

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2018



Τρόποι Κράτησης & Πληρωμής
Ωράριο Λειτουργίας | καθημερινές 09:00-21:00

Ηλεκτρονικά

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο www.mathimatamageirikis.gr μέσω της ειδική φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Payral, πιστωτικής κάρτας ή cash card. Το σύστημά μας θα σας αποστείλει αυτοματοποιημένο μήνυμα επιτυχούς κράτησης. Το περιβάλλον στο οποίο γίνονται όλες οι συναλλαγές με πιστωτική κάρτα ή cash card είναι απολύτως ασφαλές (3D Secure) και διαχειρίζεται κατευθείαν από την Εθνική Τράπεζα. Γι' αυτό κατά την πρώτη σας συναλλαγή, η τράπεζα θα σας πιστοποιήσει για να μην έχετε καμία αμφιβολία! Σε περίπτωση που η κάρτα σας έχει εγγραφεί στο πρόγραμμα ασφαλών αγορών (3D Secured MasterCard & Verified by VISA), θα μεταφερθείτε αυτόματα (redirection) στην ιστοσελίδα (website) της εκδότριας Τράπεζας, όπου θα εισάγετε τον μυστικό κωδικό σας. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας θα μεταφερθείτε εκ νέου (directed) στη παρούσα ιστοσελίδα για την ολοκλήρωση της διαδικασίας πληρωμής. Για ποσά άνω των €300, η πληρωμή με πιστωτική κάρτα σας δίνει τη δυνατότητα να εξοφλήσετε το ποσό με μέχρι 6 δόσεις.

Στο χώρο μας με προκράτηση

Αν αντιμετωπίζετε πρόβλημα με την ηλεκτρονική σας κράτηση μπορείτε να μας καλείτε στο 2109882378 ή να κάνετε προκράτηση στο χώρο μας, με μετρητά αλλά και με κάρτα, καθημερινά από Δευτέρα έως Παρασκευή 10.00-21.00. Σε κάθε περίπτωση η πληρωμή θα πρέπει να πραγματοποιείται τουλάχιστον 3 ημέρες πριν τη διεξαγωγή του μαθήματος (στο χώρο μας ή με κατάθεση σε τράπεζα).

Τράπεζα

Αν επιθυμείτε να πληρώσετε με κατάθεση σε λογαριασμό τραπέζης:

ΕΘΝΙΚΗ: 53320060659, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE
IBAN GR78 0110 5330 0000 5332 0060 659

EUROBANK: 00260251570201007244, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE
IBAN GR27 0260 2510 0005 7020 1007 244

Παρακαλούμε αποστείλετέ μας με email το καταθετήριο.

ΝΕΕΣ ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

★ **Chef's choice** = Προσωπική επιλογή του Chef με πιάτα αγαπημένα

✓ **Best Seller** = Μαθήματα / Κατηγορία ιδιαίτερα δημοφιλής

€€€ **Low Price** = Μαθήματα με μειωμένη τιμή

↓ **Monthly Deal** = Προσφορά του μήνα



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

Εξειδικευμένα σεμινάρια τα οποία οδηγούν στην **απόκτηση προσόντων** σε συγκεκριμένο αντικείμενο στον **κλάδο της Εστίασης**.

ΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΜΑΖΙΚΗ ΕΣΤΙΑΣΗ

Αλήθεια πόσοι επαγγελματίες γνωρίζουν πώς να κοστολογήσουν με ακρίβεια το προϊόν που παράγουν, τί σημαίνει πρότυπη συνταγή και πώς υπολογίζεται το food cost (%)? Αυτά και πολλά άλλα σε ένα πρακτικό σεμινάριο ασκήσεων για να δημιουργήσετε πρότυπες συνταγές και να υπολογίσετε μόνοι σας τα κοστολόγια στην κουζίνα. Η ακρίβεια στο food cost αποτελεί τον πιο σημαντικό παράγοντα βιωσιμότητας σε μια μονάδα εστίασης. Ο σωστός υπολογισμός εδεσμάτων και γλυκών, οδηγεί σε θετικά οικονομικά αποτελέσματα. Οδηγεί στην εύρυθμη λειτουργία της κουζίνας, σε ένα σταθερό προϊόν προς τους καταναλωτές, αλλά και στην σωστή προμήθεια των πρώτων υλών.

ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ

49,90€

Αν σας λέγανε ότι μπορείτε να ελέγξετε τις πωλήσεις της επιχείρησής σας, θα αφήνατε στην τύχη τους παράγοντες που επηρεάζουν τον τζίρο σας? Το μενού αποτελεί το μοναδικό είδος προώθησης που θα διαβαστεί από το 100% των πελατών για την τελική επιλογή στην παραγγελία. Μπορεί άμεσα να επηρεάζει όχι μόνο τι θα αγοράσει ο πελάτης αλλά τελικά πόσα θα ξοδέψει. Ένα σωστά σχεδιασμένο μενού είναι το πρώτο σημαντικό εργαλείο πώλησης στην επιχείρησή σας. Στο σεμινάριο αυτό προσεγγίζουμε τις βασικούς παράγοντες που κρίνουν τις εντυπώσεις που αφήνει ο κατάλογος εδεσμάτων σε μία επιχείρηση.

Από την σύνθεση, στον σχεδιασμό και την ανάλυση του μενού, αναπτύσσουμε και συζητάμε κάθε μέρος που το επηρεάζει, αλλά και την σημασία του, τις επιλογές που έχουμε σε είδη μενού, τα πλεονεκτήματα/μειονεκτήματα σε κάθε μία, αλλά και όσα πρέπει να προσέξουμε.

Απευθύνεται σε επαγγελματίες της εστίασης, της ζαχαροπλαστικής, επιχειρηματίες και εργαζόμενους στον τουριστικό κλάδο.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Δευ 19/11/2018

Ώρα : 11:00 - 15:00

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ (WORKSHOP)

49,90€

Έχετε αναρωτηθεί πόσο αποτελεσματικά είναι κοστολογημένη κάθε συνταγή που εκτελείται στην κουζίνα? Κατά πόσο πετάτε χρήματα στον σκουπιδοτενεκέ πριν καν πουληθεί το πιάτο αυτό? Αν εσείς ως επιχειρηματίας, σεφ ή ζαχαροπλάστης, έχετε δημιουργήσει τις προϋποθέσεις για να λάβει ο πελάτης ένα άρτιο προϊόν, στην σωστή τιμή, χωρίς να δημιουργεί επιπλέον ζημιά στην επιχείρησή?

Σε αυτό το σεμινάριο όχι μόνο θα εκπαιδευτούμε, αλλά εργαζόμαστε πάνω σε ασκήσεις που μας εκπαιδεύουν στην έννοια της κοστολόγησης προϊόντων.

Αναπτύσσουμε τα είδη κόστους, υπολογίζουμε τα γενικά έξοδα. Ανακαλύπτουμε τι είναι πρότυπη συνταγή και πως θα μπορέσουμε να κάνουμε την σωστή διατύπωση της, αναλύουμε τις στρατηγικές τιμών και επιλέγουμε την δική μας.

Η διαδικασία της κοστολόγησης απαιτεί χαρτί , μολύβι και κομπιουτεράκι.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τρ 20/11/2018

Ώρα : 16:00 - 20:00

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Ιδανικά σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων**, για την **απόκτηση νέων γνώσεων/τεχνικών** και την **ανάπτυξη ιδεών** στην Μαγειρική Τέχνη.

ΤΕΧΝΙΚΑ

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ STROGANOFF

29,90€

Ένα πιάτο που σίγουρα έχει κάνει τον γύρο του κόσμου σε πολλές παραλλαγές. Η βασική του καταγωγή είναι η Ρωσία αλλά πλέον έχει αγαπηθεί από όλους και ειδικά από τους Γάλλους που το ονομάζουν Sauté de Boeuf à la Parisienne. Η παρασκευή του διαφέρει σημαντικά όχι μόνο με βάση τη γεωγραφία και άλλους παράγοντες, όπως η κοπή του κρέατος και των καρυκευμάτων που επιλέγονται. παραλλαγές περιλαμβάνουν μανιτάρια και κρεμμύδια ή άλλα λαχανικά και διάφορα καρυκεύματα όπως ζάχαρη, αλάτι, μαύρο πιπέρι και εμφιαλωμένες μαρινάδες και τρίβει.

Βασικά συστατικά το εξαιρετικό φιλέτο μόσχου, η σάλτσα Smetana (ξινή κρέμα), τα μανιτάρια, τα μυρωδικά και το ιδιαίτερο δέσιμο της σάλτσας! Σερβίρεται με pasta!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πेम 1/11/2018

Ώρα: 18:00-21:00

ΣΟΥΠΕΣ: ΤΕΧΝΙΚΕΣ & ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ

24,90€

Οι σούπες αποτελούν ένα μεγάλο κεφάλαιο στην μαγειρική τέχνη και ένα από τα πιο αγαπημένα εμπορικά αντικείμενα. Με τον χειμώνα στο κατώφλι, εκπαιδευόμαστε στην δομή και τις τεχνικές εφαρμογές για μερικές από τις πιο νόστιμες σούπες. Ανακαλύπτουμε τις διαφορές ανάμεσα στις περασμένες και στις απέραστες σούπες, την βελουτέ με την σούπα κρέμα, αλλά και όλα εκείνα τα στοιχεία που μπορούν να τις αρωματίσουν, καρυκεύσουν και δέσουν με τον πιο φινετσάτο τρόπο.

Στις προετοιμασίες μας η κλασική Γαλλική κρεμμυδόσουπα, η παρεξηγημένη σούπα μπρόκολου και καρότου, αλλά και η απόλυτα χειμωνιάτικη σούπα καλαμποκιού.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τρ 13/11/2018

Ώρα : 18:00 - 21:00

€€€ Low Price

PASTA NERO

44,90€

Όταν η pasta χρωματίζεται φυσικά μαύρη, προσδίδει μία άλλη διάσταση στο plating! Ένα εξαιρετικό σεμινάριο που προσεγγίζει τεχνικές φυσικής βαθιάς μαύρης βαφής σε pasta, μας εκπαιδεύει στην αισθητική του πιάτου, αλλά και σε μοναδικές τεχνικές που ιδανικά συνταιριάζουν με pasta nero.

Από την θεωρία στην πρακτική εφαρμογή στο σεμινάριο εκτελούμε 3 πιάτα υψηλής γαστρονομίας: Μαύρο ριζότο με φύλλα χρυσού, tagliatelle nero di seppia με καλαμάρι, λευκό κρασί και αρωματικά, αλλά και μονοράβιο με σπανάκι, ρικότα, κρέμα αμυγδάλου και τομάτα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Παρ 16/11/2018

Ώρα : 18:00 - 21:00

✓ Best Seller

ΑΦΡΟΙ

34,90€

Πειραματικά και τεχνολογικά, οι αφροί αποτελούν τις βάσεις της Μοριακής Κουζίνας! Συμπυκνωμένα αφράτα σύννεφα γεύσεων και αρωμάτων που χρησιμοποιούνται για να συνοδέψουν έντεχνα ή να διακοσμήσουν επιτηδευμένα ένα πιάτο. Αν και πλέον η πειραματική Κουζίνα σερβίρεται κατά μέρος, ωστόσο οι βασικές αρχές της μοριακής γαστρονομίας άφησαν το στίγμα τους στην δημιουργική μαγειρική.

Στα πλαίσια αυτά, στο μάθημα εξειδικευόμαστε στην τεχνική των αφρών και πώς μπορούμε με τον καλύτερο τρόπο να πάρουμε όλη την γεύση από διαφορετικά υλικά. Αρκετά σημαντικό, ιδιαίτερα επίκαιρο και γεμάτο τεχνικές γνώσεις στο σεμινάριο αυτό: μαθαίνουμε διαφορετικές εκδοχές αφρού: από σιφον, εσπουμε, με οξυγόνο, αλλά και την πρακτική τους εφαρμογή σε πιάτα Δημιουργικής Κουζίνας.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 20/11/2018 **ΝΕΟ ΤΜΗΜΑ**

Ώρα : 18:00 - 21:00

✓ Best Seller

Δε 26/11/2018



AMUSE BOUCHE

34,90€

Γαργαλιστικά στον ουρανίσκο, διεγερτικά στην όρεξη, μικρά στο μάτι, Γαλλικής καταγωγής, τα Amuse Bouche (αμιουζ μπους) είναι το απόλυτο άνοιγμα σε ένα δείπνο! Αν και έχουν υπάρξει πολλές θεωρίες ως προς την ιδιότητα ενός amuse bouche σε ένα μενού, ωστόσο πρόκειται για μικρά hors d'oeuvres, πολλές φορές και canapés, τα οποία προσφέρονται ως κέρασμα.

Στο σεμινάριο αυτό ετοιμάζουμε 3 amuse bouche από διάσημους Chefs, διαφορετικής νοοτροπίας, τα οποία μπορούν να μας χαρίσουν εξαιρετικές ιδέες με διαφοροποιήσεις. Από την βελούδινη μους παρμεζάνας και πατάτας με τραγανά χειροποίητα crostinis του Pascal Aussignac, στα mini pan cakes με σολομό και pate παντζαριού με ψητά αμύγδαλα της Tess Ward έως τους εξαιρετικούς λουκουμάδες με cheddar και μυρωδικά σε σως σουσαμιού του Galton Blackiston!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης Επίπεδο: Advanced Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δευ 19/11/2018

Ώρα : 18:00 - 21:00

🍴 Chef's choice

CEVICHE | TARTARE | CARPACCIO

29,90€

Η παγκόσμια γαστρονομία έχει αγαπήσει τόσο τα Περουβιανά ceviche, όσο τα Γαλλικά tartare, αλλά και το Ιταλικό carpaccio ή crudo. Ανάμεσα σε αυτές τις εξαιρετικές ωμές παρασκευές έχει ξεχωρίσει και το Χαβανέζικο roke! Οι διαφορές σε κάθε πιάτο αναδεικνύουν τα χαρακτηριστικά κάθε χώρας με το ceviche να αποτελείται κυρίως από φρέσκο ωμό ψάρι «ψημένο» σε χυμούς εσπεριδοειδών και αρωματισμένο με τσίλι και διάφορα βότανα. Αν και το ceviche είναι αγαπημένο έδεσμα στην Λατινική Αμερική και Καραϊβική, το Περού θεωρείται η βασική χώρα προέλευσης του πιάτου. Η Χαβάη έχει το δικό της «roke» αρκετά παρόμοιο με το ceviche που ωστόσο σερβίρεται με λαχανικά και φρούτα, κάνοντας το πιάτο αρκετά ιδιαίτερο! Στην απέναντι ήπειρο το tartare αποτελεί γαλλική παρασκευή με κρέας ή ψάρι η οποία κάνει χρήση της διάσημης σως tartare από την οποία δανείζεται το όνομά της. Κατά την εκτέλεσή της, τα υλικά ψιλοκόβονται, αναμειγνύονται και «δένονται» μεταξύ τους. Η Ιταλία από την άλλη μεριά διεκδικεί τα εύσημα για το carpaccio, ένα «crudo» πιάτο που απαρτίζεται από ωμά υλικά και έχει αγαπηθεί από τους μεγαλύτερους chef στον κόσμο.

Ένα μάθημα με πολλές τεχνικές και 3 παρασκευές: ceviche λαυράκι, μαρινάτο γαύρο και tartar τόνο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης Επίπεδο: Βασικό Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 29/11/2018

Ώρα: 17:30 - 21:00

✓ Best Seller

Πα 30/11/2018 **NEO ΤΜΗΜΑ**

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΜΕ *MICHELIN

44,90€

Η μεγάλη ανατριχίλα και οι υψηλές απαιτήσεις του οδηγού Michelin για τα εστιατόρια οδήγησαν στην δημιουργία συνταγών όπου τα λάθη στοιχίζουν αστέρια και οι τεχνικές μετρούνται σε ένα σύστημα αυστηρής κριτικής από διαπιστευμένους επιθεωρητές. Ένα σεμινάριο υψηλών προδιαγραφών όπου αναπαράγονται δύο έντεχνα επιτηδευμένες συνταγές. Το μενού στηρίζεται στις αγαπημένες γεύσεις του οδηγού Michelin: θαλασσινά και ψάρια.

Το πρώτο πιάτο αφορά το μαγείρεμα με χτένια (το παραμικρό λάθος μπορεί να χαλάσει το πιάτο) με πατάτες ψημένες στους χυμούς τους σε φύλλα χρυσού με πουρέ αγκινάρας και αφρό τρούφας. Το δεύτερο πιάτο περιλαμβάνει λαυράκι με σέσκουλα, πουρέ με αβοκάντο και φινόκιο.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης Επίπεδο: Advanced Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τετ 28/11/2018 **NEO ΤΜΗΜΑ**

Ώρα : 17:00 - 21:00

✓ Best Seller

Παρ 30/11/2018



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**ΓΕΜΙΣΤΑ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ****24,90€**

Γεμιστά δεν γίνονται μόνο με τομάτες. Υπάρχουν αμέτρητοι συνδυασμοί και ιδέες για πιάτα χορτοφαγικά γεμάτα με πρωτεΐνες, γεύση και δημιουργικότητα. Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε νέες προτάσεις για εναλλακτική χρήση λαχανικών τα οποία πρόκειται να γεμιστούν, αλλά και σε νόστιμες γεμίσεις που χαρίζουν εξαιρετικά πιάτα.

Μανιτάρια γεμίζονται με μείγμα λαχανικών, καρυδιών και φρέσκων μυρωδικών πριν γκρατιναριστούν, οι μελιτζάνες συνδυάζονται με κινόα για να γίνουν δώσουν τις πιο γλυκές γεύσεις, ενώ οι γλυκοπατάτες αποκτούν διεθνή αέρα όταν γεμιστούν με ανανά και μαύρα φασόλια. Ο στόχος του μαθήματος είναι να εμπλουτίσουμε τις γνώσεις μας, ανοίγοντας τους γευστικούς ορίζοντες μας στην χρήση των λαχανικών, η οποία πολλές φορές περιορίζεται σε συνδυασμούς.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: 7/11/2018

Ώρα: 17:00-20:00

✓ Best Seller

GINGER**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Αρωματικό, πικάντικο, έντονα αψύ, το ginger μπορεί να γίνει το «μυστικό υλικό» στα φαγητά χαρίζοντας πολλαπλές εφαρμογές και αντικαταστάσεις σε κιτροειδή φρούτα (π.χ. λεμόνι) και αρωματικά με κιτρικά αιθέρια έλαια (π.χ. λουίζα). Πραγματικά αποτελεί ένα από τα πιο ραφινάτα συστατικά για να απογειώσει κάθε συνταγή! Το σεμινάριο αφιερώνεται στις δυνατότητες που μπορεί να χαρίσει στην κουζίνα σε κάθε επίπεδο.

Δοκιμάζουμε λεμονάδα με ginger για να ετοιμάσουμε τον ουρανίσκο. Ετοιμάζουμε φασολάκια Sichuan style με κινέζικα μανιτάρια, σκόρδο και ginger, ενώ για κυρίως ψήνουμε πάπια tandoori, αρωματίζουμε με μείγμα μπαχαρικών dukkah και συνοδεύουμε με αρωματικό ρύζι.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 13/11/2018

Ώρα: 10:30-13:30

✓ Best Seller

L'ARMORICAINE**39,90€**

Ένα μενού από τις παράκτιες περιοχές της Βρετανίας (εξ'ού και η λέξη Armoricaïne=Armour) που χάρισε στην παγκόσμια Γαστρονομία την διάσημη sauce Armoricaïne με βασικό συστατικό της τα θαλασσινά. Η sauce είναι αρκετά παρεμφερής με την sauce Americaine που απαιτεί όμως αστακό για την παρασκευή της.

Η Βρετανία στο μενού μας με τρεις εξαιρετικές συνταγές: Πρώτο πιάτο ετοιμάζουμε ρουλάντ γαρίδας με γλυκό σκόρδο και μπαχαρικά, για κυρίως κανελόνια αστακού με σως a l'armoricaïne και ολοκληρώνουμε το μενού με lemon curd pie και φιστίκι Αιγίνης.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πेम 15/11/2018

Ώρα: 17:30 - 21:00

✚ Chef's choice

PARISSIENNE**39,90€**

Από τους δρόμους της Μονμάρτης στα στενά του quartier du Marais, ανοίγεται ένας διαφορετικός κόσμος γεμάτος bistrot και brasseries μας έδωσε νέους όρους στην εστίαση: τα bistronomie (bistrot + gastronomie) μενού κατατάσσουν το φαγητό σε μία ειδική κατηγορία με πολλά bib gourmand (βραβεύσεις οδηγού Michelin)!

Για τις ανάγκες του σεμιναρίου έγινε ειδική επιλογή των πιάτων που εκτελούνται στο μενού : Πρώτο πιάτο αρωματικό καπουτσίνο αρακά με καπνιστή πάπια, συνεχίζουμε με ένα εξαιρετικό ριζότο με τομάτες κονφί, σταφίδες κουκουναίρι και πέστο δυόσμου, ενώ για κυρίως ετοιμάζουμε κόκκορα coq au vin με αρωματικό κους κους. Το μενού ολοκληρώνει το gâteau au chocolat του Chef Alain Chapel !

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 27/11/2018

Ώρα: 18:00-21:00

✚ Chef's choice



ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΧΑΛΟΥΜΙ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Το Κυπριακό χαλούμι είναι μία σεβαστή νοστιμιά που μπορεί να στηρίξει τόσος συνταγές μαγειρικής όσο και ζαχαροπλαστικής. Φρέσκο ή ωρίμανσης καταλαμβάνει την δική του θέση, μάλιστα όσο παλαιώνεται αποκτά πιο μεστή, πλούσια και αλμυρή γεύση. Δεδομένης της υφής και της ευκολίας του να συνδυάζεται με άλλα υλικά το χαλούμι χαρίζει εξαιρετικό φινίρισμα στις γεύσεις. Είτε φρέσκο, σωτέ ή σχάρας, με την καψαλισμένη κρούστα και την έντονη γεύση του, στο σεμινάριο αυτό εξετάζουμε τις δυνατότητές του σε ένα ολοκληρωμένο μενού.

Ετοιμάζουμε τάρτα με χαλούμι, σπαράγγια και μπέικον για να δούμε πώς αντιδράει σε μία σύνθετη παρασκευή, το προσθέτουμε σε κλασική σαλάτα με σύκα και τραγανό bacon, όπου οι φρουτώδεις γεύσεις συνταιριάζουν με τις ουμάμι και ετοιμάζουμε ένα εξαιρετικό κοτόπουλο με πάπρικα όπου το χαλούμι θα δώσει όλη την γεύση στο κρέας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Ημερομηνία: Πε 1/11/2018

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16

WELLINGTON

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Διάσημη συνταγή που κρατάει από την εποχή της Μάχης του Βατερλό! Ο Λόρδος Wellington, διάσημος στρατηγός στη νικητήρια μάχη του Βατερλό, δημιούργησε για να γιορτάσει την μεγάλη νίκη της Αγγλίας, έναν από τους πιο διάσημους μπουφέςδες. Καλεσμένοι η συμμαχική ελίτ της Ευρώπης! Ανάμεσα στα πολυάριθμα πιάτα που τιμούσαν τον μπουφέ του, η μεγάλη του αδυναμία ήταν μία συνταγή με βοδινό τυλιγμένο σε ζύμη. Προς τιμήν του πήρε το όνομά αυτή η εξαιρετική συνταγή! Φτιάχνουμε κλασικό φιλέτο Wellington τυλιγμένο σε ζύμη και με την γεύση ενός duxelle μανιταριών, αλλά και το παραπλήσιο London House με βοδινό φιλέτο. Δύο συνταγές που άφησαν εποχή!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Ημερομηνία: Τρ 6/11/2018

Επίπεδο: Medium
Ώρα : 10:30 - 13:30

Πόντοι MM: 35 ή 20

AL POMODORO

22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας

Όταν πρόκειται για ζυμαρικά, η Ιταλία είναι αναμφισβήτητη η χώρα όπου η pasta υπερέχει γευστικά. Ως οι μεγαλύτεροι παραγωγοί και καταναλωτές στον κόσμο - περίπου 25 κιλά ανά άτομο κάθε χρόνο, που ακολουθούν απροσδόκητα οι Τυνήσιοι - οι Ιταλοί είναι πιθανώς οι μόνοι άνθρωποι που χαίρονται να τρώνε ζυμαρικά περισσότερο από μία φορά κάθε μέρα. Εάν ρωτήσουμε έναν Ιταλό Chef ποια τεχνική συνταγή αποτελεί τον ιδανικό τρόπο αξιολόγησης ενός μάγειρα στην κουζίνα θα απαντήσει spaghetti al pomodoro. Το μυστικό βρίσκεται στην ωρίμανση της τομάτας κάτω από τον ήλιο και στο ελαφρύ μαγείρεμα της.

Στο μάθημα ξεδιπλώνουμε τις 3 πιο δημοφιλείς συνταγές με βασικό συστατικό την τομάτα: Amatriciana, Arabbiata και Putanesca και εκπαιδευόμαστε στον Ιταλικό τρόπο al pomodoro.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής
Ημερομηνία: Τετ 7/11/2018

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16

€€€ Low Price

TOM YUM THAI

31,90€ ή 21,90€ με κάρτα ανεργίας

Η Ταϊλανδέζικη Κουζίνα αποτελείται από ελαφρώς παρασκευασμένα πιάτα με έντονα αρωματικά στοιχεία και πικάντικο χαρακτήρα. Πολλές φορές τα πιάτα διακατέχονται από πολυπλοκότητα, προσοχή στη λεπτομέρεια, στην υφή, στο χρώμα, στη γεύση και στη χρήση συστατικών σε ένα αρμονικό φινίρισμα. Οι λέξεις Tom και Yum παραπέμπουν η πρώτη σε μαγειρική διαδικασία και η δεύτερα στη φρεσκάδα που έχουν τα λαχανικά και οι σαλάτες της Ταϊλανδέζικης Κουζίνας.

Ανά τον κόσμο οι πιο δημοφιλείς γεύσεις έχουν καταγραφεί σε 4 μοναδικά πιάτα: Ετοιμάζουμε το φινετσάτο και πολύ γευστικό κοτόπουλο satay με φυστικοβούτυρο, υποδεχόμαστε δημιουργικά την hot and sour σούπα tom yam kong, μαγειρεύουμε αρωματικό χοιρινό με μίσχους lemon grass και τηγανίζουμε μπανάνες με lime και flakes καρύδας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Ημερομηνία: Πεμ 8/11/2018

Επίπεδο: Medium
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 35 ή 20



BOEUF BOURGUIGNON

29,90€

Ένα πιάτο με ονομασία προέλευσης από την Γαλλική Βουργουνδία. Το μοσχάρaki Bourguignon (Μπουργκιγιόν) είναι ένα φαγητό κατσαρόλας, όπου το μοσχάρaki με την μέθοδο μπραιζέ μαγειρεύεται σε κόκκινο κρασί (παραδοσιακά επίσης από την Βουργουνδία) και αρωματίζεται με σκόρδο, κρεμμύδια, μπουκέ γαρνί και μανιτάρια. Ένα από τα πολλά μυστικά του πιάτου είναι το λαρντόν, το οποίο χρησιμοποιείται για να δώσει γευστικό πλούτο και λίπος στην συνταγή. Το πιάτο αυτό ήταν ανέκαθεν προϊόν των περιοχών εκτός των πόλεων, σε κατώτερες κοινωνικές τάξεις και αγροτικές περιοχές. Ωστόσο, η υψηλή Γαλλική Γαστρονομία δανείστηκε και ραφίναρε την συνταγή όπως αρχικά περιγράφηκε από τον Αύγουστο Εσκοφιέ.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Medium

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πेम 08/11/2018

Ώρα: 17:30 - 21:00

MEXICANO APPETIZERS

24,90€

Η Μεξικάνικη Κουζίνα έχει κάνει την εισοδό της στην γαστρονομική σκηνή, τουλάχιστον μία δεκαετία τώρα, ωστόσο οι περισσότεροι από εμάς ακόμα την εξερευνούμε. Αφήνοντας κατά μέρος τα κλισέ αγαπημένα tex mex, ανακαλύπτουμε τις πιο ενδιαφέρουσες προτάσεις για μύρα και finger foods!

Chicken Flautas, τα γνωστά rolled tacos με γέμιση από αρωματικό κοτόπουλο και λαχανικά επιλογής μας, συνοδεία μεξικάνικης guacamole. Συνεχίσουμε με τα sopes, μικρές ορεκτικές μπουκιές που γεμίζονται και σερβίρονται με πολλές επιλογές. Δίνουμε βαρύτητα στην πίτα για να φτιάξουμε τα sopes και γεμίζουμε με λαχανικά, pico de gallo και τυρί. Ολοκληρώνουμε με tortilla chips σε salsa verde queso ! Αρώματα Μεξικού σε ένα πολύ ενδιαφέρον μάθημα.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 16/11/2018

Ώρα: 18:00-21:00

MISO STYLE (みそ | 味噌)

26,90€

Για έναν Γιαπωνέζο Chef απαιτείται μία ολόκληρη ζωή για να δοκιμάσει κάθε πιθανή εκδοχή, παραλλαγή ή εφαρμογή της miso paste στην Κουζίνα του. Το Ιαπωνικό καρύκευμα που προέρχεται πρακτικά από την Κίνα ως doujiang εφευρέθηκε ως ένας τρόπος διατήρησης της σόγιας. Το Miso είναι φτιαγμένο από πολτό μαγειρεμένων φασολιών σόγιας και δημητριακών καρπών (συνήθως ρυζιού ή κριθαριού) αναμειγμένων με αλάτι και με έναν μύκητα που ονομάζεται Aspergillus oryzae ή koji στα Ιαπωνικά. Ο συνδυασμός των παραπάνω δημιούργησε μία μοναδική γεύση σε πάστα που ονομάζεται miso και χρησιμοποιείται ποικιλοτρόπως στην μαγειρική.

Ανακαλύπτουμε τις δύο πιο διαδεδομένες συνταγές με miso paste στην Ιαπωνία: Σούπα γλυκιάς κολοκύθας με miso και βούτυρο μαύρου πιπεριού, αλλά και miso ramen noodles με rak choi, αυγό ποσέ, εσαλότ και teriyaki.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 21/11/2018

Ώρα: 17:30 - 21:00

★ Chef's choice

FROM INDIA

26,90€

Η ινδική κουζίνα αποτελείται από μια μεγάλη ποικιλία από τοπικές και παραδοσιακές κουζίνες, που προέρχονται από την ινδική υποήπειρο. Δεδομένης της ποικιλομορφίας του τύπου του εδάφους, του κλίματος, του πολιτισμού, των εθνοτικών ομάδων και των επαγγελμάτων, αυτές οι κουζίνες διαφέρουν ουσιαστικά μεταξύ τους και χρησιμοποιούν τοπικά καρυκεύματα, βότανα, λαχανικά και φρούτα. Το ινδικό φαγητό όμως επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό και από τη θρησκεία, ιδίως από τις ινδουιστικές παραδόσεις.

Όλα τα αρώματα και τα μπαχαρικά της Ινδίας σε ένα μενού: Το μενού ανοίγει με την Ινδική εκδοχή της vegan σούπας Tarka dal. Ετοιμάζουμε με ευλαβική διάθεση τα Idli, μικρά κέικ ρυζιού με σπόρους μουστάρδας, καρότα, σταφίδες και καρύδα, γαρνιρισμένα με κόλιανδρο, αλλά και το περίφημο Ινδικό αρνάκι το οποίο μαρινάρεται σε γιαούρτι και εμπλουτίζεται με μπαχαρικά και μυρωδικά πριν ψηθεί στοργικά στον φούρνο. Το μενού ολοκληρώνει γευστικά το άγλυκο coconut Ladoo (σερβιρισμένο).

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Παρ 23/11/2018

Ώρα: 18:00-21:00

★ Chef's choice



STREET FOOD

BURRITOS & QUESADILLAS

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

2 αγαπημένα Tex Mex που μας ξυπνάνε διαθέσιμες για fiesta, μπύρα ή αφθονες margaritas!

Από τη μια πλευρά του Βόρειου Μεξικού επιλέγουμε πικάντικα burritos με ραγού μόσχου, πουρέ φασολιών, ξινή κρέμα και το υπέροχο μείγμα λαχανικών με pico de gallo, τομάτες, κρεμμύδι, πιπεριές chilli, κόλλαντρο και μπαχαρικά.

Από το νότιο Μεξικό οι quesadillas είναι ότι πιο νόστιμο έχουμε γνωρίσει... Αν και οι παραδοσιακές quesadillas απαιτούν συγκεκριμένο τυρί (Oaxaca cheese) και σκεύος ψησίματος (comal), στο μάθημα παρουσιάζουμε την δική μας εκδοχή της Μεξικάνικης quesadillas με κοτόπουλο και guacamole!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 1/11/2018

Ωρα: 10:30 -13:30

€€€ Low Price

STREET'S VEGGIES

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Junk και Θρεπτικό, δύο λέξεις που φαντάζουν τόσο αντίθετες. Κι όμως τα χορτοφαγικά junk αποτελούν μοναδικές νοστιμιές χρόνια τώρα ανά τον κόσμο με πολύ μεγάλη ποικιλία και φαντασία. Ένα εξαιρετικό μάθημα με τα πιο νόστιμα vegetarian street foods.

Ταξιδεύουμε στην γειτονική Τουρκία για να δοκιμάσουμε ψητά kebab μελιτζάνας που καραμελώνονται στην μαρινάδα satay και συνοδεύονται με σως ταχίνι. Οι Ινδοί απολαμβάνουν μία ιδιαίτερη κρέπα με την ονομασία Masala Dosa η οποία γεμίζεται από πουρέ γλυκοπατάτας, φακές, αρακά και πολλά μυρωδικά, αρτύματα και καρυκεύματα. Το αποτέλεσμα μία εξαιρετική λιχουδιά που απολαμβάνεται τέλεια με μπύρα! Τέλος, το οικείο σε όλους falafel, ένα wrap αραβικής πίτας με κεφτέδες ρεβιθιών, αρωματική σάλτσα γιαουρτιού και μυρωδικών, λαχανικά και μπαχαρικά!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Παρ 09/11/2018

Ωρα: 10:30 - 13:30

€€€ Low Price

ARTISANAL TACOS

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Τα artisanal tacos και οι taquerias δεν είναι νέα μόδα. Όπου βρίσκονται Μεξικανοί αναπτύσσονται ολόκληρες περιοχές με food trucks και μαγαζάκια για tacos. Από «βρώμικα» μέχρι gourmet, τα artisanal tacos φημίζονται για την δημιουργικότητα στα υλικά που περιλαμβάνουν.

Τρεις προτάσεις για το τέλειο Mexican street food: το El Gringo είναι ένα food truck το οποίο άνοιξαν 3 φίλοι μάγειροι με αγάπη στο μεξικάνικο φαγητό και την μανία να ραφινάρουν ακόμα και τις πιο «βρώμικες» γεύσεις. Το αποτέλεσμα είναι ουρές κόσμου για να δοκιμάσουν τα tacos τους με το Mahi Mahi να έχει αποκτήσει την εξαιρετική φήμη του artisanal. Περιλαμβάνει σάλτσα ψητού ανανά, φιλέτα ανανά, τομάτες, κρεμμύδια και λάχανο μαριναρισμένο σε lime. Το choripara είναι η αυθεντική μεξικάνικη πρόταση της "Taqueria Local" και περιλαμβάνει πικάντικο λουκάνικο, ψιλοκομμένη πατάτα, νότες πάπρικας και φλίκες από ραπανάκια. Τέλος η παραδοσιακή καντίνα στο Σαν Ντομίνγκο D' Chino προτείνει το εξαιρετικό El Chino με ψητό χοιρινό, σάλτσα μόλε, σάλτσα γουακαμόλε και φρέσκο κόλιανδρο!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 13/11/2018

Ωρα: 10:30 - 13:30

NY HOT DOG

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Σήμα κατατεθέν της Νεουορκέζικης κουλτούρας, εικονικό όσο ένα κομμάτι pizza, οι καντίνες και οι καρότσες με τα hot dogs αποτελούν ένα must try street food στη Νέα Υόρκη. Έχουν γραφτεί άρθρα και απονεμηθεί βραβεία για το ποια είναι τα καλύτερα σημεία της πόλης με τα πιο ζουμερά και πλούσια hot dogs.

Επιλέξαμε τις καλύτερες προτάσεις: το Franfurter (deli dog) στο delicatessen Katz's με ζουμερό λουκάνικο, sauerkraut και χειροποίητη μουστάρδα. Το hot dog στο Criff Dogs είναι η σταθερή πρόταση σε όλους τους οδηγούς, γεμισμένο με τραγανό μπέικον, ελαφριά chilli coleslaw και jalapenos πίκλες και τέλος δε θα μπορούσε να λείπει ένας Έλληνας ανάμεσα στις προτάσεις για hot dogs με τον Gus Poulos να έχει δημιουργήσει την αλυσίδα Paraya Dogs: ξεχωρίσαμε το Pig N Da Blanket με μπέικον, πιπεριές και κρεμμύδια σοταρισμένα και σένταρ Cheese Sauce.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δευ 19/11/2018

Ωρα: 10:30-13:30

€€€ Low Price



BREAKFAST & BRUNCH

CROCS

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Το Croque Monsieur, ένα είδος ψητού σάντουιτς με εξαιρετικό ζαμπόν και τυρί, το οποίο αποτελεί παραδοσιακό έδεσμα των γαλλικών bistrot. Το όνομά του προκύπτει από τη λέξη *croquer* που σημαίνει "τραγανίζω". Έκανε την εμφάνισή του στα καφέ και bistrot της Γαλλίας στις αρχές του 20ου αιώνα.

Η πιο γνωστή από τις παραλλαγές που προέκυψαν στην πορεία είναι το Croque Madame, στην οποία προστίθεται ένα αυγό ποσέ στη κορυφή. Διαφέρει από τα κοινά σάντουιτς και τόντ χάρη στη βουτυράτη υφή της μπεσαμέλ, στην πλούσια γεύση του ζαμπόν, στο ψωμί που ψήνεται στο φούρνο και φρυγανίζεται αφράτο χωρίς να συμπιέζεται στην τοστιέρα, στο γλυκό, λιώσιμο του τυριού. Σήμερα, το Croque Monsieur αποτελεί δημοφιλές και γρήγορο έδεσμα όχι μόνο στη Γαλλία, αλλά και σε άλλες χώρες με την αντικατάσταση και προσθήκη τοπικών υλικών.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δευ 12/11/2018

Ώρα: 10:30- 13:30

€€€ Low Price

EGG LOVERS

26,90€

Τα αυγά είναι το μοναδικό είδος που απλά δεν θα μπορούσε να λείπει από το πρωινό ή το brunch. Η ξεχωριστή ανάγκη όμως να δημιουργήσουμε ένα πιο "φανταχτερό" πρωινό με βασικό πρωταγωνιστή τα αυγά είναι η ιδανική πολυτέλεια στην καθημερινότητα.

Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε σε μοναδικές τεχνικές για αυγά που απογειώνουν το πρωινό ή brunch και εμπλουτίζουν τις γνώσεις μας για ένα από τα πιο σημαντικά κεφάλαια της μαγειρικής τέχνης: Αυγά Benedictine τεχνικής ποσέ με σπαράγγια, Αυγά τεχνικής μουλέ (φόρμας) με κρέμα σπανάκι, Αυγά ομελέτα με άγρια μανιτάρια.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπη

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Καρακατσάνης

Ημερομηνία: Πε 22/11/2018

Ώρα: 18:00 - 21:00

✓ Best Seller

ΑΛΜΥΡΑ CROISSANTS

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Τα αλμυρά croissants είναι ενδεχομένως μία από τις πιο ολοκληρωμένες προτάσεις για brunch ή πλούσιο πρωινό! Η γεύση τους είναι απλά αναντικατάστατη με οποιαδήποτε άλλη λύση! Αυτό το μάθημα έχει ως στόχο να προσφέρει πολλαπλές ιδέες και γεύσεις για πρωινά και brunch που θα λατρέψετε. Στο μενού μας δύο προτάσεις: Η πρώτη περιλαμβάνει αυγά scrambled-πετυχαίνοντας την τέλεια τεχνική, χοιρομέρι, τσένταρ και μπέικον. Στην δεύτερη μαθαίνουμε την τεχνική για αυγά benedict, rotato frittata και μαϊντανό. Ολοκληρώνουμε με την γλυκιά εκδοχή με Christmas spices!

*Το μάθημα αφορά τις τεχνικές των γεμίσεων σε έτοιμο κρουασάν.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπη Καρακατσάνης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 23/11/2018

Ώρα: 10:30- 13:30

€€€ Low Price

ΑΛΜΥΡΑ MUFFINS

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Τα muffins από τις πιο έξυπνες αμερικάνικες επινοήσεις καθώς έχουν το σπάνιο πλεονέκτημα – να ταιριάζουν με τα πάντα και σε κάθε εποχή ανάλογα με την γέμιση τους! Μπορούν να γίνουν είτε αλμυρά είτε γλυκά. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για τη δημιουργία αφράτων, λαχταριστών και απολύτως αλμυρών muffins με γεύση pizza, muffins mac and cheese. Αλλά και σε λίγο πιο "gourmet" εκδοχές όπως με κρέμα τυρί - σολομό, και κουνουπίδι αντίστοιχα.

Στο τέλος θα είστε σε θέση να βάλετε ότι γέμιση θέλετε και να κάνετε τους δικούς σας συνδυασμούς, για την δημιουργία υπέροχων πρωινών και όχι μόνο σνακ.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 28/11/2018

Ώρα: 10:30-13:30

€€€ Low Price

GOURMET BRUNCH

29,90€

Portmanteau δύο λέξεων, breakfast και lunch, ένα νέο γεύμα που προστέθηκε στα εδεσματολόγια των Chefs ως προσφερόμενο είδος, ειδικά τις Κυριακές και τους έκανε να τρέχουν μεταξύ 11:00 και 15:00. Πρακτικά συνδυάζει υλικά και γεύσεις και των δύο γευμάτων και συνοδεύεται πάντα από αλκοόλ! Συνηθίζεται να έχει έναν gourmet χαρακτήρα, αφού δεν θα υπάρξει μέσα στην ημέρα άλλο γεύμα...

Ένα μενού a la carte που περιλαμβάνει τα πάντα, υπέροχες γεύσεις και πολλές τεχνικές: Αυγά ποσέ σε English Muffin με φιλέτο σολομού, σπανάκι και σως Hollandaise εν είδει ορεκτικού, ψητό toast με μπανάνα γκρατινέ και χειμωνιάτικα μπαχαρικά, καπνιστό μπέικον, chilli και σως καραμέλας για κυρίως και ψητά δαμάσκηνα με μπαχαρικά σε γαλλικό τόντ αμυγδάλου!

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπη Καρακατσάνης

Επίπεδο: Medium

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τετ 28/11/2018

Ώρα: 17:30-21:00

✓ Best Seller



ΚΡΕΑΣ

ΦΙΛΕΤΑ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ

29,90€

Τα φιλέτα αποτελούν το καλύτερο κομμάτι των κρεάτων, αφού είναι τρυφερά και χωρίς κόκκαλο. Μαγειρεύονται με συγκεκριμένες μαγειρικές τεχνικές και μόνο: σχάρας, σωτέ, σωτέ πανέ. Οποιαδήποτε άλλη τεχνική θα σκληρύνει το τρυφερό φιλέτο, ενώ το κομμάτι κρέατος θα χάσει τις γεύσεις του. Εκπαιδευόμαστε και στις 3 τεχνικές, χρησιμοποιώντας διαφορετικά κομμάτια κρέατος μαγειρεμένα στον τρόπο που τους ταιριάζει και συνοδεύοντας με την ανάλογη σάλτσα.

Φιλέτο μόσχου σωτέ α λα κρεμ μανιταριών, φιλέτο κοτόπουλου με σάλτσα μουστάρδας και μελιού, και φιλέτο χοιρινού (ψαρονέφρι) με καραμελωμένα κρεμμύδια και μήλα.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Παρ 2/11/2018

Ώρα: 18:00- 21:00

★ Chef's choice

ΚΟΤΣΙ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Το κότσι είναι ένα κομμάτι αρκετά τρυφερό και νόστιμο όπως και αν μαγειρευτεί αλλά και πολύ πλούσιο σε συνδετικό ιστό. Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε διάφορες τεχνικές για ένα κομμάτι κρέατος πολύ ιδιαίτερο και γευστικό. Μαγειρεύουμε χοιρινό κότσι, αρκετά τρυφερό και πολύ πλούσιο σε συνδετικό ιστό. Πώς όμως έναν σκληρό μυ θα το μετατρέψουμε στο πιο απολαυστικό κομμάτι? Σίγουρα θέλει όμως το χρόνο του... Μαζί με τον εκπαιδευτή μας φτιάχνουμε κότσι μελωμένο με μια ραφινάτη μαρινάδα που περιέχει μουστάρδα, μέλι, μπύρα και φρέσκα αρωματικά. Σερβίρουμε με λάχανο μπραιζέ και πατάτες ψητές.

Ένα μάθημα γεμάτο τεχνικές που δεν πρέπει να χάσετε!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 8/11/2018

Ώρα: 10:30- 13:30

✓ Best Seller

GREEK MEAT CLASSICS

26,90€

Τρία μαγειρευτά πιάτα με κρέας της Ελληνικής Κουζίνας που θεωρούμε ασυναγώνιστα... και που δεν πρέπει να απουσιάζουν από κανένα εστιατόριο, ταβέρνα ή σπιτικό καθημερινό μενού. Ωστόσο, καθημερινά ανακαλύπτουμε πόσα δεν γνωρίζουμε για να μαγειρέψουμε σωστά ένα γιουβετσάκι με κοτόπουλο, να λιώνει στο το αρνάκι στο φρικασέ και να χαρίσουμε γεύση στο χοιρινό καθώς αυτό συνταιριάζεται με πράσα και σέλινο! Ποιο είναι το λάθος? Θα το ανακαλύψουμε σε ένα μάθημα που μας επιστρέφει στις βασικές γεύσεις της Ελληνικής Κουζίνας. Στόχος είναι να φέρουμε γεύσεις σε Ελληνικά πιάτα, πιάτα που έχουν εμπνεύσει σεφ αλλά έχουν ακόμα κρατήσει την κλασική γεύση της χώρας μας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 28/11/2018

Ώρα: 18:00- 21:00

✓ Best Seller

CORDON BLEU

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Ο γαλλικός όρος cordon bleu μεταφράζεται ως "μπλε κορδέλα". Σύμφωνα με το Larousse Gastronomique cordon bleu "ήταν αρχικά μια φαρδιά κορδέλα που φορούσαν τα μέλη της υψηλότερης τάξης ιπποτών, οι L'Ordre des chevaliers du Saint-Esprit. Ο όρος χρησιμοποιήθηκε κατ'επέκταση σε πιάτα που παρασκευάζονται με πολύ υψηλά πρότυπα και σε εξαιρετικές μαγειρικές τεχνικές.

Τα φιλέτα cordon bleu γράφουν περίπου 1 αιώνα ιστορία με πρώτη καταγωγή την Ελβετία και μετέπειτα καταγραφή τη Νέα Υόρκη. Αν και η πρώτη συνταγή ήταν αρκετά απλή και περιελάμβανε χοιρομέρι και τυρί, στο σεμινάριο αυτό εξετάζουμε και τα 3 διαφορετικά είδη κρεάτων που χρησιμοποιούνται στην γνωστή παρασκευή των cordon bleu: cordon bleu κοτόπουλο (με πατάτες, τυρί και χοιρομέρι), cordon bleu χοιρινού (με σπανάκι), cordon bleu μόσχου (με blue cheese και κουκουνάρι).

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Παρ 16/11/2018

Ώρα: 10:30-13:30

★ Chef's choice

ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ & ΚΡΕΑΣ

29,90€

Τα μπαχαρικά μεταφέρουν την γεύση μέσω των λιπαρών ουσιών. Στα κρέατα η ομοιόμορφη κατανομή του ενδομυϊκού λίπους που περιέχουν βοηθάει στην απορρόφηση των αρωματικών ουσιών που βρίσκονται στα έλαια των μπαχαρικών. Στο σεμινάριο αυτό βλέπουμε ολοκληρωμένα την αντίδραση των κρεάτων σε συγκεκριμένα μείγματα μπαχαρικών, μαγειρεμένα με συγκεκριμένη τεχνική. Παρασκευάζουμε κοτόπουλο με μείγμα μπαχαρικών riri riri, μία συνταγή που προέρχεται από την Πορτογαλία αλλά διαδόθηκε ανά τον κόσμο χάρη στην γεύση της πιπεριάς που περιέχει. Το χοιρινό συνδυάζεται με μείγμα καπνιστών μπαχαρικών σε συνδυασμό με γλυκές γεύσεις, όπως συνήθως προετοιμάζεται στο Texas, ενώ για το αρνάκι ετοιμάζουμε το διάσημο μείγμα gas el hanout που μας προέρχεται από την Βόρεια Αφρική.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 30/11/2018

Ώρα : 17:30 - 21:30

★ Chef's choice



ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΠΙΤΕΣ ΚΟΥΡΟΥ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Ζύμη Ελληνικής εμπνεύσεως, σκληρή η οποία μετά το ψήσιμο της γίνεται εύθρυπτη, αλλά συγκρατεί καλά τα υγρά της γέμισης που την εμπλουτίζει. Μπορεί να δεχθεί μεγάλη ποικιλία σε γεμίσεις, γι αυτό και στην Ελλάδα βρίσκουμε τόσες παραλλαγές. Στο σεμινάριο αυτό επιμένουμε στα κατεξοχήν εμπορικά παρασκευάσματα μιας και αυτά προσφέρονται συνήθως ως οι πιο δημοφιλείς γεύσεις.

Μαθαίνουμε την κλασική ζύμη στην κουρού και φτιάχνουμε ζαμπονοτυρόπιτα, πατατόπιτα και κασερόπιτα! Τεχνικές για να πετύχουμε τις πιο διαδεδομένες γεύσεις του φούρνου με τον πιο χειροποίητο τρόπο..

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 20/11/2018

Ώρα: 10:30-13:30

€€€ Low Price

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΕΣ ΤΑΡΤΕΣ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Αγαπημένη για το εξαιρετικό πλεονέκτημα να ταιριάζει με τα πάντα και σε κάθε εποχή, ανάλογα με την γέμιση της, να μπορεί να σερβιριστεί με οτιδήποτε και οποιαδήποτε ώρα της ημέρας, κρύα ή ζεστή. Η τάρτα μπαίνει στο μικροσκόπιό μας, από τα υλικά και ο τρόπος που θα ενσωματωθούν μαζί για να την κάνουν βουτυράτη, τραγανή στο ψήσιμο της έως τις γεμίσεις που παρουσιάζουν μεγάλη ποικιλία και γευστική πολυπλοκότητα!

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για αλμυρές τάρτες με γλυκιά κολοκύθα, κρέμα φρέσκιας ρικότας και καραμελωμένα κρεμμύδια, αλλά και την κλασική με πράσο και φέτα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 27/11/2018

Ώρα: 10:30-13:30

✓ Best Seller

ΠΙΤΕΣ - ΠΙΤΑΚΙΑ (Μέρος β')

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Ένα μάθημα που ασχολείται με τα νησιωτικά πιτάκια, μία Ελληνική νοστιμιά απaráμιλλη που μέσα στην απλότητά της έδωσε εξαιρετικές γεύσεις. Στόχος του μαθήματος να εκπαιδευτούμε στην μεγάλη παράδοση της Ελλάδας, τις πίτες, εξειδικεύοντας τις γνώσεις μας στα μικρά πιτάκια της νησιωτικής Ελλάδας. Από την ζύμη και τα υλικά στις γεμίσεις και το ψήσιμο ή τηγάνισμα, τα πιτάκια αποτέλεσαν το τέλειο ορεκτικό σε περιόδους κρίσης!

Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε παραδοσιακές τηγανίτες Σάμου, κρητικά καλιτσούνια ανεβατά Σητείας και το εντυπωσιακό και γευστικό πιτάκι κάτσια Σοντορίνης με φύλλο ούζου και μυζήθρα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τερ 28/11/2018

Ώρα: 10:30-14:30

€€€ Low Price

ΙΤΑΛΙΚΟ ΠΕΙΝΙΡΛΙ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Το μεγάλο μυστικό των Ιταλών είναι κυρίως στη ζύμη, χωρίς να υποτιμάμε την σάλτσα και την γέμιση! Με την βοήθεια του Chef μαθαίνουμε την τεχνική για την ζύμη που πρέπει να είναι αφράτη και ψημένη, να μην λαδώνει, αλλά ούτε και να είναι στεγνή, και να προσφέρει την ιδιότητα να συγκρατεί καλά τα υλικά. Στο σεμινάριο επικεντρωνόμαστε στο ζυμάρι, από τα υλικά έως το ψήσιμο, φτιάχνουμε φρέσκια σάλτσα τομάτας που είναι το δεύτερο πιο σημαντικό στοιχείο στην επιτυχία των πεινιρλί και ολοκληρώνουμε με τις γεμίσεις.

