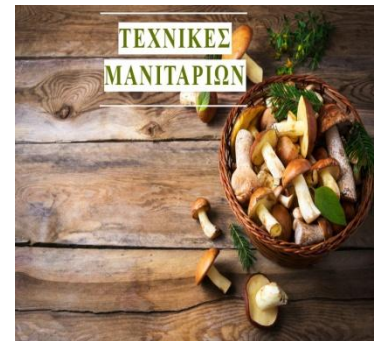


ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ



ΙΟΥΝΙΟΣ - ΙΟΥΛΙΟΣ 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 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.

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



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

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 επιχείρησή σας.

Στο μάθημα 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

WEBINAR μέσα από την πλατφόρμα zoom.us

Ημερομηνία: Δε 1/6/2020

Ώρα : 11:00 - 14: 00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

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.

ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ UPSELLING, SUGGESTIVE SELLING, CROSS SELLING

WEBINAR

από €65 σε €50/1 σεμινάριο (3 ωρών)

Στόχος της εστίασης είναι φυσικά οι πωλήσεις και το κέρδος! Ωστόσο, η πώληση αποτελεί τόσο αντικείμενο εξειδικευμένης εκπαίδευσης (hard skills), όσο την ανάπτυξη προσωπικών δεξιοτήτων (soft skills)! Σε αυτό το σεμινάριο εμβαθύνουμε στην πώληση που επιτυγχάνεται στην εστίαση, μαθαίνουμε να θέτουμε στόχους, αλλά και να τους πετυχαίνουμε!

Το σεμινάριο χωρίζεται σε δύο μέρη:

A ΜΕΡΟΣ: Εκπαιδευόμαστε στην αναγνώριση αναγκών του πελάτη και στην σωστή προσέγγιση πώλησης ανάλογα με τις ανάγκες του και αναπτύσσουμε δεξιότητες στην αποτελεσματική επικοινωνία. Επιπλέον χρησιμοποιούμε την γλώσσα του σώματος προκειμένου να προσεγγίσουμε τους πελάτες, αλλά και να χειριστούμε τις ενδεχόμενες αντιρρήσεις.

B ΜΕΡΟΣ: Επιπλέον, εκπαιδευόμαστε στις πιο δυναμικές, αποδοτικές, πρόσθετες μεθόδους που οδηγούν σε άμεση αύξηση των εσόδων! Μαθαίνουμε την μεθοδολογία του up-selling, cross-selling και suggestive selling μέσα από πραγματικές υποθέσεις εργασίας (case studies) και εργαζόμαστε ομαδικά με ειδικό role playing προκειμένου να επιτύχουμε την αποτελεσματική κατανόησή τους.

Εκπαιδευτής Chef: Ανδρέας Τουμαζάτος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 65

WEBINAR μέσα από την πλατφόρμα zoom.us

Ημερομηνία: Τε 3/6/2020

Ώρα : 12:00-15:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ελάχ.Συμμετοχή: 3 άτομα

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 Επαγγελματιών (νύν ΟΤΕΚ).



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

SUMMER BREEZE

27,00€

Με την καλοκαιρινή αύρα και την λαχτάρα γεύσεων που μας παραπέμπουν σε στιγμές ξενοιασιάς, το μάθημα αυτό χαρίζει εποχικότητα με δόσεις δημιουργικότητας και οικονομίας. Στόχος του μαθήματος είναι η εξάσκηση των δεξιοτήτων μας με τεχνικές που μπορούν να ενισχύσουν την γεύση σε ένα μενού 3 καλοκαιρινών πιάτων.

Ετοιμάζουμε την **φινετσάτη, δροσερή, ολόφρεσκη σαλάτα ranzanella** η οποία συνδυάζεται με ψητά ροδάκινα, **καβουρντισμένα αμύγδαλα και κρεμώδη μοτσαρέλα**, μαγειρεύουμε **μανιτάρια με πιστού φρέσκων αρωματικών** και ολοκληρώνουμε το μενού μας με το κυρίως πιάτο το οποίο είναι **τηγανητό κοτόπουλο σε χρυσαφένιο πανάρισμα, γεμιστό με μοτσαρέλα και μυρωδικά**.

Εκπαιδευτής Chef: Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

€€€ Low Price

Ημερομηνία: Τε 10/6/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

ROMANTIC NIGHT - DINNER

29,90€

Τα romantic - to - go - summer dinner είναι το νέο concept που δημιουργήθηκε από Chef στην Νέα Υόρκη για να εκφράσει γευστικά συναισθήματα ανθρώπων, παρουσιάζοντας εξειδικευμένες πρόταση μενού! Οι παράγοντες που καθιστούν τα γεύματα ως «συναισθηματικά» έγκειται στις εξωτικές γεύσεις, στην λαχταριστή απόλαυση που δημιουργείται όταν τα καταναλώνουμε και στην απλότητα των γευστικών συνδυασμών.

Στο μικροσκόπιο μας ένα romantic night dinner menu:

Για ορεκτικό σερβίρουμε μοναδική **σαλάτα με κινόα, ώριμα ροδάκινα και σως από μπαλσάμικο με μέλι**.

Το κυρίως είναι υπέροχο **κοτόπουλο γεμιστό με πέστο μυρωδικών**.

Το μενού ολοκληρώνει γευστικά το **καυτό σουφλέ σοκολάτας με παγωτό!**

Εκπαιδευτής Chef: Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

★ Chef's choice

Ημερομηνία: Πα 12/6/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

MEDITERANEAN | ΣΟΥΠΕΣ

24,90€

3 δροσερές σούπες που έχουν πλαισιώσει διάσημους μπουφέδες Βασιλιάδων, τραπέζια διάσημων Chef και τις πιο γαστρονομικές συνταγές που γράφτηκαν! Απόλυτα διεγερτικές, ανοίγουν ιδανικά ένα επίσημο γεύμα, συνοδεύουν τέλεια ορεκτικά ή μπορούν να αποτελέσουν απολαυστικά ενδιάμεσα πιάτα γευμάτων!

Η Βασίλισσα όλων των κρύων σουπών είναι η δροσερή και ανάλαφρη **gazpacho- διάσημη Ισπανική σούπα τομάτας**. Στις κλασικές παρασκευές του μαθήματος, η απόλυτα **βελούδινη σούπα με καρότο και τζίντερ**, ένας εκρηκτικός συνδυασμός θρεπτικής αξίας που θα σας αφήσει έκπληκτους με την νοστιμιά της, αλλά και οι **ανάλαφρες γεύσεις του γαιουρτιού που αναμειγνύονται με την δροσιά του αγγουριού και τα άρωμα του άνηθου...**

Εκπαιδευτής Chef: Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Τρ 16/6/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80



ΓΕΜΙΣΤΑ

26,90€

Σήμα κατατεθέν της Ελληνικής Γαστρονομίας, τα απλά Ελληνικά γεμιστά, μόνο απλά δεν είναι! Αν και εύκολα στην παρασκευή τους, πώς θα καταφέρετε να τα κάνετε απολαυστικά?

Το ρύζι πρέπει να παραμείνει σπυρωτό και αρωματικό, οι τομάτες πρέπει να ψηθούν, όχι να βράσουν και οι πατάτες αν και πρέπει να μελώσουν, ενώ παράλληλα να ξεροψηθούν. Σε όλα αυτά πρέπει να προσθέσετε ότι τα γεμιστά θέλουν τις αρωματικές πινελιές τους! Ότι πρέπει για την καυτή περίοδο που ξεκινάει, καθώς αποτελεί ελαφρύ φαγητό που καταναλώνεται άνετα σαν ζεστό ή κρύο πιάτο.

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

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Σα 20/6/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΜΕ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

29,90€

Τα φρούτα του καλοκαιριού μπαίνουν στην κατσαρόλα και μετατρέπουν μία συνταγή στην απόλυτη καλοκαιρινή αμβροσία. Η εποχή συνηγορεί στην μαγειρική με φρούτα που προσφέρουν απλόχερα την υπέροχη γεύση τους και την τεράστια ποικιλία τους, ανοίγοντας νέους μαγειρικούς ορίζοντες.

Στο μάθημα θα εκπαιδευτούμε σε δημιουργικά πιάτα ξεκινώντας με **πανδαισία σαλατικών συνοδευόμενα από ελληνική φέτα, δροσερό καρπούζι, αγγούρι και μυρωδικά**. Το μάθημα μας εκπαιδεύει επίσης στην τεχνική για **χοιρινά παϊδάκια από το ψήσιμο τους στην σάλτσα τους με γλασαρισμένα βερίκοκα και μέλι**, προσδίδοντας μια τελείως διαφορετική γέυση. Ολοκληρώνουμε το μενού με **μους λευκής σοκολάτας σε σάλτσα ροδάκινο**.

Το απόλυτο μάθημα μαγειρικής του Ιουνίου!

Εκπαιδευτής Chef: Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

★ Chef's choice

Ημερομηνία: Πε 25/6/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

ΤΕΧΝΙΚΑ**GNOCCHI****24,90€ ή 14,90€ μέσω webinar**

Μια απίστευτη νοστιμιά που οι περισσότεροι δεν την γνωρίζουμε. Τα νιόκι αν και τα θεωρούμε ζυμαρικά, είναι ωστόσο παρασκευή από πατάτα, σιμιγδάλι και αλεύρι! Τρεις μαγευτικές τεχνικές που θα αλλάξουν τον τρόπο που μαγειρεύετε. Ο Chef μας εκπαιδεύει καθολικά: από την τεχνογνωσία που κρύβεται πίσω από την ζύμη, στις live παρασκευές των μοναδικών **Gnocchi Parisienne** με σάλτσα τομάτας, **Gnocchi Piemontese με πέστο αρωματικών** και **Gnocchi Romana** με ραγού λαχανικών, αλλά και τις χειροποίητες διαδικασίες σαλτσών και λαχανικών.

Ένα ιδιαίτερα πλούσιο μάθημα που καλύπτει πλήρως το εκπαιδευτικό αντικείμενο των μοναδικών gnocchi.

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

Εκπαιδευτής Chef: Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 02/6/2020

Ώρα: 15:00-18:00

Πόντοι

Τε 03/6/2020 webinar

Ώρα: 15:00-17:00

Εξαργύρωσης: 80

AMUSE BOUCHE**34,90€**

“Amuse” σημαίνει να διασκεδάσεις 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 μπουκιές, 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 lollipops 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: Πα 05/06/2020

Ώρα: 18:00 -22:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ**44,90€**

Εξειδικευμένο μάθημα στις απόλυτες τεχνικές για άγρια μανιτάρια. Μάθημα εμπλουτισμένης, συνδυαστικής εκπαίδευσης με βασικό αντικείμενο τα άγρια μανιτάρια. Στόχος του μαθήματος είναι η πλήρης κατανόηση και εξάσκηση τεχνικών με μανιτάρια. Το μάθημα περιλαμβάνει ποικιλία τεχνικών και συνταγών αλλά και συμπληρωματικές παρασκευές που ενισχύουν τις γνώσεις σας στην μαγειρική τέχνη. Ετοιμάζουμε:

- Βούτυρο Προβηγίας με μανιτάρια και ψωμί εξοχής
- Κρεμέ άγριων μανιταριών και λαρδί μπραιζέ
- Βακαλάος (ή πεσκανδρίτσα) μαρινέ με ταπενάντ τρούφας, σοτέ με αρωματικό βούτυρο μπαχαρικών και ετουβέ άγριων φύλλων σκόρδου
- Σορμπέ με κουλί μανιταριών και φασκόμηλο
- Ορτύκι πρινς ρενιέ με μανιτάρια ο – γκρατεν σε στυλ ντελμονίκο
- Βερίκοκα με κανθαρέλες φλαμπέ και παγωτό Τόμας Τζέφερσον

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 65

★ **Chef's choice**

Ημερομηνία: Τε 17/6/2020

Ώρα: 17:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:230

Ελάχιστη Συμμετοχή:
6 άτομα + προπληρωμή

Η ΤΕΧΝΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΩΝ

WEBINAR

21,90€

ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ – ΕΛΛΑΔΑ (α' μέρος)

Ανακαλύψτε την τέχνη των Ελληνικών χειροποίητων ζυμαρικών σε ένα μοναδικό σεμινάριο που εστιάζει στις **βασικές τεχνικές και δεξιότητες δημιουργίας ζύμης και επεξεργασίας της** για να μας δώσει τα πιο νόστιμα **Ελληνικά ζυμαρικά!** Ένα ανεξερεύνητο τεχνικό κεφάλαιο στην μαγειρική τέχνη που μπορεί να απογειώσει τις δεξιότητες ενός επαγγελματία. Το αντικείμενο ωστόσο απαιτεί ιδιαίτερη προσέγγιση, τόσο μεθοδολογικά, όσο και γνωστικά. Από την πολύ σημαντική τεχνογνωσία αλεύρων και εναλλακτικών στα διαφορετικά είδη των ζυμαρικών έως την ζύμη και τις παρασκευές της που χαρίζουν μοναδικές γεύσεις στο φαγητό.

