

ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2017

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

Welcome to Thailand I

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Η Ταϊλάνδη θεωρείται ο «παράδεισος της γης» και η Κουζίνα της η γοητεία της Ανατολής με τα αρώματα, τον εξωτικό της χαρακτήρα και τις εναλλαγές των γεύσεων από γλυκό σε πικάντικο ή ξινό, πικρό και αλμυρό μαζί. Ένα τυπικό Ταϊλάνδέζικο γεύμα αποτελείται πάντοτε από ρύζι (μαγειρεύουμε με κοτόπουλο και ανανά) για αυτό έχουν και την φράση kin khao (φάε ρύζι εννοώντας φάε φαγητό). Θα σερβιριστείτε επίσης λαχανικά stir-fried, σούπα (Tom Yam Kung) τυπικά με γαρίδες και μία πικάντικη σαλάτα με vermicelli όπως η Yam Wunsen. Πολλές φορές μάλιστα τα πιάτα αντικαθίστανται από μπανανόφυλλα. Εξασκούμαστε σε μαγειρέματα και εξωτικά μαριναρίσματα που θα μας ταξιδέψουν σε αυτήν την ονειρική χώρα...

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νίκος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 20/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 20/04 11:00-14:00

Welcome to Thailand II

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Η Ταϊλάνδέζικη Κουζίνα είναι μία ολόκληρη φιλοσοφία με τις γεύσεις της να αλλάζουν από τον Βορά στο Νότο. Η περιοχή στον Βορά γνωστή και ως Isan είναι πιο ελαφριά με πολλούς συνδυασμούς φρούτων, κρεάτων ή ψαριών. Επιλέγουμε από την περιοχή του Λάος την σαλάτα Som Tam (σαλάτα με παπάγια), ενώ ταξιδεύοντας νότια οι γεύσεις μας γίνονται πιο πλούσιες, πικάντικες και έντονες με υπέροχα spring rolls λαχανικών, αλλά και το αγαπημένο Phad Thai (noodles με κοτόπουλο και γαρίδες).

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νίκος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 26/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 26/04 11:00-14:00

Ελληνικά Δημιουργικά

€24,90

Πως η Ελληνική Κουζίνα στέκει επάξια δίπλα στις διεθνείς? Δίνοντας έμφαση στην λιτότητα και αρμονία των γεύσεων, την απλότητα των υλικών, προσπαθώντας να δώσουμε το δικό μας στίγμα στις Κουζίνες των Εθνών. Δύο εξαιρετικές ιδέες που εντάσσονται αρμονικά σε ένα μενού δημιουργικής κουζίνας με τους λουκουμάδες μπακαλιάρου σε σως από πετιμέζι να αποτελούν ένα πολύ νόστιμο ορεκτικό, αλλά και το μοσχαρίσιο κότσι με τραχανά και τριμμένη μυζήθρα να ολοκληρώνει τις γεύσεις. Με έντεχνο τρόπο δημιουργούμε τις προϋποθέσεις να δούμε τις οικείες γεύσεις να αποκτούν μία διαφορετική διάσταση από αυτή που αγαπάμε και έχουμε συνηθίσει.

Εκπαιδευτής Chef: Μελιδώνης Παναγιώτης

Πόντοι MM: 20

Δε 24/04 | 18:00-21:00

Γιαπωνέζικα Ramen

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Θα μπορούσε να χαρακτηριστεί από πολλούς ως το σήμα κατατεθέν της γαστρονομικής κουλτούρας της Ιαπωνίας. Με καταβολές πριν ακόμα το 1900, αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της Ιαπωνικής διατροφής. Στο σημερινό μας μάθημα δημιουργούμε Ramen Momofuku Style! Αναφερόμαστε σε μια ραφινάτη σούπα με noodles με λαχανικά, ποσέ αυγό άρτια συνδυασμένο με λεπτές φέτες κρέατος. Ποιο είναι όμως το μυστικό που απογειώνει το πιάτο μας? Μα φυσικά ο χαρακτηριστικός ζωμός που θα δημιουργήσουμε και δίνει όλη την μαγεία σε αυτό το λαχταριστό πιάτο...1 μάθημα με 3 εξαιρετικές τεχνικές...

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχας Νίκος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 18/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 18/04 11:00-14:00

A Taste of Tuscany

€24,90

Μεταφερόμαστε στην γειτονική Ιταλία και πιο συγκεκριμένα στην γραφική Τοσκάνη με την μαγευτική ομορφιά της και τα γραφικά της δρομάκια... Είναι γνωστή για την αρχιτεκτονική της, τα ραφινάτα κρασιά της, την κουλτούρα της και για τα μαγευτικά της τοπία της απaráμιλλης ομορφιάς... Εξίσου γνωστή είναι και η γαστρονομία της που ταξιδεύει όποιον δοκιμάσει κάποιο από τα εκλεπτυσμένα πιάτα της. Παρασκευάζουμε Fettunta, αναφερόμαστε φυσικά σε φρεσκοζυμωμένη αυθεντική bruschetta μαριναρισμένη με ελαιόλαδο, σκόρδο και αλάτι. Συνεχίζουμε με Potato Tortelli δηλαδή αυθεντικά κλασσικά Tortelli, γεμιστά με μείγμα φρέσκιας πατάτας και φρέσκια αρωματικά και σερβίρουμε με τριμμένη παρμεζάνα! Buon Appetito...

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος

Πόντοι MM: 20

Πα 21/04 18:00-21:00

ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΑ

Ορεκτικά

€22,90

Τα ορεκτικά είναι το πρώτο πράγμα που μαγνητίζει τα βλέμματα σε ένα τραπέζι και ανοίγουν την όρεξη. Δίνουν μάλιστα το γευστικό στίγμα για το τι θα ακολουθήσει σε ένα μενού. Επιλέξαμε τις πιο δημοφιλείς προτάσεις στα μενού των Ελληνικών Εστιατορίων και εκτελούμε με τον πιο απολαυστικό τρόπο. Λαχταριστά μανιτάρια a la crème, χρυσαφένιο σαγανάκι τυριού και τραγανά μπουρεκάκια γεμιστά με πιπεριές Φλωρίνης και φέτα. Ακούγονται εύκολα, αλλά το κάθε ένα έχει τα μυστικά του, τα οποία θα ανακαλύψουμε μαζί με τον Chef μας. Ένα μάθημα ιδιαίτερος ενδιαφέρον για ένα Ελληνικό Μενού.

Εκπαιδευτής Chef: Μελιδώνης Παναγιώτης

Πόντοι MM: 20

Δε 03/04 | 18:00-21:00

Healthy Menu

€26,90 ή με κάρτα ανεργίας €16,90

Με την εορταστική περίοδο του Πάσχα όλοι θέλουμε να αποβάλουμε τις περιττές τοξίνες από τον οργανισμό και να ενεργοποιήσουμε τον μεταβολισμό μας με φυσικό και υγιεινό τρόπο. Θωρακίζουμε τον οργανισμό μας, ενισχύουμε τον μεταβολισμό μας, δημιουργώντας 2 μοναδικά πιάτα που δεν στερούνται ούτε θρεπτικά συστατικά, ούτε γεύση. Ξεκινάμε λοιπόν με σολομό ποσέ συνδυασμένο με baby πατάτες και καρότα – ένα εξαιρετικά νόστιμο πιάτο. Ολοκληρώνουμε με ψητό κοτόπουλο με γαρνιτούρα ψητών λαχανικών. Ένα μάθημα γεμάτο τεχνικές, μυστικά μακροζωίας ιδανικά συνδυασμένα με αρώματα και γεύσεις...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Πα 21/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 21//04 11:00-14:00

French Bistrot

-με προπληρωμή και ελάχιστη συμμετοχή 6 άτομα -

€36,50

Το Παρίσι είναι γεμάτο με ιστορικά Bistrot, ζεστές γωνιές μικρών παραδοσιακών εστιατορίων που κρύβουν όλη τη μαγεία της Γαλλικής Κουζίνας απλά και ταπεινά. Κάνουν την εμφάνιση τους περίπου το 1815 και είναι τόσο ατμοσφαιρικά, σαν να έχουν βγει από ταινία. Μεταφερόμαστε νοερά στη πόλη του Φωτός και ετοιμάζουμε 2 από τις πιο δημοφιλείς συνταγές των Bistrot. Τι τις κάνει δημοφιλείς? Η υπέροχη γεύση του μισοψημένου κρέατος γεμάτη από τους χυμούς του ψησίματος και η συνοδευτική του σάλτσα με το bavette de Boeuf σε σάλτσα αγριοκέρασου με τηγανιτές πατάτες. Κλείνουμε με τη γνωστή Γαλλική tarte tatin η οποία φέρει τα υπέροχα αρώματα της βουτυράτης ζύμης με τα ψημένα μήλα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Πόντοι MM: 35

Τρ 18/04 18:00-21:00

*Στο συγκεκριμένο μάθημα δεν γίνεται εξαργύρωση πόντων

Η Άνοιξη στα Καλύτερα της

€24,90

Σε ένα μάθημα με ανοιxiάτικο αέρα και διάθεση μαθαίνουμε βήμα προς βήμα πώς να αξιοποιήσουμε σωστά αγαπημένα λαχανικά που βρίσκουμε απλόχερα στην Ελληνική γη αυτήν την εποχή του χρόνου. Μια παλέτα υλικών πλούσια σε γεύσεις και αρώματα, μας προδιαθέτει να καταπιαστούμε και να δημιουργήσουμε μοναδικά πιάτα. Ξεκινάμε με ένα ριζότο λαχανικών με σπαράγγια, φρέσκα κουκιά και αρακά. Συνεχίζουμε με μια δημιουργική συνταγή με κοτόπουλο ψητό με λεμονάτες αγκινάρες και πράσινες ελιές. Διδασκόμαστε στην σωστή τεχνική για να μπορούμε να διαχειριστούμε τις αγκινάρες και φτιάχνουμε μια υπέροχη συνταγή που ξεφεύγει από τα κλασσικά ελληνικά λαδερά, και αναδεικνύει τις δυνατότητες της αγκινάρας ως συνοδευτικό για όλων των ειδών τα πιάτα με κρέας.

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος

Πόντοι MM: 20

Πα 28/04 18:00-21:00

Bisque

€26,90 ή με κάρτα ανεργίας €16,90

Εξαιρετική τεχνική σύμφωνα με την οποία παίρνεις το μάξιμουμ της γεύσης από οστρακοειδή ή από τα κελύφη τους. Η ονομασία προέρχεται από την γαλλική περιοχή Bay of Biscay απ' όπου αλιεύονται τα περισσότερα θαλασσινά είδη. Για την τεχνική πρέπει να δημιουργηθεί πρώτα ένα έντεχνο κουλί οστράκων, αρωματισμένο με μπαχαρικά και αρωματικά φυτά και δεμένο με άμυλο που θα του χαρίσει αυτή την υπέροχη βελούδινη γεύση του. Για το κουλί οστράκων υπάρχουν διαφορετικές εκδοχές που μπορούμε να πάρουμε αυτή την ιδιαίτερα αγαπητή ορεκτική σούπα. Την γεύση όμως θα μας την χαρίσουν οι καραβίδες για την κλασσική bisque και οι γαρίδες για την bisqueabel. Στο μάθημα αυτό εξετάζουμε και τις βασικές σάλτσες θαλασσινών.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Πόντοι MM: 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Δε 24/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 24/04 11:00-14:00

Αυγά

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Το αυγό εκτός από γευστικό είναι και ιδιαιτέρως θρεπτικό για τον οργανισμό μας. Αποτελεί ένα από τα πιο βασικά μαθήματα της μαγειρικής Τέχνης. Απολαμβάνουμε λοιπόν τα αγαπημένα μας αυγά σε μοναδικές τεχνικές που θα απογειώσουν τις συνταγές που θα δημιουργήσουμε! Αυγά τεχνικής τεχνικής μουλέ (φόρμας) με κρέμα σπανάκι, αυγά τεχνικής sur le plat, αυγά τεχνικής en cocotte, αλλά και τηγανιτά με 2 διαφορετικές εκδοχές, την Γαλλική και την Ελληνική. Το μάθημα αυτό είναι σημαντικό τόσο για την προετοιμασία ενός ιδανικού πρωινού, όσο και για την χρήση τους στην μαγειρική.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 19/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 19/04 11:00-14:00