Μια ιδανική εκδοχή γεμίσεων είναι αυτή όπου το πεινιρλί καταναλώνεται ως πρωινό, περιέχοντας αυγό, έμμενταλ και μανιτάρια, κάνουμε την vegetarian εκδοχή με σπανάκι και φέτα για όσους αποφεύγουν κρέας και λιπαρά και ολοκληρώνουμε με ένα αφράτο πεινιρλί στην κλασική του γέμιση. Ένα μάθημα με πολλά τεχνικά μυστικά που θα σας μυσήσουν στον κόσμο της αρτοποιίας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Παρ 30/11/2018

Ώρα: 10:30-13:30

€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ιδανικά σεμινάρια ζαχαροπλαστικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ**ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΜΑΚΑΡΟΝ & ΕΡΓΟΛΑΒΟΙ****26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Δύο γλυκίσματα πολύ συναφή. Τα Ελληνικά macaron είναι παλιά μου τέχνη κόσκινο. Δηλαδή πριν ακόμα γίνουν μεγάλη μόδα τα γαλλικά macaron, τα κλασικά ζαχαροπλαστεία της Αθήνας, εξειδικεύονταν στην τέχνη και στην νοστιμιά τους. Από την άλλη οι εργολάβοι αποτελούσαν πάντοτε το κέρασμα στα σπίτια.

Στόχος του σεμιναρίου να εκπαιδευτούμε στον χειρισμό της πάστας αμυγδάλου για να δημιουργήσουμε τα δύο κέρασματα. Η δυσκολία του εργολάβου έγκειται στην επιτυχία της συνταγής να αποδώσει μία ομοιόμορφη, βελούδινη και τραγανή παράλληλα αίσθηση που αφήνει η ψημένη αμυγδαλόπαστα με την φινετσάτη ολόφρεσκη γέμιση! Τραγανή πάστα από πούδρα αμυγδάλου, προσεχτικό κόψιμο με κορνέ, ψήσιμο όσο πρέπει και φινετσάτη γέμιση με διαφορετικές γεύσεις για τους λάτρεις του πιο νόστιμου γλυκίσματος. Για τα Ελληνικά μακαρόν, στηριζόμαστε στην παλιά συνταγή και αναπαραγάγουμε το γλύκισμα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Medium

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 1/11/2018

Ώρα: 10:30-13:30

ΤΡΙΓΩΝΑ & CANOLIS**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τι κοινό έχει το Πανόραμα Θεσσαλονίκης με τη Σικελία; Τα πιο νόστιμα επιδόρπια! Για τα τρίγωνα Πανοράματος δεν χρειάζεται να πούμε πολλά, αφού όλοι έχουμε δοκιμάσει αυτό το σιροπιαστό γλυκό με το τραγανό φύλλο που το μυστικό της κρύβεται στη λαχταριστή γέμιση κρέμας.

Τα Ιταλικά cannolis είναι το αντίστοιχο γλύκισμα και αποτελούνται από γλυκιά, κρεμώδη γεύση ρικότας περιτυλιγμένη από μια τραγανή τηγανιτή ζύμη. Βασικές τεχνικές ζαχαροπλαστικής, τόσο για τις ζύμες όσο και για τις κρέμες!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 07/11/2018

Ώρα: 10:30-13:30

€€€ Low Price

ΣΚΑΛΤΣΟΥΝΙΑ & ΡΟΖΕΔΕΣ**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Δύο παρόμοια νησιωτικά παραδοσιακά γλυκίσματα που είθισται να προσφέρονται ως κέρασμα.

Τα σκαλτσούνια είναι γλύκισμα που έχουμε συνηθίσει να προσφέρεται την περίοδο πριν από το Πάσχα, αλλά στο παρελθόν δεν έλειπε και από τις ημέρες νηστείας. Με γέμιση μαρμελάδας ή γλυκό πορτοκαλιού, η Ελλάδα έκλεισε την μοναδική γεύση σε ένα τραγανό ζυμάρι.

Οι ροζέδες Κυθήρων είναι παραδοσιακά ένα γλυκό γάμου που τείνει να εκλείψει σε οικιακό επίπεδο, ωστόσο παραμένει ακόμα ένα εμπορικό είδος στα ζαχαροπλαστεία. Ζυμωμένοι με αρωματική αμυγδαλόπαστα και μέλι, τραγανοί και πλούσιοι στην άχνη τους. Στο σεμινάριο αυτό διδασκόμαστε την παράδοση της ζαχαροπλαστικής!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Medium

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Παρ 16/11/2018

Ώρα: 10:30-13:30

€€€ Low Price

ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Μικρά μυστικά που απογειώσουν τη γεύση των κλασικών συνταγών και μας ταξιδεύουν νοητά στα βάθη της Ανατολής μέσα από γεύσεις και αρώματα.

Μαθαίνουμε την τεχνική διαδικασία για τα αγαπημένα τρίγωνα πανοράματος με γέμιση crème patissier και μία δεύτερη εκδοχή με κρέμα σοκολάτας. Επιπλέον στις παρασκευές που ακολουθούμε το Πολίτικο εκμέκ, ένα γλυκό με ρίζες από τη γειτονική Τουρκία που συνήθως προσφέρεται σκέτο ή με παγωτό. Ανήκει στα σιροπιαστά και απαιτεί τις σωστές τεχνικές για να πετύχουμε μια ελαφριά και νόστιμη εκτέλεση

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Σαβ 17/11/2018

Ώρα: 10:30-13:30

✓ Best Seller



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ

26,90€

Κάθε γλυκό θέλει τη δική του τεχνική. Τα σιροπιαστά θέλουν την μαεστρία στις θερμοκρασίες σιροπιάσματος, στην ζύμη, αλλά και στις γεμίσεις.

Δημιουργούμε 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. Συγγενικό, πιο μικρό, πιο απλό, αλλά με την δική του χάρη το σαραγλί είναι το αγαπημένο γλύκισμα της Βόρειας Ελλάδας. Για να πετύχει πρέπει να είναι τραγανό και σιροπιασμένο τόσο που να μη σε λιγώνει. Τέλος εξασκούμαστε στα περίφημα μαντηλάκια Βυρηττού χωρίς γέμιση, όπου το φύλλο και το σιρόπι δημιουργεί τις προϋποθέσεις για το ιδανικό σιροπιαστό!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι ΜΜ: 35

Ημερομηνία: Παρ 9/11/2018 **ΝΕΟ ΤΜΗΜΑ** Ώρα: 18:00-21:00

✓ Best Seller

23/11/2018



ΤΕΧΝΙΚΑ

ΓΑΛΛΙΚΑ ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

4 βουτήματα Γαλλικής προέλευσης, με εξαιρετικές τεχνικές.

Financier, έτσι ονομάζονταν οι αρμόδιοι των οικονομικών της προεπαναστατικής Γαλλίας. Στα τέλη του 19ου αιώνα, στη γειτονιά του χρηματιστηρίου στο Παρίσι, ένας ζαχαροπλάστης, θέλοντας να εξυπηρετήσει τους βιαστικούς χρηματιστές - πελάτες του, έφτιαξε ένα μικρό κέικ σε σχήμα τέτοιο ώστε να μοιάζει με ράβδο χρυσού.

Tuile, σημαίνει κεραμίδι, το όνομά του παραπέμπει στο σχήμα του, λεπτά τραγανά μπισκότα που χρησιμοποιούνται κυρίως για γαρνιτούρα παγωτών.

Diamants, πήραν αυτό το όνομα επειδή γυαλίζουν λόγω της κρυσταλλικής ζάχαρης με την οποία καλύπτονται. Cannelés, σημαίνει πτυχωτό, μικρά κέικ με πτυχές, που περιβάλλονται από ένα γυαλιστερό στρώμα, σκληρής караμέλας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 8/11/2018

Ώρα: 10:30-13:30

★ Chef's choice

ΛΕΥΚΟ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΟΥΦΛΕ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Αυτό δεν είναι γλυκό είναι το «μήλον της Έριδος». Κάπου το 1987, ο Γάλλος σεφ Jean-Georges Vongerichten, από αφηρημάδα έβγαλε από το φούρνο πιο νωρίς από ότι έπρεπε ένα κέικ που έψηνε. Όταν το δοκίμασε, αντί να φωνάξει «καταστροφή», φώναξε «εύρηκα». Όμως ο Jacques Torres, γνωστός και ως “ Mr.Chocolate” ισχυριζόταν πως ένας άλλος τριάστερος Γάλλος Chef, ο Michel Bras, προσπαθούσε δύο χρόνια να πετύχει αυτό που παρουσιάστηκε σαν τυχαία ανακάλυψη. Και τελικά το κατάφερε, το 1981. Λίγο μας ενδιαφέρει το ποιος το έφτιαξε πρώτος!

Το θέμα είναι ότι κάποιος το έφτιαξε και έκτοτε έγινε τεράστια εμπορική επιτυχία. Εκπαιδευόμαστε στις εξαιρετικές τεχνικές για τη παρασκευή ενός αφράτου και παχύρευστου σουφλέ με κρέμα και σοκολάτα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 13/11/2018

Ώρα: 10:30-13:30

✓ Best Seller

MATCHA PETIT GATEAU

31,90€

Ένα μοναδικό επιδόρπιο γλυκό από το βραβευμένο ζαχαροπλαστείο Thomas Trillion με Pastry Chef τον Thomas Lui που συναρπάζει με την φινέτσα του, αλλά και την πληθώρα τεχνικών ζαχαροπλαστικής!

Το Matcha Petit Gateau είναι η πιο λεπτεπίλεπτη, αρωματισμένη, λιτά σύνθετη εκδοχή ενός entremets με βάση το matcha. Λεπτώς αλεσμένη σκόνη από ειδικά αναπτυγμένα και επεξεργασμένα φύλλα πράσινου τσαγιού τα οποία καλλιεργούνται υπό σκιά για περίπου τρεις εβδομάδες πριν από τη συγκομιδή. Για τις ανάγκες του μαθήματος, δημιουργούμε αρχικά βάση μπισκοκού από matcha tea συνεχίζουμε με γλυκιά, αρωματική κομπόστα μάνγκο και ολοκληρώνουμε καλύπτοντας με ανάλαφρη μους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πεμ 15/11/2018

Ώρα: 18:00-21:00

★ Chef's choice

HAUTE COUTURE MACARONS

31,90€

Η haute couture εκδοχή των περίφημων macarons περιλαμβάνει 3 προτάσεις οι οποίες ξεφεύγουν από το εξαιρετικό Γαλλικό γλύκισμα και αποκτούν χαρακτήρα αμπιγιέ! Σχεδιάστηκαν για να συνταιριαστούν ιδανικά με γλυκά ή αφρώδη κρασιά, cocktails και φινετσάτα λικέρ.

Στο σεμινάριο εκπαιδευόμαστε σε 3 μαγευτικές γεύσεις: macarons με crème de cassis που βγάζει στην επίγευση τις φρουτώδεις γεύσεις των γλυκόνιστων μούρων, macarons με κρέμα αρωματισμένη με prosecco και framboise που αφήνει την φρεσκάδα του αφρώδους οίνου και την οξύτητα των φρούτων και cherry macarons με kirsch mousse με την ώριμη αίσθηση των ευγενικών κερασιών! Εξαιρετικές γνώσεις, μοναδικές ιδέες και νέες προτάσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 16/11/2018

Ώρα: 17:00-21:00

★ Chef's choice

Τρ 27/11/2018 **NEO ΤΜΗΜΑ**



CURD

22,90€

Μια διαφορετική κρέμα με έντονη γεύση φρούτου και βουτύρου. Οι κρέμες φρούτων μπορούν να σταθούν μόνες τους ή να συμπληρώσουν τάρτες, μπισκότα, σαν γέμιση αλλά και σαν topping. Γενικά οι curds είναι κρέμες οι οποίες γίνονται σε μπεν μαρί με έντονη, δροσερή γεύση χάρη στα αρωματικά έλαια τα οποία παίζουν τον πιο σημαντικό λόγο στην παρασκευή τους. Διατηρούνται στο ψυγείο για λίγες εβδομάδες, οπότε δίνουν αρκετές δυνατότητες για εύρος παρασκευών.

Ένα καθαρά τεχνικό μάθημα που θα παρασκευάσουμε την γνωστή lemon curd, με κρεμώδη γεύση λεμονιού αλλά και δύο εύγευστες συνταγές με passion fruits και μανταρίνι. Ένα τεχνικό μάθημα που θα σας δώσει ιδέες και εναλλακτικές για τις δημιουργίες σας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Δευ 19/11/2018

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι MM: 20
€€€ Low Price

GATEAU BASQUE

26,90€

Η προέλευση του Gâteau Basque συνδέεται έντονα με την πόλη Cambo-les-Bains όπου και οργανώνεται κάθε χρόνο το 2ήμερο καλοκαιρινό φεστιβάλ Gâteau Basque, ενώ στο Labourd πλέον υπάρχει ένα μουσείο αφιερωμένο στην τούρτα, όπου επιδεικνύεται η τεχνική ψησίματος. Στον 18ο αιώνα το gateau Basque γινόταν αρχικά με ψωμί και ήταν γνωστό ως bistochar.

