

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΙΟΥΛΙΟΣ 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 τραπέζης:

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

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

Παρακαλούμε αποστείλετέ μας με email το καταθετήριο.

ΝΕΕΣ ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

- ★ ★ ★ **Masterclass** = Εξειδικευμένο σεμινάριο επιπέδου **1, 2, 3** αστεριών
- 🍷 **Chef's choice** = Προσωπική επιλογή του Chef με πιάτα αγαπημένα
- ✓ **Best Seller** = Μαθήματα / Κατηγορία ιδιαίτερα δημοφιλής
- €€€ **Low Price** = Μαθήματα με μειωμένη τιμή

Επίπεδο Μαθήματος: Basic, Advanced, Mastering



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΝΗΣΙΩΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

26,90€

Κυκλαδίτικος αέρας, ξύλινα τραπεζάκια με ψάθινες καρέκλες στη σκιά μιας μουριάς και γλυκά ταβερνάκια με εξαιρετικές γεύσεις. Ένα μενού που ξυπνάει διακοπές και εξαιρετικά μαγειρέματα.

Από τους αφράτους εσωτερικά και τραγανούς εξωτερικά τοματοκεφτέδες και κολοκυθοκεφτέδες Σαντορίνης, στο απίστευτα γευστικό ρολό κοτόπουλο γεμιστό με γραβιέρα Νάξου, πιπεριές και λευκή σάλτσα πράσου, κρεμμυδιού και ρόκας. Το μενού ολοκληρώνει γευστικά το φινετσάτο ραβανί με υπέροχο παγωτό λεμόνι.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 2/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

ΚΡΗΤΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

31,90€

Οι πιο κλασικές γεύσεις σε ένα Κρητικό τραπέζι που συναρπάζει κάθε Ελληνικό ουρανίσκο. 1 μενού-3 αγαπημένες γεύσεις επιτηδευμένες, πληθωρικές και γεμάτες από νοστιμιά, αλλά και πολλά μαγειρικά μυστικά.

Είναι ενδεχομένως ένα από τα καλύτερα μενού για να ετοιμάσουμε το καλοκαίρι με Κρητική διάθεση: Ετοιμάζουμε ντολμαδάκια με σως γιαούρτι-δυόσμος, αρνάκι με γιαούρτι στην γάστρα και παραδοσιακή καρυδόπιτα με παγωτό καϊμάκι.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 16/7/2019

Ώρα : 18:00 – 21:00

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Τι κάνει το πρωινό Ελληνικό? Μα φυσικά αυτά που μας δίνει η Ελληνική φύση συνδυασμένα με τους κανόνες παρασκευής πρωινών. Τρεις προτάσεις που θα αγαπήσουμε, αλλά και που μπορούμε να εντάξουμε σε ξενοδοχειακές μονάδες, καφετέριες και μικρά εστιατόρια.

Ανάμεσα στις προτάσεις μας ο παραδοσιακός καγιανάς με σύγκλινο Μάνης, οι χάλχες Λέσβου με αυγά και σάλτσα τομάτας, αλλά και το ρυζόγαλο με βουβαλίσιο γάλα Κερκίνης, κρόκο Κοζάνης και μαστίχα Χίου! Μετά από τέτοιο πρωινό δεν μπορείς να μην αγαπήσεις κάθε γωνιά της χώρας μας!!!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 22/7/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

ΕΙΔΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΙΟΥΛΙΟΥ



Γραφτείτε σε μαθήματα της ίδιας κατηγορίας και κερδίστε!



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

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

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 01/07/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΜΕ ΦΛΟΓΙΣΤΡΟ (BLOWTOURC COOKING)

29,90€

Δημιουργείτε επαγγελματικό φινίρισμα στα πιάτα σας, χρησιμοποιώντας το φλόγιστρο. Αν και θεωρείται εργαλείο για επαγγελματίες, στην πραγματικότητα το φλόγιστρο είναι ένα εξαιρετικό εργαλείο για όλους, που λύνει τα χέρια σε πολλές δύσκολες καταστάσεις. Αυτές οι φορητές συσκευές χρησιμοποιούν την ελεγχόμενη θερμότητα που είναι ιδανική για πολλές εφαρμογές, από την καραμελοποίηση των κρεμμυδιών, στο κάψιμο της μαρέγκας, έως την εύκολη αποφλοίωση λαχανικών και το γκρατινάρισμα τυριών, το φλόγιστρο είναι το μαγικό ραβδάκι σε κάθε κουζίνα.

Ανακαλύπτουμε πόσες εφαρμογές μπορεί να έχει το φλόγιστρο στην μαγειρική και δημιουργούμε ένα εξαιρετικό μενού που θα σας εντυπωσιάσει με τις τεχνικές και τις μαγειρικές γνώσεις! Ετοιμάζουμε πανδαισία σαλάτας με κατσικίσιο τυρί γκρατινέ και dressing με αγαύη και guzu, λαχταριστή πίτσα σε τηγάνι και λεμονόπιτα με «καμμένη» μαρέγκα!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 02/07/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice

ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΤΑΡΤΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

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 εξασκούμαστε σε τεχνικές για δύο εξίσου νόστιμες τάρτες. Εκπαιδευόμαστε στην κλασική γαλλική συνταγή που είναι η βάση για όλες τις Γαλλικές τάρτες και όσο εύκολο αν ακούγεται εδώ γίνονται τα περισσότερα τεχνικά λάθη... Από την ζύμη βουτύρου, στους σωστούς χρόνους ψησίματος, πώς θα καραμελώσεις τα κρεμμύδια για να μην πικρίσουν.

Επιπλέον, δημιουργούμε και μια εκδοχή γαλλικής τάρτας με σπανάκι και μπέικον που γευστικά αποτελεί ό,τι πιο νόστιμο έχετε δοκιμάσει!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 08/07/2019

Ώρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price

ΕΝ ΠΛΩ

29,90€

Ιδανικό μενού για τους θαλασσινούς! Χαρακτηρίζεται από τις φινετσάτες θαλασσινές γεύσεις, την δημιουργικότητα, αλλά και τις γρήγορες διαδικασίες που απαιτούνται εν πλω! Μενού φτιαγμένο με αρμύρα που μας ταξιδεύει σε κατάστρωμα πλοίου!

Εξασκούμαστε στο φιλετάρισμα και στο μαρινάρισμα για να ετοιμάσουμε τραγανά φιλέτα γαύρου με ανθό αλατιού και ξύσμα μοσχολέμονου. «Κλέβουμε» τις γεύσεις από μία di mare την οποία ετοιμάζουμε με λιγκουίνι, μύδια, καλαμάρια και γαρίδες, αλλά ολοκληρώνουμε με το πολύ δροσερό lemon pie truffle!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 10/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice



DINNER FROM FLORENCE

29,90€

Το απόλυτο μενού με γεύσεις από την Φλωρεντία. Η Κουζίνα της περιοχής είναι μέρος της ευρύτερης Τοσκάνης με συνταγές να ποικίλουν από παραδοσιακές σε σύγχρονες. Με 4 βασικά υλικά να εναλλάσσονται στα φαγητά από το ψωμί, στο ελαιόλαδο, στα ψητά κρέατα και τα κυνήγια, η Κουζίνα της Φλωρεντίας είναι αναμφίβολα η Βασίλισσα της Τοσκάνης.

Στο μενού μαγειρεύουμε:

Antipasti με μύδια μαριναρισμένα σε sambucca με τομάτα και αρωματικό ζωμό με σαφράν
Primi piatti με спаγγέτι χειροποίητο, κεράσια τοματίνια, pesto βασιλικού και τυρί πεκορίνο
Κοτόπουλο marsala γεμιστό με σπανάκι, προσούτο, μοτσαρέλα και πατάτες σκορδάτες
Κλασική πανακότα με σιρόπι εσπεριδοειδών

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 11/07/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice

SANTORINI

39,90€

Δείπνο με ηλιοβασίλεμα στην καλντέρα! Μια τελείως ξεχωριστή εμπειρία που κανένα άλλο μέρος στον κόσμο δεν μπορεί να προσφέρει τόσο γευστικά όσο και αισθητικά!

Τίποτα δεν φαντάζει πιο ρομαντικά νόστιμο από μία Ελληνική Gazpacho με τοματάκια Σαντορίνης, την βελούδινη φάβα με την γλύκα από τα καραμελωμένα κρεμμύδια και την πληθωρική αστακομακαρονάδα αρωματισμένη με φρέσκα μυρωδικά, μαγειρεμένη σε φρέσκια τομάτα σβησμένη με νυχτέρι! Το εξαιρετικό μενού συμπληρώνει ένα ιδιαίτερο μιλφέιγ με παγωτό!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργιά

Επίπεδο: Mastering

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Πα 12/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice

SEA BREEZE

39,90€

Θαλασινή αύρα, gourmet διαθέσεις σε ένα μενού υψηλής γαστρονομικής σημασίας! Το μάθημα στοχεύει τόσο στην δεξιοτεχνία και την άρτια εκτέλεση των συνταγών, όσο και στην ανωτερότητα των γεύσεων που μας χαρίζει απλόχερα η θάλασσα. Άρωμα ιωδίου και γεύσεις που αφήνουν την αισθησιακή τους νότα στο στόμα: Τα ριγωτά κυδώνια συνταιριάζουν με τις ντελικάτες γυαλιστερές και αχνίζονται σε θαλασινή μαρινάδα, το χταπόδι ετοιμάζεται σε ένα μωσαϊκό γεύσεων για να μας δώσει το λεπτεπίλεπτο καρπάτσιο, ενώ το ριζότο δένει με μελάνι σουπιάς για να μας δώσει την απόλυτη γεύση θαλασινής αρμύρας!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 15/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice

ATHENS SUN-DAY

29,90€

Γεύσεις Αθήνας, με καρπποσταλική θέα την Ακρόπολη, σε μία open terrace, απολαμβάνουμε το πιο σικάτο μενού με γεύσεις που τολμάμε να τις χαρακτηρίσουμε urban chic!

Μία από τις πιο έντεχνες σαλάτες που έχετε δοκιμάσει και που ξεφεύγει από τις κλασικές συνθέσεις... με τριλογία μαρμελάδας μελιτζάνα-τομάτα-ανθότυρου, χειροποίητα παξιμάδια τομάτας, και φέτες από φίνο καπνισμένο απάκι! Το γεύμα γεμίζει το μοσχαρακι με τις χερσίες μακαρούνες μαγειρεμένο σε ώριμες καλοκαιρινές τομάτες και συνοδευμένο από μωζήθρα. Ενώ τις τεχνικές κλείνει η επιτηδευμένη μους με φρούτα εποχής!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 16/7/2019

Ώρα : 11:00-14:00

★ Chef's choice

ΕΙΔΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΙΟΥΛΙΟΥ



Γραφτείτε σε μαθήματα της κατηγορίας ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ και κερδίστε σε έκπτωση για το επόμενο σας μάθημα!



STREET FOOD

POTATOS SKINS & SLICES

21,90€

Πατάτες που θα σας ξεσηκώσουν! Τσιπς, φέτες, ψιλοκομμένες με σάλτσα, με μυρωδικά και φίνα μπαχαρικά, τηγανητές, ψητές, φουρνιστές, αυτό το μάθημα σας προσφέρει μία νοστιμιά που δεν πρόκειται να την βρείτε αλλού. Οι αγαπημένες πατάτες αποκτούν νέα διάσταση και χαρίζουν γεύσεις που ούτε καν τις φανταζόσασταν! Σε αυτό το μάθημα **δεν** θα δοκιμάσετε τις πατάτες τηγανιτές. Στόχος είναι να γευτούμε τα skins της πατάτας γεμιστά, τα slices φουρνιστά με σάλτσα και τις διάσημες hasselback με κρέας, τυρί και σως!!! Πίνουμε μοναδικό Non Alcoholic Cuba Libre!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τρ 9/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price

TRIPLETA

29,90€

Αυθεντικό Πουερτορικανό sandwich, το tripleta, είναι ένα must-eat street food! Τις περισσότερες φορές οι Πορτορικανοί το προτιμούν με 3 ειδών κρέατα: κοτόπουλο, χοιρινό, και γαλοπούλα. Πρακτικά το tripleta είναι για τους Πορτορικανούς, ό,τι είναι για εμάς το βρώμικο. Η απόλυτη βραδινή λιχουδιά! Γι αυτό και τα tripletas τα βρίσκουμε μόνο σε καντίνες και food trucks αργά τη νύχτα. Η πιο διάσημη εκδοχή ανήκει στην καντίνα Moncho Pan Panaderia όπου εκτός από το χειροποίητο ψωμί, τα ειδικά μαριναρισμένα, ψιλοκομμένα-ξεψαχμισμένα κρέατα, οι tripletas περιέχουν τυριά και ensaladas. Συνταιριάζουμε με Non Alcoholic Mojito drink!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 12/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

HAVANA

29,90€

Αβάνα, μία ερωτική πόλη με πολλές αντιθέσεις που κρατάει ακόμα την ισπανική αποικιοκρατική υπεροχή τόσο στην αρχιτεκτονική της, όσο και στην γαστρονομία της. Ταξιδεύουμε σε μία πόλη γεμάτη αρώματα, χρώματα, ζεστούς ανθρώπους, λάτιν και σάμπα χορό και υπέροχο φαγητό θα σας αφήσει με τις καλύτερες εντυπώσεις!

Ετοιμάζουμε Paras & Platanos Fritas (πιάτο με τηγανιτές πατάτες και μπανάνες πλανταιν), Chuletas de Puerco (χοιρινά παιδάκια) σε μία εκδοχή με φρέσκια σάλτσα τομάτας, κρεμμύδι και τυρί και συνοδεύουμε με το πολύ καλοκαιρινό Fruta Bomba con Queso (παπάγια σε σιρόπι με φρέσκο τυρί)! Δροσιζόμαστε με Non Alcoholic Pina Colada.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 19/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

TACOS 'n' NACHOS

24,90€

Για όσους λατρεύουν το μοναδικό Tex Mex δίπτυχο των tacos & nachos, το μάθημα αυτό σας προσφέρει ένα ιδανικό μενού βασισμένο στις καλύτερες γεύσεις που μπορούν να μας δώσουν οι τραγανές μεξικάνικες πίτες. Εξαιρετικές ιδέες που συνοδεύονται ιδανικά με ποτό και μπορούν να μας χαρίσουν τις πιο γρήγορες και απολαυστικές συνταγές.

Μικρές ορεκτικές φωλιές με bbq bacon & emmental nachos, πλούσια σαλάτα supreme με ψιλοκομμένο μοσχάρι, tomatillos, αβοκάντο, κόλιανδρο και ελιές, locos tacos με χοιρινό, ensaladas και chuntney ανανά! Συνοδεύουμε με Non Alcoholic Paloma drink!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 19/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price

ΕΙΔΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΙΟΥΛΙΟΥ



Γραφτείτε σε μαθήματα της κατηγορίας STREET FOOD και κερδίστε σε εμπειρία, ποτά και μοναδικές νοστιμιές!



ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

THAI FUSION SALADS

31,90€

Ταξιδέψτε νοερά στην μαγευτική Ταϊλάνδη και παρασυρθείτε από τις φρέσκες γεύσεις με φρούτα, αρωματικά μπαχαρικά και τα έντονα μυρωδικά! Το μάθημα έχει στόχο να σας εκπαιδεύσει στην χρήση και στον σωστό συνδυασμό αρτυμάτων, ιδιαίτερων υλικών και γεύσεων που χαρακτηρίζουν την Ταϊλανδέζικη Κουζίνα.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εξασκούμαστε σε σαλάτα κοτόπουλο με φασόλια ενταμάμε και παραδοσιακό ντρέισινγκ σησαμέλαιου με τζίντζερ, επιπλέον ετοιμάζουμε σαλάτα rainbow με κρεμώδες ντρέισινγκ φιστικιού, αλλά και καλοκαιρινή ταϊλανδέζικη σαλάτα με γκρέιπφρουτ, γαρίδες και καβουρόψιχα σε ντρέισινγκ καρύδας και lime.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 4/07/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

BUDDHA BAR

31,90€

Το διάσημο Buddha-Bar αποτέλεσε σήμα κατατεθέν ως bar εστιατόριο από τον Γαλλο-Ρουμάνο επιχειρηματία και DJ Raymond Vizan ο οποίος υπό την καθοδήγηση του σχεδιαστή Claude Challe δημιούργησε το αυθεντικό σημείο στο Παρίσι το 1996. Γιάπικ και gourmet ταξιδιώτες έσπευσαν να δοκιμάσουν τις περίτεχνες γεύσεις και τα μοναδικά ακούσματα, δημιουργώντας το πιο εκλεπτυσμένο avant-garde εστιατόριο.

Μοναδικές γεύσεις από το μενού που ανοίγει με υπέροχη σαλάτα tequila steak, αβοκάντο και πράσινες πιπερίτσες Spanish style, για κυρίως η Chef Rougui Dia προτείνει κοτόπουλο bbq με 5 μπαχαρικά σε σάλτσα μανιταριών, τεριγιάκι με ρύζι jasmín και παγωτό βασιλικού!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 15/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice

ABU DHABI DELUXE

29,90€

Κουζίνα των «αισθήσεων και των αρωμάτων», με βασικά γνωρίσματα τα φρέσκα αρωματικά και τα φρούτα, η Κουζίνα στο Abu Dhabi κρύβει μαγειρικά μυστήρια και δόσεις πολυτέλειας.

Σε αυτό το γαστρονομικό ταξίδι ανάμεσα από Παλάτια και Κουζίνες, θα μαγειρέψουμε ένα αξιοζήλευτο μενού: για ορεκτικό εκπαιδευόμαστε στην παρασκευή του διάσημου baba ghanoush, από εξευγενισμένο πουρέ μελιτζάνας αναμεμιγμένο με ταχίνι, ελαιόλαδο και διάφορα καρυκεύματα. Μαθαίνουμε την βασική συνταγή για το παραδοσιακό Moudardara, αρωματικό ρύζι με φακές επικαλυμμένο με σαφράν και καραμελωμένα κρεμμύδια που συνοδεύει το κυρίως πιάτο, μελωμένο αρνάκι σε σως ταχινιού με εσπεριδοειδή. Το μάθημα ολοκληρώνει η προετοιμασία επιδορπίου Halewet Aljibin από τυρί και σιμιγδάλι.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 17/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice

SUSHI LOVER

34,90€

Το sushi είτε το αγαπάς είτε το μισείς! Εμείς ανήκουμε στην πρώτη κατηγορία. Είναι φρέσκο, υγιεινό, πεντανόστιμο, γεμάτο τεχνικές, αλλά και τέχνη!!! Η Chef θα σας μιλήσει στην μαγεία του, δημιουργώντας rolls (ρολά) θαλασσινών & λαχανικών και nigiris (μπάλες ρυζιού με ψάρι) σολομού και γαρίδας. Στο μάθημα αυτό επιλέγετε προσιτές πρώτες ύλες που θα σας αποδώσουν το αποτέλεσμα που επιθυμείτε, φέρνεται σε αρμονία το ρύζι με το ξύδι και μαθαίνετε πώς να δημιουργείτε μικρά ρολά χρησιμοποιώντας τα sushi mat.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 18/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice



MONTE-CARLO

39,90€

Εξαιρετικό μενού το οποίο μας ταξιδεύει από την Αθήνα στο κοσμοπολίτικο Μόντε Κάρλο. Το μάθημα επικεντρώνεται σε γεύσεις εκλεπτυσμένες που θα συναντήσουμε κατά μήκος της Γαλλικής Ριβιέρας.

Εμπνεόμαστε από την φινέτσα της πόλης και δημιουργούμε ένα μενού 3 πιάτων. Τις γεύσεις μας ανοίγει το Risotto in Beaulieu sur Mer style, ένα πιάτο από το "Royal Riviera" που δανείζεται τις γεύσεις του από τις κανθαρέλες. Συνεχίζουμε με τρυφερό μοσχαρίσιο μάγουλο σερβιρισμένο με ελαφρώς πικάντικο πουρέ πατάτας αρωματισμένο με σέλερι και τραγανό φινόκιο όπως σερβίρεται αυθεντικά στο "Tenuta Buonamico", δίνοντάς το έναυσμα για περισσότερες γαστρονομικές δημιουργίες. Το μενού ολοκληρώνεται με το επιδόρπιο Queen's Millefeuille υπό την συνοδεία παγωτού Dulcey chantilly & salted caramel με φρέσκα βατόμουρα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 3/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice

HAWAII

29,90€

Ζήστε την εμπειρία ενός μοναδικού μαθήματος που θα σας ταξιδέψει νότια του Τροπικού του Καρκίνου στο νησιωτικό σύμπλεγμα του Ειρηνικού ωκεανού. Η παραδοσιακή κουζίνα της Χαβάης προσφέρει μοναδικές ιδέες και εφαρμογές για fusion δημιουργίες .

Παρασκευάζουμε Lau Lau το οποίο παραδοσιακά γίνεται από χοιρινό τυλιγμένο σε στρώματα φύλλων taro, μαγειρεμένα για ώρες σε έναν υπόγειο φούρνο μέχρι να γίνουν μαλακά και να αρωματιστούν από τον καπνό τους. Το κρέας είναι τρυφερό και ζουμερό, ενώ τα φύλλα μετατρέπονται σε σπανάκι.

Συνεχίζουμε με σολομό Lomi Lomi με καταγωγή από τα νησιά του Πασιφικού. Πλέον είναι μέρος των πιο παραδοσιακών φαγητών της Χαβάης και κάνει μια μεγάλη προσθήκη στο ροί. Ο σολομός ψήνεται με αλάτι, κομμένο σε κύβους μαζί με τομάτες, κρεμμύδια και συνήθως μερικές πιπεριές τσίλι. Η αλμυρή γεύση του σολομού που συνδυάζεται με τις όξινες τομάτες και τα πικάντικα κρεμμύδια είναι μια γεύση που θα ξαφνιάσει τον ουρανίσκο σας...

Τέλος παρασκευάζουμε Lilikoī cheesecake που δεν είναι άλλο από το γνωστό passionfruit (στα αγγλικά) ή maracuya (στα ισπανικά).

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 23/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

ΕΙΔΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΙΟΥΛΙΟΥ



Γραφτείτε σε μαθήματα της κατηγορίας STREET FOOD και κερδίστε σε εμπειρία, ποτά και μοναδικές νοστιμιές!



ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΚΡΕΑΣ

BBQ DINNER

26,90€

Όταν υπάρχει σχάρα το καλοκαίρι, αρχίζουν και τελειώνουν όλα εκεί! Η χαρακτηριστική γεύση του καπνισμένου, μελωμένου και ψημένου αποδίδεται σε ένα ολόκληρο μενού που μας βγάζει από τα όρια της κουζίνας!

Ετοιμάζουμε μία μοναδική σαλάτα με ψητή μπριζόλα, πανδαισία τραγανών σαλατικών, ώριμα ροδάκινα και σως βαλσάμικο μέλι. Για ορεκτικό σερβίρουμε ψητά, καραμελωμένα, καπνιστά μανιτάρια με ελαφριές νότες σκόρδου- ο καλύτερος τρόπος να τα απολαύσεις καλοκαίρι! Το κυρίως είναι το υπέροχο Aloha Chicken, ένας τρόπος που εφαρμόζεται στις χώρες του Τροπικού για να ψήσεις το κοτόπουλο και υποσχόμαστε ότι θα γίνει το νέο go-to summer dinner! Κλείνουμε με ψητά ροδάκινα και ανανά σερβιρισμένο με χειροποίητο παγωτό!

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

Ημερομηνία: Πα 5/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

CARRIBEAN KABOBS

29,90€

Τα κεμπάπ της Καραϊβικής αποτελούν ό,τι νοστιμότερο στην σχάρα! Ανανάς, μαριναρισμένο κοτόπουλο, μπανάνες, όλα σε σουβλάκι ψημένα και μελωμένα πάνω από την φωτιά. Τα κεμπάπ αρωματίζονται με εξωτικά αρώματα και χυμούς από φρούτα, soy sauce, γλυκά μπαχαρικά και ρούμι! Το μάθημα επικεντρώνεται στις φανταστικές γεύσεις της Καραϊβικής που χαρίζουν οι συνδυασμοί αυτοί.

Ετοιμάζουμε 3 διαφορετικά κεμπάπ, πιο δροσερά, πιο καλοκαιρινά, πιο νόστιμα και ξεφεύγουμε από τα συνηθισμένα.

Jamaican Jerk με κοτόπουλο μαριναρισμένο σε σόγια και ρούμι, γλυκά μπαχαρικά, καστανή ζάχαρη με πιπεριές, κρεμμύδι, καλαμπόκι και υλικά που απογειώνουν το διάσημο κεμπάπ. Old Havana με εξωτικές γεύσεις από τον ανανά, με χοιρινό μαριναρισμένο σε ginger και χυμό φρούτων, μπανάνα τυλιγμένη σε μπέικον με chili bbq sauce και τέλος το Varadero χοιρινό teriyaki σουσάμι και τις φρουτώδεις γεύσεις του ροδάκινου και του μάνγκο!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά Επίπεδο: Advanced Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 11/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

DO IT LIKE A BUTCHER

29,90€

Η όρεξη παραμένει πάντα ανοιχτή για κρέας και πόσο μάλλον όταν αυτό ετοιμαστεί περίτεχνα...

Μαζί εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές ψησίματος και κάνουμε την απαραίτητη προετοιμασία για chops & ribs, χοιρινό και μοσχάρι. Ετοιμάζουμε αρωματικές μαρινάδες, μαθαίνουμε τα μυστικά τους, και δίνουμε άψογη γεύση στα ψητά μας.

