




Μαθήματα Μαγειρικής
CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

Μαθήματα & Εκπαιδευτικά Προγράμματα

Τηλεφωνική Εξυπηρέτηση

2109882378

09:00-21:00

 mathimatamageirikis.gr

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΡΤΙΟΣ 2020



Spring

**EDUCATIONAL
PROGRAM**

— *mathimatamageirikis.com* —

Ηλεκτρονικά / Online

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

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

Τράπεζα

Αν επιθυμείτε να πληρώσετε με κατάθεση σε λογαριασμό τραπεζής:

ΕΘΝΙΚΗ: 53320060659, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR78 0110 5330 0000 5332 0060 659

EUROBANK: 00260251570201007244, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR27 0260 2510 0005 7020 1007 244

Παρακαλούμε αποστείλετέ μας με email το καταθετήριο.



The Culinary Center & Cookery Club

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 Τεχνολογικό 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

Instagram



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

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
- ✓ Ερασιτέχνες, 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
- ✓ Επαγγελματίες μάγειρες/ζαχαροπλάστες, Ιδιοκτήτες εστιατορίων



MASTERCLASSES

BAKERY SCIENCE

100€

Ελάχιστες είναι οι τεχνικές στη μαγειρική που έχουν τη δυνατότητα με μόνο τέσσερα υλικά να παράξουν μοναδικά και γευστικά αποτελέσματα.

Η αρτοποιία, αν και εστιάζει στο συνδυασμό τεσσάρων απλών υλικών (αλεύρι, νερό, αλάτι και μαγιά) αποδίδει κάθε φορά στο χρώμα, τη γεύση το άρωμα, την κρούστα και τη ψίχα του τελικού προϊόντος ένα ιδιαίτερο και ξεχωριστό αποτέλεσμα.

Πώς το ψωμί φουσκώνει? Γιατί πρέπει να ξεκουραστεί? Πώς αποκτά μοναδική γεύση και υφή? Η επιστήμη πίσω από την ζύμωση είναι αυτή που καθιστά το προϊόν τόσο ξεχωριστό, ώστε να ξεχωρίσει σε οποιαδήποτε παρασκευή της.

Το σεμινάριο αντιμετωπίζει τεχνικά και μαγειρικά την γνώση της δομής, της σύστασης και της παρασκευής της αρτοποιήσης μέσα από την χημική και μαγειρική διαδικασία για την παρασκευή εξαιρετικών αρτοποιημάτων.

Η διαδικασία παρασκευής αυτού του απλού προϊόντος που απαιτεί ο κάθε καταναλωτής, είναι μια **επιστήμη με αρκετά βήματα που βασίζονται στην ορθή τεχνική, το προζύμι και την ποιότητα των πρώτων υλών.**

Το **Masterclass** της **CHEFistry “the Bakery Science”** βοηθά το σύγχρονο μάγειρα να εκπαιδευτεί τεχνικά στα σωστά βήματα και να ανταποκριθεί στην παρασκευή νόστιμων και ιδιαίτερων αρτοπαρασκευασμάτων.

Ιδιαίτερα, στο **Masterclass** θα παρασκευαστούν:

- κριτσίνια με γεύση λαχανικών
- ψωμί για κουβέρ
- ψωμί από προζύμι
- και θα αξιοποιηθούν και άλλα αλεύρια

→ Θα δοθούν πολλά tips αρτοποιίας

Το σεμινάριο έχει διάρκεια 5 ωρών. Στο τέλος χορηγείται **βεβαίωση εκπαίδευσης**, **σημειώσεις μαθήματος** βασισμένες σε επιστημονικά δεδομένα και **ηλεκτρονικό βιβλίο με 10 συνταγές**.

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα **απευθύνεται** σε όσους θέλουν να εξοικειωθούν με τη σύγχρονη αρτοποιία, : Chefs, Αρτοποιούς, μάγειρες, ιδιοκτήτες μονάδων εστίασης, τεχνολόγους τροφίμων, στελέχη τουρισμού, φοιτητές μαγειρικής τέχνης.

Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα

Στο συγκεκριμένο σεμινάριο δεν πραγματοποιείται εξαργύρωση πόντων.

Εκπαιδευτής: **CHEFISTRY**

Επίπεδο: Masterclass

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Τε 18/03/2020

Ώρα: 10: 00 - 15: 00

*δεν εξαργυρώνεται με πόντους

Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα

Λίγα λόγια για τους **CHEFISTRY**

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

Δρ. Χαράλαμπος Φωτάκης – Χημικός / Ερευνητής

Παράσχος Χριστοδούλου – PhD Χημικός / Ερευνητής

Σεφ Αριστείδης Γεωργαλής - B.Sc Τεχνολόγος Τροφίμων

Σεφ Παναγιώτης Γεωργαλής

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



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ

49,90€

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

Από την σύνθεση, στον σχεδιασμό και την ανάλυση του μενού, αναπτύσσουμε και συζητάμε κάθε μέρος που το επηρεάζει, αλλά και την σημασία του, τις επιλογές που έχουμε σε είδη μενού, τα πλεονεκτήματα/μειονεκτήματα σε κάθε μία, αλλά και όσα πρέπει να προσέξουμε. Απευθύνεται σε επαγγελματίες της εστίασης, της ζαχαροπλαστικής, επιχειρηματίες και εργαζόμενους στον τουριστικό κλάδο.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρι 3/03/2020

Ώρα : 17:00 - 20:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ (WORKSHOP)

49,90€

Έχετε αναρωτηθεί πόσο αποτελεσματικά είναι κοστολογημένα κάθε συνταγή που εκτελείται στην κουζίνα? Κατά πόσο πετάτε χρήματα στον σκουπιδοτενεκέ πριν καν πουληθεί το πιάτο αυτό? Αν εσείς ως επιχειρηματίας, σεφ ή ζαχαροπλάστης, έχετε δημιουργήσει τις προϋποθέσεις για να λάβει ο πελάτης ένα άρτιο προϊόν, στην σωστή τιμή, χωρίς να δημιουργεί επιπλέον ζημιά στην επιχείρησή?

Σε αυτό το σεμινάριο όχι μόνο θα εκπαιδευτούμε, αλλά εργαζόμαστε πάνω σε ασκήσεις που μας εκπαιδεύουν στην έννοια της κοστολόγησης προϊόντων. Αναπτύσσουμε τα είδη κόστους, υπολογίζουμε τα γενικά έξοδα. Ανακαλύπτουμε τι είναι πρότυπη συνταγή και πως θα μπορέσουμε να κάνουμε την σωστή διατύπωση της, αναλύουμε τις στρατηγικές τιμών και επιλέγουμε την δική μας. Η διαδικασία της κοστολόγησης απαιτεί χαρτί, μολύβι και κομπιουτεράκι.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 5/03/2020

Ώρα : 17:00 - 20:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**

Λίγα λόγια για την Λίλα Καραποστόλη...

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

**Ειδική Τιμή για τα 2 μαθήματα: 89.90€**

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



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΨΕΥΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

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

Εξαιρετικές παρασκευές με **μυρωδικά και λαχανικά** που θα μας χαρίσουν τους πιο νόστιμους ψευτοκεφτέδες της Ελλάδας και θα κάνουν τους κεφτέδες της Ισπανίας να παραμιλάνε. Εκπαιδευόμαστε σε κλασσικούς: **ταραμοκεφτέδες, τοματοκεφτέδες, κολοκυθοκεφτέδες, πατατοκεφτέδες και ριγανοκεφτέδες.**

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 5/03/2020

Ώρα: 11:00 - 14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΣΑΡΑΚΟΣΤΗ

29,90€

Οι καλύτερες παρασκευές της Σαρακοστής στην πιο δημιουργική εκδοχή τους. Ραφιναρισμένες, ντελικάτες, άρτιες τεχνικά, εγγυώνται το ανώτατο επίπεδο της Ελληνικής κουζίνας.

Ταραμοσαλάτα με 5 τρόπους (με ψωμί, πατάτα, μους ταραμά, μελανι σουπιας και ταραμοσαλάτα πατζαριου)

Ρεγγοσαλάτα απο αυγά χρυσής ρέγγας σε μπρουσκέτα, με καρπάτσιο κολοκυθιού και κουλί κίτρινης πιπεριάς

Λαγάνα με λιαστή τομάτα ελιές και ρίγανη και λαγανα με κρόκο Κοζάνης

Χειροποίητος χαλβας απο ταχίني με φυστίκι Αιγίνης και φουντούκι

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

★ Chef's choice

Ημερομηνία: Πε 12/03/2020

Ώρα: 11:00 - 14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

ΣΑΛΑΤΕΣ ΡΥΖΙΟΥ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Εναλλακτικές, διαφορετικές, ιδανικές ως κυρίως γεύμα, οι σαλάτες ρυζιού είναι το νέο hot trend στην Αμερική. Συνδυάζουν όλους τους παράγοντες που τις καθιστούν τόσο δημοφιλείς. Προσφέρουν πληθώρα βιταμινών, είναι απίστευτα νόστιμες, δέχονται αμέτρητες εφαρμογές, συνδυάζονται με τα πάντα, σερβίρονται ως συνοδευτικό γεύματος αλλά και ως κυρίως!

Χρησιμοποιώντας διαφορετικές ποικιλίες ρυζιού, εκπαιδευόμαστε τόσο στην τροφογνωσία του, όσο και στις τεχνικές που μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε για να ετοιμάσουμε 4 πλούσιες σαλάτες: **δροσερή ριζοσαλάτα με αβοκάντο και καβουρόψιχα, ριζοσαλάτα με γλυκόξινα λαχανικά, φρούτα και σταφίδες, πληθωρική ριζοσαλάτα με μανιτάρια και εθνικ ριζοσαλάτα α λα μαροκεν!**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20 ή 16

€€€ Low Price

Ημερομηνία: Πα 13/03/2020

Ώρα: 11:00 - 14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

ΛΑΜΠΡΟΠΙΤΕΣ & ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΠΙΤΑΚΙΑ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Κλασσικές πίτες που τις φτιάχνουμε το Πάσχα σε όλη την Ελλάδα, κυρίως στα νησιά, με αρκετές παραλλαγές από τόπο σε τόπο. Άλλες φορές πιο αλμυρές, άλλες πιο γλυκές, το σίγουρο είναι πως τις πίτες αυτές είναι δύσκολο να μην τις αγαπήσεις.

Λαμπρόπιτες **ανοιχτές με ζυμάρι γιαουρτιού και γέμιση ανθότυρου και φέτας**, αλλά και **Πασχαλινά πιτάκια (καλτσούνια) με κλωρό τυρί και σουσάμι.** Από την Αστυπάλαια και την Κω έως την Κρήτη και τα Ιόνια συναντάμε τις ίδιες συνταγές με αλλαγές στα τυριά και μικρές προσθήκες στα μυρωδικά. Φτιάχνουμε το ζυμάρι, ανοίγουμε φύλλο παρασκευάζουμε τη γέμιση και παίρνουμε από τώρα τις μυρωδιές του Πάσχα.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20 ή 16

€€€ Low Price

Ημερομηνία: Τε 18/03/2020

Ώρα: 10:00 - 14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα



ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ

26,90€

Ένα ολοκληρωμένο μενού που προσφέρει εξαιρετικές ιδέες για την Κυριακή του Πάσχα. Λίγο διαφορετικό, απομακρύνεται από την λογική της σούβλας, αλλά δεν έχει τίποτα να ζηλέψει!

Το μένου ανοίγει τεχνικά ένα εξαιρετικό ορεκτικό, τα **ξιδάτα συκωτάκια αρωματισμένα με δεντρολίβανο**, μία λιχουδιά ιδανική για κρασί και κεράσματα. Για το κυρίως ετοιμάζουμε **κατσικάκι σε στυλ μπογάνα**, μία παραδοσιακά Αργεϊτική συνταγή όπου το κρέας παίρνει την πλούσια γεύση του από το **αιγοπρόβειο βούτυρο** και συνοδεύει σε γεύσεις μικρές, **στρογγυλές πατάτες φούρνου**. Κλείνουμε εορταστικά με ένα πιο ελαφρύ επιδόρπιο που αρμόζει στην ημέρα - **παρφέ γιαουρτιού**.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

★ Chef's choice

Ημερομηνία: Τε 18/03/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

ΑΡΝΑΚΙ ΛΑΜΠΡΙΑΤΗΣ & ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΒΟΥΛΩΤΟ

29,90€

2 κλασικές συνταγές για αρνί και κασίκι στον φούρνο, τόσο με ιδιαιτερότητες στην γεύση όσο και στο μαγείρεμα. Ο Λαμπριάτης είναι παραδοσιακή συνταγή όπου ολόκληρο το **κατσικάκι γεμίζεται με ρύζι, δυόσμο, φρέσκα κρεμμυδάκια, άνηθο, φέτα, αυγά, συκώτι και γλυκάδια** και σιγοψήνεται μέχρι να δημιουργηθεί τραγανή κρούστα.

Το **κατσικάκι βουλωτό** είναι η απλούστερη συνταγή με πατάτες στην γάστρα μόνο που κατά το ψήσιμο πρέπει να αποφευχθεί κάθε απώλεια θερμοκρασίας και το κατσικάκι να μαγειρευτεί υπό πίεση!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

★ Chef's choice

Ημερομηνία: Σα 21/ 3/2020

Ώρα: 11:00 - 14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

ΤΗΣ ΛΑΜΠΡΗΣ

26,90€

Σε μερικούς τόπους το πασχαλινό τραπέζι μένει στρωμένο για τρεις ημέρες, ενώ τα ψίχουλα τα ρίχνουν στ' αμπέλια για να μεταδοθεί σ' αυτά αφθονία. Τα ήθη και τα έθιμα που συνοδεύουν το πασχαλινό τραπέζι είναι πολλά με βαθιές ρίζες και φέρουν μία εθιμοτυπική λογική.

Το μάθημα ανοίγει μία εναλλακτική **μαγειρίτσα** για όσους αποφεύγουν τα εντόσθια και λύνει θεμελιώδη ερωτήματα για την συνταγή της, ενώ για ορεκτικό παρασκευάζουμε **κλασική σπανακόπιτα, γεμισμένη με φέτα και σπανάκι** και για κυρίως πιάτο μαγειρεύουμε **αρνάκι στη γάστρα με λαχανικά**.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Πε 26/03/2020

Ώρα: 11:00 -14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

ΑΝΑΣΤΑΣΙΜΟ ΜΕΝΟΥ

29,90€

Αποχή από το κρέας 40 ημέρες και οι απαιτήσεις για το δείπνο της Ανάστασης είναι μεγάλες. 3 πιάτα με παραδοσιακές ιδιαιτερότητες που η επιτυχία απαιτείται λόγω της ημέρας.

Στις τεχνικές μας η παραδοσιακή **μαγειρίτσα** που αγκαλιάζει το στομάχι μας μετά την περίοδο της νηστείας στην εκδοχή με αυγολέμονο, αλλά και τα **γιομίδια** για να πάρουμε μια πρώτη γεύση από το κρέας που τόσο έλειψε... Επιπλέον, μοναδικόι τζιγεροσαρμάδες με **αρνίσια συκωταριά και ρύζι σε μπόλια και φρέσκα μυρωδικά** που θα δώσουν γεύση!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

★ Chef's choice

Ημερομηνία: Πα 27/03/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ - ΨΑΡΙΑ**ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ DAY****29,90€**

Αγαπημένο πιάτο της Σαρακοστής και σήμα κατατέθεν της Μεσογείου! Τα καλαμαράκια αποτελούν ένα από τα πιο σημαντικά Ελληνικά πιάτα που συνήθως αποδίδεται με τον πιο λανθασμένο τρόπο. Αποδομούμε πλήρως τις τεχνικές μέχρι να συνθέσουμε ξανά τις συνταγές στην πιο νόστιμη έκδοσή τους.

Ετοιμάζουμε τις **3 τεχνικές για καλαμαράκια** που μας εκπαιδεύουν σε διαφορετικές παρασκευές: Μαθαίνουμε να τα καθαρίζουμε, ετοιμάζουμε τον ιδανικό χυλό αλλά και **τηγανίζουμε** τα πιο νόστιμα καλαμαράκια. Ποιο το ζητούμενο? Καλαμαράκια τόσο τραγανά, όσο και ελαφριά!

Ακόμα, θα ετοιμάσουμε την πιο **απολαυστική γέμιση για τα καλαμάρια και θα τα ψήσουμε στον φούρνο σε σύβραση τομάτας**, όπως επίσης και θα ετοιμάσουμε την **σχάρα** για να πάρουμε πιάτα που θα μας μείνουν αξέχαστα.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Πε 19/03/2020

Ώρα: 11:00 - 14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ**29,90€**

Το χταπόδι στην επιστήμη της γαστρονομίας είναι ένα μαγικό υλικό που χρήζει ειδικής μαγειρικής αντιμετώπισης. Χαρίζει εξαιρετικές συνταγές και ανάλογα την χώρα μπορεί να αποδοθεί με πολλούς τρόπους. Στην Ελλάδα είναι ιεροσυλία να μην το αντιμετωπίσεις με τον παραδοσιακό τρόπο, έστω και αν οι τεχνικές ή ο τρόπος σερβιρίσματος ακολουθούν την σύγχρονη μαγειρική τέχνη.

3 συνταγές – 3 τεχνικές – 3 γαρνιτούρες μας εκπαιδεύουν στο μαγείρεμα του χταποδιού μέσα από ένα μοναδικό μάθημα γνώσεων, δεξιοτήτων και πληθωρικών γεύσεων. Ετοιμάζουμε **ψητό χταπόδι με σαλάτα φακές, carpaccio με σαλάτα baby σπανάκι και καπνιστό χταποδάκι με κρεμμυδάκια καραμελωμένα και φάβα ραφινέ.**

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

★ Chef's choice

Ημερομηνία: Τρ 24/03/2020

Ώρα: 11:00 -14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

ΦΙΛΕΤΑΡΙΣΜΑ ΨΑΡΙΟΥ**44,90€**

Το φιλετάρισμα είναι από τις δεξιότητες της μαγειρικής, η οποία απαιτεί εξάσκηση και γνώση.

Ωστόσο, για όσους θέλουν να επιτύχουν τεχνικές παρασκευές, όπου το καθαρό φιλέτο είναι βασικό στοιχείο στο πιάτο, ο ιχθυοπώλης δεν μπορεί να σας βοηθήσει. Απαραίτητη γνώση για τον τεμαχισμό είναι η γνώση της ανατομίας του ψαριού, συνεπώς το εξατομικευμένο φιλετάρισμα ανάλογα με τις απαιτήσεις της συνταγής.

Για τις ανάγκες του μαθήματος, θα εξασκηθούμε σε διαφορετικής φυσιολογίας ψάρια, χρησιμοποιώντας γλώσσες, λαυράκια και τσιπούρες τα οποία θα αναλύσουμε για τα χαρακτηριστικά τους.

Όποιο και αν είναι το σχήμα τους, επιμήκη, κοντόχοντρο ή πλακουτσοστό με την σωστή εξάσκηση και τεχνική, θα επιτύχουμε το σωστό αποτέλεσμα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 65

★ Chef's choice

Ημερομηνία: Πα 27/03/2020

Ώρα: 10:00 - 14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ελάχιστη Συμμετοχή:
6 άτομα + προπληρωμή**ΓΑΡΙΔΕΣ****29,90€**

Ανυπέρβλητη η γεύση της, αγαπημένο θαλασσινό, πολυδιάστατο μαγειρικό υλικό! Η γαρίδα είναι ενδεχομένως το αγαπημένο μαγειρικό συστατικό των Chefs! Λατρεύουν να τις ετοιμάζουν με διαφορετικούς τρόπους και να αποδίδουν την ιδιούχα γεύση της με δημιουργικότητα.

3 συνταγές είναι τα πιο δημοφιλή πιάτα που άφησαν ιστορία και παρέμειναν διαχρονικές χάρη στον συνδυασμό γεύσεων τους. Ετοιμάζουμε, σοτάρουμε και φλαμπάρουμε **γαρίδες με κρέμα γάλακτος, μπραντυ και ταμπάσκο, γαρίδες με γάλα καρύδας, σπανάκι και λάιμ και γαρίδες με ούζο, φέτα, τομάτα και ελιές.**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

👉 Your Suggestion

Ημερομηνία: Πε 02/04/2020

Ώρα: 18:00 -21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα



ΤΕΧΝΙΚΑ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (Φιλετάρισμα & Τεχνικές)

31,90€

Καθαρά τεχνικό μάθημα που εστιάζει στην **άριστη διαχείριση του κοτόπουλου**, στην τέλεια **μεριδοποίησή** του και την **εξοικονόμηση κόστους**: Από το δεξιοτεχνικό **φιλετάρισμα** του κοτόπουλου, κάθε συμμετέχων **εργάζεται στο δικό του πόστο** και εκπαιδεύεται ατομικά στην **ανατομία και τις κοπές** των πουλερικών, όσο στον **βασικό ζωμό, την βασική σάλτσα βελουτέ**, αλλά και στις απαραίτητες **τεχνικές για κοτόπουλο** ψητό. Εκπαιδευόμαστε μαγειρικά στο δέσιμο του κοτόπουλου, τις **τεχνικές αροζέ, σωτέ και λαρντέ**.

Το μάθημα περιλαμβάνει πρακτικές εφαρμογές με γεύμα.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 3/03/2020

Ώρα : 10:00-14:00

✓ Best Seller

Η ΤΕΛΕΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

29,90€

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

✍ Your Suggestion

Ημερομηνία: : Δε 30/03/2020

Ώρα: 18:00 -21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ

26,90€

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Σα 14/03/2020

Ώρα: 10:00 - 14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

AMUSE BOUCHE

34,90€

“Amuse” σημαίνει να διασκεδάζεις ή να απασχολείς με ευχάριστο τρόπο. Γαργαλιστικά στον ουρανίσκο, διεγερτικά στην όρεξη, μικρά στο μάτι, Γαλλικής καταγωγής, τα Amuse Bouche (αμιουζ μπους), ζεστά ή κρύα καταναλώνονται ευχάριστα, με μια ή δύο μπούκες, είναι το απόλυτο άνοιγμα σε ένα δείπνο προϊδεάζοντας για το τι γεύμα θα ακολουθήσει. Έχουν υπάρξει πολλές θεωρίες ως προς την ιδιότητα ενός amuse bouche σε ένα μενού, ωστόσο έχει επικρατήσει η χρήση τους για κέρασμα, μικρά hors d’oeuvres αλλά και canapés.

Μικρά **verrine gazpacho με lollipop γαρίδες και τσορίθο, σολομός γλασαρισμένος σε ούισκι με καραμελωμένα παντζάρια, αντιβ φαρσί (γεμισμένο) με ριγιέτ (πάστα) τόνου και τέλος πανακότα παρμεζάνας με πέστο και μικρά ρεβίθια!**

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

🌟 Chef's choice

Ημερομηνία: Δε 23/03/2020

Ώρα: 17:00 -21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή:
6 άτομα + προπληρωμή



ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ <ΠΕΙΡΑΓΜΕΝΕΣ>

26,90€

Το Ελληνικό φαγητό είναι αξεπέραστο, είτε παραδοσιακά παρασκευασμένο ή με σύγχρονες τεχνικές αποδοσμένο στην πιο εξεγευρισμένη του μορφή για την υψηλή εστίαση.

Ένα μάθημα που αντιμετωπίζει με σύγχρονο τρόπο τις πιο κλασικές αλοιφές της Ελληνικής Κουζίνας, προετοιμάζοντας 8 διαφορετικές σαλάτες, ιδανικές για κλασικά Ελληνικά γεύματα. Με τα πιο φινετσάτα αρώματα της Ελληνικής εξοχής, αυστηρές τεχνικές και τις καλύτερες πρώτες ύλες, ετοιμάζουμε: **παντζαροσαλάτα, φάβα, τζατζίκι, Αγιορείτικη Μελιτζανοσαλάτα, πατατοσαλάτα, τυροσαλάτα και σκορδαλιά!**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

 **Your Suggestion**

Ημερομηνία: Πε 26/03/2020

Ώρα: 10:00 - 14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

STREET FOOD

ΦΑΛΑΦΕΛ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Το φαλάφελ είναι παραδοσιακό φαγητό της Ανατολικής Μεσογείου. Το κλασικό αγαπημένο σνακ αντικαθιστά το κρέας σε περιόδους νηστείας και αποτελείται από **κεφτέδες με ρεβίθια, αρωματικά στοιχεία και πολλά μπαχαρικά**. Πλέον όμως μπορείτε να βρείτε και εκδοχές με φασόλια φάβας ή κουκιά στην ζύμη του.