Στις πρακτικές εφαρμογές του σεμιναρίου, εκτελούμε 6 διαφορετικούς τύπους ζυμαρικών και ανακαλύπτουμε πώς μπορούμε να εντυπωσιάσουμε με μοναδικά πιάτα. Ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά :

Πελοποννησιακές γκόγκες/γογκίδες (κοχυλάκια), ματσάτα Φολεγάνδρου, μαγκίρι, σιουφιχτά, φλομάρια Λήμνου

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

Κάθε σεμινάριο είναι αυτοτελές και δίνει την δυνατότητα ανεξάρτητης παρακολούθησης.

Με την παρακολούθηση των τεσσάρων μαθημάτων σε χειροποίητα ζυμαρικά, δίνεται Βεβαίωση Παρακολούθηση Εκπαιδευτικού Προγράμματος.

Ανακαλύψτε το → **Η ΤΕΧΝΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ – ΕΛΛΑΔΑ (β' μέρος)**

Ανακαλύψτε το → **Η ΤΕΧΝΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ - ΙΤΑΛΙΑ (α' μέρος) και (β' μέρος)**

Εκπαιδευτής Chef: Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 24/6/2020

Ώρα: 11:00- 14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Η ΤΕΧΝΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΩΝ

WEBINAR

21,90€

ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ – ΕΛΛΑΔΑ (β' μέρος)

Ανακαλύψτε την τέχνη των Ελληνικών χειροποίητων ζυμαρικών σε ένα μοναδικό σεμινάριο που εστιάζει στις **βασικές τεχνικές και δεξιότητες δημιουργίας ζύμης και επεξεργασίας της** για να μας δώσει τα πιο νόστιμα **Ελληνικά ζυμαρικά!** Ένα ανεξερεύνητο τεχνικό κεφάλαιο στην μαγειρική τέχνη που μπορεί να απογειώσει τις δεξιότητες ενός επαγγελματία. Το αντικείμενο ωστόσο απαιτεί ιδιαίτερη προσέγγιση, τόσο μεθοδολογικά, όσο και γνωστικά. Από την πολύ σημαντική τεχνογνωσία αλεύρων και εναλλακτικών στα διαφορετικά είδη των ζυμαρικών έως την ζύμη και τις παρασκευές της που χαρίζουν μοναδικές γεύσεις στο φαγητό.

Στις πρακτικές εφαρμογές του σεμιναρίου, εκτελούμε 6 διαφορετικούς τύπους ζυμαρικών και ανακαλύπτουμε πώς μπορούμε να εντυπωσιάσουμε με μοναδικά πιάτα. Ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά :

Στριφτάδες και τουτουμάκια (χυλοπιτάκια), κουσκουσάκι, καλογερίστικα, χύλοφτα, και τριφτούδια, βαλάνες Χίου

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

Κάθε σεμινάριο είναι αυτοτελές και δίνει την δυνατότητα ανεξάρτητης παρακολούθησης.

Με την παρακολούθηση των τεσσάρων μαθημάτων σε χειροποίητα ζυμαρικά, δίνεται Βεβαίωση Παρακολούθηση Εκπαιδευτικού Προγράμματος.

Ανακαλύψτε το → **Η ΤΕΧΝΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ – ΕΛΛΑΔΑ (β' μέρος)**

Ανακαλύψτε το → **Η ΤΕΧΝΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ - ΙΤΑΛΙΑ (α' μέρος) και (β' μέρος)**

Εκπαιδευτής Chef: Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 26/6/2020

Ώρα: 11:00- 14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

ΑΥΓΑ

24,90€

Ένα από τα πιο βασικά μαθήματα της μαγειρικής Τέχνης. Έχει ιδιαιτερότητες τόσο στις τεχνικές παρασκευές του, όσο και ως μέσο δεσίματος (liaison) σε σάλτσες. Κόβει εύκολα, δεν συντηρείται, απαιτεί συγκεκριμένες θερμοκρασίες για ένα επιτυχημένο αποτέλεσμα και θέλει γνώση στην χρήση του. **Παρασκευές αυγών: Από την αρχή μέχρι το τέλος (ανατομία του αυγού, πως διακρίνουμε πόσο φρέσκο είναι ένα αυγό, θρεπτική αξία, φτιάχνουμε και αναλύουμε βασικές παρασκευές όπως αυγά ποσέ, αυγά σκράμπλ, αυγά στο τηγάνι με βούτυρο και νερό (basted), αυγά στον ατμό για τέλειο ξεφλούδισμα, βασικές τεχνικές ομελέτας, frittata με διάφορους τρόπους.**

Εκπαιδευτής Chef: Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Τρ 23/6/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

VEGETARIAN & VEGAN

WEBINAR

19,90€

Vegetarian, pescaterian, vegan... διατροφικές τάσεις που ανά τα χρόνια έχουν κερδίσει μεγάλο έδαφος και έχουν πλέον εδραιωθεί ως επιλογή διατροφής, αλλά και ως φιλοσοφία. Το μάθημα αυτό είναι ιδιαίτερα εμπλουτισμένο και χωρίζεται σε δύο μέρη, την τεχνολογία και τις πρακτικές εφαρμογές, παρέχοντας την απαραίτητη γνώση όσων ακολουθούν μία ιδιαίτερη διατροφή. Εκπαιδευόμαστε από τις διαφορετικές κατηγορίες που διαχωρίζονται οι vegans (Ethical, Plant based, raw, HCLF – high carb low fat, Environmentally conscious) και στις τεχνικές διαχείρισης διαφορετικών υλικών. Επιπλέον, δημιουργούμε πρότυπες συνταγές για να αναλύσουμε τα χαρακτηριστικά της κάθε κατηγορίας, αποδίδοντας με γεύση κάθε πιάτο:

Pasta Mafalde με μπρόκολο, κουκουνάρι και κρέμα παρμεζάνας

Λαυράκι σοτέ με πορτοκάλι και μέλι σε δροσερή και θρεπτική σαλάτα από κόκκινες φακές και πλούσια μυρωδικά

Απολαυστική πουτίγκα με κρέμα καρύδας, ακτινίδιο, φράουλες και χία

Ένα μάθημα που παρέχει πληροφορίες, λύνει απορίες και μας εκπαιδεύει σε ευφάνταστες συνταγές, ιδιαίτερα νόστιμες, εναλλακτικές και υγιεινές.