Οι μυρωδιές και οι νόστιμες γεύσεις όμως δεν τελειώνουν εδώ, αφού για συνοδευτικό παρασκευάζουμε ιταλικό ψωμί foccacia. Άντε και καλή μας όρεξη!

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

Ημερομηνία: Πα 12/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ ΚΕΜΠΑΠ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης Επίπεδο: Basic Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 15/7/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ (3 ΕΚΔΟΧΕΣ)

22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας

Κοτόπουλο με πατάτες σε 3 εκδοχές όπως δεν τις έχετε ξαναδοκιμάσει. Το παραδοσιακό λεμονάτο με τις κυδωνάτες πατάτες είναι το φαγητό της ευκολίας, αλλά και της σπιτικής νοστιμιάς. Στο μάθημα αυτό αλλάζουμε την κλασική μέθοδο της πολύ-εκτελεσμένης συνταγής σε νέες-φρέσκες-πολύ νόστιμες συνταγές.

Στην πρώτη εκδοχή παίζουμε με τα αρώματα και προσθέτουμε σκόρδο και σχοινόπρασο σε μία μοναδική κρεμώδης σάλτσα που αφήνει τις διαπεραστικές γεύσεις των μυρωδικών στο κοτόπουλο. Στη δεύτερη εκδοχή προσθέτουμε λεμόνι, μουστάρδα και μέλι και αφήνουμε τις πατάτες να θωρακιστούν σιγά σιγά. Τέλος στην τρίτη εκδοχή δίνουμε ελαφριές πικάντικες, φρουτώδεις γεύσεις με πάπρικα, ελάχιστο σίλι, πετιμέζι, lime και ανανά!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 19/7/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

ΚΛΕΦΤΙΚΟ-ΕΞΟΧΙΚΟ

29,90€

Δύο φαγητά με αρκετές διαφορές και πολλές ομοιότητες! Το κλέφτικο πήρε το όνομα του από τους κλέφτες που έκλεβαν αρνιά και τα έψηναν σε πρόχειρους φούρνους που έσκαβαν μέσα στη γη, για να κρύψουν την μυρωδιά από το ψήσιμο. Στην δική μας συνταγή, μαγειρεύουμε το κλέφτικο σε λαδόκολλα μέσα σε πήλινο σκεύος για να αποτυπώσουμε τις γεύσεις του παραδοσιακού φαγητού. Το εξοχικό από την άλλη, πήρε το όνομά του από τις εξοχικές ταβέρνες όπου χρησιμοποιούσαν χοιρινό και σκληρό τυρί, όπως φέτα τυλιγμένα σε λαδόκολλα, πολλές φορές με την προσθήκη πράσινης πιπεριάς.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 23/7/2019

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: Δε 22/07/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

ΕΙΔΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΙΟΥΛΙΟΥ



Γραφτείτε σε μαθήματα της κατηγορίας STREET FOOD και κερδίστε σε εμπειρία, ποτά και μοναδικές νοστιμιές!



ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΨΑΡΙ

ΣΑΡΔΕΛΙΤΣΕΣ & ΓΑΥΡΟΣ

24,90€

Πλούσια σε Ω3, οικονομικά στην τιμή τους, με αμέτρητες εφαρμογές, εξαιρετική γεύση και απόλυτα Μεσογειακή συμπεριφορά, οι σαρδέλες και ο γαύρος όσο ταπεινά κι αν είναι, άλλο τόσο πολύτιμα γίνονται στην μαγειρική. Παντρεμένες, γεμιστές, παστές ή μαρινάτες σαρδέλες και γαύρος σε 3 παρασκευές: φουρνιστός, μαρινάτος, τηγανιτός!

Ένα μάθημα αφιερωμένο στις τεχνικές τους, από το φιλετάρισμα, στο μαρινάρισμα, στο αρωμάτισμα, έως το μαγείρεμα τους με τέτοιο τρόπο που και ο πιο δύσκολος θα λατρέψει τα 2 αυτά ψαράκια.

Ένα μάθημα που μας εκπαιδεύει στην δημιουργία γεύσεων από τα πιο οικονομικά και νόστιμα υλικά!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Δε 1/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price

ΨΑΡΙΑ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ

34,90€

Το ψάρι στην σχάρα θέλει τέχνη και μαεστρία για να πάρει γεύση. Ο κίνδυνος να στεγνώσει η σάρκα του ή να κολλήσει η πέτσα, καταστρέφοντας το ψάρι είναι το πιο σύνηθες λάθος.

Ότι μέσο ψησίματος κι αν επιλέξετε, κάρβουνο ή γκάζι, η τεχνική ψησίματος είναι αυτή που θα σας χαρίσει και το καλύτερο αποτέλεσμα. Στην σχάρα μας τρία ψάρια/θαλασσινά που επιλέγουμε συνήθως...

Ψήνουμε σολομό, τσιπούρα και λαυράκι, μαθαίνουμε για το καθάρισμα και το φιλετάρισμα, ανακαλύπτουμε μυστικά των σεφ που θα μας ωφελήσουν και ετοιμάζουμε συνοδευτικά και σάλτσες που θα χαρίζουν όλη την μαγεία στο πιάτο

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 4/7/2019

Ώρα : 18:00 -21:00

✓ Best Seller

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

29,90€

Γαριδένια αρμύρα, γεύσεις ώριμης τομάτας, αμυδρές νότες αλκοόλ, μυρωδικά, η γαριδομακαρονάδα είναι αναμφίβολα το φαγητό των gourmands! Κλασική ή πειραγμένη, en papillote, η αποθέωση της μακαρονάδας είναι όλα όσα θα διδαχθούμε σε αυτό το μάθημα.

3 εξαιρετικές εκτελέσεις για 1 μοναδική γαριδομακαρονάδα – alfredo – με τομάτα – με σκόρδο και βούτυρο!

Απολαυστικό και τεχνικό μάθημα, καθώς εκπαιδευόμαστε στο σωστό μαγείρεμα της γαρίδας, την μελωμένη σάλτσα και τις διαφορετικές γεύσεις που μπορεί να δεχτεί για να πάρει γεύσεις, τους ιδανικούς χρόνους ψησίματος, πώς μπορεί να δεθεί η συνταγή, προσθέτοντας αρωματικά και μπαχαρικά που θα αναδείξουν χωρίς να επισκιάσουν την θαλασσινή ντελικάτη γεύση της γαρίδας...