Άκρως τεχνικό μάθημα με μεσανατολικό χαρακτήρα. Εξαιρετικές **χειροποίητες πίτες με φαλάφελ, χούμους γεμισμένο με την παραδοσιακή γαρνιτούρα** για το αγαπημένο street food.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20 ή 16

€€€ Low Price

Ημερομηνία: Τρ 10/03/2020

Ώρα : 11:00 - 14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

TEX MEX

24,90€

Δημοφιλή Πιάτα, υβρίδιο της Μεξικάνικης και Τεξανο-Αμερικάνικης Κουζίνας. Αν και ο όρος πρωτοχρησιμοποιήθηκε για να υποδηλώσει τους Μεξικανούς που ζούσαν στην ευρύτερη περιοχή του Τέξας, ωστόσο γενικεύτηκε και στην Κουζίνα που διαμορφώθηκε στην περιοχή αυτή.

3 πιάτα – 1 φιλοσοφία σε ένα σεμινάριο με τεχνικές και διαδικασίες που προσεγγίζουν την αυθεντικότητα αυτή:

Tex Mex σαλάτα με ψητό κοτόπουλο, φασόλια, αβοκάντο, τραγανά σαλατικά και σπασμένα nachos και ranch dressing, λαχταριστά Μεξικάνικα κεφτεδάκια σε σάλτσα από λιωμένο τσένταρ με πιπεριές τσίλι και πικάντικα burritos.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

€€€ Low Price

Ημερομηνία: Τε 11/03/2020

Ώρα: 11:00 - 14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**DIVINE 44,90€**

Ένα θεϊκό μενού εμπνευσμένο από την Άνοιξη με την φρεσκάδα των εξαιρετικών υλικών, τις αριστοτεχνικές διαδικασίες και το σοφιστικέ look των υπέροχων σκευών σερβιρίσματος!

Το σεμινάριο περιλαμβάνει τόσο τις τεχνικές διαδικασίες, όσο και το μοναδικό plating που αναδεικνύει την δημιουργικότητα των πιάτων!

Σαλάτα με μπιζέλια, φύλλα παντζαριού, ραπανάκια, σπαράγγια, φύλλα μουστάρδας, αφρό γιαουρτιού και coulis παντζαριού

Πέστροφα με 2 τεχνικές μαριναρισμένη και γλασαρισμένη με πατάτες nouvelle, μανιτάρια σε πουρέ μπιζελιών

Αρωματική lemon pie

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

🌟 **Chef's choice**

Ημερομηνία: Πε 12/03/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή:

6 άτομα + προπληρωμή

CARLUCCIO's PASTA 26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35 ή 20

✓ **Best Seller**

Ημερομηνία: Πα 20/03/2020

Ώρα: 11:00 - 14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

GOURMET BURGERS 31,90€

Με την υπογραφή του Chef και με τις απόλυτες hand crafted διαδικασίες, το σεμινάριο αυτό αντιμετωπίζει τα burgers ως το απόλυτο gourmet πιάτο, αναδεικνύοντας κάθε γεύση και υλικό.

Κάθε πιάτο περιλαμβάνει εξαιρετικές τεχνικές και χειροποίητες διαδικασίες για να αποδώσει την ανωτερότητα των πιάτων αυτών. Από τα πολύ ιδιαίτερα ψωμιά, στις τεχνικές ψαριού και κρέατος έως τις ιδιαίτερες σάλτσες και γεμίσεις που συνοδεύουν τα burgers, το σεμινάριο αυτό αποτελεί εξαιρετική έμπνευση!

Ετοιμάζουμε **Steak Burger ψαριού σε Hawaiian style ψωμί με ανανά και γλυκόξινη fish sauce** και **Καπνιστή Μπριζόλα σε Hokaido ψωμί με salsa pesto και λιωμένο cheddar και sur le plat αυγά.**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

🌟 **Chef's choice**

Ημερομηνία: Πα 20/03/2020

Ώρα: 18:00 - 21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή:

6 άτομα + προπληρωμή

SPRING BLOSSOM 34,90€

Ένα Άνοιξιάτικο μενού που δημιουργεί τις προϋποθέσεις για μία εξαιρετική γαστρονομική εμπειρία. Η φιλοσοφία του μενού "Spring Blossom" είναι να μας εκπαιδεύσει σε ένα σύνολο τεχνικών διαδικασιών με στόχο να αποδώσουμε άρτια κάθε γεύση που συμπεριλαμβάνεται σε αυτό το εποχιακό prix fixe menu.

Σαλάτα εν είδει ορεκτικού με **τραγανό vol au vent* γεμισμένο με ταπενάντ φρούτων, κασικίσιου τυριού, φρέσκων μурωδικών και πανδαισία σαλατικών.** Το κυρίως γεύμα αποτελείται από **καρέ μόσχου ψημένο saignant ή a point και συνοδευμένο λαχανικά εποχής γλασέ και πουρέ παντζαριού.** Ολοκληρώνουμε με βουτυράτη **τάρτα φρούτων εποχής!**

*έτοιμη σφολιάτα

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

🌟 **Chef's choice**

Ημερομηνία: Πα 27/03/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή:

6 άτομα + προπληρωμή



ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΛΙΒΑΝΕΖΙΚΟ ΚΑΛΕΣΜΑ

29,90€

Βασιλική, ερωτική, σαγηνευτική, μυστηριώδης, πληθωρική, φρουτώδης και αρωματική... τέτοια είναι η Κουζίνα του Λιβάνου, άξια να την ανακαλύψουμε τόσο μαγειρικά, όσο ιστορικά και γευσιγνωστικά. Ένα πολύ γευστικό σεμινάριο με 3 πιάτα που συγκινούν κάθε ουρανίσκο και μας εκπαιδεύουν στον τρόπο με τον οποίο οι Λιβανέζοι προσθέτουν μία μυστηριώδη γοητεία στην μαγειρική τους, μία διαδικασία που φαίνεται να απουσιάζει από την Δυτική Κουζίνα!

Ετοιμάζουμε τους υπέροχα αμυλούχους και τηγανιτούς **χουρμάδες γεμιστούς με αμύγδαλα**, το αρωματικό **κουσ κουσ με ψητό κοτόπουλο**, μαριναρισμένα **δαμάσκηνα**, **λαχανικά**, **μπαχαρικά**, **καπνιστό αλάτι**, **δυόσμο** και **λεμόνι** και μία πολύ φρέσκια εκδοχή για **αρνίσια παιδάκια με μέντα** και **σούμακ**, η οποία εντυπωσιάζει με τις καθαρές γεύσεις της!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

🍷 **Chef's choice**

Ημερομηνία: Πέ 05/03/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

MONGOLIAN BBQ

29,90€

Το Mongolian bbq δεν είναι μογγολικό και δεν είναι bbq! Πρακτικά είναι η τεχνική stir fried που αναπτύχθηκε στην Ταϊβάν σε πλάκες τύπου terranayaki. Κρέατα και λαχανικά ψήνονται σε υψηλές θερμοκρασίες με λιπαρή ουσία και μεταφέρουν τις γεύσεις τους στα υλικά.

Για να εκπαιδευτούμε στην τεχνική ετοιμάζουμε 3 διαφορετικά πιάτα Ανατολικής φιλοσοφίας με υλικά και γεύσεις που μας ταξιδεύουν γαστρονομικά σε εθνικ Κουζίνες και γεύσεις. Ετοιμάζουμε **γλυκόξινα πανσετάκια**, εκπαιδευόμαστε στο **μαρινάρισμά τους**, **το ψήσιμο και την γαρνιτούρα που επιδέχονται**. Επιπλέον, ετοιμάζουμε δύο εξαιρετικά πιάτα με **beef & ramen** αλλά και **γαρίδες & noodles**.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

✓ **Best Seller**

Ημερομηνία: Δε 16/03/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

BEST OF MOROCCAN

31,90€

Το Μαρόκο είναι μία πραγματική γαστρονομική εμπειρία! Οι μαροκινές συνταγές χρησιμοποιούν μπαχαρικά και βότανα για να βγάλουν το καλύτερο από κάθε συστατικό, ενώ οι τρόποι μαγειρικής που χρησιμοποιούν βοηθούν επιπλέον στην έγχυση και τη συμπύκνωση των γεύσεων. Σε κάθε περίπτωση το αποτέλεσμα είναι ένας συνδυασμός αρωμάτων, μελωμένων γεύσεων, ξηρών καρπών και φρούτων μαγειρεμένα με κρέατα και φρούτα!

