The Culinary Center & Cookery Club

Μαθήματα & Εκπαιδευτικά Προγράμματα

Τηλεφωνική Εξυπηρέτηση
2109882378
09:00-21:00
mathimatamageirikis.gr

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΟΚΤΩΒΡΗΣ 2020

ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΗΣ & ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Ωράριο Λειτουργίας | καθημερινές 09:00-21:00

Ηλεκτρονικά **Online**

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο www.mathimatamageirikis.gr μέσω της ειδική φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Paypal, πιστωτικής κάρτας ή cashcard. Το σύστημά μας θα σας αποστείλει αυτοματοποιημένο μήνυμα επιτυχούς κράτησης. Το περιβάλλον στο οποίο γίνονται όλες οι συναλλαγές με πιστωτική κάρτα ή cashcard 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 ΕΕ
IBAN GR78 0110 5330 0000 5332 0060 659

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

Παρακαλούμε αποστείλετέ μας με email το καταθετήριο.

ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΔΙΠΛΑ ΣΑΣ

Λίγα Λόγια για εμάς

Ελληνική Επιχείρηση με εξαιρετικούς εκπαιδευτές
Πιστοποιημένο Κέντρο Δια Βίου Μάθησης 1 με άδεια από το Υπουργείο Παιδείας
Σήμα Ποιότητας ISO 9001:2015
Recognized School by Worlds Association of Chefs Society (WACS)
Πιστοποιημένο Εξεταστικό Κέντρο από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου (ACTA)

Κάρτα Μέλους

Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστείλετέ τη μας στο info@mathimatamageirikis.gr και παραλάβετε την προσωπική σας κάρτα την ημέρα που θα βρεθείτε στο χώρο μας!

Απολαύστε προνόμια στην εξυπηρέτησή σας και πόντους που μπορείτε να εξαργυρώσετε με υπηρεσίες. Βρείτε αναλυτικά τα προνόμια και τους πόντους στην ιστοσελίδα μας.

Ενημερωθείτε για τους πόντους σας από την γραμματεία και εξαργυρώστε με μαθήματα και προγράμματα!

Διαβάστε αναλυτικά τους πόντους απόκτησης και τους πόντους εξαργύρωσης για να παρακολουθήσετε δωρεάν το εκπαιδευτικό αντικείμενο της αρεσκείας σας.

Επικοινωνήστε μαζί μας

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ | The Culinary Center & Cookery Club
Λ. Βουλιαγμένης 299, 17343, Άγιος Δημήτριος, 1ος όροφος βρείτε μας στο χάρτη
T&F: +30 2109882378
E: info@mathimatamageirikis.gr | **I:** www.mathimatamageirikis.gr

Career Office: Κλειστό group με εργοδότες που αναζητούν εργαζόμενους. Βρείτε εργασία.
Forum: Επικοινωνήστε με άλλους μαθητές και ανεβάστε φωτογραφίες από τις δημιουργίες σας.

Culinary Center & Cookery Club

Mathimata Mageirikis

Mathimata Mageirikis

ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ

Κάθε μήνα μπορούμε να σας ενημερώνουμε για τα νέα μαθήματα, εκπαιδευτικά προγράμματα και στοχευόμενη εκπαίδευση. Επιπλέον, ειδικά για εσάς, προσωποποιημένα, σας υπενθυμίζουμε μαθήματα που αγαπήσατε, σεμινάρια στα οποία θέλετε να κάνετε έγκαιρη κράτηση ή που έχετε ιδιαίτερο ενδιαφέρον.

Οι ενημερώσεις μας γίνονται:

- ✓ Μέσω newsletter
- ✓ Με emails
- ✓ Με ενημερώσεις τηλεφωνικές

Κλείστε το μάθημα ή το πρόγραμμα που σας ενδιαφέρει. Επιλέξτε με βάσει τις σημάνσεις ή το επίπεδο γνώσεων.

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
Your Suggestion = Δική σας Πρόταση Μαθήματος
+++ Πόντοι Κάρτας = Περισσότεροι Πόντοι για την κάρτα σας
1 + 1 = 2 μαθήματα στην τιμή του ενός

ΕΠΙΠΕΔΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Επίπεδο Μαθήματος: Basic, Advanced, Mastering

Basic

- ✓ Βασικές Αρχές της Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής Τέχνης
- ✓ Εύκολο έως Μέτριο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ Μπορούν να τα παρακολουθήσουν όλοι

Advanced

- ✓ Εμπλουτισμένες Τεχνικές της Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής
- ✓ Μέτριο έως Ανώτερο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ Προτείνεται σε Ερασιτέχνες με καλό επίπεδο γνώσεων, Μαθητές σχολών, Επαγγελματίες Μάγειρες/ζαχαροπλάστες, Ιδιοκτήτες εστιατορίων

Mastering

- ✓ Προχωρημένες Τεχνικές της Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής, στήσιμο πιάτων (plating), Μοντέρνες τεχνικές, Εξειδικευμένες γνώσεις
- ✓ Ανώτερο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ Προτείνεται σε Επαγγελματίες μάγειρες/ζαχαροπλάστες, Ιδιοκτήτες εστιατορίων

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

RESTAURANT MANAGEMENT: ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ WEBINAR **49,90€**

Μια εξαιρετική καινοτομική ιδέα δεν αναπτύσσεται στη ζώνη της άνεσης μας. Χρειάζεται θάρρος, να αποπνέει ζωή και να αφουγκράζεται την εποχή και τους ανθρώπους. Μόνο έτσι μπορεί να στηθεί ένα πετυχημένο concept που θα οδηγήσει στην επιτυχία. Η επιχειρηματικότητα που πρόκειται να αναπτύξετε δεν είναι ταλέντο, μπορεί να διδαχθεί ως δεξιότητα και να προφυλάξει από ανεπιθύμητες κακοτυχίες! Δεδομένου ότι οι επιχειρήσεις εστίασης είναι δύσκολα διαχειρίσιμες, ειδικά στην Ελλάδα της κρίσης. Όλοι όσοι ασχολούνται με αυτές, το γνωρίζουν. Όλοι όσοι θέλουν να μπουν στο χώρο, το αγνοούν. Η σκληρή αλήθεια στο θέμα αυτό είναι ότι το να ανοίξεις ένα εστιατόριο, ενδέχεται να είναι μία από τις δυσκολότερες επενδύσεις που μπορείς να κάνεις με τα χρήματά σου.

Αυτό το σεμινάριο ξεδιπλώνει το νήμα από την ιδέα έως και το στήσιμο της επιχείρησης. Εκπαιδευόμαστε πρακτικά, μέσα από ειδικές ασκήσεις και ομαδική συνεργασία, σε όλα τα βήματα που απαιτούνται πριν καν ξεκινήσετε μία επιχείρηση. Από το πρόβλημα στην βασική ιδέα, στον ιδανικό πελάτη της εστίασης, στο ίδιο το προϊόν και τις πωλήσεις. Η γνώση αυτή εξασφαλίζει στον μελλοντικό επιχειρηματία την ηρεμία ότι η ιδέα του είναι προσεκτικά επιλεγμένη και με όλα τα εχέγγυα για να αποδώσει κέρδη.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 65

Ημερομηνία: Τρ 20/10/2020 **Ώρα :** 15:00-18:00 *δεν εξαργυρώνεται με πόντους

ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ* WEBINAR **49,90€**

Αν σας λέγανε ότι μπορείτε **να ελέγξετε τις πωλήσεις της επιχείρησής σας,** θα αφήνατε στην τύχη τους παράγοντες που επηρεάζουν τον τζίρο σας? Το μενού αποτελεί το μοναδικό είδος προώθησης που θα διαβαστεί από το **100%** των πελατών για την τελική επιλογή στην παραγγελία. Μπορεί άμεσα να επηρεάζει όχι μόνο τι θα αγοράσει ο πελάτης αλλά **πόσα θα ξοδέψει**. Ένα σωστά σχεδιασμένο μενού είναι το πρώτο σημαντικό εργαλείο πώλησης στην επιχείρηση σας.

Στο σεμινάριο αυτό προσεγγίζουμε τις βασικούς παράγοντες **που κρίνουν τις εντυπώσεις** που αφήνει **ο κατάλογος εδεσμάτων σε μία επιχείρηση**. Από την σύνθεση, στον σχεδιασμό και την ανάλυση του μενού, αναπτύσσουμε και συζητάμε κάθε μέρος που το επηρεάζει, αλλά και την **σημασία του**, **τις επιλογές** που έχουμε σε είδη μενού, τα πλεονεκτήματα/μειονεκτήματα σε κάθε μία, αλλά και όσα πρέπει να προσέξουμε. Απευθύνεται σε επαγγελματίες της εστίασης, της ζαχαροπλαστικής, επιχειρηματίες και εργαζόμενους στον τουριστικό κλάδο.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 65

Ημερομηνία: Πε 22/10/2020 **Ώρα : Ώρα :** 15:00-18:00 *δεν εξαργυρώνεται με πόντους

Λίγα λόγια για την Λίλα Καραποστόλη…

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

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ WEBINAR **από €195 σε €100 /2 σεμινάρια (3 ωρών/καθένα)**

Έχετε αναρωτηθεί πόσο αποτελεσματικά είναι κοστολογημένη κάθε συνταγή που εκτελείται στην κουζίνα?
Αν εσείς ως επιχειρηματίας, σεφ ή ζαχαροπλάστης, έχετε δημιουργήσει τις προϋποθέσεις για να λάβει ο πελάτης ένα άρτιο προϊόν, στην σωστή τιμή, χωρίς να δημιουργεί επιπλέον ζημιά στην επιχείρηση?
Σε αυτό το σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε ενώ ταυτοχρονα εργαζόμαστε πάνω σε ασκήσεις κοστολόγησης προϊόντων.
Αναπτύσσουμε τα είδη κόστους πιάτου και συνταγών, υπολογίζουμε τα επιμέρους γενικά έξοδα. Ανακαλύπτουμε τι είναι πρότυπη συνταγή και πως θα μπορέσουμε να κάνουμε την σωστή διατύπωση της, αναλύουμε τις στρατηγικές τιμών και επιλέγουμε την δική μας. Η διαδικασία της κοστολόγησης απαιτεί χαρτί , μολύβι και κομπιουτεράκι.
Σκοπός του σεμιναρίου είναι να διδάξει τον σύγχρονο τρόπο αποτύπωσης του κόστους τροφίμων και ποτών και τον έλεγχο με σκοπό την καλύτερη διαχείριση της ξενοδοχειακής μονάδος ή του εστιατορίου.

Αναλυτικά:

- **Υπολογισμός κόστους πρώτων υλών (Food Cost)**
- **Υπολογισμός μεικτού κέρδους (Gross Profit)**
- **Μηχανική Μενού (Menu Engineering Analysis) – Ανάλυση κερδοφορίας & δημοτικότητας του κάθε κωδικού (πιάτου / προϊόντος) του μενού και σίγουροι τρόποι για βελτίωση της επίδοσης του.**
- **Κατανομή & Εξάπλωση τιμών στον κατάλογο (Price Spread / Price distribution) – Ο τρόπος κατανομής και εξάπλωσης των τιμών στον κατάλογο χαρακτηρίζουν την επισιτιστική επιχείρηση στα μάτια των πελατών.**

Εκπαιδευτής Chef: Ανδρέας Τουμαζάτος **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 65

Ημερομηνία: Πα 30/10/2020 **Ώρα :** 15:00-18:00 *δεν εξαργυρώνεται με πόντους
Τε 04/11/2020

*Λίγα λόγια για τον **Ανδρέα Τουμαζάτο**…*
Ο Ανδρέας Τουμαζάτος, είναι καθηγητής σε κορυφαίες Ξενοδοχειακές και Τουριστικές σχολές σε Ελβετία, Γαλλία, Μεγάλη Βρετανία και Ελλάδα: Institute Paul Bocuse, Lyon France,Luxury Hotelschool of Paris, City Unity -Alpine Swiss school, ΕΕΔΕ Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα στον Τουρισμό. Ειδικός στον τομέα του Τουρισμού και της Φιλοξενίας με αντικείμενο μελέτης τον Τουρισμό Πολυτελείας, τις αναδυόμενες τάσεις των ξενοδοχείων, την τεχνολογία ξενοδοχείων και τον ρόλο της Τουριστικής εκπαίδευσης σε διεθνές επίπεδο. Κάτοχος του Bachelor πτυχίου Μ.Βρετανίας στο Hotel Management (University of Wales), κάτοχος του HND και HNC Μεγ. Βρετανίας στο Hospitality Management και Hospitality Operations (Dundee College of Further Education) με πλήρη κρατική υποτροφία από την Σχολή Τουριστικών Επαγγελμάτων (νύν ΟΤΕΚ).

Ειδική Τιμή για τα 3 μαθήματα: ~~από 199,80~~ σε 160€

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

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

MASTERCLASS

THE ART OF PLATING Με προπληρωμή **100€**

Ένα masterclass το οποίο εξετάζει την τέχνη του στησίματος πιάτων με βάση τις σύγχρονες τάσεις.

Αν και η γαστρονομία τείνει να απλοποιείται όλο και πιο πολύ, ωστόσο ο τρόπος με τον οποίο παρουσιάζεις ένα πιάτο αποτελεί μέρος της γαστρονομικής εμπειρίας! Ανάλογα το είδος της εστίασης και το επίπεδο της γαστρονομίας που προσφέρεται, μπορούμε να σχεδιάσουμε την παρουσίαση του.

Στο εξειδικευμένο σεμινάριο εξετάζουμε πως από η ιδέα για το στήσιμο ενός πιάτου αποτυπώνεται στο χαρτί και ενσαρκώνεται στο πιάτο! Στο μικροσκόπιο μας η οργάνωση, τα εργαλεία που θα χρησιμοποιήσουμε, τα σκεύη που θα χρειαστούμε για να μας εξυπηρετήσουν, τα βοηθητικά βρώσιμα υλικά και οι βασικοί παράγοντες που θα επηρεάσουν το plating.

Το σεμινάριο περιλαμβάνει ένα πρώτο μέρος παρουσίασης των σύγχρονων τάσεων με παραδείγματα, την ανάλυση των βασικών παραγόντων που πρέπει να λάβουμε υπόψη μας για το plating, ενδεικτικούς τρόπους στησίματος, την παρουσίαση όλων των εργαλείων, αλλά και πιάτων που θα αποτελέσουν βασικό μέρος της σύνθεσης του φαγητού.

Στο δεύτερο μέρος, μέσα από ένα bar υλικών και με παρουσίαση των βασικών concepts που ετοιμάσαμε, ξεδιπλώνουμε την τέχνη του plating παρουσιάζοντας πιάτα και υφές για τα βασικά υλικά της κουζίνας με τις γαρνιτούρες τους:

Κρέας φιλέτο με δέρμα (κοτόπουλο)
Κρέας φιλέτο (μοσχάρι)
Κρέας με οστό (καρέ αρνιού)
Ψάρι φιλέτο (λαυράκι)
Ζυμαρικά

Στόχος του σεμιναρίου είναι οι εκπαιδευόμενοι να μπορούν να δημιουργήσουν εξαιρετικά concept για πιάτα σε κάθε μονάδα εστίασης!

Το σεμινάριο έχει διάρκεια 5 ωρών και συμπεριλαμβάνει διαφορετικές πρακτικές εφαρμογές. Το μάθημα δεν περιλαμβάνει μαγειρική (τα υλικά θα είναι ήδη μαγειρεμένα), επικεντρώνεται plating και την οργάνωσή του.

Στο τέλος χορηγείται Βεβαίωση Εκπαίδευσης και θεωρητικές και πρακτικές σημειώσεις μαθήματος βασισμένες στην οργάνωση και σύνθεση πιάτων.

Το σεμινάριο είναι demonstration. Απευθύνεται σε επαγγελματίες της μαγειρικής τέχνης που επιθυμούν να βελτιστοποιήσουν τις μεθόδους παρουσίασης των πιάτων τους.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Masterclass **Πόντοι Απόκτησης:** 65 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Τρ 20/10/2020 Ώρα: 11:00-15:00 *Δεν εξαργυρώνεται με πόντους ★★★

FISH CULINARY TECHNIQUES Με προπληρωμή **100€**

Masterclass το οποίο επικεντρώνεται στην καθολική γνώση των τεχνικών διαδικασιών μαγειρικής επεξεργασίας ψαριών.

Στο εξειδικευμένο σεμινάριο εκπαιδευόμαστε στο φιλετάρισμα μέσα από διαφορετικές τεχνικές σε διαφορετικά ψάρια, αλλά και την εξαιρετική τεχνική τους εκτέλεση.

Το σεμινάριο περιλαμβάνει ένα πρώτο μέρος παρουσίασης των σύγχρονων τάσεων με παραδείγματα στις μαγειρικές τεχνικές ψαριών ανά τον κόσμο. Το δεύτερο μέρος αφορά την παρουσίαση μεθόδων φιλεταρίσματος και την εξάσκηση σε ψάρια διαφορετικού μεγέθους και είδους. Ενώ το τρίτο μέρος παρουσιάζει επιτηδευμένα μαγειρικές τεχνικές που θα χρησιμοποιήσουμε από τα μέρη των ψαριών που φιλεταρίστηκαν.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Φιλετάρισμα λιθρίνι, πέρκα, μπαρμπούνι (φιλετάρισμα πεταλούδα), πέστροφα, λαυράκι
Διαχωρισμός άνω και κάτω φιλέτου τόνος

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΕΙΣ

Puffed fish skin: Χρησιμοποιούμε το δέρμα του ψαριού για να δημιουργήσουμε αφράτα τσιπς
Sashimi λιθρινιού στον ατμό με ωμά αμύγδαλα και λάδι σύκου
Ταρτάρ τόνου με πίκλα κρεμμυδιού, μυρωδικά, αντίβ και αφυδατωμένο κρόκο αυγού
Πέρκα ποσέ με μαγιονέζα αγκινάρας Ιερουσαλήμ, σκόρδο κονφίτ και λαχανικά ατμού
Μπαρμπούνι πεταλούδα σωτέ με καλαμπόκι και βούτυρο φυκιών
Λουκάνικο με πέστροφα και λαυράκι, τεχνική ψήσιμο σε γκριλ

Στόχος του σεμιναρίου είναι οι εκπαιδευόμενοι να μπορούν να δημιουργήσουν εξαιρετικά concept σε κάθε μονάδα εστίασης!

Το σεμινάριο έχει διάρκεια 5 ωρών και συμπεριλαμβάνει διαφορετικές πρακτικές εφαρμογές.
Στο τέλος χορηγείται Βεβαίωση Εκπαίδευσης και θεωρητικές και πρακτικές σημειώσεις μαθήματος βασισμένες στην οργάνωση και σύνθεση των πιάτων.

Το σεμινάριο είναι demonstration. Απευθύνεται σε επαγγελματίες της μαγειρικής τέχνης που επιθυμούν να βελτιστοποιήσουν τις μεθόδους παρουσίασης των πιάτων τους.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Masterclass **Πόντοι Απόκτησης:** 65 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Δε 26/10/2020 **Ώρα:** 17:00-21:00 *Δεν εξαργυρώνεται με πόντους ★★★

ΤΕΧΝΙΚΑ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΕΧΝΙΚΟ ΜΑΘΗΜΑ WEBINAR **17€**

Ένα τεχνικό μάθημα για το κοτόπουλο όπου διδασκόμαστε αναλυτικά το φιλετάρισμα του και παρουσιάζουμε την τεχνική του φιλεταρίσματος σε επιμέρους κομμάτια, καθώς και την ιδανική μαγειρική μέθοδο που ταιριάζει για κάθε ένα από αυτά.
Μαγειρεύουμε **κοτόπουλο τηγανητό, κοπανάκια σχάρας πικάντικα, μπούφαλο φτερούγες κοτόπουλου.**
Το δημοφιλές πουλερικό σε τρεις συνταγές που σας μαθαίνουν τις πιο σημαντικές τεχνικές για να μαγειρέψετε το κοτόπουλο, εύκολα και σωστά. Ένα μάθημα must για όσους επιθυμούν να εμπλουτίσουν τις δεξιότητες τους στην μαγειρική τέχνη.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 20 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Πε 1/10/2020 **Ώρα :** 15:00-17:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80 **1 + 1**

INTERNATIONAL RICE **31,90€**

Ανακαλύπτουμε το ρύζι ανά τον κόσμο μέσα από διαφορετικές τεχνικές, γεύσεις και αρωμάτισμα! Ανέκαθεν το ρύζι είχε κάτι το εξωτικό και θεωρούνταν μία πολυτέλεια, πολύ πριν εκμεταλλευτούν οι Κινέζοι την καλλιέργεια του. Αυτός ο μοναδικός δημητριακός καρπός χάρισε στην παγκόσμια γαστρονομία μερικά από τα πιο εκπληκτικά πιάτα.

Εκπαιδευόμαστε στην δημιουργία μοναδικών πιάτων με διαφορετικά είδη ρυζιών:
Ριζότο με σύκα, μαυροδάφνη, κατίκι Δομοκού και μανιτάρια πορτσίνι | Περσικό ρύζι με αρνάκι, χουρμάδες και μπαχαρικά | Ταυλανδέζικες τηγανίτες ρυζιού με καβούρι, σάλτσα γιαουρτιού αρωματισμένο με κόλλιανδρο και τσίλι Κινέζικο τηγανιτό ρύζι με χοιρινό και σάλτσα hoisin | Ρυζόγαλο με μαστίχα και λεβάντα.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Δε 05/10/2020 **Ώρα :** 17:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130

VINAIGRETTES - ΚΡΥΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ WEBINAR **17€**

Δεν υπάρχει καλύτερος τρόπος να δώσουμε έξτρα γεύση σε ορεκτικά και σαλάτες από το να χρησιμοποιήσουμε vinaigrettes και κρύες σάλτσες… Ξεχάστε όλα όσα ξέρατε για το απλό λαδόξυδο και παρακολουθείστε πως μεταμορφώνεται ένα πιάτο σε υπέροχη λιχουδιά.

Εκπαιδευόμαστε στις **βασικές σάλτσες με βάση ξύδι (κλασσική vinaigrette), το αυγό (mayonnaise), την κρέμα γάλακτος (mousseline), τη μουστάρδα, αλλά και τα παράγωγά τους όπως την tartare και την cocktail**. Αναλυτικά, στο σεμινάριο παρουσιάζονται: η κατάλληλη ποιότητα στις σάλτσες, το παιχνίδισμα και η αξία της υφής, η σύσταση της και οι ισορροπημένες δοσολογίες των υλικών, προβλήματα που συναντάμε κατά την παρασκευή τους και πώς να τα λύσουμε. Συνοδεύουμε τις σάλτσες μας με **κρύα ορεκτικά και σαλάτες**.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35
Ημερομηνία: Τε 14/10/2020 **Ώρα :** 15:00-17:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130

CHIPS **24,90€**

Το τέλειο συνοδευτικό πιάτων! Τσιπς σε όλες τις μορφές, ψημένα με διαφορετικές μεθόδους, με διαφορετικά λαχανικά και αρωματισμένα με μυρωδικά και μπαχαρικά. Τα φυσικά τσιπς αποτελούν ένα snack το οποίο είναι πολυεργαλείο στην κουζίνα. Από διακόσμηση πιάτων, σε χρήση μέσα σε σαλάτες ή και κυρίως πιάτα, συνοδευτικά ποτών, η γεύση τους και το κρακ που κάνουν στο στόμα τα κάνει αναντικατάστατα.

Για τις ανάγκες του μαθήματος, ετοιμάζουμε**: τσιπς πατάτας, κολοκυθιού, καρότου, αγγουριού, μελιτζάνας και μήλου**!
Χρησιμοποιούμε διαφορετικές τεχνικές κοπής και σχηματοποίησης, ψησίματος και καρυκεύματος ανάλογα το αποτέλεσμα που επιθυμούμε.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 20 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Πα 16/10/2020 **Ώρα :**11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80 **€€€ Low Price**

ΚΡΥΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑ **39,90€**

Εκπαιδευόμαστε στο κρύο κάπνισμα των τροφίμων και δίνουμε χαρακτήρα και υπογραφή στα πιάτα μας.
Το κάπνισμα αποτελεί μία τεχνική χιλιάδων ετών προκειμένου να συντηρησουν τρόφιμα. Ωστόσο η γαστρονομία ανήγαγε την τεχνική σε μία απόλαυση, όταν συσχέτισε τις γεύσεις από διαφορετικά ξύλα καπνίσματος με το αντικείμενο (τρόφιμο) και δημιούργησε κάτι εντελώς νέο! Το αποτέλεσμα ήταν η καθολική αποδοχή των νέων γεύσεων.
Στο μάθημα αυτό επικεντρωνόμαστε στην ουσία του κρύου καπνίσματος που είναι ο συνταιριασμός του ξύλου που καπνίζεται με διαφορετικές γεύσεις.

Επιλέξαμε 3 διαφορετικά είδη που μπορούν να καπνιστούν και αναλύουμε τόσο την μέθοδο, όσο και την προετοιμασία που απαιτείται για το κάπνισμά τους. Στο μενού καπνίζουμε τυρί Μετσοβόνε και σερβίρουμε **παναρισμενες μπουκιές με ντιπ από σιρόπι σφένδαμου. Επιπλέον, μαρινάρουμε και καπνίζουμε σολομό για να τον σερβίρουμε με ριζότο και τυρί μασκαρπονε και τέλος ετοιμάζουμε καπνιστή πανσέτα σε μία καρμποναρα με γλυκια κολοκύθα.**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Τε 21/10/2020 **Ώρα :** 10:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:**130

ΣΟΥΠΕΣ "ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ" **29,90€**

Οι τεχνικές στις σούπες συνδυάζονται με γεύσεις πέρα των συνηθισμένων και δημιουργούν εκρηκτικά πιάτα. Στο μάθημα «εναλλακτικές σούπες», εκπαιδευόμαστε στις βασικές τεχνικές για σούπα, στην σημασία της μιρεπουά και του μπουκέ γαρνί, αλλά και στους διαφορετικούς γευστικούς συνδυασμούς που φέρνουν ένα απαράμιλλο εναλλακτικό αποτέλεσμα. Σερβίρονται ως συνοδευτικό ή ως κυρίως.

Ετοιμάζουμε:
Σούπα με φάβα και παστρινάκι | Σούπα σελινόριζας με μήλο και καπνιστή πανσέτα | Κορεάτικη σούπα με κοτόπουλο και νούντλς | Πικάντικη σούπα με μαύρα φασόλια και τσιπότλε

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Πε 22/10/2020 **Ώρα :** 18:0-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **Your Suggestion**

SOUS VIDE **35€**

Σε αυτό το μάθημα, το sous vide ξεφεύγει από την υψηλή εστίαση και γίνεται το ιδανικό εργαλείο για να μας προσφέρει ιδανικές γεύσεις με πιο οικονομικά υλικά. Ένα μάθημα-μενού, το οποίο μας εκπαιδεύει να δώσουμε γεύση σε απλά υλικά, να δημιουργήσουμε εξαιρετικά μενού σε φιλικές τιμές, ενώ παράλληλα εκπαιδευόμαστε στις απαραίτητες χαμηλές θερμοκρασίες-διάρκεια μαγειρέματος (LTLT), αλλά και χρήση του sous vide ανάλογα το υλικό και το πιάτο που θέλουμε να δημιουργήσουμε.
Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε ένα μενού τριών πιάτων που θα ενθουσιάσει με την γευστική του απλότητα, αναλύοντας την τεχνική διαδικασία του sous vide σε σύγκριση με τις κλασσικές τεχνικές:
Λαχανικά εποχής γλασέ με φρέσκα μυρωδικα | Κοτοπουλο στήθος με σάλτσα βουτυρο | Κλασσική Crème brulee

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Τρ 27/10/2020 **Ώρα:** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ WEBINAR **17€**

Η μεγαλύτερη παγκόσμια τάση είναι οι εναλλακτικές του κρέατος που προσφέρουν τα λαχανικά. Η δυσκολία έγκειται στο να αποδώσεις γευστικά κάτι που σκοπεύει να αντικαταστήσει τις γεμάτες, ουμάμι, γεύσεις ενός ζουμερού μπιφτεκιού. Εκπαιδευόμαστε στην επιλογή των κατάλληλων λαχανικών που θα αποδώσουν γευστικά το μπιφτέκι, στη σύσταση και δημιουργία του μείγματος των λαχανικών μέσα από 3 διαφορετικές πρακτικές εφαρμογές.

Ετοιμάζουμε λαχταριστά **και υγιεινά μπιφτέκια λαχανικών, με βάση την πατάτα, με βάση το καρότο και με βάση το κολοκύθι**. Μαθαίνουμε ποια αρωματικά μπορούμε να συνδυάσουμε, ώστε να απογειώσουμε την γεύση τους και πώς χαρίζουμε το ιδανικό ψήσιμο. Γαρνίρουμε με φρέσκα και δροσερά κηπευτικά εποχής.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 20 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 2/10/2020 **Ώρα:** 15:00-17:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80 **1 + 1**

ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΟ COMFORT WEBINAR **26,90€**

Τα φαγητά που μας φέρνουν στιγμές νοσταλγίας και την αίσθηση της περιποίησης, είναι αυτό που αποκαλούμε φαγητό «άνεσης» ή comfort food. Είναι εκείνες οι στιγμές που ο κόσμος όλος σου φταίει και το μόνο που μπορεί να σου φτιάξει την διάθεση είναι ένα καλομαγειρεμένο πιάτο φαγητού που αγκαλιάζει με μια γλυκιά ζεστασιά το στομάχι, την ίδια στιγμή που σε χορταίνει, σε παρηγορεί και με τα αρώματα και τις γεύσεις σου φτιάχνει την διάθεση. Γι αυτό ακριβώς οι Chef σκίζουν τα πολυτελή μενού τους και στρέφονται στο φαγητό που μας φέρνει την ασφάλεια και την θαλπωρή που χρειαζόμαστε περισσότερο. Επιλέξαμε πολύ προσεχτικά 3 πιάτα που μπορούν να μας δημιουργήσουν αυτό το συναίσθημα:

Πατατοσαλάτα με μήλο και καπνιστή πανσέτα
Βελουτέ πατάτας με πράσο
Κοτόπουλο μπούτι σιγομαγειρεμένη σε κρεμώδη σάλτσα γραβιέρας και λεμονιού

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Τε 07/10/2020 **Ώρα :** 15:00-17:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:**130 **1 + 1**

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ **29,90€**

Τα μπιφτέκια αποτελούν μία τεχνική που εκτελείται διαφορετικά σε κάθε χώρα και ανάλογα με την μαγειρική εφαρμογή την οποία επιθυμούμε. Στην Ελλάδα ο όρος μπιφτέκι είναι ανεξάρτητος της μαγειρικής χρήσης, γεγονός που μπερδεύει στην εκτέλεσή του και έτσι μπιφτέκια αποκαλούμε σχεδόν όλες τις ζύμες κιμά. Σε αυτό το μάθημα, πέρα από τα κλασσικά δεδομένα, εμπλουτίζουμε το μπιφτέκι με εναλλακτικά υλικά που ουσιαστικά αλλάζουν την δομή, σύσταση, υφή και γεύση τους!

Δοκιμάζουμε διαφορετικά μείγματα και δημιουργούμε 3 υπέροχες συνταγές:
Μπιφτέκια κοτόπουλου με φαγόπυρο και φρέσκα αρωματικά
Μπιφτέκια σχάρας με βρώμη
Μπιφτέκια κατσαρόλας αρνιού με αλεύρι κινόα και μπαχαρικά
Ένα άκρως τεχνικό μάθημα που θα οδηγήσει σε ένα αποδεδειγμένο γευστικό αποτέλεσμα.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο**:Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Τρ 13/10/2020 **Ώρα :** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130

SO AUTUMN **29,30€**

Ζεστές κούπες σούπας, πιάτα που γαληνεύουν την ψυχή και αρώματα που γεμίζουν το μυαλό… Αυτό είναι το Φθινόπωρο και όλα όσα μας δίνει ως παλέτα βρώσιμων υλικών για ένα υπέροχα γευστικό μενού. Στο μάθημα "So Autumn" ετοιμάζουμε 3 προτάσεις, τις οποίες θα λατρέψετε, με επιλεγμένα εποχιακά προϊόντα που σίγουρα δεν βρίσκουμε στα εστιατόρια.

Ετοιμάζουμε τεχνικά:
Βελουτέ κολοκύθας με μήλα
Τάρτα αχλάδι με gorgonzola
Ψητή χοιρινή κοιλιά με καρότο πουρέ και γλασαρισμένα καρότα

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Τε 21/10/2020 **Ώρα :** 18:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης**: 130 **✪ Chef's choice**

ΕΠΟΧΙΚΑ ΤΥΡΙΑ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ **34,90€**

Τα τυριά συνταιριάζουν με φρούτα και λαχανικά, αρωματίζονται με μυρωδικά και αρτύματα, και δημιουργούν εκρηκτικούς συνδυασμούς! Ένα μάθημα αφιερωμένο στο τυρί και όλα όσα μπορούμε να δημιουργήσουμε με βάση τις πιο δημοφιλείς επιλογές. Ιδανικό για επαγγελματίες που θέλουν να εντάξουν στο μενού τους δημιουργικές και διαφορετικές προτάσεις από ένα κλασσικό πλατώ τυριών.

Στις τεχνικές εκτελέσεις, προετοιμάζουμε και μαγειρεύουμε τα παρακάτω τυριά:
φέτα με τοματίνια και μυρώδικα
κατσικίσιο τυρί τριμμένο σε δαμάσκηνο
blue cheese με σπαράγγια, prosciutto
ψημένο brie με φρούτα και ξηροί καρποί
cheesecake με παρμεζάνα με μαρμελάδα τομάτας και βασιλικό

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης: 35** **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Πα 23/10/2020 **Ώρα:** 18:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης: 130** **✎ Your Suggestion**

ΨΑΡΑΚΙΑ **29,90€**

Χρειάστηκε μία οικονομική κρίση για να κατατάξουμε το ταπεινό ψαράκι στο μενού μας. Σύμφωνα με μελέτη του Ινστιτούτο Θαλάσσιων Βιολογικών Πόρων και Εσωτερικών Υδάτων του Ελληνικού Κέντρου Θαλάσσιων Ερευνών, οι Έλληνες έκαναν μεγάλη στροφή στα ψάρια που επιλέγουν, αν και ακόμα ως χώρα το ψάρι δεν βρίσκεται στις προτιμήσεις μας.

Σε αυτό το σεμινάριο ασχολούμαστε με τα μικρά πελαγικά ψάρια που αποτελούν μία οικονομική επιλογή και απογειώνουμε τις γεύσεις του τεχνικά! Στα ποιοτικά προτερήματά τους είναι ότι θα τα βρείτε πάντα φρέσκα και εποχιακά. Επιλέγουμε **προσφυγάκια, σαρδέλες και γαύρο** και τα μαγειρεύουμε με 3 διαφορετικούς τρόπους που θα σας συναρπάσουν!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος **Επίπεδο:** **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Σα 31/10/2020 **Ώρα :** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **✎ Your Suggestion**

ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

PORK HAMONADO **26,90€**

Pork Hamonado, το παραδοσιακό πιάτο από τις Φιλιππίνες με χοιρινό κρέας και γλυκιά σάλτσα με ανανά. Επίσης γνωστό και ως jamónado, endulsado, endulzado. Αποτελεί ένα πιάτο απαράμιλλης νοστιμιάς αφού ο ανανάς γλασάρεται και καραμελώνεται για να δανείσει τα γλυκά υγρά του στο χοιρινό που σιγομαγειρεύεται. Ο συνδυασμός του τρυφερού χοιρινού κρέατος με την γλυκιά αλμυρή σάλτσα πάνω από το αφράτο, αχνιστό ρύζι ατμού είναι μια απόλαυση.
Το σεμινάριο αναλύει κάθε λεπτομέρεια του πιάτου αυτού: **από το μέρος του χοιρινού που θα πρέπει να επιλέξουμε, το μαρινάρισμα και την τεχνική που χρησιμοποιούμε για να αποκτήσει το πιάτο μας τον γευστικό χαρακτήρα του, την τεχνική του ανανά και την παρασκευή του αχνιστού ρυζιού**.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Πε 1/10/2020 **Ώρα :** 18:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 ✪ **Chef's choice**

FUSION **34,90€**

Με fusion διάθεση, εξωτικά χρώματα και αρώματα τόσο από την Ταϊλάνδη όσο και την ιδιαίτερη Ινδία ξεπηδούν μέσα από πιάτα σε ένα μενού αρκετά εναλλακτικό!

Αξιοποιούμε κάθε στοιχεία και ετοιμάζουμε:
Bruschetta Indian style με χειροποίητο ινδικό τυρί paneer
Ταϊλανδέζικο κοτόπουλο με σάλτσα από κόκκινο κάρυ και ντρέσινγκ φυστικοβούτυρου
Κλείνουμε με επιδόρπιο με χαρακτήρα Ελληνικό καθώς η γαλλική φινέτσα των **macaron** συνταιριάζει υπέροχα **με κρόκο Κοζάνης και γέμιση γκαναζ λευκής σοκολάτας και κάρδαμο.**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Τρ 06/10/2020 **Ώρα:** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 ✪ **Chef's choice**

LES CARAIBES **39,90 €**

Η κουζίνα της Καραϊβικής είναι ένα μείγμα αφρικανικής, κρεόλ, κειτζούν, αμερικάνικης, ευρωπαϊκής, λατίνικης, ινδικής νοτιοασιατικής, μέσης ανατολής και κινέζικης μαγειρικής! Αυτές οι παραδόσεις προήλθαν από πολλές διαφορετικές χώρες όταν διαφορετικοί λαοί εγκαταστάθηκαν στην Καραϊβική. Το στυλ που δημιουργήθηκε είναι ένα μοναδικό μωσαικό διαφορετικών τεχνοτροπιών που κάνουν την Κουζίνα της Καραϊβικής απόλυτα γευστική!

Το σεμινάριο εντρυφεί σε 3 πιάτα που επιλέχθησαν ιδιαίτερα προσεχτικά για να παρουσιάσει αυτή την γευστική ανομοιομορφία των νησιών της περιοχής. Ετοιμάζουμε:
Γαρίδες jerk με ξινή κρέμα και σάλτσα μάνγκο
Ζεστή σαλάτα λάχανου με ανανα και φυστίκια
Oxtail σιγομαγειρενο με λαχανικά εποχής και κρασί Rioja

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:**35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Πα 16/10/2020 **Ώρα :** 18:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:**130 ✪ **Chef's choice**

ITAMESHI FUSION **44,90€**

Το Itameshi ή «ιταλικό φαγητό» στα ιαπωνικά, είναι ο συνδυασμός της ιαπωνικής και της ιταλικής κουζίνας και αποτελεί το πιο hot trend τελευταία χρόνια. Η κατάρρευση των οικονομιών της Ασίας το 1991, τα εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας με Γάλλους σεφ και οι υψηλές τιμές αντικαταστάθηκαν από ανεπίσημα, οικονομικά ιταλικά φαγητά παρασκευασμένα με παραδοσιακά ιαπωνικά υλικά. Γιαπωνέζοι σεφ που εκπαιδεύτηκαν στη Γαλλία άρχισαν να αναδιαμορφώνουν τις συνταγές τους και το Itameshi γεννήθηκε! Το μάθημα αυτό επικεντρώνεται τόσο στους συνδυασμούς όσο και στις διαδικασίες για να δημιουργήσουμε το ιδανικό itameshi menu.
Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος ετοιμάζουμε:
Fushimi Italian Sashimi plate
Agnolotti γεμισμένα με shitake
Πανακοτα αρωματισμένη με matcha

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 65 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Πα 30/10/2020 **Ώρα :** 17:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230

ΚΡΕΑΣ

HAM **29,90€**

Αν και το όνομα παραπέμπει στο κλασσικό χοιρινό μπούτι της Βιρτζίνια στην Αμερική, αρκετά διαφορετικό από αυτό που έχουμε συνηθίσει, η συνταγή παραμένει αυθεντική και εξαιρετικά καλοεκτελεσμένη. Το Virginia Ham είναι αναμφίβολα ένα από τα πιο κλασσικά πιάτα για ειδικές περιστάσεις με τεχνικές που χαρίζουν γεύση, αλλά και με ιδανικό ψήσιμο για παρόμοια κομμάτια χοιρινού.

Ένα μάθημα με αμέτρητες γνώσεις **από το έντεχνο ολοήμερο μαρινάρισμα, στην προετοιμασία του, την μαρινάδα, τα αρωματικά και μπαχαρικά που θα χρησιμοποιήσουμε για το ψήσιμο μέχρι και το φινετσάτο καραμέλωμα της επιφάνειας του κρέατος.**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Πε 8/10/2020 **Ώρα :** 18:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης**:130 ✪ **Chef's choice**

MEATInG POINT **29,90€**

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Τρ 06/10/2020 **Ώρα :** 18:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης**: 130 **√ Best Seller**

HANDMADE ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΑΜΙΑ **34,90€**

Handmade λουκάνικα και σαλάμια! Η παρασκευή λουκάνικων είναι ένας από τους αρχαιότερους τρόπους διατήρησης κρέατος. Ανάλογα την χώρα αλλά και την περιοχή οι άνθρωποι εκπαιδεύτηκαν σε διαφορετικές τεχνοτροπίες και γεύσεις βάσει των τοπικών αναγκών και διαθέσιμων υλικών.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στην βασική τεχνική δημιουργίας λουκάνικου, επιπλέον να αναλύσουμε πως τα διαφορετικά υλικά, ο τεμαχισμός τους και η χρήση συμπληρωματικών αρωματικών στοιχείων διαφοροποιεί το τελικό αποτέλεσμα.

Αναλυτικά, εκπαιδευόμαστε στην επιλογή του κρέατος, στο φιλετάρισμα και το μείγμα κιμά, την ανάμειξη και τη σωστή δοσολογία μυρωδικών και μπαχαρικών, στο ζύμωμα και την ξεκούραση των υλικών! Μαθαίνουμε για τις μαρινάδες για τα κρέατα ανάλογα με την εποχικότητα τους, την κατάλληλη επιλογή μπαχαρικών και την ισορροπία στις γεύσεις που θέλουμε να δώσουμε.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Τρ 13/10/2020 **Ώρα :** 18:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης**: 130 ✪ **Chef's choice**

ΦΙΛΕΤΑΡΙΣΜΑ ΒΟΔΙΝΟΥ **49,90€**

Απαραίτητη γνώση για κάθε επαγγελματία, αφού το βοδινό αποτελεί είδος κρέατος με αυξημένη ζήτηση. Αιτία είναι η πολύπλευρη εφαρμογή του στη μαγειρική. Μαθαίνοντας να φιλετάρουμε, κάνουμε σημαντική οικονομία στην κουζίνα, ελέγχουμε την πρώτη ύλη και δημιουργούμε τις δικές μας κοπές για μαγείρεμα. Η επιλογή αν θα αγοράσουμε έτοιμο φιλεταρισμένο ή θα το φιλετάρουμε εμείς, κρίνει όχι μόνο οικονομικά το αποτέλεσμα, αλλά επίσης και ποιοτικά, αφού είμαστε σε θέση να ελέγχουμε πλήρως την πρώτη ύλη.

Στο σεμινάριο εκπαιδευόμαστε σε ολόκληρο γαλλικό βοδινό καρέ και αναλύουμε όλα όσα σχετίζονται με το Βοδινό από την διατροφική αξία, την ανατομία, το φιλετάρισμα, ιδανικές κοπές, τον χρόνο και τρόπο μαγειρέματος για αυτό το ξεχωριστό κομμάτι.
Τέλος εκπαιδευόμαστε στο ποιες είναι οι ενδεδειγμένες μαρινάδες και συνταγές. Ένα μοναδικό σεμινάριο το οποίο εντρυφά στην μαγειρική τεχνογνωσία για το πιο εμπορικό κομμάτι κρέατος.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 65 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Τε 14/10/2020 **Ώρα :** 17:00-21:30 **Πόντοι Εξαργύρωσης**:230 **✪ Chef's choice**

ΤΗΣ ΣΤΑΜΝΑΣ ΤΑ ΚΑΜΩΜΑΤΑ **26,90€**

Όσα φέρνει η στάμνα, δεν τα φέρνει η καλύτερη κατσαρόλα. Αν και τα μαγειρέματα της είναι απλά και τεμπέλικα, όμως δεν είναι τυχαίο ότι αποτελεί από τις αρχαιότερες και νοστιμότερες επιλογές μαγειρέματος. Λίγο ότι δεν χρειάζεται μεγάλη χρήση λιπαρής ουσίας, λίγο ότι διατηρεί λόγω σκεύους όλες τις γεύσεις, επιπλέον ότι απαιτεί σιγανό μαγείρεμα, κάνει την επιτυχία στο μαγείρεμα δεδομένη.

Σε αυτό το μάθημα εξασκούμαστε σε 2 τεχνικές, **στο σπιτικό μοσχαράκι ραγού ψητό σε μελιτζάνα με φέτα και τομάτα**, αλλά και σε ένα λαχταριστό **κοκκινιστό με τομάτα, ραγού λαχανικών και κεφαλοτύρι**.
Η γεύση τους απλά ασυναγώνιστη…

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Πε 15/10/2020 **Ώρα :** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **√ Best Seller**

BRUNCH & BREAKFAST

BED & BREAKFAST **31,90€**

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

Ετοιμάζουμε 3 διαφορετικές comfort εκδοχές πρωινού και στήνουμε το πιο γαστριμαργικό σκηνικό! Στις διαδικασίες μας:

- **τραγανό hash brown με μπέικον γλασαρισμένο σε καφέ, σκράμπλ αυγά, ψητά τοματίνια με γραβιέρα**
- **pancakes με σάλτσα φιστικοβούτυρο και φρούτα του δάσους**
- **χειροποίητο μάφινς με σολομό και αφράτη ομελέτα λαχανικά και κρεμώδη σάλτσα horseradish**
- **red velvet βάφλες σε σάλτσα λευκής σοκολάτας**

Ενδεχομένως το πιο απολαυστικό πρωινό που έχετε ποτέ ετοιμάσει!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Πε 1/10/2020 **Ώρα :** 18:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 ✪ **Chef's choice**

BREADFAST 2: THE HOT BROWN PROJECT WEBINAR **19,90€**

Ταξιδεύουμε στο μακρινό Louisville, στο φημισμένο ξενοδοχείο "Hot Brown" και δημιουργούμε το διάσημο πρωινό του, που έκανε την εμφάνιση του το 1926. Ζουμερά **ψημένο στήθος κοτόπουλο, χειροποίητη mornay sauce, τυρί πεκορίνο** που θα δώσει άλλη νότα στο πιάτο μας.

Το μυστικό που θα μας σαγηνεύσει? **Το χειροποίητο ψωμί που θα φτιάξουμε και θα αγκαλιάσει αρμονικά την παλέτα των υλικών μας.** Ολοκληρώνουμε με **τραγανό bacon και ψητές τομάτες.**

Το σεμινάριο θα γίνει εξ αποστάσεως - webinar με δυνατότητα επικοινωνίας με τον σεφ μας, όπου θα είναι εκεί να καλύψει όλες τις ερωτήσεις σας.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 20 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Δε 5/10/2020 **Ώρα :** 15:00-17:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80 **1 + 1**

MULTI NATIONAL BREAKFAST **26,90€**

Ένα διαφορετικό πρωινό για να ξεκινήσει η ημέρα, ονειροπολώντας εξωτικά νησιά και παραλίες. Το πρώτο γεύμα της ημέρας γίνεται βασικός λόγος για να ξεκινήσετε με διαφορετική διάθεση, ειδικά όταν οι εξωτικές γεύσεις αποδεικνύουν πως μπορούμε να δώσουμε έναν φρέσκο, αναζωογονητικό χαρακτήρα με τις βιταμίνες που χρειαζόμαστε και την γεύση που επιθυμούμε.

Το πρωινό περιλαμβάνει γιαπωνέζικα **pancake πατάτας γεμιστά με τυρί** από την άλλη άκρη της ηπείρου, δοκιμάζουμε **αυγά με σπανάκι αλα φλορεντίν** και φυσικά δεν θα έλειπαν λιχουδιές από την Πολυνησία: **ψητές μπανάνες με χειροποίητο παγωτό βανίλιας**.

Μία πρόταση που ξεφεύγει από την ρουτίνα και προσφέρει ιδέες για επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης.

Ενδεχομένως το πιο απολαυστικό πρωινό που έχετε ποτέ ετοιμάσει!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία:Τε 14/10/2020 **Ώρα :** 11:00 -14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 ✪ **Chef's choice**

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ SANDWICHES **65€**

Ένα μοναδικό διήμερο σεμινάριο που αφουγκράζεται τις εμπορικές ανάγκες των καταστημάτων που προσφέρουν sandwiches, wraps, bagels και άλλα είδη σνακ. Στόχος είναι η εκπαίδευση και ανάλυση για την παραγωγή sandwiches που διαφέρουν από τα συνηθισμένα προσφερόμενα.

Την πρώτη ημέρα του σεμιναρίου επικεντρωνόμαστε στην βασική γεύση του sandwich που κάνει και την ποιοτική διαφορά στο προϊόν. Ετοιμάζουμε τις διαφορετικές ζύμες για καρβελάκι πολύσπορο, μπαγκέτα, brioche, ciabatta και bagel και ψήνουμε ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες κάθε ψωμιού.

Την δεύτερη ημέρα, αναλύουμε τις τάσεις της αγοράς και τους λόγους που προτιμήσαμε τις γεμίσεις που παρουσιάζονται στο σεμινάριο αυτό. Εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές που θα προσδώσουν γεύση σε κάθε μία από τις γεμίσεις αλλά και τις εναλλακτικές τους ανάλογα τον χρόνο που διαθέτει κάθε επιχείρηση στην δημιουργία τους.

Ετοιμάζουμε:
- **Veggie Ελληνικό:** καρβελάκι πολύσπορο με ψητή μελιτζάνα, τομάτα, αβοκάντο, ανθότυρο
- **Parisienne:** brioche με steak cut, blue cheese, ρόκα και σως Dijonaise
- **Cuban:** μπαγκέτα με ψητό χοιρινό, ελβετικό τυρί, πίκλες και σως μουστάρδας
- **Middle Eastern:** Bagel με μοσχάρι και hummus
- **Italian:** Ciabatta με πουρέ αγκινάρας, σπανάκι, κουκουνάρι, φρέσκα κρεμμυδακια
- **Filipino:** Χοιρινά παϊδάκια με σαλάτα ρεβιθιών και γιαούρτι
- **Mumbai Sandwich:** μπαγκέτα με έμμενταλ, αγγούρι, τομάτα, κρεμμύδι και pesto μυρωδικών
- **Hong Kong Sandwich:** πολύσπορο με ομελέτα, bean sprouts, μανιτάρια, κρεμμύδια

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος, Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 65 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Πε 29/10/2020, Πα 30/10/2020 **Ώρα :** 10:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230 ✪ **Chef's choice**

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ WEBINAR **17€**

Οι Ιταλοί τα λένε Ciambelline al Vino, εμείς αναφερόμαστε σε αυτά ως κουλουράκια κρασιού. Το χαρακτηριστικό τους είναι ότι είναι ελαφριά, τραγανά με ρουστικ χαρακτήρα! Δεδομένου του παραδοσιακού τρόπου παρασκευής τους, στο μάθημα εκπαιδευόμαστε στην τεχνική εκτέλεση διαφορετικών γεύσεων. Ετοιμάζουμε νόστιμα, υγιεινά, αφράτα Κουλουράκια κρασιού, μαθαίνοντας την τεχνογνωσία για την ζύμη, το αρωμάτισμα και το ψήσιμο, αλλά πληροφορίες και ώστε να διατηρηθούν τραγανά και φρέσκα για μεγάλο χρονικό διάστημα. Φτιάχνουμε χειροποίητα κουλουράκια κρασιού, **σκέτα -παραδοσιακά αλλά και με καρότο, σπανάκι, ελιά και τομάτα.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 20

Ημερομηνία: Πε 01/10/2020 **Ώρα :** 12:00-13:30 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80

ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ & WEBINAR **24,90€ ή 17€ webinar**

Παξιμάδια, ένα προϊόν αρτοποιίας που ξεκίνησε ως απλό και παραδοσιακό θρεπτικό σνακ από την ανάγκη συντήτησης του ψωμιού, αλλά εξελίχτηκε τεχνικά, σε πάρα πολλές συνθέσεις γεύσεων καθιστώντας τα, πολύ δημοφιλή και υγιεινά. Πιο εύπεπτα από το ψωμί, πιο υγιεινά από τις φρυγανιές, με δυνατότητες στην χρήση τους, τα παξιμάδια είναι ένα απαραίτητα στην κουζίνα. Σε αυτό το μάθημα ετοιμάζουμε παξιμάδια κλασσικά, αλλά εναλλακτικά όπως **παξιμάδια λαδιού**, **ολικής πολύσπορα**, **βρώμης**, **με chia** και **κινόα**. 'Ενα μάθημα με τεχνικό και δημιουργικό ενδιαφέρον που θα σας μάθει να χειρίζεστε διαφορετικά υλικά, προκειμένου να δώσετε γεύση στα παξιμάδια σας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 20 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Πε 08/10/2020 **Ώρα :** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80 **€€€ Low Price**

WEBINAR Δε 12/10/2020 **Ώρα :** 19:00-20:30

FRENCH BATON SALE & ITALIAN GRISSINI **24,90€**

Διάσημα αλμυρά σνακ, τόσο τα μπατόν σαλέ όσο και τα γκρισίνι, έχουν το δικό τους γευστικό ενδιαφέρον. Μπορούν να σερβιριστούν με τυριά/αλλαντικά, να καταναλωθούν σκέτα ή να δημιουργήσουν μικρά ορεκτικά στην πιο δημιουργική τους μορφή. Όμως τα χειροποίητα μπατόν σαλέ αποτελούν ανεπανάληπτο γρήγορο και ποιοτικό σνακ! Στο σεμινάριο ψήνουμε αφράτα, υπέροχα baton sale, με προέλευση από Γαλλία. Δύο εκδοχές: **με παρμεζάνα και πάπρικα και με παπαπαρουνόσπορο.** Εκπαιδευόμαστε στην ζύμη και τις γεύσεις που επιδέχεται, σε χρόνους ψησίματος και στην διαφοροποίηση τους με τα Ιταλικά Grissini.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 20 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 16/10/2020 **Ώρα :** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80 **€€€ Low Price**

ΚΡΕΠΕΣ ΓΛΥΚΕΣ **27€**

Κρέπες + Gourmet ένας εκρηκτικός συνδυασμός γεύσης, απόλαυσης και δημιουργικότητας που μπορεί να προσφερθεί σε ένα brunch 'ιδιαίτερων' περιστάσεων για φινετσάτα στομάχια και όχι μόνο ή ως ιδανικό επιδόρπιο σε ένα επίσημο γεύμα! Η καλή κρέπα έχει μυστικά… όσο πιο πετυχημένη η συνταγή του χυλού, τόσο πιο σωστό το ψήσιμο της και πιο νόστιμη. Εκπαιδευόμαστε **στις γλυκές κρέπες από τον χυλό, στο γύρισμα σε κρεπιέρα έως τις πιο επιτηδευμένες τεχνικές φλαμπέ, χυλού, σιροπιών και γεμίζουμε με χειροποίητη σοκολατένια gianduja, φρούτα του δάσους και κρέμα μουσελίν.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Τρ 20/10/2020 **Ώρα :** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **Your Suggestion**

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ, ΣΒΙΓΓΟΙ, ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ & ΑΝΑΤΟΛΙΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ **26,90€**

Μπουκίτσες γλυκιάς ζύμης που τις συναντάμε σε όλη τη Μεσόγειο! Το σεμινάριο ασχολείται εκτενώς με τους **λουκουμάδες**, τους **σβίγγους**, αλλά και τις συναφείς **τηγανίτες**. Από την ζύμη και το κόψιμό τους, στις διαφορές ανάμεσα στις χώρες που παρασκευάζονται, στα topping που συναντάμε και τις τελικές γεύσεις που διαμορφώνονται μέσα από τις μικρές λεπτομέρειες. Ετοιμάζουμε κλασσικούς λουκουμάδες, αλλά και 2 διαφορετικές επιλογές σε ζύμες με διαφορετικό γευστικό αποτέλεσμα: τα αφράτα μπαλάκια ζύμης που οι Γάλλοι ψήνουν στο φούρνο και ονομάζουν **choux**, στην ελληνική τους εκδοχή τηγανίζονται, σιροπιάζονται και λέγονται **σβίγγοι.** Επιπλέον στις παρασκευές του μαθήματος: οι **Ελληνικές τηγανίτες,** όσο και οι **ανατολίτικες** που πασπαλίζονται **με ζάχαρη και κανέλλα!**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Πε 22/10/2020 **Ώρα :** 10:30-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης: 130** **Chef's choice**

ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ **26,90€**

Τα αγαπημένα γλυκίσματα είναι ξανά της μόδας! Ο αυθεντικός τους χαρακτήρας, τα υλικά που χρησιμοποιούμε στην τεχνική εκτέλεση, η στροφή των ανθρώπων σε πιο ουσιαστικές γεύσεις και ο χειροποίητος τρόπος που απαιτείται για την παρασκευή τους έχουν θέσει τα βουτήματα στις πρώτες θέσεις προτίμησης των καταναλωτών.

Εκπαιδευόμαστε στην δημιουργία εξαιρετικά νόστιμων εναλλακτικών βουτημάτων με: **αμυγδάλο, μελι, σουσάμι, πορτοκάλι με ντίνκελ αλλά και κανέλας με μαύρη ζάχαρη.**

Ενδεχομένως ότι πιο νόστιμο έχετε δοκιμάσει σε βουτήματα!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 23/10/2020 **Ώρα :** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 ✪ **Chef's choice**

BREAD EXCELLENCE (ΠΡΟΖΥΜΙ) **35,90€**

Τρία πολύ ενδιαφέροντα ζυμάρια που μας δίνουν την υπεροχή στο ψωμί! Ελαφρώς υπόξινη γεύση, γεμάτα και μεγαλειώδη, τα ψωμιά με προζύμι έχουν μία ιδιαίτερη τεχνογνωσία στην παρασκευή τους.

Σκοπός του σεμιναρίου είναι να εμβαθύνει στις τεχνικές παραγωγής ψωμιού (τεχνογνωσία υλικών, ζύμωμα, πλάσιμο, ψήσιμο) με προζύμι, εμβαθύνοντας στα sourdough μακράς διαρκείας Αμερικάνικου τύπου, στα ψωμιά με προζύμι Ελληνικού τύπου και στο επτάζυμο. Μέσα από τη διαδραστική συμμετοχή των εκπαιδευομένων στις διαδικασίες προετοιμασίας και εκτέλεσης των συνταγών, κάνουμε κατανοητή τόσο την τροφογνωσία, όσο και την τεχνογνωσία μέσα από τις τεχνικές αρτοποίησης ψωμιών αργής ωρίμασης.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 23/10/2020 **Ώρα:** 10:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

MASTERCLASS

Ο ΚΥΒΟΣ ΤΟΥ ΡΟΥΜΠΙΚ Μόνο προπληρωμή **65€**
3D ENTREMET CAKE

Εξαιρετικό επιδόρπιο παζλ υπό την μορφή του κύβου του Ρούμπικ! Έγινε γνωστό χάρη στην δημιουργική ικανότητα του Pastry Chef Cedrik Grolet, το οποίο παρουσιάζεται στο εστιατόριο Le Dali στο Παρίσι. Κάθε κύβος είναι εμπνευσμένος από λουλούδια , φρούτα και καρπούς και αποδίδεται με ζωντανά παιχνιδιάρικα χρώματα.

Το επιδόρπιο αποτελεί μία εκλεπτυσμένη πινελιά σε σχήμα κύβου από 27 κύβους με 6 εναλλασσόμενες γεύσεις και 20 τεχνικές εφαρμογές για την επίτευξή τους.

Οι γεύσεις εμπνεύστηκαν και επιλέχθηκαν προσεχτικά από τους Pastry Chefs της Σχολής για να ταιριάξουν σε αυτήν την απόλυτη σύνθεση:
φινετσάτο φιστίκι, βανίλια Μαδαγασκάρης, σύνθετη Κολομβιανή σοκολάτα bitter, αρωματική τριαντάφυλλο, αέρινο μάνγκο, κιτρώδες μανταρίνι.
Κάθε γεύση δένει με το δικό της biscuit και περιλαμβάνει coulis φρούτων, ενώ στην διακόσμηση η επικάλυψη γίνεται με glaze και flocage με χρήση πιστολιού.

Το σεμινάριο είναι demonstration.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος Μιχάλης Σαράβας **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 65 **|Ελάχιστη Συμμετοχή 4 ατομα**
Ημερομηνία: 15/10/2020 **Ώρα:** 16:00-22:00 *δεν εξαργυρώνεται με πόντους ⭐⭐⭐

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΕΣΟΓΕΙΟΣ Μόνο προπληρωμή **55€**

Διαγωνιστικό πιάτο με βασικά επίλεκτα υλικά της Ελληνικής Μεσογείου, όπως το Ελληνικό γιαούρτι, το μέλι, την κερύθρα, τις βιολέτες και τις φράουλες. Το εστιατορικό επιδόρπιο του Γιάννη Ζωγράφου που παρουσιάστηκε σε διαγωνισμό ζαχαροπλαστικής αποτελεί μία έμπνευση από Ελλάδα.

Το γιαούρτι επιτηδεύεται σε σχήμα βότσαλου και επικαλύπτεται με λευκή σοκολάτα και βούτυρο κακάο και ζωντανεύει μέσα από τις φινετσάτες γεύσεις από νέκταρ μελιού και βρώσιμης κερύθρας, το αρωματικό ζελέ φράουλας και φασκόμηλου, χαρίζει αρώματα φρεσκάδας και συμπληρώνει το πιάτο.

Η τεχνική εκτέλεση και το εξαιρετικό plating του πιάτου, απέδειξαν την ανωτερότητα αυτού του επιδορπίου. Για την σύνθεση αυτού του μοναδικού επιδορπίου απαιτούνται 7 διαφορετικές τεχνικές! Πιο αναλυτικά στο σεμινάριο παρουσιάζονται τα εξής:

- **Δέσιμο κρέμας γιαουρτιού με βούτυρο κακάο και επικάλυψη**
- **Crumble φυστίκι με μαστίχα**
- **Κατάλληλη θερμοκρασία για να βουτυχτούν τα βότσαλα στο βούτυρο κακάο**
- **Σύνθεση και σύσταση βότσαλου**
- **Θερμοκρασίες για το νέκταρ μελλιού με στόχο την πλήρη διατήρηση των θρεπτικών συστατικών**
- **Θερμοκρασίες για ζελέ φράουλας και φασκόμηλου με στόχο την πλήρη διατήρηση των βιταμινών, αρωμάτων και σύστασης**
- **Καραμέλα διακόσμησης**

Το σεμινάριο είναι demonstration.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 65 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Τρ 27/10/2020 **Ώρα :**17:00-21:00 *δεν εξαργυρώνεται με πόντους ⭐⭐⭐

ΤΕΧΝΙΚΑ

PETIT GATEAU VANILLE APRICOT **31,90€**

Petit gateau λένε οι Γάλλοι τα μικρά γλυκά με διαφορετικές υφές και είναι πολύ διαδεδομένα σε όλα τα ζαχαροπλαστεία. Επιδόρπια που θα συγκλονίσουν και τον πιο δύσκολο ουρανίσκο.
Μικρά petit four (γλυκάκια) με πλούσιες και φινετσάτες γεύσεις βανίλιας και βερίκοκου συνταιριάζουν μεταξύ τους για να μας χαρίσουν ένα απόλυτα δροσερό γλυκό. Σε αυτό το απόλυτο σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε σε τεχνικές:
Το απόλυτα αμυγδαλένιο biscuit, ανάλαφρη γευστική μους, λαχταριστό κονφίτ βερίκοκο, γυαλιστερό γκλασάζ βανίλια. Petit gateaux που πραγματικά αξίζουν περίοπτη θέση σε βιτρίνα ζαχαροπλαστείου.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Πα 2/10/2020 **Ώρα :** 18:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **✪ Chef's choice**

JOEL RENO WEBINAR **21,90€**

Ο εξαιρετικός ζαχαροπλάστης του French Pastry School σε ένα γλύκισμα που περιλαμβάνει διαφορετικές στρώσεις γεύσεων που εναλλάσσονται με τα αρώματα της φράουλας να έρχονται σε πλήρη αρμονία με το φιστίκι. Ο Joel Reno δηλώνει για το επιδόρπιο αυτό΄: "Η λευκή σοκολάτα είναι πολυσύνθετη και δίνει βάθος και επίγευση στο γλυκό. Κάθε χρόνος που περνάει, μου δίνει ικανοποίηση να την δουλεύω σε νέες χρήσεις".
Στόχος του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε στις βασικές αρχές δημιουργίας των entremets, στον συνδυασμό των γεύσεων τους, αλλά και στην επιτυχία της σωστής σύστασης και υφής. Για τις ανάγκες του σεμιναρίου, ετοιμάζουμε το διάσημο γλυκό του Joel Reno.
Φινετσάτο κέικ φιστικιού με κρέμα λευκής σοκολάτας, στρώσεις ζελέ φράουλας και υπέροχα αεράτα μαρεγκάκια με άρωμα πορτοκαλιού και βασιλικού!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 20
Ημερομηνία: Πε 08/10/2020 **Ώρα :** 15:00-17:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80 **√ Best Seller**

MACARONS **26,90€**

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

Η δυσκολία 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 Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Σα 17/10/2020 **Ώρα :** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **√ Best Seller**

ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ

ΤΟΥΡΤΑ ΜΑΝΓΚΟ-ΚΑΡΥΔΑ **29,90€**

Εξαιρετική τούρτα για όσους αγαπούν τις εξωτικές, αέρινες γεύσεις του μάνγκο και της καρύδας! Ο συνδυασμός των δύο υλικών δημιουργεί νέες γεύσεις και χαρίζει μία νέα πολύ φρέσκια πρόταση. Η τούρτα αυτή αποτελεί μία πολύ διαφορετική πρόταση, αρκετά αρωματική και γευστική. Στόχος είναι η εξάσκηση των βασικών τεχνικών ζαχαροπλαστικής μέσα από 6 διαφορετικές πρακτικές εφαρμογές που συνθέτουν την μοναδική αυτή τούρτα.

Αναλυτικά, στο μάθημα παρουσιάζουμε: **Μπισκουί με ινδική καρύδα, σιρόπι με ινδική καρύδα, μους ινδικής καρύδας, κρεμέ (cremeux) βατόμουρο, ντεκόρ με μάνγκο, επικάλυψη με ζελέ.**

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Δε 05/10/2020 **Ώρα :** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130

ΤΟΥΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ **27€**

Η αποθέωση της σοκολάτας γάλακτος σε τούρτα! Ένα γλυκό με πολλές ιδιαιτερότητες που δύσκολα συναντάμε σε ζαχαροπλαστεία. Οι τεχνικές, τα υλικά και το κόστος, κάνουν την αυθεντική τούρτα με σοκολάτα γάλακτος μία πολυτέλεια.

Εξασκούμαστε σε 5 τεχνικές που απαρτίζουν στο σύνολό τους το γλυκό, επιπλέον του ντεκόρ**: από την βάση με νουγκατίνα βάφλας, στις στρώσεις που διακατέχονται η μία την άλλη ανάμεσα από μους γάλακτος σοκολάτας, νουγκατίνα με καραμελωμένους ξηρούς καρπούς, κρεμέ (cremeux) λευκής σοκολάτας με γεύση καφέ, επικάλυψη (glacage) με σοκολάτα γάλακτος και ντεκόρ με γάλακτος και λευκή σοκολάτα.**

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Πε 08/10/2020 **Ώρα :** 18:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **✪ Chef's choice**

ΤΟΥΡΤΑ PRALINE **29,90€**

Τούρτα με βάση την πραλίνα και τα αρώματα των ψητών και καραμελωμένων φουντουκιών. Για την ιστορία ένας σεφ, ο Clement Lassange, που εργάστηκε για τη βιομηχανία ζάχαρης Marèchal du Plessis-Praslin, είναι ο εφευρέτης της πραλίνας. Ο Lassange επικάλυπτε αμύγδαλα με ζάχαρη που λέγεται ότι χρησιμοποιούσε ως δώρα για τις κυρίες που τον επισκέπτονταν για να τις γοητέψει. Είχε τόση γοητεία η γεύση της πραλίνας, που καμία γυναίκα δεν μπορούσε να αντισταθεί στην γοητεία της και στην γοητεία του.

Το μάθημα έχει στόχο να επικεντρωθεί στην απόδοση των γεύσεων της χειροποίητης πραλίνας μέσα από την δημιουργία μίας τούρτας. 6 διαφορετικές τεχνικές συνθέτουν την πολύ γευστική τούρτα: **Μπισκουί σοκολάτας χωρίς αλεύρι, σιρόπι σοκολάτας, χειροποίητη αρωματική πραλίνα, μους πραλίνας, κρεμέ (cremeux) bitter σοκολάτας και επικάλυψη (glacage) bitter σοκολάτας.**

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Δε 19/10/2020 **Ώρα** : 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **✪ Chef's choice**

ΤΟΥΡΤΑ ΜΟΥΣ **27€**

Ένα μάθημα αφιερωμένο στην τέχνη της μους! Ετοιμάζουμε μία τούρτα η οποία περιλαμβάνει 6 τεχνικές για την επιτευξή της, μέσα από τις οποίες θα διδαχτούμε την αυθεντική τεχνική της αφράτης μους. Το αποτέλεσμα είναι μία ανάλαφρη, λαχταριστή τούρτα με αέρινη υφή και υπέροχες γεύσεις από 3 διαφορετικές σοκολάτες. Κάθε μία από τις μους σκοπεύει να μας εκπαιδεύσει στις ιδιαιτερότητες της παρασκευής της, αλλά και στον συνταιριασμό της με άλλες γεύσεις.

Για τις ανάγκες του μαθήματος οι τεχνικές εφαρμογές περιλαμβάνουν: **μπισκουί ζάχερ (sacher), μους bitter σοκολάτας, μους γάλακτος σοκολάτας, μους λευκής σοκολάτας, κρεμέ (cremeux) με φρούτα του δάσους και επικάλυψη (glacage) bitter, γάλακτος και λευκής σοκολάτας.**

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Δε 26/10/2020 **Ώρα :** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:**130 **✪ Chef's choice**

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ- ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ

ΜΕΘΥΣΜΕΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ **29,90€**

Ότι δίνει γεύση στα σοκολατάκια έχει σχέση κυρίως με την ποιότητα της σοκολάτας, το στρώσιμο της και το φίνο γέμισμα της. Το μάθημα αυτό έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει σε γεμίσεις με λικέρ και πώς αυτές δένουν υπέροχα με την χροιά της σοκολάτας.

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Δε 05/10/2020 **Ώρα**: 18:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ **26,90€**

Κάθε γλυκό θέλει τη δική του τεχνική. Τα σιροπιαστά θέλουν την μαεστρία στις θερμοκρασίες σιροπιάσματος, στην ζύμη, αλλά και στις γεμίσεις.

Δημιουργούμε **παραδοσιακό μπακλαβά**, ένα πεντανόστιμο γλυκό, με βουτυρένια γεύση. Αυτό οφείλεται στα πολλά και τραγανά φύλλα κρούστας που έχει, στους σωστά ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς και στο σωστό, αλλά και πλούσιο σιρόπιασμα.

Συγγενικό, πιο μικρό, πιο απλό, αλλά με την δική του χάρη το **σαραγλί** είναι το αγαπημένο γλύκισμα της Βόρειας Ελλάδας. Για να πετύχει πρέπει να είναι τραγανό και σιροπιασμένο τόσο που να μη σε λιγώνει.

Τέλος εξασκούμαστε στα περίφημα **μαντηλάκια Βηρυτού** χωρίς γέμιση, όπου το φύλλο και το σιρόπι δημιουργεί τις προϋποθέσεις για το ιδανικό σιροπιαστό!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Τρ 06/10/2020 **Ώρα :** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **√ Best Seller**

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΜΑΚΑΡΟΝ & ΕΡΓΟΛΑΒΟΙ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ & WEBINAR **17€**

Δύο γλυκίσματα πολύ συναφή. Τα Ελληνικά macaron είναι παλιά μου τέχνη κόσκινο. Δηλαδή πριν ακόμα γίνουν μεγάλη μόδα τα γαλλικά macaron, τα κλασσικά ζαχαροπλαστεία της Αθήνας, εξειδικεύονταν στην τέχνη και στην νοστιμιά τους. Από την άλλη οι εργολάβοι αποτελούσαν πάντοτε το κέρασμα στα σπίτια.

Στόχος του σεμιναρίου να εκπαιδευτούμε **στον χειρισμό της πάστας αμυγδάλου** για να δημιουργήσουμε τα δύο κεράσματα. Η δυσκολία του εργολάβου 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. Για τα Ελληνικά μακαρόν, στηριζόμαστε στην παλιά συνταγή και αναπαραγάγουμε το γλύκισμα.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 20 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Δε 12/10/2020 **Ώρα :** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80 **√ Best Seller**
WEBINAR Τρ 20/10/2020 **Ώρα :** 19:00-21:00

ΤΡΊΓΩΝΑ & CANNOLIS WEBINAR **17€**

Τι κοινό έχει το **Πανόραμα Θεσσαλονίκης** με τη Σικελία; Τα πιο νόστιμα επιδόρπια! Το σεμινάριο ασχολείται με δύο συναφή γλυκά, ιδιαίτερα αγαπητά. 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 Απόκτησης:** 20 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Δε 26/10/2020 **Ώρα : Ώρα :** 15:00-17:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80

ΚΩΚ - ΝΕΓΡΑΚΙ – ΧΙΟΝΟΥΛΕΣ **39,90€**
ECLAIR - CHOUX

Ολοκληρωμένο σεμινάριο ζαχαροπλαστικής με κλασσικές τεχνικές που διδάσκονται σε σχολές ζαχαροπλαστικής ως βασική κατάρτιση. Το σεμινάριο μας εκπαιδεύει τόσο στην βασική τεχνοτροπία, όσο και στην πρακτική της εφαρμογή μέσα από τα πιο δημοφιλή γλυκίσματα. Επιτηδεύουμε τα πιο εμπορικά γλυκά όλων των χρονών και προετοιμάζουμε με σχολαστικότητα:

Το αγαπητό **κωκ** και το παρεμφερες γλυκάκι που αγαπήσαμε στα παιδικά μας χρόνια, το σοκολατένιο **νεγράκι,** με γέμιση πλούσιας σοκολάτας και επικάλυψης με τρούφες.
Τη **χιονούλα** που έχει την ίδια βάση, προσφέρει την εναλλακτική αντικατάσταση της σοκολάτας, με αφράτη ζύμη, ελαφριά κρέμα βανίλιας, πασπαλισμένο με ινδική καρύδα.
2 εξαιρετικά γλυκίσματα που αγαπήθηκαν στο Παρίσι και ερμηνεύτηκαν με πολλούς διαφορετικούς τρόπους στην χώρα μας: Τα **eclair & choux** με εξαιρετικές δυνατότητες εξέλιξης σε δημιουργίες υψηλής ζαχαροπλαστικής.

Εκπαιδευόμαστε στις ζύμες, το ιδιαίτερο κόψιμο, δοκιμάζουμε διαφορετικές γεμίσεις (**σοκολάτα και κρέμα pâtissier**) και επικαλύπτουμε με τον πιο γλυκό τρόπο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Τρ 13/10/2020 **Ώρα :**10:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **√ Best Seller**

KAZANDIBI| TAVUK GOGSU | KUNEFE **31,90€**

Βουτυράτες και γαλακτερες γεύσεις, αρχοντικές, γεμάτες και πλούσιες σε 3 Μικρασιατικά γλυκά!
Kazandibi είναι τούρκικο επιδόρπιο, όπου ουσιαστικά σημαίνει το «ξύσιμο του καζανιού». Γίνεται αποκλειστικά με βουβαλίσιο γάλα, πλούσιο σε γεύση. Δεν υπάρχει μυστική συνταγή αλλά αυτό που μεταφέρουν από γενιά σε γενιά είναι η σωστή τεχνική για το καραμέλωμα.
Tavuk göğsü, το αρχοντικό γλυκό της Ανατολής. Tavuk σημαίνει κότα, και πράγματι η συγκεκριμένη συνταγή γίνεται με βρασμένο στήθος κοτόπουλου. Ένα πολύ γευστικό επιδόρπιο. Τυχαία νομίζετε ήταν το αγαπημένο γλύκισμα των Σουλτάνων του Τοπ Καπί;
Kunefe, παραδοσιακό αραβικό επιδόρπιο με στρώσεις τυριού, πολύ γνωστό και στην Ελλάδα αν και δεν έχουμε την δυνατότητα να βρούμε το τυρί που χρησιμοποιούν, δίνουμε το ίδιο αποτέλεσμα με μικρές παραλλαγές.
Η τέχνη είναι στο άρτιο δέσιμο στο σιρόπι, στην σωστή θερμοκρασία ψησίματος και στην απόλυτη γεύση.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Πα 23/10/2020 **Ώρα :** 18:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **✪ Chef's choice**

ΓΛΩΣΣΑ ΠΕΘΕΡΑΣ – ΜΠΑΜΠΑ – **31,90€**
ΤΡΙΓΩΝΟ ΠΑΝΟΡΑΜΟΣ

Ειδικό σεμινάριο σε γλυκά με σιροπιαστές ζύμες που γεμίζονται και γαρνίρονται! Το σεμινάριο μας εκπαιδεύει τόσο στην βασική τεχνοτροπία, όσο και στην πρακτική της εφαρμογή μέσα από τα πιο δημοφιλή εναλλακτικά σιροπιαστά γλυκίσματα:

Η ιδιαίτερη «**γλώσσα της πεθεράς»** αποτελεί από την μία σιροπιαστή και γλυκιά, από την άλλη μία τραγανή λιχουδιά που παραπέμπει σε εκλαίρ χωρίς να ακολουθεί την ίδια τεχνοτροπία. Για την εκτέλεσή της εκπαιδευόμαστε στην σφολιάτα, στην αυθεντική κρέμα πατισιέ και στην σαντιγί.

Ο λατρεμένος «**μπαμπάς»**, το κλασσικό σαβαρέν για τους Γάλλους ή baba για τους Πολωνούς απ' όπου και προέρχεται με την πλούσια σιροπιαστή ζύμη του γεμίζεται με σαντιγί και γαρνίρετα με φρούτα.

Τέλος, στο σεμινάριο παρουσιάζονται τα «**τρίγωνα πανοράματα»**, ένα γλυκό με σιροπιασμένο χωνάκι φύλλου κρούστας σε τριγωνικό σχήμα μέσα στο οποίο τοποθετείται κρέμα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Πα 30/10/2020 **Ώρα:** 10:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **√ Best Seller**

ΤΑΡΤΕΣ – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ

MOCCA & DARK CHOCOLATE TARTE **34,90€**

Τεχνικό σεμινάριο τάρτας στο οποίο τελειοποιούμε κάθε διαδικασία ξεχωριστά προκειμένου να συνθέσουμε μία άψογα ισορροπημένη τάρτα με βάση τη μόκα και την πικρή σοκολάτα!

5 τεχνικές ζαχαροπλαστικής για να τελειοποιήσουμε όλα όσα γνωρίζουμε για τις τάρτες. Η συγκεκριμένη τάρτα αποτελεί μία ένοχη απόλαυση αυστηρά για ενήλικες και προτείνεται ως γλυκό εστιατορίου: **Απόλυτα τραγανή και εύθρυπτη σαμπλέ αμυγδάλου κανέλας, αφράτη κρέμα αμυγδάλου αρωματισμένη με μαύρο ρούμι, βελούδινο cremeaux πικρής 70% σοκολάτας και πανακότα μόκα. Η τάρτα επικαλύπτεται με μαύρο καθρέφτη.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Πε 1/10/2020 **Ώρα :** 18:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **✪ Chef's choice**

ΤΑΡΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΜΕ ΚΑΦΕ & ΣΟΚΟΛΑΤΑ **29,90€**

Μία τάρτα που ξεχειλίζει από ζεστά αρώματα αμύγδαλου, καφέ και σοκολάτας! Τρεις μοναδικές γήινες γεύσεις, καρπών και αρωμάτων δάσους σε μία βουτυράτη βάση που θυμίζει tiramisu σε εναλλακτική μορφή. Η τάρτα αποτελεί μία έμπνευση του Pierrick Boyer ο οποίος είναι Executive Pastry Chef στο Le Petit Gateau της Μελβούρνης.

Η συγκεκριμένη τάρτα είναι ιδανική επιλογή σε όσους αρέσει ο συνδυασμός του καφέ με την σοκολάτα και μπορεί να αποτελέσει ένα εξαιρετικό εστιατορικό, ατομικό γλυκό. Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε τάρτες σε ατομικές φόρμες, χρησιμοποιώντας τις εξής τεχνικές: **ζύμη τάρτας τύπου shortcrust, κρέμα αμυγδάλου, γκαναζ σοκολάτας και καφέ, κρέμα μασκαρπόνε.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Σα 03/10/2020 **Ώρα :** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130

ΤΑΡΤΑ ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ **26,90€**

Εξαιρετικό Ιταλικό επιδόρπιο, το τιραμισού, αποτελεί μία επίγεια απόλαυση. Με καταγωγή από το βόρειο Φριούλι και το Βενέτο, το αυθεντικό γλυκό τιραμισού περιλαμβάνει μπισκότα σαβαγιάρ βρεγμένα με καφέ και καλυμμένα με κρέμα από μασκαρπόνε, αυγά και ζάχαρη.

Στο μάθημα αυτό το μασκαρπόνε, ο καφές και η σοκολάτα ισορροπούν σε μία ιδιαίτερα έντεχνη τάρτα. **Μους τιραμισού, εμποτισμένος σπόγγος και γκαναζ με εσπρέσο, σοκολατένιο γαρνίρισμα και τραγανές μαρέγκες! Τις τεχνικές ολοκληρώνει το βελούδινο «ψέκασμα» σοκολάτας σε όλη την επιφάνεια της τάρτας!**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:**35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 09/10/2020 **Ώρα :** 18:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **Your Suggestion**

COOKIES COOKIES COOKIES WEBINAR **17€**

Η λέξη cookies προέρχεται από την ολλανδική λέξη koekje που σημαίνει μικρό κεικ. Η ιστορία θέλει τα πρώτα cookies να εμφανίζονται τον 7^{ο} αιώνα, ως δοκιμαστικά κεικ για να ελεγχθεί η θερμοκρασία του φούρνου. Αποτελούν ιδανική πρόταση για τη συνοδεία του καφέ, του τσάι, και πολλών ακόμα ροφημάτων!

Επιδέχονται πολλές προτάσεις στα γεμίσματα που δίνουν συνεχώς διαφορετικό χαρακτήρα στα μπισκότα… Εμείς θα φτιάξουμε **cookies γεμιστά με πραλίνα, με λευκή και μαύρη σοκολάτα και cookies με μαρμελάδα**. Τρεις διαφορετικές εκδοχές για να τα απολαύσετε όπως σας αρέσουν!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 20

Ημερομηνία: Τε 14/10/2020 **Ώρα :** 11:00-12:30 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80

INFINITE COOKIES **26,90€**

Η λέξη cookies προέρχεται από την ολλανδική λέξη koekje που σημαίνει μικρό κέικ. Η ιστορία θέλει τα πρώτα cookies να εμφανίζονται τον 7^{ο} αιώνα, ως δοκιμαστικά κέικ για να ελεγχθεί η θερμοκρασία του φούρνου. Σήμερα τα cookies είναι αγαπημένο σνακ και αποτελούν ιδανική πρόταση για τη συνοδεία του καφέ, του τσάι, και πολλών ροφημάτων!

Επιδέχονται πολλές προτάσεις στα γεμίσματα που δίνουν συνεχώς διαφορετικό χαρακτήρα στα μπισκότα… Εμείς θα παρασκευάσουμε μπισκότα με διαχρονικές γεύσεις που όλοι έχουμε αγαπήσει σαν παιδιά**: Twix cookies με καραμέλα, Snickers cookies με, Bounty cookies** με αρωματική καρύδα. Τρεις διαφορετικές εκδοχές που διαφοροποιούν τα μπισκότα μας από τα κλασσικά και τα προσομοιάζουν με μικρά γλυκίσματα!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Τε 21/10/2020 **Ώρα :** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **Your Suggestion**

3 ΜΗΛΟΠΙΤΕΣ **34,90€**

Μήλο, ένα υλικό πειρασμός για όλους τους ζαχαροπλάστες, Ένα κλασσικό γλυκό παρασκεύασμα από βάση τάρτας γεμισμένη με μήλα κομμένα ανάλογα με την συνταγή που ακολουθείται και πασπαλισμένα με ζάχαρη. Κλειστή, ανοιχτή, αναποδογυρισμένη, κραμπλ, οι παραλλαγές της είναι πολλές όπως και τα γαρνιρίσματά της.