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 8/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

26,90€

Γαρίδες, θράψαλο, μύδια, χταπόδια σε σουβλάκια! Πιο Ελλάδα δεν γίνεται... σε ένα μάθημα που όχι μόνο σας εκπαιδεύει σε μαρινάδες και συνοδευτικά ντιπ για θαλασσινά, αλλά επιπλέον χαρίζει όλες τις γεύσεις της Ελληνικής Μεσογείου! Μαθαίνουμε να καθαρίζουμε τα θαλασσινά, να τα μαρινάρουμε, αλλά και ανακαλύπτουμε εκείνες τις αρωματικές σάλτσες που θα συνοδέψουν έντεχνα τις γεύσεις μας. Τα σουβλάκια θαλασσινών αντικατοπτρίζουν τις Ελληνικές γεύσεις που θα θέλαμε να απολαμβάνουμε το καλοκαίρι.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 19/7/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price



ΨΑΡΙΑ & ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ

29,90€

Από το απλό λαδολέμονο έως τις πιο σύνθετες τεχνικές καρυκεύματος-αλατίσματος με θαλασσινά αλάτια, οι μαρινάδες χαρίζουν στα ψάρια ενυδάτωση, άρωμα και βάθος στις γεύσεις τους!

Μαθαίνουμε κλασικές συνταγές μαριναρίσματος πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το μαγείρεμα που εγγυώνται ένα φανταστικό αποτέλεσμα. Ένα μάθημα που θα μετατρέψει απλές συνταγές με ψάρια σε αποθέωση.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 18/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΠΑΓΩΤΟΓΛΥΚΑ

24,90€

Αν λατρεύετε το παγωτό, αλλά θα το προτιμούσατε πιο πλούσιο και γεμάτο στο στόμα, η ιδανική λύση είναι τα παγωτογλυκά. Εξαιρετικά για κέρασμα, τέλειο για τα παιδιά και απόλυτα δροσιστικό για τα ζεστά απογεύματα του Ιουλίου.

Μαζί φτιάχνουμε την παγωμένη εκδοχή του tiramisu με σαβαγιάρ, το ιδιαίτερα κρεμώδες ιταλικό dulce de leche με λευκή σοκολάτα και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, αλλά και το ιδιαίτερα δημοφιλές Neapolitan με παγωτό φράουλα, λευκή σοκολάτα, κουβερτούρα και μπισκότα!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 10/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

🌟 **Pastry Chef's choice**

TRIFLES

26,90€

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 11/07/2019

Ώρα: 18:00-21:00

✓ **Best Seller**

ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Λίγο άρωμα από χωριό με νόστιμες γεύσεις που θυμίζουν κάτι από χωριό! Γλυκά που είθισται να τα ετοιμάζουμε τέλος Ιουλίου με Αύγουστο για να τα απολαύσουμε στο παραδοσιακά μπαλκονάκι μας με φίλους και ελληνικό καφέ ή παγωμένο τσάι!

Φανουρόπιτα μοναστηριακή-παραδοσιακή γλυκιά και νηστίσιμη, ειδικά για την ημέρα του Αγίου Φανουρίου, Πάστα Φλώρα νηστίσιμη που ετοιμάζεται για την νηστεία του Δεκαπενταύγουστου, και αρωματική Πετιμεζόπιτα Κρήτης, αρωματική, αρκετά διαφορετική που συνταιριάζει τέλεια με παγωτό!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 17/7/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ **Low Price**



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΑΓΩΤΑ

24,90€

Ξεκινάμε το καλοκαίρι με τις πιο δροσερές λιχουδιές για εκλεπτυσμένους μερακλήδες!!! Παραδοσιακά παγωτά με γεύση τσουρέκι, χαλβά και εκμέκ που τα τελευταία χρόνια έχουν γίνει ανάρπαστα. Με την γεύση του χειροποίητου, και τις παιδικές αναμνήσεις που μας ξυπνάνε, τα παραδοσιακά παγωτά αποτελούν την πιο σύγχρονη εκδοχή των κλασικών Ελληνικών γλυκισμάτων.

Ένα μάθημα που σας διδάξει τις πιο γευστικές τεχνικές για vintage παγωτογλυκά, για ένα αποτέλεσμα που απλά δε θα πιστεύετε...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 17/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Pastry Chef's choice

SUMMER BABA

26,90€ ή 16,90€ κάρτα ανεργίας

Το 1835 λένε ότι γλυκαθήκαμε για πρώτη φορά με ένα αφράτο κέικ μουσκεμένο με γλυκό κρασί Malaga και λικέρ. Αργότερα συμπεριλήφθηκε ρούμι με αρωματισμένο σιρόπι ζάχαρης και το αποτέλεσμα μάγεψε όλο τον κόσμο. Το μυστικό για τον πιο απολαυστικό Baba είναι το σιρόπι, η σωστή θερμοκρασία, αλλά και ο σωστός καλοκαιρινός συνδυασμός αρωμάτων που θα αναστατώσει τις αισθήσεις μας.

Στο μάθημα θα παρασκευάζουμε τη μαλακή αφράτη ζύμη σαβαρέν και θα εκπαιδευτούμε στις εξειδικευμένες τεχνικές για ένα απολαυστικό καλοκαιρινό σιρόπι με αρώματα από πορτοκάλι και passion fruit, ελαφρά πικάντικο και με την σωστή ποσότητα σε ρούμι. Χτυπημένη κρέμα με εκχυλίσματα βανίλιας θα ολοκληρώσει το πιο δροσερό Baba ο rum που έχετε απολαύσει. Ένα επιδόρπιο με αρώματα καλοκαιριού και ιδανικό κλείσιμο σε ολοκληρωμένο γεύμα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 18/7/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

GRANITEΣ – SORBET – FROZEN YOGURT

24,90€ ή 14,90€ κάρτα ανεργίας

Απολαυστικές, φρουτώδεις γρανίτες, παγωμένα sorbet και light frozen yogurt σε τρεις επιτυχημένες συνταγές. Light υποκατάστατα του παγωτού, ικανοποιούν τη λαχτάρα για παγωμένα γλυκά, χωρίς τις επιπλέον θερμίδες. Επιλέγουμε φρέσκα φρούτα εποχής και φτιάχνουμε γρανίτα καρπούζι, sorbet lime και frozen yogurt ροδάκινο με ή χωρίς ζάχαρη.

Ένα μάθημα που θα μας δροσίσει τις ζεστές ημέρες του καλοκαιριού!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 19/7/2019

Ώρα : 11:00-14:00

★ Pastry Chef's choice

COCKTAIL IN DESSERTS

22,90€ ή 12,90€ κάρτα ανεργίας

Επιδόρπια που κλείνουν ιδανικά ένα γεύμα ή που συνδυάζονται έντεχνα με γλυκά cocktails. Τρία μοναδικά cocktails στις πιο γλυκιές εκδοχές τους.

Δοκιμάζουμε Pina Colada (mousse σοκολάτας, mousse ανανά, μπισκούι, ganache καρύδας), Margarita (semifreddo lime με τεκίλα) και B52 (mousse café-σοκολάτας γάλακτος, topping ιταλικής μαρέγκας φλαμπαρισμένη με Gran Marnier).

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Δε 15/7/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price



GELATO ITALIANO

26,90€

Gelato στην κλασική του μορφή! Αυθεντικά Ιταλικό, ελαφρώς soft και αρκετά διαφορετικό από αυτό που αποκαλούμε και ξέρουμε ως παγωτό. Η τεχνική του είναι διαφορετική γι αυτό και χαρίζει διαφορετική υφή στο αποτέλεσμα.

3 μοναδικές γεύσεις που αναδεικνύουν ιδανικά τις γεύσεις του Gelato: Fior di latte ή το Λουλούδι του γάλακτος χάρη στις διακριτικές γεύσεις της κρέμας, Nocciola με την γεύση του φουντουκιού να γεμίζει κάθε κουταλιά και Zabaglione, μία πιο περίτεχνη γεύση με την ελαφριά αίσθηση κρασιού και τον πλούτο των χτυπημένων αυγών. Η συγκεκριμένη γεύση έχει χρησιμοποιηθεί ποικιλοτρόπως και στην μαγειρική!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 24/6/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Pastry Chef's choice

ΤΕΧΝΙΚΑ

BISCOTTINO

24,90€

Ένα γλυκό όλο μπισκότο...

Δημιουργούμε αφράτο και ομοιόμορφα καλόψημένο παντεσπάνι σοκολάτας. Μαθαίνουμε την τεχνική να φτιάξουμε μια απόλυτα βελούδινη και ανάλαφρη λευκή κρέμα μπισκότου.

Εξασκούμαστε στο γλασάρισμα με σοκολάτα γάλακτος και γαρνίρουμε με τριμμένα κομμάτια μαύρου αρωματικού μπισκότου Ένα υπέροχο γλυκό με 3 τεχνικές και απίστευτη γεύση!!!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πε 4/07/2019

Ώρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price

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 05/07/2019

Ώρα : 18:00-21:00

★ Pastry Chef's choice

ΓΑΛΛΙΚΟ ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ ΚΑΙ BROWNIES

26,90€

Το γαλλικό προφιτερόλ διαφέρει αρκετά από αυτό το γλύκισμα που απολαμβάνουμε στην Ελλάδα. Άγλυκα φρεσκοψημένα, αφράτα σου (râte à choux) γεμιστά- κατά τις ζαχαροπλαστικές γραφές- με παγωτό βανίλια και ζεστή σως σοκολάτας.

Σύμφωνα με τις γαλλικές περγαμινές τα σου πρέπει να είναι τόσο μεγάλα ώστε να μην μπουκώνουν το στόμα και η κρέμα τόσο φίνα ώστε να μπορείς να απολαύσεις κάθε μπουκιά στο προφιτερόλ χωρίς να λιγωθείς. Το απόλυτο σοκολατένιο brownies σε ένα απρόβλεπτο συνδυασμό με παγωτό πορτοκάλι, τζίντζερ και μέλι. 2 διαφορετικά επιδόρπια ένα μάθημα γεμάτο τεχνικές και αρώματα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 16/7/2019

Ώρα: 11:00-14:00

✓ Best Seller



ΠΑΙΔΙΚΑ ΓΛΥΚΑ

29,90€

Ποια γλυκά αποτελούν τις αγαπημένες γεύσεις των παιδιών? Ότι είναι οικείο και απλό στην γεύση αποτελεί βασική επιλογή των παιδιών. Από αυτά ξεχωρίσαμε 3 αγαπημένες γεύσεις που αποτελούν την κλασική επιλογή σε πάρτι γενεθλίων, βαφτίσια και εκδηλώσεις ως παιδικό κέρασμα.

Ετοιμάζουμε mini πάστα οreo με φρέσκα υλικά για την απόλυτη γευστική εμπειρία, «παίζουμε» τεχνικά με τις γεύσεις του μπισκότου στο biscottino το οποίο σεβίρεται σε ποτηράκι και παρασκευάζουμε το απόλυτο choco-strawberry cake για τα παιδιά που λατρεύουν την γεύση της μους φράουλας στα γλυκά τους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 16/7/2019

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

L' OPERETTE

31,90€

Το απόλυτο σοκολατένιο επιδόρπιο στην πιο φινετσάτη εκδοχή! Ο απόλυτος σοκολατένιος πειρασμός.... Το γλυκό έχει στρώσεις από λαχταριστή σοκολάτα σε διάφορες υφές και αρώματα.

Σοκολατένιο crumble, croustillant σοκολάτας, γενναίο σοκολατένιο ζενοιάζ, απόλυτα σιροπιασμένο με σοκολατένιο σιρόπι, ανάλαφρο κρεμώ και σοκολατένια μους, ολοκληρώνουν αυτό το σύνθετο επιδόρπιο που θα μπορούσαμε να το χαρακτηρίσουμε ως death by chocolate dessert!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 18/7/2019

Ώρα: 18:00-21:00

✳️ Pastry Chef's choice

BOMB CAKES

22,90€

Έχουν την τέλεια γεύση και όψη, τα Bomb Cakes είναι ολοστρόγγυλα κέικ entremets! Στο σεμινάριο ετοιμάζουμε 3 εκδοχές μέσα από τις οποίες ανακαλύπτουμε τόσο την σχηματοποίηση, όσο και τις δυνατότητες που μπορεί να πάρει σε γεύσεις.

Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε: Strawberry Bomb με μους λευκής σοκολάτας και φράουλας, με φραουλένια επικάλυψη και διακόσμηση με φράουλες, Caramel Bomb με σιροπιασμένο κέικ και μους toffee καραμέλα και Gianduja Bomb με επικάλυψη γκανάζ φουντουκιού...

Νέες τεχνικές συνδυασμένες με λαχταριστές γεύσεις που μπορούν να προσφερθούν σε κάθε περίπτωση. Μάθετε την τεχνική και δώστε την δική σας δημιουργική νότα...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 19/7/2019

Ώρα: 18:00-21:00

€€€ Low Price

BRULEE – PANNACOTTA - FLAN

29,90€

Λευκά επιδόρπια, ένας λευκός καμβάς που επιτρέπει στον σεφ να εκπαιδεύσει σε τεχνικές για τις σωστές υφές αλλά και προσθέσει την δική του δημιουργική πινελιά.

Κρεμ μπρουλέ φιστίκι, και όμως μπορεί να υπάρξει και να εντυπωσιάσουμε με την απαλή γεύση από το φιστίκι Αιγίνης αλλά και την σωστή υφή μιας επαγγελματικής κρεμ μπρουλέ.

Πανακότα με άρωμα Batida De Coco, χωρίς συζήτηση το πιο καλοκαιρινό επιδόρπιο. Μια τέλεια ιδέα για να κλείσει ένα γεύμα αλλά και μόνο του ως κέρασμα.

Flan A la Espanol, πως με την τεχνική του μπεν μαρί μπορείς να αναδείξεις την σωστή υφή, αρώματα από το ινδοκάρυδο και γεύσεις καραμέλας.

3 μοναδικά επιδόρπια, ένα μάθημα με πολλές τεχνικές και μυστικά!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 22/7/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✳️ Pastry Chef's choice



ΕΞΩΤΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ

31,90€

Το δέντρο που καρποφορεί τα μάνγκο αποτελεί σύμβολο της αγάπης, καθώς τα φύλλα χρησιμοποιούνται παραδοσιακά σε ασιατικούς γάμους προκειμένου να ενισχύσουν τη γονιμότητα του ζευγαριού. Ανανάς, ωμός είναι μια εξαιρετική πηγή μαγγανίου και βιταμίνης C, μπορεί το ίδιο να χρησιμοποιηθεί είτε στην μαγειρική, είτε στην ζαχαροπλαστική δίνοντας έναν εξωτικό χαρακτήρα.

Ο σεφ θα μας εκπαιδεύσει σε δύο εστιατορικά πιάτα με εξωτικά φρούτα: Ψητός ανανάς με βανίλια Μαδαγασκάρης και με νότες αρωματικού πικάντικου τζίντζερ, συνοδεύεται από παγωτό βανίλια.

Μάνγκο με δενδρολίβανο, σιγομαγειρεμένο με αρώματα και γεύσεις που σε απογειώνουν. Μέσα σε μια φωλιά canolli η αφράτη κρέμα συνοδεύει το εξωτικά γλυκόξινο μάνγκο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 22/7/2019

Ώρα: 18:00-21:00

✓ Best Seller

TUTTO LIMONE

24,90€

Γνωρίζατε πόσο ωφέλιμο μπορεί να είναι το λεμόνι για τον οργανισμό? Εκτός από το την σημαντική αντιοξειδωτική τους δράση, και στην ενίσχυση του ανοσοποιητικού. Τι γίνεται όμως αν το συνδυάσουμε και με την ζαχαροπλαστική? Έχουμε ένα αποτέλεσμα ωφέλιμο χωρίς όμως να στερούμαστε αρώματα και γεύσεις.

Μαθαίνουμε τα σωστά βήματα και μυστικά για να δημιουργήσουμε μυρωδάτα μπισκότα, αφράτα κέικ και λαχταριστά ταρτάκια με κρεμέ λεμόνι. Όλα τα σερβίρουμε με έναν ιδιαίτερο και ξεχωριστό τρόπο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τρ 23/7/2019

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

TONG LOLA

31,90€

Αν ένα επιδόρπιο θυμίζει καλοκαίρι αυτό είναι το Tong Lola! Τόσο σε σχήμα, όσο και σε γεύση, αποτελεί ό,τι πιο δροσερό μας δίνει η ζαχαροπλαστική για το καλοκαίρι!

Ο σεφ θα μας εκπαιδεύσει στην sable Breton, πως να αναδεικνύονται καλύτερα τα αρώματα στην μαρμελάδα φραμπουάζ και στο κρεμώ με passion fruit. Το μυστικό στην επίγευση βρίσκεται στην επικάλυψη με γλασάζ passion fruit και στο ιδιαίτερο στήσιμο του!

Μια τέλεια ιδέα για επαγγελματίες του χώρου εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 23/7/2019

Ώρα: 18:00-21:00

✓ Best Seller

BREAKFAST PASTRIES

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Πρωτότυπες ιδέες για το τραπέζι ή μπουφέ του πρωινού, διαλεχτά υλικά για να συνοδεύουμε απολαυστικά τον καφέ, το μάθημα breakfast pastries μας χαρίζει την άψογη εφαρμογή στα 3 πιο διαδεδομένα είδη.

Canele pistachio, η καραμελωμένη κρούστα και η τεχνική για αφράτη ζαχαρένια βάση είναι οι τεχνικές που θα μας εκπαιδεύσει ο σεφ. Παρακολουθήστε τον.

Madeleine σοκολάτα πραλίνα, το απόλυτο τραγανό έδεσμα, χωρίς λόγια το πιο απολαυστικό.

Marble cake, η τεχνική του είναι και το μυστικό του, περίτεχνα σχέδια με βανίλια και σοκολάτα, για να πετύχετε ένα αποτέλεσμα που θα γοητεύσει.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 24/7/2019

Ώρα: 11:00-14:00

✓ Best Seller



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! Στο μάθημα ανοίγουμε το πιο λεπτό φύλλο υπό την καθοδήγηση του Chef, 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 ΜΜ: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 25/7/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή Από 920€ μόνο 790€
 Δευτέρα, Τρίτη, Τετάρτη, Πέμπτη, Παρασκευή
 Δε 01.07, - Τε 17.07 | 10:00 - 13:00
 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή 200€
 Δε 01.07, Τε 03.07, Πε 04.07, Πα 05.07, Τε 10.07 | 10:00 - 13:00

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή Από 990€ μόνο 790€
 Δευτέρα, Τρίτη, Τετάρτη, Πέμπτη, Παρασκευή
 Δε 01.07, - Τε 17.07 | 10:00 - 13:00
 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή 200€
 Δε 01.07, Τρ 02.07, Τε 03.07, Δε 08.07, Πε 11.07 | 10:00 - 13:00



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

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Τα εξειδικευμένα εκπαιδευτικά προγράμματα εΐθισται 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€
 Δευτέρα, Τρίτη, 01.07, 02.07, 08.07, 09.07, 15.07 | 18:00 - 21:00

Πόντοι ΜΜ :100

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GOURMET BURGER -Μόνο με προπληρωμή 120€
 Τετάρτη, 03.07, 10.07, 17.07 | 18:00 - 21:00
 Πόντοι ΜΜ :50

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Σκοπός του συστήματος πιστοποίησης γνώσεων και προγραμμάτων επαγγελματικής κατάρτισης στο πλαίσιο της διαβίου 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



|| ΜΑΣ