Ανακαλύπτουμε τον πλούτο της Μαροκινής Κουζίνας μέσα από ένα πολύ ιδιαίτερο μενού: Ετοιμάζουμε **σαλάτα με παντζάρι και κύμινο** και συνοδεύουμε με **kesra** - μαροκινό ψωμί με γλυκάνισο και κατσικίσιο γάλα, το κυρίως είναι **αρνίσιο κότσι με δαμάσκηνο** και γλυκές **σιμιγδαλένιες τηγανίτες** για το τελείωμα!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

✓ **Best Seller**

Ημερομηνία: Πα 20/03/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα



ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ**ΜΠΑΡΕΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ****29,90**

Είναι θρεπτικές, υγιεινές, γρήγορες, οι μπάρες δημητριακών ή αλλιώς energy bars αποτελούν την καλύτερη λύση για πρωινό ή σνακ. Πλέον κατακλύζουν όλη την αγορά μιας και αποτελεί εύκολη επιχειρηματική κίνηση για όσους θα θέλανε να επενδύσουν δημιουργικά.

Σε αυτό το εξειδικευμένο σεμινάριο θα δούμε 5 διαφορετικές μπάρες και θα συνδυάσουμε υλικά και γεύσεις για να δημιουργήσουμε γεύσεις που ούτε τις είχατε φανταστεί .

Ταχίνι-σοκολάτα ,Μέλι-σούσαμι, Αγαύη-βρώμη-ξηροί καρποί, Λιναρόσπορος-chia, Αγαύη-stevia-κανέλα-cranberries.

5 μπάρες δημητριακών, το ιδανικό σνάκ με βιταμίνες που μπορεί να σε κρατήσει όλη την ημέρα.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

 Your Suggestion

Ημερομηνία: Τε 4/3/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

ΙΤΑΛΙΚΟ ΠΕΙΝΙΡΛΙ**24,90€**

Το μεγάλο μυστικό των Ιταλών είναι κυρίως στη ζύμη, χωρίς να υποτιμάμε την σάλτσα και την γέμιση! Με την βοήθεια του Chef μαθαίνουμε την τεχνική για την ζύμη που πρέπει να είναι αφράτη και ψημένη, να μην λαδώνει, αλλά ούτε και να είναι στεγνή, και να προσφέρει την ιδιότητα να συγκρατεί καλά τα υλικά. Στο σεμινάριο επικεντρωνόμαστε στο ζυμάρι, από τα υλικά έως το ψήσιμο, φτιάχνουμε φρέσκια σάλτσα τομάτας που είναι το δεύτερο πιο σημαντικό στοιχείο στην επιτυχία των πεινιρλί και ολοκληρώνουμε με τις γεμίσεις.

Μια ιδανική εκδοχή γεμίσεων είναι αυτή όπου το πεινιρλί καταναλώνεται ως πρωινό, περιέχοντας **αυγό, έμμενταλ και μανιτάρια**, κάνουμε την **vegetarian εκδοχή με σπανάκι και φέτα** για όσους αποφεύγουν κρέας και λιπαρά και ολοκληρώνουμε με ένα **αφράτο πεινιρλί στην κλασική του γέμιση**. Ένα μάθημα με πολλά τεχνικά μυστικά που θα σας μυήσουν στον κόσμο της αρτοποιίας.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

€€€ Low Price

Ημερομηνία: Τρ 17/3/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ**26,90 ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Κριτσίνια, προϊόντα αρτοποιίας που παρασκευάζονται κατά τρόπο παρόμοιο με το ψωμί. Πιστεύεται ότι ξεκίνησαν το 1643, όταν ένας ηγούμενος της Φλωρεντίας περιέγραψε ένα μακρόστενο και λεπτόκοκκο ψωμί που κατασκευάστηκε σε μια πόλη έξω από το Τορίνο. Από τότε έχει γίνει η ιδανική ιδέα για σνακ στο γραφείο, στο σχολείο και σε κάθε εκδρομή. Σε αυτό το μάθημα θα δημιουργήσουμε **κριτσίνια πολύσπορο, καλαμποκιού, σταρένια, παρμεζάνα και καρότο**.

Το πιο σημαντικό στα κριτσίνια είναι να διατηρηθούν τραγανά και φρέσκα για μεγάλο χρονικό διάστημα. Με το σωστό ψήσιμο και την κατάλληλη συνταγή στόχος μας να το πετύχουμε.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35 ή 20

 Chef's choice

Ημερομηνία: Πα 27/3/2020

Ώρα: 10:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ**ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ «ΠΤΙ ΦΟΥΡ»****26,90 ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Ο περισσότεροι Έλληνες δε γνωρίζουν την ετυμολογική προέλευση της ονομασίας πτι φουρ και όλα τα μικρά φουρνίσματα που περιλαμβάνει. Η ονομασία αναφέρεται σε μία ομάδα βουτημάτων με κάποια ή όλα από τα κάτωθι χαρακτηριστικά: αφράτο μπισκότο με γέμιση μαρμελάδας φρούτων ή εναλλακτικά κρέμα βανίλιας, σοκολάτας ή φρούτων, επικάλυψη σοκολάτας και γαρνίρισμα με τρούφα, ινδοκάρυδο, καρύδια, ξηρούς καρπούς, γλασαρισμένα φρούτα. Παραδοσιακά συνοδεύουν τον καφέ και ξυπνούν αναμνήσεις, γι αυτό είναι τα πιο δημοφιλή γλυκίσματα στα αρτοποιεία

Σε αυτό το σεμινάριο εκπαιδευόμαστε σε **βουτήματα με μαρμελάδα βερίκοκο βουτηγμένα σε σοκολάτα, με αρωματικά μελιού ζάχαρη και κανέλα, βουτήματα με την κλασική γεύση πορτοκαλιού και sambie με μαρμελάδα φράουλα.**

Στόχος μας είναι να αναβιώσουμε τα αρώματα από βούτυρο και να γευτούμε την ζαχαρένια γεύση τους.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35 ή 20

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Πε 5/3/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

ΧΑΛΒΑΣ**24,90€**

Ο χαλβάς, τον οποίο συναντάμε σε διάφορες χώρες, από τη Μεσόγειο ως τη μέση Ανατολή, συνιστά μια παραδοσιακή μορφή γλυκού και η ονομασία του φαίνεται πως έχει αραβική ρίζα η οποία έφτασε στην Ελλάδα και οικειοποιήθηκε με τον δικό του τρόπο.

Η νηστεία για το Πάσχα ξεκινάει, αλλά και για όσους δεν νηστεύουν ο χαλβάς είναι ένα αγαπημένο επιδόρπιο για να συνοδέψει τον καφέ, το τσάι ή να πάρει τη θέση του βραδινού σας! Μπορεί να χαρίσει γλυκιά γεύση χωρίς το πλήθος των κορεσμένων λιπαρών. Ο Chef κάνει αναμφισβήτητα τους καλύτερους χαλβάδες, ακόμα και αν δεν είστε φαν, εγγυόμαστε ότι τους χαλβάδες αυτούς θα τους λατρέψετε.

Ετοιμάζουμε **Χαλβά Φαρσάλων, Μακεδονικό και Σιμιγδαλένιο.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

€€€ Low Price

Ημερομηνία: Τε 11/3/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

ΛΥΧΝΑΡΑΚΙΑ | ΜΕΛΙΤΙΝΙΑ**24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Λυχναράκια ή Μελετίνια, χαρακτηριστικά πασχαλινά εδέσματα που δεν πρέπει να λείπουν από το τραπέζι.

Παραδοσιακό έθιμο από τον τόπο της Σαντορίνης όπου κάθε Κυριακή του Πάσχα προετοιμάζουν τα μελετίνια, πιτάκια με μυζήθρα, ζάχαρη και μαστίχα με ένα ιδιαίτερο τρόπο στο «κέντημα» τους. Το δαντελένιο περίτεχνο σχήμα ήταν απόδειξη νοικοκυροσύνης και ο συνδυασμός με την απαλή γεύση τυριού και μέλι χαρακτηριστικό γευστικό της νησιώτικης περιοχής.

