

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ



ΜΑΙΟΣ 2019



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

Ηλεκτρονικά

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

Στο χώρο μας με προκράτηση

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

Τράπεζα

Αν επιθυμείτε να πληρώσετε με κατάθεση σε λογαριασμό 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



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΕΠΟΧΙΑΚΑ**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 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: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 6/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ – ΜΟΥΣΑΚΑΣ**24,90€**

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Δε 6/5/2019

Ώρα : 18:00- 21:00

€€€ Low Price

SOUFFLES-AU GRATINS**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Υπέροχες γεύσεις σουφλέ και ο γκρατέν σε συνταγές που σερβίρονται ως κυρίως ή και ως γαρνιτούρες! Οι δυνατότητες που μας δίνουν τα σουφλέ και τα ογκρατέν στην κουζίνα είναι απεριόριστες. Μάλιστα οι δύο τεχνικές έχουν την ικανότητα να μετατρέπουν ένα υλικό σε μία γεμάτη και πολύ νόστιμη συνταγή. Ωστόσο, η γνώση μας για τις τεχνικές συνήθως παραπέμπει σε πολύ διαφορετικές συνταγές από αυτό που ορίζει η μαγειρική τέχνη.

Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε στις βασικές τεχνικές, συζητάμε τα βασικά λάθη που γίνονται στα σουφλέ, μαθαίνουμε υπέροχες συνταγές και δοκιμάζουμε Soufflee τυριών, Ο γκρατέν ζυμαρικών, Ο γκρατέν λαχανικών!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 7/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

LATINO SALADS**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Με το θερμό ταπεραμέντο των Λατίνων, την πληθώρα των υλικών και την γευστική πολυπλοκότητα, ετοιμάζουμε 3 σαλάτες που θα γεμίσουν τις γεύσεις σας! Στόχος του μαθήματος είναι να δημιουργήσουμε εποχιακές γεύσεις που σερβίρονται τόσο ως κυρίως γεύμα, όσο και ως συνοδευτικό πιάτο.

Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε: Ισπανική σαλάτα με βάση την τορτίγια, μαρούλι, τομάτα, αγγούρι, καλαμπόκι, καρότο και δροσερή σως γιαούρτιου | Butcher salad με καραμελωμένο χοιρινό, σπανάκι, μανιτάρια, παρμεζάνα και χειροποίητη bbq sauce | Μεξικάνικη σαλάτα με πικάντικο κοτόπουλο, σάλτσα γουακαμόλε, τυρί, μαρούλι, ice berg, φρέσκο κρεμμύδι, τομάτα, πιπεριά, φασόλια και σπασμένη τορτίγια.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 7/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00



ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ

24,90€

Η μελιτζάνα, φλάσκα ή Τσακώνικη αποτελεί βασικό συστατικό της Ελληνικής Κουζίνας. Στη μαγειρική, οι μελιτζάνες μπορούν να γίνουν τηγανιτές, στο φούρνο μαζί με άλλα λαχανικά, ψητές, ακόμα και γλυκό. Γεμίζονται με κρέας ή λαχανικά, ενώ πρωταγωνιστούν με τις γεύσεις τους σε φαγητά, όπως τα παπουτσάκια και το ιμάμ.

Στο μάθημα αυτό μαθαίνουμε όλες τις διαδικασίες από το Α μέχρι το Ω για την καπνιστή μερακλίδικη μελιτζανοσαλάτα (που σπάνια την απολαμβάνουμε σωστά), για τα πεντανόστιμα παπουτσάκια και το λαχταριστό πολίτιμο ιμάμ με αέρα από Ανατολή.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 10/5/2019

Ώρα: 18:00 - 21:00

€€€ Low Price



STRUDEL ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Από την γνωστή γλυκιά τεχνική, το μάθημα αυτό επικεντρώνεται στην αλμυρή εκδοχή του πολύ ντελικάτου στρόντελ. Το αποτέλεσμα είναι πολύ γευστικές πίτες με την ζύμη του στρόντελ, αρκετά διαφορετικές από τις παραδοσιακές πίτες της Ελλάδας, πιο εύκολες και με πολλές δυνατότητες στις γεμίσεις.

Εξασκούμαστε σε δύο διαφορετικές εκτελέσεις, όπου η πρώτη γεμίζεται με λαχανικά, λάχανο, καρότο, αυγά, κρέμα και μαϊντανό και η δεύτερη δανείζεται τις γεύσεις και την πληθωρική της από την πιπεριά, την μελιτζάνα, τα κολοκύθια, το μανούρι και τα φρέσκα αρωματικά μυρωδικά.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 17/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

ΛΑΔΕΡΑ ΕΠΟΧΗΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Τα τελευταία χρόνια υπάρχει μια έντονη στροφή προς τα λαδερά φαγητά! Η αυθεντικότητα της γεύσης τους, η οικονομία, αλλά και η διατροφική τους συνεισφορά, τα καθιστούν ως ιδανικά γεύματα. Αν και το ελαιόλαδο είναι ο βασικός πρωταγωνιστής, ωστόσο το μαγειρικό ζήτημα είναι να αποδώσεις τόσο την θρεπτική αξία στο πιάτο, όσο και την γευστική ανωτερότητα.

Για το μάθημα επιλέξαμε πολύ προσεχτικά 3 πιάτα πολύ δημοφιλή: Στο μικροσκόπιο μας Φασολάκια Τουρλού, Σπανακόρυζο και Πρασσοσέλινο.

Ο Chef μας εκπαιδεύει στην μαγειρική τεχνική για τα λαδερά, εξηγεί τις διατροφικές αξίες, πώς να διατηρήσουμε τις βιταμίνες στο πιάτο και τα ευεργετικά οφέλη για τον οργανισμό μας. Ανακαλύπτοντας ξανά τη μαγεία της κατσαρόλας, βλέπουμε τα λαχανικά με άλλο μάτι...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 23/5/2019

Ώρα: 11:00 - 14:00

€€€ Low Price



VEGGIE DELICIOUS

26,90€

Ένα μάθημα με βάση τα λαχανικά, περίτεχνο και σύγχρονο! Στόχος να δημιουργήσουμε 3 εξαιρετικές προτάσεις οι οποίες ταιριάζουν ιδανικά με ποτό ή συνδυαστικά με πιάτα δημιουργικής κουζίνας! Συνταιριάζουμε φασόλια Edamame με παντζάρια και πανδαισία σαλατικών, δημιουργούμε μία σαλάτα βασισμένη στην περίφημη λαχανίδα Kale, προσδίδοντας μία διαφορετική άποψη στο πιάτο, ψήνουμε μπρόκολα και τα συνδυάζουμε με brazil nut pesto και τέλος ετοιμάζουμε την πιο νόστιμη carrot salad με ginger και σησαμέλαιο (καρότα, σκόρδο, ξύδι, κολιανδρο, χυμό καρότου, μαγιονέζα, ginger χυμό και ξύσμα). Κάθε πρόταση είναι πολύ δροσερή και διαφορετική, χαρίζοντας στα λαχανικά μία μοναδική ανωτερότητα!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Τρ 28/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00



ΓΕΜΙΣΤΑ

24,90€

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Πε 30/5/2019

Ώρα: 18:00 - 21:00

✓ Best Seller

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΚΡΕΑΣ

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΚΛΑΣΣΙΚΑ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

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 2 κλασσικές συνταγές: Μπιφτέκι γεμιστό σωτέ και γαρνίρουμε με δροσερή σαλάτα ανάμεικτων κηπευτικών εποχής καθώς επίσης μαγειρεύουμε μπιφτέκι φούρνου με πατάτες και φρέσκα αρωματικά. Ένα άκρως τεχνικό μάθημα που θα οδηγήσει σε ένα αποδεδειγμένο γευστικό αποτέλεσμα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 2/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

ΚΡΑΣΟΜΕΖΕΔΕΣ

29,90€

Μεζέδες, η χαρά της γιορτής και του κρασιού! Σερβίρονται πάντα σε μικρά πιάτα μιας και το ζητούμενο είναι να έχεις μία συνοδεία για το κρασί. Αυτά τα «μεζεκλίκια» είναι μία γευστική πανδαισία που χρειάζεται την μαεστρία της στην νοστιμιά. Η τέχνη σε αυτούς τους μεζέδες έγκειται τόσο στην τεχνική για να βγάλουμε τις γεύσεις στο μέγιστο, στην απλότητα του πιάτου, αλλά και στην σωστή χρήση καρυκευμάτων στο πιάτο. Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε σαγανάκι τυριού, πρασοτηγανιά με λουκάνικο, μανιτάρια μαγειρεμένα στις γεύσεις από το απάκι, αλλά και σπεντζοφάι!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 3/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ

26,90€

Νοσταλγική και παρεΐστικη ατμόσφαιρα μεζεδοπωλείου με γεύσεις και μεζέδες σε πολυάριθμα πιάτα που κάνουν το γεύμα να διαρκεί, όσο η διάθεση κορυφώνεται. Γρήγορα, απλά μαγειρέματα, μικρά πιάτα, λαχταριστές γεύσεις είναι το μυστικό ενός μεζεδοπωλείου.

Στο σεμινάριο αυτό ετοιμάζουμε μία σειρά από τους πιο νόστιμους μεζέδες που συνοδεύουν τέλεια το κρασί, ούζο ή τσίπουρο! Στις προτάσεις μας το χοιρινό με ρακόμελο και φέτα, κοτόπουλο με ελιές και βασιλικό, κεφτεδάκια με χαλούμι και πατάτα, λουκουμάδες με λιαστή τομάτα και γραβιέρα και μανιτάρια γεμιστά με πράσο και απάκι.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 7/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00

🍷 Chef's choice, ✓ Best Seller



ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΙΜΑ

29,90€

Για τους πιο μερακλήδες της γεύσης και ειδικά όταν πρόκειται ένα κρεατοσκεύασμα να συνδυαστεί με αλκοόλ, ο αρνίσιος κιμάς είναι η ιδανική επιλογή. Μυρίζει λίγο πιο έντονα, αλλά αν θέλετε αυτή είναι η χάρη και νοστιμιά του. Αποδεδειγμένα είναι ο καλύτερος κιμάς για να συνταιριάξει με ποτά και να απορροφηθούν τέλεια οι γεμάτες γεύσεις.

Τρεις χαρακτηριστικές συνταγές από το **Ανατολίτικο λεχματζούν** με τα μπαχαρικά και μυρωδικά του αποτελεί ένα τέλειο ορεκτικό ή street food που ανάλογα με τον τρόπο προετοιμασίας του στέκεται μόνο του σε κάθε μαγειρική στιγμή. Το **κοσμοπολίτικο σις κεμπάπ** είναι μία συνταγή που την έχουμε συναντήσει σε όλες τις μορφές και όσο απλό και αν φαίνεται επιδέχεται ιδιαίτερη μαεστρία για να μας δώσει την νοστιμιά του. Τέλος ετοιμάζουμε τα **μπουτάκια της χανούμισας** (καντίν μπουτού κεφτέ), που παρόλο το ασυνήθιστο όνομα τους, έχουν πλούσια γεύση τα κλασικά κεφτεδάκια της πολιτικής κουζίνας!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος Επίπεδο: Advanced Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 9/5/2019 Ώρα : 18:00-21:00

ΓΕΜΙΣΤΟ ΡΟΛΟ

31,90€

Όταν το κρέας γεμίζεται και ψήνεται στους χυμούς του, όλα συνηγορούν στην δημιουργία γεύσεων που μελώνουν! Το παιχνίδισμα της εγκλωβισμένης γέμισης στο κρέας, θα χαρίσει ένα δελεαστικό αποτέλεσμα στον ουρανίσκο.

Ετοιμάζουμε δύο συνταγές και γεμίζουμε κοτόπουλο την πρώτη εκδοχή με σπανάκι, αυγά και κρέμα, ενώ στην δεύτερη εκδοχή αγκαλιάζουμε την πανσέτα σε ποικιλία τυριών και μπέικον.

Συνοδεύουμε με δροσερή σαλάτα και αφήνουμε την γεμάτη γεύση από τα δύο ρολά να έρθει σε ισορροπία από τα κηπευτικά.

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

Ημερομηνία: Πα 10/5/2019 Ώρα : 11:00-14:00 **✓ Best Seller**

HUNKAR BEGENDI

29,90€

Ένα εξαιρετικό μενού το οποίο συνδυάζει ένα μωσαϊκό γεύσεων και πολιτισμών και μας ταξιδεύει από την Αθήνα στην Πόλη. Ετοιμάζουμε πρασόπιτα, μια συνταγή που μυρίζει από το φρεσκοψημένο φύλλο, την φέτα και τα μυρωδικά της, ενώ δροσίζεται από την ιδιαίτερα γευστική σάλτσα γιαουρτιού.

Πρωταγωνιστικό ρόλο έχει το περίφημο μωσαϊκό χουνκιάρ, το οποίο κυριολεκτικά σημαίνει 'Ο Αυτοκράτορας Ικανοποιήθηκε'. Αναφέρεται στον Σουλτάνο Μουτράτ (17^{ος} αιώνας) του οποίου οι Σεφ πειραματίστηκαν με την τότε νεόφερτη γαλλική σάλτσα Μπεςαμέλ, προσθέτοντας πουρέ μελιτζάνας ως συνοδευτικό του κλασικού αρνιού τας κεμπάπ. Από τότε ικανοποιεί όποιον το δοκιμάσει! Είναι ένα εξαιρετικό πιάτο που αποδεικνύει πόσο γλυκό μπορεί να γίνει το κρέας όταν αναμειχθεί με τα κατάλληλα λαχανικά.

Το μενού κλείνει από μια αφράτη, μυρωδάτη και λαχταριστή Καρυδόπιτα, αποδεικνύοντας το μεράκι του Chef.

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

Ημερομηνία: Τρ 14/5/2019 Ώρα : 11:00-14:00

Η ΤΕΛΕΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

29,90€

Ποιο είναι το ιδανικό κρέας που πρέπει να επιλέξουμε για να αποδώσει τις καλύτερες μπριζόλες? Πώς θα πετύχουμε την τέλεια υφή και γεύση στην μπριζόλα μας?

Διαφορετικά κομμάτια με υπέροχες τεχνικές (σωτέ, γκριγιέ, ροτί), γαρνιτούρες με κηπευτικά εποχής, χειροποίητες σως για να συνδυάσουμε και να απογειώσουμε την γεύση της και όλα τα μυστικά για να τελειοποιήσετε την Μπριζόλα!

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

Ημερομηνία: Τρ 14/5/2019 Ώρα : 18:00-21:00 **✓ Best Seller**



ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ:

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Γλασαρισμένο | Με κρούστα | Αρωματικό

3 εξαιρετικοί τρόποι όπου το στήθος κοτόπουλο μετατρέπεται σε Αμερικάνικη old time classic συνταγή!

Ακολουθούμε διαφορετικές τεχνικές για να προσδώσουμε γεύση και υφή σε πιάτα με στήθος κοτόπουλου, προετοιμάζοντας:

στήθος κοτόπουλου σωτέ με Caesar dressing σε τραγανή κρούστα παρμεζάνας με χειροποίητο πουρέ πατάτας και τυρί cheddar, γλασαρισμένο κοτόπουλο με σάλτσα Jack Daniels με σως κρέμας και επιπλέον με μπέικον, κρεμμύδια, μανιτάρια, τομάτα και λευκό κρασί. Τέλος, στήθος κοτόπουλου με την ελαφριά γεύση του σκόρδου και ελαιόλαδου, αφρατευμένο από το μαρινάρισμα.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 16/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00

ΣΥΚΩΤΑΚΙΑ & ΓΛΥΚΑΔΙΑ

26,90€

Παρεξηγημένα, αλλά τόσο νόστιμα και θρεπτικά! Αν ξέρεις να μαγειρέψεις συκωτάκια ή γλυκάδια χωρίς να στεγνώσουν ή να μυρίσουν, είναι από τους καλύτερους μεζέδες που μπορεί να δοκιμάσεις. Ανάμεσα στα μυστικά του είναι ο τρόπος προετοιμασίας πριν τα μαγειρέψουμε, αλλά και η προσεχτική επιλογή τους. Ετοιμάζουμε δύο συνταγές με διαφορετικές τεχνικές, γεύση και μυστικά και ανακαλύπτουμε όλα όσα απαιτούνται για να μαγειρεύουμε έντεχνα συκωτάκια.

