

## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

### ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2019

THE ART OF

# MASTERCLASS

## PASTRY & BAKERY

### ESSENTIAL OILS & EXTRACTS

Λιθέρια Έλαια & Εκχυλίσματα στην Σύγχρονη Ζαχαροπλαστική



21/10 17:00- 21:00  
presenting CHEFISTRY

REGISTRATION  
www.MathimataMageirikis.gr

*Professional Education*

# BUFFET CANAPES



*Live the experience...*



## CAVIAR menu

sponsored by  
*Thesauri Caviar*

*Professional Education*

# EVENT MANAGEMENT

*Γιόργος Παπατριανταφύλλου*  
Επικοινωνιολόγος  
Συμβούλος Επικοινωνίας

REGISTRATION  
MathimataMageirikis.gr

12/10/2019 10:00-15:00



# MENU COSTING



## Μαγειρική με Michelin \*\*\*



## Τρόποι Κράτησης & Πληρωμής

Ωράριο Λειτουργίας | καθημερινές 09:00-21:00

### Ηλεκτρονικά

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο [www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr) μέσω της ειδική φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Payra!, 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



**Masterclass** = Εξειδικευμένο σεμινάριο επιπέδου **1, 2, 3** αστεριών

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

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

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

**Επίπεδο Μαθήματος: Basic, Advanced, Mastering**



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

## ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ – EVENT MANAGEMENT

120€

Πώς μπορείτε να οργανώσετε εκδηλώσεις με **απόλυτη επιτυχία**? Τι απαιτεί **ο σχεδιασμός** τους και τι **συντονισμό χρειάζονται** για να παρέχετε την απόλυτη εμπειρία? Το σεμινάριο «Διοργάνωση Εκδηλώσεων» θα σας βοηθήσει να διοργανώσετε οποιοδήποτε event, από τον **στρατηγικό σχεδιασμό** και τους τρόπους με τους οποίους μπορείτε να **διεκδικήσετε χορηγίες** ή να **προβάλλετε** με κάθε επιτυχία την εκδήλωση σας.

Εκπαιδευτείτε σε ενότητες όπως:

- Branding Εκδηλώσεων
- Mega Event – Hallmark Events – Major Event – Local / Community Event – Festival – Sports Event – Business Event
- Η στρατηγική διοργάνωση εκδηλώσεων στον Τουρισμό
- Στρατηγικός σχεδιασμός
- Χορηγία και Sponsoring
- Προβολή – διαφήμιση και δημοσιότητα των εκδηλώσεων
- Κοστολόγιο, Check list, Budget
- Απειλές και κρίσεις στις εκδηλώσεις
- Σημαντικές κατηγορίες που αναλύονται:
  - ✓ Κοστολόγιο, Check list, Προσωπικό, Σαβουάρ Βίβρ – Catering
  - ✓ Προσκεκλημένοι
  - ✓ Φωτισμός – ήχος – ειδικά εφέ – οπτικοακουστικά μέσα – οι προσκλήσεις – διακόσμηση – το αναμνηστικό δώρο

Σκοπός του σεμιναρίου είναι να πείσει τους συμμετέχοντες πως κάθε εκδήλωση μπορεί να αποφέρει μετρήσιμα αποτελέσματα, να φέρει κέρδη με συγκεκριμένη στρατηγική, αλλά και να προσφέρει τη μεθοδολογία και τα εργαλεία, ώστε να είναι σε θέση να σχεδιάσει στρατηγικά αλλά και να υλοποιήσει (να διοργανώσει) οποιαδήποτε εκδήλωση με επιτυχία και αποτελεσματικότητα.

Απευθύνεται σε όλους τους ελεύθερους επαγγελματίες που ασχολούνται με εκδηλώσεις (μικρής ή μεγάλης κλίμακας), Chefs και επιχειρηματίες εστίασης, στελέχη ξενοδοχειακών επιχειρήσεων, στελέχη διαφήμισης, event management και τουριστικών επιχειρήσεων.

Εκπαιδευτής: Γιώργος Παπατριανταφύλλου

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Σα 12/10/2019

Ώρα : 10:00-15:00

| **Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**

*Λίγα λόγια για τον **Γιώργο Παπατριανταφύλλου***

*Ο Γιώργος Παπατριανταφύλλου είναι κάτοχος πτυχίου Επικοινωνίας και Μέσων Ενημέρωσης . Ειδικεύεται στην Επικοινωνιακή Διαχείριση Κρίσεων ( Master of Public Administration). Είναι συγγραφέας των βιβλίων «Προγράμματα Δημοσίων Σχέσεων», εκδ. Σταμούλης 2008 και «Εταιρική Εικόνα», εκδ. Σταμούλης , 2011. Είναι Διευθυντής Δημοσίων Σχέσεων και Σύμβουλος Επικοινωνίας στην Kiss A.E. και μέλος του προεδρείου του Διοικητικού Συμβουλίου της Ελληνικής Εταιρείας Δημοσίων Σχέσεων ( ΕΕΔΣ ). Εργάστηκε στον ΟΔΙΕ (Οργανισμός Διεξαγωγής Ιπποδρομιών Ελλάδος) στο Τμήμα Δημοσίων Σχέσεων. Ως Εισηγητής – Εκπαιδευτής ( πιστοποιημένος από όλους τους αρμόδιους φορείς ) έχει εκπαιδεύσει στελέχη των μεγαλύτερων επιχειρήσεων στην Ελλάδα, συνεργάζεται από το 2001 με την εταιρεία *Kariera*, μέλος του Διεθνούς Δικτύου Εκπαίδευσης και Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού *Career Builder*, με το Κέντρο Ερευνών του Πανεπιστημίου Πειραιά, με συνέδρια Καθηγητών Β΄ βαθμιας εκπαίδευσης και με την τοπική αυτοδιοίκηση Κύπρου μέσω της ΑνΑΔ (Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού Κύπρου ). Επίσης είναι σύμβουλος επικοινωνίας στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Στρατηγικές Διαχείρισης Περιβάλλοντος – Καταστροφών – Κρίσεων , του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών υπό τη διεύθυνση του καθηγητού Ευθυμίου Λέκκα .*



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

## 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 **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: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τρ 15/10/2019

Ώρα : 17:00 - 20:00

## 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: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τε 16/10/2019

Ώρα : 17:00 - 20:00

## ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

49,90€

Ποιες είναι οι νέες τάσεις στα βιογραφικά? Πώς αλλάζει ο τρόπος με τον οποίο συντάσσουμε το αυτοβιογραφικό μανιφέστο? Τι είναι χρήσιμο να εντάξουμε και τι περιττό να αφαιρέσουμε? Το βιογραφικό σημείωμα, το πρώτο βήμα πριν την συνέντευξη, περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες για τον υποψήφιο που ενδιαφέρει κάθε επιχείρηση. Ωστόσο, πλέον τα βιογραφικά αλλάζουν τον τρόπο με τον οποίο μία επιχείρηση «βλέπει» έναν εργαζόμενο. Αποκτούν περισσότερο νόημα εκτός από συγκεντρωμένες πληροφορίες, συνήθως επιτηδευμένες προσεχτικά και προσφέρουν όλα όσα θα βοηθήσουν μία επιχείρηση στην σωστή στελέχωση. Επιπλέον, μία συνέντευξη έχει ρόλο να υποστηρίξει με την φυσική παρουσία και συμπεριφορά όλα όσα αναγράφονται στο βιογραφικό. Ο εργαζόμενος καλείται σε λίγα μόλις λεπτά να εντυπωσιάσει την επιχείρηση και να κλείσει την συμφωνία την οποία επιθυμεί. Ένα workshop (ασκήσεις, εργασίες, συζητήσεις) απαραίτητο για όλους όσους θέλουν να πετύχουν μοναδικές συμφωνίες με τις επιχειρήσεις που τους ενδιαφέρουν περισσότερο!

Εκπαιδευτής: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τε 17/10/2019

Ώρα : 17:00 – 20:00

## Λίγα λόγια για την Λίλα Καραποστόλη

Η μουσική την καθόρισε, δίνοντας τον ρυθμό στα βήματά της. Βήματα που κινήθηκαν από τις "κλασσικές" σπουδές της Κοινωνιολογίας, στον rock δυναμισμό του marketing, για να καταλήξουν μέσα από ανεξάντλητους jazz αυτοσχεδιασμούς στην γαστρονομία. Η εμπειρία που απέκτησε μέσα και έξω από τις επαγγελματικές κουζίνες, η γνωριμία της με τριάστερους Σεφ και τα πολυάριθμα γαστρονομικά της ταξίδια, της εξασφαλίζουν άριστη γνώση του χώρου. Άρθρα της έχουν δημοσιευτεί σε αρκετά γαστρονομικά και lifestyle περιοδικά. Υπήρξε αρχισυντάκτρια του White Guide Elegance της Ελευθεροτυπίας και του Biblos of Cooking. Έχει εξειδικευτεί σε σπουδές διοίκησης από το MIT. Το βιβλίο της "Παραδοσιακές Γεύσεις του Αιγαίου" βραβεύτηκε ως το καλύτερο βιβλίο γαστρονομίας Έλληνα συγγραφέα από τα Gourmet Awards.



\*Ειδική Τιμή για τα 3 μαθήματα: 136€



Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία  
Για τα εξειδικευμένα μαθήματα, η προπληρωμή είναι απαραίτητη



**THE ART OF ESSENTIAL OILS & EXTRACTS****€100****(Αιθέρια έλαια και εκχυλίσματα στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική)**

Το πρώτο από την σειρά των αποκλειστικών σεμιναρίων “Επιστήμη & Γαστρονομία” εστιάζει σε **εφαρμογές των τεχνικών απόσταξης και εκχύλισης** στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική. Το εργαστήριο χημείας συναντάει τη γλυκιά κουζίνα!

Με **επιστημονικά εργαλεία** (συσσκευές Clevenger και Soxhlet, καθώς και Siphon) απαραίτητα για το σύγχρονο ζαχαροπλάστη, δημιουργούμε **αυθεντικά, έντονα αρώματα από μπαχαρικά και βότανα**. Πειραματιζόμαστε με κλασικές συνταγές, δημιουργώντας λεπτές ισορροπίες γεύσης, υφής και θερμοκρασίας. Οι συμμετέχοντες θα έχουν επαρκή **πρακτική εξάσκηση σε σύγχρονες και ασφαλείς μεθόδους παρασκευής αιθέριων ελαίων και εκχυλισμάτων** με συσκευές Clevenger και Soxhlet. Η γλώσσα που χρησιμοποιείται είναι απλή και απευθύνεται σε όλους τους επαγγελματίες που θέλουν να ασχοληθούν με την παραλαβή των αιθέριων ελαίων.

Αναλυτικά επικεντρωνόμαστε:

- Παραλαβή Αιθέριων Ελαίων από Αρωματικά - Φυτά και Μπαχαρικά
- Τι είναι τα αιθέρια έλαια? Πώς παραλαμβάνονται? Και ποια η σημασία τους για τον οργανισμό;
- Ποιά μέρη του φυτού (λουλούδια, φύλλα, φλοιός, ρίζες, σαρκώδεις καρποί) χρησιμοποιούνται για την παραλαβή των αιθέριων ελαίων και των εκχυλισμάτων;

Απόσταξη: Περιγραφή βασικών αρχών απόσταξης

Υδροαπόσταξη - Παρουσίαση με τη χρήση της συσκευής Clevenger

Πρακτική άσκηση: Εφαρμογές απόσταξης στη ζαχαροπλαστική και δημιουργία πιάτων

Εκχύλιση: Περιγραφή βασικών αρχών εκχύλισης

Παρουσίαση με τη χρήση της συσκευής Soxhlet και Εκχύλιση με Siphon

Πρακτική άσκηση: Εφαρμογές εκχύλισης στη ζαχαροπλαστική και δημιουργία πιάτων

Ο εκπαιδευόμενος με το πέρας του σεμιναρίου θα μπορεί να παρασκευάζει αιθέρια έλαια και εκχυλίσματα με σκοπό την χρήση τους σε πιάτα, θα παραλάβει εγχειρίδιο με 10 συνταγές εκχυλισμάτων και αιθέριων ελαίων, καθώς και σημειώσεις μαθήματος βασισμένες σε επιστημονικά δεδομένα.

Το σεμινάριο απευθύνεται σε: επαγγελματίες, σεφ λάτρεις της κουζίνας, με στόχους τη σωστή εκμάθηση των μαγειρικών τεχνικών, αλλά και την εξοικείωση με τις μοντέρνες μεθόδους μαγειρικής.

Εκπαιδευτής Chef: ΟΜΑΔΑ CHEFISTRY

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: 21/10/2019

Ώρα : 17:00-21:00



**| Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**

**Λίγα λόγια για τους CHEFISTRY**

Οι αληθινές συνεργασίες μεταξύ Μάγειρων και Επιστημόνων ξεκίνησαν μόλις στις αρχές της περασμένης δεκαετίας και παρουσίασαν καινούργιους τρόπους για τη μεταμόρφωση ενός πιάτου, ακόμη και σε παραδοσιακά πλαίσια. Σε ευθυγράμμιση με αυτό, η CHEFistry βασίζεται στη συνεργασία δύο Σεφ, δύο Χημικών και ενός Τεχνολόγου Τροφίμων, αποτελώντας έτσι μια εξαιρετικά συμπληρωματική ομάδα:

Δρ. Χαράλαμπος Φωτάκης – Χημικός / Ερευνητής | Παράσχος Χριστοδούλου – PhD Χημικός / Ερευνητής | Σεφ Αριστείδης Γεωργαλής - B.Sc Τεχνολόγος Τροφίμων | Σεφ Παναγιώτης Γεωργαλής | Ειρήνη Δημητροπούλου - B.Sc Τεχνολόγος Τροφίμων, M.Sc στη Διαιτολογία & Διατροφή.

Η καινοτόμος προσέγγιση τους αναδεικνύεται μέσα από την πρωτοπόρα “καινοτόμο” κουζίνα που εστιάζει στη διάδοση των επιστημονικών γνώσεων σχετικά με τις μαγειρικές τεχνικές και τις γαστρονομικές αξιώσεις.



**ΝΙΚΚΕΙ CUISINE****65€**

Συνδυάζοντας την Ιαπωνική υπεροχή με το Περουβιανό παιχνίδισμα, η Κουζίνα Nikkei άφησε το στίγμα της σε όλο τον κόσμο. Η γαστρονομική παράδοση του Περού είναι ένα μωσαϊκό διαφόρων πολιτιστικών επιρροών που σάρωσαν τη Νότια Αμερική. Μια τέτοια πολιτισμική επιρροή ήταν ο συνδυασμός Ιαπωνικής και Περουβιανής κουζίνας που αναστάτωσε τον μαγειρικό κόσμο. Nikkei σημαίνει απλά "της Ιαπωνίας" και περιγράφει την ιαπωνική διασπορά σε όλο τον κόσμο. Ειδικότερα όμως υποδηλώνει ένα μοναδικό Περουβιανό φαινόμενο, την Κουζίνα που αναπτύχθηκε εκεί κατά τη διάρκεια των τελευταίων 100 ετών από πρώτες, δεύτερες και τρίτες γενιές Ιαπώνων μαγείρων. Οι δύο Κουζίνες δημιούργησαν πρωτόγνωρες και ιδιαίτερες φινετσάτες γεύσεις που αμέσως έγιναν αποδεκτές σε όλον τον κόσμο.

Το σεμινάριο αυτό έχει στόχο να εξειδικεύσει και εμπλουτίσει τις γνώσεις στην Κουζίνα Nikkei μέσα από τις πιο δημοφιλείς παρασκευές και τεχνικές. Επιπλέον, παρέχει εξαιρετικές ιδέες σε επαγγελματίες για fusion προσαρμογές στις Ελληνικές γεύσεις.

Πιο αναλυτικά εξετάζουμε υλικά, τεχνικές και παρασκευές όπως:

Chifa | Aji | Causas

Ceviche | Tirandito | Causa Rellena

El Barranquino

Suspiro ala limena ( επιδόρπιο)

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τρ 8/10/2019

Ώρα : 17:00-21:00

 | **Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**
**ΑΓΝΩΣΤΕΣ ΚΟΠΕΣ ΚΡΕΑΤΟΣ****55€**

Οι περισσότερες κοπές κρεάτων μας είναι γνωστές και μαγειρικά προσαρμόζουμε τις τεχνικές μας με βάση την διαθεσιμότητα (Ribeye, New York Strip, Filet Mignon). Ωστόσο, υπάρχουν άγνωστες κοπές κρεάτων που μπορούν να μας ανοίξουν τους μαγειρικούς ορίζοντες! Διευρύνοντας το ρεπερτουάρ των επιλογών σας, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις στην δεξιότητα του κρέατος, αποκτάτε την μοναδική δυνατότητα να επιδείξετε, νοστιμιά, υπεροχή και διαφορετικότητα στα πιάτα σας.

Πιο αναλυτικά εξετάζουμε, τεχνικές και παρασκευές όπως:

Spider Steak ή Oyster steak (Αυστραλία – Νέα Ζηλανδία) μαγειρεμένη sous vide και συνοδευόμενη με flakes μαύρης τρούφας, χειροποίητη κέτσαπ με βερίκοκο και πατάτες baby σε βούτυρο μυρωδικών

Onglet ή Hanger steak ή Butcher's steak (Γαλλία) ψημένη ιδανικά medium με σάλτσα ψητού, μούς γιαουρτιού με κρόκου Κοζάνης, και baby λαχανικά

New York strip steak (Αμερική – Νέα Υόρκη) ψημένη ιδανικά medium rare, συνοδευόμενη με αμερικάνικη πατατοσαλάτα

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Πε 17/10/2019

Ώρα : 17:00-21:00

 | **Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**


## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

### ΕΠΟΧΙΑΚΑ

#### SO VEGAN!

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Για τους vegans η διατροφή είναι ολόκληρη νοοτροπία ζωής, για τους μάγειρες μία ενδιαφέρουσα προσέγγιση στην κουζίνα με πολλές προοπτικές, αφού μετρά συνεχώς όλο και περισσότερους υποστηρικτές. Στόχος του μαθήματος είναι να παρουσιάσει ιδέες και συνταγές με αντικαταστάσεις των ζωικών προϊόντων και παραγώγων που ξαφνιάζουν με την νοστιμιά τους.

Ανακαλύψτε ένα πλήρες μενού ξεκινώντας με μία πεντανόστιμη γεμάτη πρωτεΐνες **φακοσαλάτα** με ταχίни, πλούσιο **στιφάδο με πατάτες** στη γάστρα με μυρωδικά και πετιμέζι και **αγαπημένα pancakes με τομάτα και μανιτάρια**, αλλά και πανακότα με γάλα αμυγδάλου.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 1/10/2019

Ώρα: 11:00 – 14:00

€€€ Low Price

#### HEALTHY MENU

**29,90€**

Ένα ιδιαίτερο μενού με ξεχωριστές προτάσεις «Healthy» για να αποβάλουμε τις περιττές τοξίνες από τον οργανισμό και να ενεργοποιήσουμε τον μεταβολισμό με φυσικό και υγιεινό τρόπο. Θωρακίζουμε τον οργανισμό μας, ενισχύουμε τον μεταβολισμό, δημιουργώντας 2 μοναδικά πιάτα που δεν στερούνται ούτε θρεπτικά συστατικά, ούτε γεύση.

Στις προετοιμασίες του μαθήματος ντελικάτος και αρωματικός **σολομός ποσέ**, ο οποίος μαρινάρεται, αρωματίζεται και ποσάρεται με αυστηρές διαδικασίες για να αποδώσει τους χυμούς και την λεπτεπίλεπτη υφή του. Συνδυάζεται με μίνι σαλάτα από ελαφρώς σοταρισμένες πατάτες και καρότα – ένα εξαιρετικά νόστιμο healthy πιάτο. Επιπλέον, ετοιμάζουμε **στήθος κοτόπουλο** μαριναρισμένο ελαφρά σε lime και τσίλι, ψημένο στον φούρνο με ψητά λαχανικά. Ένα μάθημα γεμάτο τεχνικές, μυστικά μακροζωίας ιδανικά συνδυασμένα με αρώματα και γεύσεις...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 14/10/2019

Ώρα : 18:00-21:00

#### BUDGET MEAL

**24,90€**

Γεύματα που κοστολογικά αποτελούν τις πιο οικονομικές λύσεις, αλλά μπορούν να σταθούν στα πιο gourmet γεύματα...

Ετοιμάζουμε Φθινοπωρινή **σαλάτα Panzanella** με κολοκυθάκια, πιπεριές, τομάτες, χειροποίητα κρουτόν, αυγό ποσέ, φύλλα από σπανάκι και φέτα, γεμίζουμε με τις λεπτές γεύσεις των **linguini με μύδια αχνιστά στο ζωμό τους** και νότες από εσαλότ και ντελικάτο σκόρδο. Ολοκληρώνουμε με την **εναλλακτική εκδοχή της lemon pie** σε ποτήρι, όπου η βάση αποτελείται από ραβανί, γεμίζουμε με την δροσερή μους λεμονιού και κλείνουμε με μαρέγκα!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 16/10/2019

Ώρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price

#### ΓΕΜΙΣΤΑ ΡΟΛΑ ΠΑΤΑΤΑΣ

**24,90€ ή με κάρτα ανεργίας 14,90€**

Όταν η πατάτα γίνεται το μέσο για να γεμιστεί με τις νοστιμότερες φάρσες, το αποτέλεσμα μας δίνει τα πιο έξυπνα πιάτα. Σε αυτό το σεμινάριο οι διαδικασίες είναι εύκολες, πολύ νόστιμες και ιδανικές για κάθε στιγμή. Ετοιμάζουμε την βάση πατάτας και εξασκούμε σε 3 διαφορετικές φάρσες.

Στόχος είναι να δημιουργήσουμε μία νέα σειρά γευστικών σνακ με βάση το πιο δημοφιλές λαχανικό. Εξασκούμε σε ρολά με τυρί, τομάτα και κιμά, με τυρί, ζαμπόν, μπέικον, κρέμα, σπανάκι και με μελιτζάνες, κολοκυθάκια και μεσαμέλ. Το αποτέλεσμα εκπλήσσει θετικά!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο:

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 17/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price



### ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΚΡΕΑΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Τι συμβαίνει όταν τα όσπρια συνταιριάζουν με το κρέας? Η μαγεία στην γεύση είναι δεδομένη, η απάντηση όμως κρύβεται στην χημεία της φυτικών πρωτεϊνών που συνδυάζονται με αυτές των ζωικών και ο συνδυασμός είναι εκρηκτικός! Η έντονα αμυλούχα γεύση των οσπρίων συμπληρώνει την ουμάμι γεύση του κρέατος, ενώ παράλληλα λειτουργεί και ως παράγοντας χυλώματος στην σάλτσα που τα συνοδεύει.

Μαγειρεύουμε με όσπρια, ρεβίθια με μοσχαρακι και γίγαντες και τα συνδυάζουμε με χοιρινό και μοσχάρι για να πάρουμε τις πιο γευστικές απαντήσεις. Παράλληλα, εκπαιδευόμαστε στο σωστό μαγείρεμα των οσπρίων και των κρεάτων.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά  
Ημερομηνία: Τρ 22/10/2019

Επίπεδο: Basic  
Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι MM: 20 ή 16  
€€€ Low Price

### ROYAL SALADS

29,90€

Σαλάτες που δοξάστηκαν και αγαπήθηκαν από αστούς και βασιλιάδες! Τί τις κάνεις τόσο ιδιαίτερα δημοφιλείς? Ο έντεχνος συνδυασμός των υλικών, η φινέτσα τους, οι λεπτεπίλεπτες γεύσεις σε συνδυασμό με τις τεχνικές μαγειρικής, άφησαν εποχή στα παλάτια της Αγγλίας!

Χρησιμοποιώντας άψογες διαδικασίες ετοιμάζουμε την **σαλάτα Victory** που γεμίζει από τραγανά σαλατικά, εμπλουτίζεται από zoodles κολοκυθιών, χειροποίητη σάλτσα βασιλικού και αβοκάντο και γαρίδες. Η **σαλάτα της Μεγάλης Στέψης** ή Grand Coronation salad όπως δημιουργήθηκε το 1953, από την σεφ Rosemary Hume κατά τη στέψη της Ελισάβετ Β', συνδύαζε αρχικά το κάρυ και το κοτόπουλο με τα λίγα διαθέσιμα υλικά που υπήρχαν στο μεταπολεμικό Λονδίνο. Ωστόσο αργότερα εμπλουτίστηκε σε μία μοναδική σαλάτα και με μάνγκο, αμύγδαλα, μαγιονέζα και κρέμα, μετατρέποντας την στην «σιδηρά» σαλάτα των παλατιών.

Τέλος, ετοιμάζουμε τη σαλάτα που λατρεύει η Βασίλισσα Elizabeth, η **salmon tian** με σολομό, μήλα και μάραθο που παραπέμπει τόσο στις εξαιρετικές γεύσεις της όσο και στο μοναδικό στήσιμο του πιάτου ομώνυμο της ονομασίας του.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά  
Ημερομηνία: Τρ 22/10/2019

Επίπεδο: Advanced  
Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι MM: 35  
★ Chef's choice

### ΧΩΡΙΣ ΚΡΕΑΣ

24,90 €

Ένα μενού εξαιρετικό για όσους απέχουν από το κρέας, τα ψάρια και τα γαλακτοκομικά ή ανακαλύπτουν τις πιο επιτηδευμένες συνταγές με λαχανικά και μόνο.

Για ορεκτικό θα συνθέσουμε Τορτίνο μελιτζάνας με τομάτες και σταμναγκάθι, για κυρίως ετοιμάζουμε Γεμιστές πιπεριές με τραχανά και ανάμεικτα λαχανικά και για γλυκό γευόμαστε αχλάδια ψητά με μαρμελάδα και ξηρούς καρπούς. Όλα χωρίς κρέας αλλά με πολύ γεύση εξαιρετικές τεχνικές και πολύ ουσία.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης  
Ημερομηνία: Πε 31/10/2019

Επίπεδο: Advanced  
Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι MM: 20





**ΤΕΧΝΙΚΑ**

**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.

☑️ *Το μάθημα συνοδεύει λευκός οίνος*

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Πα 4/10/2019

Ώρα : 18:00-21:00

🌟 **Chef's choice | Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**

**BUFFET CANAPE'S**

**44,90€**

Ευφάνταστοι μπουφέςδες, μοναδικά εδέσματα, εκλεπτυσμένες γεύσεις σε ένα σεμινάριο στο οποίο η μαγειρική τέχνη συναντάει την οργάνωση εκδηλώσεων. Συνδυάζουμε την τεχνογνωσία με τις εξαιρετικές α ύλες και παρουσιάζουμε μοναδικές ιδέες για μπουφέ με hors d'oeuvres και canapé που θα συγκλονίσει με το στήσιμο και με τις γεύσεις του! Ετοιμάζουμε **ψημένο brie** με παρμεζάνα, καραμελωμένα αχλάδια και αρωματισμένο με δεντρολίβανο, **negimaki σπαραγγιών** τυλιγμένο σε μοσχάρακι teriyaki, **χτένια** μαριναρισμένα σε lime με βούτυρο φουντουκιού, **αυγά ορτυκιού** με αλάτι αρωματισμένο σε σέλερυ και χαβιάρι και για γλυκό **μαρεγκάκια φυστικιού** με σαντιγί.

☑️ *Το μάθημα συνοδεύει παρουσίαση ειδικών σκευών buffet και προτάσεις στησίματος*

Εκπαιδευτής: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Δε 14/10/2019

Ώρα: 10:00-15:00

🌟 **Chef's choice | Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**

**LUX BLINIS**

**39,90€**

Από τις πιο απολαυστικές στιγμές της απόλυτης γαστρονομικής εμπειρίας είναι ο συνδυασμός blinis, vodka και χαβιάρι! Όσο ασυνήθιστα πολυτελές ακούγεται, τόσο προσιτά γευστικό γίνεται. Η τάση της αναβίωσης των lux blinis φαίνεται να παραγκωνίζει παρωχημένα amuse Bouche και βαρετά ορεκτικά!

Ένα εξαιρετικό σεμινάριο haute gastronomie όπου παρουσιάζονται και εκτελούνται 6 μοναδικές παρασκευές με διαφορετικές τεχνικές διαδικασίες: blinis με **αυγοτάραχο** σε μους λευκής σοκολάτας, blinis με **σολομό** ψημένο με φλόγιστρο, teriyaki sauce, γαρνιρισμένο με χαβιάρι, blinis **γαρίδας** με guacamole και μαιντανό, blinis με **carpaccio λαυράκι** και φρέσκο κρεμμυδάκι, blinis με **confit πάπιας**, τσάντνει βατόμουρου και κατσικίσιο τυρί και τέλος blinis με **προσούτο**, κρέμα μασκαρπόνε και σύκο!

☑️ *Το μάθημα συνοδεύει Ρωσική Vodka*

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 18/10/2019

Ώρα : 17:00-21:00

🌟 **Chef's choice | Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**

**CAVIAR**

**44,90€**

Από τις γαστρονομικές κοσμικότητες στον μαγειρικό προοδευτισμό, το χαβιάρι είναι και θα είναι για πάντα ένα είδος που παραπέμπει προκλητικά στην απόλυτη φινέτσα της Κουζίνας!

Εκπαιδευόμαστε πώς να ξεχωρίζουμε το πραγματικό χαβιάρι από προϊόντα συναφή, αλλά και πώς να χρησιμοποιούμε την γευστική του ανωτερότητα χωρίς να απογειώνουμε το κόστος ενός γεύματος. Στο σεμινάριο αυτό εξασκούμαστε στις μαγειρικές διαδικασίες και ανακαλύπτουμε εκλεκτά εδέσματα που συναντώνται σε εστιατόρια με 3\*\*\* Michelin. Ετοιμάζουμε **χτένια** με χαβιάρι, μάνγκο και shisho sauce και νεαρές φύτρες, **πάπια nigiri** ψημένη a point με φλόγιστρο σε sushi rice γαρνιρισμένο με πέρλες από χαβιάρι και **καραβίδα** ποσαρισμένη σε βούτυρο με μους χαβιάρι.

☑️ *Το μάθημα συνοδεύει Ρωσική Vodka*

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Πε 31/10/2019

Ώρα : 18:00-21:00

🌟 **Chef's choice | Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**



**Ειδική Τιμή για τα 4 μαθήματα: 145€**

**Σας προτείνουμε επίσης: «Διοργάνωση Εκδηλώσεων – Event Management»**   
**Για τα εξειδικευμένα μαθήματα, η προπληρωμή είναι απαραίτητη**



## ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΣΑΛΤΣΕΣ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Ένα αναλυτικό μάθημα που αντιμετωπίζει με πολύ εξειδικευμένο τρόπο τις βάσεις της μαγειρικής τέχνης, ξετυλίγοντας τον μίτο σε διεθνείς σάλτσες, ντιπ, ντρέσινγκ και σως. Κάθε μία βρίσκει την χρήση της στην μαγειρική και εμπλουτίζει ιδανικά πιάτα, προσφέροντας γευστικές πινελιές, ακόμα και όταν οι σάλτσες δεν ανήκουν στην Διεθνή Κουζίνα. Η ουσία του μαθήματος είναι στην αφομοίωση και κατανόηση των διαφορών που έχουν κυρίως οι σάλτσες, ντιπ και σως της Ανατολής στην μαγειρική τέχνη και πώς μπορούν να μας βοηθήσουν να δώσουμε επιπλέον γεύση στα πιάτα μας. Για τις ανάγκες του μαθήματος επιλέχθηκαν σάλτσες εκτός της Ευρωπαϊκής ζώνης που έδωσαν γεύση σε αμέτρητα πιάτα.

Ετοιμάζουμε τεχνικά και εξασκούμαστε στις παρακάτω συνταγές:

**Chutney** (Ινδία)

**Harissa** (Μαρόκο)

**Baba ganoush** (Μέση Ανατολή)

**Humus** (Λίβανος)

**Chimichurri** (Αργεντινή)

**Rogan Josh** (Ινδία)

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 1/10/2019

Ώρα : 11:00-14:00

🌟 **Chef's choice**

## CARLUCCIO'S PASTA

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Chef, εστιατορας και γευσιγνώστης, μέντορας του Jamie Oliver, ο Antonio Carluccio ονομάστηκε και «Νομός της Ιταλικής Γαστρονομίας», καταγράφοντας μία επαγγελματική πορεία 50 ετών στην Ιταλική Κουζίνα.

Επιλέγουμε 3 αγαπημένες συνταγές ζυμαρικών που αποτέλεσαν ότι πιο νόστιμο μας χάρισε ο Carluccio! 3 σάλτσες σε 3 είδη ζυμαρικών: **all luganica με πέννες** όπου η ελαφρώς πικάντικη σάλτσα με λουκάνικα χαρίζει τις umami γεύσεις του στο ζυμαρικό, **di cervo με χειροποίητα ραβιόλι** με κοτόπουλο βιολογικής εκτροφής σε σάλτσα κόκκινου κρασιού και **all'Emiliana παπαρδέλες** με κρέμα τυριού και prosciutto! Κάθε μία συνταγή έχει τον δικό της γευστικό πλούτο και αφήνει μία γαστρονομική κληρονομιά σε όλους εμάς.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 2/10/2019

Ώρα : 11:00-14:00

## ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ & ΨΗΣΙΜΟ

26,90€

Το πιο δημοφιλές και οικονομικό κρέας στις απόλυτες συνταγές. Από το ψήσιμο roti σε ολόκληρη παρασκευή κοτόπουλου (κοστίζει πάντα πιο οικονομικά) στον φούρνο μέχρι τα επιμέρους κομμάτια του, ανακαλύπτουμε πώς το κοτόπουλο μπορεί να χαρίσει διαφορετικές και χυμώδεις συνταγές.

Εκπαιδευόμαστε στο **φιλετάρισμα**, στις **μαρινάδες**, το **ψήσιμο** ολόκληρου κοτόπουλου σε ειδικό σκεύος **roti**, αλλά και εκτελούμε συνταγές για **φιλέτο**, **μπούτι** και **φτερούγα**. Ετοιμάζουμε τις **ιδανικές σως** και **συνοδευτικά** για κάθε ένα!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 23/10/2019

Ώρα : 17:00-21:00

**Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**

## GNOCCHI

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Μια απίστευτη νοστιμιά που οι περισσότεροι δεν την γνωρίζουμε. Τα νιόκι αν και τα θεωρούμε ζυμαρικά, είναι ωστόσο παρασκευή από πατάτα, σιμιγδάλι και αλεύρι! Τρεις μαγευτικές τεχνικές που θα αλλάξουν τον τρόπο που μαγειρεύετε.

Δοκιμάζουμε **Gnocchi Parisienne** με σάλτσα τομάτας, **Gnocchi Piemontese** με πέστο αρωματικών και **Gnocchi Romana** με ραγού λαχανικών. Σημασία έχει η τεχνική, τι πατάτες θα χρησιμοποιήσουμε, πού βάζουμε αυγό στις παρασκευές και άλλες τεχνικές απορίες που θα λυθούν σε αυτό το μάθημα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Σα 5/10/2019

Ώρα : 11:00-14:00



## ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΥΤΥΡΑ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Δώστε χαρακτήρα στο φαγητό, παρασκευάζοντας τα δικά σας αρωματικά βούτυρα. Χαρίστε πλούσια γεύση στο κρέας ή στο ψάρι με **αρωματικό Βούτυρο αστακού, Βούτυρο μανιταριών** και **Café de Paris** που θα φτιάξουμε μαζί!

Βασικό μάθημα τεχνικών στις μεγάλες σχολές μαγειρικής με αρκετές πληροφορίες στο κατάλληλο αρωμάτισμα και στην χρήση τους σε συνταγές, τα αρωματικά βούτυρα είναι σίγουρα από τα πιο επαγγελματικά μαθήματα μαγειρικής.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 7/10/2019

Ώρα : 11:00-14:00

## ΔΙΕΘΝΗ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

**Νούϊντ** στην Γαλλία ονομάζονται οι ραβιόλες που συνήθως τις βρίσκετε γεμιστές με ραγού κρεάτων ή λαχανικών. **Tagliolini** στην Ιταλία είναι τα ομώνυμα ζυμαρικά με ελαιόλαδο μυρωδικά και παρμεζάνα, που χάρη στο τυρί δίνουν περίσσια γεύση στο φαγητό.

Τα **Noodles** της Ασίας φημίζονται για το φινετσάτο, ψιλό σχήμα τους, τα οποία είναι εξαιρετικά τόσο σε σούπες όσο και στα stir fried πιάτα. 3 πιάτα με 3 διαφορετικά ζυμαρικά σε 3 διαφορετικές συνταγές. Ανακαλύψτε την μοναδικότητά τους!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 9/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

## CEVICHE | TARTARE | CARPACHIO

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, tartar τόνο και carpaccio σολομό.**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 24/10/2019

Ώρα : 11:00-14:00

**v Best Seller | Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**

## CANNELLONI & LASAGNA

34,90€

Απόλαυση στο φουλ! Δύο παρασκευές pasta σε 4 εξαιρετικές συνταγές που λιώνουν στο στόμα... Όχι μόνο ετοιμάζουμε τεχνικά και χειροποίητα cannelloni και lasagna, αλλά ανακαλύπτουμε επιπλέον την φυσική νοστιμιά της γεύσης από την φρέσκια ζύμη.

Συνολικά στο μάθημα θα εξασκηθούμε σε παρασκευές όπου εκτός από την εκπαίδευση στην δημιουργία ελαστικής ζύμης για cannelloni και lasagna, ετοιμάζουμε τις φάρσες που χαρίζουν την μοναδική νοστιμιά: **cannelloni με σπανάκι και ρικότα** και **cannelloni με λουκάνικα και πανσέτα**, επιπλέον **lasagna με κιμά**, σάλτσα τομάτας και 3 τυριά και **lasagna με μελιτζάνα**, τυρί και χοιρινό.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 30/10/2019

Ώρα : 18:00-21:00



**ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ**

**SUSHI LOVER**

**34,90€**

Το sushi είτε το αγαπάς είτε το μισείς! Εμείς ανήκουμε στην πρώτη κατηγορία. Είναι φρέσκο, υγιεινό, πεντανόστιμο, γεμάτο τεχνικές, αλλά και τέχνη. Η Chef θα σας μυήσει στην μαγεία του, δημιουργώντας **rolls (ρολά) θαλασσινών & λαχανικών και nigiris (μπάλες ρυζιού με ψάρι) σολομού και γαρίδας.**

Με προσιτές πρώτες ύλες που θα αποδώσουν το αποτέλεσμα που επιθυμούμε, εκπαιδευόμαστε τόσο στο να φέρουμε σε αρμονία το ρύζι με το ξύδι που αποτελεί ό,τι πιο σημαντικό στο sushi και μαθαίνουμε τις βασικές αρχές για να δημιουργούμε μικρά ρολά, χρησιμοποιώντας τα sushi mat.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 3/10/2019

Ώρα : 18:00-21:00

**AMERICAN DINNER**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Η Αμερικανική Κουζίνα αντικατοπτρίζει την ιστορία των Ηνωμένων Πολιτειών, αναμειγνύοντας τις γαστρονομικές παραδόσεις φυλών από όλο τον κόσμο. Σε αυτό το μαγειρικό χαρμάνι ωστόσο έγιναν πολλές αλλαγές βασισμένες στις διατροφικές συνήθειες.

Ένα νέο είδος που συνδυάζει το tex-mex, την ασιατική κουζίνα με τις Ιταλικές επιρροές και μας δίνει το μενού που ετοιμάζουμε στο μάθημα: για αρχή ετοιμάζουμε **σαλάτα nachos** με τυρί, ελιές, πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι και κρέμα τυριού με γιαούρτι, για κυρίως παρασκευάζουμε το πολύ νόστιμο **τηγανιτό κοτόπουλο** και εκπαιδευόμαστε στο **πανάρισμα με κορν- φλεκς**, συνοδεύουμε με καλαμπόκι και **φρέσκο πουρέ πατάτας**, ενώ το μενού μας κλείνει πολύ γευστικά τα κλασσικά **Νευορκέζικα μπράουνις σοκολάτας.**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 9/10/2019

Ώρα : 11:00-14:00

**NOODLES**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Αν και τα noodles είναι συνδεδεμένα με την Ασιατική μέθοδο παρασκευής ζυμαρικών, ωστόσο λίγοι ξέρουν πως η λέξη είναι Γερμανική (=nudel). Η ιστορία έχει καταγράψει τις πρώτες παρασκευές noodles κατά την περίοδο της Κινεζικής Δυναστείας των Χαν, ωστόσο ενδείξεις παρουσιάζονται σε αρχαιολογικά ευρήματα της Κίνας 4000 πΧ. Ολόκληρη η Ανατολή στηρίζει την Κουζίνα της σε μία ολόκληρη σειρά διαφορετικών ζυμαρικών με βάση το ρύζι, το αυγό και το αλεύρι σίτου και το φαγόπυρο.

Στο μάθημα ετοιμάζουμε **noodles ρυζιού Pad kee mao** από την Bangkok (με πιπεριά, κρεμμύδια, μπαμπού, βασιλικό), **noodles αυγού Chow wein** από την Κίνα (με ramen, διπλο-τηγανισμένο αυγό και κοτόπουλο, φασόλια, κρεμμυδάκια, σκόρδο, λάχανο, πιπεριές, oyster sauce), αλλά και **noodles φαγόπυρου** από την Ιαπωνία με Soba, σουσάμι και τζιντζερ.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 16/10/2019

Ώρα : 11:00-14:00

**COCINA MEXICANO**

**34,90€**

Η Μεξικάνικη Κουζίνα μέσα από ένα ολοκληρωμένο μενού! Στόχος είναι να εξασκηθούμε στις πιο σημαντικές παρασκευές που μπορούμε να συναντήσουμε σε ένα μεξικάνικο εστιατόριο και να αποδώσουμε κάθε γεύση με τον πιο λαχταριστό τρόπο.

Το μενού ανοίγει γευστικά η **tortilla mexicana carne asada** που μεξικάνικα σημαίνει μεξικάνικη τортίγια με ψημένο κρέας, συνήθως ψιλοκομμένο μοσχάρι. Η διαφορετικότητα της είναι καθαρά στο άψογα αρωματισμένο κρέας που ψήνεται στην σχάρα! Την tortilla γεμίζει η **σάλτσα chimichurri και τα ψημένα κρεμμύδια** τα οποία δανείζουν την γλυκότητά τους στο κρέας. Τις γεύσεις κλέβει η πληθωρική **σούπα αβοκάντο με σπασμένες τортίγιες**, ενώ το μενού ολοκληρώνεται από τις fajitas locos όπου το ζουμερό και **χυμώδες steak συντροφεύει ψητές πιπεριές, τομάτες και κρεμμύδια με guacamole και pico de gallo.**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 18/10/2019

Ώρα : 18:00-21:00



### ΓΙΑΠΩΝΕΖΙΚΗ TEMPURA

34,90€

Tempura - το ιαπωνικό πιάτο συνήθως από θαλασσινά ή λαχανικά που έχουν περάσει από χυλό και τηγανιστεί σε υψηλές θερμοκρασίες για να γίνουν απίστευτα τραγανά. Το πιάτο επηρεάστηκε από τις τεχνικές μαγειρικής που έφεραν οι Πορτογάλοι που κατοικούσαν στο Ναγκασάκι τον 16ο αιώνα. Το όνομα "tempura" προέρχεται από τη λατινική φράση quatuor anni tempora, η οποία αναφέρεται στις ημέρες νηστείας, κατά τις οποίες δεν καταναλώνεται κρέας. Αργότερα υιοθετήθηκε και για παρασκευές ψαριού.

Εκπαιδευόμαστε στον ιδιαίτερο χυλό tempura στον οποίο εμβαπτίζονται ψάρια, θαλασσινά και λαχανικά και που πολύ συχνά μπερδεύεται με το rapko. Ετοιμάζουμε **tempura γαρίδας, μελιτζάνας, κολοκυθιού, μανιταριών** και συνδυάζουμε με τις φρέσκιες γεύσεις των πολύ γευστικών **edamame φασολιών**, της ελαφριάς **miso soup** και **teriyaki μόσχου!**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 25/10/2019

Ώρα : 18:00-21:00

🌟 Chef's choice

### GRENOBLE

34,90€

Εξαιρετικό μενού που προσφέρει ιδιαίτερα γευστικές προτάσεις από μία περιοχή που βρίσκεται κοντά στα Γαλλο-Ιταλικά σύνορα. Με επιρροές τόσο από την Βόρεια Ιταλία, όσο και από τα πληθωρικά προϊόντα της Γαλλίας, το μενού συνδυάζει 2 Κουζίνες.

Ετοιμάζουμε το εντυπωσιακό **Gruyere & Bacon Souffle** με κρέμα γραβιέρας και άρωμα μοσχοκάρυδου, ενώ για κυρίως δοκιμάζουμε το **Daube de boeuf**, το οποίο δανείζεται το όνομά του από το ιδιότυπο Γαλλικό σκεύος Daubiere μέσα στο οποίο σφραγίζονται οι γεύσεις του μοσχαριού με τα λαχανικά! Τέλος το μενού ολοκληρώνει η αφράτη και αρωματική **σαμπαγιόν (ή ζαμπαλιόνε) με φρούτα εποχής!**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Σα 26/10/2019

Ώρα : 11:00-14:00

🌟 Chef's choice

### ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

#### CHEF'S FUSION

34,90€

Εξαιρετικών προδιαγραφών γεμάτο δημιουργικότητα και τεχνικές, πολλά υποσχόμενο, στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε ένα fusion μενού τεσσάρων πιάτων, προσεκτικά επιλεγμένα από τον Chef.

Το μενού ανοίγουν δύο απίθανες προτάσεις: η βελουδίνη, αεράτη, γευστική κρέμα κουνουπιδιού και τα τραγανά spring rolls μπαρμπουνιού με sesame oil. Για κυρίως ο chef επέλεξε **κοτόπουλο νανάκι αρωματισμένο με εστραγκόν και μιλφειγ με πράσα και αυγά ποσέ σε σως beurre blanc**. Ενώ για το τελείωμα η φινετσάτη **crème brulle με πικραμύγδαλο** φέρνει ισορροπία στο μενού. Ένα μάθημα με πολυάριθμες τεχνικές και πλούτο γνώσης.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 2/10/2019

Ώρα: 17:30 - 21:00

🌟 Chef's choice

#### PARISIENNE

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 + gastronomique) 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 κουκουναρι 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: Πε 17/10/2019

Ώρα : 18:00-21:00

Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα



**ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ & ΨΑΡΙΑ****ΜΥΔΙΑ** **29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας**

Ένα μοναδικό θαλασσινό που οφείλει να του αποδοθεί κάθε σημασία μιας και όχι μόνο κοστολογικά είναι πολύ οικονομικό, μαγειρικά χαρίζει τις γεύσεις του σε κάθε συνταγή, αλλά και θρεπτικά προσφέρει ό,τι καλύτερο στον ανθρώπινο οργανισμό. Σε αυτό το σεμινάριο εκπαιδευόμαστε και ανακαλύπτουμε κάθε μαγειρική τεχνική που μπορεί να εξασκηθεί σε αυτό το μοναδικό είδος και ετοιμάζουμε με τις καλύτερες διαδικασίες 5 εξαιρετικές συνταγές:

**Μύδια σαγανάκι με μουστάρδα**, ούζο & λεμόνι, **μύδια σπαγγέτι με ελαιόλαδο**, σκόρδο & μυρωδικά, **μύδια γιουβέτσι με σαφράν** & λευκό κρασί, **μύδια τηγανιτά** με αρωματικό κourκούτι και **βελουτέ πατάτας με μύδια**.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 8/10/2019

Ώρα: 10:00-14:00

**2 ΤΡΟΠΟΙ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ** **26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

1 υλικό, 2 τεχνικές σε μοναδικές συνταγές... Ο σολομός στα καλύτερα του... μαγειρεύεται σωτέ, στον φούρνο και στην σχάρα για να μας δώσει εξαιρετικά πιάτα!

Θα μαγειρέψουμε **σολομό ψητό** στον φούρνο με σως Dijon και **φιλέτα σολομού σωτέ** γλασαρισμένα με βαλσάμικο και θα ανακαλύψουμε κάθε τεχνική μαγειρικής για να προσδώσουμε γεύσεις σε ένα ψάρι που μαγειρικά έχει 'τυραννηθεί' αρκετά! Ανακαλύπτουμε ποιες σως ταιριάζουν με τις ανάλογες τεχνικές ψησίματος, αλλά και πως ξεχωρίζουμε ένα καλό φιλέτο κατά την αγορά του.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 18/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

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

Μαρινάτος, λεμονάτος ή ξιδάτος, πλακί, φουρνιστός ή ψητός, όπως και να ετοιμάσετε τον γαύρο, σας δίνει απλόχερα τις γεύσεις του. Εξαιρετικός τόσο ως μεζές όσο και ως κυρίως πιάτο, οικονομικό ψάρι, εύκολα διαχειρίσιμο! Ένα μάθημα αφιερωμένο στις τεχνικές του, από το φιλετάρισμα, στο μαρινάρισμα, το αρωμάτισμα, έως το μαγείρεμα του με τέτοιο τρόπο που και ο πιο δύσκολος θα λατρέψει το ταπεινό ψαράκι.

Σε 3 παρασκευές ετοιμάζουμε **γαύρο φουρνιστό, μαρινάτο, τηγανιτό** και ανακαλύπτουμε πως συμπεριφέρεται μαγειρικά! Ένα μάθημα που μας εκπαιδεύει στην δημιουργία γεύσεων από τα πιο οικονομικά και νόστιμα υλικά!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 22/10/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price



**Τα μαθήματα της κατηγορίας ΨΑΡΙΑ – ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ  
ενδέχεται να τροποποιηθούν ανάλογα με τις συνθήκες καιρού**



**STREET FOOD**

**THE ULTIMATE TOASTIES**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Ξεφεύγουμε από τα βαρετά τoστ και δημιουργούμε τα απόλυτα toasties! Δεν είναι δυνατόν το πιο εμπορικό σνακ-πρωινό-γρήγορο γεύμα να σερβίρεται στην πιο αδιάφορη εκδοχή του. Ένα σεμινάριο αποκάλυψη που επικεντρώνεται τόσο στο ιδανικό ψωμί, όσο και στις γεμίσεις που επιδέχεται!

Ετοιμάζουμε το πιο απολαυστικό **breakfast toast με αυγά, καραμελωμένα μανιτάρια**, αρωματισμένο με εστραγκόν και γεμάτο από τις γεύσεις της σως cheddar-mozzarella, μύρα stout και μουστάρδα. Στα ultimate toasties δεν θα μπορούσε να λείπει το απόλυτο γεύμα με **φρυγανισμένο σάντουιτς, που ξεχειλίζει με μοτσαρέλα, φρέσκο πέστο** και φέτα με ψιλοκομμένο ζαμπόν και απάκι.

Σας παροτρύνουμε να εξετάσετε το επικό **τοστ - μια ένοχη ευχαρίστηση**, όπου το ψωμί σωτάρεται σε ένα γλυκό σιρόπι και γεμίζεται από καραμελωμένα κρεμμύδια, macaroni, μπέικον, σκόρδο, μουστάρδα, κρέμα 3 τυριών!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 2/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

**PIZZA 101: ΖΥΜΗ, ΩΡΙΜΑΝΣΗ & ΨΗΣΙΜΟ**

**39,90€**

Ένα άκρως αποκαλυπτικό σεμινάριο για την βάση της pizza! Ανακαλύπτουμε και εντρυφούμε στα είδη pizzas, στα ζυμάρια τους, τα υλικά, τον διαφορετικό τρόπο ωρίμανσης και ψησίματος.

**Pizza Napolitana:** οι ευαγγελιστές της pizza δοξάζουν την παρασκευή των Ναπολιτάνων η οποία φαίνεται να επικεντρώνεται περισσότερο στο ζυμάρι και λιγότερο στα υλικά. Η ζύμη και ο τρόπος παρασκευής της θέλουν αφράτο γέμισμα και τραγανή κρούστα στο στεφάνι. Για να το πετύχουν χρησιμοποιούν συγκεκριμένη αναλογία στα υλικά της ζύμης. Αντιπροσωπευτική είναι η Pizza Marinara με τομάτες, σκόρδο, ρίγανη και ελαιόλαδο.

**Pizza Romana:** Το εντελώς αντίθετο από την pizza Napolitana. Τραγανό ζυμάρι και πλούσια στα υλικά της, ωριμάζει σε διαφορετικούς χρόνους το ζυμάρι και ψήνεται παρατεταμένα μέχρι να αποκτήσει την τραγανή υφή της. Αντιπροσωπευτική pizza η Capricciosa με χοιρομέρι, μανιτάρια, ελιές, αγκινάρες, τομάτες και αυγό.

**Pizza Siciliana:** Σπογγώδης, πιο ψωμένια, Αμερικάνικης φιλοσοφίας, εμποτισμένη από την σάλτσα τομάτας, ψήνεται σε πιο χαμηλή θερμοκρασία σε σύγκριση με τις υπόλοιπες. Αντιπροσωπευτική είναι η Pizza Siciliana με τομάτες, mozzarella, scamorza, σαλάμι και μελιτζάνα.

**Pizza Bianca:** Η pizza χωρίς σάλτσα μπορεί να φαίνεται περίεργη, αλλά υπήρξε ένα από τα αγαπημένα των Ιταλών από τους ρωμαϊκούς χρόνους. Αντιπροσωπευτική είναι η Schiacciata toscana all'olio.

Το σεμινάριο κάνει χρήση φούρνου pizza.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 18/10/2019

Ώρα : 10:00-14:00



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**

**ΕΛΛΗΝΙΚΑ & ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ**

**34,90€**

Με δημιουργικό τρόπο, γεύσεις οικείες μετατρέπονται σε ένα μενού όπου η δεξιοτεχνία συναντά την έμπνευση και παρουσιάζει ένα μενού με την μαεστρία των Chef! Το μενού συνδυάζει μία διαφορετική οπτική παραδοσιακών πιάτων όπου οι σύγχρονες τεχνικές μαγειρικής και η εντοπιότητα γίνεται εφιαλτήριο για ένα εξαιρετικό μενού.

Ετοιμάζουμε μενού 3 πιάτων το οποίο περιλαμβάνει ορεκτικό, κυρίως πιάτο και επιδόρπιο όπου ο σεφ παρασκευάζει με μοντέρνα ματιά: **Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια** και μαρμελάδα καπνιστής τομάτας, **Χειροποίητες χυλοπίτες με χοιρινό σε σάλτσα καφέ** και **Μους Ελληνικού καφέ**.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 1/10/2019

Ώρα: 18:00-21:00

**ΓΕΜΙΣΤΑ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ**

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

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 ή 16

Ημερομηνία: Πε 3/10/2019

Ώρα: 10:00-14:00

✓ Best Seller

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΑΝΕΣΤΡΑ**

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

Το αγαπημένο πιάτο των Ελλήνων σε ένα μάθημα που απογειώνει τις γεύσεις του. Μαγειρεύουμε το κριθαράκι στις πιο νόστιμες εκδοχές του.

Ένα πολύ γευστικό μάθημα που συνδυάζει **3 συνταγές: με γαρίδες και θαλασσινά, κοτόπουλο και φίνα αρωματικά** και **κουνελάκι σε ζωμό** για εξαιρετική γεύση. Ένα μάθημα που θυμίζει κάτι από μαμά και μετατρέπει το καθημερινό γεύμα... σε σκέτη απόλαυση.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 8/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

**ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Άρωμα Κωνσταντινούπολης, μπαχαρικά και αρωματικά, μερακλίδικες τεχνικές από τις γυναίκες της Πόλης και μια Κουζίνα μωσαϊκό λαών που ακόμα θέλει να διασώζεται στον χρόνο. Όσοι έχουν καταβολές από την Πόλη γνωρίζουν την μαγεία της Κουζίνας που συντίθεται μέσα από ένα συγκερασμό πικάντικων αρωμάτων και γλυκών μπαχαρικών.

Επιλέγουμε τις πιο δημοφιλείς συνταγές και ετοιμάζουμε **μπουγιουρντί πολιτικό, γκιοζλεμέ, σουτζουκάκια**. Στρώνουμε παραδοσιακό τραπέζι και ο ουρανόσκος φτάνει στα ύψη πριν την ώρα του!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 16/10/2019

Ώρα : 11:00-14:00





**ΚΡΕΑΣ**

**ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΡΕΑΤΑ**

**29,90€**

Ένα εξαιρετικό σεμινάριο στα γεμιστά κρέατα και πώς μπορούμε να δώσουμε την μέγιστη αξία και γεύση σε ένα πιάτο.

Από το **άνοιγμα του κρέατος**, στον **τρόπο δεσίματος** και τις **περίτεχνες φάρσες** (γεμίσεις), στο μάθημα εκπαιδεύστε αναλυτικά ποιο κομμάτι κρέατος συνταιριάζει ιδανικά με ποια υλικά, πώς κάνουμε **χοιρινή πορκέτα με φίνα μυρωδικά, αρνίσια παιδάκια κορώνα με κιμά και λαχανικά**, αλλά και **κοτόπουλο ρολό με πράσο**, σέλινο και μανιτάρια. Επιλέγουμε μαγειρική μέθοδο και ανακαλύπτουμε πόσο γευστικό και διαφορετικό μπορεί να γίνει ένα κομμάτι κρέατος.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 4/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

**SCALOPPINE (ΣΚΑΛΟΠΙΝΙΑ)**

**26,90€**

Τα σκαλοπίνια είναι μία νοστιμιά που αγαπούν πολύ οι Ιταλοί! Λεπτά κομμάτια μοσχαρίσιου ή χοιρινού κρέατος που πανάρονται και τηγανίζονται και γεμίζουν από τις πληθωρικές γεύσεις Ιταλικής σάλτσας. Δανείζονται κάθε φορά το όνομά τους από την σάλτσα που τα συνοδεύει!

Με βασικά υλικά το βούτυρο, την κρέμα ή το κρασί, δέχονται γενναιόδωρα αρτύματα και γεύσεις λαχανικών και μυρωδικών για να αποδώσουν την νοστιμιά τους. Ετοιμάζουμε τεχνικά 3 παρασκευές: **Al funghi** (με μείγμα μανιταριών), **Alla Piemontese** (με μανιτάρια, πανσέτα, κόκκινο κρασί και κρέμα γάλακτος), **Olive e carperri**.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 9/10/2019

Ώρα : 18:00-21:00

**ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Ένα πιάτο βαθιά Ελληνικό με αρκετά μοναδικά χαρακτηριστικά που το κάνει να ξεχωρίζουν. Χαρακτηριστική μικρασιάτικη συνταγή με νοσταλγικά αρώματα Ανατολής σε ένα μάθημα όπου εκπαιδευόμαστε στην παραδοσιακή συνταγή με τρυφερά κι αφράτα σουτζουκάκια, μέσα σε πλούσια σάλτσα τομάτας αρωματισμένα με κύμινο και άλλα υπέροχα μπαχαρικά!

Οι Σμυρναϊκές συνταγές για σουτζουκάκια απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή στο κρέας, σωστό καρύκευμα από συγκεκριμένα μπαχαρικά που δημιουργούν την αυθεντική συνταγή και παίρνουν το άρωμα τους από μυρωδικά βότανα. Αρκετά σημαντικό είναι και το πλάσιμο σε μικρές μπουκιές μέχρι τον γευστικό συνταιριασμό του με πολιτική σάλτσα τομάτας. Ένα φαγητό που έμεινε αναλλοίωτο στο χρόνο και αγαπήθηκε όσο λίγα από γενιές και γενιές.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 10/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

**MEATING POINT**

**29,90€**

Ένα μάθημα σημείο αναφοράς για τις νοστιμότερες επιλογές κρεάτων! Τόσο εντυπωσιακό, όσο ακούγεται!

Μαγειρεύουμε και ψήνουμε ένα απίθανο **mix με μπιφτεκάκια, μπριζολάκια και λουκάνικα**. Χρησιμοποιούμε τις αντίστοιχες μαρινάδες μπαχαρικών και αρωματικών. Γαρνίρουμε με **πίτες**, μικρές **σαλάτες** και αρωματικά **dressing**. Εξασκούμε σε διάφορες **τεχνικές μαγειρέματος** για τα κρέατα και μαθαίνουμε σημαντικές λεπτομέρειες τόσο στο ψήσιμο, όσο για το **μαρινάρισμα** και το μάθημα γίνεται το **απόλυτο meating point** για τους λάτρεις των κρεάτων!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 11/10/2019

Ώρα: 18:00-21:00



### ΚΛΕΦΤΙΚΟ-ΕΞΟΧΙΚΟ

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Δύο φαγητά με αρκετές διαφορές και πολλές ομοιότητες! Το κλέφτικο πήρε το όνομα του από τους κλέφτες που έκλεβαν αρνιά και τα έψηναν σε πρόχειρους φούρνους που έσκαβαν μέσα στη γη, για να κρύψουν την μυρωδιά από το ψήσιμο.

Στην δική μας συνταγή, μαγειρεύουμε το **κλέφτικο σε λαδόκολλα** μέσα σε πήλινο σκεύος για να αποτυπώσουμε τις γεύσεις του παραδοσιακού φαγητού. Το **εξοχικό** από την άλλη, πήρε το όνομά του από τις εξοχικές ταβέρνες όπου χρησιμοποιούσαν χοιρινό και σκληρό τυρί, όπως φέτα τυλιγμένα **σε λαδόκολλα**, πολλές φορές με την προσθήκη πράσινης πιπεριάς.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 21/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

### 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: Τρ 22/10/2019

Ώρα: 18:00-21:00

### ΣΝΙΤΣΕΛ ΚΑΙ ΠΟΠΙΕΤΕΣ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Κλασικό και Αγαπημένο... τα σνίτσελ και οι ποπιέτες χαρίζουν τα πιο γευστικά πιάτα κρεατικών.

Μαθαίνουμε τεχνικές για το πανάρισμα των σνίτσελ και δημιουργούμε την δική μας μοναδική συνταγή από χοιρινό **σνίτσελ συνοδευόμενο από πατάτες ατμού με βούτυρο maitre d' hotel και μανιτάρια**.

Οι **ποπιέτες** αποτελούν αγαπημένο έδεσμα στην Νορμανδία, αλλά και είναι επίσης ιδιαίτερα δημοφιλές και ως **braciole** στην Ιταλία. Εκπαιδευόμαστε στην τεχνική για τη γέμιση **paupiette a la Florentine** που περιλαμβάνει λαχανικά εποχής. Ένα μάθημα γεμάτο υπέροχες πληροφορίες και διαδικασίες από την αρχή μέχρι το τέλος!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 23/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

### ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ GOURMET

34,90€

Τα λουκάνικα αναφέρονται από τους Αρχαίους χρόνους με κύριες αναφορές του Ομήρου και του Αριστοφάνη.

Παραδοσιακά **γεμίζονται με διαφορετικά είδη κρεάτων, μπαχαρικών και ψιλοκομμένων λαχανικών**, κάποιες φορές καπνίζονται, άλλες πάλι όχι. Πόσες φορές όμως έχουμε δοκιμάσει λουκάνικα gourmet, απαλά στις γεύσεις τους και φινετσάτα στις τεχνικές τους. Ένα πολύ σημαντικό μάθημα όπου ανακαλύπτουμε πώς φτιάχνουμε **χειροποίητα λουκάνικα με κυνήγι**, χρησιμοποιώντας τις **τεχνικές σιβέ και σαλμί** με τις ανάλογες μαρινάδες και μυρωδικά.

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικοπουλος Χρήστος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία : Πα 25/10/2019

Ώρα: 17:00-21:00



## ΑΦΟΥΜΙΚΑΤΑ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Καπνιστή, γεμάτη αρώματα ξύλου και αρωματικών, η αφουμικάτα είναι μία ώριμη μπριζόλα, ικανή να χαρίσει τους χυμούς της σε κάθε συνταγή! Από διαφορετικά κομμάτια κρέατος, που ψήνονται, αρωματίζονται και καπνίζονται!

Ετοιμάζουμε την πανσέτα και επιλέγουμε τον τρόπο με την οποία θα την καπνίσουμε! Εκπαιδευόμαστε στις θερμοκρασίες ψησίματος και καπνίζουμε τις μπριζόλες! Η συγκεκριμένη συνταγή μπορεί να είναι μία από τις καλύτερες που δοκιμάσατε ποτέ, ειδικά αν είστε λάτρεις των κρεάτων ωρίμανσης!

Παράλληλα, ετοιμάζουμε την χειροποίητη pesto που θα συνοδέψει τα rigatoni, καβουρντίζουμε αμύγδαλα και ψιλοκόβουμε το Προβολόνη!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 25/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

## ΚΙΜΑΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ (BURGERS, ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ, ΚΕΜΠΑΠ)

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Από το minced meat (ψιλοκομμένο κρέας) στον κιμά περασμένο από μηχανή, η επιλογή τεχνικής και κρέατος έχει άμεση σχέση με την τελική παρασκευή που θέλουμε να επιτύχουμε. Απαραίτητη διαδικασία στην κουζίνα με πολυάριθμες εφαρμογές σε όλα τα επίπεδα. Από τους τραγανούς κεφτέδες, στα αφράτα μπιφτέκια, τα μεγάλα μπέργκερ, έως τα γεμιστά ρολά, την σάλτσα μπολονέζ, τα πικάντικα кемπάπ, το γέμισμα στις πίτες, την πλούσια γεύση στα γεμιστά και σε διάφορων ειδών μαγειρευτά.

Από όλες τις παρασκευές, οι μεγαλύτερες τεχνικές δυσκολίες, αλλά και λάθη στην κουζίνα εντοπίζονται στην παρασκευή των **burgers** που σίγουρα είναι διαφορετική από αυτή που ακολουθούμε για τα **γνωστά μπιφτέκια**, όσο και για τα κακοεκτελεσμένα **кеμπάπ (kabobs)**.

Στο σεμινάριο αυτό εστιάζουμε πολύ συγκεκριμένα στις 3 αυτές παρασκευές και ανακαλύπτουμε διαφορές στην συνταγή, την επιλογή κρέατος και τρόπος μαγειρέματος.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 30/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00



**BRUNCH & BREAKFAST**

**CARAMELISED TARTS (ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΕΣ ΤΑΡΤΕΣ)**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Αλμυρές τάρτες με τις γλυκές γεύσεις λαχανικών που έχουν καραμελωθεί και απελευθερώσει τα ζάχαρά τους στην τραγανή βάση.

Ετοιμάζουμε 3 διαφορετικές εκδοχές για την βάση όπου εξασκούμαστε σε **pate a foncer, brisee** (η εναλλακτική της foncer χωρίς ζάχαρη-πιο βουτυράτη) και **pate samble**, ανακαλύπτοντας τις διαφορετικές γεύσεις που μπορούμε να πάρουμε όταν παρασκευάζουμε τάρτες.

Επιπλέον, συνδυάζουμε τις διαφορετικές βάσεις με διαφορετικές γεμίσεις: καραμελωμένες τομάτες, κατσικίσιο τυρί και καραμελωμένα κρεμμύδια,μανιτάρια και μελιτζάνες και φρέσκα μυρωδικά!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 10/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

**BED 'n' BREAKFAST**

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Το ιδανικό πρωινό για να ξεκινήσει με τον πιο όμορφο τρόπο η ημέρα! Το bed 'n' breakfast για να προσδώσει την αξία του απαιτεί μία συγκεκριμένη γαστρονομική τελετουργία... Να ετοιμαστεί με τον πιο απολαυστικό τρόπο, να στηθεί σε όμορφα σκεύη και να προσφερθεί με αγάπη!

Ετοιμάζουμε 3 διαφορετικές comfort εκδοχές πρωινού και στήνουμε το πιο γαστριμαργικό σκηνικό πρωινού! Στις διαδικασίες μας: **αυγά φούρνου με σπανάκι**, τυρί, τομάτα και γλυκές πιπεριές, **βάφλες ψημένες σε σιρόπι σφενδάμου** με κρέμα κατσικίσιου τυριού, μπέικον και σύκα και **σφολιάτα αρωματισμένη με μυρωδικά, καπνιστό χοιρομέρι**, cheddar και γραβιέρα, καραμελωμένα μανιτάρια και sauce μουστάρδα με μέλι!

Ενδεχομένως το πιο απολαυστικό πρωινό που έχετε ποτέ ετοιμάσει!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 21/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

**AMERICAN BRUNCH**

**29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας**

Το brunch στη Νέα Υόρκη είναι ένας θεσμός... και μάλιστα σύμφωνα με το Google συνεχώς αυξανόμενος! Το γεγονός ότι οι άνθρωποι τα Σαββατοκύριακα ξυπνάνε πιο αργά και θέλουν να απολαύσουν ένα comfort γεύμα που να συνοψίζει πρωινό και μεσημεριανό καθόρισε και τις δημιουργικές ιδέες που συνοδεύουν την τάση αυτή. Βασιλιάς του brunch είναι τα αυγά που απλά δεν μπορούν να λείψουν από το γεύμα.

Κατά την αναζήτηση των πιο δημοφιλών πιάτων american brunch στο Google, τα αποτελέσματα ήταν συντριπτικά για 3 πιάτα: Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για τη δημιουργία **eggs royale** με καπνιστό σολομό και sauce yuzu Hollandaise, **pan cakes με μπέικον**, gouda, μπανάνα & σιρόπι σφένδαμου και **patatas bravas** με σάλτσα aioli.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 24/10/2019

Ώρα : 11:00-14:00



## ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

### **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 ranzerotto, 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 ranzerotti 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: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 3/10/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

### **ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΠΡΩΙΝΟ**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

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, **κλασικό με σουσάμι και πολύσπορο**.

Οι γεμίσεις του μαθήματος αποτελούν εξαιρετικές συνταγές που αποδεικνύουν ότι ένα απλό κουλούρι μπορεί να χαρίσει **ευρυματικές ιδέες**. Ετοιμάζουμε κουλούρι κλασικό με χούμους και λαχανικά και κουλούρι πολύσπορο με πέστο, ψητή μελιτζάνα και τομάτες και ρόκα.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 4/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

### **ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΕΣ**

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Οι κρεατόπιτες ήταν πάντοτε ένα τοπικό χαρακτηριστικό των περιοχών που χαρακτηρίζονταν ως ζωοτροφικές. Η γέμισή τους χαρακτηρίζεται ανάλογα την περιοχή (ηπειρωτική ή νησιωτική) και των υλικών που είναι διαθέσιμα.

Στο μάθημα αυτό παρασκευάζουμε δύο από τις πιο νόστιμες ηπειρωτικές πίτες, την κοτόπιτα με μανιτάρια Γρεβενών και την κρεατόπιτα Λάρισας με δύο είδη κρεάτων. Ανοίγουμε χειροποίητο φύλλο και δημιουργούμε την γέμιση, ψήνουμε και αφήνουμε το φύλλο να πάρει όλα τα αρώματα από τα κρέατα και τους ζωμούς τους.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 25/10/2019

Ώρα: 10:00-14:00

€€€ Low Price

### **ΠΙΤΕΣ ΜΕ ΚΑΛΑΜΠΟΚΑΛΕΥΡΟ**

**22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας**

Αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα το σιτάρι ήταν σε έλλειψη αλλά το καλαμποκάλευρο άφθονο. Έτσι η Ελλάδα, η χώρα με τις περισσότερες καταγεγραμμένες πίτες γέννησε δύο από τις πιο νόστιμες παραδοσιακές μας νοστιμιές για να καλύψουν τις διατροφικές ανάγκες τους.

Ένας χυλός από καλαμποκάλευρο με λάδι και αυγά αν υπήρχαν, άγρια χόρτα και τυρί έσωσαν την «φτωχή» Ελλάδα. Ο πλαστός, η πίτα του Θεσσαλικού κάμπου και η μπομποτά είναι οι πιο γνωστές συνταγές. Σήμερα τις αγαπάμε για την νοστιμιά τους και την εντάσσουμε στο καθημερινό διατροφικό πρόγραμμα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο:

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 31/10/2019

Ώρα: 10:00-14:00



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

### ΕΠΟΧΙΑΚΑ

#### ΓΛΥΚΑ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ (ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ)

**24,90€**

Γλυκά του κουταλιού, θρεπτικά και χωρίς πολλές θερμίδες. Μια πρόσφατη έρευνα έδειξε ότι το γλυκό του κουταλιού ακόμα και μετά την επεξεργασία έχει κρατήσει πολλά από τα αντιοξειδωτικά του φρούτου.

Μπορεί να φαίνεται παράξενο αλλά το τοματάκι και το καρότο είναι από το πιο γευστικά παραδοσιακά γλυκά κουταλιού στην Ελλάδα. Απαιτείται να έχουμε βρει τα πιο φρέσκα και σκληρά τοματάκια Pomodoro, τα πιο τραγανά καρότα και να ακολουθήσουμε πιστά την τεχνική του σεφ.

**Καρότο, κυδώνι και τοματάκι** είναι τρεις από τις πιο γευστικές επιλογές μας για ένα μάθημα που θα εντρυφήσετε σε όλα τα μυστικά για το γλυκό του κουταλιού και θα γευτείτε όλα τα αρώματα από φρούτα και λαχανικά.

Προτείνεται ακόμα και από διαιτολόγους καθώς δε περιέχουν βούτυρο και λιπαρά.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 2/10/2019

Ωρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

#### ΓΛΥΚΑ ΜΕ STEVIA

**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Στέβια, φυσικό γλυκαντικό, υποκατάστατο της ζάχαρης. Η στέβια χρησιμοποιείται πάνω από 1500 χρόνια, αλλά τα τελευταία χρόνια έχει γίνει ευρέως γνωστή λόγω του χαμηλού, σχεδόν μηδενικού γλυκαιμικού δείκτη.

Σε αυτό το μάθημα ο σεφ θα μας βοηθήσει να κατανοήσουμε τις τεχνικές δυσκολίες, δοσολογίες αλλά και τα θετικά της χρήσης της.

Θα δημιουργήσουμε ένα απολαυστικό υγιεινό cake με μαύρη σοκολάτα και στέβια, αλλά και ένα γευστικό cheesecake με μέλι και ζουμερή βουτυρένια βάση.

Ένα τεχνικό μάθημα που προτείνεται σε επαγγελματίες αλλά και για ερασιτέχνες λάτρεις της ζαχαροπλαστικής.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 16/10/2019

Ωρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

#### ΚΑΖΑΝΔΙΒΙ | ΤΑΥΥΚ ΓΟΓΣΟΥ | ΚΥΝΕΦΕ

**31,90€**

Kazandibi είναι τούρκικο επιδόρπιο, όπου ουσιαστικά σημαίνει το «ξύσιμο του καζανιού». Γίνεται αποκλειστικά με βουβαλίσιο γάλα, πλούσιο σε γεύση. Δεν υπάρχει μυστική συνταγή αλλά αυτό που μεταφέρουν από γενιά σε γενιά είναι η σωστή τεχνική για το καραμέλωμα, να μην πικρίσει αλλά να μας δώσει έντονη την γεύση της καμένης κρέμας.

Tavuk göğsü, το αρχοντικό γλυκό της Ανατολής. Tavuk σημαίνει κότα, και πράγματι η συγκεκριμένη συνταγή γίνεται με βρασμένο στήθος κοτόπουλου. Ένα πολύ γευστικό επιδόρπιο. Τυχαία νομίζετε ήταν το αγαπημένο γλύκισμα των Σουλτάνων του Τοπ Καπί;

Kunefe, παραδοσιακό αραβικό επιδόρπιο με στρώσεις τυριού, πολύ γνωστό και στην Ελλάδα αν και δεν έχουμε την δυνατότητα να βρούμε το τυρί που χρησιμοποιούν, δίνουμε το ίδιο αποτέλεσμα με μικρές παραλλαγές.

Η τέχνη είναι στο άρτιο δέσιμο στο σιρόπι, στην σωστή θερμοκρασία ψησίματος και στην απόλυτη γεύση.

Το αποτέλεσμα θέλουμε να λειώνει στο στόμα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 17/10/2019

Ωρα: 11:00-14:00



### ΚΟΥIGN AMANN / PAIN AU LAIT

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

**Kouign amann**, ποτέ δεν ξεχνάς την γεύση από το καραμελωμένο και βουτυρένιο kouign amann. Εκπαιδευόμαστε στην τεχνική της σφολιάτας και στο σωστό (και ιδιαίτερο) ψήσιμο της για να μας δώσει αυτό το υπέροχο γλύκισμα. Το πρώτο kouign amann χρονολογείται από το 1860, αλλά έγινε πολύ γνωστό το 2014 από το The Great British Bake Off.

Επιπλέον, παρασκευάζουμε **Pains au lait**, αφράτα γλυκά με ζύμη παρόμοια με του brioche. Η τεχνική είναι στο τέλειο φούσκωμα και στην ανάλαφρη γεύση. Μπορούν να σταθούν μόνα τους ή με διάφορες γεμίσεις. Εμείς τα γεμίζουμε με πραλίνα φιστίκι, που χαρακτηρίζεται από την έντονη γεύση της.

Μια καινούργια ιδέα για επαγγελματίες και καταστήματα εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 24/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

### 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 MM: 35

Ημερομηνία: Πα 25/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

### ΛΟΥΚΟΥΜΙΑ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Το λουκούμι είναι παραδοσιακό γλύκισμα της Τουρκικής κουζίνας, όπου παρασκευάζεται από τον 15ο αιώνα και το αρχικό του όνομα ήταν *rahat hulkum*. Σερβίρεται σε μικρά κυβικού σχήματος κομμάτια, με αμύγδαλο και άχνη ζάχαρη. Στην Ελλάδα εισήχθη τον 19<sup>ο</sup> αιώνα και θεωρείται πλέον παραδοσιακό γλύκισμα στην Σύρο και το απόλυτο συνοδευτικού του Ελληνικού καφέ.

Σε αυτό το μάθημα θα εκπαιδευτούμε στην κλασική συνταγή **με μαστίχα**, αλλά με την βοήθεια του σεφ μας θα απολαύσουμε λουκούμια αρωματισμένα **με τριαντάφυλλο, πορτοκάλι και λεμόνι**.

Κάτι που δεν ξέρατε είναι ότι στην Βρετανία αυξήθηκε η ζήτηση του λουκουμιού μετά την προβολή της ταινίας «Τα χρονικά της Νάρνια»!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 30/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00



**ΤΕΧΝΙΚΑ**

**PRALINE CROISSANT**

**31,90€**

Υπό την καθοδήγηση του Pastry Chef εκπαιδευόμαστε βήμα βήμα στη παρασκευή του croissant, μαθαίνουμε και εξασκούμαστε σε εξειδικευμένες τεχνικές για τη δημιουργία τραγανής βουτυράτης ζύμης.

Η γέννηση του κρουασάν, είναι ουσιαστικά ένας νεοτερισμός, μία προσαρμογή του παλιού Kirferl, που δημιουργήθηκε πριν την εφεύρεση των viennoiseries και χρονολογείται τουλάχιστον το 1839 (μερικοί λένε το 1838) όταν ένας αυστριακός αξιωματικός πυροβολικού, ο August Zang ίδρυσε ένα Βιεννέζικο αρτοποιείο ("Boulangerie Viennoise") στη rue de Richelieu 92 στο Παρίσι. Αργότερα το concept αυτό βρήκε πολλούς μιμητές και το croissant διαδόθηκε γρήγορα...

Πιο αναλυτικά εκπαιδευόμαστε στο υπέροχο δίπλωμα της ζύμης του, στη τεχνική της διχρωμίας που θέλουμε να δώσουμε με την χρήση της πραλίνας και στην μαγεία που απαιτεί το ψήσιμό του. Ψήνουμε τα καλύτερα **praline croissant**, δίνοντας προσοχή στις ιδιαιτερότητες που έχουν οι τεχνικές του. Η γεύση του είναι απλά αναντικατάστατη!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 1/10/2019

Ώρα : 17:20-21:20

**WINTER MACARON**

**26,90€**

Τι πιο νόστιμο και επιτηδευμένο από τα χειροποίητα γαλλικά macarons... Μαθαίνουμε να δημιουργούμε τις πιο νόστιμες και χειροποίητες συνταγές από τα εξαιρετικά συνοδευτικά ενός ραφινάτου τσαγιού ή ενός γευστικού καφέ! Η δυσκολία τους 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.

Στο σημερινό μάθημα θα εκπαιδευτούμε σε γεύσεις διαφορετικές όπως macaron με τριαντάφυλλο και λίτσι, με κάστανο και μανταρίνι, με αβοκάντο και μούρο αλλά και το πιο εντυπωσιακό με λάδι τρούφας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 3/10/2019

Ώρα : 10:00-14:00

**COFFEE ADDICTION**

**27,90€**

Καφές γαλλικός αρωματικός, χαλαρωτικός ζεστός ελληνικός, γρήγορο εσπρεσάκι..... Όπως και να προτιμάτε τον καφέ σας εμείς σας προτείνουμε τα ιδανικά συνοδευτικά του με έντονα αρώματα και λεπτεπίλεπτους συνδυασμούς.

Ξεκινάμε με αρωματισμένη **τάρτα τιραμισού** όπου η ανάλαφρη κρέμα με την χαρακτηριστική γεύση εσπρέσσο, η βουτυρένια βάση και η σοκολάτα απογειώνουν και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

Το μάθημα εμπλουτίζεται από την τεχνική των υπέροχων **μίνι coffee pavlovas**, αφράτη μαρέγκα, κρέμα αρωματισμένη με infusion ελληνικού καφέ και καραμελωμένα φουντούκια.

Απολαύστε ένα μάθημα άρωμα καφέ...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 3/10/2019

Ώρα: 18:00-21:00





### LEMON TART

31,90€

Λεμόνι, ένα υλικό πειρασμός για όλους τους ζαχαροπλάστες, όπου θα πρέπει να διαχειριστούν με σεβασμό ένα εσπεριδοειδές με τόσο έντονο άρωμα και όξινη γεύση.

Σε αυτό το μάθημα θα κάνουμε μια **ξεχωριστή τάρτα λεμόνι**, αριστοκρατική εμφάνιση και ντελικάτα αρώματα.

Τραγανή λεπτή βάση μπισκότου, αεράτη μους, απαλή κρέμα αρωματισμένη λεμόνι, αλλά και αφράτη Ιταλική μαρέγκα είναι οι τεχνικές που συνδυάζονται περίτεχνα σε ένα επιδόρπιο όπου στόχος του είναι να σταθεί σε κάθε εστιατόριο.

Το μάθημα προτείνεται σε επαγγελματίες του χώρου εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 8/10/2019

Ώρα : 18:00-21:00

### MATCHA OPERA CAKE

29,90€

Σκεφτήκατε ποτέ την κλασική opera με διαφορετικές γεύσεις και αρώματα. Σε αυτό το μάθημα ο pastry chef θα παρουσιάζει τα μυστικά για να κρατήσουμε την γεύση και τα αρώματα από το τσάι matcha. Αρωματίζουμε μια αφράτη crème mousseline, και εκπαιδευόμαστε στην τεχνική για να κρατήσουμε ζωντανό το matcha χρώμα και να απολαύσουμε την γεύση σε ένα αμυγδαλένιο σπόγγο. Όλες οι παρασκευές δένουν με μια γυαλιστερή, λαμπερή σοκολατένια γκανάζ που στόχος της είναι να αναδείξει τα αρώματα της μέσα στο Matcha Opera Cake.

Matcha tea, το πιο γνωστό πλέον είδος πράσινου τσαγιού χρησιμοποιείται στην ζαχαροπλαστική δίνοντας ένα εξωτικό αέρα στα επιδόρπια μας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 23/10/2019

Ώρα : 18:00-21:00

### CAFÉ CAMEL NOIX

29,90€

Ικανοποιήστε την ασυγκράτητη επιθυμία σας για καραμέλα και την πλούσια, κρεμώδη αίσθηση καφέ σε ένα και μόνο γλυκό.

Το Café Caramel noix έχει στρώσεις τραγανού biscuit, αρωματικής κρεμώδης μους καραμέλας και συνδυάζεται ιδανικά με τις πικρές νότες του καφέ που αφήνουν στον ουρανίσκο μας μια αξεπέραστη επίγευση.

Ένα επιδόρπιο που θα ικανοποιήσει και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 30/10/2019

Ώρα : 18:00-21:00

### FULL CHOCOLATE TART REVISITED

31,90€

Ένα μοναδικό επιδόρπιο, τόσο επιτηδευμένο, όσο και απόλυτα τεχνικό! Το biscuit revisited συνδυάζει διαφορετικές τεχνικές και ενδιάμεσες στρώσεις που προσθέτουν μία γευστική ανωτερότητα και συγκαταλέγουν το επιδόρπιο ανάμεσα στα εξαιρετικά entremets.

Το επιδόρπιο αποτελείται από 2 κομμάτια: ένα εσωτερικό που είναι και ο κορμός των γεύσεων και ένα εξωτερικό που συγκρατεί και δίνει τραγανή υφή στο γλυκό. Εκπαιδευόμαστε στην τεχνική για σοκολατένιο σπόγγο, απολαυστική κρέμα σοκολάτα και γυαλιστερό, γευστικό γκανάζ. Το τραγανό λεπτό μπισκότο χρειάζεται όλη την προσοχή μας, δίνει όλο το γλυκό και αναδεικνύει το διαφορετικό του στήσιμο.

Ένας κλασικός συνδυασμός σε ένα μοντέρνο επιδόρπιο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 31/10/2019

Ώρα : 18:00-21:00



**ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ**

**TRIFLES** **26,90€**

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

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 4/10/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

**CAMELS OF GOD** **24,90€**

Αγαπημένες λιχουδιές για τα παιδάκια μας αλλά και για όσους κρύβουν ένα παιδί μέσα τους! Καθαρά τεχνικό μάθημα που συνδυάζει τις διαδικασίες με τις υπέροχες γεύσεις της ψημένης ζάχαρης που αρωματίζεται έντεχνα.

Μαθαίνουμε για τις διαφορετικές υφές τους και βήμα βήμα τεχνικές για την δημιουργία υπέροχων και απίθανων γεύσεων: την πιο κλασική γεύση με cream & butter, μία πιο ιδιαίτερη με θαλασσινό αλάτι σε συνδυασμό με την αξεπέραστη γεύση του φυστικοβούτυρου και τελειώνουμε μια ελαφριά δροσερή καραμελίτσα από γιαούρτι και βατόμουρα.

Ένα μάθημα που θα μας ανεβάσει στα ουράνια...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 23/10/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

**TEMPTATION** **29,90€**

Συνδυασμοί γεύσεων και αρωμάτων σε ένα επιδόρπιο που μόνο με το χρώμα του μπορεί να εντυπωσιάσει ακόμα και τους πιο απαιτητικούς πελάτες μας.

Μους λευκής σοκολάτας με γιαούρτι, έντονο ζελέ κεράσι, αφράτη ζύμη σαμπλέ και αρωματικό μπισκούι με μέλι. Όλες οι τεχνικές δένουν με την κρέμα σοκολάτας που αρωματίζεται φινετσάτα και καλύπτεται από το κατακόκκινο γυαλιστερό γλάσο. Ένα μάθημα πειρασμός....

Το μάθημα προτείνεται για επαγγελματίες του χώρου εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 24/10/2019

Ώρα: 18:00-21:00

**PINK** **29,90€**

Ένα αιθέριο επιδόρπιο που συνδυάζει τις γεύσεις του αμυγδάλου, του ροδιού και της βανίλιας Μαδαγασκάρης με το πιο ζωντανό ροζ χρώμα για mirror glaze και εντυπωσιακό γαρνίρισμα.

Μους λευκής σοκολάτας, σε συνδυασμό με μαρμελάδα ρόδι συνταιριάζουν με το financier αμυγδάλου και τραγανή βάση μπισκότου. Ο pastry chef θα πρέπει να διατηρήσει τις ισορροπίες στα αρώματα και να μας εντυπωσιάσει.

Ένα μάθημα με καθαρές τεχνικές, όπου απευθύνεται σε επαγγελματίες του χώρου εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 29/10/2019

Ώρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price



**TARTEΣ – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ**

**MINI BLACK FOREST**

**24,90€**

Όλη η τέχνη της ζαχαροπλαστικής! Οι πιο διάσημοι ζαχαροπλάστες πειραματίστηκαν πολύ στην δημιουργία μιας τέλειας Black Forrest.

Η διάσημη τούρτα που δανείζεται το όνομά της από το λικέρ που παρασκευάζεται στην ομώνυμη περιοχή, με τα φρούτα του δάσους να παίζουν τον κύριο λόγο, σε ένα μάθημα όλο μαεστρία. Τι γίνεται όμως όταν όλη αυτή η μαγεία συγκεντρώνεται σε μια μπουκιά για να προσφερθεί σε ειδικές περιστάσεις και εκδηλώσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πε 3/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

**TARTE AUX NOIX**

**26,90€**

Μία tarte aux noix που διαφέρει αρκετά μιας και προσεγγίζει τα entremets σε φινέτσα. Η συγκεκριμένη συνταγή ακολουθεί την βάση του Pastry Chef Christophe Adam, εμπνευστή των Eclairs de genie.

Εκπαιδευόμαστε σε εξαιρετικής ποιότητας τεχνικές, για την παρασκευή 2 γευστικών ταρτών! Εξαιρετικά τραγανή σαμπλέ για την τάρτα καραμέλα με καρύδια, και τεχνικές για τη δημιουργία ζενουάζ καρύδι, ανάλαφρης κρέμας αμυγδάλου και σως καραμέλα. Για την σοκολατένια εκδοχή της τάρτας, παρασκευάζουμε σως αλμυρής καραμέλας και σοκολάτα απαρειγ.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 8/10/19

Ώρα: 11:00-14:00

🌟 Chef's choice

**ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ**

**24,90€**

Αφράτη και αρωματική, την λένε και πατσαβουρόπιτα γιατί η εκτέλεσή της είναι εύκολη σε αντίθεση με άλλες γλυκίες πίτες. Βασικό υλικό το πορτοκάλι, τα αιθέρια έλαια του οποίου χρησιμοποιούνται πολύ στην ζαχαροπλαστική. Το φθινόπωρο έχει τα πιο έντονα αρώματα και είναι η καταλληλότερη επιλογή για ένα μάθημα που θα μας προσφέρει γνώσεις και γεύσεις.

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για την παρασκευή 3 διαφορετικών ειδών πορτοκαλόπιτας. Ακολουθούμε την κλασική συνταγή με φύλλο κρούστας και γιαούρτι, αλλά και τις εναλλακτικές με φύλλο φεγετε και κρέμα πορτοκάλι, καθώς και την πιο βουτυράτη τάρτα με κρέμα πορτοκάλι και μαρέγκα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 18/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

**CHESECAKE LOVERS**

**27,90€**

Ένα επιδόρπιο που όλοι αγαπάμε και που μπορεί να σταθεί στο τραπέζι μας σε κάθε περίπτωση! Το 1872, ένας γαλακτοπαραγωγός της Νέας Υόρκης, στην προσπάθειά του να αναπαράγει ένα γαλλικό τυρί, ανακάλυψε τυχαία τη διαδικασία που δημιουργεί την κρέμα τυριού. Έτσι οι ζαχαροπλάστες τη χρησιμοποίησαν για να γαρνίσουν το cake τους και στη συνέχεια πρόσθεταν από πάνω φρούτα, σοκολάτα ή καραμέλα. Από το 1900, οι Νεοϋορκέζοι ήταν ερωτευμένοι με αυτό το επιδόρπιο.

Σε αυτό το μάθημα θα εκπαιδευτούμε σε δύο διαφορετικές εκδοχές cheesecake ψημένο με απολαυστική σάλτσα φράουλας και παγωμένο με αρωματισμένο κράμπλ λεμονιού και σάλτσα αρωματισμένη με το αγαπημένο μας εσπεριδοειδή.

Μας το ζητήσατε, απολαύστε το....

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 22/10/2019

Ώρα: 18:00-21:00



## CAKES

### CUPCAKES (ΓΕΜΙΣΕΙΣ & TOPPING)

26,90€

Ένα εξαιρετικό σεμινάριο για τα cupcakes! Ανάμεσα σε αδιάφορα μικρά κεκάκια που έχουμε δοκιμάσει, αυτό το σεμινάριο προσφέρει εμπλουτισμένες ιδέες για γεμιστά cupcakes αλλά και toppings που μας γεμίζουν το στόμα νοστιμιά.

Μια συνταγή αρωματισμένη με αλκοόλ και γέμιση καρύδια pecan, απολαυστικά, βουτυρώδη, με πλούσια αρώματα. Θα εξασκηθούμε και στην βουτυρόκρεμα και στο πως μπορούμε να την αρωματίσουμε σωστά.

Στην δεύτερη συνταγή μια διαφορετική τεχνική με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών σε κρέμα και μαρμελάδα με ιταλική μαρέγκα, όπου με το φλόγιστρο μας θα δώσουμε την όψη καπουτσίνο!

Επιπλέον, ετοιμάζουμε έναν εξαιρετικό συνδυασμό κρέμας ανθότυρου και μελιού, όπου οι γεύσεις παντρεύονται στο Greek Anthem Cupcake.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 07/10/2019

Ώρα : 18:00-21:00

### GLAZED CAKES

24,90€ ή 14,90€ 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 ιδιαίτερες 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

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 10/10/2019

Ώρα: 11:00-14:00

### FLOWER CAKES

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Μπορείτε να σκεφτείτε συνδυασμό από αρώματα λουλουδιών και φρούτων σε ένα cake.

Σε κάθε κλασικό tea cake μπορούμε να δώσουμε νέα πνοή με εκχυλίσματα από τριαντάφυλλο, λεβάντα, γιασεμί και βιολέτα.

Σε αυτό το μάθημα εκτελούμε δύο cakes με τους συνδυασμούς της βιολέτας με μούρα, αλλά και του τριαντάφυλλου με το φιστίκι. Αποδίδουμε την απαραίτητη βαρύτητα στην σωστή τεχνική για το εκχύλισμα των αρωμάτων από τα λουλούδια, μία διαδικασία καθόλου εύκολη αφού ο στόχος είναι ο χυμός να αρωματίζει φινετσάτα χωρίς να πικρίζει, ενώ παράλληλα να συνδυάζεται σωστά με τα φρούτα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία : Τε 9/10/2019

Ώρα : 11:00-14:00

### WINTER CAKES

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Όταν η θερμοκρασία αρχίζει να πέφτει και γεμίζουν τα cafe με αρώματα από ζεστά αφεψήματα δημιουργείται και η ανάγκη για χειμωνιάτικα cakes με έντονα αρώματα και επίγευση που αγγίζει απαλά τον ουρανό μας.

Οι επιλογές του pastry chef είναι το πληθωρικό, σοβαρό κέικ με αρώματα από whisky και την λαχταριστή, βουτυράτη γεύση butterscotch, αλλά και το πειραγμένο κλασικό maple apple cake πασπαλισμένο με αρωματισμένη ζάχαρη κανέλα. Και τα δύο κέικς όχι μόνο ξεχωρίζουν για την ενήλικη πλούσια γεύση τους, αλλά και για την δυνατότητά τους να χαρακτηρίζονται επιδόρπια!

Δύο επιλογές, ιδανικές ιδέες για επαγγελματίες.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: : 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 31/10/2019

Ώρα : 11:00-14:00



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

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

### VINTAGE BUTTERFLY COOKIES

28.00€

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, ετοιμαζόμαστε για τις βαφτίσεις και τους γάμους του Φθινόπωρου. Εκπαιδευόμαστε σε Royal Icing... Στόχος είναι να τελειοποιήσουμε τις τεχνικές σε σχέδια τα οποία απαιτούν επιμονή και δεξιότητα για να χαρίσουν ένα άψογο αποτέλεσμα.

Στο μάθημα εργαζόμαστε σε έτοιμο μπισκότο και κόβουμε σε σχέδια με το πιο αγαπημένο θέμα «Vintage» πεταλούδα και μαθαίνουμε:

- Την συνταγή και εκτέλεση για πολύ νόστιμα βουτυρένια μπισκότα
- Να φτιάχνουμε royal icing και να καλύπτουμε τα μπισκότα μας
- Πως το χρωματίζουμε, πως φτιάχνουμε την σωστή πυκνότητα για άψογο αποτέλεσμα
- Να χειριζόμαστε επιδέξια την σακούλα ζαχαροπλαστικής
- Να σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας, να φτιάχνουμε τα λουλούδια, τις πεταλούδες, να κάνουμε περιγράμματα & γεμίσματα.

\*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

\*\* Οι συμμετέχοντες δουλεύουν πάνω σε έτοιμα μπισκότα



**Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή**

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου  
Ημερομηνία: Πα 18/10/2019

Επίπεδο: Basic  
Ώρα: 17:00-21:00

Πόντοι MM: 35  
Με προπληρωμή

### CUTEST ANIMALS MINI POPS (CAKE POPS)

€34,90

Λατρεμένα μοναδικά cake pops, ιδανικά για γενέθλια, βαφτίσεις, baby shower για κάθε εποχή. Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 4 σχέδια: την χαριτωμένη πασχαλίτσα, την άγρυπνη κουκουβάγια, τον πονηρό Garfield και την φθινοπωρινή κολοκύθα και μαθαίνουμε:

Στο μάθημα:

- μαθαίνουμε την συνταγή και εκτέλεση για τα cake pops
- μαθαίνουμε ποιες σοκολάτες και χρώματα είναι κατάλληλα
- μαθαίνουμε τι είναι το crisco και πως το χρησιμοποιούμε
- εκπαιδευόμαστε στο να δίνουμε το επιθυμητό σχέδιο. Πως κάνουμε χρήση ζαχαρόπαστας για τις λεπτομέρειες. Πώς φτιάχνουμε όλα τα παραπάνω σχέδια.
- Πώς χρησιμοποιούμε βρώσιμο μαρκαδόρο
- Να σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα cake pops μας, να δίνουμε εκφραστικότητα στα προσωπάκια τους

\*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

\*\* Οι συμμετέχοντες δουλεύουν πάνω σε έτοιμα μπισκότα

**Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή**

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου  
Ημερομηνία: Σα 5/10/2019

Επίπεδο: Basic  
Ώρα: 11:00-15:00

Πόντοι MM:35  
Μόνο με προπληρωμή



**TOPPERS: MINI UNICORN**

**€34,90**

4 σχέδια σε toppers με κύρια φιγούρα το αγαπημένο μονοκεράκι, το οποίο την μία καλπάζει και την άλλη ξεκουράζεται σε μια λουλουδάτη μπάλα.... Στόχος είναι να εξειδικευτούμε στον άψογο σχεδιασμό 3D. Μαθαίνουμε:

- α) την συνταγή και την εκτέλεση των μπισκότων
- β) να ανοίγουμε & να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα
- γ) παραδίδεται έτοιμο πατρόν, με διευκρινήσεις στο πως το φτιάχνουμε και πως το χρησιμοποιούμε ώστε να δίνουμε σχήμα και σχέδιο στα toppers
- δ) πως γίνεται χρήση της βρώσιμης χρυσής σκόνης
- ε) να διαχειριζόμαστε τα εργαλεία ζαχαροτεχνικής για ένα τέλειο φινίρισμα
- ζ) να δημιουργούμε με ζαχαρόπαστα τον μονόκερο ,το κέρατο του μονόκερου, τα αυτάκια του, τα τριαντάφυλλα, απεικονίζοντας τα όσο πιο φυσικά και με κάθε λεπτομέρεια προσδίδοντας κίνηση και χάρη στα σχέδια μας με απόλυτη προσοχή ...



\*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους

\*\*Το μάθημα αφορά μόνο toppers

**Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή**

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου Επίπεδο: Basic Πόντοι MM: 35  
 Ημερομηνία: Δε 21/10/2019 Ώρα : 17:00-21:00 Με προπληρωμή

**LOVELY PUPPY ΤΟΥΡΤΑ**

**€44,90**

Το όνειρο κάθε κοριτσιού, μία τούρτα με την γλύκα ενός μικρού κουταβιού . Το μάθημα απευθύνεται και σε όσους θέλουν να εκπαιδευτούν στις βασικές αρχές διακόσμησης με βουτυρόκρεμα, αλλά και να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους σε τούρτες με εύκολο σχέδιο. Για την διακόσμηση μαθαίνουμε:

- α) την συνταγή και εκτέλεση για νόστιμα κέικ
- β) να ανοίγουμε την ζαχαρόπαστα σε φύλλο και δημιουργώντας τα μάτια, την μύτη & την γλωσσίδα του
- γ) να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα και την βουτυρόκρεμα
- δ) να φτιάχνουμε την αμερικάνικη βουτυρόκρεμα και μαθαίνουμε για την διαφορά μεταξύ αυτής και της ελβετικής , και την καταλληλότητα κάθε μίας
- ε) να κάνουμε γλυπτική στο κέικ για να δημιουργήσουμε το κεφάλι του σκύλου και να δημιουργούμε το fluffy τρίχωμα του, με κάθε λεπτομέρεια
- ζ) να φτιάχνουμε το περιβάλλον: τα λουλούδια , τα φύλλα και να δημιουργούμε την αίσθηση του ξύλινου καλαθιού
- η) να διαχειριζόμαστε τα εργαλεία ζαχαροτεχνικής, τις μύτες κορνέ για ένα τέλειο φινίρισμα



\*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους

\*\* το μάθημα γίνεται σε έτοιμα cake

**Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή**

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου Επίπεδο: Basic Πόντοι MM: 65  
 Ημερομηνία: Πε 25/10/2019 Ώρα : 17:00-21:00 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**



**ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση.

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**

<b>ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>920€</b>
Δευτέρα, Τετάρτη, Σάββατο από <b>11.11-11.12</b> 18:00-21:00   10:00-13:00 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50		
<b>ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>550€</b>
Δευτέρα, Τετάρτη, Σάββατο από <b>11.11- 30.11</b> 18:00-21:00   10:00-13:00 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50		
<b>ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>200€</b>
Δευτέρα, Τετάρτη, Σάββατο από <b>11.11- 30.11</b> 18:00-21:00   10:00-13:00		

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

<b>ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>990€</b>
Τρίτη, Πέμπτη, Σάββατο από <b>12.11 - 11.12</b> 18:00-21:00   10:00-13:00 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50		
<b>ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>550€</b>
Τρίτη, Πέμπτη, Σάββατο από <b>12.11 - 07.12</b> 18:00-21:00   10:00-13:00 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50		
<b>ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>200€</b>
Τρίτη, Πέμπτη, Σάββατο από <b>12.11 - 30.11</b> 18:00-21:00   10:00-13:00		



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

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

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.

<b>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΙΤΑΛΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>200€</b>
Κάθε Τετάρτη από 16.11 – 13/11   18:00 - 21:00 Πόντοι ΜΜ :100		
<b>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>280€</b>
Κάθε Σάββατο από 05/10 – 02/11   10:00 – 13:00 Πόντοι ΜΜ :100		

**ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ**

Σκοπός του συστήματος πιστοποίησης γνώσεων και προγραμμάτων επαγγελματικής κατάρτισης στο πλαίσιο της δια βίου μάθησης είναι: η διευκόλυνση της ένταξης στην απασχόληση.

<b>ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>190€</b>
<b>ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>120€</b>
<b>ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>190€</b>
<b>ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΙΣΙΤ.ΕΠΙΧΕΙΡ.</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>190€</b>



**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.
- ✓ 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.
- ✓ 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**