Αντίστοιχα στην Πάρο τα συναντούμε τα μυζηθροπιτάκια και στην Κρήτη τα λυχναράκια.

Για γέμιση και μυρωδιά χρησιμοποιείται τόσο η κανέλα, όσο και η μαστίχα ή ξύσμα λεμονιού, βάρσαμο (δυόσμο), εσάνς αμυγδαλού, καθώς και τα τελευταία χρόνια εσάνς βανίλιας.

Αυτές οι μικρές διάσημες ταρτλέτες φτιάχνονται σε πολλές παραλλαγές. Εμείς θα ασχοληθούμε με τις βασικές. **Κρητικά Καλιτσουνάκια της στιγμής** όπως τα λένε, Καλιτσουνάκια ανεβατά με μαγιά ή προζύμι και **Μελετίνια από την Σαντορίνη.**

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20 ή 16

€€€ Low Price

Ημερομηνία: Πα 20/03/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα



ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ

26,90€

Ποιος δεν έχει αναμνήσεις από τα παιδικά του χρόνια γεμάτα μυρωδιές από τα κλασσικά κουλουράκια της εποχής... Μια από τις αγαπημένες Πασχαλινές συνήθειες για μικρούς και μεγάλους τα χειροποίητα ευωδιαστά κουλουράκια, από έξω τραγανά και από μέσα αφράτα.

Παρασκευάζουμε **Σμυρναίικα κουλούρια, Ανεβατά (χωρίς βούτυρο και αυγά) και Λαμπροκουλούρα** με κόκκινο αυγό. 3 διαφορετικές συνταγές με αρώματα από όλη την Ελλάδα, αλλά και λαχταριστά κέρασματα τα οποία συνοδεύουν απόλυτα τον καφέ.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Δε 23/03/2020

Ώρα : 11:00 - 14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ & ΠΙΡΩ

26,90€

Μυρωδάτο τσουρέκι της Λαμπρής, που παραδοσιακά ετοιμάζεται από τη Μεγάλη Πέμπτη για το βράδυ της Ανάστασης ή την Κυριακή του Πάσχα συνοδεύοντας το εορταστικό πρωινό μας. Στη Μεσημβρία ετοιμάζουν μια λαμπροκουλούρα σε σχήμα σταυρού με τέσσερα κόκκινα αβγά στις άκρες και ένα άσπρο στη μέση.

Σε αυτό το μάθημα φτιάχνουμε χειροποίητα πασχαλινά τσουρέκια που θα μας συνοδέψουν στην Μεγάλη Γιορτή του Πάσχα. Οι συνταγές διαφέρουν από αυτές των Χριστουγέννων, με τις γεμίσεις να διαφοροποιούνται σε πιο παραδοσιακές.

Ετοιμάζουμε την κλασσική ζύμη και εκπαιδευόμαστε σε διαφορετικά διπλώματα. Εξασκούμαστε σε 2 εξαιρετικές συνταγές για το Πάσχα: **Πιρώ γεμιστό με μαρμελάδα και καρύδια** και **κλασσικό τσουρέκι μαστιχωτό και αρωματισμένο με μαχλέπι**. Ένα μάθημα απαραίτητο για τις γιορτές, βασικό στις τεχνικές ζύμης στην ζαχαροπλαστική, αλλά και λαχταριστό και αφράτο όσο το φαντάζεστε!

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Τρ 24/03/2020

Ώρα :17:00 - 21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

ΣΚΑΛΤΣΟΥΝΙΑ | ΙΣΛΙ | ΡΟΖΕΔΕΣ

29,90€

Τα **σκαλτσούνια** είναι γλύκισμα που έχουμε συνηθίσει να προσφέρεται την περίοδο πριν από το Πάσχα, αλλά στο παρελθόν δεν έλειπε και από τις ημέρες νηστείας. Με γέμιση μαρμελάδας ή γλυκό πορτοκαλιού, η Ελλάδα έκλεισε την μοναδική γεύση σε ένα τραγανό ζυμάρι.

Τα **ποντιακά Ισλί (ή Ιτολί)** είναι σιροπιαστό γλυκό που παρασκευάζεται στην ευρύτερη περιοχή από τον Δυτικό Πόντο έως την Καππαδοκία της Μικράς Ασίας και το οποίο προσφέρονταν ως κέρασμα των Καραμανλήδων της περιοχής (τουρκόφωνοι Χριστιανοί ορθόδοξοι) την εποχή των Χριστουγέννων. Η δημιουργία τους ήταν μία κεντητή τέχνη από μόνη της.

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

Ένα μάθημα γεμάτο Ελλάδα και τα παραμυθένια αρώματα από ανθόνερο και άχνη!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 6/03/2020

Ώρα : 18:00-21:00



TARTEΣ – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ

ΚΕΪΚ ΤΑΞΙΔΙΟΥ (TRAVEL CAKES)

29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Le Gâteau de Voyage ή Travel Cakes, ονοματίζουν οι Γάλλοι τα cakes που απολαμβάνουν οι ταξιδιώτες σε ένα ήσυχο μέρος στην διάρκεια της περιήγηση τους.

Υπάρχει μεγάλη ποικιλία από cakes ταξιδιού, αλλά ο σεφ σε αυτό το μάθημα επέλεξε 3 από τα πιο λατρεμένα και τα πιο νόστιμα.

Αφράτο cake σοκολάτα με σιρόπι και γλάσο σοκολάτας

Λεμονάτο cake με παπαρουνόσπορο, σιρόπι και γλάσο λεμονιού

Cake με καραμελωμένα μήλα, σιρόπι κανέλας και toffee αλμυρής καραμέλας

Γεύσεις που θα σας ταξιδέψουν... με τις μοναδικές γεύσεις τους.

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: dvanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 09/3/2020

Ώρα: 11:00-14:00

🌟 Chef's choice

COOKIES COOKIES COOKIES

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

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 γემίσματα 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: 35 ή 20

🍷 Your Suggestion

Ημερομηνία: Τε 11/3/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

TARTAKIA

29,90€

Οι τάρτες μπορεί να φαίνονται απλές στην παρασκευή τους αλλά ο σωστός συνδυασμός γεύσεων και αρωμάτων δημιουργεί ένα αποτέλεσμα φινετσάτο. Τα μικρά ταρτάκια είναι η τέλεια ιδέα για κέρασματα και για να προκαλέσουν το βλέμμα σε μια βιτρίνα ζαχαροπλαστείου.

Σε αυτό το σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε σε **ταρτάκια φρούτων με κρέμα patisserie αρωματισμένη με cointreau, ταρτάκια ξηρών καρπών με γέμιση αφράτη βουτηρόκρεμα** και τέλος τα **κλασσικά ταρτάκια μαρέγκα και lemon curd**.

Το πιο σημαντικό για να γευτείς την τέλεια τάρτα είναι η σωστή αναλογία βουτυρένιας βάσης και γέμισης αλλά και η αφάνταστη, δημιουργική εμφάνιση.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

🍷 Your Suggestion

Ημερομηνία: Πε 12/3/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα



ΤΕΧΝΙΚΑ

ΓΕΥΣΕΙΣ ΦΥΣΤΙΚΙΟΥ

31,90€

Φιστίκι Αιγίνης, ο πράσινος χρυσός της Ελλάδας, είναι πλέον γνωστό σε όλη τον κόσμο σαν ένας από τους πιο γευστικούς ξηρούς καρπούς με όλες τις βιταμίνες και τα αντιοξειδωτικά. Το χρησιμοποιούμε πολύ στην ζαχαροπλαστική και πάντα έχουμε ένα πολύ εντυπωσιακό αποτέλεσμα.

Σε αυτό το σεμινάριο θα δούμε ένα πολύ ξακουστό **curd φιστικιού**, απαλή γεύση και έντονα αρώματα φιστικιού. Το πλέον γνωστό **Φιστικάτο**, λαχταριστές **Τρούφες φιστικιού**, με σοκολάτα γάλακτος και ξηρούς καρπούς και **Φλωρεντίνες**, το κλασικό αλλά πλέον πειραγμένο επιδόρπιο που μπορεί να σταθεί μόνο του ή ακόμα και να συνοδεύει άλλα επιδόρπια.

Ένα μάθημα που δεν πρέπει να χάσετε.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Πα 6/3/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

BLUE MARINE

39,90€

Ένα επιδόρπιο που εκφράζει όλη την δημιουργικότητα του Pastry chef και εντυπωσιάζει με τους σωστούς συνδυασμούς γεύσεων και αρωμάτων.

Για να πετύχεις το σωστό **croustillant feuilletine** πρέπει να εκτελέσεις άψογα την συνταγή και να δώσεις την ανάλογη σημασία στην υγρασία του χώρου. Η **ganache montée** έχει το μυστικό της για να πετύχεις την σωστή υφή και αυτό είναι η υπομονή. Το **coulis βατόμουρο** αρωματισμένο με δυόσμο θα δώσει στο επιδόρπιο την φρεσκάδα και θα αναδείξει το **cremeux σοκολάτας 70%** που με την έντονη πικρή γεύση σοκολάτας ισορροπεί το επιδόρπιο.

Το μάθημα προτείνεται σε επαγγελματίες στον χώρο εστίασης και σε σπουδαστές ζαχαροπλαστικής.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

✦ Chef's choice

Ημερομηνία: Τε 18/3/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

CHOCOLATE NOISETTE TART

31,90€

Επιβλητική και Εντυπωσιακή, Γαλλική Tart au chocolat σε μία μαγευτική σύνθεση! **Τραγανός σπόγγος από φουντούκι, με βελουδίνη σοκολατένια μαρέγκα, φινετσάτη κρέμα patissier με βανίλια Μαδαγασκάρης, κρεμώ πραλίνας, καραμελωμένοι ξηροί καρποί.**

Ολοκληρώνουμε την τάρτα μας γαρνίροντας με **ντελικάτο γλάσο και δίσκους από σοκολάτα**. Ένα μάθημα με συνδυασμούς που θα κάνουν τον ουρανίσκο σας να ερωτευτεί κάθε γλυκιά του γεύση!

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

✦ Chef's choice

Ημερομηνία: Πε 19/3/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

TRIPLE BROWNIE MOUSSE CAKE & CHOCO CHEESECAKE

29,90€

Η κορύφωση στην ζαχαροπλαστική έρχεται αναμφισβήτητα με την σοκολάτα. **1 μάθημα-2 συνταγές-6 τεχνικές** που βασίζονται στην ένταση της σοκολάτας και αναστατώνουν με τις γευστικές στρώσεις της! Το πρώτο γλυκό είναι το πολύ γευστικό **Triple Brownie mousse cake** με βάση από brownies, τρία είδη διαφορετικές mousse στην σύνθεσή του και γλασάρισμα από ganache. Η δεύτερη πρόταση αφορά στο **choco cheesecake** το οποίο στην βάση του έχει **σοκολατένιο crumble** και στις γεμίσεις του **κρέμα τυριού και σοκολάτας και σοκολατένιο toping**.

Τολμάμε να τα χαρακτηρίσουμε σαν τα απόλυτα επιδόρπια σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Πα 20/3/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα



LES GATEAUX BLANCS

26,90€

Το λευκό είναι το χρώμα της αγνότητας και πάντα δημιουργεί την αίσθηση ότι αυτό που δοκιμάζουμε είναι ισορροπημένο μέσα στην απλότητα του.

Ένα σεμινάριο με 3 επιδόρπια που ξυπνούν συναισθήματα, γεύσεις minimal και κομψές υφές.

Almond cream cake, για τους λάτρεις του αμυγδάλου. Βουτυρένια γεύση σε συνδυασμό με το ραφινάρισμένο άρωμα του αμυγδάλου.

Lemon mascarpone cake, με έντονο το άρωμα του λεμονιού στο cake και στην απαλή κρέμα με τυρί μασκαρπόνε.

White chocolate cake, όταν η λευκή σοκολάτα συναντά τα φρούτα και το ανάλαφρο παντεσπάνι.

Ένα μάθημα που προτείνεται σε επαγγελματίες στον χώρο εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Πε 26/3/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

ΤΟ ΜΗΛΟ ΤΗΣ ΕΡΙΔΟΣ

34,90€

Έριδα, αδερφή του Άρη και κόρη της Νύχτας, ήταν θεά της ζήλιας και της διχόνοιας.... Το μήλο της έγινε γνωστό ως υπεύθυνο για την αρχή του Τρωικού Πολέμου.

Το επιδόρπιο που θα παρουσιάσουμε σε αυτό το σεμινάριο έχει όλες τις τεχνικές για να μπορεί να σταθεί σε ένα εστιατόριο Michelin και να προκαλέσει ανάλογες αντιδράσεις.

Cremeux αμυγδάλου με κατσικίσιο τυρί, νέκταρ μελιού, σπόγγος αμυγδάλου, croustillant μέλι-καρύδι, cremeux καραμέλας είναι οι τεχνικές που θα εντυφλήσουμε με την βοήθεια του Pastry Chef.

Ένα επιδόρπιο θα είχε το σχήμα μήλου και το λαμπερό του χρυσό χρώμα θα εντυπωσιάσει σε κάθε περίπτωση.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης

Επίπεδο:

Πόντοι Απόκτησης: 35

✶ Chef's choice

Ημερομηνία: Πα 27/3/2020

Ώρα: 17:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

MILLEFEUILLE

26,90€

Οι φανατικοί οπαδοί του μιλφέιγ μάχονται ανάμεσα στην κρέμα pâtissière ή την σαντιγί, αλλά οι τρεις στρώσεις φύλλο με pâte feuilletée είναι αδιαπραγμάτευτες. Για να είναι νόστιμο το μιλφέιγ πρέπει το φύλλο να παραμένει τραγανό και η κρέμα να έχει δέσει καλά.

Για topping υπάρχουν διαφορετικές επιλογές ανάμεσα από **αρωματικό γλάσο ζάχαρης, ζάχαρη άχνη και σοκολάτα**. Εμείς θα δούμε **2 διαφορετικές εκδοχές γέμισης και μασκαρίσματος με γέμιση σοκολάτα και κρέμα pâtissière** στο γλυκό με τα χίλια φύλλα...

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Τρ 10/3/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

ΣΕΡΑΝΟ ΚΑΙ ΠΟΝΤΙΚΑΚΙΑ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Η Rosita Serrano ήταν διάσημη Χιλιανή γεμάτη πάθος τραγουδίστρια, την δεκαετία του '60 έδωσε το όνομα της σε ένα κλασικό επιδόρπιο που μέχρι και σήμερα διακοσμεί όλα τα ζαχαροπλαστεία.

Πάστα Σεράνο, αφράτο παντεσπάνι σοκολάτας αρωματισμένο με σιρόπι, στρώσεις από γευστική κρέμα σεράνο και επικάλυψη μαύρης σοκολάτας. Η τούρτα φαντασίωση της παιδικής μας ηλικίας.

Η **πάστα ποντικάκι** αγαπημένο γλυκό την δεκαετία του '80. Εξασκούμαστε σε όλες τις τεχνικές και δημιουργούμε το υπέροχο σχήμα στο ποντικάκι με αυτάκια, ουρίτσα και γλυκιά μουσούδα που αποτελεί το πιο εμπορικό γλύκισμα στα ζαχαροπλαστεία.

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 13/3/2020

Ώρα : 11:00-14:00

✎ Your Suggestion



ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΗ ΠΑΥΛΟΝΑ

26,90 ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας €

Η άνοιξη στα φόρτε της και τι πιο κατάλληλο από μια φρέσκια ανοιξιιάτικη ρανλινα, η οποία μπορεί να αποτελέσει ιδανική πρόταση σε ένα ρομαντικό δείπνο για επιδόρπιο? Τις ρίζες της, διεκδικούν η Αυστραλία και η Νέα Ζηλανδία, ενώ το όνομά της προέρχεται από την prima μπαλαρίνα Άννα Πάβλοβα.

Πρόκειται για μια τούρτα με **μαρέγκα, τραγανή εξωτερικά, υγρή και μαλακή εσωτερικά με κρέμα και φρέσκα φρούτα**. Στο μάθημα αυτό, ακολουθούμε την κλασσική συνταγή και εκπαιδευόμαστε στην τεχνική της μαρέγκας, γαρνίρουμε με φρούτα εποχής και σαντιγί.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35 ή 20

 Your Suggestion

Ημερομηνία: Δε 16/3/2020

Ώρα : 10:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

COCONUT

27€

Το Χιόνι καρύδας, δίνει στα επιδόρπια άλλη γεύση και άλλη παρουσίαση. Το λίπος της καρύδας προέρχεται από το λαυρικό οξύ, το οποίο έχει αντικές, αντιβακτηριδιακές και αντιμυκητιακές ιδιότητες, αλλά και πολλά αρώματα και εξωτική γεύση.

Cookies καρύδας, κλασσικές χιονούλες και μπάρες με καρύδα.

Ο συνδυασμός υλικών που θα χρησιμοποιήσουμε σε συνδυασμό με την ξεχωριστή γεύση της καρύδας είναι πρόκληση για να την αναδείξουμε σαν υλικό. Σε ένα πολύ ενδιαφέρον μάθημα ο σεφ θα μας εκπαιδεύσει σε 3 παρασκευές για survivor.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

€€€ Low Price

Ημερομηνία: Πε 19/3/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

26,90€

Τα παραδοσιακά γλυκά του ζαχαροπλαστείου, τώρα τα φτιάχνουμε μόνοι μας...

καριόκες με πορτοκάλι, ξηρούς καρπούς και επικάλυψη πικρής σοκολάτας, ανώμαλα (ή βραχάκια) με φιστίκια Αιγίνης, καραμελωμένα αμύγδαλα και λευκή σοκολάτα, αλλά και νεγράκια με γέμιση εξωτικής καρύδας και επικάλυψη σοκολάτας!

Ένα μάθημα που δεν πρέπει να χάσετε...

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

 Your Suggestion

Ημερομηνία: Πε 26/3/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

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

ΛΟΥΛΟΥΔΙΑ ΒΟΥΤΥΡΟΚΡΕΜΑΣ (τούρτα)

29,90€

Κέικ το οποίο φέρει εξαιρετική διακόσμηση από βουτυρόκρεμα με ειδικές μύτες κορνέ. Σε σχήματα τριαντάφυλλου και βιολέτας και με παλ χρωματισμούς, με μικρά πράσινα φύλλα χαρίζουμε την περίτεχνη βουτυρένια διακόσμηση.

Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε τόσο στην υπέροχη, αφράτη, ελαφριά βουτυρόκρεμα για να διακοσμήσουμε τα γλυκά, στον χρωματισμό και την συνταγή που θα προσφέρει σταθερότητα στην χρήση του, αλλά και στις τεχνικές για την χρήση κορνέ σε σακούλα με τις ανάλογες μύτες που δίνουν τα διαφορετικά λουλούδια, πριν την εφαρμογή στο κέικ.



*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

**** Για τις ανάγκες του μαθήματος, οι μαθητές πρέπει να φέρουν κέικ ύψους 5 εκ**

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

Ζαχαροτέχνης: Ζανίν Χριστοδουλίδου	Επίπεδο: Basic	Πόντοι Απόκτησης: 35	προπληρωμή
Ημερομηνία: Σα 07/03/2020	Ώρα : 16:00 - 20:00	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

MINI BUNNIE POPS (POPSICLES)

39.90€

Τα popsicles είναι ιδανική ιδέα για γενέθλια, για μικρούς και μεγάλους, αλλά και για επαγγελματίες σε βαφτίσεις. Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 4 σχέδια με ζαχαρόπαστα: το χαριτωμένο λαγουδάκι, το κοτοπουλάκι που μόλις βγαίνει από το αυγό του, και επιπλέον 2 σχέδια ζωγραφικής και μαθαίνουμε:

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



*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

**** Οι συμμετέχοντες δουλεύουν πάνω σε έτοιμα cake**

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

Ζαχαροτέχνης: Ζανίν Χριστοδουλίδου	Επίπεδο: Basic	Πόντοι Απόκτησης: 35	προπληρωμή
Ημερομηνία: Δε 09/03/2020	Ώρα : 17:00 - 21:00	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα



MR BUNNY EGG

49,90€

Ένα σοκολατένιο αυγό που αποπνέει Πάσχα! Μία εξαιρετική δημιουργία που καταφέρνει να συνδυάσει διαφορετικές τεχνικές ζαχαροτεχνικής.

Για την διακόσμηση μαθαίνουμε να:

- α) χρωματίζουμε ζαχαρόπαστα
- β) δημιουργούμε τις μικρές λεπτομέρειες των διακοσμητικών στοιχείων
- γ) εξασκούμε τεχνικές micro-modelling
- δ) στερεώνουμε τα σχέδια μας στο σοκολατένιο αυγό πάνω σε βάση
- ε) ολοκληρώνουμε το σχέδιο εφαρμόζοντας τις τελικές πινελιές που θα δώσουν χάρη στο σχέδιο.

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

** Οι συμμετέχοντες δουλεύουν πάνω σε έτοιμο σοκολατένιο αυγό



Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

Ζαχαροτέχνης: Ζανίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

προπληρωμή

Ημερομηνία: Σα 28/03/2020

Ώρα : 10:00 - 14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη

Συμμετοχή:

4 άτομα

EASTER BUNNY ΤΟΥΡΤΑ

44,90€

Μία υπέροχη τούρτα, η οποία αποτελεί εξαιρετική ιδέα για κάθε προσφορά αγάπης (γιορτή, επέτειος, γενέθλια). Για την διακόσμηση μαθαίνουμε να:

- α) ανοίγουμε την ζαχαρόπαστα σε φύλλο και καλύπτουμε άψογα
- β) σχεδιάζουμε 3D τριαντάφυλλα να δημιουργούμε με ζαχαρόπαστα τα αυτιά του λαγού
- γ) σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά καθώς και πως να δίνουμε εκφραστικότητα
- δ) δημιουργούμε τις λεπτομέρειες & ένα τέλειο φινιρίσμα με εργαλεία ζαχαροτεχνικής
- ε) Επιπλέον εκπαιδευόμαστε στον χρωματισμό της ζαχαρόπαστας
- ζ) κάνουμε χρήση της βρώσιμης χρυσής σκόνης

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

** Οι συμμετέχοντες δουλεύουν πάνω σε τούρτα μοντέλο



Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

Ζαχαροτέχνης: Ζανίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

προπληρωμή

Ημερομηνία: Πε 19/03/2020

Ώρα : 10:00 - 14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη

Συμμετοχή:

4 άτομα

Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία
Όπου αναφέρεται ελάχιστη συμμετοχή, το μάθημα διεξάγεται με τον ανάλογο αριθμό ατόμων
Για τα μαθήματα ζαχαροτεχνικής, η προπληρωμή είναι απαραίτητη



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή 920€

Δευτέρα, Τρίτη, Τετάρτη & Σάββατο από 09.3-4.4 18:00-21:00 | 10:00-13:00

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

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή 550€

Δευτέρα, Τρίτη, Τετάρτη & Σάββατο από 09.3-4.4 18:00-21:00 | 10:00-13:00

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

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή 200€

Δευτέρα, Τρίτη, Τετάρτη & Σάββατο από 09.3-4.4 18:00-21:00 | 10:00-13:00

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΠΡΩΙΝΟ ΤΜΗΜΑ -Μόνο με προπληρωμή 200€

Πέμπτη, Παρασκευή από 12.3-31.3 10:00-13:00



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

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Τα εξειδικευμένα εκπαιδευτικά προγράμματα είθισται να λειτουργούν **συμπληρωματικά** της αρχικής εκπαίδευσης. Στόχος να αποκτήσετε **εξειδικευμένες δεξιότητες** που θα σας βοηθήσουν να εξελίξετε τις γνώσεις σας πρακτικά στον χώρο εργασίας.

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΚΡΕΠΕΣ ΒΑΦΛΕΣ -Μόνο με προπληρωμή 200€

Κάθε Δευτέρα & Τρίτη 09.3 – 23.3 | 18:00 - 21:00

Πόντοι ΜΜ :100

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ARTISAN PIZZA -Μόνο με προπληρωμή 200€

Κάθε Τρίτη, Πέμπτη 17.3 – 31.3 | 18:00 - 21:00

Πόντοι ΜΜ :100

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΓΛΥΚΑ ΒΑΦΤΙΣΗΣ -Μόνο με προπληρωμή 200€

Κάθε Πέμπτη, Παρασκευή 27.3 – 10.4 | 09:30 - 13:30

Πόντοι ΜΜ :100

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

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

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ -Μόνο με προπληρωμή 190€

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ -Μόνο με προπληρωμή 120€

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ -Μόνο με προπληρωμή 190€



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

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





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



ΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΜΑΣ