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

Εκπαιδευτής Chef: Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 20

🌟 Chef's choice

Ημερομηνία: Πε 25/6/2020

Ώρα : 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

ΚΟΠΕΣ

WEBINAR

19,90€

Ένα σεμινάριο που μας εκπαιδεύει στη σωστή χρήση μαχαιριού και στις τεχνικές κοπής. Απαντάει σε καίρια ερωτήματα όπως ποια είναι τα διαφορετικά είδη των μαχαιριών, αλλά και πώς τα χειριζόμαστε. Επίσης, μαθαίνουμε τις βασικές τεχνικές κοπής, βήμα προς βήμα, με την φιλοσοφία της επαγγελματικής γαστρονομίας. Γιατί ομοιόμορφη κοπή οδηγεί σε ομοιόμορφο μαγείρεμα.

Στις κοπές παρουσιάζονται: **καρέ, ροδέλες, hache, emince, a la paysanne, escalope, julienne, brunoise, concasser, chiffonade κ.α**

Το σεμινάριο διεξάγεται εξ αποστάσεως - webinar με δυνατότητα αλληλεπίδραση με τον σεφ, όπου θα είναι εκεί να καλύψει όλες τις ερωτήσεις σας. Στο υλικό του σεμιναρίου που λαμβάνετε, αποστέλλεται και ο οδηγός χρήσης μαχαιριών.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

🔪 Your Suggestion

Γεωργαλά Μαρία

Ημερομηνία: Δε 29/6/2020

Ώρα: 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80



ΦΙΛΕΤΑΡΙΣΜΑ ΨΑΡΙΟΥ

WEBINAR

21,90€

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

Ωστόσο, για όσους θέλουν να επιτύχουν συνταγές όπου το καθαρό φιλέτο είναι βασικό στοιχείο στο πιάτο, ο ιχθυοπώλης δεν μπορεί να βοηθήσει. Απαιτούνται εξειδικευμένες δεξιότητες και γνώσεις στον τεμαχισμό από την ανατομία του ψαριού, στην χρήση του μαχαιριού και την γνώση της τεχνικής ανά κατηγορία ψαριού.

Για τις ανάγκες του μαθήματος, θα εξασκηθούμε σε **3 διαφορετικής φυσιολογίας ψάρια**, τα οποία θα αναλύσουμε για τα χαρακτηριστικά τους. Όποιο και αν είναι **το σχήμα τους, επιμήκη, κοντόχοντρο ή πλατύ με την σωστή εξάσκηση, τεχνική και στις διαφορές της τεχνικής φιλεταρίσματος σε κάθε είδος ψαριού, θα επιτύχουμε το σωστό αποτέλεσμα.**

Ένα ιδιαίτερα πλούσιο μάθημα που καλύπτει πλήρως το εκπαιδευτικό αντικείμενο του φιλεταρίσματος για τα ψάρια που αναλύονται.

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

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 20

 Your Suggestion

Ημερομηνία: Τε 01/07/2020

Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

WEBINAR

26,90€

Εξειδικευμένο μάθημα στις απόλυτες τεχνικές για άγρια μανιτάρια. Μάθημα εμπλουτισμένης, συνδυαστικής εκπαίδευσης με βασικό αντικείμενο τα άγρια μανιτάρια. Στόχος του μαθήματος είναι η πλήρης κατανόηση και εξάσκηση τεχνικών με μανιτάρια.

Το μάθημα περιλαμβάνει ποικιλία τεχνικών και συνταγών αλλά και συμπληρωματικές παρασκευές που ενισχύουν τις γνώσεις σας στην μαγειρική τέχνη. Ετοιμάζουμε:

Κρέμα άγριων μανιταριών με ψητά λαχανικά και καραμελωμένο λαρδί

Ραβιόλι Μανιταριών γεμιστό με μουσελίν σπαραγγιών, αφρό τρούφας και γλάσσο κρέατος

Τάρτα σοκολάτας με πάστα μανιταριών, χειροποίητο παγωτό βερίκοκο και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς

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

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

 Chef's choice

Ημερομηνία: Τε 1/07/2020

Ώρα: 18:00-20:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

ΛΕΥΚΟΙ ΖΩΜΟΙ

WEBINAR

19,90€

Το μεγάλο μυστικό της κουζίνας! Όλη η γεύση και η νοστιμιά των συνταγών, κρύβεται στους επαγγελματικούς ζωμούς των Chef! Η χρήση εμπλουτισμένων σε γεύση υγρών με αρώματα λαχανικών, μυρωδικών, μπαχαρικών και κρεάτων προσδίδει ανωτερότητα σε κάθε φαγητό. Αυτό το μάθημα παρουσιάζει τις μοναδικές γεύσεις του... **Λευκού ζωμού πουλερικών, κρέατος και ψαριού.**

Το μάθημα μας εκπαιδεύει τόσο στις **διαδικασίες τεχνικής παρασκευής ζωμών (ιδανικών για ελαφριές παρασκευές), όσο και στην διατήρηση και απόψυξη τους με στόχο την γευστική βελτίωση των φαγητών!**

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

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 20

 Your Suggestion

Ημερομηνία: Πα 3/7/2020

Ώρα: 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ RISOTTO

WEBINAR

19,90€

Όλη η νοστιμιά της Ιταλίας σε τρία εκπληκτικά πιάτα. Ένα μάθημα εξαιρετικών δυνατοτήτων μιας και εκπαιδευόμαστε στις αυθεντικές πρακτικές εφαρμογές και τεχνικές του ριζότο. Από το κατάλληλο χύλωμα, την πλούσια σύστασή, στην ποικιλία ρυζιού, μαθαίνουμε το μεγάλο μυστικό της γεύσης του και προσθέτουμε τα υλικά που θα χαρίσουν την νοστιμιά στο πιάτο!

Τεχνικό μάθημα με την απαραίτητη τροφο-τεχνο-γνωσία που θα σας τελειοποιήσει την άψογη εκτέλεση ενός αυθεντικού ριζότο. Μαγειρεύουμε κλασσικές και δημιουργικές συνταγές χρησιμοποιώντας **3 ποικιλίες ρυζιού για ριζότο για να δούμε τις διαφορές τους. Αρμπόριο, καρναρόλι και βιαλόνε νάνο με διαφορετικά είδη τυριών, μπαχαρικά, μυρωδικά και ελαφρύ γαρνίρισμα από λαχανικά.** Πιο αυθεντικό δεν γίνεται!