Ακολουθούμε την αυθεντική συνταγή με δύο γεμίσεις, μία με μαρμελάδα από μαύρο κεράσι καθώς και μία με κρέμα patissier αρωματισμένη με ρούμι. Παραδοσιακά αν υπήρχε ένα μοτίβο crosshatch στην κορυφή, τότε το γέμισμα ήταν με κρέμα, και εάν υπήρχε ένας βασκικός στρογγυλεμένος σταυρός (lauburu) τότε το γέμισμα ήταν μαύρο κεράσι. Τόσο διαφορετικό όσο και νόστιμο!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Τρ 20/11/2018

Επίπεδο: Advanced
Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35
★ Chef's choice



ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΠΛΑΚΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

29,90€

Οι artisanal σοκολάτες έχουν κερδίσει τις καρδιές του κόσμου. Με πλήρη έλεγχο της ποιότητας των υλικών και με την ευελιξία της προσθήκης της γεύσης που θέλουμε, το σεμινάριο αυτό έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει στην διαχείριση της σοκολάτας και την εφαρμογή της σε πλάκες.

Από το tempering και το στρώσιμο στις ανάλογες θερμοκρασίες για να αποδώσουμε πλάκες σοκολάτες διαφορετικής υφής και γεύσης, στο φορμάρισμα και το σωστό μείγμα υλικών που θα φέρουν ισορροπία στην μπάρα, καταλήγουμε σε 3 πρακτικές εφαρμογές: σοκολάτα bitter με την εξωτική γεύση των μπαχαρικών, σοκολάτα γάλακτος με φρούτα και ξηρούς καρπούς και λευκή σοκολάτα με βατόμουρα και cranberries.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
 Ημερομηνία: Πε 8/11/2018

Επίπεδο: Βασικό
 Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35
 🌟 Chef's choice

ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

26,90€

Εκλεκτό επιδόρπιο, κατάλληλο για κάθε περίπτωση. Η κλασική τάρτα σοκολάτας γίνεται με την τεχνική του απαρείν σοκολάτας, όπου η ζύμη ψήνεται μαζί με την σοκολάτα και ενσωματώνει όλες τις γεύσεις μαζί.

Ξεκινάμε μαθαίνοντας βήμα βήμα πώς να παρασκευάσουμε την πιο τραγανή σαμπλέ. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για γκανάζ σοκολάτας με την προσθήκη αρωματικού μελιού αλλά και ελαιόλαδου. Ολοκληρώνουμε την τάρτα μας γαρνίροντας με ντελικάτη πραλίνα και δίσκους από σοκολάτα. Ένα μάθημα με συνδυασμούς που θα κάνουν τον ουρανίσκο σας να ερωτευτεί κάθε γλυκιά του γεύση!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός
 Ημερομηνία: Παρ 9/11/2018

Επίπεδο: Βασικό
 Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35

SNICKERS BROWNIE

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Η προέλευση των brownies φημολογείται πως είναι Αμερικάνικη και την ονομασία του την χρωστά στο καφέ του χρώμα. Έκανε την εμφάνισή του περίπου στα τέλη του 19^{ου} αιώνα και η δημιουργία του λένε πως οφείλεται στην απροσεξία κάποιου που ξέχασε να βάλει μπέικιν πάουντερ σε συνταγή για κέικ σοκολάτα.

Το σωστό brownies έχει τις απαιτήσεις του, δεν πρέπει να είναι ούτε πολύ μαλακό ούτε πολύ σκληρό. Σε αυτό το μάθημα θα δούμε την τεχνική για την τέλεια καραμέλα, απολαυστική και γευστική νουγκάτ και θα δημιουργήσουμε τα φημισμένα γευστικότερα Snickers Brownies...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
 Ημερομηνία: Δευ 19/11/2018

Επίπεδο: Βασικό
 Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16
 €€€ Low Price

ΜΕΘΥΣΜΕΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Ότι δίνει γεύση στα σοκολατάκια έχει σχέση κυρίως με την ποιότητα της σοκολάτας, το στρώσιμο της και το φίνο γέμισμα της. Το μάθημα αυτό έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει σε γεμίσεις με λικέρ και πώς αυτές δένουν υπέροχα με την χροιά της σοκολάτας.

Επιλέγουμε 3 είδη σοκολάτας με κουβερτούρα, γάλακτος και λευκή, στρώνουμε και γεμίζουμε καθεμία με κεράσια, ξηρούς καρπούς και μέλι, αφήνοντας το λικέρ να μαρινάρει τις γεύσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
 Ημερομηνία: Σαβ 24/11/18

Επίπεδο: Βασικό
 Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 35 ή 20
 ✓ Best Seller



TAPTES – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ

CINNAMON ROLLS

24,90€

Ένα είναι σίγουρο στο μάθημα αυτό πως θα σας μαγέψει το άρωμα και η γεύση ενός από τα πιο διάσημα γλυκίσματα της Αμερικής... το Cinnabon!

Μικρές στρογγυλές και αφράτες απολαύσεις που πρωτοεμφανίστηκαν στην Washington το 1985 και από τότε έχουν ξετρελάνει τον κόσμο. Διδασκόμαστε την τεχνική για να δημιουργήσουμε αφράτη ζύμη, τον σωστό χρόνο ψησίματος και δίνουμε άρωμα κανέλας σε συνδυασμό με σταφίδες. Ολοκληρώνουμε με γλάσσο σοκολάτας γάλακτος.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
 Ημερομηνία: Πέ 1/11/2018

Επίπεδο: Βασικό
 Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι MM: 20
€€€ Low Price

CAPPUCCINO CAKE

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Ένας γλυκό ειδικά για τους λάτρεις του cappuccino! Από τα πιο ιδιαίτερα και νόστιμα cake της ζαχαροπλαστικής που σερβίρεται κάθε ώρα, ιδανικά όμως με καφέ.

Φτιάχνουμε χειροποίητο παντεσπάνι, ετοιμάζουμε την κρέμα σιμπούστ και δημιουργούμε βελούδινη μους μόκας. Σιροπιάζουμε με καφέ και κρέμα. Απολαυστικό κέικ με πολλαπλές εφαρμογές, δυνατότητα να εκτελεστεί σε διαφορετικά σχήματα και να γαρνιριστεί με πολλές τρόπους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
 Ημερομηνία: Παρ 02/11/18

Επίπεδο: Βασικό
 Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16
€€€ Low Price

OLONAISE

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Μια συνταγή που δεν ξεχάστηκε ποτέ, αλλά σπάνια θα την απολαύσουμε πλέον. Ανήκει στην κλασική Γαλλική ζαχαροπλαστική, η οποία ξεκινά και πάλι ως κίνημα νοσταλγίας. Ένα γλυκό με 4 παρασκευές, βασικές στην ζαχαροπλαστική και εξάισια γεύση. Ξεκινάμε με το αφράτο μπριος, που πρέπει να έχει την σωστή γεύση και ισορροπία για να συνδυαστεί με την γευστική κρέμα diplomat, το σιρόπι αλλά και την Ιταλική μαρέγκα. Θα το δούμε στην κλασική του εκδοχή αλλά και μια δημιουργική ιδέα με φρούτα του δάσους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
 Ημερομηνία: Παρ 9/11/2018

Επίπεδο: Βασικό
 Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16
€€€ Low Price

DELICE CHOCOLATE-CHESTNUT (TAPTA)

26,90€

Τα κάστανα έχουν πλούσια γεύση, αρκετές θερμίδες αλλά και μεγάλη διατροφική αξία. Ωστόσο χάρη στην πλούσια αμυλούχα σύσταση τους και την πολύ ενδιαφέρουσα γεύση τους, μας χαρίζει φινετσάτες παρασκευές. Μαζί με τον pastry Chef θα παρασκευάσουμε ένα γλύκισμα σοκολάτας με φουντούκια πάνω σε δισκάκια τάρτας. Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε βουτυράτη sable breton ελαφρώς αλατισμένη, που της χαρίζει χαρακτήρα και νοστιμιά, πλούσια και λαχταριστή κρέμα κάστανου και αφράτη μους σοκολάτας. Τέλος ολοκληρώνουμε το απολαυστικό μας γλύκισμα με γλάσσο μαύρης σοκολάτας και γαρνίρουμε με τραγανούς δίσκους από σοκολάτα φουντουκιού. Τολμάμε να το χαρακτηρίσουμε πρώιμα το απόλυτο γιορτινό κέρασμα...!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
 Ημερομηνία: Παρ 30/11/2018

Επίπεδο: Βασικό
 Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35
✓ Best Seller



ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

BLACKBERRY OPERA

29,90€

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 από το μηδέν ένα molit kék όλο σοκολάτα, τόσο αρωματικό και πλούσιο σε γεύση που όμοιο του δεν θα έχετε ξαναδοκιμάσει...

Ο pastry chef μας εκπαιδεύει σε τεχνικές για μπισκοκί joconde, με επικάλυψη γκανάζ βατόμουρου και μαύρης σοκολάτας. Ολοκληρώνουμε με γκλασαρισμένη κρέμα μαύρου βατόμουρου. Μαθαίνουμε πώς να διαχειριζόμαστε σωστά τα βατόμουρα με σκοπό να φτιάξουμε μια δεμένη σάλτσα από αυτά τα υπέροχα φρούτα και να γαρνίρουμε το γλυκό μας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Παρ 2/11/2018

Επίπεδο: Advanced
Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35
✓ Best Seller

ΤΟΥΡΤΑ ΚΡΕΠΑ

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Αλλεπάλληλες και πολλαπλές στρώσεις κρέπας, ενδιάμεσα λαχταριστή κρέμα πορτοκάλι και πλούσια μους σοκολάτας, δημιουργούν μία διαφορετική τούρτα. Οι Γάλλοι την ονομάζουν "Mille Crêpe" και για την επιτυχή ολοκλήρωσή της απαιτούνται τουλάχιστον 30 φύλλα κρέπας.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε στον βασικό χυλό κρέπας και στο σωστό ψήσιμο της το οποίο θα μας δώσει τα ομοιόμορφα φύλλα, αλλά και στην κρέμα και την μους που θα εμπλουτίσει την λαχταριστή τούρτα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Δε 5/11/2018

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16
€€€ Low Price

LILA PAUSE

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Η Lila Pause, γνωστή και πολύ αγαπημένη τηλεοπτική σοκολάτα που σύμφωνα με τον αγαπημένο ηθοποιό Κοντογιαννίδη, την βλέπεις και παθαίνεις! Πολλές φορές προσπάθησαν να την αντιγράψουν σε επιδόρπια, τις περισσότερες με μικρή επιτυχία. Ο μοναδικός συνδυασμός της σοκολάτας γάλακτος με την φράουλα σε μία σοκολατένια μπάρα έμεινε στην ιστορία...

Ο Chef αποφάσισε να χαρίσει αυτήν την ξεχωριστή γεύση, όχι σε σχήμα σοκολάτας, αλλά σε μία υπέροχη πάστα. Παντρεύει την ιταλική μαρέγκα με την βελούδινη μους φράουλας, σε biscuit σοκολάτας και με glacage γάλακτος και δίνει ένα εξαιρετικό αποτέλεσμα στην σοκολάτα με ονοματεπώνυμο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Τρ 6/11/2018

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16
€€€ Low Price

BABA ISRAHAN (ΣΑΒΑΡΕΝ)

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Λέγεται πως το σαβαρέν πρωτοεμφανίστηκε στο τέλος του 18^{ου} αιώνα, όταν σε κάποιο εξόριστο που δεν είχε δόντια στείλανε μια πολωνέζικη μπριός που είχε στεγνώσει...

Στο μάθημα θα παρασκευάζουμε τη μαλακή αφράτη ζύμη σαβαρέν και θα εκπαιδευτούμε στις εξειδικευμένες τεχνικές του. Η ιδιαιτερότητα εντοπίζεται στο άρωμα, καθώς τα ροδοπέταλα από τους κήπους του Israhan θα δώσουν κυρίαρχο τόνο. Μια εξαιρετικά αρωματική και εκλεπτυσμένη σύνθεση στο σύνολό της.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Δε 12/11/18

Επίπεδο: Βασικό
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 20 ή 16
€€€ Low Price

MINTY MOUSSE CAKE

26,90€ ή 16,90€ κάρτα ανεργίας

Όπως προδίδει και η ονομασία του σε αυτό το μάθημα θα χρησιμοποιήσουμε μέντα... Παρασκευάζουμε μια εναλλακτική τούρτα κυρίως λόγω της πράσινης εμφάνισής της. Εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές για παντεσπάνι μαύρης σοκολάτας το οποίο θα αποτελέσει τη βάση της τούρτας και γεμίζουμε μέχρι το χείλος με μους άσπρης σοκολάτας και μέντα, την οποία έχουμε δημιουργήσει βήμα προς βήμα μαζί με τον Pastry Chef. Μέντα στη ζαχαροπλαστική; Μπορεί να ακούγεται ασυνήθιστο ή τολμηρό, ας αφήσουμε όμως τη γεύση να αποτελέσει ό,τι πιο νόστιμο δοκιμάσαμε!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Τρ 20/11/2018

Επίπεδο: Advanced
Ώρα: 10:30-13:30

Πόντοι MM: 35 ή 20



THAI BEAUTY

26,90€

Μια τούρτα η οποία μας ξυπνά εξωτικές διαθέσεις χάρη στον συνδυασμό αρωμάτων του ανανά με τον βασιλικό. Για την παρασκευή της απαιτούνται πολλές στρώσεις αλλά κυρίως πολλές γνώσεις! Παρασκευάζουμε και εξασκούμαστε στις τεχνικές για λεπτό μπισκουί. Εκπαιδευόμαστε στη δημιουργία πλούσιας και συμπαγής σαμπλέ. Φτιάχνουμε ανάλαφρη κρέμα λεζέ και μαθαίνουμε τα βήματα για την παρασκευή της πιο αφράτης μους ανανά. Στρώνουμε με λευκό γλάσο και γαρνίρουμε με κομμάτια ανανά και βασιλικού.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 22/11/18

Ώρα: 18:00-21:00

XMAS BLACK FOREST

29,90€

Οι πιο διάσημοι ζαχαροπλάστες πειραματίστηκαν πολύ για τη δημιουργία της τέλειας Black Forrest. Η πασίγνωστη τούρτα δανείζεται το όνομά της από το λικέρ που παρασκευάζεται στην ομώνυμη περιοχή.

Για την παρασκευή της Black Forest θα χρησιμοποιήσουμε κομποτέ από γκριτίνες, δηλαδή μαύρο κεράσι μαριναρισμένο σε Κιρς, και θα εξασκηθούμε σε τεχνικές για την παρασκευή κρέμας μαύρης σοκολάτας, κρέμας βανίλιας και κρέμας τυριού. Τι γίνεται όμως όταν όλη αυτή η γλυκιά μαγεία σκεπαστεί με κατακόκκινη βουτυρόκρεμα? Το απόλυτο Χmas γλυκό!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 29/11/2018

Ώρα: 18:00-21:00

v Best Seller



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

Ιδανικά μαθήματα διακοσμητικής ζαχαροτεχνικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** και **απόκτηση νέων γνώσεων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες ζαχαροπλάστες.

TOPPERS ΚΟΥΚΟΥΒΑΓΙΑ

€39,90

Ένα όμορφο κοριτσιόσικο θέμα που θα μπορούσε να διακοσμήσει τέλεια τα cupcakes ή τα μπισκότα σας! Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 12 σχέδια. Στόχος είναι να εξειδικευτούμε στον σχεδιασμό 2D. Αναμειγνύουμε τεχνικές που συνδυάζουν χρήση ζαχαρόπαστας. Στο μάθημα μαθαίνουμε:

- την συνταγή για πολύ νόστιμα μπισκότα
- να ανοίγουμε & να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα
- δημιουργούμε την αίσθηση του ξύλου
- φτιάχνουμε χρωματιστές ρίγες και πουά
- ζωγραφίζουμε με πινέλο τα σύννεφα στον ουρανό
- να σχεδιάσουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας με ζαχαρόπαστα και να δημιουργούμε διάφορες εκφράσεις αγάπης και χαράς



*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους **Το μάθημα αφορά μόνο toppers

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Δε 5/11/2018

Ώρα: 10:00-14:00

Μόνο με προπληρωμή

Το σχέδιο είναι από την smile

ΦΙΓΟΥΡΑ ΑΡΚΟΥΔΑΚΙ

€39,90

Ένα χαριτωμένο αρκουδάκι ιδανικό για να διακοσμήσετε την χριστουγεννιάτικη τούρτα σας! Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, εξασκούμε την δεξιότητά μας για 3D φιγούρες, μαθαίνοντας να:

- να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα
- να δίνουμε σχήμα, σχέδιο και χάρη στην φιγούρα
- να δημιουργούμε τις λεπτομέρειες με εργαλεία ζαχαροτεχνικής
- να εργαζόμαστε σε εξειδικευμένη ζαχαρόπαστα μοντελισμού
- δημιουργούμε την αίσθηση του μάλλινου καπέλου και του καπιτονέ παλτού
- φτιάχνουμε μια όρθια φιγούρα 3D με σωστές αναλογίες



*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους **Το μάθημα αφορά μόνο φιγούρα

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Παρ 9/11/2018

Ώρα: 10:00-15:00

Μόνο με προπληρωμή

Το σχέδιο είναι από την BunsInTheOvenCupCakery

ΤΟΥΡΤΑ ΒΙΤΡΩ

€39,90

Μοναδική τούρτα τεχνοτροπίας βιτρό! Ιδανικό σεμινάριο για εξάσκηση των δεξιοτήτων σας, δημιουργώντας ταυτόχρονα ένα πολύ κομψό σχέδιο με ρομαντικές πινελιές. Μαθαίνουμε να:

- ανοίγουμε & να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα
- επικαλύπτουμε την τούρτα, πώς να στρώνουμε χρησιμοποιώντας το smoother για τέλεια επικάλυψη
- δημιουργούμε το σχέδιο με την χρήση πατρόν
- να ζωγραφίζουμε με πινέλο (water color) και βρώσιμα χρώματα τα λουλούδια και να δίνουμε την αίσθηση του βιτρό



*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους **Εργαζόμαστε σε τούρτα μοντέλο

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Παρ 16/11/2018

Ώρα: 16:00-21:00

Μόνο με προπληρωμή



ΤΟΥΡΤΑ SWEET BEAR

€44,90

Μια εξαιρετική τούρτα που θα αγαπήσουν τα παιδιά, η οποία καταφέρνει να συνδυάσει πολλές τεχνικές και αρκετές γνώσεις! Ιδανική γενέθλια και baby shower. Μαθαίνουμε να:

- α) ανοίγουμε ζαχαρόπαστα καθώς και ποια ζαχαρόπαστα χρησιμοποιούμε για επικάλυψη και για μοντελισμό
- β) επικαλύπτουμε την τούρτα, πώς να στρώνουμε χρησιμοποιώντας το smoother για τέλεια επικάλυψη
- γ) δημιουργούμε σε 2D το χαριτωμένο αρκουδάκι και αλογάκι
- δ) ζωγραφίζουμε τις λεπτομέρειες με βρώσιμο μαρκαδόρο
- ε) φτιάχνουμε δύο κόρωνες, μια σε 2D και μια σε 3D
- ζ) ποια είναι τα σωστά εργαλεία που θα μας βοηθήσουν ώστε να δημιουργήσουμε περίτεχνες και ιδιαίτερες λεπτομέρειες πάνω στην τούρτα μας, σε παστέλ χρωματισμούς
- η) δίνουμε στην ζαχαρόπαστα την αίσθηση του ξύλου
- θ) μαθαίνουμε την χρήση σύρματος, πώς να χρησιμοποιούμε το χρυσό χρώμα και πώς με βρώσιμο ροζ χρώμα σχηματίζουμε τα μαγουλάκια
- ι) να ολοκληρώνουμε το σχέδιο εφαρμόζοντας τις τελικές πινελιές που θα δώσουν χάρη στο σχέδιο.



Το σχέδιο ανήκει σε άγνωστο

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν την τούρτα μαζί τους. **Εργαζόμαστε σε τούρτα μοντέλο

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι MM:**65
Ημερομηνία: Τε 21/11/2018 **Ώρα :** 16:00-21:00 **Μόνο με προπληρωμή**

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΜΠΑΛΕΣ - CUPCAKES

€44,90

Οι γιορτές πλησιάζουν και τι πιο ωραίο από ένα ντεκόρ με όμορφη χειροποίητη διακόσμηση. Υπέροχες, χρωματιστές και πεντανόστιμες χριστουγεννιάτικες μπάλες με γλάσο πάνω σε cupcakes! Το τέλειο κέρασμα για την Χριστουγεννιάτικη περίοδο! Μαθαίνουμε να:

- α) την συνταγή και εκτέλεση για τα Cupcakes
- β) πως χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα
- γ) πως κολλάμε και κόβουμε το σχέδιο μας πάνω στα Cupcakes
- δ) πως δημιουργούμε τα 8 διαφορετικά σχέδια
- ε) πως κολλάμε τα Sprinkles
- ζ) πως χρησιμοποιούμε βρώσιμα χρώματα σε σκόνη
- η) δημιουργούμε τις λεπτομέρειες με εργαλεία ζαχαροτεχνικής, ολοκληρώνοντας το σχέδιο εφαρμόζοντας τις τελικές πινελιές που θα δώσουν πρωτοτυπία και ύφος εορταστικό στις μπάλες μας.



Το σχέδιο ανήκει σε άγνωστο

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους.
 Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι MM:**65
Ημερομηνία: Σαβ 17/11/2018 **Ώρα :** 10:00-15:00 **Μόνο με προπληρωμή**

TOPPERS ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ

€44,90

Όμορφες, χαριτωμένες και παιχνιδιάρικες χριστουγεννιάτικες φατσούλες με τις οποίες μπορείτε να διακοσμήσετε τα cupcakes ή τα μπισκότα σας! Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 8 σχέδια. Στόχος είναι να εξειδικευτούμε στον άψογο σχεδιασμό 2D. Μαθαίνουμε:

- α) την συνταγή και την εκτέλεση των μπισκότων
- β) να ανοίγουμε & να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα
- γ) πως βγάζουμε πατρόν και πώς το χρησιμοποιούμε
- δ) πως δίνουμε εκφραστικότητα στα προσωπάκια
- ε) πως χρησιμοποιούμε βρώσιμα χρώματα σε σκόνη



Το σχέδιο είναι από την

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους.
 Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι MM:**65
Ημερομηνία: Δευ 26/11/2018 **Ώρα :** 10:00-15:00 **Μόνο με προπληρωμή**

Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία
Όπου αναφέρεται ελάχιστη συμμετοχή, το μάθημα διεξάγεται με τον ανάλογο αριθμό ατόμων
Για τα μαθήματα ζαχαροτεχνικής, η προπληρωμή είναι απαραίτητη



ΤΑΧΥΡΥΘΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση. Στόχος να αποκτήσετε δεξιότητες που θα σας δώσουν την απαιτούμενη εκπαίδευση για εργασιακή ένταξη στο συγκεκριμένο αντικείμενο.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

920€

Εκπαιδευτείτε σε όλες τις τεχνικές της μαγειρικής σε 12 μαθήματα εντατικής πρακτικής εξάσκησης ολιγομελών τμημάτων με εξατομικευμένη υποστήριξη από τους Chef! Ο Ολοκληρωμένος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Δυνατότητα πιστοποίησης προγράμματος.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι ΜΜ:200

Ημερομηνία: Πε 08.11, Παρασκευή 09.11, Τρ 13.11, Πε 15.11, Τρ 20.11, Πε 22.11, Τρ 27.11, Πε 29.11, Τρ 04.12, Πε 06.12, Τρ 11.12, Πε 13.12

Ώρα : 18:00-21:00

Μόνο με προπληρωμή

*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι ΜΜ:150

Ημερομηνία: Πα 09.11, Τρ 13.11, Πε 15.11, Τρ 20.11, Πε 22.11, Τρ 27.11, Πε 29.11, Πε 06.12

Ώρα : 18:00 - 21:00

Μόνο με προπληρωμή

*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €50

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

200€

Μάθετε τις βασικές τεχνικές της μαγειρικής σε 5 μαθήματα!!! Ο Μικρός κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια. Ιδανικό πρόγραμμα για όσους θέλουν να ανακαλύψουν αν η τέχνη αυτή τους ταιριάζει και να συνεχίσουν με σιγουριά σε μετέπειτα αναβάθμιση γνώσεων.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι ΜΜ:100

Ημερομηνία: Πα 09.11, Τρ 13.11, Πε 15.11, Πε 22.11, Πε 06.12

Ώρα : 18:00 - 21:00

Μόνο με προπληρωμή

*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €50



Όλοι οι κύκλοι μαθημάτων προσφέρουν την δυνατότητα αναβάθμισης σε ανώτερα εκπαιδευτικά προγράμματα. Ρωτήστε την υπεύθυνη εκπαιδευτικών προγραμμάτων



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από **1100€**, μόνο **990€**

Γίνετε Pastry Chef σε μόλις 12 μαθήματα, εντατικής πρακτικής εξάσκησης ολιγομελών τμημάτων και εξατομικευμένη υποστήριξη από τους Pastry Chef!!! Ο Ολοκληρωμένος κύκλος ζαχαροπλαστικής σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στο χώρο. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία. Δυνατότητα πιστοποίησης προγράμματος.

Εκπαιδευτής Pastry Chef: Ζωγράφος Γιάννης, Καραφλός Νίκος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:200

Ημερομηνία: Τε 07.11, Δε 12.11, Τε 14.11, Δε 19.11, Τε 21.11 (17:30 - 21:30), Δε 26.11, Τε 28.11, Δε 03.12 (17:30 - 21:30), Τε 05.12, Δε 10.12, Τε 12.12, Δε 17.12

Ώρα : 18:00 - 21:00

Μόνο με προπληρωμή

↓ Monthly Deal

*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €50

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

από **640€**, μόνο **550€**

Μάθετε όλες τις απαραίτητες τεχνικές ενός Pastry Chef σε 8 έντονα διαδραστικά μαθήματα ολιγομελών τμημάτων! Τα μαθήματα εφαρμόζουν την επαγγελματική μεθοδολογία σε μαθήματα απόλυτης πρακτικής εξάσκησης που θα απογειώσουν τις ζαχαροπλαστικές σας δεξιότητες. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Pastry Chef: Ζωγράφος Γιάννης, Καραφλός Νίκος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:150

Ημερομηνία: Τε 07.11, Δε 12.11, Τε 14.11, Δε 19.11, Δε 26.11, Τε 28.11, Τε 05.12, Δε 17.12

Ώρα : 18:00 - 21:00

Μόνο με προπληρωμή

*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €50

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

200€

Μάθετε τις βάσεις της ζαχαροπλαστικής τέχνης σε 5 μαθήματα!!! Ο Μικρός κύκλος ζαχαροπλαστικής τέχνης σας προσφέρει τα βασικά εφόδια για να διαπρέψετε στην χώρο. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία. Δυνατότητα αναβάθμισης προγράμματος.

Εκπαιδευτής Pastry Chef: Ζωγράφος Γιάννης, Καραφλός Νίκος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:100

Ημερομηνία: Τε 7.11, Δε 12.11, Τε 14.11, Τε 28.11, Τε 05.12

Ώρα : 18:00 - 21:00

Μόνο με προπληρωμή

*υπάρχει δυνατότητα επιλογής μαθήματος ενημέρωσης για εξετάσεις με κόστος €50



Όλοι οι κύκλοι μαθημάτων προσφέρουν την δυνατότητα αναβάθμισης σε ανώτερα εκπαιδευτικά προγράμματα. Ρωτήστε την υπεύθυνη εκπαιδευτικών προγραμμάτων



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Τα εξειδικευμένα εκπαιδευτικά προγράμματα λειτουργούν **συμπληρωματικά** της αρχικής εκπαίδευσης και αποτελούν εμπορικά εκπαιδευτικά προγράμματα βασισμένα στην αγορά εργασίας. Στόχος να αποκτήσετε **εξειδικευμένες δεξιότητες** που θα σας βοηθήσουν να εξελίξετε τις γνώσεις σας πρακτικά και να αποκτήσετε σημαντικά προσόντα που απαιτούνται στον χώρο εργασίας.
Προσφέρουν σε βάθος γνώσεις και δεξιότητες σε τομείς της εστίασης που ευημερούν.

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΕΙΣ

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ARTISAN PIZZA

200€

Ο εξειδικευμένος κύκλος pizza εστιάζει στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες. Ανακαλύπτουμε την τέχνη και τα μυστικά της ζύμης, αλλά και τους καλύτερους συνδυασμούς για τις πιο λαχταριστές πίτσες σε 5 διαδραστικά μαθήματα. Ο κύκλος απευθύνεται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες.

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Ημερομηνία: Σα 10.11, Σα 17.11, Σα 24.11, Σα 01.12, Σα 08.12

Επίπεδο: Basic

Ώρα : 10:30 - 13:30

Πόντοι MM:100

Μόνο με προπληρωμή

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

580€

Από την τοπικότητα στην οικουμενικότητα της Κουζίνας μας, τις παραδοσιακές παρασκευές ανά εδεσματολογική κατηγορία, αλλά και με πολλές επαγγελματικές λύσεις, αυτό το εκπαιδευτικό πρόγραμμα προετοιμάζει μάγειρες για να εργαστούν σε Ελληνικά Εστιατόρια ανά τον κόσμο.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσαριώτης Νίκος

Ημερομηνία: Δε 05.11, Σα 10.11, Δε 12.11, Σα 17.11, προσοχή επόμενο μάθημα -> Δε 26.11, Σα 01.12, Δε 03.12, Σα 08.12

Επίπεδο: Basic

Ώρα: όπου Δευτέρα 18:00 - 21:00, όπου Σάββατο 10:30 - 13:30

Πόντοι MM:100

Μόνο με προπληρωμή

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ CAKES

200€

Ανακαλύψτε τον Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης για Cakes με ενότητες που εστιάζουν σε βασικές παρασκευές με μεγάλη εμπορική ζήτηση! Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και στόχο έχουν να εξειδικεύσετε τις γνώσεις σας σε βάθος στη παρασκευή διαφόρων ειδών όπως υγρά, γεμιστά, νησίσιμα, αλλά και toppings. Ιδανικό για στοχευόμενη εκπαίδευση προσωπικού, για επιχειρηματίες εστίασης και επαγγελματίες ζαχαροπλάστες.

Εκπαιδευτής Pastry Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Ημερομηνία: Τε 14.11, Πε 15.11, Τε 21.11, Πε 22.11, Τε 28.11

Επίπεδο: Basic

Ώρα : 10:30 - 13:30

Πόντοι MM:100

Μόνο με προπληρωμή



Όλοι οι κύκλοι μαθημάτων προσφέρουν την δυνατότητα αναβάθμισης σε ανώτερα εκπαιδευτικά προγράμματα. Ρωτήστε την υπεύθυνη εκπαιδευτικών προγραμμάτων





ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ - ΣΠΟΥΔΕΣ

Τα μακροχρόνια εκπαιδευτικά προγράμματα παρέχουν **βασικές επαγγελματικές γνώσεις και δεξιότητες** στο αντικείμενο της μαγειρικής και της ζαχαροπλαστικής τέχνης. Είναι δομημένα με τέτοιο τρόπο ώστε να αποκτηθούν οι ικανότητες που απαιτούνται στο επάγγελμα για την **ένταξη-επανάταξη, επαγγελματική κινητικότητα και εν γένει για την ανέλιξη των στελεχών της αγοράς.**

PASTRY ARTS PROGRAM - Ιδανικό για άμεση εργασιακή αποκατάσταση

Διαπιστευμένο 5,5μηνο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Pastry Chef | Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές | Δυνατότητα 4 Τίτλοι Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος

World Chefs Recognized School –Επιπλέον Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης Επίπεδο: Mastering Πόντοι MM:240

Έναρξη: 26 Νοεμβρίου – πολύ περιορισμένες θέσεις

Μόνο με προπληρωμή

Εκδηλώστε άμεσα το ενδιαφέρον σας!

Επικοινωνήστε στο 2109882378 και κλείστε ραντεβού με την υπεύθυνη εκπαιδευτικών προγραμμάτων.

Ξεκινούν οι εγγραφές για το Culinary Arts Program με έναρξη τον Ιανουάριο του 2019



Όλοι οι κύκλοι μαθημάτων προσφέρουν την δυνατότητα αναβάθμισης σε ανώτερα εκπαιδευτικά προγράμματα. Ρωτήστε την υπεύθυνη εκπαιδευτικών προγραμμάτων



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Σκοπός του συστήματος πιστοποίησης γνώσεων και προγραμμάτων επαγγελματικής κατάρτισης στο πλαίσιο της διαβίου μάθησης είναι: η βελτίωση των επαγγελματικών προσόντων και η διευκόλυνση της ένταξης στην απασχόληση, η ενίσχυση της αξιοπιστίας της κατάρτισης, καθώς και η διασφάλιση της ποιότητας και της αποτελεσματικότητας των προγραμμάτων.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΑ

190€

Το CCC απευθύνεται έμπειρους επαγγελματίες Μάγειρες οι οποίοι μπορούν να πιστοποιήσουν τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει στο συγκεκριμένο αντικείμενο. Απαραίτητη προϋπόθεση για συμμετοχή στις εξετάσεις είναι η πενταετής προϋπηρεσία ως Μάγειρας. Οι υποψήφιοι αξιολογούνται σε δύο φάσεις εξεταστικής διαδικασίας. Στη γραπτή εξέταση ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 16 ερωτήσεις ανάπτυξης. Στην πρακτική εξέταση ο υποψήφιος αξιολογείται στην εφαρμογή ενός σεναρίου, ανάλογου του αντικειμένου της πιστοποίησης. Διάρκεια γραπτής εξέτασης 90 λεπτά. Διάρκεια πρακτικής εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας στη γραπτή εξέταση 70%. Ποσοστό επιτυχίας στην πρακτική εξέταση 70%. Η επιτυχής ολοκλήρωση και των δύο φάσεων της εξεταστικής διαδικασίας οδηγεί στην απόκτηση της πιστοποίησης.

Μόνο με προπληρωμή

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

190€

Το CPC απευθύνεται σε έμπειρους επαγγελματίες Ζαχαροπλάστες οι οποίοι μπορούν να πιστοποιήσουν τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει στο συγκεκριμένο αντικείμενο. Απαραίτητη προϋπόθεση για τη συμμετοχή στις εξετάσεις είναι η τριετής προϋπηρεσία ως Ζαχαροπλάστης. Οι υποψήφιοι αξιολογούνται σε δύο φάσεις εξεταστικής διαδικασίας. Στη γραπτή εξέταση ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 16 ερωτήσεις ανάπτυξης. Στην πρακτική εξέταση ο υποψήφιος αξιολογείται στην εφαρμογή ενός σεναρίου, ανάλογου του αντικειμένου της πιστοποίησης. Διάρκεια γραπτής εξέτασης 90 λεπτά. Διάρκεια πρακτικής εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας στη γραπτή και πρακτική εξέταση 70%. Η επιτυχής ολοκλήρωση και των δύο φάσεων της εξεταστικής διαδικασίας οδηγεί στην απόκτηση της πιστοποίησης.

Μόνο με προπληρωμή

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ

120€

Το CCCh απευθύνεται σε οποιονδήποτε επιθυμεί να ξεκινήσει την καριέρα του στο χώρο της Μαγειρικής Τέχνης καλύπτοντας όλες τις απαιτούμενες γνώσεις και πρακτικές δεξιότητες που είναι απαραίτητες. Ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 10 ερωτήσεις ανάπτυξης. Διάρκεια εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας 70%.

Μόνο με προπληρωμή

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

120€

Το CCPC απευθύνεται σε οποιονδήποτε επιθυμεί να ξεκινήσει την καριέρα του στο χώρο της Ζαχαροπλαστικής τέχνης. Ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 8 ερωτήσεις ανάπτυξης. Διάρκεια εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας 70%.

Μόνο με προπληρωμή

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

190€

Η πιστοποίηση CMSFH αποτελεί σημαντικό εφόδιο για τον εργαζόμενο, ενώ είναι και σημαντικό εργαλείο στα χέρια των επιχειρήσεων τροφίμων, που ενδιαφέρονται να απασχολούν σωστά εκπαιδευμένο προσωπικό. Ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 30 ερωτήσεις κλειστού τύπου. Διάρκεια εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας 70%.

Μόνο με προπληρωμή

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘ.ΕΠΙΣΤ.ΕΠΙΧΕΙΡ

190€

Η πιστοποίηση CMSFH αποτελεί σημαντικό εφόδιο για τον εργαζόμενο, ενώ είναι και σημαντικό εργαλείο στα χέρια των επιχειρήσεων τροφίμων, που ενδιαφέρονται να απασχολούν σωστά εκπαιδευμένο προσωπικό. Ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 30 ερωτήσεις κλειστού τύπου. Διάρκεια εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας 70%.

Μόνο με προπληρωμή



**Τα πιστοποιητικά συνοπογράφονται από την ACTA
(Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου) και τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος**



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

*** ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ***

- ✓ Προσέλθετε στο μάθημα σας τουλάχιστον **5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους. Δεν είναι εύκολο για τον εκπαιδευτή να επαναλαμβάνει από την αρχή το μάθημα.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο σε περίπτωση που:
 - δεν συμπληρωθεί **ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων**
 - για λόγους **ανωτέρας βίας** (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις και ξαφνικές επιθεωρήσεις). Σε αυτή την περίπτωση γίνεται **πλήρης επιστροφή χρημάτων** σε λογαριασμό που θα μας υποδείξετε.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» έχει το δικαίωμα να **αλλάξει εκπαιδευτή**.
- ✓ Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο γνώσεων των συμμετεχόντων.
- ✓ Οι μαθητές που διαμένουν εκτός Αττικής οφείλουν να επιβεβαιώνουν την θέση τους έως και **μία ημέρα πριν το μάθημα**. Σε περίπτωση ξαφνικής ακύρωσης του μαθήματος για τους παραπάνω λόγους, τα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ **δεν φέρουν ευθύνη για έξοδα** που έγιναν από τον μαθητή για διαμονή και μεταφορικά.
- ✓ Γραφτείτε στην **Membership Card** για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν αυστηρά **από την εγγραφή σας στην κάρτα και μετά**. Οι ακυρώσεις **χωρίς προειδοποίηση**, οι μαζικές εγγραφές και οι μαζικές ακυρώσεις μαθημάτων, δεν διευκολύνουν στην φυσική λειτουργία του χώρου, στην διάθεση των θέσεων σε συμμετέχοντες σε waiting list, στην δημιουργία φιλικών τιμών, αλλά και στην μείωση του δικού μας κόστους. 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 κράτηση μέσω του ηλεκτρονικού συστήματος του μαθήματος ή με **προπληρωμή** και έως και 5 ημέρες πριν την έναρξή του. Σε διαφορετική περίπτωση η κράτηση δεν θα ισχύει.
- ✓ Επιδεικνύετε τη νέα **ηλεκτρονική κάρτα ανεργίας** στα μαθήματα ανεργίας κάθε φορά που προσέρχεστε στον χώρο.
- ✓ Παρακολουθείστε τα μαθήματα με την **ένδειξη επιπέδου** που ταιριάζει καλύτερα στις ικανότητές σας.
- ✓ Τα «**Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.
- ✓ Παρακαλούμε τηρείτε αυστηρά τους βασικούς κανόνες υγιεινής και πλένετε συχνά τα χέρια σας, μην προσέρχεστε αν είστε άρρωστοι και φοράτε ποδιά και γάντια μίας χρήσης που μπορείτε να βρείτε σε κάθε αίθουσα.

ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ



ΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΜΑΣ

