



Μαθήματα Μαγειρικής

CULINARY & COOKERY
CENTER & CLUB





Όραμά μας είναι να εκπαιδύσουμε τους μελλοντικούς μάγειρες για να γίνουν ευσυνείδητοι επαγγελματίες, με σημαντική εκπαιδευτική κατάρτιση και ηθικό υπόβαθρο!



Νέο Ξεκίνημα! Νέοι Στόχοι! Νέο Όραμα!

Τα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Culinary Center & Cookery Club σας καλωσορίζουν στον πρότυπο εκπαιδευτικό χώρο Γαστρονομικής Εκπαίδευσης! Είστε μέλη μίας επίλεκτης ομάδας μαθητών που έχουν θέσει υψηλά πρότυπα και κριτήρια στην εκπαίδευσή τους με ένα και μοναδικό σκοπό:

Να γίνουν οι καλύτεροι στην Μαγειρική/Ζαχαροπλαστική Τέχνη!

Για κάθε άνθρωπο που συμμετέχει ενεργά σε ένα μάθημα, ένα κύκλο μαθημάτων ή ένα εκπαιδευτικό πρόγραμμα, ο στόχος είναι να εκπαιδευτεί με τον πιο ζωντανό, δομημένο, τεχνικό, διαδραστικό τρόπο που θα τον εμπνεύσει να συνεχίσει την πραγματοποίηση των ονείρων του.

Η εκπαίδευση πρέπει να στηρίζεται **σε καταρτισμένη μεθοδολογία και τεχνική για να δομήσεις μία ολόκληρη τέχνη!** Μπορεί η συνεχής εξάσκηση με τα χρόνια εργασίας τελικά να αποδώσει το επίπεδο ποιότητας που κάθε σπουδαστής επιθυμεί να φτάσει, ωστόσο όμως χωρίς την απαιτούμενη κατάρτιση, το πάθος των εκπαιδευτών για το αντικείμενο και την γνωριμία με το επάγγελμα, δεν θα ήταν εφικτή η αναγνώριση!

Στη σχολή μας θα ανακαλύψετε εξαιρετικούς εκπαιδευτές και αδιαμφισβήτητη ποιότητα στην γνώση που παρέχουμε. Η εκπαίδευση που ακολουθούμε στηρίζεται στην ίδια μεθοδολογία που ακολουθούν τα μεγαλύτερα πανεπιστήμια Γαστρονομίας ανά τον κόσμο.

Ο χώρος της εστίασης είναι ένας κλάδος σκληρός, δύσκολος, αλλά με σίγουρα και σταθερά οφέλη για όσους επιχειρούν ή απασχολούνται σε αυτόν. Γι' αυτό, όποιον δρόμο και αν επιλέξετε, η εκπαίδευση που δεχτήκατε θα σας συντροφεύσει και υποστηρίξει για μία ολόκληρη ζωή. **Επιλέγοντας το κατάλληλο εκπαιδευτικό πρόγραμμα και την ανάλογη σχολή, επιλέγετε το μέλλον σας και δίνετε ζωή στο όραμα σας!**

Εμείς θα παραμείνουμε αρωγός στα βήματά σας καθ' όλη την επαγγελματική σας πορεία και θα σας στηρίζουμε σε κάθε απόφαση που θα πάρετε.



Εκπαίδευση Υψηλών
Προδιαγραφών

**1. ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ**

- 1.1 Culinary Center
- 1.2 Cookery Club

2. ΣΤΟΧΟΙ ΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ**3. ΚΕΝΤΡΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ & ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ**

- 3.1 Πιστοποιημένο Κέντρο
- 3.2 Εργαστήρια

4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

- 4.1. Η Αγορά της Εργασίας
- 4.2. Εκπαιδευτικά Προγράμματα
 - 4.2.1. Culinary Arts Program
 - 4.2.2. Pastry Arts Program
 - 4.2.3. Εκπαιδευτικοί κύκλοι
 - 4.2.4. Μετεκπαίδευση και εξειδικεύσεις
- 4.3. Πιστοποιήσεις
- 4.4. Υποστήριξη Μαθητών One-On-One

5. ΜΑΘΗΜΑΤΑ - ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

- 5.1. Μαθήματα
- 5.2. Μαθήματα για εταιρείες (team building)
- 5.3. Μαθήματα για τουρίστες

6. RENT THE KITCHEN

ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός των «Μαθημάτων Μαγειρικής» είναι να προσφέρουν υψηλής ποιότητας εκπαιδευτικά προγράμματα στα πλαίσια της «Δια Βίου Μάθησης» και της «Συνεχιζόμενης Εκπαίδευσης» με βάση την μαγειρική, την ζαχαροπλαστική, αξιοποιώντας την πολύτιμη διδακτική εμπειρία του εκπαιδευτικού προσωπικού που διαθέτει.

«Δια Βίου Μάθηση» είναι η κατάρτιση που έχει στόχο να προσφέρει επιμόρφωση και συμπληρωματική εκπαίδευση ως μια διακρή προτεραιότητα στο σύγχροο εργαζόμενο.

Με τον όρο **«Συνεχιζόμενη Εκπαίδευση»** εννοούμε την κατάρτιση του ανθρώπινου δυναμικού που συμπληρώνει, εκσυγχρονίζει ή και αναβαθμίζει γνώσεις, ικανότητες και δεξιότητες, οι οποίες αποκτήθηκαν από τα συστήματα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης ή από επαγγελματική εμπειρία με στόχο την ένταξη ή επανένταξη στην αγορά εργασίας.

1.1 The Culinary Center (Σπουδές Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής)

Στο Culinary Center η μαγειρική τέχνη διδάσκεται από καταξιωμένους εκπαιδευτές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής που θα σας προσφέρουν όλα τα εφόδια για να ακολουθήσετε την καριέρα που επιθυμείτε!

Αποστολή μας είναι να αναπτύσσουμε διαρκώς νέα μαθήματα συνεχιζόμενης εκπαίδευσης, εκπαιδευτικά προγράμματα που θα φέρουν άμεση εργασιακή αποκατάσταση και να εμπλουτίσουμε την εργαστηριακή γνώση με εξειδικευμένα σεμινάρια, ομιλίες, γεύματα και παρουσιάσεις προϊόντων που αναδεικνύουν κάθε κομμάτι της γαστρονομίας.

Προσφέρουμε προγράμματα εντατικής εκπαίδευσης διαπιστευμένα τόσο για την άρτια εκπαίδευση που προσφέρουν, όσο και για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Η εκπαίδευση είναι αφοσιωμένη στην εργαστηριακή μαγειρική και ζαχαροπλαστική και απευθύνεται σε επαγγελματίες και ερασιτέχνες. Ο χώρος είναι επίσης διαπιστευμένος από τον ΕΟΠΠΕΠ και οι Chefs φέρουν ειδική διαπίστευση εκπαιδευτών ενηλίκων.

Κάθε μάθημα ή εκπαιδευτικό πρόγραμμα είναι 80% πρακτικό και 20% θεωρητικό, σε ολιγομελή τμήματα (8-12 άτομα), διάρκειας 3 ωρών, ενώ παράλληλα παρέχεται η δυνατότητα πιστοποίησης των γνώσεων μετά από εξετάσεις στην μαγειρική ή στην ζαχαροπλαστική.





Μια τέχνη,
Απεριόριστες
Δυνατότητες

07





1.2 The Cookery Club (μαθήματα μαγειρικής)

Στο Cookery Club Μαθήματα Μαγειρικής μπορείτε να παρακολουθήσετε μαθήματα μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, τεχνικά μαθήματα και διακόσμησης, γευσιγνωσίες κρασιού και αποσταγμάτων. Τα μαθήματα εξελίσσουν τις γνώσεις σας και εμπλουτίζουν το βιογραφικό σας.

Το όνομα Cookery Club φέρει την αφοσίωση και την εμπιστοσύνη που επιθυμούμε να δημιουργήσουμε ανάμεσα στα μέλη και στους μαθητές που παρακολουθούν τα προγράμματα μας.

Κάθε μήνα τα Μαθήματα Μαγειρικής ανακοινώνουν κάθε μήνα διαφορετικό πρόγραμμα με μαθήματα για όσους θέλουν να παρακολουθήσουν σεμινάρια εξειδικευμένης θεματολογίας και κατεύθυνσης με βάση το αντικείμενο του ενδιαφέροντος τους.

- > Εμπλούτισε τις γνώσεις σου
- > Εξάσκηση δεξιοτήτων
- > Αναβάθμιση Γνώσεων για επαγγελματίες
- > Νέες γνώσεις για αρχάριους
- > Πρωτότυπες συνταγές για επιχειρηματίες

Μόνο Εργαστήρια

Δυνατότητα ηλεκτρονικής εγγραφής

ΣΤΟΧΟΙ ΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ



Οι στόχοι των προγραμμάτων είναι να μεταδώσουμε στους συμμετέχοντες την τέχνη και τα μυστικά της μαγειρικής τέχνης και της εξυπηρέτησης των πελατών μίας επισιτιστικής μονάδας . Να εξασφαλίσουν οι μαθητές το επαρκές πρακτικό υπόβαθρο, ετοιμάζοντας βασικά παρασκευάσματα σύμφωνα με πρότυπες συνταγές . Οι διαδικασίες στην κουζίνα διεξάγονται εφαρμόζοντας παράλληλα τους κανόνες ασφαλείας και υγιεινής που απαιτούνται στους χώρους εργασίας.

Ολιγομελή
τμήματα
10 μαθητές

Πρακτικά
Εργαστήρια
80% της
εκπαίδευσης

Άμεση
Πιστοποίηση
επαγγέλματος
10 ειδικότητες

Άμεση
εργασιακή
αποκατάσταση
1ος Στόχος μας

Γιατί ξεχωρίζουμε?

Σε ένα σύγχρονο και πλήρως εξοπλισμένο περιβάλλον, μέσα από εντατικά αλλά και απόλυτα πρακτικά εργαστηριακά μαθήματα, υπό την καθοδήγηση καταξιωμένων εκπαιδευτών, μοναδικός μας στόχος είναι η ολοκληρωμένη επιμόρφωση στην μαγειρική, αλλά και στην ζαχαροπλαστική τέχνη.

Είμαστε αρωγός για την ανάπτυξη ισχυρών ικανοτήτων καθώς και δεξιοτήτων για τον κόσμο της γαστρονομίας. Πιστεύουμε και ενισχύουμε την συνεχιζόμενη επαγγελματική εκπαίδευση ενηλίκων με καινοτόμα και εξειδικευμένα προγράμματα.

Μέσω συνεργασιών με σχολές και πανεπιστήμια του εξωτερικού, ενημερωνόμαστε για νέες εξελίξεις στον κλάδο της γαστρονομίας με μόνο γνώμονα την συνεχή εκπαίδευση και κατάρτιση.

Το γραφείο επαγγελματικής σταδιοδρομίας αναλαμβάνει την τοποθέτηση των σπουδαστών σε χώρους εστίασης με σκοπό τη έμμιση πρακτική άσκηση.



ΚΕΝΤΡΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ & ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ

3.1 Πιστοποιημένο Κέντρο

Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο **Κέντρο Δια Βίου Μάθησης** από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

Επιπλέον, τα Μαθήματα Μαγειρικής- Culinary Center & Cookery Club αποτελούν **πιστοποιημένη σχολή από την Παγκόσμια Οργάνωση Μαγείρων WACS** (World Chefs Association). Μετά από αυστηρή αξιολόγηση και πληρώντας τα υψηλά εκπαιδευτικά κριτήρια, αυτή η πιστοποίηση είναι ένα ορόσημο που αναγνωρίζει την κατάρτιση στις σχολές που φέρουν το ειδικό σήμα σε διεθνές επίπεδο.



RECOGNITION OF QUALITY
CULINARY EDUCATION

WORLD ASSOCIATION
OF CHEFS SOCIETIES



ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΜΕΝΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Οι σύγχρονες ανάγκες της παγκόσμιας κοινωνίας απαιτούν υψηλού επιπέδου ποιότητα παροχής υπηρεσιών σε όλους τους κλάδους ανεξαιρέτως. Η διασφάλιση της ποιότητας παροχής υπηρεσιών γίνεται μέσω παρεχόμενης ποιοτική εκπαίδευσης, αλλά κυρίως με την πιστοποίηση των εκροών της. Το Σήμα ποιότητας που φέρουν τα εκπαιδευτικά μας προγράμματα επιβεβαιώνει την ποιότητα κατάρτισης βάσει συγκεκριμένων κριτηρίων. Το QTL αναγράφεται στην βεβαίωση παρακολούθησης του εκπαιδευτικού προγράμματος αναλόγως του επιπέδου ολοκλήρωσης. Αυτό το σήμα δείχνει ότι η εκπαίδευση που παρέχει ο οργανισμός στον εκπαιδευόμενο πληροί τα κριτήρια ποιότητας που ορίζονται από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου.





ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

Η κατοχή και η επικαιροποίηση των γνώσεων και των δεξιοτήτων που απαιτούνται στη σύγχρονη κοινωνία αποτελεί αναγκαία προϋπόθεση για την προώθηση της καινοτομίας, της παραγωγικότητας και της ικανότητας να ενταχθεί, αλλά και να παραμείνει στην αγορά εργασίας. Γι' αυτό τα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ μετά την ολοκλήρωση των εκπαιδευτικών προγραμμάτων, χωρίς καθυστέρηση, δίνουν την ευκαιρία στους εκπαιδευόμενους να λάβουν μέρος στις εξετάσεις πιστοποίησης. Για κάθε ολοκληρωμένο πρόγραμμα, ο συμμετέχοντας έχει δικαίωμα εξετάσεων για την πιστοποίηση επαγγέλματος. Φορέας & Επόπτης Πιστοποίησης είναι η ACTA η οποία αποτελεί Εταιρεία Έντασης Γνώσης. Ιδρύθηκε από το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης και διαθέτει την πληρέστερη γκάμα Πιστοποιήσεων Ανθρώπινου Δυναμικού στην ελληνική αγορά. Στόχος της είναι να προσφέρει στους πολίτες της χώρας μας αξιόπιστες Πιστοποιήσεις Ανθρώπινου Δυναμικού.



**Aristotle Certification
Training & Assessment**

**Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου
Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης**



3.2 Εργαστήρια/Εγκαταστάσεις

Τα μαθήματα διεξάγονται στους ειδικούς διαμορφωμένους χώρους των Μαθημάτων Μαγειρικής. Κατά την διάρκεια των εργαστηρίων οι συμμετέχοντες εξασούν τις βασικές θεωρητικές

γνώσεις, αλλά και τις τεχνικές για την παρασκευή των συνταγών που θα εκτελέσουν, αλλά και την χρήση των σκευών που θα χρησιμοποιήσουν ανάλογα. Μέγιστος αριθμός συμμετεχόντων ανά εργαστήριο είναι τα 12 άτομα.





Η κουζίνα μας φιλοξενεί σύγχρονες συσκευές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, αλλά και κάθε σκεύος που μπορεί να χρειαστείτε.

Ανά χώρο περιλαμβάνει:

- Εστίες • Φούρνοι αέρος
- Shock freezer
- Sous vide
- Νεροχύτες προετοιμασίας
- Ψυγείο κάτω πάγκου
- Ράφια φιλοξενίας τροφίμων
- Νησίδα μαγειρέματος και γεύματος
- Σκεύη Μαγειρέματος
- Σκεύη σερβιρίσματος
- Mixer, blender
- Χώρο για φόρτιση κινητών συσκευών
- Αυτόνομο μικρό πλυντήριο πιάτων

Επιπλέον, ο χώρος διαθέτει:

- Bar • Χώρο γκαρνταρόμπα
- TV lcd /DVD/Sound system • Back Office • Μικρός Χώρος συνάντησης • Free WiFi Access • Προσωπικό Εξυπηρέτησης

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ Η βιβλιοθήκη μας φιλοξενεί μερικές από τις καλύτερες εκδόσεις μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής και γαστρονομίας. Έχει δημιουργηθεί με πολύ αγάπη και μεράκι από τους ιδιοκτήτες και διευρύνεται συνεχώς. Αν ενδιαφέρεστε να ανακαλύψετε ξεχασμένες συνταγές και σπάνιες εκδόσεις, θα χαρούμε να σας φιλοξενήσουμε στον χώρο!

4.1 Η αγορά εργασίας

Στην αγορά εργασίας μόνο το 10% περίπου των εργαζομένων που απασχολείται με το επάγγελμα του μαγείρου έχει εκπαιδευτεί σε τεχνικά σχολεία με εργαστηριακές γνώσεις. Το 90% είναι ανειδίκευτοι και εκπαιδεύονται μέσα στην επιχείρηση. Για τα επόμενα χρόνια κρίθηκε επιτακτικό και υποχρεωτικό να θωρακιστεί κάθε επαγγελματίας στην Ελλάδα με γνώσεις και δεξιότητες για όσους ασχολούνται στην παραγωγή τροφίμων, αλλά και οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται οι εργαζόμενοι. Στα πλαίσια αυτά και κατόπιν εξετάσεων θα χορηγείται πιστοποίηση γνώσεων, προκειμένου ένας εργαζόμενος να γίνει δεκτός στην όποια θέση.

Γενικότερα ο τομέας των ξενοδοχείων και των εστιατορίων είναι ένας από τους ταχύτερα αναπτυσσόμενους τομείς στην Ευρώπη. Το 2004, απασχόλησε περισσότερα από 7,8 εκατομμύρια άτομα και παρουσίασε πωλήσεις άνω των 338 δισεκατομμυρίων (Eurofound, 2005). Η συντριπτική πλειονότητα των επιχειρήσεων του τομέα είναι μικρές επιχειρήσεις που απασχολούν λιγότερους από 10 εργαζόμενους. Οι γυναίκες αποτελούν πάνω από το μισό εργατικό δυναμικό του τομέα. Οι θέσεις εργασίας τείνουν να είναι προσωρινές με ακανόνιστο ωράριο, χαμηλό μισθό και μικρές προοπτικές εξέλιξης. Ένα μεγάλο ποσοστό των εργαζομένων στον τομέα αυτό είναι νέοι.

Πηγή: Έκθεση για την Δια Βίου Μάθηση Ελλάδα (Υπουργείο Παιδείας), Περίγραμμα Μάγειρα (Εκεπίς)





4.2 Εκπαιδευτικά Προγράμματα

Τα εκπαιδευτικά προγράμματα στηρίζονται στο περίγραμμα εργασίας του μαγείρου (πρώην ΕΚΕΠΙΣ, ΕΟΠΠΕΠ), αλλά και στις εργασίες που πρέπει να επιτελεί σε ένα εστιατόριο. Κάθε μάθημα ή εκπαιδευτικό πρόγραμμα είναι 80% πρακτικό και 20% θεωρητικό, σε ολιγομελή τμήματα (8-12 άτομα).

Η διάρκεια των εκπαιδευτικών προγραμμάτων είναι ανάλογη του επιπέδου σπουδών που θέλετε να αποκτήσετε και του στόχου που έχετε θέσει για την καριέρα σας. Από μικρά εκπαιδευτικά προγράμματα για όσους θέλουν να εξερευνήσουν αν η μαγειρική αποτελεί στόχο ζωής, στα ταχύρυθμα και στα ολοκληρωμένα εργαστήρια για όσους ενδιαφέρονται για άμεση εργασιακή αποκατάσταση έως τις σπουδές στην μαγειρική/ζαχαροπλαστική τέχνη για εκείνους που επιθυμούν να καταρτιστούν με το πιο ποιοτικό, ολοκληρωμένο και άριστα καταρτισμένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα!

Παρέχουμε προσωπική διδασκαλία από πιστοποιημένους εκπαιδευτές εξαιρετικής κατάρτισης σε μια άνετη ατμόσφαιρα.

Δίνουμε προσωπική προσοχή σε επιμέρους στόχους της σταδιοδρομίας του κάθε συμμετέχοντα/μαθητή από τη στιγμή που έρχεται σε επαφή με τα Μαθήματα Μαγειρικής, αλλά και συντηρούμε μια θετική σχέση με τους αποφοίτους σε όλη τη σταδιοδρομία τους.

Χρησιμοποιούμε τα καλύτερα υλικά και τον εξοπλισμό που απαιτείται για να εκπαιδευτούν οι μαθητές σε κουζίνες που έχουν σχεδιαστεί ειδικά για να διδάξουν την τέχνη, την τεχνική και τη μέθοδο που απαιτούνται.

Ανάλογα το επίπεδο ολοκλήρωσης ο εκπαιδευόμενος λαμβάνει την Βεβαίωση Παρακολούθησης (Μικρά Εκπαιδευτικά Προγράμματα) σε Quality Training Label (Basic, Advanced) ή Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης (2 ετής φοίτηση) από τα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Culinary Center & Cookery Club με επιπλέον επισυναπτόμενη την διαπίστευση του επιπέδου σε Quality Training Label (Expert).





4.2.1 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.

Η εκπαίδευση διαρκεί συνολικά 1 χρόνο με μαθήματα διάρκειας 3-4 ωρών τόσο πρακτικά, όσο και θεωρητικά με παρακολούθηση μόνο 2 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 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!

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.
- “CULINARY ARTS” από τα Μαθήματα Μαγειρικής Culinary Center διαπιστευμένη από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου και το Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης βάσει προτύπου QTL Expert.
- Συστατική Επιστολή από τον επιβλέποντα Chef εκπαιδευτή σας.



4.2.2 Pastry Arts Program

ΤΟ ΠΙΟ ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑΚΟ & ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΜΑΘΗΣΗΣ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Το Pastry Arts Program είναι ένα πρωτοποριακό εκπαιδευτικό πρόγραμμα φοίτησης που σας δίνει την δυνατότητα να μνηθείτε στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής.

Το Pastry Arts σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα ενός ζαχαροπλαστείου, δημιουργώντας επιδέξιους ζαχαροπλάστες, παρακολουθώντας τα μαθήματα που σας είναι απολύτως απαραίτητα. Η εκπαίδευση διαρκεί συνολικά 1 διδακτικό έτος (δηλαδή 6 πολύ εντατικούς μήνες) με μαθήματα διάρκειας 5 ωρών τόσο πρακτικά (90%), όσο και θεωρητικά (10%) με παρακολούθηση 3 έως 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 ζαχαροπλαστική όσο και στην αρτοποιία. Το πρόγραμμα σας προσφέρει εξειδικευμένες γνώσεις στην ζαχαροπλαστική τέχνη και αρτοποιία και πρακτικές δεξιότητες στην κουζίνα, στον τρόπο παρουσίασης και στην επαγγελματική ορολογία, εκπαίδευση στις αρχές ασφάλειας και υγιεινής που σφορούν την κουζίνα ζαχαροπλαστείου, στην λειτουργία-οργάνωση, αλλά και στην τροφογνωσία! Σε κάθε επίπεδο που ολοκληρώνετε διεκδικείτε την ανάλογη Πιστοποίηση μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος που θα αποκτήσετε συνολικά:

- Πιστοποίηση Pastry Chef, Πιστοποίηση Ασφάλειας και Υγιεινής, Πιστοποίηση Αγορανομικού Υπεύθυνου Επισιτιστικών Επιχειρήσεων από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου.
- “PASTRY ARTS” από τα Μαθήματα Μαγειρικής Culinary Center διαπιστευμένη από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου και το Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης βάσει προτύπου QTL Expert.
- Συστατική Επιστολή από τον επιβλέποντα Chef εκπαιδευτή σας.





4.2.3 Εκπαιδευτικοί Κύκλοι (Μικρός-Ταχύρυθμος-Ολοκληρωμένος)

Κύκλοι είναι τα Εκπαιδευτικά Προγράμματα Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής που διεξάγονται σε ολιγομελή τμήματα και με απολύτως πρακτικά μαθήματα! Αν λοιπόν ενδιαφέρεστε να ασχοληθείτε επαγγελματικά, διεκδικώντας άμεσα εργασιακή αποκατάσταση ή/και πιστοποίηση επαγγέλματος... Τα Εκπαιδευτικά Προγράμματα είναι ότι καλύτερο για να εμπλουτίσετε τις γνώσεις σας, και να φτάσετε σε ένα άλλο επίπεδο πρακτικής άσκησης.

Κάθε εκπαιδευτικός κύκλος οδηγεί σε εξετάσεις πιστοποίησης για την απόκτηση του Πιστοποιητικού Βοηθού Μάγειρα αμέσως μετά την ολοκλήρωσή του. Στόχος μας η προώθηση της δια βίου μάθησης με την παροχή μαθημάτων Συνεχιζόμενης Εκπαίδευσης για τους πτυχιούχους, επαγγελματίες και λάτρες του φαγητού.