Risotto

€24,90

Τα πάντα για το ριζότο! Καθαρά τεχνικό μάθημα που θα σας τελειοποιήσει στο Ιδανικό ριζότο. Που αλλού θα είχατε την ευκαιρία να γνωρίσετε γευστικά αλλά και να δείτε τα πιο συχνά μαγειρικά λάθη? Μαγειρεύουμε κλασικές, αγαπημένες και δημιουργικές συνταγές με 3 ποικιλίες ριζότο για να ανακαλύψουμε τις διαφορές τους. Αρμπόριο, καρναρόλι και βιολόνε νάνο με διαφορετικά είδη τυριών, ιδιαίτερα μπαχαρικά, φίνα μυρωδικά και ελαφρύ γαρνίρισμα από λαχανικά. Πιο αυθεντικά Ιταλικό και γευστικό δεν γίνεται!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Πόντοι MM: 20

Τε 26/04 18:00-21:00

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ

Νηστίσιμες Πίτες

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Τα νηστίσιμα έχουν την τιμητική τους αυτές τις ημέρες πριν το Πάσχα, γι' αυτό κι εμείς φροντίσαμε στο σημερινό μάθημα να δημιουργήσουμε 3 λαχταριστές και αγαπημένες συνταγές χωρίς να χρειαστεί να «αμαρτήσουμε». Τραγανές και στριφτές πίτες με σπανάκι, χόρτα διάφορα και πράσο. Το μυστικό που θα μας συναρπάσει? Το χειροποίητο φύλλο που θα ανοίξουμε χειροποίητα και ο σωστός χρόνος ψήσιματος που θα μας δώσει το χρυσαφένιο χρώμα που επιθυμούμε και την τραγανότητα που λαχταράμε σε μια παραδοσιακή πίτα... Αυτές οι πίτες είναι νηστίσιμες, αλλά τόσο γευστικές...

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νίκος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 04/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 04/04 11:00-14:00

Red Hot Chilli & More Peppers

€22,90

Λατρεμένες πιπεριές στους καλύτερους μεζέδες! Αποξηραμένες ή φρέσκες, ως λαχανικό ή μπαχαρικό, μια πιπεριά σε κάθε της ποικιλία, γεύση που αποδίδουν στα φαγητά, προσφέρει! Η γεύση της πιπεριάς μπορεί να χαρίσει εξαιρετικές νόστες τόσο στα φαγητά όσο και στα ορεκτικά. Η αψάδα που βγάζει η γεύση της πράσινης, η γλυκύτητα της Φλωρίνης και η πιο καυτερή όπως μία τσίλι είναι μια ενδιαφέρουσα επιλογή για κάθε λογής μεζέ. Δημιουργούμε λοιπόν κεφτεδάκια με καυτερή σάλτσα πιπεριάς τσίλι, ψήνουμε και μαρινάρουμε πιπεριές Φλωρίνης και ολοκληρώνουμε με πιπεριές γεμιστές με χειροποίητη τυροκαυτερή!

Εκπαιδευτής Chef Μελιδώνης Παναγιώτης

Πόντοι MM: 20

Τρ 18/04 | 18:00-21:00

Τραγανά Ρολάκια

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Ποιος είπε ότι στην νηστεία κυριαρχούν άνοστες γεύσεις? Βάζουμε τα δυνατά μας και δημιουργούμε λαχταριστά και τραγανά αλμυρά ρολάκια. Δημιουργούμε το ιδανικό χειροποίητο φύλλο που θα αγκαλιάσει αρμονικά την βελούδινη γέμιση από πατάτα και φρέσκα αρωματικά που θα μαγειρέψουμε καθώς και την αρωματική φάρσα με κολοκύθα που θα αγκαλιάσει αρμονικά το τραγανό μας φύλλο. 2 διαφορετικές πίτες που θα απολαύσετε όχι μόνο κατά τη διάρκεια της νηστείας, αλλά και στην καθημερινότητά σας!

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νίκος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 07/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 07/04 11:00-14:00

Κρέπες

€22,90

Έχει και η κρέπα τα μυστικά της! Σε αυτό το μάθημα ασχολούμαστε με τις βασικές τεχνικές για κρέπες που θα σας δώσουν όλη την υποδομή για να δημιουργήσετε έναν πραγματικά, νόστιμο χυλό! Όσο πιο πετυχημένη η συνταγή του χυλού, τόσο πιο σωστό το ψήσιμο της και νόστιμη η κρέπα. Μαζί φτιάχνουμε την συνταγή για τον χυλό και γεμίζουμε τις κρέπες με ιδιαίτερες φαριστούρες... Μαθαίνουμε το γύρισμα του χεριού στην κρεπιέρα και παίρνουμε τον αέρα στην τεχνική!

Εκπαιδευτής Chef Μελιδώνης Παναγιώτης

Πόντοι MM: 20

Τρ 11/04 | 18:00-21:00

STREET FOOD

Carnitas & Tostadas

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Carnitas σημαίνει «λίγο κρέας» και είναι γέμιση που χρησιμοποιείται σε πιάτα της Μεξικάνικης Κουζίνας. Στο παραδοσιακό Carnitas χρησιμοποιείται κάθε κομμάτι του χοίρου από τα μάγουλα ως την ουρά, χαρακτηριστικό α λα Mexican way. Στο μάθημα θα δείξουμε τη τεχνική για την ετοιμασία της μεξικάνικης τортίγιας για tacos και θα παρασκευάσουμε μια λαχταριστή γέμιση για carnitas: με τρυφερό και ζουμερό κρέας ξεψαχνισμένο και σιγομαγειρέμενο με σάλτσα γουακαμόλε. Τα Tostadas από την άλλη είναι μια ιδιαίτερως ενδιαφέρουσα επιλογή. Η διαφορά του από τα Carnitas? Η deep fried ζύμη σε σχήμα μπολ με σκοπό να αγκαλιάσει αρμονικά την λαχταριστή γέμιση λαχανικών με σάλτσα από πιπεριές jalapenos!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 27/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 27/04 11:00-14:00

Pablo Escobar Burger

€29,90

Ένα όνομα... Μια ιστορία.. Σε αυτό το μάθημα δημιουργούμε το πιο ιδιαίτερο Burger που έχετε δοκιμάσει ποτέ! Οφείλει το όνομα του στον Don Pablo Escobar, γνωστό Κολομβιανό με φλογερό και εκρηκτικό ταμπεραμέντο που άφησε ανεξίτηλο το όνομα του στον Παγκόσμιο χάρτη. Σήμερα λοιπόν εμείς δημιουργούμε το απόλυτο burger φλογερό και εκρηκτικό όπως και εκείνος... Χειροποίητο ψωμάκι για burger με μπαχαρικά, διπλό μπιφτέκι Black Angus ψημένο στον ιδανικό χρόνο ώστε να παραμείνει ζουμερό, τραγανό μπέικον άρτια συνδυασμένο με σάλτσα τσίλι με φρέσκιες πιπεριές jalapenos. Καυτερό και ελκυστικό όσο και η σπιρτάδα του Don Pablo Escobar...

