξαμήνου προχωράτε σε εξετάσεις και προγραμματίζεται η πρακτική εξάσκηση.



ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Για τα μαθήματα συμπεριλαμβάνονται στολή (σακάκι σεφ, λαϊμοδέτης, καπέλο, ποδιά), το βιβλίο του Σεφ, επιμόρφωση, χρήση υλικότεχνικού εξοπλισμού (σκέυη και συσκευές) καθώς και μεγάλη ποικιλία αναλώσιμου εργαστηριακού εξοπλισμού (πρώτες ύλες απαραίτητες για την πραγματοποίηση των μαθημάτων). Παραδίδεται πακέτο σημειώσεων.

Κατά την διάρκεια του εκπαιδευτικού προγράμματος, οι συμμετέχοντες θα έχουν την δυνατότητα να επισκεφτούν κλαδικές εκθέσεις, να συμμετάσχουν σε διαγωνισμούς, σε ειδικά σεμινάρια και σε εκδηλώσεις.

Με την ολοκλήρωση του εκπαιδευτικού προγράμματος, η Σχολή παρέχει την δυνατότητα μεταπτυχιακής φοίτησης στο εξωτερικό σε αναγνωρισμένη παγκοσμίως σχολή (Alain Ducasse Formation Centre, ENSP)

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Σε κάθε επίπεδο που ολοκληρώνετε διεκδικείτε την ανάλογη Πιστοποίηση μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος που θα αποκτήσετε συνολικά:

- ✓ Πιστοποίηση Commis Chef, Πιστοποίηση Commis Pastry Chef, Πιστοποίηση Ασφάλειας και Υγιεινής, Πιστοποίηση Αγορανομικού Υπεύθυνου Επισιτιστικών Επιχειρήσεων από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Οι Πιστοποιήσεις είναι δίγλωσσες για όσους επιθυμούν να εργαστούν στο εξωτερικό.
- ✓ Μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος στο οποίο θα δώσετε τελικές εξετάσεις για την Πιστοποίηση Cook Chef ή Pastry Chef και την Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης "CULINARY ARTS" από τα Μαθήματα Μαγειρικής Culinary Center διαπιστευμένη από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου και το Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης. Επιπλέον θα λάβετε συστατική επιστολή από τον επιβλέποντα Chef εκπαιδευτή σας. Οι Πιστοποιήσεις είναι δίγλωσσες για όσους επιθυμούν να εργαστούν στο εξωτερικό.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

- ✓ Απόφοιτους Γυμνασίου, Λυκείου ή ΕΠΑΛ/ΕΠΑΣ, για εξειδίκευση και γρήγορη ένταξη στην αγορά
- ✓ Φοιτητές / Σπουδαστές ΕΠΑΛ, ΙΕΚ, ΤΕΙ, ΑΕΙ, αντίστοιχων κλάδων για ενίσχυση του βιογραφικού τους
- ✓ Επαγγελματίες που θέλουν να διευρύνουν τις γνώσεις και το φάσμα των παρεχόμενων υπηρεσιών τους
- ✓ Επαγγελματίες που θέλουν να προετοιμαστούν για τις εξετάσεις πιστοποίησης COOK/CHEF
- ✓ Εργαζόμενους που επιθυμούν να αλλάξουν εργασία ή να ακολουθήσουν ένα 2ο επάγγελμα
- ✓ Άνεργους, για άμεση ένταξη στην αγορά εργασίας
- ✓ Ενήλικες, για επιμόρφωση και προσωπική ανάπτυξη

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΜΑΘΗΤΩΝ / ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΞΑΣΚΗΣΗ / ΣΤΑΔΙΟΔΡΟΜΙΑ

Ο **ειδικός Σύμβουλος Κατάρτισης**, είναι ο υπεύθυνος για κάθε συμμετέχοντα μαθητή. Θα σας ενημερώσει για τις δυνατότητες των σπουδών σας, για την εξειδίκευση που θα ακολουθήσετε, αλλά και για κάθε εκπαιδευτικό ή επαγγελματικό στόχο που έχετε θέσει. Στο τέλος των εκπαιδευτικών προγραμμάτων σας παρέχεται η δυνατότητα για έμμιση πρακτική εξάσκηση με επιλογές για το είδος της εστίασης και την τοποθεσία. Για όλους τους **επαγγελματίες Chef με μεγάλη εμπειρία**, χωρίς δίπλωμα ή πιστοποίηση, παρέχεται η δυνατότητα πιστοποίησης επαγγέλματος τους μετά από εξετάσεις.

Μέσα από την **ηλεκτρονική μας πλατφόρμα** διατηρείται το προφίλ κάθε συμμετέχοντα μαθητή με τους στόχους τους, ενώ στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης μπορεί να γίνει μέλος στο κλειστό φορουμ αγγελιών εργασίας ή/και να συμμετέχει στο **forum** με στόχο την επαφή με τον κλάδο. Οι Chef εκπαιδευτές παρέχουν επιπλέον υποστήριξη σε κάθε βήμα, έτοιμοι να γίνουν αρωγοί σε μία νέα καριέρα.

Πιστοποιημένο Εκπαιδευτικό Κέντρο!

Σε συνεργασία με το Φορέα Πιστοποίησης **ACTA** που ιδρύθηκε από το **Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης** το Culinary Center & Cookery Club «Μαθήματα Μαγειρικής» αποτελεί **πιστοποιημένο χώρο εκπαίδευσης και διοργανώνει εξετάσεις πιστοποίησης**. Αδειοδοτημένο **ΚΔΒΜ1** από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (**ΕΟΠΠΕΠ**) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και **Αρ. Αδείας 2100469**.

Γιατί να επιλέξετε εμάς?

- ✓ Πρακτικά Εργαστήρια
- ✓ Μικρή αναλογία μαθητών καθηγητή 12:1
- ✓ Ολοκληρωμένη Επιμόρφωση
- ✓ Καταξιωμένοι Εκπαιδευτές
- ✓ Συνεχιζόμενη επαγγελματική εκπαίδευση ενηλίκων
- ✓ Συνεργασίες με σχολές και πανεπιστήμια στο εξωτερικό
- ✓ Ανάπτυξη ισχυρών ικανοτήτων και δεξιοτήτων στην μαγειρική τέχνη
- ✓ Υπερσύγχρονο Περιβάλλον
- ✓ Πρακτική Εξάσκηση
- ✓ Προγράμματα ενδυναμωσης ομάδων
- ✓ Συναρπαστικά και Διαδραστικά μαθήματα



**ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ**

ΜΑΘΗΜΑ 1: Κοπές

ΜΑΘΗΜΑ 2: Κοπές Λαχανικών

ΜΑΘΗΜΑ 3: Τεχνικές Μαγειρέματος Λαχανικών

ΜΑΘΗΜΑ 4: Κοπές Πατατών

ΜΑΘΗΜΑ 5: Τεχνικές Μαγειρέματος Πατατών

ΜΑΘΗΜΑ 6: Ζωμοί 1

ΜΑΘΗΜΑ 7: Ζωμοί 2

ΜΑΘΗΜΑ 8: Σάλτσες

ΜΑΘΗΜΑ 9: Λιεζόν

ΜΑΘΗΜΑ 10: Βούτυρα

ΜΑΘΗΜΑ 11: Μαρινάδες- Άλμες ή Σαλαμούρες

ΜΑΘΗΜΑ 12: Φάρσες, Γεμίσεις, Ντουξέλ, Σάλπικον

ΜΑΘΗΜΑ 13: Σούπες 1

ΜΑΘΗΜΑ 14: Σούπες 2

ΜΑΘΗΜΑ 15 : Ζύμες 1

ΜΑΘΗΜΑ 16: Ζύμες 2

ΜΑΘΗΜΑ 17: Κρύα Ορεκτικά 1

ΜΑΘΗΜΑ 18: Κρύα Ορεκτικά 2

ΜΑΘΗΜΑ 19 : Αυγά

ΜΑΘΗΜΑ 20: Ζεστά Ορεκτικά 1

ΜΑΘΗΜΑ 21: Ζεστά Ορεκτικά 2

ΜΑΘΗΜΑ 22: Νιόκι

ΜΑΘΗΜΑ 23: Ρύζι

ΜΑΘΗΜΑ 24: Σαλάτες

ΜΑΘΗΜΑ 25: Κοτόπουλο (Πουλερικά) -Τεμαχισμός

ΜΑΘΗΜΑ 26: Κοτόπουλο (Πουλερικά) -Τεχνικές Μαγειρέματος

ΜΑΘΗΜΑ 27: Χοιρινό -Τεμαχισμός

ΜΑΘΗΜΑ 28: Χοιρινό -Τεχνικές Μαγειρέματος

ΜΑΘΗΜΑ 29: Βοδινό, Μοσχάρι -Τεμαχισμός

ΜΑΘΗΜΑ 30: Βοδινό, Μοσχάρι -Τεχνικές Μαγειρέματος

ΜΑΘΗΜΑ 31: Αρνί -Τεμαχισμός

ΜΑΘΗΜΑ 32: Αρνί -Τεχνικές Μαγειρέματος

ΜΑΘΗΜΑ 33: Κυνήγια (Πτερωτά, Πτερωτά του νερού, Τριχωτά) -Τεμαχισμός

ΜΑΘΗΜΑ 34: Κυνήγια (Πτερωτά, Πτερωτά του νερού, Τριχωτά) -Τεχνικές Μαγειρέματος

ΜΑΘΗΜΑ 35: Ψάρι -Τεμαχισμός

ΜΑΘΗΜΑ 36: Ψάρι -Τεχνικές Μαγειρέματος

ΜΑΘΗΜΑ 37: Θαλασσινά -Όστρακα -Τεμαχισμός

ΜΑΘΗΜΑ 38: Θαλασσινά -Όστρακα -Τεχνικές Μαγειρέματος

ΜΑΘΗΜΑ 39: Κρύα Κουζίνα 1

ΜΑΘΗΜΑ 40: Κρύα Κουζίνα 2



**ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ**

ΜΑΘΗΜΑ 1: Βασικές Ζύμες

ΜΑΘΗΜΑ 2: Ζύμες

ΜΑΘΗΜΑ 3: Ζύμη Choux/Eclair

ΜΑΘΗΜΑ 4: Ζύμη Κρουασάν, Μπριός, Κέικ

ΜΑΘΗΜΑ 5: Κρέμες 1

ΜΑΘΗΜΑ 6: Κρέμες 2

ΜΑΘΗΜΑ 7: Κρέμες 3

ΜΑΘΗΜΑ 8: Γεμίσεις Τούρτας – Τάρτας

ΜΑΘΗΜΑ 9: Βασικές τεχνικές διακόσμησης τούρτας

ΜΑΘΗΜΑ 10: Μαρέγκες

ΜΑΘΗΜΑ 11: Μακαρόν

ΜΑΘΗΜΑ 12: Σάλτσες

ΜΑΘΗΜΑ 13: Σκευάσματα Αρτοποιίας

ΜΑΘΗΜΑ 14: Μικρά Αρτοσκευάσματα 1

ΜΑΘΗΜΑ 15: Μικρά Αρτοσκευάσματα 2

ΜΑΘΗΜΑ 16: Mille Feuille

ΜΑΘΗΜΑ 17: Σιροπιαστά Γλυκά

ΜΑΘΗΜΑ 18: Cookies-Μπισκότα

ΜΑΘΗΜΑ 19: Πετι Φούρ

ΜΑΘΗΜΑ 20: Βασικές Αρχές Σοκολάτας

ΜΑΘΗΜΑ 21: Επεξεργασία Σοκολάτας

ΜΑΘΗΜΑ 22: Chocolate Specialise

ΜΑΘΗΜΑ 23: Πραλίνες και Τρούφες

ΜΑΘΗΜΑ 24: Γλυκά Σοκολάτας



ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

ΜΑΘΗΜΑ 1: Εγκαταστάσεις & Εξοπλισμός

ΜΑΘΗΜΑ 2: Εγκαταστάσεις & Εξοπλισμός

ΜΑΘΗΜΑ 3: Εγκαταστάσεις & Εξοπλισμός

ΜΑΘΗΜΑ 4: Εγκαταστάσεις & Εξοπλισμός

ΜΑΘΗΜΑ 5: Τροφογνωσία

ΜΑΘΗΜΑ 6: Τροφογνωσία

ΜΑΘΗΜΑ 7: Τροφογνωσία

ΜΑΘΗΜΑ 8: Τροφογνωσία

ΜΑΘΗΜΑ 9: Τροφογνωσία

ΜΑΘΗΜΑ 10: Τροφογνωσία

ΜΑΘΗΜΑ 11: Τροφογνωσία

ΜΑΘΗΜΑ 12: Τροφογνωσία

ΜΑΘΗΜΑ 13: Τροφογνωσία

ΜΑΘΗΜΑ 14: Τροφογνωσία

ΜΑΘΗΜΑ 15: Τροφογνωσία

ΜΑΘΗΜΑ 16: Τροφογνωσία

ΜΑΘΗΜΑ 17: Ασφάλεια - Υγιεινή

ΜΑΘΗΜΑ 18: Ασφάλεια - Υγιεινή

ΜΑΘΗΜΑ 19: Ασφάλεια - Υγιεινή

ΜΑΘΗΜΑ 20: Ασφάλεια-Υγιεινή

ΜΑΘΗΜΑ 21: Αρχές Οικονομικής Θεωρίας

ΜΑΘΗΜΑ 22: Οργάνωση & Λειτουργία Αποθήκης

ΜΑΘΗΜΑ 23: Έλεγχος Εμπορευμάτων

ΜΑΘΗΜΑ 24: Κοστολόγιο

ΜΑΘΗΜΑ 25: Εδεσματολόγιο - Μενού

ΜΑΘΗΜΑ 26: Εδεσματολόγιο - Μενού

ΜΑΘΗΜΑ 27: Εστιατορική τέχνη

ΜΑΘΗΜΑ 28: Εστιατορική τέχνη



ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

ΜΑΘΗΜΑ 1: Ελληνική Κουζίνα 1

ΜΑΘΗΜΑ 2: Ελληνική Κουζίνα 2

ΜΑΘΗΜΑ 3: Ελληνική Κουζίνα 3

ΜΑΘΗΜΑ 4: Ελληνική Κουζίνα 4

ΜΑΘΗΜΑ 5: Διεθνή Κουζίνα 1: Ανατολή

ΜΑΘΗΜΑ 6: Διεθνή Κουζίνα 2: Ευρώπη Βόρεια

ΜΑΘΗΜΑ 7: Διεθνή Κουζίνα 3: Ευρώπη Νότια

ΜΑΘΗΜΑ 8: Διεθνή Κουζίνα 4: Αμερική

ΜΑΘΗΜΑ 9: Διεθνή Ζαχαροπλαστική 1

ΜΑΘΗΜΑ 10: Διεθνή Ζαχαροπλαστική 2



**ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ
(προϊόντα, παραγωγοί, παραγωγική διαδικασία)**

Στόχος μας είναι μέχρι το τέλος του “CULINARY ARTS PROGRAM”, να έχουν πραγματοποιηθεί όσο το δυνατόν περισσότερες συναντήσεις με παραγωγούς που αφορούν σε :

- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Μέλι | 19. Φούρνος |
| 2. Τυροκομικά | 20. Α' ύλες τροφίμων Ζαχαροπλ. |
| 3. Γαλακτοκομικά | 21. Σοκολάτα |
| 4. Κρέας – Αλλαντικά | 22. Αποστάγματα - Ποτά |
| 5. Βιολογικά Τρόφιμα | 23. Φυτόριο |
| 6. Κατεψυγμένα Τρόφιμα | 24. Μανιτάρια |
| 7. Ζυμαρικά | 25. Λάδι- Ελιές |
| 8. Όσπρια | 26. Νερό |
| 9. Προϊόντα Ζύμης | 27. Οινοποιία |
| 10. Αρτοσκευάσματα | 28. Μπύρα |
| 11. Γλυκά του κουταλιού | 29. Καφέδες – Ροφήματα |
| 12. Μαρμελάδες - Μέλι | 30. Μαχαίρια |
| 13. Λαχανικά | 31. Εξοπλισμός Εργαλείων |
| 14. Φρούτα | 32. Εξοπλισμός Σκευών |
| 15. Ντομάτες | 33. Στρώσιμο Αίθουσας |
| 16. Αλιεύματα | 34. Επαγγελματικά προϊόντα καθαρισμού εστίασης |
| 17. Φάρμα | 35. Ξενοδοχειακές Εφαρμογές |
| 18. Κρεπωλείο | 36. Εκθέσεις |