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

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

🔴 Chef's choice

Ημερομηνία: Πέ 16/7/2020

Ώρα: 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ITALIAN FLAVOURS

31,90€

Το απόλυτο μενού με 3 πιάτα που κατακτούν τις Ιταλικές γεύσεις από τις συνταγές να ποικίλουν ανάμεσα από κλασσικές παραδοσιακές σε σύγχρονες δημιουργικές. Το μάθημα έχει στόχο την εξάσκηση σε Ιταλικά πιάτα και συνταγές, οι οποίες εμπλουτίζουν την γνώση μας στην Ιταλική Κουζίνα. Στο μενού μαγειρεύουμε:

**Τα περίφημα αυγά ψητά σε sugo με λαχανικά εποχής, ρικότα, βινεγκρέτ τρούφας και φλέικς παρμεζάνας
Κοτόπουλο marsala γεμιστό με σπανάκι, προσούτο, μοτσαρέλα και πατάτες σκορδάτες**

Το μενού ολοκληρώνεται με ένα ανάλαφρο επιδόρπιο με **κλασσική πανακότα σε σιρόπι εσπεριδοειδών**
Λεπτά αρώματα και χρωματικές αντιθέσεις για μια ολοκληρωμένη πρόταση Ιταλικής Κουζίνας.

Εκπαιδευτής Chef: Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

🔴 Chef's choice

Ημερομηνία: Πέ 18/06/2020

Ώρα: 17:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

PINA COLADA

31,90€

Ξεφεύγουμε από τα συνηθισμένα, διαφοροποιούμε την μαγειρική μας και σεββίρουμε πιάτα με ένα twist δημιουργικότητας, μετατρέποντας εξωτικά υλικά σε ανάλαφρες, μεθυστικές δημιουργίες! Το μάθημα, μας εκπαιδεύει στον συνδυασμό οικείων υλικών με εξωτικά συστατικά που χαρίζουν μία διαφορετικότητα στα πιάτα μας.

Το μάθημα ανοίγει η δροσερή και γευστική **σαλάτα με υπέροχα αρωματισμένο κοτόπουλο - Piña Colada με γάλα καρύδας και ανανά.**

Γευστικές τεχνικές και μυστικά για **μεξικάνικα Samosas, γεμιστά με κρέμα κόκκινων φασολιών, αρωματισμένα από μείγμα εξωτικών μπαχαρικών και μυρωδικών.**

Τέλος, εντρυφούμε σε τεχνικές για **ζουμερά αρνίσια παιδάκια (ή πανσετάκια) με τσιμιτσούρι ρόκας...**

Εκπαιδευτής Chef: Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

🔴 Chef's choice

Ημερομηνία: Πα 19/6/2020

Ώρα:

Πόντοι Εξαργύρωσης:130



ΚΡΕΑΣ

Η ΤΕΛΕΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

29,90€ ή 19,90€ μέσω webinar

Τεχνικό μάθημα που μας εκπαιδεύει στην Τέλεια Μπριζόλα από το ιδανικό κρέας που πρέπει να επιλέξουμε για να αποδώσει τις καλύτερες μπριζόλες, έως πώς θα πετύχουμε την τέλεια υφή και γεύση.

Ο Chef μας εκπαιδεύει καθολικά: ετοιμάζουμε και ψήνουμε διαφορετικά κομμάτια κρέατος, χρησιμοποιώντας 3 τεχνικές (**σωτέ, γκριγιέ, ροτί**). Επιπλέον, ετοιμάζουμε τις καλύτερες γαρνιτούρες με **κηπευτικά εποχής, χειροποίητες σως** που συνταιριάζουν με τα κομμάτια κρέατος που επιλέξαμε για να απογειώσουμε την γεύση της ιδανικής μπριζόλας.

Υπάρχει η δυνατότητα παρακολούθησης και εξ αποστάσεως - webinar με δυνατότητα διάδρασης με τον σεφ, όπου θα είναι εκεί να καλύψει όλες τις ερωτήσεις σας.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35 ή 20

 **Your Suggestion**

Ημερομηνία: Πε 04/6/2020 webinar

Ώρα: 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Πε 04/6/2020

Ώρα: 15:00-18:00

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 απακι.**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Σα 6/6/2020

Ώρα: 15:00 - 18:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

31,90€

Εξειδικευμένο μάθημα που εστιάζει στις μαγειρικές τεχνικές διαφορετικών κομματιών κοτόπουλου και στην πλήρη αξιοποίηση του πουλερικού. Επικεντρωνόμαστε τόσο στο τι κάνει κάθε κομμάτι μοναδικό και ποια τα χαρακτηριστικά του προκειμένου να επιλέξουμε την ιδανική μαγειρική τεχνική. Επιπλέον, εκπαιδευόμαστε σε σάλτσες και αρτύματα που εμπλουτίζουν τις γεύσεις τους, χαρίζοντας εξαιρετικά γευστικά πιάτα!

Στήθος κοτόπουλο με κρεμώδη σάλτσα μανιταριών, αρωματικών και σκόρδου

Μπουτάκια κοτόπουλου σε βουτυράτη σάλτσα λεμονιού, μουστάρδας και μελιού

Φτερούγες κοτόπουλου σε χειροποίητη bbq σάλτσα

Συνοδευτικές τεχνικές για πουρέ πατάτας και σπανάκι α λα κρεμ.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: basic

Πόντοι Απόκτησης:35

Αν έχουμε κύκλο να μπει την επόμενη ημέρα μετά το φιλεταρισμα

Ημερομηνία: Πε 11/6/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ

26,90€

Το ιδανικό σουβλάκι έχει κανόνες! Από την επιλογή των υλικών, στο μαρινάρισμα ή καρύκευμα έως και το ψήσιμο, συντονίζουμε κάθε παράγοντα για την δημιουργία εύγευστων και ζουμερών σουβλακιών.

Εκπαιδευόμαστε στις παραπάνω τεχνικές και παρασκευάζουμε σουβλάκια κοτόπουλου, λαχανικών αλλά και τυριών, μαθαίνουμε τρόπους ψησίματος για το κάθε ένα ώστε να μην στεγνώνουν, κατάλληλες θερμοκρασίες και εκπαιδευόμαστε στις μαρινάδες και στα ιδανικά καρυκεύματα που απογειώνουν ένα bbq γεύμα!

Εκπαιδευτής Chef: Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

 **Your Suggestion**

Ημερομηνία: Δε 22/6/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130



ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ**MONGOLIAN BBQ****29,90€ ή 19,90€ μέσω webinar**

Το Mongolian bbq δεν είναι μογγολικό και δεν είναι bbq! Πρακτικά είναι η τεχνική stir fried που αναπτύχθηκε στην Ταϊβάν σε πλάκες τύπου terranagaki. 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 ή 20

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Δε 01/06/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

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: Σα 13/6/2020

Ώρα: 15:00-18:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

VEGETERIAN SUSHI**31,90€**

Το vegetarian sushi αποκτά όλο και περισσότερο έδαφος στους λάτρεις τόσο της χορτοφαγικής Κουζίνας, όσο και της Ιαπωνικής. Είναι χορτοφαγικό, φρέσκο, οικονομικό και υγιεινό! Οι συνταγές πλέον έχουν αρχίσει και παίρνουν ένα νέο χαρακτήρα που ξεφεύγει από τα κλασσικά, δημιουργεί μία νέα Κουζίνα και ανοίγει γευστικούς ορίζοντες!

Ετοιμάζουμε τεχνικές:

- **Maki rolls με κινόα, ρύζι για σούσι και πανδαισία λαχανικών**
- **Uramaki rolls με μελιτζάνα**
- **Maki rolls με γλυκοπατάτα γλασαρισμένη με miso**

Επιπλέον, ανακαλύπτουμε την διαδικασία παρασκευής γιαπωνέζικου ρυζιού με ρυζόξιδο, τις σάλτσες που ταιριάζουν και εκπαιδευόμαστε τόσο στο να φέρουμε σε αρμονία το ρύζι με το ξύδι που αποτελεί ό,τι πιο σημαντικό στο sushi, μαθαίνοντας τις βασικές αρχές για να δημιουργούμε μικρά ρολά, χρησιμοποιώντας τα sushi mat.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

★ Chef's choice

Ημερομηνία: Πα 26/6/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

EXOTIC TASTE**31,90€**

Εξωτικές γεύσεις με απλές τεχνικές σε δημοφιλείς συνταγές είναι η απόλυτη επιτυχία ενός καλοκαιρινού μενού. Οι διεθνείς τάσεις θέλουν τα εστιατόρια να γίνονται casual και τα μενού να προσφέρουν μία fusion παιχνιδιάρικη διάθεση. Ο λόγος? Η έξοδος γίνεται 2 σε 1! Διαφοροποιημένο φαγητό + Ποτό με γαστρονομική κατεύθυνση.

Στόχος του μαθήματος να ετοιμάσουμε 3 πιάτα που θα γίνουν ανάρπαστα από τις γεύσεις τους! Το μενού ανοίγει η **κρύα, αρωματική σούπα παπάγιας για να μας διεγείρει την όρεξη με τις γεύσεις της και οι, διακριτικά πικάντικες, γαρίδες Καραϊβικής σε κρεμώδη σάλτσα αβοκάντο με lime και κόλλιανδρο**. Το κυρίως πιάτο αποτελεί το **μελωμένο κοτόπουλο μπάριμπεκιου με φρέσκο κρεμμύδι και ανανά**.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο:

Πόντοι Απόκτησης: 35

★ Chef's choice

Ημερομηνία: Πα 3/7/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130



STREET FOOD

BAO BUNS

24,90€ ή 19,90€ μέσω webinar

Κινέζικα bao (baozi) buns, αφράτα σαν μικρά ψωμένα σύννεφα γεμισμένα σε αφάνταστους συνδυασμούς... Το απόλυτο street food στην Κίνα και την Ινδονησία.

Ένα μάθημα αφιερωμένο στα λαχταριστά ψωμάκια ατμού που γεμίζονται με λαχανικά και κρέατα στους δρόμους του Πεκίνο. Το μάθημα ανοίγει η περίφημη **coconut soup με κάρυ και λαχανικά, για να συνοδέψει ως comfort food τα λαχταριστά ψωμάκια. Στις τεχνικές των bao buns εκπαιδευόμαστε τόσο στο χειροποίητο ψωμάκι όσο και στις γεμίσεις του με κοτόπουλο και πικάντικη sauce, αλλά και με πανσέτα και λαχανικά.**

Εκπαιδευτής Chef: Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20 ή 16

€€€ Low Price

Ημερομηνία: Πα 05/6/2020 webinar

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Πα 05/6/2020

Ώρα: 15:00-17:00

HAVANA

26,90€

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

Ετοιμάζουμε:

Papas & Platanos Fritas (πιάτο με τηγανιτές πατάτες και μπανάνες πλανταιν),

Chuletas de Puerco (χοιρινά παιδάκια) σε μία εκδοχή με φρέσκια σάλτσα τομάτας, κρεμμύδι και τυρί

και συνοδεύουμε με το πολύ καλοκαιρινό Fruta Bomba con Queso (παπάγια σε σιρόπι με φρέσκο τυρί)!

Εκπαιδευτής Chef: Γεωργαλά Μαρία

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

🌟 Chef's choice

Ημερομηνία: Δε 29/06/200

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ**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 καρτό.**

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 12/6/2020

Ώρα: 10:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

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: Πε 18/6/2020

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 μυσήσουν στον κόσμο της αρτοποιίας.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπης Καρακατσάνης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

€€€ **Low Price**

Ημερομηνία: Πα 19/6/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

PANE ITALIANO**24,90€**

Ιταλική Αρτοποιία με 3 διαφορετικά ψωμιά που το καθένα έχει τη δική του χρήση και απόλαυση!

Δείχνουμε τεχνικές για τραγανό **ciabbatini**, **αφράτη focaccia** και **νόστιμο panini** για να πετύχετε τα πιο νόστιμα σάντουιτς.

Παράλληλα δημιουργούμε γεμίσεις και απολαμβάνουμε τους πιο νόστιμους ιταλικούς συνδυασμούς sandwich!

Ένα μάθημα αρτοποιίας που απλά δεν πρέπει να χάσετε!