Στο σεμινάριο αυτό εξετάζουμε την απόδοσή της μέσα από 3 εκδοχές**: την κλασσική με κομμένα μήλα σε φέτες σε ανοιχτή τάρτα, την κλειστή εκδοχή πίτας από την Νορμανδία αρωματισμένη με ποτό, συνοδευόμενη με σιρόπι βανίλιας και τέλος την εναλλακτική κραμπλ μηλόπιτα.**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος **Επίπεδο:**Basic **Πόντοι Απόκτησης:**35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 30/10/2020 **Ώρα :** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130

CAKES

FLOWER CAKES **26,90€**

Μπορείτε να σκεφτείτε συνδυασμό από αρώματα λουλουδιών και φρούτων σε ένα cake.
Σε κάθε κλασσικό tea cake μπορούμε να δώσουμε νέα πνοή με εκχυλίσματα από τριαντάφυλλο, λεβάντα, γιασεμί και βιολέτα.

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Τρ 06/10/2020 **Ώρα :** 18:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **✪ Chef's choice**

ANIMAL PRINT CAKE ROLL **27,00€**

Το πιο εναλλακτικό και στιλάτο μάθημα που έχετε παρακολουθήσει ποτέ! Πως μπορούμε να αποτυπώσουμε στο γλύκισμα μας, αγαπημένα animal print μοτίβα, και να το ανεβάσουμε σε άλλο επίπεδο? **Δημιουργούμε αρωματικό ρολό από αφράτο και αρωματισμένο μπισκουί, με βανίλια και με σοκολάτα και γεμίζουμε πλούσια με βελούδινη και ανάλαφρη γέμιση** της αρεσκείας μας.

Η δυσκολία σε αυτό το μάθημα? Να αποτυπώσουμε άρτια και τεχνικά το αγαπημένο μας μοτίβο, ώστε να μαγνητίσουμε όλα τα βλέμματα τόσο οπτικά αλλά και γευστικά…

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Advanced **Πόντοι Απόκτησης:** 35
Ημερομηνία: Πα 09/10/2020 **Ώρα**: 10:00-13:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **√ Best Seller**

ΦΙΣΤΙΚΙ CAKE ΜΕ ΦΡΑΜΠΟΥΑΖ **26,90€**

Ένα διαφορετικό cake **με βάση το φιστίκι που συνδυάζεται έντεχνα με το φραμπουάζ**. Χαρακτηριστικό που του ενισχύει την γεύση είναι ο υγρός σπόγγος του. Το μάθημα έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει αρχικά στις **βασικές αρχές παρασκευής cakes με υγρασία**, αλλά ιδιαίτερα στην αξιοποίηση του φιστικιού ως βασική γεύση. Από την τεχνογνωσία της ζύμης και τα μυστικά για την σωστή του διαχείριση, μαθαίνουμε πως θα αναδείξουμε το άρωμα και την γεύση του.
Το cake θα το γαρνίρουμε με αρωματικό **κονφί φραμπουάζ**.
Απολαυστικό σεμινάριο και φρέσκια ιδέα για επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Σα 10/10/2020 **Ώρα :** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **✪ Chef's choice**

FOR GOODNESS CAKE **29,90€**

Παραδεισένια, λαχταριστά, φρουτώδη cake τα οποία συγκαταλέγονται στα υγρά κέικς. Δανείζονται την υγρασία τους από το βασικό τους συστατικό και αφήνουν μία αίσθηση πληθωρικότητας στο στόμα. Την υγρασία στο εσωτερικό τους που χαρίζει υπέροχη γεύση γεμάτη από τους χυμούς των υλικών που χρησιμοποιήθηκαν. Για να πετύχουμε την σωστή υγρασία απαραίτητη είναι η γνώση των σωστών αναλογιών στα υλικά, στην ανάδευση και στο ψήσιμο.

Ετοιμάζουμε **3 παρασκευές cake**: το **Lemon Mascarpone Cake με curd λεμονιού ελαφρά αρωματισμένη με μυρωδικά και αέρινη κρέμα μασκαρπόνε,** ένας συνδυασμός που αφήνει μία πολύ ελαφριά γεύση στο στόμα χωρίς να γίνεται πληθωρικά γλυκό. Επιπλέον ετοιμάζουμε cake **λευκής σοκολάτας με κόκκινα μούρα**, το οποίο ισορροπεί περίτεχνα ανάμεσα στην γεμάτη γεύση της σοκολάτας και την γλυκιά οξύτητα των φρούτων! Τέλος, το **cake λεμονιού με μύρτιλα** αφήνει στο στόμα τον πλούτο της βουτυρόκρεμας, τα υπόξινα αρώματα του λεμονιού και της γλυκιάς μαρμελάδας, ενώ επικαλύπτεται με γλάσο!τα φρούτα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Ημερομηνία: Τρ 13/10/2020 **Ώρα :** 18:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **✪ Chef's choice**

CARAMEL PEAR CREAM CHEESECAKE WEBINAR **17€**

Το 1872, ένας γαλακτοπαραγωγός της Νέας Υόρκης, στην προσπάθειά του να αναπαράγει ένα γαλλικό τυρί, ανακάλυψε τυχαία τη διαδικασία που δημιουργεί την κρέμα τυριού. Έτσι οι ζαχαροπλάστες τη χρησιμοποίησαν για να γαρνίρουν το cake τους και στη συνέχεια πρόσθεταν από πάνω φρούτα, σοκολάτα ή καραμέλα. Από το 1900, οι Νεοϋορκέζοι ήταν ερωτευμένοι με αυτό το επιδόρπιο. Σχεδόν κάθε εστιατόριο είχε τη δική του εκδοχή του cheesecake.

Εμείς σε αυτό το μάθημα μαθαίνουμε και δημιουργούμε **pate a foncer, βελούδινη κρέμα τυριού, την οποία συνδυάζουμε περίτεχνα με καραμέλα και αχλάδια**!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 20

Ημερομηνία: Πα 16/10/2020 **Ώρα :** 19:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80

GLAZED CAKES WEBINAR **17€**

Σε αυτό το μάθημα με την βοήθεια του Pastry Chef μας, δημιουργούμε μαζί ένα εναλλακτικό και ιδιαίτερα δημιουργικό γλύκισμα. Αφράτο και αρωματικό κέικ σωστά και ομοιόμορφα ψημένο, εξασκούμαστε στην δημιουργία **βελούδινης γέμισης με σοκολάτα γάλακτος**.

Διδασκόμαστε ιδιαιτέρες τεχνικές με τις οποίες μπορούμε να επικαλύψουμε περίτεχνα το γλυκό μας ώστε να δημιουργήσουμε μια μοναδική **επιφάνεια καθρέπτη** που όμοιο του σίγουρα δεν θα έχετε ξαναδεί.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 20

Ημερομηνία: Δε 19/10/2020 **Ώρα :** 15:00-17:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80 **Your Suggestion**

CHESECAKE LOVERS **27€**

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 30/10/2020 **Ώρα :** 18:00-21:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130 **Chef's choice**

SWEDISH PRINCESS CAKE **26,90€**

Κλασσική torte, σήμα κατατεθέν της Σουηδίας από το 1900, με αρχική ονομασία grön tårta (πράσινη κέικ), ωστόσο το όνομα σε αυτό το γλύκισμα άλλαξε σε μία ημέρα μιας και η πριγκίπισσα της Σουηδίας επιδείκνυε ιδιαίτερη προτίμηση στο γλυκό. Αποτελεί ένα από τα πιο δημοφιλή cakes που μπορείτε να βρείτε στα ζαχαροπλαστεία της χώρας με πολλαπλές παραλλαγές.

Ετοιμάζουμε **ένα 3 επιπέδων cake σπογγώδους υφής** με πλούσια **βάση αμύγδαλου, γέμιση κρέμα βανίλιας βάσης custard, ζελέ βατόμουρου, ζελέ μπλέ μύρτιλου και επικάλυψη λευκής σοκολάτας με φιστίκι**. Κλασσική η λιτή του διακόσμηση με το **κόκκινο τριαντάφυλλο** πάνω στην πράσινη επικάλυψη.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος **Επίπεδο:** Basic **Πόντοι Απόκτησης:** 35 **| Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Σα 31/10/2020 **Ώρα :** 11:00-14:00 **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ιδανικός τρόπος εντατικής και **μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση**.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ **-Μόνο με προπληρωμή** **990€**
Κάθε Δευτέρα, Τετάρτη 18:00 και Σάββατο 10:00 από 19.10 – 18.11
*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ **-Μόνο με προπληρωμή** **640€**
Κάθε Δευτέρα, Τετάρτη 18:00 και Σάββατο 10:00 από 19.10 – 18.11
*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ **-Μόνο με προπληρωμή** **200€**
Κάθε Δευτέρα, Τετάρτη 18:00 και Σάββατο 10:00 από 19.10 – 9.11

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ **-Μόνο με προπληρωμή** **920€**
Κάθε Δευτέρα, Τρίτη 18:00 και Σάββατο 10:00 από 12.10 – 7.11
*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ **-Μόνο με προπληρωμή** **550€**
Κάθε Δευτέρα, Τρίτη 18:00 και Σάββατο 10:00 από 12.10 – 2.11
*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ **-Μόνο με προπληρωμή** **200€**
Κάθε Δευτέρα 18:00 και Σάββατο 10:00 από 12.10 – 2.11

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

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

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

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

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

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

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

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

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 BURGER **-Μόνο με προπληρωμή** **120€**
Κάθε Παρασκευή | 18:00 - 21:00
25/9, 2/10, 9/10
Πόντοι ΜΜ :100

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ **-Μόνο με προπληρωμή** **200€**
Κάθε Πέμπτη, Παρασκευή | 17:00-21:00
8/10, 15/10, 22/10, 29/10, 5/11
Πόντοι ΜΜ :100

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΓΛΥΚΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ **-Μόνο με προπληρωμή** **280€**
Κάθε Τρίτη, Πέμπτη | 17:00-21:00
Τρ 3/11, Πε 5/11, Τρ 10/11, Πε 12/11, Τρ 17/11
Πόντοι ΜΜ :100

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ YAHCTS AND VILLAS **-Μόνο με προπληρωμή** **350€**
Κάθε Πέμπτη, Παρασκευή| 10:00-14:00
05/11, 06/11, 12/12,13/11,19/11
Πόντοι ΜΜ :100

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ **-Μόνο με προπληρωμή** **120€**
Κάθε Δευτέρα| 18:00-21:00
23/11, 30/11, 7/12
Πόντοι ΜΜ :100

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΚΡΕΠΕΣ ΒΑΦΛΕΣ **-Μόνο με προπληρωμή** **200€**
Πέμπτη, Παρασκευή | 18:00-21:00
Δε 7/12, Τρίτη 8/12, Δε 14/12, Τρ 15/12, Δε 21/12
Πόντοι ΜΜ :100

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ CAKES **-Μόνο με προπληρωμή** **200€**
Κάθε Τετάρτη, Πέμπτη | 18:00 - 21:00
2/12,3/12,9/12,12/12,16/12
Πόντοι ΜΜ :100

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

✓ Προσέλθετε στο μάθημα σας τουλάχιστον **5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους. Δεν είναι εύκολο για τον εκπαιδευτή να επαναλαμβάνει από την αρχή το μάθημα.

✓ μάθημα.

✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο σε περίπτωση που:

→ δεν συμπληρωθεί **ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων**

→ για λόγους **ανωτέρας βίας** (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις και ξαφνικές επιθεωρήσεις). Σε αυτή την περίπτωση γίνεται **πλήρης επιστροφή χρημάτων** σε λογαριασμό που θα μας υποδείξετε.

✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» έχει το δικαίωμα να **αλλάξει εκπαιδευτή** σε μαθήματα.

✓ 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

ΕΚΚΗΣΗ ΤΟ ΔΙΚΟ ΣΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

ΝΕΟ

FOOD BUSINESS

Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα

Επιχειρηματικότητας στην Εστίαση

Μαθήματα Μαγειρικής

CULINARY & COOKERY CENTER & CLUB