Ετοιμάζουμε τηγανιά γλυκαδιών, σβησμένη σε λευκό κρασί, με αρωματικές πιπεριές και ψιλοκομμένο μαϊντανό. Για όσους αναζητούν κάτι πιο ελαφρύ, η δεύτερη εκδοχή με ριγανάτο συκώτι στο φούρνο με δάφνη και δεντρολίβανο θα σας γοητεύσει. Ανακαλύψτε τις τεχνικές και δοκιμάστε τις καλύτερες γεύσεις στο super food της κουζίνας!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 17/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΡΕΑΤΟΛΑΓΝΙΚΕΣ

29,90€

3 μοναδικές συνταγές όπου το κρέας δανείζεται από την νοστιμιά των υλικών στα οποία ψήνεται και μαγειρεύεται, δημιουργώντας συνθήκες κρεατολαγνείας.

Μαγειρεύουμε τις μελιτζάνες με μάγουλα μόσχου και ανακαλύπτουμε πως ο συνδυασμός των δύο δημιουργεί ένα μελιστάλακτο αποτέλεσμα. Ψήνουμε αρνάκι στα αρωματικά αμπελόφυλλα και το αφήνουμε να τρυφεροποιηθεί από τους ατμούς και τους χυμούς που δημιουργούνται στο μαγείρεμα. Τέλος ψήνουμε τραγανά μπουρεκάκια σε στυλ φλογέρας, επιτρέποντας στα φύλλα να μελώσουν από τις γεύσεις του κρέατος.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 28/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00



ΤΕΧΝΙΚΑ

ΦΙΛΕΤΑ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

29,90€

Τα φιλέτα αποτελούν το καλύτερο κομμάτι των κρεάτων, αφού είναι τρυφερά και χωρίς κόκκαλο. Μαγειρεύονται με συγκεκριμένες μαγειρικές τεχνικές και μόνο: σχάρας, σωτέ, σωτέ πανέ. Οποιαδήποτε άλλη τεχνική θα σκληρύνει το τρυφερό φιλέτο, ενώ το κομμάτι κρέατος θα χάσει τις γεύσεις του.

Εκπαιδευόμαστε και στις **3 τεχνικές**, χρησιμοποιώντας διαφορετικά κομμάτια κρέατος μαγειρεμένα στον τρόπο που τους ταιριάζει και συνοδεύοντας με την ανάλογη σάλτσα. **Φιλέτο μόσχου** σωτέ α λα κρεμ μανιταριών, **φιλέτο κοτόπουλου** με σάλτσα μουστάρδας και μελιού, και **φιλέτο χοιρινού** (ψαρονέφρι) με καραμελωμένα κρεμμύδια και μήλα.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 3/5/2019

Ώρα : 17:00-21:00

✓ Best Seller

RED HOT SICILIANA

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 9/5/2019

Ώρα: 11:00-14:00

✓ Best Seller

GREEK RISOTTO

€24,90 ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Μπορεί οι Ιταλοί να κατοχύρωσαν το ριζότο, αλλά εμείς εδώ στην Ελλάδα τροποποιήσαμε την τεχνική στα δικά μας δεδομένα. Αν και τεχνικά ο όρος είναι αβάσιμος, ωστόσο η εμπορική απήχηση διαφωνεί, μιας και ο κόσμος τελικά το αποδέχεται με αγάπη.

Με βάση τον τρόπο εκτέλεσης του ριζότο, βλέπουμε 3 παραλλαγές (Κριθαρότο, Τραχανότο, Πληγουρότο) που χρησιμοποιούν ζυμαρικά και δημητριακούς καρπούς στην θέση του ρυζιού. Μαθαίνουμε για το κατάλληλο χύλωμα τους, χρησιμοποιώντας μαγειρικές διαδικασίες, εξετάζουμε την πλούσια σύστασή τους, αλλά και πώς θα χαρίσουμε μοναδικές γεύσεις για να αναδείξουμε τα πιάτα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 28/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

A LA MATIGNON

29,90€

Matignon είναι η νοστιμιά του φαγητού! Μία τεχνική τόσο απλή που προσδίδει ανωτερότητα σε ένα πιάτο. Ένα διαφορετικό, βρώσιμο, ιδιαίτερα νόστιμο, migeroix που προσθέτει περισσότερα αρώματα και γεύσεις και όχι μόνο εξυπηρετεί κατά το μαγείρεμα, αλλά μπορεί να αποτελέσει γαρνιτούρα ή και κυρίως πιάτο! Το αποτέλεσμα της μαγειρικής είναι πιάτα που αναδύουν μοναδικά αρώματα, δύσκολα να αντισταθείς στις γεύσεις τους.

Εξασκούμαστε στην τεχνική του 'A la Matignon' μέσα από 2 τεχνικές και 1 μαγειρική εκτέλεση: Ετοιμάζουμε τις δύο τεχνικές εκδοχές: Matignon au gras και au matigre (κατά τον Escoffier) τις οποίες και χρησιμοποιούμε ως γευστική γαρνιτούρα για τα διάσημα παιδάκια αρνιού 'a la Matignon' από τον Chef Thomas Keller!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πε 23/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00



OSSO BUCO BIANCO

29,90€

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 Osso buco Μπιάνκο ή λευκό χάρη της σάλτσας του. Η δεύτερη εκδοχή του απαιτεί σκούρο ζωμό κρέατος.

Εμείς θα εξασκήσουμε και τις δύο τεχνικές που αποτελούν σήμα κατατεθέν της Κουζίνας της Λομβαρδίας. Γαρνίρουμε τις συνταγές με ραγού λαχανικών!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 24/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΨΑΡΙ

GOURMET FISH

31,90€

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Τρ 14/5/2019

Ώρα: 18:00-21:00

ΒΟΛΙΩΤΙΚΟΙ ΤΣΙΠΟΥΡΟΜΕΖΕΔΕΣ

31,90€

Τα τσιπουράδικα του Βόλου ακολουθούν μία συγκεκριμένη φιλοσοφία! Για να απολαύσεις το τσίπουρο έχει μία τελετουργία στην οποία πρέπει να μνηθείς. Ξεκινώντας από αλοιφές, απολαμβάνουμε χειροποίητη κοπανιστή βόλου, δοκιμάζουμε τα περίφημα τσιτσίραυλα και τα συνταιριάζουμε με γαύρο μαρινάτο.

Από το Βολιώτικο τραπέζι δεν λείπουν οι πρασκοουρές, τα μύδια αχνιστά, το σαγανάκι, αλλά και το σκουμπρί καπνιστό. Στην μαγειρική μυσταγωγία δεν μπορεί να λείπει και το τσίπουρο. Ένα μάθημα όπου όχι μόνο παρουσιάζει εξαιρετικές τεχνικές μέσα από παραδοσιακές ιδέες, αλλά και υπέροχες λύσεις για το Βολιώτικο τραπέζι.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 29/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

ΨΑΡΙ FUSION

39,00€

Fusion και ψάρι σε ένα μάθημα που προσεγγίζει, πολύ έντεχνα και με πληθωρική νοστιμιά, τεχνικές από την Ιαπωνική Κουζίνα με ιδιαίτερη δημιουργικότητα! Οι εξαιρετικές τεχνικές του μαθήματος, η ιαπωνική επιρροή στις γεύσεις και ο τρόπος μαγειρικής προσέγγισης, αποδίδουν στο μάθημα 2 μοναδικές εκτελέσεις που συγκλονίζουν τον ουρανό.

Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε σολομό με φύλλο νόρι με συνοδευτική απαλή σως ουασάμπι και δροσερή σαλάτα φινόκιο, αλλά και καλκάνι (ή μπακαλιάρo) στυλ σούσι με σούπα από ντάσι και φύκια ουακάμε.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 30/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller



ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΓΑΛΛΙΚΗ ΡΙΒΙΕΡΑ (COTE D'AZUR)

39,90€

Κατά μήκος της Κυανής Ακτής συναντάμε πολλές γευστικές επιρροές, τόσο από την νότια παράκτια Γαλλία, όσο και από την Προβηγκία μέχρι την Μεντόν. Το μάθημα επικεντρώνεται σε γεύσεις φινετσάτες που θα συναντήσουμε στα μικρά bistro κατά μήκος της Μεσογειακής Ριβιέρας.

Ένα μενού 3 πιάτων όπου τις γεύσεις μας ανοίγει η κρέμα αγκινάρας η οποία αγκαλιάσει το γήινο ριζότο ενώ το κοτόπουλο αφήνει τις απαλές γεύσεις του στο πιάτο. Η τσιπούρα μαγειρεύεται στους χυμούς της και συνοδεύεται από πλούσιες πατάτες εκραζέ, οι οποίες αρωματίζονται με μπαχαρικά και μίνι πράσα. Η τάρτα αχλάδι θα στέψει με την διακριτική γλυκάδα της το μενού αυτό, 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: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 7/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00

Μέχρι 8 άτομα

ΑΠΟ ΝΙΚΑΙΑ ΣΕ ΠΑΡΙΣΙ

39,00€

Από Νίκαια σε Παρίσι, ταξιδέψετε με τον Σεφ ως την Γαλλία με τρία πιάτα γεμάτα τεχνικές της κλασσικής Γαλλικής σχολής! Το μενού είναι εμπνευσμένο από τα bistro που συναντάμε στο ταξίδι και συνοψίζουν τις καλύτερες γεύσεις!

Εκπαιδευόμαστε στα περίφημα αυγά ποσέ με πράσινα τηγανιτά σπαράγγια, βινεγκρέτ τρούφας και φλέικς tete de poine, ετοιμάζουμε μενταγιόν μοσχαριού με πατάτες φοντάν, κονφιτούρα κρεμμυδιού και σως Μπορντελαίζ και ολοκληρώνουμε ετοιμάζοντας για επιδόρπιο ένα πλούσιο και βελούδινο παρφέ σοκολάτας με κόκκινα φρούτα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:65

Ημερομηνία: Πα 17/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00

ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΙΚΕΛΙΑ ΣΤΟ ΜΙΛΑΝΟ

26,90€

Από την Σικελία στο Μιλάνο, ετοιμάζουμε 3 πιάτα που κατακτούν τις Ιταλικές γεύσεις:

Προερχόμενο από τη Σικελία, το Aranchini εξελίχθηκε στην τυπική νοστιμιά της γιορτής της Santa Luccia αλλά και σε πασίγνωστο ορεκτικό σε Ιταλικά εστιατόρια ανά τον κόσμο. Χρυσ αφένια και τραγανά, με μαλακή γέμιση θα τα σερβίρουμε σε φωλιά παρμεζάνας για ένα πραγματικά καλαίσθητο αποτέλεσμα. Συνεχίζουμε με ένα απολαυστικό κοτόπουλο με προσούτο και φασκόμηλο, όπου θα τα συνοδέψουμε με πολέντα ψητή και σάλτσα κρασιού. Ολοκληρώνεται το μενού με ένα ανάλαφρο επιδόρπιο με φράουλες σε κρέμα μασκαρπόνε.

Λεπτά αρώματα και χρωματικές αντιθέσεις για μια ολοκληρωμένη πρόταση.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 9/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00

Μέχρι 8 άτομα

ESTATE ITALIANA

44,90€

Ένα υπέροχο καλοκαιρινό Ιταλικό μενού με τυπικά υλικά και τεχνικές της παράκτιας Ιταλίας. Θα μάθετε να διαχειρίζεστε ευαίσθητες θαλάσσιες πρώτες ύλες, δημιουργώντας εύγευστα κυρίως πιάτα.

Βόνγκολε με αχιβάδες, ένα γευστικό Βενετσιάνικο πιάτο, που εφεύραν οι χωρικοί και έγινε σύμβολο της περιοχής.

Πάστα με φρούτα της θάλασσας, χειροποίητη πάστα με φρέσκα οστρακοειδή, μια συνταγή που παραπέμπει σε καλοκαίρι.

Μαύρο ριζότο με σουπιά και φύλλο χρυσού, ένα χορταστικό πιάτο, με το άρωμα του μελανιού της σουπιάς που περικλείει ιδιαίτερες τεχνικές προκλήσεις, όπως το ριζότο και το σωστό μαγείρεμα της σουπιάς. Το πιάτο αυτό, εκπαιδεύει στην αισθητική του πιάτου, αλλά και σε μοναδικές τεχνικές. Ο χρυσός του προσδίδει λάμψη και χρώμα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:65

Ημερομηνία: Πε 23/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΜΕΝΟΥ

BRASSERIE LA TABLE

26,90€

Ένα πιάτο για τους ταξιδιώτες, αφού θα το βρείτε στο περίφημο 'Le Train Bleu' που βρίσκεται στην αίθουσα του σιδηροδρομικού σταθμού Gare de Lyon στο Παρίσι.

Μαθαίνουμε να φιλετάρουμε το κρέας για να φτιάξουμε αντρεκότ βοδινού και περιχύνουμε με κόκκινο κρασί, λαρδί και μανιτάρια. Συνοδεύουμε με πατάτες daurhinoise. Ελάτε να ταξιδέψουμε μέσα από ξεχωριστές γεύσεις και αρώματα!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 8/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00

ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

31,90€

Η μεγάλη αδυναμία της Άνοιξης είναι οι φράουλες! Ένα μάθημα ωδή στο πιο όμορφο φρούτο που μπήκε στην κουζίνα μας, ώριμο και ζουμερό, στην εποχή του γεμάτο από γεύσεις γλυκύτητας και ελαφριάς οξύτητας. Δύο σεφ μαγειρεύουν με ένα κοινό συστατικό σε ένα μενού αφάνταστα μοναδικό!

Ετοιμάζουμε σαλάτα με προσούτο, φλέικς γραβιέρας, παιχνιδιάρικες φράουλες και σως γλυκού βαλσάμικου, για κυρίως ριζότο με γλασαρισμένες φράουλες και χοιρινό ρολό με σως καραμελωμένης φράουλας, ενώ ολοκληρώνουμε απογειώνοντας τις γεύσεις μας με μικρές τάρτες σοκολάτας και φράουλας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης
& Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 16/5/2019

Ώρα : 18:00 - 21:00

ΑΛΜΥΡΑ MACARONS

31,90€

Νόστιμα και επιτηδευμένα, τα χειροποίητα macarons, είναι το υπέροχο και ντελικάτο γλύκισμα της Γαλλικής Ζαχαροπλαστικής! Οστόσο, το μάθημα αυτό διαφοροποιείται αρκετά, εκπαιδεύοντας μας να δημιουργούμε τις πιο νόστιμες συνταγές για αλμυρά macarons που μπορούν να αποτελέσουν περίφημο ορεκτικό έδεσμα, amuse Bouche ή λαχταριστό hors d'oeuvres σε μπουφέ! Η δυσκολία τους έγκειται στην επιτυχία της συνταγής να αποδώσει μία ομοιόμορφη, βελούδινη γέμιση, καθώς και μια ταυτόχρονα αφράτη και τραγανή υφή.

Εξασκούμεστε σε 3 εξαιρετικές συνταγές για macarons με αφράτη γέμιση από crème fraiche αρωματισμένα με βασιλικό και καραμελωμένα κρεμμύδια, επιπλέον βελούδινο πουρέ γλυκοπατάτας με φίνα μυρωδικά, λάδι μαύρης τρούφας και μανούρι και τέλος macarons με γέμιση συκομαΐδας, που παίρνει την επίγευση της από σύκο, σπόρους μάραθου, ρακί, κύμινο και κρητική ξυμνουζήθρα...

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Δε 20/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

34,90€ ή 24,90€ με κάρτα ανεργίας

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 21/5/2019

Ώρα : 11:00 - 14:00



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

ΚΡΗΤΗ

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Η Κουζίνα της Κρήτης μας, φαγητά της καρδιάς μας, γεύσεις που δεν ξεχνάμε... Ένα μάθημα γεμάτο νοστιμιές που έχουμε αγαπήσει. Τα χαρακτηριστικά αρώματα της Κρητικής Κουζίνας είναι στην στάκα, στο καθαρό βούτυρο! Κλασικά πιάτα το Χανιώτικο γαμοπίλαφο, υπάρχει σε όλους τους γάμους μέσα και έξω από την Κρήτη, Ανωγειανή μακαρονάδα με στάκα και Ξινόχοντρος με μελιτζάνες.

Ο σεφ μας θα προσπαθήσει να σας εντυπώσει στις τεχνικές ψησίματος, πώς να χρησιμοποιήσεις τόσο έντονα υλικά αλλά με μια gourmet ματιά.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 8/5/2019

Ώρα: 11:00-14:00

ΨΕΥΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Κεφτέδες χωρίς κρέας... βασική νοστιμιά κυρίως στις Κυκλάδες με αμέτρητες εφαρμογές και εξαιρετική γεύση. Αν και οι Ισπανοί θέλουν να οικειοποιηθούν αυτά τα μικρά tapas, ωστόσο ο Ελληνικός τρόπος συνίσταται περισσότερο στον χυλό που τηγανίζεται με την προσθήκη φρέσκων γεύσεων και λιγότερο σε ζυμάρι που ψήνεται.

3 παρασκευές με μυρωδικά, ψάρι και λαχανικά που θα μας χαρίσουν τους πιο νόστιμους ψευτοκεφτέδες της Ελλάδας και θα κάνουν τους κεφτέδες της Ισπανίας να παραμιλάνε.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 28/5/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

ΓΕΥΣΕΙΣ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

29,90€

Στη Λέσβο συναντήθηκαν διαφορετικοί πολιτισμοί, στο πέρασμα των αιώνων. Η γαστρονομία είναι ένα πεδίο όπου αντανακλάται αυτή η ετερόκλητη ιστορική και πολιτιστική κληρονομιά του νησιού, ένα μοναδικό γευστικό πρότυπο. Τα Σουγάνια (κρεμμύδο-ντολμάδες) είναι μία συνταγή επηρεασμένη από την οθωμανική κουζίνα, όπου βρίσκουμε πληθώρα γεμιστών λαχανικών. Γλυκά από το κρεμμύδι με μια όξινη νότα από τη σάλτσα αυγολέμονου τα σουγάνια θα σας καταπλήξουν.

Γκιουζλεμέδες (τηγανίτο-τυροπιτάκια με γραβιέρα), ένας παραδοσιακός μεζές με αναπάντεχη νοστιμιά. Τα τηγανιτά αυτά τυροπιτάκια, με την μικρασιατική καταγωγή, παίρνουν το όνομά τους από το τουρκικό "goz" που σημαίνει μάτι από τις μικρές φουσκάλες που σχηματίζονται στην επιφάνειά τους κατά το τηγάνισμα.

Τηγανιτελίας (κολοκυθάκια με άνθους και μυρωδικά). Το βασικό μυρωδικό τα κρεμμύδια έχουν την τιμητική τους και ως πρώτη ύλη για την παρασκευή παραδοσιακών εδεσμάτων με φόντο το εύρος επιλογών της γαστρονομίας της Λέσβου. Θα φτιάξουμε την πιο εναλλακτική τηγανίτα με ξερά και φρέσκα κρεμμύδια καθώς και πολλά μπαχαρικά. Αποτελεί έναν από τους δυνατούς μεζέδες για ούζο!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Τε 15/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00



STREET FOOD

PIZZARIA APPETIZERS

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Πόσες φορές δεν απογοητευτήκατε από τα μέτρια ορεκτικά μίας πιτσαρίας, όταν οι ορέξεις σας είχαν μεγαλύτερες απαιτήσεις?

Τα πιο δημοφιλή ορεκτικά μίας πιτσαρίας παρελαύνουν από το τραπέζι του chef, αναλύουμε τις τεχνικές και παρασκευάζουμε με τον πιο τραγανό τρόπο τα πεντανόστιμα onion rings, τα πικάντικα bbq wings, αλλά και το έντονα μυρωδάτο σκορδόψωμο. Τρία snack foods που μπορούν να καταναλωθούν ανά πάσα στιγμή, να μαγειρευτούν με τον καλύτερο τρόπο και να απογειώσουν την διάθεσή μας στο λεπτό!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά
 Ημερομηνία: Τε 8/5/2019

Επίπεδο: Basic Πόντοι MM: 20 ή 16
 Ώρα: 11:00-14:00 €€€ Low Price

WAFFLES

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Τα waffles περιορίστηκαν μόνο στην ζαχαροπλαστική, ενώ μπορεί να αποτελέσουν ένα ιδανικό αλμυρό έδεσμα, εμπλουτίζοντας γευστικά τα πρωινά και τα απογευματινά σνακ.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε ιδέες πολύ γευστικές όπου τα waffles παίρνουν πλέον μαγειρικό χαρακτήρα. Ετοιμάζουμε

Waffles με ψημένο τυρί, μπέικον και πιπεριές jalapeno, με ελαφρώς πικάντικα υλικά και έντονες γεύσεις. Εκπαιδευόμαστε πώς θα γίνει το τέλειο τραγανό μπέικον, με τι μπορούμε να αρωματίσουμε τις waffles και με τι να τις συνδυάσουμε.

Η δεύτερη συνταγή περιλαμβάνει αβοκάντο, τυρί και φρέσκα μυρωδικά, ως την πιο ανάλαφρη εκδοχή. Αυτό που θα κάνει όμως την διαφορά είναι το τυρί που θα καπνιστεί με την τεχνική του aromatization και θα προσδώσουμε ένα αέρα υπεροχής.

Ολοκληρώνουμε τις πρωτότυπες συνταγές με πατάτες που τις συνδυάζουμε με πουρέ μελιτζάνας και μυρωδικά εποχής.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά
 Ημερομηνία: Σα 11/5/2019

Επίπεδο: Basic Πόντοι MM: 35 ή 20
 Ώρα : 11:00-14:00

FAJITAS & BURRITOS

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Δύο από τα πιο νόστιμα και εμβληματικά πιάτα της TEX-MEX κουζίνας για τους λάτρεις του πικάντικου!

Τα burritos (γαϊδουράκια) έχουν ονομαστεί έτσι επειδή μπορούν να περιέχουν πολλά διαφορετικά υλικά, όπως και τα γαϊδουράκια μπορούν να σηκώνουν πολύ βάρος. Μάθετε να φτιάχνετε λαχταριστά και τραγανά burritos με γέμιση κιμά και κοτόπουλο.

Η λέξη «fajita» σημαίνει «φέτες από βοδινό κρέας» και περιγράφει το λεπτό αλλά και ταυτόχρονα τραχύ κόψιμο του κρέατος. Υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή, δημιουργούμε χειροποίητες tortillas και 3 διαφορετικούς γευστικές γεμίσεις ώστε να συνδυάσουν τις fajitas: με κοτόπουλο, μοσχάρι και λαχανικά. Σερβίρουμε περίτεχνα με αυθεντικό guacamole και pico de gallo που θα δημιουργήσουμε εμείς...

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά
 Ημερομηνία: Πε 30/5/2019

Επίπεδο: Basic Πόντοι MM: 20 ή 16
 Ώρα : 11:00-14:00 ✓ Best Seller, €€€ Low Price

GOURMET BRUNCH

26,90€ ή 16,90€ 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 τοστ αμυγδάλου!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά
 Ημερομηνία: Πα 31/5/2019

Επίπεδο: Basic Πόντοι MM: 35 ή 20
 Ώρα: 11:00-14:00 ✓ Best Seller



ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

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 και tips για την δημιουργία 3 γεμίσεων που θα μας δώσουν τρεις διαφορετικές γεύσεις με τυρί, με κρέμα, αλλά και με κιμά!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Πε 9/5/2019

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 10:00-14:00

Πόντοι MM: 20 ή 16
€€€ Low Price

ΑΛΜΥΡΑ DONUTS

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Αλμυρά, ευρηματικά, βουτυράτα, αεράτα, αφράτα, γεμάτα νοστιμιά, ιδανικά να ταιριάξουν με κάθε υλικό και γεύση! Σερβίρονται σε κάθε είδους πρωινό ή brunch, από πολυτελή ξενοδοχεία σε μικρά cafes.

Τα donuts από τις πιο έξυπνες αμερικάνικες επινοήσεις καθώς έχουν το σπάνιο πλεονέκτημα, να ταιριάζουν με τα πάντα και σε κάθε εποχή, ανάλογα με την γέμιση τους! Μπορούν να γίνουν είτε αλμυρά είτε γλυκά. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για τη δημιουργία αλμυρών donuts με γεύση mac and cheese, με γέμιση πουρέ πατάτας αρωματισμένη με μυρωδικά και απάκι, καθώς και λουκάνικο με σως μπεαρναίζ.

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

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 9/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00

INTERNATIONAL ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Ένα μάθημα αφιερωμένο σε παραδοσιακές συνταγές τόσο από Ισπανία και Πορτογαλία όσο και από το Περού...

Ο σεφ μας μυεί στα μυστικά για τραγανά churros που σερβίρονται σαν street food ορεκτικό σε κάθε γωνιά της Ισπανίας, κάθε στιγμή της ημέρας με ζάχαρη ή και ζεστή σάλτσα σοκολάτας. Επιπλέον, εκπαιδευόμαστε στις αφράτες ricarones, ένα περουβιανό επιδόρπιο που ξεκίνησε στη Λίμα παρόμοιο με το buñuelos, ένα είδος ντόνατ με κύρια συστατικά του την γλυκοπατάτα και σιρόπι φτιαγμένο από chancaca. Τέλος φτιάχνουμε τη ζύμη για νοστιμότερες ελαφριές Sorairilla οι οποίες σερβίρονται ζεστές με μέλι ή ζάχαρη. Ένα μάθημα βασικό στις τεχνικές ζύμης, αλλά και λαχταριστό και αφράτο όσο το φαντάζεστε!!!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 30/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

MASTERCLASS**CHOCOLATE ORANGE BISCUIT REVISITED****49,90€**

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 financier φουντουκιού, το οποίο γεμίζεται με ένα φινετσάτο κρεμώ πορτοκαλί, αλλά και με τον συνδυασμό της μους πραλίνας με την σοκολάτα γάλακτος. Το τραγανό μπισκότο έχει βάση το μοναδικό τόνκα και την πραλίνα, ενώ αγκαλιάζει εξωτερικά τις γεύσεις του entremet. Ένας κλασικός συνδυασμός σε ένα μοντέρνο επιδόρπιο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM:65

Ημερομηνία: Πα 24/5/2019

Ώρα : 17:00-21:00

ΕΠΟΧΙΑΚΑ**ΣΟΡΜΠΕ ΦΡΟΥΤΩΝ****26,90€**

Sorbet, ονομάζεται ένα παγωμένο επιδόρπιο από χυμούς ή πουρέ φρούτων, αλκοολούχα ποτά ή κρασί. Είναι ιδανικό για τους καλοκαιρινούς μήνες, δροσιστικό, απολαυστικό και πολλές φορές με λιγότερες θερμίδες.

Σε αυτό το μάθημα θα εκπαιδευτούμε σε 3 διαφορετικά sorbet:

Sorbet λεμόνι, οξύτητα, ρευστότητα και ψυχρότητα. Το sorbet λεμόνι έχει καθιερωθεί σε εστιατόρια να προσφέρεται ανάμεσα σε γεύματα ή στο τέλος για να μπορέσουμε να καθαρίσουμε την γευστική μας παλέτα και να συνεχίσουμε την απόλαυση.

Sorbet raspberries, ανάσα δροσιάς μέσα στο καλοκαίρι. Έντονη γεύση και απολαυστικό έντονο χρώμα. Και φυσικά Sorbet ροζ σαμπάνιας, το ιδανικό για να ολοκληρωθεί μια βραδιά με το πιο απολαυστικό τρόπο. Υγιεινά sorbet με λίγες θερμίδες και πρόταση για vegetarian ή vegan.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 4/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

ΓΛΥΚΕΣ VEGETARIAN ΣΟΥΠΕΣ**29,90€**

Κρύες σούπες, με φρούτα και λαχανικά. Ιδανικές για να συμπληρώσουν ένα μενού vegetarian, αλλά πολλές φορές αποτελούν επιπλέον μία πρόταση για να λειτουργήσουν συμπληρωματικά σε ένα δημιουργικό πιάτο επιδορπίου, προσφέροντας μοναδικές γεύσεις στο γλυκό.

Ξεκινάμε με απολαυστική σούπα φράουλα, αρωματική με εξαιρετική γεύση από το απολαυστικό Crème de Cassis. Συνεχίζουμε με την σούπα γιαούρτι και kiwi, μια άποψη πιο κοντά σε smoothies και ολοκληρώνουμε με την θρεπτική και απολαυστική σούπα με raspberries και μέντα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 10/5/2019

Ώρα : 10:00-13:00

MARSHMELLOWS / ΖΕΛΕΔΑΚΙΑ/ ΓΛΕΙΦΙΤΖΟΥΡΙΑ**24,90 ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 17/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price





26,90 ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Όταν τα cocktails συναντούν την τέχνη της ζαχαροπλαστικής, το αποτέλεσμα είναι εκρηκτικό! Στις γεύσεις της Κούβας, με την δροσερή αίσθηση του lime και του αναζωογονητικού дуόσμου, αλλά και την ένταση από το ρούμι, δημιουργούμε ένα μοναδικό επιδόρπιο με τις αρχές του bartending!

Για την παρασκευή του ετοιμάζουμε ντακουάζ lime, μους από lime και ρούμι, αλλά και κουλί дуόσμου και φροντίζουμε για την ισορροπία και συνολική αρμονία στις γεύσεις του.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος Επίπεδο: Advanced Πόντοι MM: 35 ή 20
 Ημερομηνία: Πα 24/5/2019 Ώρα : 11:00-14:00

ΕΞΩΤΙΚΑ ΠΑΓΩΤΑ

24,90€

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος Επίπεδο: Basic Πόντοι MM: 20
 Ημερομηνία: Σα 25/5/2019 Ώρα: 11:00-14:00 €€€ Low Price

ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ, ΤΑΡΤΕΣ & SANDWICHES ΠΑΓΩΤΟΥ

24,90 ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Παγωτένιες μπισκοτολιχουδιές σε ένα μάθημα που συναγωνίζεται τις βιομηχανικές γεύσεις! 3 μοναδικά προϊόντα παγωτού που μας προετοιμάζουν γευστικά για την εποχή! Μαθαίνουμε την βάση και τις τεχνικές για τα παγωτίνια για να δημιουργήσουμε ευφάνταστα παγωτένια γλυκίσματα στα σχέδια και τις γεύσεις που επιθυμούμε. Παρασκευάζουμε τις πιο νόστιμες παγωμένες τάρτες, σερβίροντας δροσερές γεύσεις στην βουτυράτη ζύμη της τάρτας και ετοιμάζουμε την ζύμη μπισκότου για τα sandwiches παγωτού.

Γεμίζουμε με γεύσεις σοκολάτας παρφέ, κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης και πραλίνας φουντουκιού

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος Επίπεδο: Basic Πόντοι MM: 20 ή 16
 Ημερομηνία: Τρ 28/5/2019 Ώρα : 11:00-14:00 €€€ Low Price

PARFAIT – SEMIFREDDO

24,90 ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Όλη η γεύση του καλοκαιριού με δύο τεχνικές για αφράτα παγωτογλυκίσματα! Παγωμένο parfait και semifreddo στις δύο πιο δημοφιλείς γεύσεις. Τα παρφέ είναι η αφράτη εκδοχή του παγωτού με την προσθήκη ξηρών καρπών και γλυκών συνοδευτικών.

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος Επίπεδο: Basic Πόντοι MM: 20 ή 16
 Ημερομηνία: Πα 31/5/2019 Ώρα : 11:00 - 14:00 €€€ Low Price



ΤΕΧΝΙΚΑ

ΦΡΟΥΤΑ ΨΗΤΑ

26,90€

Τα φρούτα μπορούν να γίνουν ένα από τα πιο εντυπωσιακά επιδόρπια. Λαχταριστά αρωματικά και με γεύσεις που αναδεικνύονται μέσα από την κανέλα, τα μπαχαρικά και τα μυρωδικά.

Σε αυτό το μάθημα θα απολαύσουμε μήλα ψητά και γεμισμένα με pecans και maple σιρόπι. Εξωτικό ψητό μάνγκο με δενδρολίβανο και ψητό ανανά με βανίλια Μαδαγασκάρης και τζίντζερ. Απολαυστικές συνταγές που θα μας δώσουν τις τεχνικές για το σωστό ψήσιμο των φρούτων αλλά και τους απολαυστικούς συνδυασμούς τους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πα 3/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

26,90€

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 3/5/2019

Ώρα: 18:00-21:00

✓ Best Seller

HONEY DACQUOISE

29,90€

Αρωματικό νέκταρ φυτών, το μέλι μπορεί να αντικαταστήσει το γλυκαντικό σε ένα επιδόρπιο, αλλά και να προσδώσει απλόχερα το χαρακτηριστικό άρωμα του. Το παρακάτω μάθημα παρουσιάζει φωλιές που αγκαλιάζουν γλυκά τις μελένιες γεύσεις από μους και κρέμα. Θα συνθέσουμε ένα επιδόρπιο με λαχταριστή βάση dacquoise, την ιταλική μαρέγκα, γεμίζουμε με απαλή κρέμα αρωματισμένη με μέλι και θυμάρι και συνοδεύουμε με τραγανό croquant αμυγδάλου.

Εξετάζουμε δύο διαφορετικές προοπτικές για το ίδιο γλυκό και εκπαιδευόμαστε τόσο στην χρήση του μελιού στην ζαχαροπλαστική, στην τεχνική παρασκευή, όσο και στην παρουσίαση του επιδορπίου.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πα 10/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

THE SINNER BROWNIE

29,90€

Σοκολάτα, βανίλια, καφές, καραμέλα... Οι πιο γνώριμες και αγαπημένες γεύσεις συνδυάζονται και δημιουργούν την πιο γλυκιά αμαρτία. Το σωστό brownie έχει τις απαιτήσεις του, δεν πρέπει να είναι ούτε πολύ μαλακό ούτε πολύ σκληρό.

Παρασκευάζουμε το καλύτερο brownie σοκολάτας και δίνουμε έμφαση στις τεχνικές που κρύβει. Η ουσία είναι να δημιουργήσουμε ένα εμπλουτισμένο υγρό από σοκολάτα κέικ, ωστόσο που συγκρατεί την δομή του. Συνθέτουμε το επιδόρπιο με βάση την μους σοκολάτας αρωματισμένη με τα εκχυλίσματα καφέ και τις ανάλαφρες γεύσεις της μους βανίλιας μαζί με την λαχταριστή κρέμα καραμέλας. Πως θα μπορέσουμε όμως να κρατήσουμε την ισορροπία ανάμεσα σε τόσο έντονα αρώματα ?

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πε 16/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00



MACARONS

24,90€

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 του 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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Τρ 21/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00

ΤΑΡΤΕΣ – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ

ΤΑΡΤΑ ΑΧΛΑΔΙ

26,90€

Μια πρωτότυπη και εντυπωσιακή τάρτα με ποικίλες τεχνικές σε ένα γλυκό αποθέωση. Εξασκούμεστε στην παρασκευή της τάρτας και στις τεχνικές που έχει για ένα άρτιο αποτέλεσμα. Ταυτόχρονα μαθαίνουμε τεχνικές και tips για τη παρασκευή της νουγκατίνας αμυγδάλου το οποίο θα διακοσμήσει την τάρτα αλλά και θα δώσει την αίσθηση του τραγανού.

Η απαλή κρέμα αμυγδάλου είναι αυτή που με τον συνδυασμό της με το αχλάδι ποσέ θα δημιουργήσει μια τάρτα έκπληξη.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πε 9/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

ΤΑΡΤΑ ΔΑΜΑΣΚΗΝΟ

29,90€

Πρωτότυπη ιδέα και ένα εντυπωσιακό αποτέλεσμα σε μια τάρτα κομψοτέχνημα.

Η βάση από Γαλλική pate sucree, οι πινελιές από τις λεπτές φέτες δαμάσκηνο που ανθίζουν στο γλυκό μας, αλλά και η αρωματική μους με σπόρους παπαρούνας που δημιουργούν ένα παιχνίδια στο στόμα συνθέτουν το επιδόρπιο.

Σημασία για αυτό το επιδόρπιο έχει η ακριβή ισορροπία ανάμεσα στις γεύσεις, στα αρώματα και στις υφές.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Δε 20/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

ΤΡΙΓΩΝΑ & CANOLIS

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 23/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00

LEMON PIE

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

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. Ετοιμάζουμε μια απολαυστική Lemon pie, διάσημη σε όλο τον κόσμο ως "torta della nona", όπου η ζύμη τάρτας, η κρέμα λεμονιού και η αφράτη, ελαφρώς καμένη μαρέγκα, κάνουν το γλυκό μία φινετσάτη απόλαυση.

Υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή μαθαίνουμε μυστικά και tips για να δημιουργήσουμε όχι μόνο την κλασική Γαλλική εκδοχή της, αλλά και την Αμερικάνικη με lime που διαφέρει κατά πολύ, αφού ψήνεται στο φούρνο, φτιάχνεται με μπισκότο και χωρίς μαρέγκα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 23/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller



DELICE D'ETE

29,90€

Η προτομή του γλυκού της Άνοιξης. Petit gateau με στρώσεις από jelly raspberry coulis και κρέμα αρωματισμένη με βανίλια Μαδαγασκάρης. Οι λεπτές στρώσεις από biscuit joconde εμποτισμένο από σιρόπι λεμονιού δένουν το γλυκό και του αποδίδουν αιτιολογικά το όνομα του “Καλοκαιρινή απολαυστική νοστιμιά”.

Για την παρασκευή του απαιτείται χρήση ιδιαίτερων συστατικών κατά την εφαρμογή, άψογη επαγγελματική εκτέλεση των τεχνικών και ισορροπία μεταξύ των μόνο γεύσεων που συνυπάρχουν στο γλυκό.

Ένα καθαρά τεχνικό εκπαιδευτικό σεμινάριο και ένα επιδόρπιο ιδέα για όλο τον χρόνο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πε 30/5/2019

Ώρα : 18:00-21:00

CAKES

ΓΛΥΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ

26,90€

Οι αλοιφές αποτελούν τεχνικά έναν τρόπο γέμισης αλλά και ένα υλικό που μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ανεξάρτητα! Χαρίζουν παρασκευές γεμάτες γεύση και θρεπτικά στοιχεία που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε πολυάριθμες συνταγές και δίνουν ιδέες για δημιουργικά γλυκά.

Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε στην τεχνική γνώση για τις γλυκές αλοιφές, παρασκευάζοντας Φυστικοβούτυρο, αρωματική Αλοιφή Αμύγδαλο Τριαντάφυλλο, τη νόστιμη αγαπημένη Αλοιφή Σοκολάτα Φουντούκι αλλά και μια Πραλίνα έκπληξη με φιστίκι Αιγίνης.

Με τις παρασκευές αυτές μπορείτε να γεμίσετε κρέπες, τσουρέκια, τούρτες ή να εμπλουτίσετε το πρωινό σας.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πε 23/5/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

LEMON MOUSSE CAKE

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Όταν οι γλυκές, αρωματικές γεύσεις του λεμονιού συνδυάζονται με τις τεχνικές για την δημιουργία μίας τούρτας, το αποτέλεσμα είναι ένα πολύ δροσερό επιδόρπιο! Γευστικά οι λιπαρές γεύσεις από το βούτυρο ταιριάζουν ιδανικά με την οξύτητα του λεμονιού, επιτρέποντας στην παλέτα μας να έχει μία γλυκιά ισορροπία!

Η Lemon Mousse Cake αποτελείται από ένα ελαφρύ παντεσπάνι βανίλιας με μια λεμονάτη μους σε ένα περιτύλιγμα μαρέγκας για ένα καταπληκτικό γευστικό αποτέλεσμα και μία υπέροχη παρουσίαση.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 27/5/2019

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.

PIPING SKILLS

34,90€

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

Στόχος είναι να:

- α) εξοικειωθείτε με τον εξοπλισμό που θα χρησιμοποιήσετε
- β) εκπαιδευτείτε πλήρως στις τεχνικές γαρνιρίσματος και το πώς να κρατάτε την σακούλα γαρνιρίσματος
- γ) μάθετε την σωστή στάση του σώματος για να πετύχετε ένα άψογο αποτέλεσμα
- δ) να πληροφορηθείτε για θέματα που αφορούν την συντήρηση και χρήση, πως να μην αλλοιώνεται η θερμοκρασία της βουτυρόκρεμας καθώς την διαχειρίζεστε κ.τ.λ.
- ε) να εξασκήσετε τις δεξιότητες σας σε τεχνικές γαρνιρίσματος με μύτες ζαχαροπλαστικής, με πρακτικές ασκήσεις κατά την διάρκεια του σεμιναρίου.



Μετατρέψτε το πιο απλό γλυκό σε ένα οπτικό έργο τέχνης με την τέχνη της διακόσμησης!

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 3/5/2019

Ώρα : 10:00-14:00

Με προπληρωμή

ΒΑΣΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΤΟΥΡΤΑΣ ΜΕ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑ

€34,90

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα μαθαίνουμε διακόσμηση σε μία τούρτα μοντέλο από το μηδέν με εύκολα υλικά, γρήγορες διαδικασίες και περίτεχνο σχέδιο. Εργαζόμαστε μόνο στην διακόσμηση, δουλεύοντας σε δικό μας μοντέλο τούρτας* για να επικεντρωθούμε (hands on) στα βασικά που απαιτούνται σε μία τούρτα!

Μαθαίνουμε στο μάθημα:

- α) πώς να ανοίγουμε ζαχαρόπαστα και να στρώνουμε
- β) πως χρησιμοποιούμε το smoother για την τέλεια επικάλυψη της τούρτας μοντέλου.
- γ) πώς να χρησιμοποιούμε εργαλεία της ζαχαροτεχνικής ώστε να δημιουργούμε βασικά σχέδια στη ζαχαρόπαστα
- δ) πως χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα

Ένα πολύ σημαντικό μάθημα για αρχάριους.

*Οι συμμετέχοντες δουλεύουν πάνω σε τούρτα μοντέλο

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 10/5/2019

Ώρα : 17:00-21:00

Με προπληρωμή



COOKIES: WEDDING

31,90€

Λατρεμένα βουτυρένια μπισκότα εξαιρετικής γεύσης και διακόσμησης που θα τιμήσουν με τον ομορφότερο και πιο γλυκό τρόπο τον γάμο σας!

Από μπισκότα καρδιάς σε μπισκότα σχεδίου φόρεμα και με ανάλογη διακόσμηση έως γαμπριάτικα, το μάθημα αυτό είναι must για κάθε μικρό ή μεγάλο μπουφέ γλυκών.

Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 2 διαφορετικά σχέδια και μαθαίνουμε:

- α) την συνταγή και εκτέλεση για πολύ νόστιμα μπισκότα
- β) να φτιάχνουμε royal icing και να καλύπτουμε τα μπισκότα μας
- γ) πως το χρωματίζουμε, πως φτιάχνουμε την σωστή πυκνότητα για άψογο αποτέλεσμα
- δ) πως να δημιουργούμε με απόλυτη προσοχή όλες τις μικρές λεπτομέρειες
- ε) να χειριζόμαστε επιδέξια την σακούλα ζαχαροπλαστικής
- ζ) να σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας, να κάνουμε περιγράμματα, γεμίσματα και γράμματα.

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

**Το μάθημα αφορά 2 σχέδια μπισκότου

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 13/5/2019

Ώρα: 17:00 – 21:00

Με προπληρωμή



TOPPERS: BABY CUTE

€34,90

Γλυκά, επιτυχημένα και εύκολα σχέδια για baby shower, βάφτιση και πρώτα γενέθλια!

6 σχέδια σε toppers ανάμεσα τους το αρκουδάκι, το παπάκι, το μωράκι, η καμηλοπάρδαλη, τα καλτσάκια και το φορμάκι. Στόχος είναι να εξειδικευτούμε στον άψογο σχεδιασμό 2D. Μαθαίνουμε:

- α) την συνταγή και την εκτέλεση των μπισκότων
- β) να ανοίγουμε & να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα
- γ) παραδίδεται έτοιμο πατρόν, με διευκρινήσεις στο πως το φτιάχνουμε και πως το χρησιμοποιούμε ώστε να δίνουμε σχήμα και σχέδιο στα toppers
- δ) πως χρησιμοποιούμε βρώσιμα χρώματα σε σκόνη
- ε) να σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας με ζαχαρόπαστα και πώς να δίνουμε εκφραστικότητα στα προσωπάκια
- ζ) να δημιουργούμε τις λεπτομέρειες & ένα τέλειο φινίρισμα με εργαλεία ζαχαροτεχνικής

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους

**Το μάθημα αφορά μόνο toppers

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Χριστοδουλίδου

Ημερομηνία: Πε 16/5/2019

Ώρα : 10:00-14:00

Με προπληρωμή



TOPPERS: BABY SHOES

€34,90

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, ετοιμαζόμαστε για τις βαφτίσεις του καλοκαιριού, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις μας ή εξασκώντας τις τεχνικές μας!

Μαθαίνουμε :

- α) πως χρησιμοποιούμε την ζαχαρόπαστα μοντελισμού
- β) παραδίδεται έτοιμο πατρόν, με διευκρινήσεις στο πως το φτιάχνουμε και πως το χρησιμοποιούμε ώστε να δίνουμε σχήμα και σχέδιο για παιδικά σχέδια.
- γ) πως φτιάχνουμε 3D παπουτσάκια για την διακόσμηση της τούρτας
- δ) πώς να χρωματίζουμε
- ε) πως δημιουργούμε τα γαζιά, τα κορδόνια κτλ
- ζ) πως χρησιμοποιούμε το κάθε εργαλείο ζαχαροτεχνικής για ένα άψογο αποτέλεσμα



*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους

**Το μάθημα αφορά μόνο toppers

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν
Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 25/5/2019

Ώρα: 10:00 – 14:00

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€**
 Σα 04.05, Δε 06.05, Τε 08.05, Σα 11.05, Δε 13.05, Τε 15.05, Σα 18.05, Δε 20.05, Τε 22.05, Σα 25.05, Δε 27.05, Τε 29.05, Δε 03.06 (17:00), Τρ 04.06 (17:00), Τε 05.06 (17:00) | Δε-Τε 18:00 - 21:00 | Σα 10:30-13:30 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **550€**
 Σα 04.05, Τε 08.05, Σα 11.05, Δε 13.05, Τε 15.05, Σα 18.05, Δε 20.06, Σα 25.05 | Δε-Τε 18:00 - 21:00 | Σα 10:30-13:30

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **200€**
 Σα 04.05, Τε 08.05, Σα 11.05, Τε 15.05, Σα 25.05 | 18:00 - 21:00 | Σα 10:30-13:30

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **990€**
 Δε 06.05, Τρ 07.05, Τε 08.05, Δε 13.05, Τρ 14.05, Τε 15.05, Δε 20.05, Τρ 21.05, Τε 22.05, Δε 27.05, Τρ 28.05, Τε 29.05, Δε 03.06 (17:00), Τρ 04.06 (17:00), Τε 05.06 (17:00) | 18:00 - 21:00, *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **550€**
 Δε 06.05, Τρ 07.05, Τε 8.05, Δε 13.05, Τε 15.05, Δε 20.05, Τε 22.05, Τε 29.05 | 18:00 - 21:00

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **200€**
 Δε 06.05, Τρ 07.05, Τε 08.05, Δε 20.05, Τε 22.05 | 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 ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ -Μόνο με προπληρωμή **280€**
 Τετάρτη 08.05, 15.05, 22.05, 29.05, 05.06 | 10:00 - 14:00 Πόντοι ΜΜ :100

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ SNACK & SANDWICHES -Μόνο με προπληρωμή **200€**
 Δε 03.06, Τρ 04.06, Δε 10.06, Τρ 11.06, Τρ 18.06 | 10:00 - 13:00 Πόντοι ΜΜ:100

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GRILL & BBQ -Μόνο με προπληρωμή **320€**
 Πέμπτη, 06.06, 13.06, 20.06, 27.06, 04.07 | 18:30 - 21:30 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 -Μόνο με προπληρωμή **190€**

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

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

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

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

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΙΣΙΤ.ΕΠΙΧΕΙΡ. -Μόνο με προπληρωμή **190€**



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

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



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ**



- ✓ Προσέλθετε στο μάθημα σας τουλάχιστον **5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους. Δεν είναι εύκολο για τον εκπαιδευτή να επαναλαμβάνει από την αρχή το μάθημα.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο σε περίπτωση που:
 - δεν συμπληρωθεί **ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων**
 - για λόγους **ανωτέρας βίας** (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις και ξαφνικές επιθεωρήσεις). Σε αυτή την περίπτωση γίνεται **πλήρης επιστροφή χρημάτων** σε λογαριασμό που θα μας υποδείξετε.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» έχει το δικαίωμα να **αλλάξει εκπαιδευτή**.
- ✓ Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο γνώσεων των συμμετεχόντων.
- ✓ **Οι μαθητές που διαμένουν εκτός Αττικής** οφείλουν να επιβεβαιώνουν την θέση τους έως και **μία ημέρα πριν το μάθημα**. Σε περίπτωση ξαφνικής ακύρωσης του μαθήματος για τους παραπάνω λόγους, τα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ **δεν φέρουν ευθύνη για έξοδα** που έγιναν από τον μαθητή για διαμονή και μεταφορικά.
- ✓ Γραφτείτε στην **Membership Card** για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν αυστηρά **από την εγγραφή σας στην κάρτα και μετά**.
- ✓ **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