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 20

👉 **Your Suggestion**

Ημερομηνία: Πα 26/6/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΒΟΥΤΥΜΑΤΑ II

26,90€

Ο περισσότεροι Έλληνες τα λέμε βουτήματα αλλά δε γνωρίζουμε την ετυμολογική προέλευση της ονομασίας «πτι φουρ» και όλα τα μικρά φουρνίσματα με γέμιση που περιλαμβάνει. Παραδοσιακά συνοδεύουν τον καφέ και ξυπνούν αναμνήσεις, αλλά και αποτελεί αγαπημένο είδος πώλησης σε φούρνους.

Το συγκεκριμένο μάθημα αποτελεί το δεύτερο μέρος του σεμιναρίου «Βουτήματα» στο οποίο επεκτείνουμε τα είδη και παρασκευάζουμε: **με μαρμελάδα βερίκοκο, βουτυγμένα σε σοκολάτα, μελιού, με μαύρη ζάχαρη και κανέλα, πορτοκαλιού και αμυγδάλου.**

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

 Your Suggestion

Ημερομηνία: Σα 20/06/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΑ ΨΩΜΙΑ

WEBINAR

19,90€

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

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

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

Μια ιδέα ιδανική για επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

€€€ Low Price

Ημερομηνία: Δε 29/6/2020

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ

24,90€

Παξιμάδια, ένα προϊόν αρτοποιίας που ξεκίνησε απλό και παραδοσιακό, αλλά εξελίχτηκε τεχνικά, και σε πάρα πολλές συνθέσεις γεύσεων που το καθιστούν πολύ δημοφιλές και υγιεινό.

Δημιουργούμε απολαυστικά **παξιμάδια λαδιού, ολικής πολύσπορα, βρώμης, με chia και κινόα**. Τραγανά και νόστιμα, ένα μάθημα με τεχνικό και δημιουργικό ενδιαφέρον που θα σας μάθει να χειρίζεστε διαφορετικά υλικά προκειμένου να δώσετε γεύση στα παξιμάδια σας.

Εκπαιδευτής Chef: : Σαράβας Μιχάλης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 20

€€€ Low Price

Ημερομηνία: Πα 10/07/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:80

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

26,90€

Ενδεχομένως ότι πιο νόστιμο έχετε δοκιμάσει σε μπισκότο! Τα έναλλακτικά μπισκότα ή υγιεινά έχουν αποκτήσει τους οπαδούς τους. Αν και ότι θεωρείται υγιεινό (και είναι), πολλοί το συνδέουμε με την «αχυρένια» γεύση, ωστόσο, είναι η τεχνική τους εκτέλεση που καθορίζει την νοστιμιά τους.

Εκπαιδευόμαστε στην δημιουργία εξαιρετικά νόστιμων εναλλακτικών μπισκότων με

- **φαγόπυρο, λιναρόσπορο και βούτυρο**
- **βρώμη και σταφίδες**
- **cranberry και μαύρη σοκολάτα**
- **φιστίκι και πορτοκάλι**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

 Chef's choice

Ημερομηνία: Τρ 14/07/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΛΥΧΝΑΡΑΚΙΑ | ΜΕΛΙΤΙΝΙΑ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Λυχναρακία 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 μυζηθοπιτάκια και στην Κρήτη τα λυχναρακία.

Για γέμιση και μυρωδιά χρησιμοποιείται τόσο η κανέλα, όσο και η μαστίχα ή ξύσμα λεμονιού, βάρσαμο (δυόσμο), εσάνς αμυγδάλου, 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: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Τρ 02/06/2020

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 15:00-18:00

Πόντοι Απόκτησης: 20 ή 16 €€€ Low Price
Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

FANTASTIK

WEBINAR

19,90€

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Σα 13/6/2020

Επίπεδο: Advanced
Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Απόκτησης: 20  Your Suggestion
Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

ΣΟΡΜΠΕ ΦΡΟΥΤΩΝ

WEBINAR

19,90€

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

Σε αυτό το μάθημα θα εκπαιδευτούμε σε 3 διαφορετικά sorbet:

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

Sorbet raspberries, ανάσα δροσιάς μέσα στο καλοκαίρι. Έντονη γεύση και απολαυστικό έντονο χρώμα.

Και φυσικά **Sorbet ροζ σαμπάνιας**, το ιδανικό για να ολοκληρωθεί μια βραδιά με το πιο απολαυστικό τρόπο.

Υγιεινά sorbet με λίγες θερμίδες και πρόταση για vegetarian ή vegan.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Δε 22/6/2020

Επίπεδο: Advanced
Ώρα : 18:00-20:00

Πόντοι Απόκτησης: 20  Your Suggestion
Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

BRULEE – PANNA COTTA - FLAN

29,90€ ή 19,90€ μέσω webinar

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

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

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

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35 ή 20 €€€ Low Price

Ημερομηνία: Πε 25/6/2020

Δε 6/07/2020 webinar

Ώρα: 11:00-14:00

Ώρα : 18:00-20:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

ΕΞΩΤΙΚΑ ΠΑΓΩΤΑ

24,90€

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

€€€ Low Price

Ημερομηνία: Πα 26/6/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

PARIS BREAST ME ΠΑΓΩΤΟ

WEBINAR

19,90€

Όταν η Γαλλική κουλτούρα συναντάει την Ιταλική γεύση, το αποτέλεσμα τα «σπάει»!

Το γλυκό που δημιουργήθηκε προς τιμήν του ποδηλατικού αγώνα Παρίσι-Βρέστη με την **αφράτη ζύμη σου σε σχήμα ρόδας ποδηλάτου** και **τα ψημένα αμύγδαλα** που το συνοδεύουν δένουν ιδανικά με την πλούσια γεύση του **ιταλικού παγωτού** σε μία ολοκληρωμένη πρόταση γλυκού!

Στο μάθημα εξασκούμε τόσο τεχνικές ζύμης σου και όσο και τεχνικές artisanal παγωτού για το τελικό αποτέλεσμα..