Επιπλέον, ο εκπαιδευόμενος λαμβάνει από εμάς την Βεβαίωση Παρακολούθησης του ανάλογου εκπαιδευτικού προγράμματος με την ειδική διαπίστευση επιπέδου γνώσεων και κατάρτισης. Για το πρόγραμμα Μικρού Κύκλου Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής/Ζαχαροτεχνικής λαμβάνει Βεβαίωση Παρακολούθησης βάσει προτύπου QTL Basic, για τον Ταχύρυθμο και Ολοκληρωμένο Κύκλο Μαγειρικής λαμβάνει Βεβαίωση Παρακολούθησης βάσει προτύπου QTL Advanced.

4.2.4 Μετεκπαίδευση και εξειδικεύσεις

Τα Προγράμματα Εξειδίκευσης (Κύκλοι μετεκπαίδευσης) ανταποκρινόμενα στις απαιτήσεις της αγοράς, προσφέρουν γνώσεις και δεξιότητες σε τομείς της εστίασης που ανθίζουν στην χώρα μας και χρήζουν περαιτέρω εκπαίδευσης για να ανταποκριθεί ο εργαζόμενος στις συνθήκες της αγοράς. Σκοπός της συνεχιζόμενης εκπαίδευσης είναι η δημιουργία έμπειρων στελεχών και η απόκτηση γνώσεων, χρήσιμων στην επαγγελματική τους καριέρα. Απευθύνονται σε εργαζόμενους του κλάδου εστίασης, φοιτητές, επιχειρηματίες εστίασης και επαγγελματίες μάγειρες, αλλά και για όσους επιθυμούν να εκπαιδευτούν σε βάθος σε:

- Αρτοποιία
- Art de Service
- Artisan Pizza
- Artisan Burgers
- Italian Cuisine
- Italian Gelato
- Snack & Sandwiches
- Κρέπες & Waffles
- Χειροποίητα Ζυμαρικά

4.4 Πιστοποιήσεις Επαγγέλματος

Το Culinary Center & Cookery Club 'Μαθήματα Μαγειρικής' αποτελεί πιστοποιημένο χώρο για τις γνώσεις που προσφέρει και διοργανώνει εξετάσεις πιστοποίησης, τόσο για τους καταρτιζόμενους που έχουν παρακολουθήσει τα προγράμματα εκμάθησης που υλοποιεί, όσο και για εκείνους που έχουν τις γνώσεις και επιθυμούν να λάβουν απευθείας μέρος στις εξετάσεις πιστοποίησης. Φορέας Πιστοποίησης είναι η ACTA η οποία αποτελεί Εταιρεία Έντασης Γνώσης. Ιδρύθηκε από το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης και διαθέτει την πληρέστερη γκάμα Πιστοποιήσεων Ανθρώπινου Δυναμικού στην ελληνική αγορά. Στόχος της είναι να προσφέρει στους πολίτες της χώρας μας αξιόπιστες Πιστοποιήσεις Ανθρώπινου Δυναμικού.

Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

Πιστοποιήσεις Εστίασης Στόχος των πιστοποιήσεων είναι η επαγγελματική στήριξη και ανάδειξη της ειδικότητας του Μάγειρα/Ζαχαροπλάστη/Σερβιτόρου/Υπεύθυνου Επισιτιστικής μονάδας με ποιοτικούς και αντικειμενικούς όρους. Το Culinary Center παρέχει Βεβαίωση Παρακολούθησης για τα Μικρά Εκπαιδευτικά Προγράμματα και Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης για το Culinary Arts Program και Pastry Arts Program διαπιστευμένη από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου και το Εθνικό Συμβούλιο Διαπιστεύσεων (ΕΣΥΔ). Η πιστοποίηση ολοκληρώνεται μετά από επιτυχείς εξετάσεις και ανάλογα με το επίπεδο ολοκλήρωσης των σπουδών.

Αυτά τα προσόντα αναγνωρίζονται από την αγορά εργασίας στον ιδιωτικό χώρο, τόσο σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, catering, εστίασης, αλλά και στις υπομονάδες τους. Οι πιστοποιήσεις είναι δίγλωσσες (Ελληνικά-Αγγλικά) και ισχύουν τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό. Ανάλογα με την χώρα που επιθυμείτε να εργαστείτε, ενδέχεται να μεταφράσετε την πιστοποίηση στο Υπουργείο Εξωτερικών/Μεταφραστικό τμήμα.

Το πιστοποιητικό παρέχει στον κάτοχό του:

- Έγκυρη απόδειξη των γνώσεων που διαθέτει για να ασκεί το επάγγελμά του
- Βελτίωση του επιπέδου των παρεχόμενων υπηρεσιών
- Απόκτηση ενός εφοδίου για την επαγγελματική αποκατάσταση και καταξίωση κάθε μάγειρα

Στον χώρο 'Μαθήματα Μαγειρικής' υλοποιούνται ειδικά προγράμματα εκμάθησης, τα οποία οδηγούν στις εξετάσεις της Acta για τις πιστοποιήσεις:

- Professional Commis Cook Chef (Α' Επίπεδο)
- Professional Commis Pastry Chef (Α' Επίπεδο)
- Professional Cook/Chef (Β' Επίπεδο)
- Professional Pastry Chef (Β' Επίπεδο)
- Professional Commis Baker (Α' Επίπεδο)
- Professional Waiter (Α' Επίπεδο)
- Professional Safe Food Handler (Α' Επίπεδο)
- Certified Food Service Outlet Manager (Α' Επίπεδο).



Certification

Awarded to

"The Culinary Center Athens" certifies that the above student has followed successfully the complete courses of "COOKING ADVANCED PROGRAM"

Standard Education

Scope of education: The program provides the opportunity for students to focus on any type of cooking, to gain a general understanding of the food industry, to understand the hierarchical structure of kitchens and the training requirements for each job

Culinary Director



Original approval date:

Date of certification:



To check this certificate validity, you may contact food issues agency. Further clarification regarding the scope of this certification and the applicability of the program requirements may be obtained by consulting the agency.

Quality Training Label

EXPERT

This is to accredit that:

has been trained following the high level of quality education standards set by ACTA.

Ensuring service quality is provided through education, this accreditation is granted combined with the certification received.

The quality mark bearing the particular educational program at MATHIMATA MAGEIRIKIS Culinary Center – Cookery Club confirms the quality training based on specific criteria.

The QTL indicated on the certificate depends on the level of integration.



CEO of ACTA S.A.
Ioannis Andronikidis

Issue Date:

Verification Number:





4.5 Υποστήριξη Μαθητών/ Συμμετεχόντων ONE-ON-ONE

Όλοι οι σπουδαστές στα «Μαθήματα Μαγειρικής- Culinary Center & Cookery Club», έχουν άμεση πρόσβαση στο Γραφείο Επαγγελματικής Αποκατάστασης καθώς και με τον ειδικό Σύμβουλο, τόσο κατά την διάρκεια των σπουδών τους, όσο και μετά το πέρας αυτών. Η αγορά εργασίας “διψά” για άρτια και σωστά εκπαιδευμένους επαγγελματίες με φιλοδοξίες και εμείς είμαστε ο αρωγός για να κατακτήσετε το πιο ψηλό σκαλί του βάρους...

Επαγγελματική Σταδιοδρομία 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.

Αγγελίες εργασίας/ Φόρουμ Μαθητών 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 όπου οι εργοδότες της εστίασης αναζητούν προσωπικό για τις μονάδες τους ή/και να συμμετέχει στο forum συζήτησης και επικοινωνίας με στόχο την επαφή με τον κλάδο. Οι Chef εκπαιδευτές παρέχουν επιπλέον υποστήριξη σε κάθε βήμα, έτοιμοι να γίνουν αρωγοί σε μία νέα καριέρα.

ΜΑΘΗΜΑΤΑ / ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

5.1 Μαθήματα

Κάθε μήνα βρίσκετε νέο πρόγραμμα μαθημάτων και δραστηριοτήτων στο site μας, βασισμένο στην εποχικότητα, στις εορτές, στην ζήτηση, αλλά και στην ποικιλία σε θεματολογία. Τα Μαθήματα Μαγειρικής γίνονται με την δική σας συμμετοχή! Αυτό σημαίνει πως φοράτε την ποδιά σας, έχετε τα δικά σας μαγειρικά εργαλεία και τις πρώτες ύλες που χρειάζεστε για να εξασκηθείτε.

Τι κερδίζετε

- Εμπλουτίστε τις γνώσεις σας
- Εξασκήστε τις δεξιότητές σας
- Αναβάθμιση Γνώσεων για επαγγελματίες
- Νέες γνώσεις για αρχάριους
- Πρωτότυπες συνταγές για επιχειρηματίες
- Γνωριμία με επαγγελματίες της ελληνικής αγοράς και τα προϊόντα τους
- Δωρεάν μαθήματα

Μόνο Εργαστήρια Δυνατότητα ηλεκτρονικής εγγραφής





5.2 Μαθήματα για Εταιρείες / Team Building

Όλες οι εκδηλώσεις στα Μαθήματα Μαγειρικής είναι σχεδιασμένες με τέτοιο τρόπο ώστε η μαγειρική να γίνει μέρος της διασκέδασης, από τα υπέροχα εδέσματα, τις μαγειρικές επιδείξεις έως και τα μυστικά που θα ανταλλάξετε με τους εκπαιδευμένους μάγειρες μας. Σε κάθε περίπτωση το προσωπικό μας, είναι εκπαιδευμένο για να σας βοηθήσει στη δημιουργία ενός ιδανικού concept. Στα Μαθήματα Μαγειρικής κυριαρχεί μία μοναδική ατμόσφαιρα όπου η συμμετοχή και η μάθηση εμπλουτίζονται με πολύ διασκέδαση. Επιλέξτε μέσα από ιδιαίτερα θεματικά όπως ένα αυθεντικό μενού καντίνας, ένα ιδιαίτερα gourmet δείπνο ή ένα παραδοσιακό ελληνικό μενού, μία γευσιγνωσία μπύρας ή μία εκδήλωση γευσιγνωσίας κρασιού. Σίγουρα όμως, μπορείτε να αποκτήσετε την εμπειρία της μαγειρικής που θα ικανοποιήσει και θα ευχαριστήσει τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο.

Ο χώρος μας είναι ιδανικός για:

- Team Building - Ομαδικές Δραστηριότητες για εταιρείες
- Εταιρικά πάρτι (party, επαίνους για πωλήσεις, συνεδριάσεις, πάρτι του προσωπικού, συνεστιάσεις, εποχιακές γιορτές)
- Bloggers / Δημοσιογράφοι/Εκδηλώσεις
- Product Launches
- Γευσιγνωσίες κρασιών/ ποτών
- Μικρές Εμπορικές Εκθέσεις
- Ψυχαγωγία πελατών

5.3 Μαθήματα για Τουρίστες / Συνεργασία με Τουριστικά Πρακτορεία

Σχεδιάστε σήμερα το δικό σας πρόγραμμα μαγειρικής και απολαύστε την αυθεντική Ελληνική Κουζίνα!

Μαγειρέψτε όπως οι Έλληνες, αυθεντικά, παραδοσιακά, νόστιμα και άκρως Ελληνικά. Στα μαθήματα μαγειρικής οι τουρίστες μαθαίνουν όλα τα μυστικά της Ελληνικής Κουζίνας μέσα από αυθεντικές συνταγές, ζουν την μοναδική εμπειρία της πραγματικής Ελλάδας και γεύονται το δικό τους χειροποίητο και απολαυστικό δείπνο! Στα Μαθήματα Μαγειρικής όλες οι δραστηριότητες προσφέρουν γνώση, απόλαυση και εμπειρία. Αναγνωρίζουμε ότι οι σημερινοί ταξιδιώτες είναι πιο έμπειροι και εκλεπτυσμένοι για αυτό κι εσείς αναζητάτε ένα πιο ελκυστικό πακέτο υπηρεσιών για τους πελάτες σας. Παρέχουμε υψηλά επίπεδα μαγειρικής σε ταξιδιωτικά πρακτορεία, τουριστικά γραφεία και σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις.



RENT THE KITCHEN

Ενοικίαση Κουζίνας

Ένας χώρος γεμάτος δυνατότητες, αρώματα, γεύσεις και την πιο όμορφη ατμόσφαιρα με διάθεση που μας ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο. Ιδανικός για παρουσιάσεις προϊόντων, γυρίσματα, spots και εταιρικά events με θέμα τη γαστρονομία! Τα Μαθήματα Μαγειρικής προσφέρουν την δυνατότητα ενοικίασης της κουζίνας, συνολικά ή τμηματικά, όπως επίσης και των συνολικών υπηρεσιών της ομάδας μας που αποτελείται από chefs, caterers, food stylists, entrepreneurs και άλλους food professionals. Η υπηρεσία ενοικίασης χώρου είναι οικονομικά πιο ευνοϊκή από οποιαδήποτε άλλη εναλλακτική.

Οι χώροι μας ενιαίοι ή αυτόνομοι είναι ιδανικοί για:

- Σεμινάρια: αν θέλετε να διοργανώσετε το δικό σας σεμινάριο και ψάχνετε έναν ιδανικό χώρο
- Εναλλακτικά Receptions και Private Business Meetings για εταιρείες
- Media Gatherings για διαφημιστικά πρακτορεία
- Pop-up Supper Clubs, εάν είστε Chef και θέλετε να παραθέσετε το δικό σας δείπνο
- Photo shoots για φωτογράφους
- Video productions για εταιρείες παραγωγής | Γυρίσματα | Spots | Web Tv & Social Media
- Chef's Table Events για συλλόγους, λέσχες και άλλα σωματεία
- Recipe testing για περιοδικά
- Tastings για ομάδες food bloggers και δημοσιογράφων

Θα χαρούμε όποιος κι αν είναι ο λόγος που επιθυμείτε να ενοικιάσετε τον χώρο μας, να σας βοηθήσουμε σε κάθε σας ανάγκη.



Λ. Βουλιαγμένης 299
(έναντι Παναγίτσας,
πλησίον μετρό)
17343, Άγιος Δημήτριος
1ος όροφος

T: +30 2109882378

info@mathimatamageirikis.gr
www.mathimatamageirikis.gr

Ωράριο Λειτουργίας:
09:00-21:00

facebook YouTube twitter foursquare tripadvisor Instagram

HASHTAGS #mathimatamageirikis #culinarycenter #cookeryclub

Facebook Career Office Group:

Κλειστό group με εργοδότες που αναζητούν εργαζόμενους

Facebook Mathimata Mageirikis Forum:

Επικοινωνήστε με άλλους μαθητές και ανεβάστε φωτογραφίες
από τις δημιουργίες σας

Διαπιστευμένο/Βραβευμένο κέντρο από:

