

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΙΟΣ 2018

Issue #56



**MAY
THE FORK
BE WITH
YOU**



Τρόποι Κράτησης & Πληρωμής

Ωράριο Λειτουργίας: 09:30-21:00 | Ωράριο Γραμματείας: 10:00-21:00

Ηλεκτρονικά

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο www.mathimatamageirikis.gr μέσω της ειδική φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Paypal, 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 τραπεζής:

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 φαξ ή email το καταθετήριο.



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Ιδανικά σεμινάρια μαγειρικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** και **απόκτηση νέων γνώσεων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες.

ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ**CUBAN CAFÉ****26,90€**

Εκρηκτική μείξη γεύσεων από Λατινική Αμερική, Ισπανία, Αφρική και Καραϊβική. Ο συνδυασμός των διαφόρων πολιτιστικών επιρροών δημιουργεί πολύχρωμες γευστικές προτάσεις, με κύριο υλικό το κρέας που συνήθως συνοδεύεται με ρύζι και λαχανικά. Ένα ταξίδι στην κουβανέζικη κουλτούρα όπου εκπαιδευόμαστε στην δημιουργία ενός πληθωρικού πιάτου που συναντάται στο διάσημο 90 miles restaurant. Το fricasse de pollo περιέχει αργομαγειρεμένο χοιρινό ή κοτόπουλο, mojo cubano, πίκλες κρεμμυδιού και φρούτα με ζαχαροκάλαμο, φασόλια και ρύζι. Η ιστορία θέλει το πιάτο να συμπεριλαμβάνει όλες τις γεύσεις της Κούβας μαζί...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Τρι 8/5/2018

Ώρα : 18:00-21:00

ΑΙΓΥΠΤΙΑΚΟ**29,90€**

Η αιγυπτιακή κουζίνα είναι ιδιαίτερα αγαπητή, ιδιαίτερα για τους χορτοφάγους. Η ακρίβεια στο κρέας, από τα πολύ παλιά χρόνια, οδήγησε τους Αιγύπτιους στο να δημιουργήσουν μία Κουζίνα με βάση τα λαχανικά. Συχνά, ωστόσο το βραστό κρέας του κουνελιού, της πάπιας ή του περιστερριού χρησιμοποιείται ως ζωμός για σουπές. Εξίσου γευστικά, τα αιγυπτιακά επιδόρπια θυμίζουν πολύ τα ανατολικά μεσογειακά επιδόρπια. Στο μάθημα μαγειρεύουμε την περίφημη μολοχία από τον Adam Levay, executive chef στο Four Seasons Resort Sharm El Sheikh της Αιγύπτου, κόφτα (κεφτεδάκια) με σαλάτα babaganoush, καθώς και ένα από τα πιο δημοφιλή αιγυπτιακά γλυκά, το basbousa, η Ελληνική παραλλαγή του ραβανί.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 10/5/2018

Ώρα : 18:00-21:00

ΓΝΗΣΙΟ ΛΙΒΑΝΕΖΙΚΟ ΜΕΝΟΥ από την Abir Al Wassan**29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας**

Ένα γαστρονομικό ταξίδι στην χώρα του Λιβάνου. Η Λιβανέζικη κουζίνα αποτελεί ένα κομμάτι της Αραβικής κουλτούρας, η οποία είναι συνδεδεμένη με την έννοια της φιλοξενίας και της γενναιοδωρίας. Τα οικογενειακά γεύματα, οι μεγάλες γιορτές τους, τα πολλά μεζεδάκια μας θυμίζουν Ελλάδα.

Δημιουργούμε ένα γνήσιο αυθεντικό μενού με την βοήθεια μιας αυθεντικής Λιβανέζας σεφ. Ξεκινάμε με χούμους και ταμπουλέ όπου η σεφ θα μας βοηθήσει να εντρυφήσουμε στα μυστικά για να κρατήσουμε ζωντανά γεύσεις και αρώματα Ανατολής. Συνεχίζουμε με το κοτόπουλο Musakhan, μια κατεξοχήν παραδοσιακή συνταγή το οποίο αρωματίζεται και τυλίγεται σε πολύ λεπτή αραβική πίτα. Στο τέλος θα γευτούμε τα Zhoud El Sit ή αλλιώς τα «μπράτσα μιας κυρίας» ρολά με γέμιση απαλής κρέμας.

Εκπαιδευτής Chef: Abir Al Wassan

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 24/5/2018

Ώρα : 10:00-14:00



YAKI-NIKOU**24,90€**

Ο ιαπωνικός όρος yakiniku, που σημαίνει "ψημένο κρέας" και αντιστοιχεί στο "μπάρμπεκιου" του δυτικού πολιτισμού, το οποίο έγινε γνωστό χάρη στον Ιάπωνα συγγραφέα Kanagaki Robun κατά τον 20ο αιώνα. Μια εξαιρετική γαστρονομική εμπειρία, το «yakiniku» σήμερα αναφέρεται στο είδος της γιαπωνέζικης κουζίνας που θέλει το κρέας κομμένο σε μέγεθος μπουκιάς, μαγειρεμένο στην σχάρα και συνοδευμένο με λαχανικά. Όχι άδικα, η 29^η Αυγούστου έχει κηρυχθεί ως επίσημη "Yakiniku Day". Ο Chef Νίκος Μακρυμίχαλος μαγειρεύει κοτόπουλο, χοιρινό και σολομό, μαριναρισμένο και ψημένο a la yakī nikou.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Πα 25/5/2018

Ώρα : 18:00-21:00

JAPANESE MENU**29,90€**

Ζήστε την εμπειρία ενός μοναδικού μαθήματος που θα σας ταξιδέψει στη χώρα του ανατέλλοντος ηλίου. Η παραδοσιακή κουζίνα της Ιαπωνίας βασίζεται στο ρύζι με μεγάλη έμφαση στα εποχιακά συστατικά. Το 2011 η Ιαπωνία ξεπέρασε τη Γαλλία σε αριθμό εστιατορίων με αστέρι Michelin, χάρη στις εξαιρετικές τεχνικές στην Κουζίνα της και την αυστηρότητα στις συνταγές της. Στο σεμινάριο αυτό μαθαίνουμε τις απαραίτητες τεχνικές Ιαπωνικής Κουζίνας που προσφέρουν ιδέες και εφαρμογές για fusion δημιουργίες. Tempura γαρίδας, Ramen με χοιρινό και Salmon Teriyaki με γιαπωνέζικο ρύζι, σπανάκι και αβοκάντο είναι γεύσεις που θα γνωρίσετε και απολαύσετε!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρι 29/5/2018

Ώρα : 18:00-21:00

ΙΝΔΙΚΟ**26,90€**

Κουζίνα των «αισθήσεων και των αρωμάτων», με βασικά γνωρίσματα τα φρέσκα αρωματικά και τα φρούτα, η Ινδική Κουζίνα κρύβει μαγειρικά μυστήρια. Σε αυτό το γαστρονομικό ταξίδι θα μαγειρέψουμε ένα αξιοζήλευτο μενού: για ορεκτικό εκπαιδευόμαστε στην παρασκευή μικρών samosas τα οποία γεμίζονται με τηγανιτά κρεμμύδια, καρότα, λάχανο, τσίλι και μπαχαρικά. Μαθαίνουμε επίσης την βασική συνταγή με κοτόπουλο tikka και γιαούρτι και πώς μαγειρεύουμε το παραδοσιακό ρύζι biryani. Το μάθημα ολοκληρώνει η προετοιμασία επιδορπίου από tempura φρούτων.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πε 31/5/2018

Ώρα : 18:00-21:00



STREET FOOD**DANIEL BOULUD BURGER****34,90€**

Το Street Food στην πιο γαστρονομική εκδοχή του! Ο Chef μας εμπνευσμένος από τον διάσημο Daniel Boulud δημιουργεί ένα μοναδικό burger που φέρει τα δικά του αστέρια Michelin και σίγουρα δεν κατατάσσεται στα street food, αλλά στα "haute gastronomie" πιάτα. Το DB Burger μάλιστα θεωρείται ένα τόσο σύνθετο πιάτο, που ουσιαστικά χρειάζεται 3 ημέρες για την προετοιμασία του. Χειροποίητα, φρεσκοψημένα ψωμάκια παρμεζάνας φρυγανισμένα στο τέλος, τα οποία γεμίζονται με τον black Angus κιμά, ο οποίος εσωκλείει foie gras και προστίθενται άγρια μανιτάρια στα υλικά του burger.

Ο Chef Boulud είναι ένα από τα μεγαλύτερα ονόματα της παγκόσμιας γαστρονομικής σκηνής πάνω από 20 χρόνια όταν έφυγε από την Λυόν για την Νέα Υόρκη. Τα πιο διάσημα εστιατόρια του είναι τα: DANIEL, Café Boulud, Bar Pleiades, db Bistro Moderne, Boulud Sud, Epicerie Boulud και DBGB Kitchen and Bar.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος
Ημερομηνία: Δευ 7/5/2018

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6
Ώρα : 18:00-21:30

Πόντοι MM: 35

QUESADILLAS & BURRITOS**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

2 αγαπημένα Tex Mex που μας ξυπνάνε διαθέσεις για fiesta, μύρα 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 rico de gallo, τομάτες, κρεμμύδι, πιπεριές chilli, κόλλιαντρο 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), εμείς δίνουμε την δική μας εκδοχή της Μεξικάνικης quesadillas με κοτόπουλο και guacamole!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Ημερομηνία: Τετ 16/5/2018

Ώρα : 10:30-13:30

Πόντοι MM:20 ή 16

BREAD & BUTTER**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Ποιος είπε ότι το ψωμί πρέπει να είναι βαρετό και άγευστο? Ένα εκπαιδευτικό σεμινάριο για όσους ασχολούνται με το ψωμί και τα sandwiches. Τρεις συνδυασμοί, όπου μία τεχνική για ψωμί γίνεται ο πρωταγωνιστής στην γεύση και διάφορα υλικά του προσδίδουν διαφορετικές γεύσεις. Ετοιμάζουμε: Open sandwich με νότες σκόρδου γεμισμένο με γαρίδες και κρέμα αβοκάντο και μυρωδικά, ψωμί με μοτσαρέλα, σπανάκι, φράουλες και σως γλυκού βαλσάμικου, αλλά και brie στο γκριλ, μπέικον, βερίκοκο σε εξαιρετικά φρυγανισμένες φέτες ψωμιού. Το μάθημα συμπεριλαμβάνει γνώσεις αρτοποιίας και ιδέες για sandwiches.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος
Ημερομηνία : Δευ 21/5/2018

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι MM:35 ή 20

BEST OF CLUBS (SANDWICHES)**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Fast Food + Υψηλή Εστίαση σε ένα μάθημα όλο κέφι για όσους λατρεύουν τα sandwiches! Στόχος του σεμιναρίου είναι να μάθετε στον ελάχιστο χρόνο πώς να δημιουργείτε τα πιο απολαυστικά γεύματα με απλά υλικά σε εμπορικά club sandwiches. Εκπαιδευόμαστε σε κλασικό NY Club με χειροποίητο ψωμί, κοτόπουλο, αυγό και μπέικον. Δημιουργούμε γευστικό club καπνιστού σολομού με κρέμα αβοκάντο, αλλά και την gourmet εκδοχή της κατηγορίας με pulled meat, τομάτες, camembert, προσούτο και φράουλες. Το μάθημα συμπεριλαμβάνει δημιουργία χειροποίητου ψωμιού, ιδανικό για club sandwich.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος
Ημερομηνία: Τρ 22/5/2018

Ελάχιστη συμμετοχή: 6
Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι MM: 35 ή 20

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

Η Ιταλική Κουζίνα βασίζεται στα φρέσκα υλικά, ρουστικ μαγειρέματα, εύκολες διαδικασίες και πιάτα μοναδικής γεύσης! Σε αυτό το μάθημα μαγειρεύουμε ένα κλασικό ναπολιτάνικο φαγητό- ορόσημο για την έναρξη του ετήσιου καρναβαλιού στο Μπάρι, το panzerotto, το οποίο γεμίζεται με δύο διαφορετικούς τρόπους: με μείγμα λαχανικών και τυριού, αλλά και κατά την παράδοση της περιοχής Apulia με χοιρινό, μοσχάρι, πεκορίνο, μοτσαρέλα και πλούσια κρέμα. Τα panzerotti είναι από τα πιο δημοφιλή πιάτα της Κεντρικής και Νότιας Ιταλίας, μια διαφορετική εκδοχή calzone, που θα κάνει τις αισθήσεις μας να φτάσουν στο ζενίθ! Εξάλλου δεν είναι τυχαία η δημιουργία των καταστημάτων Panzerotti Bites στο Brooklyn.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
Ημερομηνία: Τετ 23/5/2018

Ελάχιστη συμμετοχή: 6
Ώρα : 10:30- 13:30

Πόντοι MM:20 ή 16



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**ΓΕΜΙΣΤΑ****22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τα απλά Ελληνικά γεμιστά, μόνο απλά δεν είναι! Αυτό αποδεικνύεται σε ταβέρνες όπου σερβίρουν νερόβραστες τομάτες και κακοχυλωμένο ρύζι. Αν και εύκολα στην παρασκευή τους, πώς θα καταφέρετε να τα κάνετε απλά απολαυστικά? Το ρύζι πρέπει να παραμείνει σπυρωτό και αρωματικό, οι τομάτες πρέπει να ψηθούν, όχι να βράσουν και οι πατάτες αν και πρέπει να μελώσουν, ενώ παράλληλα να ξεροψηθούν. Σε όλα αυτά πρέπει να προσθέσετε ότι τα γεμιστά θέλουν τις αρωματικές πινελιές τους! Ότι πρέπει για την καυτή περίοδο που ξεκινάει, καθώς αποτελεί ελαφρύ φαγητό που καταναλώνεται άνετα σαν ζεστό ή κρύο πιάτο.

Ακολουθείται η απαραίτητη διαδικασία, ανοίγοντας τομάτες και κόκκινες πιπεριές για να γεμίσουμε με ρύζι, στα λεγόμενα «ορφανά» γεμιστά. Επιπλέον, γεμίζουμε πράσινες πιπεριές, παντρεύοντας το ρύζι με τον κιμά, για τα λεγόμενα «παντρεμένα» γεμιστά. Ένα γευστικό αποτέλεσμα που συναρπάζει και χορταίνει όπως λένε και στην καθομιλουμένη «φτουράει» για μια ολόκληρη οικογένεια.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 10/5/2018

Ώρα : 10:30- 13:30

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ - ΜΟΥΣΑΚΑΣ**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Che pasticcio αναφωνούν οι Ιταλοί και για τον αγαπημένο τους musakhkhan μιλάνε οι Αιγύπτιοι. Για κάποιο λόγο, το ιταλικό παστιτσιο και ο αραβικός μουσακάς στο πέρασμα των χρόνων Ελληνοποιήθηκαν σε τέτοιο βαθμό που οικειοποιήθηκαν πλήρως στα δικά μας δεδομένα και σερβίρονται ως αμιγώς Ελληνικά φαγητά, μιας και πλέον οι συνταγές τους δεν συναντώνται με αυτόν τον τρόπο παρά μόνο στην Ελλάδα.

Στα καθ ημάς, ετοιμάζουμε τα δύο αγαπημένα πιάτα με τον πιο εξαιρετικό τρόπο που κάνουν Ιταλούς και Αιγύπτιους να παραμιλάνε για την τεχνική μας και τους τουρίστες να εκτιμούν την Κουζίνα μας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 14/5/2018

Ώρα : 10:30- 13:30

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ**29,90€**

Πως η Ελληνική Κουζίνα στέκει επάξια δίπλα στις διεθνείς? Δίνοντας έμφαση στην λιτότητα και αρμονία των γεύσεων, την απλότητα των υλικών, δίνουμε το δικό μας Ελληνικό στίγμα στις Κουζίνες των Εθνών. Δύο εξαιρετικές ιδέες που εντάσσονται αρμονικά σε ένα μενού δημιουργικής κουζίνας με τους τραγανούς λουκουμάδες μπακαλιάρου σε σως από πετιμέζι να αποτελούν ένα πολύ νόστιμο ορεκτικό, αλλά και το μοσχαρίσιο κότσι με τραχανά και τριμμένη μυζήθρα να απογειώνει 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 και να δεσπόζουν σε ταβέρνες και εστιατόρια.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρι 29/5/2018

Ώρα : 18:00-21:00



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**COFFEE ADDICTION****34,90€**

Δύο Chef, Ένα Υλικό σε Ένα μενού... Αποδεδειγμένα ο καφές είναι ένα ιδανικό συστατικό στην μαγειρική. Χαρίζει γλυκόπικρες, σύνθετες γεύσεις σε κάθε παρασκευή και σίγουρα διαφοροποιεί και το πιο απλό πιάτο, προσφέροντας παράλληλα τα αρώματά του.

Ένα εθιστικό μενού βασισμένο εξολοκλήρου στην μοναδική αυτή σχέση που δημιουργεί ο καφές: από την φινετσάτη σαλάτα με ανάμεικτες πρασινάδες, μέντα, ξηρά φρούτα και βινεγκρέτ αρωματικού καφέ στο εξαιρετικών γεύσεων καρτέ αρνιού σε σάλτσα καφέ-σοκολάτας! Το μενού ολοκληρώνει κλασικό ιταλικό τιραμισού με χειροποίητα σαβαγιάρ. Όλο το μενού στηρίζεται σε αυστηρές τεχνικές για την εκτέλεση των συνταγών.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης, Ελάχιστη συμμετοχή: 6

Πόντοι MM: 35

Ιωάννης Ζωγράφος

Ημερομηνία : Παρ 4/5/2018

Ώρα : 18:00 - 21:00

A LA FIORENTINA**26,90€**

Η Φλωρεντία θεωρείται το «λίκνο της αναγέννησης» και η κουζίνα της δεν θα μπορούσε παρά να αποτελεί ένα αριστούργημα της γαστρονομίας. Στο μάθημα δημιουργούμε 3 πιάτα με δημιουργική διάθεση που μας ταξιδεύουν στην πρωτεύουσα της Τοσκάνης:

Involtini καπνιστής μελιτζάνας, με τομάτες μαρινέ, μπουράτα και ελαιόλαδο, συνεχίζουμε με την παρασκευή μιας κλασικής Bistecca a la Fiorentina την οποία συνοδεύουμε με σως ταραγκόν και πατάτες και κλείνουμε με ένα γευστικό ζαμπαγιόνε με λεμόνι και τραγανά biscotti (έτοιμα προς σερβίρισμα).

Οι Ιταλοί μας αποδεικνύουν ξεκάθαρα ότι η μαγειρική είναι τέχνη.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία:Πεμ 17/5/2018

Ώρα:18:00 - 21:00

FROM FRANCE TO ITALY**29,90€**

Τρεις εκτελέσεις συνταγών που μας εισάγουν στην χρήση τεχνικών από δύο χώρες που χάρισαν τα φώτα τους στην παγκόσμια γαστρονομία. Μία δημιουργική πρόταση με Γαλλικές και Ιταλικές επιρροές που στόχο έχει να εμπλουτίσει τις γνώσεις και να προσφέρει ιδέες για εξαιρετικά μενού.

Ζυμώνουμε και ψήνουμε ιταλικό ψωμί σε κοσίδα γεμισμένο με χειροποίητη, ιδιαίτερα αρωματική πέστο. Ετοιμάζουμε δροσερή σαλάτα με μεικτά φρέσκα σαλατικά mesclun, φιλέτα εσπεριδοειδών, μορταδέλα, γραβιέρα και ψητά φουντούκια και τέλος παρασκευάζουμε την αγαπημένη πουλάδα en cocotte με φρικασέ καραμελωμένου μπέικον, εσαλότ, μανιτάρια και χυμό ψητού! Ένα μάθημα-πρόκληση για τον ουρανίσκο μας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πεμ 24/5/2018

Ώρα : 18:00 - 21:00

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**34,90€ ή με κάρτα ανεργίας 24,90€**

Ξεφύγετε από τα συνηθισμένα, διαφοροποιείστε και σερβίρετε μοναδικά πιάτα με ένα twist δημιουργικότητας, μετατρέποντας ταπεινά υλικά σε βασιλικές γαστρονομικές δημιουργίες!

Από τον Ελληνικό τραχανά με καρπάτσιο γαρίδας και αυγοτάραχο, στο λαβράκι με πουρέ σελινόριζα, στα δροσερά λαχανικά που θα συνοδέψουν το beurre blanc αλλά και την γαρνιτούρα με πάνκο. Και δεν σταματάμε εκεί... Θα μνηθούμε στα πιο βαθιά μυστικά της σοκολατοποιίας με το γλυκό παρφέ σοκολάτα με κραμπλ φουντούκι. Πιο δημιουργικά δεν γίνεται, πιο γευστικά γίνεται...

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM:35 ή 20

Ημερομηνία: Τετ 30/5/2018

Ώρα : 10:30 - 14:30



ΤΕΧΝΙΚΑ**RED HOT SICILIANA****26,90€ ή με κάρτα ανεργίας 16,90€**

Η αποθέωση των κόκκινων σαλτσών σε ένα τεχνικό μάθημα... δυναμίτης! Η πολύ-γευστική κουζίνα της Σικελίας χαρακτηρίζεται για την απλότητα της. Τα περίφημα πιάτα της στοχεύουν στην ποιότητα και όχι στην ποσότητα! Καθώς οι Ιταλοί δίνουν την μέγιστη σημασία στην εξαιρετική σάλτσα τομάτας που κάθε μία προσεγγίζει το αντικείμενο με διαφορετικό γευστικό τρόπο, αν και οι τρεις πιο κλασσικές σάλτσες φαινομενικά μοιάζουν μεταξύ τους: ξεκινάμε με μια αυθεντική caronata, συνεχίζουμε με μια απολαυστική Siciliaiana και μια πιο πικάντικη amarticciana.

Ένα μάθημα περιήγηση για τις «καυτές» κόκκινες σάλτσες που αποτελούν παράδοση στην Νότια Ιταλία!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι ΜΜ: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 08/5/2018

Ώρα: 10:30-14:00

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

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 που εκτελούνται συχνά στις κουζίνες των σεφ.

Μαγειρεύουμε κλασσικές 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, τεχνικό και γευστικό δεν γίνεται!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι ΜΜ: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 29/5/2018

Ώρα : 11:00-14:00



ΚΡΕΑΣ**LA BOCA ARGENTINA GRILL****29,90€**

Λατινική Αμερική... Η La Boca είναι μία εργατική συνοικία όπου βρίσκουμε τα πιο διάσημα steakhouses της Αργεντινής. Ένα από αυτά είναι το La Boca Bar & Grill το οποίο φημίζεται για το εξαιρετικό ψήσιμο των κρεάτων στο γκριλ. Η διαδικασία απλή: διαλέγεις το κρέας, την γαρνιτούρα, την σάλτσα και τα εξτρά που θα συνοδέψουν το πιάτο.

Το πιο εμπορικό τους πιάτο όμως είναι το κοτόπουλο La Boca το οποίο μαρινάρεται, πουδράρεται και ψήνεται στο γκριλ για να συνοδευτεί με ψητές baby πατάτες και την αυθεντική αργεντινική σως chimichurri.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πα 4/05/2018

Ώρα: 18:00-21:00

**ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ ΚΕΜΠΑΠ****24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Το διάσημο γιαουρτλού παρασκευάζεται άλλοτε με αρνί ή με μείγμα διαφορετικών κρεάτων και σερβίρεται με αμέτρητες παραλλαγές στα διασημότερα εστιατόρια του κόσμου. Η γεύση του οφείλεται κυρίως στα μπαχαρικά και αρωματικά που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή του κιμά, στο πλάσιμο και το μαγείρεμα του kebab, αλλά και στην ανάλογη σάλτσα που θα του χαρίσει γεύση.

Οι περισσότεροι θεωρούν ότι γιαουρτλού είναι κεμπάπ με γιαούρτι και σάλτσα τομάτας. Όμως το αυθεντικό γιαουρτλού είναι πολύ περισσότερα από κρέας με γιαούρτι. Ανακαλύπτουμε τα βάθη αυτής της συνταγής αλλά και την τεχνική για το απόλυτο ανατολίτικο πιάτο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 7/5/2018

Ώρα : 10:30-13:30

MIX GRILL**29,90€**

Λουκάνικα, πανσέτες, κοπανάκια, μπιφτεκάκια, πίτες, χαλούμι, τομάτες, κρεμμύδια και ψητές πατάτες και κλασσική τυροκαυτερή είναι το απόλυτο ελληνικό mix grill.

Χωρίς λούσα και γαστριμαργικές συνταγές, με την απλότητα της σχάρας και τις τεχνικές γνώσεις του ψησίματος, το μάθημα αφορά τόσο στο ψήσιμο των κρεάτων, όσο και στην προετοιμασία συνοδευτικών για να μας χαρίσουν τις πιο ζουμερές τους γεύσεις, απελευθερώνοντας τα κρεατολαγνικά μας ένστικτα.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 19/5/2018

Ώρα : 10:30-13:30



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**ΣΟΛΟΜΟΣ GRAVLAX****34€**

Ο σολομός Gravlax ή Gravlaks κατά τους Νορβηγούς αποτέλεσε ένα εξαιρετικό δείγμα γρήγορης διαχείρισης και κατανάλωσης ψαριού. Ουσιαστικά το ψάρι ψήνεται σε έναν συνδυασμό αλατιού, ζάχαρης και άνιθου. Αλλά η τεχνική για τον Gravlax δεν σταματάει εκεί. Οι μεγαλύτεροι σεφ του κόσμου αντικατέστησαν αυτά τα υλικά με παρόμοιες παρασκευές που ουσιαστικά προσεγγίζουν το ιδιότυπο μαγείρεμα με πιο δημιουργικό τρόπο.

Εξασκούμαστε στο σωστή τεχνική του μαρινάρισματος του σολομού και μαγειρεύουμε ένα εξαιρετικό νορβηγικό ορεκτικό. Ξεκινάμε με μαρινάρισμα σε χυμό παντζαριού για να πάρουμε τα ζάχαρά του, προσθέτουμε καρύκευμα αλατιού και αρωματική άλμη και ολοκληρώνουμε με χειροποίητη μουστάρδα. Μαρινάρουμε και ψήνουμε τον σολομό πριν τον σερβίρουμε με δροσερά κηπευτικά εποχής.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πα 11/5/2018

Ώρα: 18:00-21:00

ΘΑΛΑΣΣΙΝΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ**29,90€**

Μαζεύουμε ότι κερνάει η θάλασσα απλόχερα και ετοιμαζόμαστε για τις πιο νόστιμες συνταγές που μπορούν να προσφερθούν ως κυρίως γεύμα ή και ως ένα νόστιμο μεζέ!

Απογειώνουμε τις γεύσεις σε 2 θαλασσινά πιάτα, μαγειρεύοντας γαρίδες ψητές με χειροποίητη pesto και χταποδάκι στην σχάρα με σάλτσα di mare, αλλά και το ιδανικό συνοδευτικό τους, κολοκυθάκια τραγανά σε σως γιαουρτιού και δυόσμου! Πιο Ελλάδα δεν γίνεται...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Ελάχ. Συμμετοχή: 6

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία : Τρι 15/5/2018

Ώρα: 18:00- 21:00

GOURMET FISH**31,90€**

Εκπαιδευόμαστε στο ψάρι στην πιο gourmet εκδοχή του! Δύο τεχνικές συνταγές όπου μελετάμε τους σύγχρονους συνδυασμούς υλικών σε συνδυασμό με τα ψάρια για να δημιουργήσουμε εξαιρετικά πιάτα δημιουργικής κουζίνας. Διαφορετική τεχνική αντιμετώπιση, αλλά και δημιουργικότητα είναι τα βασικά συστατικά του σεμιναρίου που στόχο έχει να μας εμπλουτίσει τις γνώσεις σε ένα δύσκολο αντικείμενο όπως αυτό της μαγειρικής με ψάρι:

Ετοιμάζουμε λαυράκι σε σάλτσα μαραθόριζας με ελαιόλαδο και βανίλια αλλά και πέστροφα σε κρούστα από μέλι και σουσάμι.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πε 17/5/2018

Ώρα: 18:00-21:00



ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΠΡΩΙΝΟ

22,90€

Τραγανό και αφράτο, με ελαστική ζύμη, απόλυτα Ελληνικό, τέλειο για το πρωινό... Το κουλούρι Θεσσαλονίκης είναι μία Ελληνική πρωτοτυπία που μπορεί να μας χαρίσει αμέτρητες ιδέες χρήσης και εφαρμογές στα πρωινά.

Για το μάθημα ανακαλύπτουμε 2 διαφορετικά ζυμάρια, κλασσικό με σουσάμι και πολύσπορο. Οι γεμίσεις του μαθήματος αποτελούν εξαιρετικές συνταγές που αποδεικνύουν ότι ένα απλό κουλούρι μπορεί να χαρίσει ευρυματικές ιδέες. Ετοιμάζουμε κουλούρι κλασσικό με χούμους και λαχανικά και κουλούρι πολύσπορο με πέστο, ψητή μελιτζάνα και τομάτες και ρόκα.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Τρι 8/5/2018

Ώρα : 18:00-21:00

ΖΥΜΑΡΟΠΙΤΕΣ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Οι ζυμαρόπιτες είναι δημιούργημα εποχών φτώχιας, που ωστόσο αγαπήθηκαν ακόμα και σε καιρούς μεγάλης ευχέρειας. Στην ουσία είναι πίτες με λίγα υλικά και περίσσια μαεστρία. Λεπτές, ελαφριές, τραγανές, σε φούρνο ή τηγάνι, επιδέχονται επιπλέον υλικά ή απλά σερβίρονται σκέτες. Από αυτές ξεχωρίζουμε τρεις:

Την ηπειρώτικη ζυμαρόπιτα ή αλευρόπιτα, ένας χυλός με αλεύρι, αυγά, νερό ή γάλα, φέτα και αλάτι που τηγανίζεται και προστίθενται ταπεινά υλικά όπως κρεμμύδια ή τυρί. Επιπλέον, παρασκευάζουμε την λεπτή, φινετσάτη μα συνάμα τραγανή ροδίτικη λαδόπιτα. Μια πίτα κατάλληλη για την εκτέλεση ποικίλων συνταγών, τόσο αλμυρών όσο και γλυκών. Και τέλος την περίφημη Σφακιανή πίτα, γλυκιά και πεντανόστιμη με θυμαρίσιο μέλι.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρι 15/5/2018

Ώρα : 10:30-13:30

ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΤΑΡΤΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Αν μία χώρα φημίζεται για τις τάρτες της αυτή είναι η Γαλλία. Χρησιμοποιώντας μία πολύ μεγάλη παλέτα υλικών, οι Γάλλοι φαίνεται πως μία τάρτα για τα πάντα, αλλά και τις τεχνικές τους για κάθε μία. Στο μάθημα προσεγγίζουμε όχι μόνο τις συνταγές για τις τάρτες αλλά και πώς θα δημιουργήσουμε αυτό το μυρωδάτο gourmet αποτέλεσμα, χρησιμοποιώντας τεχνικές για ζύμες, σε σχετικά σύντομο χρόνο με απεριόριστη γεύση... Μία δυσκολία που συναντάνε τόσο οι μάγειρες στην κουζίνα, όσο και οι ερασιτέχνες στο σπίτι.

Ετοιμάζουμε την πιο γνωστή quiche, αυτή της Λωραίνης, όπως παραδοσιακά ετοιμάζεται στην Γαλλία, επιπλέον φτιάχνουμε την tarte flambee με μπέικον και crème fraîche αλλά γλυκά κρεμμύδια που χαρίζουν όλη την γεύση τους, αλλά και μυρωδάτη τάρτα τομάτας με μυρωδικά Προβηγκίας.

Εκπαιδευτής Chef: Δημήτρης Γουβιανάκης

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία: 31/5/2018

Ώρα :10:30-13:30



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ**PARFAIT – SEMIFREDDO****22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Όλη η γεύση του καλοκαιριού με δύο τεχνικές για αφράτα παγωτογλυκίσματα! Παγωμένο parfait και semifreddo στις δύο πιο δημοφιλείς γεύσεις.

Τεχνικές για semifreddo που στα ιταλικά σημαίνει σχεδόν παγωμένο, σε γεύσεις κρέμας και σοκολάτας με καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς και αφράτο, δροσερό, parfait (με βάση την κρέμα γάλακτος και τα αυγά που του χαρίζουν την βελούδινη υφή) με την πλούσια γεύση της gianduja και των καραμελωμένων φουντούκιων.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρι 15/5/2018

Ώρα : 10:30-13:30

ΠΑΓΩΤΟ ΣΕΡΑΝΟ**22,90€**

Το πάλαι ποτέ γλυκό που αγαπήθηκε από τους Αθηναίους στην καλοκαιρινή του έκδοση. Διπλή στρώση παγωμένης σοκολάτας που παρασκευάζουμε κατά το μάθημα, βάση αφράτου brownies, χειροποίητη σαντιγί και ροζέδες σοκολάτας gianduja με την χρήση κορνέ.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε 4 τεχνικές, ιδιαίτερα χρήσιμες σε πολλά γλυκά και ανακαλύπτουμε την σοκολατένια γεύση για αυτό το καλοκαίρι.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Τε 23/5/2018

Ώρα : 18:00-21:00

ΕΞΩΤΙΚΑ ΠΑΓΩΤΑ**24,90€**

Εξωτικές, δροσερές γεύσεις παγωτού με βάση γεύσεις μοναδικών φρούτων και νότες από μυρωδικά φυτά χαρίζουν ένα υπέροχο παγωμένο αποτέλεσμα. Εκπαιδευτείτε στην τεχνική για παγωτό και sorbet σε τρεις εξαιρετικές γεύσεις που μας ταξιδεύουν από Ταϊλάνδη σε Αφρική και Καραϊβική.

Ετοιμάζουμε φινετσάτο sorbet με την φρέσκια γεύση του μάνγκο με την σπιρτάτη-παιχνιδιάρικη γεύση του ginger, παγωτό με τις γεύσεις του ερωτικού passion fruit αρωματισμένο με δυόσμο και ρούμι, αλλά και φρουτένιο παγωτό ανανά και της καρύδας με νότες lime.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τρι 29/5/2018

Ώρα : 18:00-21:00



ΤΕΧΝΙΚΑ**TERRA AFRICA****36,90€**

Εμπνευσμένο από τον σοκολατοποιό Emmanuel Hamon, το Terra Africa διαθέτει την μαγιά ενός εξαιρετικού επιδορπίου με μοναδικές τεχνικές γνώσεις. Για την άρτια εκτέλεση του απαιτείται biscuit σοκολάτας στην βάση του, mousse μαύρης σοκολάτας Casa Luker, crèmeux βανίλιας Μαδαγασκάρης, crèmeux μάνγκο και βανίλιας και τραγανό croustillant feuilletine. Η ποικιλία στις τεχνικές και η εναλλαγή των γεύσεων αποτελούν ένα γαστρονομικό σαφάρι που μας εξιτάρει γαστρονομικά!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Μόνο με προπληρωμή

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Δε 7/5/2018

Ώρα: 18:00-21:00

CHERRY BLOSSOM**34,90€**

Αρμονία μεταξύ της υπόζινης γεύσης των κερασιών και της γαλακτερής υφής της λευκής mousse στην απόλυτη τραγανή βουτυράτη βάση και το κατακόκκινο αρωματικό γλασάζ κερασιών. Ένα μοναδικό ατομικό επιδόρπιο που ακολουθεί πληθώρα τεχνικών για να αποδώσει τόσο φινετσάτες γεύσεις.

5 τεχνικές συνοψίζουν τις γεύσεις τους στο Cherry Blossom από πατέ φρούτων, μους λευκής σοκολάτας, μπισκούι, καραμέλα κερασιών για την καρδιά του επιδορπίου και υπέροχο φρουτώδες γλασάζ στην επικάλυψη!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Μόνο με προπληρωμή

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 9/5/2018

Ώρα : 17:00-21:00

PIPING SKILLS**24,90€**

Ένα τεχνικό μάθημα, ιδανικό για να εντρυφήσετε στις βασικές αρχές γαρνιρίσματος - piping skills, ώστε να διακοσμήσετε με περίτεχνα σχέδια βουτυρόκρεμας τούρτες, μπισκότα και cupcakes, για γενέθλια, βαφτίσεις, γαμήλιες δεξιώσεις...

Στόχος είναι να γνωρίσετε τον εξοπλισμό που θα χρησιμοποιήσετε, να μάθετε όλα τα καλά κρυμμένα μυστικά...από το πως να κρατάτε την σακούλα γαρνιρίσματος, την σωστή στάση του σώματος σας, ως το πως να μην αλλοιώνεται η θερμοκρασία της βουτυρόκρεμας καθώς την διαχειρίζεστε και να εξασκήσετε τις δεξιότητες σας στις τεχνικές γαρνιρίσματος με μύτες ζαχαροπλαστικής. Μετατρέψτε το πιο απλό γλυκό σε ένα οπτικό έργο τέχνης με την τέχνη της διακόσμησης!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Μόνο με προπληρωμή

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τρ 15/5/2018

Ώρα : 18:00-21:00

ROSE DELABRE**24,90€**

Ετερόκλητες γεύσεις που φέρνουν αρμονία στο σύνολό τους. Σημαντικές τεχνικές της ζαχαροπλαστικής που δένουν μεταξύ τους για να δημιουργήσουν το γαλλικό επιδόρπιο Rose Delabre.

Ετοιμάζουμε Γαλλική μαρέγκα σοκολάτας, κουλί φρούτων του δάσους γεμάτο από αληθινά αρώματα και γεύσεις φρούτων, αφράτη μους φράουλας και διακριτικό κράμπλ μέντας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πε 24/5/2018

Ώρα : 18:00-21:00

CHOCOLATE PYRAMID**44,90€**

Ένα από τα επιδόρπια του παγκόσμιου ζαχαροπλάστη 2017 Jean Thomas Schneider που παρουσιάστηκε στα Μαθήματα Μαγειρικής! Η σοκολατένια πυραμίδα αποτελεί μία δημιουργία πολυστρωματική, με σύνθετες υφές και γεύσεις, αλλά και υψηλές απαιτήσεις στην εκτέλεση των τεχνικών.

Στην βάση του δημιουργούμε genoise φράουλας και αμυγδάλου, στην καρδιά του γλυκού παρασκευάζουμε infusion από τσάι κόκκινων φρούτων και μους σοκολάτας και στον πυρήνα της μία εξαιρετική κρέμα βανίλιας. Η επικάλυψη γίνεται όλη με flockage (ψέκασμα) σοκολατένιου βουτυροκακάου και γαρνίρισμα με καρύδα και κόκκινα φρούτα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Μόνο με προπληρωμή

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 25/5/2018

Ώρα : 17:30-21:30



TARTES – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ**TARTA LIME & BERRIES****24,90€**

Από τις πιο γλυκιές επινοήσεις της ζαχαροπλαστικής, η τάρτα έχει ένα μοναδικό πλεονέκτημα – ταιριάζει με τα πάντα! Μπορεί με διαφορετική, κάθε φορά, γέμιση να δώσει την ιδέα ενός τελείως διαφορετικού γλυκού κάθε φορά.

Ο pastry δημιουργεί μία εξαιρετική τάρτα με lime και berries η οποία δίνει ένα σύγχρονο twist στην κλασική βουτυρένια γεύση της ζύμης, εκτελώντας τεχνικές του lime curd και συνδυάζοντας με φρέσκα μούρα. Για την διακόσμηση της τάρτας ετοιμάζουμε επιπλέον μικρά μαρεγκακία με εναλλαγές βατόμουρων.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 11/5/2018

Ώρα :18:00-21:00

TARTA APPLE CRUMBLE**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Αν και η μηλόπιτα έχει συνδεθεί με την αμερικάνικη κουλτούρα, ωστόσο είναι ένα εντελώς αποικιοκρατικό γλύκισμα το οποίο προήλθε από Άγγλους και Ολλανδούς κατά τον 17ο αιώνα. Στην ουσία είναι μία πρωινή και συνοδευτική τάρτα η οποία έχει δεχθεί αμέτρητες παραλλαγές.

Εμείς σε ένα άκρως τεχνικό μάθημα δημιουργούμε την πιο αρωματική μηλόπιτα που έχετε ποτέ δοκιμάσει όπως την φτιάχνουν στο διάσημο brasserie Dudok στο Rotterdam. Η τραγανή βουτυράτη επικάλυψη με κραμπλ μήλου ολοκληρώνει γευστικά την τάρτα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 14/5/2018

Ώρα :10:30-13:30

VIENNOISERIE**29,90€**

Γλυκά με άρωμα Δανίας, αφού με τη Δανέζικη ζύμη μπορείτε να φτιάξετε τα πιο λαχταριστά γλυκά. Τα βρίσκουμε σε ξεχωριστά σχήματα με λαχταριστή γέμιση και την χαρακτηριστική αφράτη σφολιάτα. Γεμίζονται με κρέμα ratissier, μαρμελάδα ή σοκολάτα και συνδυάζονται σε άπειρους συνδυασμούς φρούτων και παίρνουν γλύκα από το γλάσο πάνω στην ψημένη σφολιάτα.

Για τις ανάγκες του μαθήματος, επιλέγουμε Blatterteig με κεράσια & κρέμα τυριού, Tartatin με γλασαρισμένα μήλα, αλλά και Danish με σταφίδες και κανέλα. Το μάθημα αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό μιας και η τεχνική για την ιδιαίτερη παρασκευή της ζύμης αποτελεί από μόνο της ξεχωριστό κεφάλαιο στην ζαχαροπλαστική.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Δε 21/5/2018

Ώρα : 17:00-21:00

TARTA ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Εξερευνούμε δύο διαφορετικούς τρόπους για να παρασκευάσουμε μία εξαιρετική τάρτα σοκολάτας! Η διαφορά στις γεύσεις που συναντάμε έγκειται σε δύο παράγοντες: τις τεχνικές για την άψογη εκτέλεσή της και την ποιότητα της σοκολάτας που χρησιμοποιούμε.

Η κλασική τάρτα σοκολάτας γίνεται με την τεχνική του απαρτέιγ σοκολάτας, όπου η ζύμη ψήνεται μαζί με την σοκολάτα και ενσωματώνει όλες τις γεύσεις μαζί. Μία επιπλέον εκδοχή θέλει την ζύμη και την σοκολάτα να ψήνονται ξεχωριστά με μία στρώση καραμέλας βουτύρου και καραμελωμένων φουντούκιων. Κάθε μία εκδοχή είναι συγκλονιστική και χρησιμοποιείται για διαφορετικούς λόγους. Και οι δύο είναι μία απαραίτητη γνώση!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 25/5/2018

Ώρα : 10:30-13:30



ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

ΤΟΥΡΤΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

24,90€

Η γεύση της καραμέλας σχεδόν σε κάθε γλυκό σε κατακλύζει από τα βουτυράτα αρώματα της λιωμένης ζάχαρης, δημιουργώντας υπέροχα αρωματικές συνθέσεις στο στόμα. Ο συνδυασμός διαφορετικών τεχνικών καραμέλας στην δημιουργία μίας κλασικής τούρτας γίνεται εθιστικά αξεπέραστος.

Τραγανό καραμελένιο ντακουάζ στην βάση, μους σοκολάτας και πραλίνα για τις ενδιάμεσες στρώσεις, υπέροχο μπαβαρουάζ αλατισμένης καραμέλας και καραμελωμένοι ξηροί καρποί που ολοκληρώνουν το αποτέλεσμα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Πε 10/5/2018

Ώρα : 18:00-21:00

ΤΟΥΡΤΑ BISCOTTINO

24,90€

Η κλασική τούρτα με τις περισσότερες πωλήσεις στα ζαχαροπλαστεία... Δημιουργούμε αφράτο και ομοιόμορφα καλοψημένο παντεσπάνι σοκολάτας με τριμμένο μπισκότο.

Μαθαίνουμε την τεχνική να φτιάξουμε μια απόλυτα βελούδινη και ανάλαφρη λευκή κρέμα μπισκότου. Εξασκούμαστε στο γλασάρισμα με σοκολάτα γάλακτος και γαρνίρουμε με τριμμένα κομμάτια μπισκότου και μαύρης σοκολάτας. Ένα υπέροχο γλυκό με 3 τεχνικές και απίστευτη γεύση!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Δε 14/5/2018

Ώρα: 18:00-21:00

TRIFLES

26,90€ ή με κάρτα ανεργίας 16,90€

Τρία διαφορετικά trifles, ανάμεικτα γλυκά σε ποτήρια, με τις παγωμένες γεύσεις του καλοκαιριού. Αποτελούνται από πολλές στρώσεις διαφορετικών υλικών με διαφορετικές υφές!

Για τις ανάγκες του μαθήματος, δημιουργούμε αρχικά ένα σοκολατένιο trifle με πραλίνα, brownies, αμύγδαλα και σαντιγύ. Επιπλέον, ετοιμάζουμε trifle με τις γεύσεις της καραμέλας, της μους βανίλιας, των γλασαρισμένων μήλων και των καρυδιών pecan. Τέλος, ολοκληρώνουμε με κρέμα παγωμένου γιαουρτιού, μαρμελάδα βύσσινου, θρυμματισμένα φιστίκια και φράουλες!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 29/5/2018

Ώρα : 10:30-13:30

ΠΑΣΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΙΝΑ

€24,90

Ανάμνηση από τα παλιά, η πιο εμπορική πάστα στα ζαχαροπλαστεία, ένας οργανισμός σοκολάτας και ζάχαρης σε ένα και μόνο γλύκισμα που ακόμα συναρπάζει όσους την δοκιμάζουν. Ωστόσο, ακόμα και η πιο κλασική αξία, οφείλει να φρεσκάρεται και να αποδίδεται με τρόπους πιο σύγχρονους και εναρμονισμένους στις νέες γεύσεις.

Τριπλή στρώση genoise σοκολάτας, μους πραλίνας και bitter σοκολάτας και κάλυψη απαλού σοκολατένιου γλάσου που θα ντύσει επιδέξια την σοκολατίνα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Καραφλός

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πε 31/5/2018

Ώρα : 18:00-21:00



CAKES**ΚΕΙΚ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ****21,90€**

Ένα από τα πιο αγαπημένα γλυκά του αμερικανικού νότου! Οι πρώτες συνταγές για τα κέικ καραμέλας δημοσιεύονται στα μέσα της δεκαετίας του 1870, οι οποίες περιείχαν τόσα λιπαρά που με τον καιρό χρειάστηκε να απλοποιηθούν τόσο στην γεύση όσο και στην σύνθεση τους. Σήμερα τα κέικ καραμέλας αποτελούν κλασικά coffee/tea cakes, μάλιστα είναι τόσο αγαπητά που συγκαταλέγονται στις πιο δημοφιλείς γεύσεις.

Στο μάθημα μας δημιουργούμε, υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή, κέικ με καραμέλα βουτύρου, αλμυρό φιστίκι και μαρέγκα. Ένα γλυκό κέικ το οποίο μπορεί να χαρακτηριστεί και ως coffee cake.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Πε 3/5/2018

Ώρα : 18:00-21:00

GLAZED CAKES**21,90 ή 11,90€ με κάρτα ανεργίας**

Σε αυτό το μάθημα με την βοήθεια του Pastry Chef μας, δημιουργούμε μαζί ένα εναλλακτικό και ιδιαίτερα δημιουργικό γλύκισμα. Αφράτο και αρωματικό κέικ σωστά και ομοιόμορφα ψημένο, εξασκούμε στην δημιουργία βελούδινης γέμισης με σοκολάτα γάλακτος. Διδασκόμαστε ιδιαιτέρως τεχνικές με τις οποίες μπορούμε να επικαλύψουμε περίτεχνα το γλυκό μας ώστε να δημιουργήσουμε μια μοναδική επιφάνεια καθρέπτη που όμοιο του σίγουρα δεν θα έχετε ξαναδεί.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Ημερομηνία: Τρι 8/5/2018

Ώρα :10:30-13:30

4CAKES**29,90€**

4 cakes που μας εκπαιδεύουν στις πιο δημοφιλείς γεύσεις. Σε ένα σεμινάριο εκτελούμε 4 διαφορετικές εκδοχές και ανακαλύπτουμε πόσο σημαντικό ρόλο παίζουν τα υλικά, το χτύπημα ή το ψήσιμο στην απόδοση της γεύσης και της υφής ενός καλοψημένου cake.

Η σωστή εκτέλεση δεν είναι θέμα «μυστικών» αλλά περισσότερο σωστής τεχνικής. Ετοιμάζουμε Cake καρότου, Cake λαδιού, Angel Cake και Cake υγρής σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρι 8/5/2018

Ώρα : 17:00-21:00

ΠΑΙΔΙΚΑ ΓΛΥΚΑ**MARSHMELLOWS / ΖΕΛΕΔΑΚΙΑ/ ΓΛΕΙΦΙΤΖΟΥΡΙΑ****21,90 ή 11,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τα πάντα για τα παιδάκια μας αλλά και για όσους κρύβουν ένα παιδί μέσα τους! Φτιάχνουμε αγνά γλυκίσματα από τα χεράκια μας για να απολαμβάνουμε νοστιμιές χωρίς συντηρητικά και ενοχές. Μαζί θα κάνουμε ζελεδάκια, marshmallows και γλυφιτζούρια σε υπέροχες και απίθανες γεύσεις, κλέβοντας ιδέες για πολλές άλλες γλυκές εκδοχές.

Ένα μάθημα που συγκεντρώνει όλη την γλύκα και της πιο «απαγορευμένης» λιχουδιάς...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Ημερομηνία: Τρι 22/5/2018

Ώρα : 10:30-13:30



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

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

ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΧΕΔΙΟ ΤΟΥΡΤΑΣ ΜΕ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑ

€34,90

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα εργαζόμαστε μόνο στην διακόσμηση, δουλεύοντας σε δικό μας μοντέλο τούρτας* για να επικεντρωθούμε (hands on) στα βασικά που απαιτούνται σε μία τούρτα! Πώς ανοίγουμε ζαχαρόπαστα και στρώνουμε, χρησιμοποιώντας το smoother για την τέλεια επικάλυψη της τούρτας μοντέλου.

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, μαθαίνουμε διακόσμηση σε μία τούρτα μοντέλο από το μηδέν με εύκολα υλικά, γρήγορες διαδικασίες και περίτεχνο σχέδιο...

Ένα πολύ σημαντικό μάθημα για αρχάριους.

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν

Πόντοι MM: 35

Χριστοδουλίδου

Ημερομηνία: Πα 4/5/2018

Ώρα : 10:00-15:00

Basic επίπεδο



SUPERHEROES (μπισκότα)

31,90€

Οι Avengers και η Justice League (Marvel και DC Comics) για πρώτη φορά όλοι μαζί, σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα για μικρά αγόρια! Εξαιρετικό μάθημα που απαιτεί σχετική εμπειρία στην ζαχαρόπαστα με υπέροχα σχέδια βγαλμένα από τις ταινίες τους! Στόχος είναι να τελειοποιήσουμε τις τεχνικές σε σχέδια τα οποία απαιτούν επιμονή και δεξιότητα για να χαρίσουν ένα άψογο αποτέλεσμα.

Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 4 διαφορετικά σχέδια (Spiderman, Batman, Captain American, Flash) και μαθαίνουμε α) μαθαίνουμε να λειτουργούμε με βάση πατρόν και να κόβουμε σε σχέδιο β) να δημιουργούμε διαφορετικές λεπτομέρειες και χρωματισμούς της ζαχαρόπαστας και γ) επιμένουμε στην λεπτομέρεια .

Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα μπισκότα μαζί τους.

**Για τις ανάγκες του μαθήματος, δουλεύουμε σε έτοιμο μπισκότο*

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 9/5/2018

Ώρα : 10:00-13:00



A PARIS (μπισκότα)

39,90€

Εξαιρετικό μάθημα που απαιτεί προηγούμενη εμπειρία στην ζαχαρόπαστα με υπέροχα γαλλικά σχέδια για μικρές κυρίες όλων των ηλικιών! Στόχος είναι να τελειοποιήσουμε τις τεχνικές σε σχέδια τα οποία απαιτούν επιμονή και δεξιότητα για να χαρίσουν ένα άψογο αποτέλεσμα.

Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 5 διαφορετικά σχέδια (πύργος Άιφελ, σκυλάκι, φορμάκι μπαλέτου, βαλιτσούλα. Γαλλικό άρωμα και μαθαίνουμε: α) να κόβουμε τα σχέδια μπισκότου β) να χρωματίζουμε ζαχαρόπαστα γ) να δημιουργούμε με απόλυτη προσοχή όλες τις μικρές λεπτομέρειες δ) να δουλεύουμε σε ρυθμό παραγωγής.

Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τα μπισκότα μαζί τους.

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 11/5/2018

Ώρα : 16:00-21:00

Advanced επίπεδο



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



MINION (τούρτα)

65,00€

Μια τούρτα εμπνευσμένη από την ταινία «Εγώ, ο Απαισιότατος», με τα αγαπημένα Minions και τον Gru σε μία πολύ ιδιαίτερη απεικόνιση. Το μάθημα απευθύνεται και σε όσους θέλουν να εκπαιδευτούν στις βασικές αρχές διακόσμησης με ζαχαρόπαστα, αλλά και να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους σε διώροφες τούρτες με εύκολο σχέδιο.

Για την διακόσμηση: α) ανοίγουμε την ζαχαρόπαστα σε φύλλο και καλύπτουμε άψογα β) χρωματίζουμε και κόβουμε σε σχέδια και γ) σχεδιάζουμε σε 2D το περιβάλλον δ) δημιουργούμε άψογα όλες τις λεπτομέρειες. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν την τούρτα μαζί τους.

**Για τις ανάγκες του μαθήματος, οι δουλεύουμε σε τούρτα μοντέλο*

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου Ελάχ. Συμμετοχή: 5*

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 17/5/2017

Ώρα : 10:00-15:00

Basic-Advanced επίπεδο



CATS IN LOVE by Carlos Lischetti (φιγούρα)

65,00€

Ένα μοναδικό σχέδιο του διάσημου ζαχαροτέχνη Carlos Lischetti, το οποίο έχει στόχο να εξασκήσουμε τις λεπτές δεξιότητες μας στην δημιουργία κίνησης και χάρης σε φιγούρες. Οι δύο φιγούρες περιλαμβάνουν πολλά στάδια προετοιμασίας πριν την συνολική σύνθεση.

Μαθαίνουμε: α) να ζυγίζουμε και μεριδοποιούμε β) χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα γ) να δημιουργούμε τις πολύ μικρές λεπτομέρειες με εργαλεία ζαχαροτεχνικής, δίνοντας φυσική κίνηση β) να εργαζόμαστε σε εξειδικευμένη ζαχαρόπαστα για modeling δ) να στήνουμε την φιγούρα μας όρθια ε) να δίνουμε ειδικό χρωματισμό που αντιγράφει τα φυσικά χρώματα.

Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν μαζί τους τις φιγούρες για εφαρμογή.

**Στο μάθημα εξασκούμαστε μόνο στις φιγούρες, όχι στην τούρτα όπως φαίνεται στην φωτο*

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου Ελάχ. Συμμετοχή: 5*

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 19/5/2018

Ώρα : 09:30-16:30

Mastering-Advanced επίπεδο



ΛΟΥΛΟΥΔΙΑ ΒΟΥΤΥΡΟΚΡΕΜΑΣ (τούρτα)

29,90€

Κέικ το οποίο φέρει εξαιρετική διακόσμηση από βουτυρόκρεμα με ειδικές μύτες κορνέ. Σε σχήματα τριαντάφυλλου και βιολέτας και με παλ χρωματισμούς, με μικρά πράσινα φύλλα χαρίζουμε την περίτεχνη βουτυρένια διακόσμηση.

Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε τόσο στην υπέροχη, αφράτη, ελαφριά βουτυρόκρεμα για να διακοσμήσουμε τα γλυκά, στον χρωματισμό και την συνταγή που θα προσφέρει σταθερότητα στην χρήση του, αλλά και στις τεχνικές για την χρήση κορνέ σε σακούλα με τις ανάλογες μύτες που δίνουν τα διαφορετικά λουλούδια, πριν την εφαρμογή στο κέικ.

**Για τις ανάγκες του μαθήματος, οι μαθητές πρέπει να φέρουν κέικ ύψους 5 εκ*

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 25/5/2018

Ώρα : 10:00-14:00

Basic-Advanced επίπεδο



MY PRINCESS (τούρτα)

44,90€

Μια τούρτα ιδανική για μικρές πριγκίπισσες, με διακριτική με φινέτσα και παστέλ αποχρώσεις που μας ταξιδεύει σε παραμυθένιους κόσμους. Το σχέδιο ενδείκνυται για ηλικίες 1-12 ετών.

Στο μάθημα εξασκούμαστε στα 2 επίπεδα και μαθαίνουμε να: α) ανοίγουμε ζαχαρόπαστα β) χρωματίζουμε γ) να κόβουμε σε σχέδια, να δημιουργούμε φιόγκους και μικρές μεταξωτές γιρλάντες.

Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν την τούρτα μαζί τους.

**Για τις ανάγκες του μαθήματος, οι δουλεύουμε σε τούρτα μοντέλο*

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρι 29/5/2018

Ώρα : 10:00-15:00

Basic-Advanced επίπεδο



Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία

Όπου αναφέρεται ελάχιστη συμμετοχή, το μάθημα διεξάγεται με τον ανάλογο αριθμό ατόμων



ΜΙΚΡΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ & ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΕΙΣ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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.

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

920€

Εκπαιδεύεστε 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: **Νίκος Κατσαριώτης**, **Χρήστος Χρυσικόπουλος**, **Νίκος Μακρυμίχαλος**,

Πόντοι ΜΜ :170

Δευτέρα και Τετάρτη, Τετ 09.05, Δευτ 14.05, Τετ 16.05, Δευτ 21.05, Τετ 23.05, Τετ 30.05, Δευτ 04.06, Τετ 06.06, Δευτ 11.06, Τετ 13.06, Δευτ 18.06, Τετ 20.06 | 18:00 - 21:00 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις αξίας €50

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

200€

Μάθετε τις βάσεις της μαγειρικής τέχνης σε 5 μαθήματα. Ο Μικρός κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει τα βασικά εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Το πρόγραμμα δεν ενδείκνυται για πιστοποίηση, υπάρχει όμως δυνατότητα αναβάθμισης σε ανώτερο πρόγραμμα με πιστοποίηση επαγγέλματος.

Εκπαιδευτής Chef: **Χρήστος Χρυσικόπουλος**, **Νίκος Μακρυμίχαλος**, **Νίκος Κατσαριώτης**

Πόντοι ΜΜ :50

Τετάρτη, 09.05, 16.05, 23.05, 30.05, 06.06 | 18:00 - 21:00

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

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΕΙΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ/ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Τα εξειδικευμένα εκπαιδευτικά προγράμματα είθισται να λειτουργούν **συμπληρωματικά** της αρχικής εκπαίδευσης. Στόχος να αποκτήσετε **εξειδικευμένες δεξιότητες** που θα σας βοηθήσουν να εξελίξετε τις γνώσεις σας πρακτικά στον χώρο εργασίας. Προσφέρουν σε βάθος γνώσεις και δεξιότητες σε τομείς της εστίασης που ευημερούν.

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ITALIAN CUISINE

-Μόνο με προπληρωμή-

200€

Ανακαλύψτε την τέχνη και τη φινέτσα της Ιταλικής Κουζίνας σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν στις τεχνικές και δεξιότητες! Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα περιλαμβάνει τις βασικές κατηγορίες εδεσμάτων της Ιταλικής Κουζίνας. Έχει στόχο να ενισχύσει ήδη υπάρχουσες δεξιότητες, να παρέχει εξειδίκευση και γνώση στην Ιταλική Κουζίνα, αλλά και πολλές ιδέες που μπορεί να αξιοποιηθούν στην εστίαση.

Εκπαιδευτής Chef: **Κατσαριώτης Νίκος**

Πόντοι ΜΜ :50

Σάββατο 28.04, 05.05, 12.05, 19.05, Προσοχή! επόμενο μάθημα είναι στις 02.06 | 10:00 - 13:00

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΓΛΥΚΑ ΒΑΦΤΙΣΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

280€

Ανακαλύψτε τον νέο Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης Γλυκών Βάφτισης! Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και στόχο έχουν να εξειδικεύσετε και εμπλουτίσετε τις γνώσεις σας σε βάθος, στη παρασκευή των Γλυκών Βάφτισης για την δημιουργία λαχταριστών candy bars.

Εκπαιδευτής Chef: **Ζωγράφος Γιάννης**, **Χριστοδουλίδου Ζανίν**

Πόντοι ΜΜ :50

Δευτέρα & Παρασκευή, Δε 07.05, Πα 11.05, Δε 14.05, Πα 18.05, Δε 21.05 | 09:30 - 14:30

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GELATO

-Μόνο με προπληρωμή-

200€

Η παρασκευή του χυλού είναι γεμάτη μυστικά!! Όσο πιο πετυχημένη, τόσο πιο σωστό το ψήσιμο της και νόστιμη το αποτέλεσμα. Ανακαλύψτε την τέχνη του χυλού και των γεμίσεων σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες! Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και στόχο έχουν να αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη της παρασκευής των χειροποίητων κρεπών, βάφλας και ντόνατς!

Εκπαιδευτής Chef: **Ζωγράφος Γιάννης**

Πόντοι ΜΜ :50

Πε 10.05, Πε 17.05, Πε 24.05, Πε 07.06, Πε 14.06 | 17:30 - 21:00



Όλοι οι κύκλοι μαθημάτων προσφέρουν την δυνατότητα αναβάθμισης σε ανώτερα εκπαιδευτικά προγράμματα. Ρωτήστε την εκπαιδευτική σύμβουλο



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

-Μόνο με προπληρωμή-

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.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

-Μόνο με προπληρωμή-

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.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ

-Μόνο με προπληρωμή-

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%.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

-Μόνο με προπληρωμή-

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%.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

-Μόνο με προπληρωμή-

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%.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΙΣΙΤ.ΕΠΙΧΕΙΡ.

-Μόνο με προπληρωμή-

190€

Το CFSOM προσφέρουν ένα ισχυρό εφόδιο για την καθιέρωσή του αγορανομικού υπεύθυνου στις θέσεις ευθύνης της επισιτιστικής αγοράς. Το CFSOM πιστοποιεί τις γνώσεις και την ικανότητα των κατόχων του στην παροχή υπηρεσιών σίτισης υψηλού επιπέδου. Ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 40 ερωτήσεις κλειστού τύπου. Διάρκεια εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας 70%.



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

Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων, συμπληρώνουμε την αίτηση συμμετοχής σας.



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**. 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 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.

ΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΜΑΣ

