

# ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2019



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

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

### Τράπεζα

Αν επιθυμείτε να πληρώσετε με κατάθεση σε λογαριασμό τραπεζής:

ΕΘΝΙΚΗ: 53320060659, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR78 0110 5330 0000 5332 0060 659

EUROBANK: 00260251570201007244, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR27 0260 2510 0005 7020 1007 244

Παρακαλούμε αποστείλετέ μας με 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**



**THE SCIENCE OF MEAT MARINADES – BRINES****100€****Η επιστήμη στις μαρινάδες & άλμη για κρέατα**

Ένα masterclass όπου η τεχνογνωσία στη συντήρηση των κρεάτων με αλάτιση και όξινα μέσα συναντάει την υψηλή μαγειρική. Τελειοποιήστε τις μαρινάδες, προσδώστε αρώματα βοτάνων, εκπαιδευτείτε στη συντήρηση κρεάτων σε άλμη και δημιουργείστε μοναδικές γεύσεις με τη δική σας σφραγίδα σε κρέατα και καπνιστά αλλαντικά!

Το εξειδικευμένο masterclass βασίζεται σε επιστημονικά δεδομένα που αναλύονται μαγειρικά οι τεχνικές της ώσμωσης, αντίστροφης ώσμωσης και διάχυσης κατά την παρασκευή μαρινάδων και υγρών ή ξηρών άλμεων. Οι εκπαιδευόμενοι μπορούν να συγκρίνουν τη διείδυση των μαρινάδων στο τρόφιμο, να υπολογίσουν τους χρόνους που ενυδατώνεται και αρωματίζεται το κρέας και να επιλέξουν την κατάλληλη αναλογία αλατιού και ζάχαρης σε άλμη, αλλά και το ιδανικό βότανο ανά είδος κρέατος.

Επίσης, διδάσκεται η παρασκευή Ελληνικών καπνιστών αλλαντικών και λουκάνικων, κατόπιν της χρήσης κατάλληλης μαρινάδας.

Ιδιαίτερα, το Masterclass εστιάζει:

- Στην ορθή χρήση μαρινάδων ανά είδος κρέατος
- Στην εκπαίδευση σε τεχνικές μαριναρίσματος (vacuum, ένεση, εμβάπτισμα) με βότανα και οίνο,
- Στην Οικονομία στη κουζίνα, καθώς μαθαίνουμε να συντηρούμε το κρέας σε vacuum και με αλάτιση ή/και όξινα μέσα
- Στην παρασκευή μαρινάδων (υγρή, ξηρή μαρινάδα) με εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα και αρτύματα ελαιολάδου
- Στην εκπαίδευση σε τεχνικές αρωματισμού κρέατος με βότανα (σε δοχείο – θερμός αρωματισμού)
- Στην εκπαίδευση σε τεχνικές ψησίματος σε κυπριακές ψησταριές

Στόχος του σεμιναρίου είναι οι εκπαιδευόμενοι να μπορούν να δημιουργήσουν εξαιρετικές γεύσεις βασισμένες σε βότανα, οι οποίες παρέχουν σταθερότητα, ανώτερη γεύση, διάρκεια και οικονομία στην κουζίνα.

Το σεμινάριο απευθύνεται σε: Chef, μάγειρες, σπουδαστές μαγειρικής, ιδιοκτήτες και στελέχη επιχειρήσεων εστίασης.

Το σεμινάριο έχει διάρκεια 5 ωρών και συμπεριλαμβάνει 4 πρακτικές εφαρμογές με συνταγές και παρουσίαση τεχνικών μαρινάδας.

Στο τέλος χορηγείται **βεβαίωση εκπαίδευσης και σημειώσεις μαθήματος** βασισμένες σε επιστημονικά δεδομένα με συνταγές μαρινάδων και αλλαντικών, καθώς και πίνακας αναλογιών των βασικών μαρινάδων που προτείνονται ανά είδος κρέατος.

Απευθύνεται σε όσους θέλουν να χρησιμοποιούν τις μαρινάδες, την άλμη και τις τεχνικές συντήρησης.

Θα χρησιμοποιηθούν προϊόντα ελαιολάδου της εταιρείας **ΚΛΩΝ** και **«Άρωμα»**, φρέσκα μυρωδικά και βότανα.

Θα χρησιμοποιηθεί εξοπλισμός από την εταιρεία Ψησταριές- είδη BBQ **«The Foukou Project»**

Εκπαιδευτής: CHEFISTRY

Επίπεδο: Masterclass

Πόντοι MM:65

\*δεν εξαργυρώνεται με πόντους

Ημερομηνία: Δε 9/12/2019

Ώρα: 10:00-15:00

**Masterclass | Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**

**Ειδική Έκπτωση για εγγραφές και στα δύο σεμινάρια της σειράς ΕΠΙΣΤΗΜΗ & ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ**   
**Από €200 -> €160**

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

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.



**THE ART OF SMOKING****100€****Τεχνολογία Καπνίσματος**

Τί είναι το κάπνισμα? Κάτω από ποιες συνθήκες καπνίζονται τα κρέατα? Πώς εξασφαλίζεται η τρυφερότητα του καπνιστού προϊόντος? Ακολουθείται κάποια συγκεκριμένη κατεργασία στο κρέας πριν το κάπνισμα του?

Μπορείς να καπνίσεις με άχυρο?

Ο συνδυασμός της φωτιάς με την τροφή, οδήγησε τον άνθρωπο να ανακαλύψει το κάπνισμα ως την τεχνική διατήρησης του κρέατος κατά τους χειμερινούς μήνες όπου το κυνήγι ήταν δύσκολο και οι διατροφικές ανάγκες μεγάλες. Σήμερα το κάπνισμα του κρέατος είναι μια σύγχρονη και ασφαλής μέθοδος συντήρησης, ενώ συντελεί ταυτόχρονα στην υψηλή γαστρονομική αξία του προϊόντος.

Η γνώση αυτή μελετήθηκε, δοκιμάστηκε, εξελίχθηκε και συνδυάστηκε με όλη την επιστημονική γνώση την οποία η ομάδα της Chefistry προχώρησε ένα βήμα παραπέρα. Η σύγχρονη τεχνολογία και η τεχνογνωσία σε συνδυασμό με την εμπειρία και το μεράκι των σεφ, διαμορφώνουν ένα ταξίδι στο κόσμο του καπνίσματος, όπου τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και η πλούσια γεύση του καπνιστού αναδεικνύονται μέσα από επιστημονικά σχεδιασμένη μεθοδολογία.

Αναλυτικά στο σεμινάριο επικεντρωνόμαστε:

1. Κάπνισμα χοιρινού, κοτόπουλου και λουκάνικου
2. Προετοιμασία κρεάτων για κάπνισμα (επιλογή μεταξύ μαρινάδας και άλμης, επιλογή κατάλληλης μαρινάδας και άλμης)
3. Προετοιμασία και παρασκευή λουκάνικου
4. Βιοχημεία και μικροβιολογία κρέατος
5. Χημικά φαινόμενα στην προετοιμασία και στο κάπνισμα
6. Θεωρία καπνίσματος, tips στους εκπαιδευόμενους

Το σεμινάριο απευθύνεται σε: Chef, μάγειρες, σπουδαστές μαγειρικής, ιδιοκτήτες και στελέχη επιχειρήσεων εστίασης. Το σεμινάριο έχει διάρκεια 5 ωρών και συμπεριλαμβάνει 4 πρακτικές εφαρμογές με συνταγές και παρουσίαση καπνίσματος σε φούρνο καπνίσματος.

Στο τέλος χορηγείται **βεβαίωση εκπαίδευσης** και **σημειώσεις μαθήματος** βασισμένες σε επιστημονικά δεδομένα με συνταγές καπνιστών αλλαντικών.

Απευθύνεται σε όσους θέλουν να μάθουν να παρασκευάζουν και να καπνίζουν αλλαντικά (απάκι, σύγκλινο, μπέικον).

Θα χρησιμοποιηθεί φούρνος καπνίσματος **Helia**

Εκπαιδευτής: CHEFISTRY

Επίπεδο: Masterclass

Πόντοι MM:65

\*δεν εξαργυρώνεται με πόντους

Ημερομηνία: Τρ 10/12/2019

Ώρα : 10:00-15:00

**Masterclass | Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**

**Ειδική Έκπτωση για εγγραφές και στα δύο σεμινάρια της σειράς ΕΠΙΣΤΗΜΗ & ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ**   
**Από €200 -> €160**

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 Αριστέιδης Γεωργαλής - B.Sc Τεχνολόγος Τροφίμων

Σεφ Παναγιώτης Γεωργαλής

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.



## MASTERCLASSES

### Η ΤΕΧΝΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ (I) - ΙΤΑΛΙΑ

39,90 €

Ένα εξαιρετικό σεμινάριο, μέρος μεγαλύτερου εκπαιδευτικού προγράμματος, στο οποίο εκπαιδευόμαστε στην τέχνη των φρέσκων και χειροποίητων ζυμαρικών. Από την τεχνογνωσία των πρώτων υλών, στο ιδιαίτερο ζυμάρι και τους τρόπους ανοίγματος και προετοιμασίας των ζυμαρικών, επικεντρωνόμαστε τόσο στις τεχνικές διαδικασίες, όσο και στους τύπους των ζυμαρικών. Η βαρύτητα του σεμιναρίου είναι μεγάλη, καθώς η γνώση και η εμπειρία που αποκομίζεται τόσο από την κατανόηση της τεχνικής δημιουργίας του ζυμαριού όσο και από τις εφαρμογές στην κουζίνα, δίνει τα φόντα για εξαιρετικές μαγειρικές παρασκευές.

Στις πρακτικές εφαρμογές του σεμιναρίου, εκτελούμε 12 διαφορετικούς τύπους ζυμαρικών και ανακαλύπτουμε πώς μπορούμε να εντυπωσιάσουμε με μοναδικά πιάτα. Ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά με διαφορετικές ζύμες:

Με **ζύμη σιμιγδαλιού** ετοιμάζουμε τα περίφημα **cavatelli**, τα δημοφιλή **tortellini**, τα ρουστικ **lorighittas** και τα πολύ διαφορετικά **culurgionis** (εξαιρετική εναλλακτική των ραβιόλι).

Με **ζύμη αυγού** παρασκευάζουμε τα **fusilli Al ferretto** (παρόμοια με τα σκιουφιχτά), **cappellacci di zucca** (ένα διαφορετικό είδος ραβιόλι), τα πολύ δημιουργικά **garganelli**, τα κλασσικά **farfalle**, τα γεμιστά παραδοσιακά **anolini** και **cappelletti**, τα γνωστά **tagliolini** και τέλος τα μαύρα από μελάνι σουπιιάς **fettuccine**.

Τα ζυμαρικά ετοιμάζονται με τις συνοδευτικές σάλτσες τους και σερβίρονται ανάλογα.

**Κάθε σεμινάριο είναι αυτοτελές και δίνει την δυνατότητα ανεξάρτητης παρακολούθησης.** 

**Με την παρακολούθηση των δύο μαθημάτων σε χειροποίητα ζυμαρικά, δίνεται Βεβαίωση Παρακολούθησης Εκπαιδευτικού Προγράμματος.** 

Εκπαιδευτής Chef: : Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 3/12/2019

Ώρα : 17:00-21:00

Masterclass

### Η ΤΕΧΝΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ (II) - ΕΛΛΑΔΑ

39,90 €

Ανακαλύψτε την τέχνη των Ελληνικών χειροποίητων ζυμαρικών σε ένα μοναδικό σεμινάριο που εστιάζει στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες δημιουργίας ζύμης και επεξεργασίας της για να μας δώσει τα πιο νόστιμα Ελληνικά ζυμαρικά!

Ένα ανεξερεύνητο τεχνικό κεφάλαιο στην μαγειρική τέχνη που μπορεί να απογειώσει τις δεξιότητες ενός επαγγελματία.

Το αντικείμενο ωστόσο απαιτεί ιδιαίτερη προσέγγιση, τόσο μεθοδολογικά, όσο και γνωστικά. Από την πολύ σημαντική τεχνογνωσία αλεύρων και εναλλακτικών στα διαφορετικά είδη των ζυμαρικών έως την ζύμη και τις παρασκευές της που χαρίζουν μοναδικές γεύσεις στο φαγητό.

Στις πρακτικές εφαρμογές του σεμιναρίου, εκτελούμε 12 διαφορετικούς τύπους ζυμαρικών και ανακαλύπτουμε πώς μπορούμε να εντυπωσιάσουμε με μοναδικά πιάτα. Ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά :

**Πελοποννησιακές γκόγκες/γογκίδες (κοχυλάκια), στριφτάδες και τουτουμάκια (χυλοπιτάκια), κουσκουσάκι, σιουφιχτά, καλογερίστικα, χύλοφτα, μαγκίρι και τριφτούδια, ματσάτα Φολεγάνδρου, φλομάρια Λήμνου, βαλάνες Χίου.**

Τα ζυμαρικά ετοιμάζονται με τις συνοδευτικές σάλτσες τους και σερβίρονται ανάλογα.

**Κάθε σεμινάριο είναι αυτοτελές και δίνει την δυνατότητα ανεξάρτητης παρακολούθησης.** 

**Με την παρακολούθηση των δύο μαθημάτων σε χειροποίητα ζυμαρικά, δίνεται Βεβαίωση Παρακολούθησης Εκπαιδευτικού Προγράμματος.** 

Εκπαιδευτής Chef: : Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 10/12/2019

Ώρα : 17:00-21:00

Masterclass



## 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: Δε 09/11/2019

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 σας? 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: Τρ 10/11 /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 11/10/2019

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 "κλασικές" 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**



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

### ΕΠΟΧΙΑΚΑ

#### ΤΡΑΠΕΖΙ ΧΡΙΣΤ/ΝΩΝ

26,90€

Γιορτινά πιάτα, βγαλμένα από τα παραμύθια, για να χαρίσουμε λίγη από την μαγεία της πιο όμορφης γιορτής στο τραπέζι! Ένα μενού που σερβίρεται στα καλύτερα εστιατόρια την περίοδο των Χριστουγέννων και θεωρείται ιδιαίτερα δημοφιλές κυρίως λόγω του ιδανικού συνταιριάσματος των γεύσεων.

Ο Chef παρουσιάζει: υπέροχη **σαλάτα με σπανάκι, σελινόριζα, σύκα, καραμελωμένα καρύδια και σως μπλε τυριού**. Για το κυρίως μαγειρεύουμε **χοιρινό μελωμένο και γλασαρισμένο σε σιρόπι σφένδαμου και μουστάρδα**. Συνοδεύουμε με **αρωματικό πιλάφι μαγειρεμένο με σταφίδες, cranberries και κουκουνάρι**.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 09/12/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

#### LAST XMAS

34,90€

Το απολύτως εορταστικό μενού 4 πιάτων με πληθώρα τεχνικών και γεύσεων!

Τις γεύσεις ανοίγει η **βελουτέ σούπα πράσου** με τις λεπτεπίλεπτες γεύσεις του πράσινου μήλου, του κάρυ και καραβίδες. Ετοιμάζουμε **δροσερή σαλάτα με αντίβ και ανακαλύπτουμε πώς συνδυάζονται έντεχνα η πάπια με τις γλυκοπατάτες**. Για κυρίως μαγειρεύουμε **στήθος γαλοπούλας ρολό γεμιστό με φιρίκια Βόλου που συνοδεύεται με ψητή κολοκύθα, αρωματισμένη με κανέλλα**. Η **τάρτα με μανταρίνι** θα στέψει με την διακριτική σπιρτάδα της το μενού, δίνοντάς το έναυσμα για περισσότερες γαστρονομικές δημιουργίες.

Ένα μενού για το οποίο θα διδαχτείτε διαφορετικές τεχνικές, που αποτελούν βάσεις της μαγειρικής με ένα αποτέλεσμα γεμάτο φινέτσα.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 11/12/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice

Ελάχιστη συμμετοχή: 6 άτομα

#### ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΣΟΥΠΕΣ

29,90€ ή 19,90€

Πρώτο πιάτο στο εορταστικό τραπέζι, φινετσάτες, ιδανικές για να δώσουν το έναυσμα στο εορταστικό δείπνο. Σε αυτό το μάθημα ετοιμάζουμε 4 διαφορετικές σούπες που χαρίζουν όλες τις ιδιαίτερες γεύσεις, εκπαιδευόμαστε στην τεχνική ορολογία και μαθαίνουμε τις διαφορές ανάμεσα στις **περασμένες και απέραστες σούπες**, την **βελουτέ με την σούπα κρέμα**, αλλά και όλα εκείνα τα στοιχεία που μπορούν να τις αρωματίσουν, καρυκεύσουν και δέσουν με τον πιο ισορροπημένο τρόπο. Το συγκεκριμένο μάθημα όχι μόνο συνδυάζει την μαγειρική τέχνη, την εμπειρία του σεφ, αλλά επίσης δίνει εξαιρετικές νότες Χριστουγέννων στις γεύσεις.

Στις πρακτικές εφαρμογές του σεμιναρίου ετοιμάζουμε **βελουτέ σούπα ψητού κουνουπιδιού με ρου, μανιτάρια και φρυγανισμένο ψωμάκι**, αρωματική **κρεμώδης σούπα σελινόριζας με φυστίκια Αιγίνης**, **σούπα μανιταριών περασμένη και κρεμμυδόσουπα με brie** εθνική απέραστη.

Ένα τεχνικό μάθημα με απόλυτα πρακτικές εφαρμογές και εορταστικό χαρακτήρα για όσους επιθυμούν να εντρυφήσουν στην αρτιότητα της μαγειρικής τέχνης.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 12/12/2019

Ώρα : 11:00-14:00

★ Chef's choice



## WHITE XMAS

29,90€

Ψάχνετε ιδέες για το εορταστικό γεύμα? Κάτι που δεν θα σας δυσκολέψει αλλά θα γεμίσει το τραπέζι σας με γεύσεις και αρώματα Χριστουγέννων...

Μαγειρεύουμε **σούπα με κάστανα και Γκοργκοντζόλα**, δοκιμάζουμε **γαλοπούλα alla Milanese** και ολοκληρώνουμε με το **mist γλυκό της εποχής, Χριστουγεννιάτικο ρολό με σοκολάτα και κάστανο**. Ένα ολοκληρωμένο, εύκολο μενού που συναρπάζει, αλλά και σας διδάσκει σημαντικές τεχνικές στην κουζίνα!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 12/12/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller



## CHIC & GLAMOROUS

39,90€

Από μεγαλόπρεπους μπουφές σε exclusive a la carte, το Chic & Glamorous μας εκπαιδεύει καθαρά σε γεύσεις που συναντάτε σε ξενοδοχείο 5\* την εορταστική περίοδο! Το σεμινάριο προσεγγίζει γευστικά εκείνες τις τεχνικές που θα σας δώσουν συνταγές κλασσικής μαγειρικής μεγαλοπρέπειας.

1 glam - μενού 4 πιάτων στο απόλυτο γευστικό ντουέτο 2 Chefs, με Γαλλικές σικάτες επιρροές και φινετσάτη γεύση:

Από την **γλυκιά σούπα κολοκύθας με μυρωδικά και γλυκά μπαχαρικά Χριστουγέννων** που ανοίγει έντεχνα τις γεύσεις ως πρώτο πιάτο, συνεχίζουμε στο **αρωματικό Ιταλικό ριζότο με παρμεζάνα**, ενώ για το κυρίως πιάτο ετοιμάζουμε το ιδιαίτερα premium cut κρέατος από **μοσχάρακι γάλακτος entrecote με την εξαιρετική sauce Bordelaise με πατάτες dauphinoise** (το μενού συνοδεύει λευκός οίνος).

Το μοναδικό γεύμα ολοκληρώνει το δροσερό επιδόρπιο από **parfait πορτοκαλιού με σοκολάτα bitter και crème anglaise** (συνοδεύονται με γαλλικό καφέ) και **biscotti αμυγδάλου** (συνοδεύονται με χειροποίητο λικερ).

**Το σεμινάριο διεξάγεται με παρακολούθηση ολόκληρου του μενού και με τους δύο εκπαιδευτές.**

Εκπαιδευτής Chef: Γεωργαλά Μαρία &

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Γιάννης Ζωγράφος

Ημερομηνία: Σα 14/12/2019

Ώρα : 17:00- 21:30

✓ Best Seller

## GRAND VENEUR

36,00€

Γαλλική Κουζίνα σε όλο το μεγαλείο ! Προτάσεις για επίσημο δείπνο με μεγάλη δεξιοτεχνία στο μαγείρεμα. Το όλο μάθημα στηρίζεται στην εξαιρετική σως grand veneur, η οποία απαιτεί προσεχτική **συμπύκνωση κόκκινου κρασιού και είναι ιδανική για να συνοδέψει κυνήγια**. Τα υλικά της τα οποία δίνουν την γεμάτη γεύση της σάλτσας παιχνιδίζουν ανάμεσα στο κόκκινο κρασί, κρεμμύδια και ασκαλώνια, θυμάρι, φύλλα δάφνης, ζωμό μόσχου και ανάλογα με την παρασκευή μπορούν να εμπλουτιστούν περαιτέρω.

Το μενού του μαθήματος ανοίγει η **πράσινη γιορτινή σαλάτα με ρόδι και καπνιστή πάπια**, ενώ στο κυρίως ετοιμάζουμε τις μοναδικές γεύσεις του **ψητού αγριογούρουνο με την έντεχνη σως grand veneur**. Το μάθημα ολοκληρώνει ένα κλασσικό μοελό σοκολάτας με κουλί φρούτων του πάθους.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 14/12/2019

Ώρα : 11:00-14:00

★ Chef's choice

## ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

26,90€

Απαραίτητο σε ένα γιορτινό τραπέζι θεωρείται από πολλούς μια χειροποίητη πίτα από κάποιο μέρος την χώρας μας.

Μια γευστική αναδρομή στα γαστρονομικά ήθη και έθιμα του τόπου μας. Υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή δημιουργούμε **ζουμερή νησιώτικη κρεατόπιτα με χειροποίητο φύλλο** από την **Κεφαλονιά και μια ιδιαίτερη πίτα από τα γραφικά Γρεβενά με γέμιση άγριων μανιταριών**.

Ένα μάθημα γεμάτο παράδοση και γιορτινή ατμόσφαιρα που κανείς δεν πρέπει να χάσει.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 18/12/2019

Ώρα : 10:00-14:00

✓ Best Seller





## THE GRANDE MENU

44,90€

Πώς θα ήταν ένα μεγαλοπρεπές μενού για επίσημο δείπνο? Τι θα το έκανε έντεχνα εκτελεσμένο, ιδανικά αρωματισμένο και άψογα αποδοσμένο? Ένα μεγαλοπρεπές μαγείρεμα με απίστευτες τεχνικές σε ένα μενού 4 πιάτων που δοκιμάζει τις δυνατότητες σας στην κουζίνα.

Το δείπνο ανοίγει η **σούπα σπαραγγιών με γαρίδες, αυγοτάραγο και τουιγ πιπεριών**, για πρώτο πιάτο παρασκευάζουμε **μονοράβιολο μανιταριών με σάλτσα καρυδιών, φασκόμηλο και θυμάρι**, ενώ για το κυρίως ετοιμάζουμε **ζουμερό στήθος πάπιας με 5 μπαχαρικά και σάλτσα με καφέ espresso και σοκολάτας**. Το δείπνο ολοκληρώνει **παρφέ Gianduja!**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τε 18/12/2019

Ώρα : 17:00-21:00

Ελάχιστη συμμετοχή: 6 άτομα

## ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Οι πιο νόστιμες σαλάτες για το γιορτινό τραπέζι! Όλη η γεύση και η φαντασία των Χριστουγέννων σε 4 απίστευτες σαλάτες. Τι τις διαφοροποιεί? Η δημιουργικότητα του Chef, τα υλικά και ο τρόπος εκτέλεσης μέχρι την σύνθεση τους.

Η πρώτη σαλάτα περιλαμβάνει **τραγανά σαλατικά με καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς, ρόδια, σουσάμι και μανούρι στην σχάρα με βινεγκρέτ μελιού**. Συνεχίζουμε με ανάμεικτη **σαλάτα με μήλο, αχλάδι, σταφίδες, blue cheese και πετιμέζι**, καθώς και με **κλασική Waldorf με μήλο, σέλερυ και καρύδια** και τέλος ολοκληρώνουμε το πολύ ενδιαφέρον μάθημα με **σαλάτα με προσούτο, φιλέτα πορτοκαλιού, καπνιστό τυρί και βινεγκρέτ βαλσάμικου**.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 20/12/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

## XMAS JOY

31,90€

Ένα μενού με κοσμοπολίτικη προέλευση και ιδιαίτερο χαρακτήρα. Συνταγές κλασικής μαγειρικής που εξυπηρετούν ένα μενού για οποιαδήποτε περίπτωση όσο απαιτητικές και αν είναι οι συνθήκες.

Σε χειμωνιάτικο τόνο το μενού ανοίγει η **σούπα βελουτέ κάστανου** με τις έντονα αμυλούχες γεύσεις της και την βελουδίνη υφή της. Τις γεύσεις δένουν τα **χειροποίητα ραβιόλι παντζαριού** που αποτελούν ένα μοναδικό ορεκτικό. Στο μάθημα αυτό κόβουμε και απλώνουμε ζυμάρι ράβιολας και γεμίζουμε με **ψητά φουντούκια, με κρέμα σκόρδου και απαλή mousse κατσικίσιου τυριού**. Ετοιμάζουμε για κυρίως το **κλασικό χοιρομέρι**, ψημένο στους χυμούς του κρέατος μαζί με **κυδώνια και cocotte Χριστουγεννιάτικων λαχανικών**.

Το μενού χαρακτηρίζεται και ξεχωρίζει από τις υπέροχες ψητές umami μυρωδιές που αποδίδει κατά το μαγείρεμα του και που φυσικά παραπέμπουν σε ζεστές χειμωνιάτικες νότες.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυνίχλαλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 20/12/2019

Ώρα : 18:00-21:00

🌟 Chef's choice

## JUST BEFORE XMAS

34,90€

Λίγο πριν τα Χριστούγεννα, μαγειρεύουμε το τελευταίο εορταστικό μενού. Μία πραγματική Χριστουγεννιάτικη απόλαυση σε 4 πιάτα!

Ανοίγουμε μαγειρικά το μάθημα με ζεστή σούπα **κολοκύθας αρωματισμένη με ginger και καρυκευμένη με xmas spices mix**, ενώ συνεχίζουμε τις ετοιμασίες μας για μία **δροσερή σαλάτα με φράουλες, ρόκα, σπανάκι, παρμεζάνα, ξηρούς καρπούς και γλάσο βαλσάμικο!**

Ετοιμάζουμε το **κλασικό χοιρομέρι ψημένο στους χυμούς του κρέατος μαζί με μελωμένες γλυκοπατάτες και cocotte Χριστουγεννιάτικων λαχανικών**.

Σερβίρουμε **Πάβλοβα γαρνιρισμένη με φρέσκα φρούτα**.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: 20/12/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller



### ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΠΙΑΤΑ ΧΡΙΣ/ΝΩΝ

34,90€

Μαγειρεύουμε μαζί όλα τα κλασσικά πιάτα των Χριστουγέννων και χαρίζουμε λίγη από την μαγεία της πιο όμορφης γιορτής στο τραπέζι μας. Βασικό συστατικό στην σύνθεση του μενού το κρέας και πώς μπορούμε να πάρουμε τις καλύτερες γεύσεις του στις πιο ιδιαίτερες εκτελέσεις. Το σεμινάριο προσεγγίζει γευστικά τις πιο σημαντικές παρασκευές κρέατος και αποδίδει τον παραδοσιακό τους χαρακτήρα με νότες εορταστικές.

Μαγειρεύουμε **παραδοσιακό Ελληνικό χοιρινό με κυδώνια, δημιουργικό μοσχάρακι με φρούτα του δάσους και Αμερικάνικη γαλοπούλα φιλέτο γεμιστή με καπνιστό τυρί και μυρωδικά!**

Ένα μάθημα ιδιαίτερα σημαντικό με πολλές ιδέες και λύσεις για το εορταστικό μενού με 3 πιάτα, πολλαπλές τεχνικές και υπέροχες Χριστουγεννιάτικες γεύσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 21/12/2019

Ώρα : 11:00-14:00

★ Chef's choice

### ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

36,90€

Η γαλοπούλα είναι κατεξοχήν γεύμα των Χριστουγέννων- αν και όχι παραδοσιακό, ωστόσο εθιμοτυπικό για το κλεινόν άστυ. Δύο τρόποι για να εκπαιδευτούμε στις τεχνικές μαγειρικής ψησίματος και να αποδώσουμε την γαλοπούλα με διαφορετικούς γευστικούς συνδυασμούς. Στις τεχνικές μας διαδικασίες η σωστή προετοιμασία της γαλοπούλας και οι διαδικασίες για το ψήσιμο μέχρι να μελώνει στο στόμα, χρησιμοποιώντας 2 εναλλακτικές προτάσεις:

Στην πρώτη τεχνική διαδικασία η **γαλοπούλα γεμίζεται κλασσικά με συκωτάκια, κιμά, κουκουνάρι, κάστανα, ρύζι**, ενώ στην δεύτερη ακολουθούμε μία πιο φρουτένια άποψη ό καθώς και πιο ελαφριά εκδοχή της γαλοπούλας: **ρόλο γαλοπούλας σε πουρέ καρότου** η οποία δανείζεται τις γεύσεις της και από την **σάλτσα βερίκοκου**.

Ένα μάθημα που δεν πρέπει να χάσετε γεμάτο από πληροφορίες και τεχνικές!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 21/12/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

### CHRISTMAS MEAT

29,90 €

Οι γιορτές απαιτούν μεγαλοπρέπεια και κυρίως πιάτα που αποπνέουν νοστιμιά, πολυτέλεια και παράλληλα χαρίζουν τις φρουτώδεις, ζεστές γεύσεις τους στο κρέας. 3 πολύ γευστικές παρασκευές με φρούτα που «δανείζουν» ντελικάτα τις γεύσεις τους στο κρέας, ενυδατώνουν την σάρκα του από τους χυμούς τους κατά το ψήσιμο και προσδίδουν την απαραίτητη πολυτέλεια στην παρασκευή.

3 διαφορετικά κρέατα γεμισμένα με φρούτα σε διαφορετικές τεχνικές εφαρμογές: **καρέ χοιρινό γεμιστό με μήλα, χοιρινή σπάλα με κυδώνια, κοτόπουλο με χουρμάδες**. Το μάθημα εξετάζει την επιλογή του κρέατος, την σωστή προετοιμασία του, τις επιλογές που έχουμε σε φρούτα για γέμιση, καθώς και το ψήσιμο που απαιτείται για να δώσει χυμώδη πιάτα!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 21/12/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller



**ΤΕΧΝΙΚΑ**

**ΣΟΥΠΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ**

**26,90€**

Η Εθνική Ελληνική σούπα κατά τις γραφές θεωρείται η σούπα με αυγολέμονο. Πουθενά στον κόσμο δεν φτιάχνουμε με τον Ελληνικό τρόπο αυτή την «περασμένη» σούπα που στηρίζεται στον ζωμό πουλερικών, την σως αυγολέμονο (βελουτέ), στην γεύση των λαχανικών, αλλά και την προσθήκη πατάτας ή ρυζιού. Στο μικροσκόπιο μας κάθε τεχνική που μπορεί να μας δώσει μία γευστική, παχιά σούπα αυγολέμο.

Μαθαίνουμε τις βασικές 3 τεχνικές για: **αυγολέμονο με άμυλο, αυγολέμονο απλό με κρόκο και λεμόνι και αυγολέμονο ασπρογάχνι με ελαιόλαδο και αλεύρι.** Ένα μάθημα τόσο τεχνικό, όσο και απολαυστικό. 3 πεντανόστιμες συνταγές συνοδεύουν την κλασική κοτόσουπα και απογειώνουν την γεύση της.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 02/12/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

**ΒΟΥΙΛΛΑΒΑΙΣΣΕ**

**31,90€**

Γαλλική μπουγιαμπέσα, παραδοσιακή ψαρόσουπα από την Μασσαλία, η κλασική σούπα των ψαράδων που απέκτησε την δική της φήμη παγκοσμίως. Περιλαμβάνει πετρόψαρα, αλλά αναλόγως το ύψος και τις συνθήκες μπορεί να δεχθεί αμέτρητες προσθήκες σε θαλασσινά και οστρακοειδή.

Η μπουγιαμπέσα διαφέρει αρκετά από την ψαρόσουπα, λόγω των αρωμάτων από τα βότανα και τα μπαχαρικά που περιλαμβάνει, όσο και από τον τρόπο παράθεσης της (τα ψάρια σερβίρονται ξεχωριστά, το γεύμα συνοδεύει ψωμί αρωματισμένο με σκόρδο και συνήθως μέσα στην σούπα).

Το σεμινάριο προσεγγίζει δύο εκδοχές, όπου η μία αποτελεί την κλασική, παραδοσιακή εκδοχή της σούπας, ενώ η άλλη είναι η **ραφινάρισμένη, ντελικάτη μπουγιαμπέσα, όπως σερβίρεται σε εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας.**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 5/12/2019

Ώρα : 18:00-21:00

🍴 Chef's choice | Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα

**ΟΡΤΥΚΙ**

**39,90€**

Μια συνταγή για όσους αγαπάνε το κυνήγι και θέλουν να το συνδυάσουν με gourmet γεύσεις. Η γευστική υπεροχή του ορτυκιού είχε αναγνωριστεί ήδη από την αρχαιότητα. Το κρέας του είναι τρυφερό, ζουμερό και εκτός από πολύ νόστιμο είναι και εξαιρετικά υγιεινό!

Μαθαίνουμε να δένουμε το ορτύκι με την μέθοδο **μπαρνιέ** και προετοιμάζουμε το κυνήγι για το μαγείρεμα. Το ορτύκι συνοδεύει η γευστική **παρασκευή duxelle (ψιλή κοπή) μανιταριών** τα οποία καρυκεύονται και αρωματίζονται, ενώ παράλληλα σοτάρουμε, φλαμπάρουμε, αρωματίζουμε το **ορτύκι**. Επιπλέον, στο μικροσκόπιο των τεχνικών η εξαιρετικής γεύσης **μους από συκωτάκια πουλιών**, τα οποία συνταιριάζουμε με λαχανικά εποχής σε μορφή τουρνέ.

Εκπαιδευτής Chef: Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 19/12/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΟΛΟΜΟΥ**

**29,90 €**

1 υλικό, 2 τεχνικές σε μοναδικές συνταγές... Ο σολομός Gravlax ή Gravlaks κατά τους Νορβηγούς αποτέλεσε ένα εξαιρετικό δείγμα γρήγορης διαχείρισης και κατανάλωσης ψαριού. Ουσιαστικά το ψάρι ψήνεται σε έναν συνδυασμό αλατιού, ζάχαρης και άνιθου. Εξασκούμε στο σωστή τεχνική του μαρινάρισματος του σολομού και μαγειρεύουμε ένα εξαιρετικό πιάτο με **σολομό ταρταρ gravlax τυλιγμένο σε φύλλο κρούστας** και επιπλέον **φιλέτα σολομού ψητά στον φούρνο μελωμένα με μοναστηριακή μπύρα!**

Ανακαλύπτουμε ποιες σως ταιριάζουν με τις ανάλογες τεχνικές ψησίματος, αλλά και πως ξεχωρίζουμε ένα καλό φιλέτο κατά την αγορά του.

Εκπαιδευτής Chef: Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 16/12/2019

Ώρα : 18:00-21:00

🍴 Chef's choice



**ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ**

**31,90€**

Με τόσους τύπους μανιταριών, οι δυνατότητες (και οι συνταγές) είναι ατελείωτες. Υψηλά σε φυτικές ίνες και βιταμίνες, χωρίς λιπαρά και χοληστερόλη, δημοφιλή σε όλο τον κόσμο λόγω της μαγειρικής ευελιξίας τους, καθώς επίσης της γεύσης και της υφής που μοιάζουν με κρέας, μπορούν να δώσουν από τις πιο απλές gourmet παρασκευές στις πιο σύνθετες γεύσεις.

Στο μάθημα εξετάζουμε τις δυνατότητες τους ανάλογα με την μαγειρική χρήση και ετοιμάζουμε 3 διαφορετικές εφαρμογές με **λευκά μανιτάρια, πλερώτους και portobello:**

**Souffle μανιταριών, μανιτάρια trifolati με χειροποίητα τσιπς πατάτας και κριθαρότο με μανιτάρια**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 16/12/2019

Ώρα : 18:00-21:00

**✓ Best Seller**



ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

**ΠΑΕΛΙΑ** **34,90 €**  
 Αρώματα Ισπανίας και γευστικό ταξίδι ως την Βαλένθια! Το πιο αρωματικό πιάτο του καλοκαιριού σε μία συνταγή-τεχνική απόλυτα παραδοσιακή και αυθεντική. Η παέλια τυπικά είναι ένα οικογενειακό γεύμα το οποίο μαγειρεύεται σε paellero, ένα ειδικό τηγάνι δηλαδή, το οποίο στηρίζεται σε τρίποδο ειδικά για εξωτερικούς χώρους. Αν και τα υλικά της ποικίλουν ανάλογα με την διαθεσιμότητα τους, ωστόσο μία παέλια μπορεί να είναι με κουνέλι και κοτόπουλο, χορτοφαγική, θαλασσινών ή ανάμεικτη.

Το σεμινάριο μας εκπαιδεύει να παρασκευάζουμε **παέλια Βαλενθιάνα ανάμεικτη με κρεατικά και θαλασσινά** όπως αυτή διδάσκεται κλασικά στην σχολή Escuela de Arroces y Paella Valenciana!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 3/12/2019

Ώρα : 11:00-14:00

★ **Chef's choice**

**ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΤΑΡΤΕΣ** **24,90€**  
 Πλούσιες, πληθωρικές Γαλλικές τάρτες. Διάσημες για την μοναδική ζύμη τους αλλά και για τον συνδυασμό των υλικών τους. Αν και για πολλούς η quiche Lorraine αποτελεί την επιτομή στις τάρτες, ωστόσο στο μάθημα αυτό εξασκούμεστε σε τεχνικές για δύο εξίσου νόστιμες τάρτες.

Εκπαιδευόμαστε στην **κλασική γαλλική συνταγή** που είναι η βάση για όλες τις Γαλλικές τάρτες. Όσο εύκολο αν ακούγεται εδώ γίνονται τα περισσότερα τεχνικά λάθη: στη ζύμη βουτύρου και όπως πρέπει να αποδοθεί για να είναι τραγανή και αφράτη, να μπορεί να δεχθεί γεμίσεις και να ψηθεί σωστά. Ετοιμάζουμε δύο εκδοχές μοναδικές γευστικής αξίας: μία με **καραμελωμένα κρεμμύδια** και μια **κλασική με σπανάκι και μπέικον**.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 4/12/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ **Low Price**

**OSSO BUCCO BIANCO** **29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας**  
 Εμβληματική συνταγή του Μιλάνου Αυτό το διάσημο πιάτο είχε πιθανώς την προέλευσή του σε μια αγροικία κατά τα τέλη του 19ου αιώνα όπου η τοπική osteria σέρβιρε το πιάτο-υπογραφή, εξυπηρετώντας τους ντόπιους της γειτονιάς.

Έχει δυο εκδοχές, η πρώτη είναι το εξαιρετικό **Ossobucco bianco** ή λευκό χάρη της σάλτσας του. Η δεύτερη εκδοχή του απαιτεί **σκούρο ζωμό κρέατος** και είναι πιο διαδεδομένη. Εμείς θα δούμε και τους δύο τρόπος, παράλληλα με τις **τεχνικές παναρίσματος και σοταρίσματος**. Για τις συνταγές θα παρασκευάσουμε τους ζωμούς που θα χρειαστούμε και θα επιδοθούμε στις απαραίτητες κοπές. Γαρνίρουμε τις συνταγές μας με **ριζοτο a la Milanese!**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 6/12/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ **Best Seller**

**PICCOLA ITALY** **€26,90 ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**  
 Από τα μονοπάτια της Ρώμης στα στενά της Νάπολι, ένα εξαιρετικό Ιταλικό μενού το οποίο εντυφά σε αλμυρές και γλυκές τεχνικές! Οι Ιταλοί αγαπούν το αυθεντικό, το χειροποίητο και τις φινετσάτες γεύσεις και αυτά τα χαρακτηριστικά χαρίζουν στο μενού την διαφορετικότητα του. Όλη η Ιταλική κουλτούρα σε 3 πιάτα:

Το πρώτο πιάτο περιλαμβάνει φρέσκο, **χειροποίητο μονοράβιολο γεμισμένο με σπανάκι, ρικότα, κρέμα αμυγδάλου και τομάτα**, εξετάζοντας την τεχνική του ραβιόλι, αλλά και της γέμισης που επιδέχεται αριστοτεχνικά. Το δεύτερο πιάτο περιλαμβάνει μία κλασική παρασκευή κρέατος, όπου η κλασική φλωρεντινή μπριζόλα της Τοσκάνης, **Bistecca alla Fiorentina**, γεμίζει με τις μοναδικές γεύσεις της και το περίτεχνο ψήσιμό της το μενού. Το μάθημα ολοκληρώνει το **αυθεντικό tiramisu** που με το μοναδικό του στυλ έχει αγγίξει την διεθνή κοινότητα των foodies.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 13/12/2019

Ώρα: 11:00-14:00



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**ROQUEFORT & BLUE CHEESE****29,90€**

Αγαπημένο τυρί του βασιλιά Καρλομάγνου, αλλά και των Παπών της Ιταλίας, τα κλασικά μπλε τυριά μούχλας παρασκευάζονται από κυρίως από πρόβειο γάλα και αναγνωρίζονται εύκολα από τις μπλε φλέβες τους που εκτείνονται σε όλο το εύθρυπτο σώμα τους. Είναι κρεμώδη τυριά, αρωματικά, πολύπλοκα και έντονα, με απότομη και αψιά γεύση, η οποία όμως χαρίζει μοναδικές μαγειρικές δημιουργίες!

Αφιερώνουμε τεχνικά ένα ολόκληρο μενού για να δούμε την μαγειρική τους εφαρμογή και τον πλούτο που χαρίζουν σε διαφορετικά πιάτα. Ετοιμάζουμε **πανδαισία τραγανών σαλατικών με φρούτα εποχής, ροκφόρ και ξηρούς καρπούς**, γεμίζουμε τις γεύσεις μας με μία **κλασική σφολιάτα\*** σε τάρτα την οποία εμπλουτίζει το **blue cheese**, το **πράσο** και τα **καρύδια** και γεμίζουμε **στήθος κοτόπουλου με την Ιταλική version του τυριού, την Gorgonzola**.

\*η σφολιάτα είναι έτοιμη

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 12/12/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

**COQ A LA CHOCOLAT****26,90€**

Όταν η σοκολάτα συναντάει την μαγειρική, το αποτέλεσμα μπορεί να είναι μόνο εκρηκτικό! Μαθαίνουμε πώς να εντάσσουμε σωστά την σοκολάτα σε σάλτσες και σως, επιτρέποντας στην γλυκύτητα και τον πλούτο της γεύσης της να διοχετευτεί στο φαγητό. Η χρήση της σοκολάτας στο φαγητό απαιτεί εμπειρία και γνώση των γευστικών συνδυασμών αφού ακροβατούμε στην ισορροπία μεταξύ της μοναδικής λιπαρότητας που αφήνει η σοκολάτα και της φινετσάτης οξύτητας που χαρίζουν τα συνοδευτικά του γεύματος.

Απολαμβάνουμε τον συνδυασμό της και εμπλουτίζουμε τις γεύσεις στο **ψητό κοκοράκι** γαρνιρισμένο με **γαλλικές πατατούλες, εσαλότ, μανιτάρια και λαρντόν**. Συνοδεύουμε με αφράτα **σοκολατένια ψωμάκια** και **πανδαισία σαλατικών με ξηρούς καρπούς, φρούτα και vinaigrette αρωματικών σπόρων καφέ!**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 12/12/2019

Ώρα: 11:00-14:00

★ Chef's choice

**ΔΕΪΠΝΟΝ****31,90 €**

Εξαιρετικό μενού δια χειρός του Chef με τρία πιάτα που παραπέμπουν σε δείπνο ειδικών περιστάσεων. Η επιτυχία του εξαρτάται από τον αρμονικό συνδυασμό των πιάτων, τόσο γευστικά όσο και προ-παρασκευαστικά.

Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε και μαθαίνουμε τεχνικές και εφαρμογές για:

**Το ορεκτικό περιλαμβάνει βουτυράτη τάρτα με κατσικίσιο τυρί, σύκα και σπανάκι****Το κυρίως σερβίρει πεντανόστιμα μοσχαρίσια μάγουλα και πατάτες αρωματισμένες με σέλερυ****Το επιδόρπιο είναι ένα εξαιρετικό gateau au chocolat**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 19/12/2019

Ώρα: 11:00-14:00

✓ Best Seller



**ΚΡΕΑΣ**

**ΜΠΡΙΖΟΛΑ**

**29,90€**

Πώς γίνεται ένα κομμάτι κρέατος να μαριναριστεί, ψηθεί ή μαγειρευτεί με τέτοιο τρόπο ώστε να μαλακώσουν οι ίνες του και να βγάλει όλους τους χυμούς του στο φαγητό? Εκπαιδευόμαστε σε μυστικά ανάλογα με το είδος κρέατος που επιλέγουμε.

Για την πρακτική εφαρμογή του μαθήματος ετοιμάζουμε **3 είδη μπριζόλας** και αντιμετωπίζουμε τον διαφορετικό τρόπο ψησίματος, αλλά και τις γευστικές τους ιδιαιτερότητες: **μοσχαρίσιες μπριζόλες με σάλτσα εσπρέσο, χοιρινές λαιμού μαριναρισμένες σε άλμη φέτας και αρνιού με σάλτσα μέντας και γιαούρτι**. Μαθαίνουμε επιπλέον τους βαθμούς ψησίματος και εξετάζουμε τις σάλτσες που χαρίζουν τις γεύσεις τους σε κάθε μπριζόλα. Συνοδεύουμε με τομάτινα γλασε, πουρέ φινόκιο με κάρδαμο και γλυκάνισο και ελιόψωμο.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 4/12/2019

Ώρα : 18:00-21:00

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα, **✓ Best Seller**

**GREEK MEAT CLASSICS**

**€26,90 ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τρία μαγειρευτά πιάτα με κρέας της Ελληνικής Κουζίνας που θεωρούμε ασυναγώνιστα... και που δεν πρέπει να απουσιάζουν από κανένα εστιατόριο, ταβέρνα ή σπιτικό καθημερινό μενού.

Ωστόσο, καθημερινά ανακαλύπτουμε πόσα δεν γνωρίζουμε για να μαγειρέψουμε σωστά ένα **γιουβετσάκι με κοτόπουλο**, να λιώνει στο **αρνάκι στο φρικασέ** και να χαρίσουμε γεύση στο **χοιρινό καθώς αυτό συνταιριάζεται με πράσα και σέλινο!** Ποιο είναι το λάθος? Θα το ανακαλύψουμε σε ένα μάθημα που μας επιστρέφει στις βασικές γεύσεις της Ελληνικής Κουζίνας.

Στόχος είναι να φέρουμε γεύσεις σε Ελληνικά πιάτα, πιάτα που έχουν εμπνεύσει σεφ αλλά έχουν ακόμα κρατήσει την κλασσική γεύση της χώρας μας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 05/12/2019

Ώρα : 11:00-14:00

**✓ Best Seller**

**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ**

**31,90€**

Ένα μάθημα που τολμά να αψηφήσει το κλασσικό μπιφτέκι και να το αποδώσει με δημιουργικό τρόπο! Εκπαιδευόμαστε τόσο στην κλασσική συνταγή για μπιφτέκι ως την βάση, αλλά επιπλέον προχωράμε περαιτέρω, καταρρίπτοντας το κλασσικό και γεμίζοντας με διαφορετικούς γευστικούς συνδυασμούς, απογειώνοντας τις τεχνικές.

Ποια είναι η σωστή τεχνική για να δημιουργήσουμε αφράτα μπιφτέκια? Ποιος είναι ο σωστός χρόνος αλλά και τρόπος ψησίματος? Με την βοήθεια του Chef μαθαίνουμε όλα τα μυστικά για να επιλέξουμε σωστά κιμά.

Δημιουργούμε 3 πεντανόστιμες συνταγές:

**Μπιφτέκια Μοσχαρίσια γεμιστά με γραβιέρα καιμανιτάρια | Μπιφτέκια χοίρινα με wasabi και fish sause | Μπιφτέκια κοτόπουλου με άνηθο και φρέσκο κρεμμυδάκι .**

Συνοδεύονται **με πατάτες country με δενδρολίβανο και μπαχαρικά | Noodles με τσίλι και σκόρδο και σάλτσα koisin και πληγούρι με ψητά κολοκυθάκια και δυόσμο.**

Άκρως τεχνικό μάθημα που θα οδηγήσει σε ένα αποδεδειγμένο γευστικό αποτέλεσμα.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 6/12/2019

Ώρα : 18:00-21:00

**✓ Best Seller**



### SPARE RIBS

34,90€

Απολαυστικά ζουμερό, τεχνικό μάθημα για τα αγαπημένα spare ribs... (στην Ελλάδα παϊδάκια). Πώς επιλέγουμε κρέας και κοπή, ποιές είναι οι καλύτερες μαρινάδες, ο τρόπος ψησίματος και οι τεχνικές για νόστιμα, συνοδευτικά dips.

Εκπαιδευόμαστε σε διαφορετικές τεχνικές και κοπές κρεάτων οι οποίες συνδυάζονται με αγαπημένες γεύσεις:

**Spare ribs χοιρινά Bbq με καπνιστα μπαχαρικά | Αρνίσια ribs με με γλάσο πορτοκαλιού και τζίντζερ | Μοσχαρίσια ribs με χειροποίητη bbq.**

Οι παρασκευές συνοδεύονται με με πατάτες στη σχάρα με κατίκι Δομοκού, με γλυκόξινα φρούτα και κρεμμύδια και τσιπς από πατάτα skin και σελινόριζας, ιδανικά συνοδευτικά για τα ribs! Σε αυτό το μάθημα δε θα μείνει ούτε κοκαλάκι!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 7/12/2019

Ώρα : 17:00-21:00

✓ Best Seller

### CARBONADE

27€

Δημοφιλής παρασκευή στο Βέλγιο που θέλει γλυκό-ξινό **μοσχαρίσιο κρέας** (μερικές φορές και χοιρινό) με **κρεμμύδια στιφάδο μαγειρεμένο σε ζωμό μπύρας, και καρυκευμένο με θυμάρι, φύλλα δάφνης και μουστάρδα.**

Αυτό το μαγειρευτό δανείζεται τις γεύσεις τους από τη γλυκύτητα των καραμελωμένων κρεμμυδιών και της βύνης μέσα στο οποίο σιγομαγειρεύεται και αποτελεί ένα από τα πιο νόστιμα πιάτα της Φλαμανδικής Κουζίνας! Θεωρείται μία εξαιρετική χειμωνιάτικη επιλογή μιας και οι ζεστές γεύσεις του το συγκαταλέγουν στα καλύτερα comfort foods! Σερβίρεται συνήθως με πατάτες μέσα στους χυμούς του κρέατος!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 18/12/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller





## ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

### ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΑ ΨΩΜΙΑ

**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Τι είναι αυτό που κάνει την διαφορά σε ένα χειροποίητο ψωμί? Τι διαχωρίζει ένα καλό αφράτο ψωμί από το πιο γευστικό ψωμί? Πως μπορούμε να τραβήξουμε το βλέμμα του πελάτη, να δώσουμε μια εντυπωσιακή νότα στην βιτρίνα μας?

**Δίνουμε χρώμα στην ζωή μας και στα ψωμιά μας με καρότο, μυρωδικά και παντζάρι.**

Μαθαίνουμε την **τεχνική για εκχύλισμα από λαχανικά και μυρωδικά** και το χρησιμοποιούμε για την παρασκευή μας.

Μια ιδέα ιδανική για επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 6/12/2019

Ώρα : 11:00-14:00

**€€€ Low Price**

### ΡΗΥΛΛΟ

**24,90€**

Η πίτα είναι το φαγητό της ανάγκης, το (σχετικά) γρήγορο στην παρασκευή φαγητό, το φαγητό που μπορείς να πάρεις έξω από το σπίτι και να το καταναλώσεις εύκολα στο χώρο δουλειάς, στο χωράφι. Έτσι, γεννήθηκε – από μία ανάγκη – ο πλούτος της Ελλάδας σε πίτες. Η μαγεία τους όμως έγκειται στο φύλλο...

Μία διαδικασία την οποία ο Chef παρουσιάζει κατά το μάθημα και εσείς εκτελείτε, τόσο στην τεχνική του φύλλου, όσο και στην ιδιαιτερότητα που παρουσιάζουν οι γεμίσεις.

Ανοίγουμε **3 διαφορετικά φύλλα** χρησιμοποιώντας 3 συνταγές... **με γάλα, γιαούρτι και με βούτυρο**. Θα φτιάξουμε μια **κλασική γέμιση με κιμά**, μια γέμιση που θυμίζει Ελλάδα **με τυρί, ελιές, τομάτα και μυρωδικά και μια γέμιση κολοκυθιού**. Εκπαιδευόμαστε μέσω της πρακτικής σε απολαυστικές **πίτες με χειροποίητο φύλλο**.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 6/12/2019

Ώρα : 17:00-22:00

**€€€ Low Price**

### ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ

**24,90€**

Μπουγάτσα, μια πίτα, μια ιστορία! Μια μεγάλη διαδρομή αρκετούς αιώνες πίσω, μέσα από πολλά περάσματα για να φτάσει μέχρι τις μέρες μας, και να θεωρείται η “βασίλισσα” των πιτών. Οι κάτοικοι της Πόλης δώσανε το όνομα «μπουγάτσα» ή «μπουγκάτσα», εννοώντας «αλμυρή ή γλυκιά γέμιση πίτας, τυλιγμένη πολύ καλά και στεγανά μέσα στην ζύμη».

Το φύλλο της θέλει μαεστρία... όσο πιο λεπτό, τόσο το καλύτερο! Παρασκευάζουμε και εκπαιδευόμαστε μεθοδικά σε τεχνικές για την δημιουργία **3 γεμίσεων** που θα μας δώσουν τρεις διαφορετικές γεύσεις **με τυρί, με κρέμα, αλλά και με κιμά!**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 6//12/2019

Ώρα: 17:00-21:00

**€€€ Low Price**



**BRUNCH & BREAKFAST**

**NY XMAS BRUNCH**

**24,90€**

Κάθε χρόνο δημιουργούνται ολόκληρα μενού και σκέψεις για τους ξενύχτηδες των χαρτιών, της διασκέδασης ή τους αργοξυπνημένους. Οι πιο κλασσικές επιλογές που σίγουρα τονώνουν, θα σας φτιάξουν το στομάχι, ξυπνήσουν με τον πιο γλυκό τρόπο και προετοιμάσουν για ένα ακόμα εορταστικό γεύμα!

Για τους φίλους, την οικογένεια ή τον/την αγαπημένη σας φτιάχνουμε **Pain Perdue με μπριός αυγοφέτα, μέλι και ξερούς καρπούς, Λαχανικά cocotte με αυγά ποσέ και Λουκάνικα κοτόπουλου με αυγά scramble & φρέσκα μυρωδικά.**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πε 5/12/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

**BREADFAST**

**26,90€**

Για πολλούς το πρωινό θεωρείται το βασικότερο γεύμα της ημέρας. Τι συμβαίνει όμως αν το βασικό μας υλικό είναι το ψωμί? Μα φυσικά δημιουργούμε την πιο breakfast εκδοχή για ξεκινήσουμε την ημέρα μας.

Ένα μάθημα ιδανικό τόσο για ερασιτέχνες, όσο και για επαγγελματίες που σερβίρουν street foods, πρωινά και κυριακάτικα brunch.

**3 συνταγές**, πληθώρα τεχνικών, με έναν κοινό παρονομαστή το ψωμί ως ένα απολαυστικό πρωινό ή brunch! Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε... **Βουτυρένια μπριος με πανσέτα, πράσα και chevre, Egg boat breads με ψυλοκομμένη τομάτα και μυρωδικά, Strata bread με χοιρομέρι, τσένταρ, μαιντανό και τσίλι!**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 7/12/2019

Ώρα : 17:00-20:00

✓ Best Seller

**GOURMET BRUNCH**

**29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας**

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 13/12/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

### ΚΟΡΜΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΣΤΑΝΟ

27,00€

Ο αγαπημένος κορμός σοκολάτας στην Χριστουγεννιάτικη έκδοση του με σεράνο κρέμα κάστανο, αφράτη μους βανίλιας, μους έντονης πικρής σοκολάτας και γαρνιρισμένη με ζουμερά μαρασκίνο.

Ονομάζεται επίσης **La Buche de Noel** ή **Yule Log**. Την θέση του μπισκότου παίρνει το λαχταριστό **Biscuit roulé**, ενώ όλο το γλυκό σε σχήμα κορμού δέντρου έχει **επικάλυψη κρέμας και άχνη στο πασπάλισμα**.

Το απίστευτο αυτό γλυκό δέχεται κομψές προτάσεις διακόσμησης και πολλές εναλλακτικές στις γεύσεις του.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 2/12/2019

Ώρα: 18:00-21:00

### CROQUEM BOUCHE

26,90€

Δεν υπάρχει τίποτα καλύτερο για να εντυπωσιάσετε τους καλεσμένους σας! Ταξιδεύουμε στη Γαλλία και μαζί δημιουργούμε ένα γλυκό... Χριστουγεννιάτικο δέντρο στολισμένο με μικρές, λαχταριστές, γεμιστές μπουκιές από κομψά choux.

Τα croquem bouche «ντύνουν» γλυκά εορταστικούς μπουφέδες ή διακοσμούν βιτρίνες ζαχαροπλασטיών. Σε πιο μικρά μεγέθη αποτελούν το ιδανικό κλείσιμο ενός τέλει γεύματος. Το όλο δέντρο διακοσμείται με σοκολάτα, λουλούδια ζαχαρόπαστας ή βάφλας, ακόμη και με φρέσκα φρούτα. Ποιος μπορεί να αντισταθεί σε ένα τέτοιο θέαμα, αλλά και στην υπέροχη γεύση μια μικρής μπουκίτσας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 05/12/2019

Ώρα: 18:00-21:00

✓ Best Seller

### MINI CARROT AND RED VELVET CAKE - XMAS EDITION

26,90€

Η Χριστουγεννιάτικη έκδοση των αγαπημένων μας cakes! Το εορταστικό **carrot cake** περιλαμβάνει μείγμα από **xmas spices**, **ξηρούς καρπούς** και φυσικά τις αγαπημένες **γεύσεις του καρότου** σε μίνι ατομικά κέικ **με κρέμα τυριού και Χριστουγεννιάτικη διακόσμηση!** Οι γεύσεις δένουν μεταξύ τους σε ένα sponge cake που ωστόσο λόγω της υγρασίας του θυμίζει περισσότερο γλύκισμα παρά κέικ.

Εντυπωσιακή εμφάνιση και τέλεια γεύση, κάτι περισσότερο από ένα απλό κέικ. Το **red velvet cake** είναι ιδιαίτερα δημοφιλές για 2 λόγους: το εντυπωσιακό κόκκινο χρώμα του κέικ, αλλά και η σχεδόν **άγλυκη γέμισή του με κρέμα τυριού**. Εξασκούμε τις τεχνικές για να χρωματίσουμε την ζύμη, εκπαιδευόμαστε πως θα πετύχουμε ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα, αλλά και πως θα διατηρηθεί το έντονο χρώμα στον σπόγγο, ακόμη και μετά το ψήσιμο. Ολοκληρώνουμε με την τέλεια αφράτη λευκή ...κρέμα.

Το cake επιδέχονται τροποποιήσεις για να προσδώσουν μια πιο εορταστική πινελιά.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 7/12/2019

Ώρα: 17:00-20:00

€€€ Low Price

### ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ – ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

24,90€

Ένα από τα παραδοσιακά γλυκά που δεσπόζουν σε κάθε σπίτι όλη την περίοδο των γιορτών. Το μυστικό είναι στο ζύγισμα των υλικών, στο σωστό σιρόπιασμα, στα ιδιαίτερα αρωματικά μπαχαρικά και την συνταγή του μπισκότου. Τα δικά μας έχουν την συνταγή του Chef στο σιρόπι και σίγουρα θα ανακαλύψετε πως είναι τα πιο νόστιμα μελομακάρονα στην Αθήνα. Στην εκτέλεση τα παρουσιάζουμε δύο συνταγές για κλασικά για να απολαύσετε όλη την γλύκα, αλλά και γεμιστά για όσους προτιμούν κάτι πιο εναλλακτικό σε γεύσεις!

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τρ 10/12/2019

Ώρα: 18:00-21:00



**MONT BLANC**

**26,90€**

Ένα διάσημο και μεγαλεπήβολο σαν το όνομά του, το οποίο πήρε από το γνωστό σε όλους χιονισμένο βουνό, Mont Blanc! Οι ρίζες του έρχονται από πολύ παλιά, αφού αναφέρεται σε ιταλικό βιβλίο μαγειρικής του 1475. Κάνουμε μια αναδρομή στο παρελθόν και δίνουμε τη δική μας μοντέρνα νότα, **φτιάχνοντας ζύμη τάρτας** που γεμίζεται με τον φινετσάτο **πουρέ από maron glace** και γαρνίρουμε με **vermicelli από κάστανα, καρύδια και άχνη ζάχαρη**.

Υπέροχο, χειμωνιάτικο, απαιτητικό και εξαιρετικά εορταστικό!

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 11/12/2019

Ώρα : 11:00-14:00

**CHOCOLATE CHRISTMAS BALLS**

**44,90€**

Οι χριστουγεννιάτικες μπάλες σοκολάτας είναι κάτι περισσότερο από ένα κατάλληλο γλυκό για την εορταστική περίοδο. Μπορούν επίσης να είναι ένα νόστιμο επιδόρπιο που συνδυάζει πολλαπλές τεχνικές και γεύσεις, ενώ παράλληλα παραμένει ό,τι πιο εντυπωσιακό μπορεί να σερβιριστεί στο τέλος ενός γεύματος. Με αυτή τη δημιουργία, ο Michel Willaume, Παγκόσμιος Πρωταθλητής Ζαχαροπλαστικής, μας χαρίζει ένα μοναδικό επιδόρπιο!

**Σοκολατένια μπάλα με βάση baba, γεύσεις από κονφί βατόμουρου με lime, crumble φιστικιού και mousse bitter σοκολάτας 70% Columbia της Casa Luker.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Πε 12/12/2019

Ώρα: 17:00-21:00

Ελάχιστη Συμμετοχή 5 άτομα

Μόνο με προπληρωμή

**ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ**

**26,90€**

Τι μπορεί να κάνει ακόμη πιο εορταστικά και γευστικά τα τσουρέκια? Την εορταστική νότα ενισχύουν η διακόσμηση και τα αρώματά που αναδύονται από τα ιδιαίτερα υλικά και τα Χριστουγεννιάτικα μπαχαρικά που χρησιμοποιούνται κατά την προετοιμασία. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές και tips για την παρασκευή 2 γεμιστών τσουρεκιών.

Παρασκευάζουμε αφράτο **τσουρέκι με γέμιση κάστανου και επικάλυψη σοκολάτας γάλακτος**, αλλά και με **γέμιση κρέμα φυστίκι και φρούτα του δάσους**.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 13/12/2019

Ώρα: 17:00-21:00

**ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΚΛΑΣΣΙΚΗ & ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ**

**29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας**

Φέτος μαθαίνουμε να φτιάχνουμε την δική μας βασιλόπιτα, γιατί θέλουμε να αισθανθούμε μέσα στο πνεύμα των εορτών. **Δύο εκδοχές, η κλασική με βανίλια και αρωματικό μαχλέπι** που δίνει άλλη διάσταση στην γεύση της, καθώς και η **αμερικάνικη με γλάσο ζάχαρης, ξηρούς καρπούς και φρέσκα κομμάτια φρούτων εποχής!**

Μαθαίνουμε τα σωστά βήματα και μυστικά για το τέλειο εορταστικό γαρνίρισμα που θα κάνει το γλύκισμα μας να κλέψει τις εντυπώσεις τόσο από γεύση όσο και από εμφάνιση.

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 13/12/2019

Ώρα: 11:00-14:00

🌟 **Chef's choice**

**ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΤΡΟΥΦΕΣ**

**29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας**

Χριστουγεννιάτικες σοκολατένιες τρούφες! Το πιο επιτηδευμένο κέρασμα. Εκπαιδευόμαστε στην άψογη εκτέλεση του γκανάζ (αν θέλουμε να πετύχουμε τις τέλειες τρούφες) και στο εξαιρετικό αρωμάτισμά του. Το μάθημα αυτό έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει σε γεμίσεις και πώς αυτές δένουν υπέροχα με την χροιά της σοκολάτας.

Επιλέγουμε **3 είδη σε τρούφες**, γεμίζουμε και **αρωματίζουμε με κάστανα, έλαιο μαύρης τρούφας**, αλλά και **πικάντικο ginger!** Εξαιρετικός στις τρούφες, ο Pastry Chef δεν θα μείνει μόνο στην παρασκευή των σικάτων εορταστικών τρουφών, αλλά θα προχωρήσει σε σημαντικές γνώσεις που θα σας βοηθήσουν να εξελίξετε τις γνώσεις σας σε σοκολατάκια και τρουφάκια.

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο:

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 16/12/2019

Ώρα: 11:00-14:00



### PARIS BREST | ÉCLAIR ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ

29,90€

Paris Brest, το κλασικό επιδόρπιο που λατρεύεται στην Γαλλία που είναι και η χώρα προέλευσης του. Λέγεται ότι δημιουργήθηκε από τον Louis Durand το 1910, για να τιμήσει τους αγώνες ποδήλατου Paris- Brest και για αυτό παρουσιάζεται σαν ρόδα ποδηλάτου. Εμείς θα δημιουργήσουμε και θα τροποποιήσουμε την κλασική συνταγή με **mousseline φουντουκιού αρωματισμένη με Χριστουγεννιάτικα μπαχαρικά.**

Éclair, όλοι τα γνωρίζουμε και όλοι τα αγαπάμε, αλλά η Γαλλία τα απογειώνει.

**Κλασική συνταγή με craquelin, κρεμώ 75% σοκολάτα, κουλί και ζελέ βατόμουρο αρωματισμένο με δυόσμο και Grand Marnier.**

Χmas αφιέρωμα στην Γαλλική Ζαχαροπλαστική.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 17/12/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

### ΓΕΜΙΣΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

29,90€

Ότι δίνει γεύση στα σοκολατάκια έχει σχέση κυρίως με την ποιότητα της σοκολάτας, το στρώσιμο της και το φίνο γέμισμα της. Το μάθημα αυτό έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει τόσο στην χρήση της σοκολάτας, όσο και στις γεμίσεις που μπορεί να δεχθεί από τα αρώματα ενός λικέρ, αλλά και πώς αυτές δένουν υπέροχα μεταξύ τους.

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

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 17/12/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

### ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ - ΡΟΖΕΔΕΣ

24,90€

Τα Χριστούγεννα είναι τόσο κοντά που δεν μπορούμε να μην φτιάξουμε τα αγαπημένα, παραδοσιακά εδέσματα που θα στολίσουν το γιορτινό μας τραπέζι! Μπόλικη άχνη ή λαχταριστή σοκολάτα για τους αφράτους κουραμπιέδες μας που κάθε χρόνο έχουν την τιμητική τους.

Φυσικά δεν θα μπορούσαν να λείψουν οι λαχταριστοί **ροζέδες αμυγδάλου** από τα Κύθηρα που ωστόσο προσφέρονται ως κέρασμα σε γιορτές και γάμους!

Ένα μάθημα που δεν πρέπει να χάσετε γιατί θα μυρίσει η κουζίνα σας ανθόνερο και άχνη!

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο:

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 18/12/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

Πε 19/12/2019

18:00-21:00

### ΤΟ ΕΚΜΕΚ ΤΩΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Το "βαρύ πυροβολικό" της πολιτικής κουζίνας, το εκμέκ, έχει πολλούς ένθερμους θαυμαστές. Η γιορτινή εκδοχή του θα αποκτήσει και άλλους. Εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές με μεθοδικότητα και αποκτάμε εξειδικευμένες γνώσεις για την παρασκευή της σιροπιαστής βάσης.

Παρασκευάζουμε την βάση από brioche **αρωματισμένο με μοσχοκάρυδο και tonka**, γεμίζουμε με **κρέμα μαστίχας με τα αρώματα του πορτοκαλιού και της κανέλας**, τις οποίες και θα στρώσουμε ομοιόμορφα στις βάσεις και προσθέτουμε **σαντιγί με νέτες πορτοκαλιού**, προσδίδοντας τόσο-όσο ένταση χρειάζεται η γεύση.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 20/12/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price



**XMAS BABA au RHUM****27€**

Η Gastronomie Larousse αναφέρει ότι ο εξόριστος βασιλιάς της Πολωνίας τον 18<sup>ο</sup> αιώνα είχε την ιδέα να μουσκέψει σε σιρόπι με ρούμι ένα αποξηραμένο Gugelhurf, κέικ παρόμοιο με το baba. Μια άλλη εκδοχή είναι ότι ο Stanislaus έφερε από ένα ταξίδι του ένα baba και αφού είχε στεγνώσει ένας από τους ζαχαροπλάστες του το περιχύσανε με ένα απολαυστικό σιρόπι με αλκοόλ. Το συνδύασε με μια ανάλαφρη κρέμα πατισερί και έτσι έχουμε το εντυπωσιακό baba o rum.

Σε αυτό το μάθημα θα εντρυφήσουμε στα μυστικά για ένα **ζουμερό baba, βουτηγμένο στο ιδανικό αρωματισμένο με αλκοόλ σιρόπι και συνδυασμένο με κρέμα γεμάτη με χριστουγεννιάτικα αρώματα.**

Η δεύτερη συνταγή μας είναι **με κρέμα αρωματισμένη με το ρόδο του israhan.** Η ιδιαιτερότητα εντοπίζεται στο άρωμα, καθώς τα ροδοπέταλα από τους κήπους του Israhan θα δώσουν κυρίαρχο τόνο. Μια εξαιρετικά αρωματική και εκλεπτυσμένη σύνθεση στο σύνολό της.

2 απολαυστικές συνταγές και πολύ πρωτότυπες ιδέες για τα γιορτινά τραπέζια σας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο:

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 19/12/2019

Ώρα: 18:00-21:00

**ΤΕΧΝΙΚΑ****BLACK FOREST ME KIRCH NAMELAKA****44,90€**

Εξαιρετική Black Forest από τον Antonio Bachour! Στις τεχνικές παρασκευές της εκτέλεσης η περίφημη **κρέμα namelaka** που το όνομα της αν και Γιαπωνέζικο (κρεμώδης κρέμα), ωστόσο η καταγωγή της είναι Γαλλική.

Η κρέμα, κρεμώδης (όπως ακριβώς μεταφράζεται) αλλά ελαφριά, δανείζεται τις γεύσεις της από το **λικέρ kirsch** με τις πληθωρικά αλκοολούχες γεύσεις των κερασιών. Στις ενδιαμέσες στρώσεις της Black Forest, γευόμαστε το δροσερό **jelly κερασιών σε συνδυασμό με την σοκολατένια mousse. Κόκκινο glacage και διακόσμηση από κεράσια, βατόμουρα, μαρέγκες!**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τρ 3/12/2019

Ώρα: 18:00-21:00

Ελάχιστη Συμμετοχή 5 άτομα

Μόνο με προπληρωμή

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ****34€**

Η χρήση της σακούλας ζαχαροπλαστικής επηρεάζει στο μέγιστο το αποτέλεσμα στην ζαχαροπλαστική. Είναι σημαντικό, λοιπόν, αν θέλουμε να πετύχουμε ένα άψογο και ομοιόμορφο αποτέλεσμα, να εκπαιδευτούμε στη σωστή χρήση της σακούλας ζαχαροπλαστικής με τα αντίστοιχα κορνέ.

Σε αυτό το απόλυτα τεχνικό μάθημα :

- θα εξοικειωθείτε με τον εξοπλισμό που χρησιμοποιούμε, τις διάφορες μύτες κορνέ και την χρήση τους
- θα εκπαιδευτείτε πλήρως στο πώς να κρατάτε την σακούλα ζαχαροπλαστικής
- θα μάθετε την σωστή στάση του σώματος για να πετύχετε ένα άψογο αποτέλεσμα
- θα πληροφορηθείτε για θέματα που αφορούν την συντήρηση και χρήση, πως να μην αλλοιώνεται η θερμοκρασία της ζύμης ή σαντιγί καθώς την διαχειρίζεστε.
- θα εξασκηθείτε στις δεξιότητές σας σε τεχνικές γαρνιρίσματος με μύτες ζαχαροπλαστικής, με πρακτικές ασκήσεις κατά την διάρκεια του σεμιναρίου.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 4/12/2019

Ώρα: 18:00-21:00

**ΚΑΣΤΑΝΟ****34,90€**

**Κάστανο**, όλοι έχουμε τις αναμνήσεις μας από τους καστανάδες στο κέντρο της Αθήνας, το άρωμα και η γεύση του καρπού μας μάγευαν και συνεχίζουν να μας εντυπωσιάζουν με την χρήση του στην Ζαχαροπλαστική.

Σε αυτό το μάθημα θα εκπαιδευτούμε πώς να χρησιμοποιούμε σωστά αυτό το λατρεμένο υλικό, πλούσιο σε αντιοξειδωτικά, ενέργεια και θρεπτικά συστατικά.

**Χριστουγεννιάτικος πουρές κάστανο με μπαχαρικά, κρέμα κάστανο, γλυκό του κουταλιού και μαρμελάδα.**

Ένα μάθημα καθαρά τεχνικό που θα σας δώσει πολλές ιδέες για χειμωνιάτικες δημιουργίες.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 16/12/2019

Ώρα : 18:00-21:00

👉 **Chef's choice**



### HAUTE COUTURE MACARONS

31,90€

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 18/12/2019

Ώρα: 17:00-21:00

★ Chef's choice

### HAVANA

29,90€

Όπως αναφέρει η LIFO... τα στενά της Αβάνα Βιέχα περιγράφονται ως χρονομηχανή. Αυτό που αντικρίζει ο επισκέπτης δεν διαφέρει από αυτό που είδαν ο Γκράχαμ Γκρίν, ο Ζορζ Σιμενόν ή ο Έρνεστ Χέμινγουεϊ, τουλάχιστον πριν από πενήντα χρόνια. Ρούμι, πούρα, αυτοκίνητα του '50, μουσική, χορός, και όχι μόνο, είναι οι λέξεις που μας έρχονται στο νου όταν μιλάμε για την Κούβα. Και τα Χριστούγεννα είναι μία μαγευτική περίοδος για να την ζήσετε.

Στους ρυθμούς της ένα εξαιρετικό επιδόρπιο εξαιρετικών προδιαγραφών με αρωματικό streuzel αμυγδάλου, φινετσάτη γκανάζ σοκολάτας γάλακτος με ουίσκι, τραγανό μπισκούι αμυγδάλου με φουντούκι και αρωματισμένη κρέμα καραμέλας με πούρο Αβάνας. Ολοκληρώνουμε με βελούδινη μους βανίλιας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο:

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 20/12/2019

Ώρα: 17:00-21:00

✓ Best Seller

### TARTEΣ – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ

#### ΝΟΥΓΚΑΤΙΝΑ

26,90€

Για όσους η σοκολάτα δεν είναι η γεύση που τους ταιριάζει, το μάθημα Nougatine προσφέρει έναν ολοκληρωτικό διαφορετικό συνδυασμό υλικών. Συνήθως την νουγκατίνα την λένε και **τούρτα-πάστα αμυγδάλου**, ένα γλυκό που παραπέμπει καθαρά σε παιδικές αναμνήσεις. Ωστόσο οι τεχνικές που εφαρμόζονται το καθιστούν ιδιαίτερο και διαφορετικό.

Στο μάθημα αυτό γνωρίστε τεχνικές για ένα επιδόρπιο εκλεπτυσμένο και συνθέστε ένα εύγευστο γλυκό με **φύλλα νουγκατίνας σε στρώσεις εναλλάξ με ζεστή κρέμα πατισερί βανίλιας, πασπαλισμένα με καβουρντισμένα αμύγδαλα**.

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο:

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 2/12/2019

Ώρα: 11:00-14:00

#### CINNAMON ROLLS

24,90€

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Βασικό

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 11/12/2019

Ώρα: 18:00-21:00

€€€ Low Price



**LEMON PIE ME ELAIOLAΔO****29,90€**

Το λεμόνι είναι ένα φρούτο το οποίο προσφέρει οξύτητα στο φαγητό και άρωμα στα γλυκά, ιδανικό για όσους προτιμούν τις πιο αρωματικές και ανάλαφρες γεύσεις. Σε αυτό το μάθημα συνδυάζουμε το λεμόνι με την αψάδα του ελαιόλαδου και δημιουργούμε μια Ελληνική τάρτα λεμονιού, απολαυστική, υγιεινή και λαχταριστή.

Οι τεχνικές που θα εκπαιδευτούμε είναι: **βουτυρένια, τραγανή râté Sucrée, αφράτο biscuit Joconde, ελιές κονφί, κρέμα αμυγδάλου με αγουρέλαιο, κρέμα λεμονιού με ελαιόλαδο, runch ελαιόλαδου και ανάλαφρη μαρέγκα.**

Ξαφνιάζει ο συνδυασμός αλλά από παλαιότερα χρησιμοποιούσαμε το ελαιόλαδο στην ζαχαροπλαστική και μπορεί να αντικαταστήσει φυτικά και ζωικά λίπη.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 14/12/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

**ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ - ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ****ΤΡΙΓΩΝΑ & CANNOLIS****26,90€**

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 9/12/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

**ΙΣΛΙ | ΣΕΚΕΡ ΠΑΡΕ****26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Δύο εξαιρετικά γλυκίσματα που μοιάζουν με τα μελομακάρονα αλλά και διατηρούν τον δικό τους γευστικό, ζαχαροπλαστικό και πολιτιστικό χαρακτήρα σε ένα μοναδικό μάθημα τεχνικών. Τα ποντιακά Ισλί (ή Ιτολί) είναι σιροπιαστό γλυκό που παρασκευάζεται στην ευρύτερη περιοχή από τον Δυτικό Πόντο έως την Καππαδοκία της Μικράς Ασίας και το οποίο προσφέρονταν ως κέρασμα των Καραμανλήδων της περιοχής (τουρκόφωνοι Χριστιανοί ορθόδοξοι) την εποχή των Χριστουγέννων. Η δημιουργία τους ήταν μία κεντητή τέχνη από μόνη της.

Ανατολικά επίσης σερβίρονται μικρά σιροπιαστά γλυκάκια που τα ονομάζουν σεκέρ παρέ και στα τούρκικα θα πει κομμάτια ζάχαρης, ενώ στην Κοζάνη αναφέρονται ως ζεματιστοί κουραμπιέδες. Και τα δύο γλυκίσματα αποτελούν μία εξαιρετική λιχουδιά που μοιάζει με τα μελομακάρονα!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 19/12/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

**ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ | ΡΑΒΑΝΙ | ΣΑΜΑΛΙ****24,90€**

Θα μυρίσει η γειτονιά από τις πιο παραδοσιακές γεύσεις γλυκισμάτων. Η **καρυδόπιτα** μοιάζει ένα συνηθισμένο γλυκό, πρέπει όμως να πετύχεις τον σωστό χρόνο ψησίματος για να αναδείξει την γεύση και τα αρώματα της, αλλιώς αν στεγνώσει το αποτέλεσμα θα είναι απογοητευτικό.

Από την άλλη μεριά το **Πολίτικο ραβανί με ή χωρίς ινδοκάρυδο**, έχει την δική του μαγεία, μιας και το συναντάμε αρκετά στις αραβόφωνες χώρες ως Basbousa.

Ολοκληρώνουμε με **σάμαλι**, ένα παραδοσιακό γλυκό με ρίζες πολιτικές που ξυπνάει πολλές αναμνήσεις... και έχει και αυτό τα μυστικά του στον τρόπο παρασκευής. Εμείς μαθαίνουμε να φτιάχνουμε το πιο γευστικό σάμαλι, καλύτερο και από αυτό των παιδικών μας χρόνων που βρίσκαμε έξω από τα σχολεία...

Εμείς εδώ στην Ελλάδα έχουμε τον τρόπο μας!

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 20/12/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller





## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

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

### CHRISTMAS FIGURES COOKIES

34,90€

Τα πιο όμορφα Χριστουγεννιάτικα μπισκότα! Εκπαιδευόμαστε στην χρήση ζαχαρόπαστας επιλέγοντας ανάμεσα στα πιο δημοφιλή χριστουγεννιάτικα σχέδια: Τον Αϊ Βασίλη, την πολική αρκούδα, το πιγκουινάκι και την καραμέλα! Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 4 σχέδια. Μαθαίνουμε:

- Την συνταγή και εκτέλεση για νόστιμα βουτυρένια μπισκότα
- Να φτιάχνουμε royal icing και να καλύπτουμε τα μπισκότα μας
- Πως το χρωματίζουμε, πως φτιάχνουμε την σωστή πυκνότητα για άψογο αποτέλεσμα
- Πώς χρησιμοποιούμε τον εξοπλισμό που θα χρειαστούμε και τις διάφορες μύτες για κορνέ ανάλογα με το σχέδιο που θέλουμε να φτιάξουμε.
- Να σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας, να κάνουμε περιγράμματα & γεμίσματα, να δίνουμε εκφραστικότητα στα πρόσωπα



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 Επίπεδο: Basic Πόντοι ΜΜ: 35

Ημερομηνία: Πα 6/12/2019 Ώρα : 10:00-14:00 Με προπληρωμή

### GINGER BREAD HOUSE

34,90€

Ένα ιδιαίτερο μάθημα τεχνικής για τους λάτρεις της Ζαχαροτεχνικής. Κάθε χρόνο όλοι μας θαυμάζουμε τα περίτεχνα στολισμένα Ginger Bread σπιτάκια με τις περίτεχνες λεπτομέρειες από Royal Icing και ζαχαρωτά.

Στο σημερινό μας μάθημα, διδασκόμαστε στις βασικές τεχνικές διακόσμησης των μπισκοτόσπιτων με σκοπό να δημιουργήσουμε το Χριστουγεννιάτικο ονειρικό μας σπίτι και αφήνουμε την φαντασία μας να δημιουργήσει πανέμορφα σχέδια και λεπτομέρειες. Ένα μάθημα που θα μας ταξιδέψει με την Χριστουγεννιάτικη ατμόσφαιρα του. Μαθαίνουμε :

- Τι είναι και πως φτιάχνουμε το royal icing
- να εξασκούμαστε στην τεχνική του κορνέ και τις μύτες
- πώς να ενώσουμε σωστά και να σταθεροποιούμε το σπιτάκι μας
- να δημιουργούμε πανέμορφα σχέδια και λεπτομέρειες με ζαχαρόπαστα, όπως το χριστουγεννιάτικο δέντρο, τον χιονάνθρωπο
- πως κολλάμε πολύχρωμα ζαχαρωτά sprinkles



\*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους

**\*\* Δουλεύουμε πάνω σε έτοιμα ψημένα μπισκότα Ginger Bread**

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

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου Επίπεδο: Πόντοι ΜΜ:

Χριστοδουλίδου Ημερομηνία: Σα 14/12/2019 Ώρα: 10:00-14:00 Μόνο με προπληρωμή



**XMAS COOKIES**

**34,90€**

4 πολύ όμορφα χριστουγεννιάτικα σχέδια σε box έτοιμα να προσφερθούν τις γιορτές μαζί με τις θερμότερες ευχές σε αγαπημένα πρόσωπα... Στόχος είναι να εξειδικευτούμε στον άψογο σχεδιασμό 2D. Μαθαίνουμε:

- α) την συνταγή και την εκτέλεση των πιο νόστιμων cookies
- β) να εξασκούμαστε στην τεχνική του κορνέ και τις μύτες
- γ) πως βγάζουμε πατρόν και πώς το χρησιμοποιούμε
- δ) Τεχνικές για να μεταφέρουμε τα σχέδιά μας πάνω στα μπισκότα.
- ε) πως χρησιμοποιούμε royal icing για να σχεδιάσουμε τα ανάγλυφα σχέδια πάνω στα αστέρια, τις γιρλάντες στο δέντρο, το στεφάνι.
- ζ) πώς να κάνουμε τα σχέδια στην μπότα

\*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 Επίπεδο: Basic Πόντοι ΜΜ: 35

Ημερομηνία: Πε 19/12/2019 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

**ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ** -Μόνο με προπληρωμή **920€**

Δευτέρα & Σάββατο από **18.1-27.2** 18:00-21:00 | 10:00-13:00

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

**ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ** -Μόνο με προπληρωμή **550€**

Δευτέρα & Σάββατο από **18.1-27.2** 18:00-21:00 | 10:00-13:00

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

**ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ** -Μόνο με προπληρωμή **200€**

Δευτέρα & Σάββατο από **18.1-27.2** 18:00-21:00 | 10:00-13:00

### ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

**ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ** -Μόνο με προπληρωμή **990€**

Τετάρτη, Πέμπτη από **15.1-27.2** 18:00-21:00

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

**ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ** -Μόνο με προπληρωμή **550€**

Τετάρτη, Πέμπτη από **15.1-27.2** 18:00-21:00

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

**ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ** -Μόνο με προπληρωμή **200€**

Τετάρτη, Πέμπτη από **15.1-27.2** 18:00-21:00



**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.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ CAKES** -Μόνο με προπληρωμή **200€**  
Κάθε Τετάρτη & Πέμπτη 04.12 – 18/12 | 11:00 - 14:00  
Πόντοι ΜΜ :100

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ SUSHI** -Μόνο με προπληρωμή **500€**  
Κάθε Τρίτη & Τετάρτη 14.1 – 28/1 | 18:00 - 21:00  
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.

**ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ** -Μόνο με προπληρωμή **190€**

**ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ** -Μόνο με προπληρωμή **120€**

**ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ** -Μόνο με προπληρωμή **190€**



Τα πιστοποιητικά συνοπογράφονται από την ΑΣΤΑ (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**