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Πόντοι MM: 35

Πα 21/04 18:00-21:00

* Στο συγκεκριμένο μάθημα δεν γίνεται εξαργύρωση πόντων

50 Cent Wings

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Ταξιδεύουμε μέχρι το μακρινό Chicago και φτιάχνουμε τις πιο ζουμερές, τις πιο λαχταριστές φτερούγες κοτόπουλου που έχετε δοκιμάσει ποτέ! Κυριολεκτικά θα σας κάνουν να γλύφετε τα δάχτυλα σας... Για τους κατοίκους αυτής της πόλης είναι αγαπημένη απόλαυση κατά την διάρκεια του μεσημεριανού διαλείμματος από την δουλειά, καθώς είναι εύκολο, γρήγορο και γευστικό! Μαθαίνουμε λοιπόν σήμερα την σωστή τεχνική για να ψήσουμε τις φτερούγες μας αλλά χωρίς να χάσουν την τρυφερότητα τους και να παραμείνει ζουμερό το κρέας. Δημιουργούμε συνοδευτικές σάλτσες καυτερές και μη που η καθεμία θα αναδείξει διαφορετική γεύση...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 20/04 11:00-14:00 | Τρ 04/04 18:00-21:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 20/04 11:00-14:00

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Πιροσκή

€24,90

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! Εμείς δημιουργούμε πιροσκή με πατάτα, λουκάνικο, ζαμπόν και τυρί...

Εκπαιδευτής Chef Μελιδώνης Παναγιώτης

Πόντοι MM: 20

Πα 07/04 | 18:00-21:00

Calzone-Peirinli

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Το Calzone και το Peirinli θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν ως τα αγαπημένα φαγητά μικρών και μεγάλων, είναι παντός καιρού και εύκολη στην παρασκευή της. Το μυστικό βρίσκεται στη ποιότητα της ζύμης, στην σάλτσα και στην γέμιση! Σε αυτό το μάθημα παρασκευάζουμε peirinli και calzone σε διαφορετικούς, μοναδικούς συνδυασμούς. Επαγγελματίας ή Ερασιτέχνης, οι τεχνικές και οι γεμίσεις που εφαρμόζουμε θα σας χαρίσουν εξαιρετικές ιδέες για το πιο αγαπητό Italian food. Δύο μοναδικές συνταγές για κάθε στιγμή που σίγουρα θα σας κάνουν να γλείφετε τα δάχτυλά σας. Χειροποίητο αυθεντικό Peirinli για brunch με αυγό, cheddar και μπέικον που θα σας συναρπάσει αλλά και απογειώσει με την γεύση του και το άρωμα του. Ολοκληρώνουμε στο τέλος με ένα πεντανόστιμο Calzone γεμιστό με αρωματικά, τυριά και αλλαντικά που θα πείσουν και τους πιο απαιτητικούς...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 19/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 19/04 11:00-14:00

Paninis

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Γνωρίζατε ότι η Αμερικανοποιημένη λέξη Paninis προέρχεται από την Ιταλική λέξη panino που σημαίνει ψωμί? Τα Paninis έκαναν την εμφάνιση τους στο γαστρονομικό χάρτη περίπου τον 16^ο αιώνα στην Λομβαρδία από εργάτες που χρειάζονταν ένα sandwich υπό μορφή γεύματος. Παρόλο που είναι μικρά, κρύβουν μέσα τους απίστευτη νοστιμιά και γεύση! Το ψωμί είναι ήταν πάντοτε ο βασικός στόχος για ένα 'killer' Panini. Όσο πιο νόστιμη η βάση, τόσο καλύτερο το αποτέλεσμα. Δημιουργούμε διάφορους λαχταριστούς συνδυασμούς κάνοντας ταιριαστά παντρέματα με λαχανικά, αλλαντικά και όχι μόνο...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 07/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 07/04 11:00-14:00

Γκουρού της τυρόπιτας

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Αγαπημένη γεύση των περισσότερων είναι η τυρόπιτα. Ιδιαίτερως για άτομα που είναι αρκετές ώρες εκτός σπιτιού και κινούνται περισσότερο στο δρόμο είναι μια εύκολη, πρακτική και φυσικά γευστική λύση. Όλοι μας όμως πάντα θα αναζητούμε την γεύση από την σπιτική τυρόπιτα της μαμάς. Σε αυτό το μάθημα μαθαίνουμε τα μυστικά και tips για να δημιουργήσουμε την τέλεια ζύμη κουρού, αλλά και για μια πολύσπορη εκδοχή της που θα μας κάνει να μην αρκεστούμε σε ένα μόνο κομμάτι.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νίκος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 11/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 11/04 11:00-14:00

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Paris Brest

€22,90

Το γλυκό αυτό δημιουργήθηκε το 1910 προς τιμήν του Γαλλικού ποδηλατικού αγώνα Paris-Brest-Paris. Που ξεκίνησε το 1981. Έχει κυκλικό σχήμα ώστε να αντιπροσωπεύει την ρόδα του ποδηλάτου. Έγινε γνωστό από τους αθλητές που το κατανάλωναν κατά την διάρκεια του αγώνα καθώς έχει μεγάλη θερμιδική αξία. Δημιουργούμε την γνωστή και αγαπημένη σε όλους μας ζύμη για choux, ετοιμάζουμε με πλούσια κρέμα από σοκολάτα γάλακτος και μια βελούδινη κρέμα ζαχαροπλαστικής. Ολοκληρώνουμε πασπαλίζοντας με καραμελωμένα pop-corn.

Εκπαιδευτής Chef: Καραφλός Νίκος

Πόντοι MM :20

Τε 05/04 18:00-21:00

Ανοιξιάρικα Βουτήματα

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Υποδεχόμαστε την άνοιξη με τις καλύτερες μικρές λαχταριστές και αρωματικές λιχουδιές που θα συνδυάσουμε ιδανικά με τον καφέ ή το αγαπημένο μας ρόφημα. Μικρά στο μάτι, αλλά τραγανιστά, αφράτα, ζουμερά και πλούσια στη γεύση. Ένα μάθημα άκρως τεχνικό με πληθώρα πληροφοριών και μυστικών για τα πιο νόστιμα βουτήματα μαρμελάδας, financiers, sablee καρύδας και διαμάντια! Ένα από τα πιο σημαντικά μαθήματα της ζαχαροπλαστικής τέχνης, απαραίτητο για όσους ασχολούνται με το αντικείμενο.

Εκπαιδευτής Chef: Τσιαβός Παναγιώτης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 20/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 20/04 11:00-14:00

Διόνυσος

€24,90

Ένα θεϊκό γλυκό και σήμερα στην κουζίνα μας... Υπό την καθοδήγηση του Pastry Chef μας θα δημιουργήσουμε μια ανοιξιάρικη τούρτα που μας σαγηνεύει και μας ταξιδεύει με την γεύση και τα χρώματα της. Μαθαίνουμε όλα τα μυστικά για το σωστά ψημένο παντεσπάνι, πως μπορούμε να φτιάξουμε ανάλαφρη mousse φράουλας και ποιο είναι το μυστικό για να φτιάξουμε μια βελούδινη κρέμα λεβάντας. Ολοκληρώνουμε το ζαχαροπλαστικό μας ταξίδι γαρνίροντας με σοταρισμένα φρούτα εποχής...

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :20

Τρ 04/04 18:00-21:00

Marquis De Sade

€24,90

Μεταφερόμαστε στην Γαλλία και γνωρίζουμε τον διάσημο Μαρκίσιο Ντε Σαντ, Γάλλο συγγραφέα, φιλόσοφο και αριστοκράτη που έγινε γνωστός σε όλους μας για την ηθική ελευθεριότητα του, που δεν συμβάδιζε με τα πιστεύω της εποχής. Με αφορμή λοιπόν αυτό εμείς δημιουργούμε στο σημερινό μας μάθημα μια «κολασμένη» τούρτα. Αρωματικό bisquit με μπαχαρικά που συνδυάζεται με μια bitter ganache με πανακότα και μέλι. Ολοκληρώνουμε το γλύκισμα μας με coulis φραμπούζ και γλασάζ σοκολάτας. Μια τούρτα πειρασμός...

Εκπαιδευτής Chef: Καραφλός Νίκος

Πόντοι MM :20

Δε 03/04 18:00-21:00

Lemon Twist

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Το λεμόνι είναι ένα φρούτο το οποίο προσφέρει οξύτητα στο φαγητό και άρωμα στα γλυκά μας! Γλυκά για όσους προτιμούν πιο αρωματικές και ανάλαφρες γεύσεις. Υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή μας μαθαίνουμε μυστικά και tips για να δημιουργήσουμε την πιο τραγανή και σωστά ψημένη sablee για τάρτα καθώς και μια πλούσια και ανάλαφρη cremeux citron για να την γεμίσουμε. Ολοκληρώνουμε με μία σωστά αρωματισμένη και ψημένη Ιταλική μαρέγκα.

Εκπαιδευτής Chef: Τσιαβός Παναγιώτης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 21/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πε 20/04 11:00-14:00

Chocolate Cherry Cake

€24,90

Σοκολάτα και κεράσι... Ένας δυνατός συνδυασμός που δεν μπορεί να αφήσει κανέναν ασυγκίνητο... Δημιουργούμε από το μηδέν ένα molt κέικ όλο σοκολάτα, τόσο αρωματικό και πλούσιο σε γεύση που όμοιο του δεν θα έχετε ξαναδοκιμάσει... Μαθαίνουμε και διαχειριζόμαστε σωστά τα κεράσια με σκοπό να φτιάξουμε μια δεμένη σάλτσα από αυτά τα υπέροχα φρούτα με σκοπό να γαρνίρουμε το γλυκό μας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Τε 26/04 18:00-21:00

Άνοιξη

€24,90

Μια τούρτα δροσερή και γεμάτη χρώματα, αρώματα και γεύσεις όπως ακριβώς και τούτη η εποχή... Ξεκινάμε λοιπόν υπό την καθοδήγηση του Pastry Chef μας και δημιουργούμε ένα άρτια τεχνικά και γευστικά αρωματικό biscuit αμυγδάλου, το οποίο θα συνδυάσουμε με λαχταριστή και πλούσια bavaoise βανίλιας τόσο μεστή σε γεύση όσο και σε υφή που όμοια της δεν θα έχετε ξαναδοκιμάσει! Ολοκληρώνουμε με pallet από Φρούτα του δάσους που θα δώσουν «πνοή και αέρα Άνοιξης» στην δημιουργία μας. Ίσως η πιο Άνοιξιάτικη δημιουργία γι αυτή την εποχή.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Τε 19/04 18:00-21:00

Apple Pie Tart

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Ένα μήλο την ημέρα τον γιατρό τον κάνει πέρα, λέει το γνωστό ρητό. Εμείς σε ένα άκρως τεχνικό μάθημα δημιουργούμε την πιο αρωματική τάρτα μήλου που έχετε ποτέ δοκιμάσει. Λαχταριστή κομπόστα φρέσκου μήλου που θα δημιουργήσουμε εύκολα και απλά, αρωματική βάση που συνδυάζεται περίτεχνα με το γευστικό almond crumble. Ολοκληρώνουμε το ζαχαροπλαστικό μας ταξίδι με την πιο ζηλευτή και λαχταριστή Butter Caramel που έχετε δοκιμάσει ποτέ!

Εκπαιδευτής Chef: Τσιαβός Παναγιώτης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 18/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 18/04 11:00-14:00

Donuts

€22,90

Τα donuts αποτελούν αγαπημένο σνάκ για όλες τις ώρες τις ημέρας. Οι Αμερικάνοι μάλιστα έχουν αφιερώσει ολόκληρη ημέρα προς τιμήν τους ως «διεθνής ημέρα των donuts». Η προέλευση των σύγχρονων donuts με την τρύπα στη μέση δεν έχει εντοπιστεί με ακρίβεια, ενώ η προγενέστερη μορφή τους σε τηγανισμένες λωρίδες γλυκιάς ζύμης και από πάνω γλύκες γαρνιτούρες φαίνεται να έχει τις ρίζες του στην Αρχαία Ρώμη και στην Ελλάδα. Μαζί παρασκευάζουμε 3 διαφορετικά donuts με τις γεμίσεις τους. Φτιάχνουμε κλασσικό donut με άχνη και bavaoise, ένα όλο σοκολάτα και ένα με κόκκινο γλάσσο και βατόμουρα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Τρ 18/04 18:00-21:00

CheeseCake

€24,90

Ένα επιδόρπιο που όλοι αγαπάμε και που μπορεί να σταθεί στο τραπέζι μας σε κάθε περίπτωση! Το 1872, ένας γαλακτοπαραγωγός της Νέας Υόρκης, στην προσπάθειά του να αναπαράγει ένα γαλλικό τυρί, ανακάλυψε τυχαία τη διαδικασία που δημιουργεί την κρέμα τυριού. Έτσι οι ζαχαροπλάστες τη χρησιμοποίησαν για να γαρνίσουν το cake τους και στη συνέχεια πρόσθεταν από πάνω φρούτα, σοκολάτα ή καραμέλα. Από το 1900, οι Νεοϋορκέζοι ήταν ερωτευμένοι με αυτό το επιδόρπιο. Σχεδόν κάθε εστιατόριο είχε τη δική του εκδοχή του cheesecake στο μενού τους. Εμείς σε αυτό το μάθημα μαθαίνουμε και δημιουργούμε μια τάρτα pate a foncer την οποία συνδυάζουμε περίτεχνα με mousse pate a bombe και Mascarpone και ολοκληρώνουμε το γλύκισμα μας με Χαβιάρι Φράουλας.

Εκπαιδευτής Chef: Καραφλός Νίκος

Πόντοι MM :20

Δε 10/04 18:00-21:00

Εκμέκ & Καρυδόπιτα

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Θα μυρίσει η γειτονιά από τις πιο παραδοσιακές γεύσεις γλυκισμάτων που θα φτιάξουμε σήμερα. Ξεκινάμε λοιπόν και δημιουργούμε Πολίτικο Εκμέκ. Ένα γλυκό με ρίζες από τη γειτονική Τουρκία. Το απολαμβάνουμε σκέτο ή με παγωτό. Ανήκει στα σιροπιαστά και θέλει να ακολουθούμε τις σωστές τεχνικές για να πετύχουμε μια ελαφριά και νόστιμη κρέμα. ! Η καρυδόπιτα μοιάζει ένα συνηθισμένο γλυκό, πρέπει όμως να πετύχεις τον σωστό χρόνο ψησίματος για να αναδείξει την γεύση και τα αρώματα της. Δημιουργούμε την αυθεντική συνταγή και ξυπνάμε τις αναμνήσεις των παιδικών μας χρόνων...

Εκπαιδευτής Chef: Τσιαβός Παναγιώτης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 28/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 28/04 11:00-14:00

Τσουρέκια

€24,90

Φτιάχνουμε χειροποίητα τσουρέκια για να τα απολαμβάνετε καθημερινά στο σπίτι σας παρέα με τον καφέ ή τα αγαπημένα σας ρόφημα. Μαζί θα πλάσσουμε την κλασσική ζύμη και θα εκπαιδευτούμε στο δίπλωμα πλεξούδα. Φτιάχνουμε το κλασσικό και αγαπημένο τσουρέκι μαστιχωτό και αρωματισμένο με μαχλέπι αλλά και ένα γεμιστό με μαρμελάδα και καρύδια. Ένα μάθημα απαραίτητο για όλες τις εποχές του χρόνου εορταστικές και μή, βασικό στις τεχνικές ζύμης στην ζαχαροπλαστική, αλλά και λαχταριστό και αφράτο όσο το φαντάζεστε!!!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Πε 06/04 18:00-21:00

Lumiere Exotic

€24,90

Όταν κάποιος σας ρωτάει ποιο είναι το πιο εξωτικό φρούτο που σας έρχεται στο μυαλό ποιο είναι? Μα φυσικά το αγαπημένο σε όλους μας Μάνγκο! Στο σημερινό μας μάθημα λοιπόν με την καθοδήγηση του Pastry Chef μας δημιουργούμε την απόλυτη εξωτική τούρτα! Ραφινάτη βάση από αρωματικό daquoise, πλούσια και βελούδινη κρέμα από βανίλια Μαδαγασκάρης και ολοκληρώνουμε αυτό το δροσερό γλύκισμα με ανάλαφρη mousse Μάνγκο...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Πα 07/04 18:00-21:00

Chocolate & Blackberries

€24,90

Άλλο ένα πολύ ενδιαφέρον πάντρεμα στην ζαχαροπλαστική τέχνη... Σοκολάτα και Βατόμουρα... Πολλοί θα τα χαρακτήριζαν ίσως αταίριαστα αλλά εμείς σε αυτό το μάθημα αποδεικνύουμε πόσο ταιριαστός αλλά και λαχταριστός είναι ο συνδυασμός αυτός. Δημιουργούμε λοιπόν βήμα προς βήμα 2 συνταγές όλο γλύκα. Ένα κέικ όλο σοκολάτα bitter ψημένο στον ιδανικά σωστό χρόνο ώστε να μας χαρίσει το γευστικό αποτέλεσμα που επιθυμούμε... Γαρνίρουμε περίτεχνα με βατόμουρα! Ολοκληρώνουμε με τρούφες σοκολάτας και βατόμουρου!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Πα 21/04 18:00-21:00

Σιροπιαστά (Πορτοκαλόπιτα & Μπακλαβάς)

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Ονειρευόσαστε λαχταριστά επιδόρπια γεμάτη αρώματα, γεύση και σωστά σιροπιασμένα? Αυτό είναι το μάθημα που δεν πρέπει να λείψετε! Δημιουργούμε παραδοσιακή Πορτοκαλόπιτα, ένα ζουμερό και μοσχομυριστό γλύκισμα με αφράτη υφή και πλούσια γεύση... Ολοκληρώνουμε με παραδοσιακό Μπακλαβά, ένα πεντανόστιμο γλυκό, με βουτυρένια γεύση. Αυτό οφείλεται στα πολλά και τραγανά φύλλα κρούστας που έχει, στους σωστά ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς και στο σωστό αλλά και πλούσιο σιρόπιασμα που θα καταπλήξει και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους...

Εκπαιδευτής Chef: Τσιαβός Παναγιώτης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πε 27/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 27/04 11:00-14:00

Chicago Mini Cakes

€24,90

Στο άκουσμα της λέξης Chicago ο νους μας πάει στο προφανές, στην πόλη των ανέμων, αλλά και στο αμαρτωλό παγωτό... ανάμνηση των παιδικών χρόνων! Εμπνεόμαστε από αυτό και δημιουργούμε μια λαχταριστή τούρτα Chicago σε ένα μάθημα γεμάτο τεχνικές και tips. Με την καθοδήγηση του Pastry Chef μας, ξεκινάμε με αρωματικό και αφράτο παντεσπάνι σοκολάτας, συνεχίζουμε δημιουργώντας ανάλαφρη mousse σοκολάτας, και ολοκληρώνουμε με βελούδινη κρέμα σοκολάτας. Πως θα απογειώσουμε ακόμα αυτήν την γεύση? Μα φυσικά δημιουργώντας πραγματικά ηφαίστεια σοκολάτας υπεύθυνα για τις γευστικές εκρήξεις που θα ακολουθήσουν.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :20

Πα 28/04 18:00-21:00

Σιροπιαστές Αμαρτίες

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Ελάτε να μάθουμε τα μυστικά των παραδοσιακών σιροπιαστών γλυκών! Μαζί φτιάχνουμε τα πιο νόστιμα γλυκά που έχετε δοκιμάσει ποτέ... Osmalia όπως το φτιάχνουν στο μαγευτικό Λίβανο, γαλακτομπούρεκο με αρωματικό σιρόπι και πλούσια κρέμα και μια εναλλακτική παραλλαγή του γαλακτομπούρεκου με φύλλο κατσίφι. Ανοίγουμε σωστά το φύλλο, φτιάχνουμε την κατάλληλη γέμιση, μαθαίνουμε τη σωστή θερμοκρασία για το σιρόπιασμα κάθε γλυκού, αλλά και πολλά μυστικά που δε θα βρείτε πουθενά. Θα μυρίσει η γειτονιά φρέσκο βούτυρο!

Εκπαιδευτής Chef: Τσιαβός Παναγιώτης

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 19/04 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 19/04 11:00-14:00

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

3D Τούρτα Πασχαλίτσα

-Μόνο με προπληρωμή-

€55,00

Ένα πολύ ενδιαφέρον και τεχνικό μάθημα, μας διδάσκει πώς να φτιάξουμε μια αγαπημένη ανοιξιάτικη φιγούρα... Στόχος μας είναι μια τούρτα τριών διαστάσεων με το σχήμα της γλυκιάς Πασχαλίτσας, σήμα κατατεθέν της εποχής! Το μάθημα καλύπτει βασικές τεχνικές, όπως την σωστή απόσπαση επιφανειών για να προστεθεί η γέμιση (κόψιμο κέικ) με ganache σοκολάτας, την μικρο-γλυπτική του cake για να δώσουμε 3D σχέδιο και την ομοιόμορφη επικάλυψη με ζαχαρόπαστα. Ωστόσο όμως θα παρακολουθήσετε και πιο εξειδικευμένες τεχνικές όπως την σωστή χρήση εργαλείων, την κατάλληλη χρήση κουπ πατ και ειδικών εργαλείων για τα διακοσμητικά μέρη. Μέσα από το μάθημα θα δώσουμε σχήμα στο κέικ για το σώμα και το κεφάλι, θα γνωρίσουμε όλες τις τεχνικές λεπτομέρειες για τα φτερά, τις κεραίες και πώς να αποδώσουμε άρτια την γλύκα στις εκφράσεις του προσώπου! Στο τέλος του μαθήματος, κάθε συμμετέχων θα έχει δημιουργήσει την δική τούρτα για να προσφέρει...

**advanced level- μέχρι 8 άτομα *προτείνεται να έχετε παρακολουθήσει το 'Torta: The Making Of' για πλήρη κατανόηση του μαθήματος. * Στο συγκεκριμένο μάθημα δεν γίνεται εξαργύρωση πόντων*

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:50

Τρ 18/04 11:00-15:00

3D Figure Happy Baby (φιγούρα-modelling) -Μόνο με προπληρωμή-

€29,90

Οι φιγούρες θέλουν συνεχή εξάσκηση και σωστή τεχνική. Σε αυτό το μάθημα εξασκούμαστε στην πιο γλυκιά φιγούρα, ιδανική για βαφτίσια και γενέθλια μικρών παιδιών σε ένα αξιολάτρευτο 3D figure μάθημα! Δίνουμε σχήμα στα σώματα και στα άκρα του μωρού και της κούκλας, δημιουργούμε την κίνηση και την χάρη, αλλά και στήνουμε την φιγούρα όπως θα τα τοποθετούσαμε σε μία τούρτα!

**advanced level- μέχρι 8 άτομα*

** Στο συγκεκριμένο μάθημα δεν γίνεται εξαργύρωση πόντων*

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:50

Τρ 04/04 11:00-14:00

Royal Icing : Boho- Indian (μπισκότα)

-Μόνο με προπληρωμή-

€49,90

Ένα από τα βασικά μαθήματα για όσους ασχολούνται με τη διακοσμητική ζαχαροτεχνική. Φτιάχνουμε το royal, κάνουμε πρακτική εξάσκηση με σακούλες ζαχαροπλαστικής μέχρι το χέρι μας να αποκτήσει την κίνηση που απαιτείται. Μαθαίνουμε να κάνουμε σχέδια, περιγράμματα και γέμισμα. Στην συνέχεια δημιουργούμε σχέδια σε μπισκότα όπως ονειροπαγίδες, σκηνές και Ινδιάνικα Φτερά. Θα σας βοηθήσει να αποκτήσετε τις βασικές γνώσεις που θα σας κάνουν να δουλεύετε πιο εύκολα πάνω σε μπισκότα, καθώς επίσης να διακοσμήσετε τις τούρτες σας.

**Advanced level- μέχρι 8 άτομα*

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Πε 06/04 11:00-15:00

ButterCream Flowers Cupcakes

-Μόνο με προπληρωμή-

€34,90

Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε από το μηδέν αγαπημένα βουτυρένια λουλούδια για λαχταριστά cupcakes! Ένα μάθημα που θα μας βοηθήσει να εστιάσουμε στις λεπτομέρειες και να πετύχουμε ένα άψογο αποτέλεσμα τόσο γευστικά όσο και εμφανισιακά.. Βασιζόμαστε στη τεχνική, στην σταθερότητα και στην επιλογή των σωστών εργαλείων... Ένα μάθημα απόλυτα διασκεδαστικό με ανοιξιάτικο αέρα...

— basic level — μέχρι 8 άτομα

**δουλεύουμε πάνω σε ήδη έτοιμα cupcakes*

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Τρ 25/04 11:00-15:00

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€160

Μάθετε τις βάσεις της μαγειρικής τέχνης 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: Κατσαριώτης Νίκος, Μελιδώνης Παναγιώτης

Πόντοι MM :50

Σάββατο 01.04, 08.04, -(Μικρή Διακοπή λόγω Πάσχα)-, 22.04, 29.04, 06.05 | 11:00 - 14:00

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€550

Μάθετε τις βάσεις ενός Chef σε 8 μαθήματα!!! Ο Ταχύρυθμος 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 Μακρυμύχας, Γιώργος Μαδιανός, Παναγιώτης Μελιδώνης

Πόντοι MM :70

Πε 06.04, Διακοπή-λόγω Εορτών Πάσχα-, Πε 20.04, Τρ 25.04, Πε 27.04, Τρ 02.05, Τρ 09.05, Πε 11.05, Πε 18.05 | 18:00 - 21:00

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 πιστοποίησης προγράμματος.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας, Γιώργος Μαδιανός, Παναγιώτης Μελιδώνης

Πόντοι MM :170

Πε 06.04, Τρ 11.04, -Μικρή Διακοπή-λόγω Εορτών Πάσχα- Πε 20.04, Τρ 25.04, Πε 27.04, Τρ 02.05, Πε 04.05, Τρ 09.05, Πε 11.05, Τρ 16.05, Πε 18.05, Τρ 23.05 | 18:00-21:00

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: Καραφλός Νίκος, Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :170

Τε 19.04, Δε 24.04, Τε 26.04, Τε 03.05, Δε 08.05, Τε 10.05, Δε 15.05, Τετάρτη 17.05, Δε 22.05, Τε 34.05, Δε 29.05, Τε 31.05 | 18:00-21:00

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€180

Ανακαλύψτε την τέχνη της Αρτοποιίας σε ένα σύντομο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες! Τα μαθήματα Αρτοποιίας είναι διαδραστικά μαθήματα. Στόχος να αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη της παρασκευής του ψωμιού και όχι μόνο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλή

Πόντοι MM :50

Σάββατα 1.04, 8.04, (Μικρή Διακοπή λόγω Πάσχα), 22.04, 29.04, 06.05 | 10:30 - 14:30



PASTRY ARTS PROGRAM - πρωινό τμήμα – ιδανικό για άμεση εργασιακή αποκατάσταση

Διαπιστευμένο 6μηνο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Ζαχαροπλαστικής Τέχνης
Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Pastry Chef | Σύγχρονες Εγκαταστάσεις | Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές|5 Τίτλοι Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος!

WorldChefs Recognized School – Επιπλέον Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης

Επικοινωνήστε στο 2109882378 και κλείστε άμεσα ραντεβού με τον σύμβουλο κατάρτισης.

7/03 - 13/09 | 3 φορές την εβδομάδα | 10:00 – 14:00



CULINARY ARTS PROGRAM - απογευματινό τμήμα – ιδανικό για όσους ενδιαφέρονται να εργαστούν Αθήνα

Διαπιστευμένο 2Ετές Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Μαγειρικής Τέχνης
Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Cook Chef | Άμεση Έμμιση Πρακτική Εξάσκηση | Εργασιακή Αποκατάσταση | Σύγχρονες Εγκαταστάσεις | Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές|7 Τίτλοι Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος!

WorldChefs Recognized School – Επιπλέον Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης

Επικοινωνήστε στο 2109882378 και κλείστε άμεσα ραντεβού με τον σύμβουλο κατάρτισης.

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 ή Ζαχαροπλάστη και να διεκδικήσετε μια θέση στην αγορά εργασίας. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι 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.

Τρ 28/02 15:00

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

-Μόνο με προπληρωμή-

€190

Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Χειριστής Τροφίμων με Ασφάλεια και να ξεχωρίσετε στην αγορά εργασίας. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι 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.

Τρ 28/02 15:00

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΙΣΙΤ.ΕΠΙΧΕΙΡ.

-Μόνο με προπληρωμή-

€190

Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Αγορανομικός Υπεύθυνος Επισιτιστικών Επιχειρήσεων και να γίνετε απαραίτητος στις επιχειρήσεις. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι 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.

*** ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ***

- ✓ Γραφτείτε στην **Membership Card** για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν αυστηρά από την εγγραφή σας στην κάρτα και μετά. Υπάρχει σχετική γνωστοποίηση στην γραμματεία.
- ✓ 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. Βοηθείστε 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 την **προπληρωμή** του μαθήματος έως και 5 ημέρες πριν την έναρξή του. Σε διαφορετική περίπτωση η κράτηση δεν θα ισχύει.
- ✓ Επιδεικνύετε τη νέα **ηλεκτρονική κάρτα ανεργίας** στα μαθήματα ανεργίας.
- ✓ Προσέλθετε στο μάθημα σας **τουλάχιστον 5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους.
- ✓ Παρακολουθείστε τα μαθήματα με την **ένδειξη επιπέδου** που ταιριάζει καλύτερα στις ικανότητές σας.
- ✓ Η εταιρεία «**Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club**» διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο σε περίπτωση που δεν συμπληρωθεί ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων ή ανωτέρας βίας (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις). Ακόμα, έχει το δικαίωμα να αλλάξει εκπαιδευτή. Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο των συμμετεχόντων.
- ✓ Τα «**Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.