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

€€€ Low Price

Ημερομηνία: Τρ 30/6/2020

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

PARFAIT – SEMIFREDDO

27€ ή 17€ μέσω webinar

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35 ή 20

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Πα 10/7/2020

Πε 23/7/2020 webinar

Ώρα: 11:00-14:00

Ώρα: 18:00-20:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

ΣΠΙΤΙΚΑ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

WEBINAR

17,00€

Τα σπιτικά αναψυκτικά αποτελούν ιδανική επιλογή για όσους «διψούν» για καλοκαίρι. Η φρουτένια γεύση τους οφείλεται στο σιρόπι χυμών φρούτων και ζάχαρης. Ποιες είναι όμως οι σωστές αναλογίες για ισορροπημένα αναψυκτικά;

Σε αυτό το σεμινάριο δημιουργούμε την δική μας **λεμονάδα, πορτοκαλάδα και βουσσινάδα συνδυάζοντας τα με τζίντζερ, μπαχαρικά και ανθρακικό**. Χρειαζόμαστε μόνο μερικά παγάκια για το πιο δροσερό καλοκαίρι της ζωής μας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

€€€ Low Price

Ημερομηνία: Πα 03/07/2020

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

BLACK RUM ICE CREAM

29,90€ ή 19,90€ μέσω webinar

Όταν ένα επιδόρπιο σερβίρεται σε ποτήρι είναι πολύ σημαντικό να έχουμε σωστή επιλογή γεύσεων, υφών και αρωμάτων σε κάθε απολαυστική κουταλιά.

Το απόλυτο δροσιστικό παγωτό **με γεύση μαύρο ρούμι και σταφίδες, θα έρθει να δέσει με την απαλή γεύση από το σορμπέ λεμόνι και το κουλί φρούτων**. Στο μάθημα εκτελούνται 3 βασικές τεχνικές που αφορούν στα παγωμένα γλυκίσματα.

Ο συνδυασμός είναι εκρηκτικός για ένα επιδόρπιο που αναστατώνει τις αισθήσεις μας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35 ή 20

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Τρ 14/7/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Τρ 21/7/2020 webinar

Ώρα: 15:00-17:00

ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ, ΤΑΡΤΕΣ & SANDWICHES WEBINAR

19,90€

ΠΑΓΩΤΟΥ

Παγωτένιες μπισκοτολιχουδιές σε ένα μάθημα που συναγωνίζεται τις βιομηχανικές γεύσεις! 3 μοναδικά προϊόντα παγωτού που μας προετοιμάζουν γευστικά για την εποχή!

Μαθαίνουμε την βάση και τις τεχνικές για τα **παγωτίνια για να δημιουργήσουμε ευφάνταστα παγωτένια γλυκίσματα στα σχέδια και τις γεύσεις που επιθυμούμε**. Παρασκευάζουμε τις πιο νόστιμες παγωμένες τάρτες, σερβίροντας δροσερές γεύσεις στην βουτυράτη ζύμη της τάρτας και ετοιμάζουμε την ζύμη μπισκότου για τα sandwiches παγωτού.

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 20

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Δε 06/7/2020

Ώρα: 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ

27€ ή 17€ μέσω webinar

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

Φανουρόπιτα μοναστηριακή-παραδοσιακή γλυκιά και νηστίσιμη, ειδικά για την ημέρα του Αγίου Φανουρίου, Πάστα **Φλώρα νηστίσιμη** που ετοιμάζεται για την νηστεία του Δεκαπενταύγουστου,

και **αρωματική Πετιμεζόπιτα Κρήτης, αρωματική**, αρκετά διαφορετική που συνταιριάζει τέλεια με παγωτό!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: : Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35 ή 20

€€€ Low Price

Ημερομηνία Δε 20/7/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Δε 27/7/2020 webinar

Ώρα: 18:00-20:00



ΤΕΧΝΙΚΑ**FERRERO ROCHER****29,90€ ή 19,90€ μέσω webinar**

«Μας κακομαθαίνετε κε Πρέσβη», χαρακτηριστική ατάκα από γνωστή διαφήμιση, όπου ήθελε να προσδώσει στο σοκολατάκι την αναλλοίωτη αξία του μέσα στον χρόνο.

Στο μάθημα αυτό θα εκπαιδευτούμε σε όλες τις τεχνικές για την τέλεια πάστα ferrero Rocher.

Σοκολατένιος σπόγγος με φουντούκια, αεράτη σοκολατένια μους, επικάλυψη από σοκολάτα με θρυμματισμένα φουντούκια.

Απολαυστικό μάθημα για τους λάτρεις του Ferrero Rocher...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35 ή 20

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Πε 04/06/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Δε 29/06/2020 webinar

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: Πα 05/6/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

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 εντυπωσιάσουμε 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 12/6/2020

Ώρα: 17:00-21:00

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 βελούδινη 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 ουρανό σου να ερωτευτεί κάθε γλυκιά του γεύση!

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

★ Chef's choice

Ημερομηνία: Πα 19/6/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα



ANIMAL PRINT CAKE ROLL

27,00€ ή 17,00€ μέσω webinar

Το πιο εναλλακτικό και στυλάτο 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 μπισκούι, 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 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 23/06/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

✓ Best Seller

Δε 06/07/2020 webinar

11:00-14:00

BREAKFAST PASTRIES

26,90€

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

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

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

✶ Chef's choice

Ημερομηνία: Τε 24/06/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα

BANANA DULCEY ENTREMET

31,90€

Το πιο απολαυστικό entremet που έχετε δοκιμάσει. Μία γλυκιά ωδή στην καραμέλα! Entremet είναι τα πολυστρωματικά επιδόρπια των οποίων οι στρώσεις στο σύνολό τους δημιουργούν μία συμφωνία. Το banana dulcsey συνδυάζει τις γεύσεις της καραμέλας με αυτές της μπανάνας και ισορροπεί ανάμεσα στην γλυκύτητα και στην γήινη αίσθηση που αφήνουν στο στόμα οι καραμελωμένοι ξηροί καρποί.

6 τεχνικές για την σύνθεση του entremet το οποίο στη βάση του έχει **ντακουάζ φουντουκιού** ενώ στις στρώσεις τους αποτελείται από **μους καραμέλας, καραμέλα γάλακτος, κομποτέ μπανάς, μπισκούι μπανάνας και επικάλυψη καραμέλας.**

Το αποτέλεσμα θα σας αφήσει άφωνους!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Δε 13/07/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

TARTA MANGKO

24,90€

Μια ακαταμάχητη τάρτα με την μοναδική γεύση του μάνγκο και τα αρώματα της βανίλιας!

Κλασικό δείγμα ζαχαροπλαστικής τέχνης με την **βουτυράτη τάρτα** να παίρνει τις γεύσεις από την **ζύμη σαμπλέ, την άψογη κρέμα αμυγδάλου με φυστίκι και τα ψητά μάνγκο!** Όσο απλό κι αν ακούγεται, οι τάρτες έχουν την τεχνοτροπία τους για να αποδώσουν τις επιθυμητές γεύσεις, έτσι πολλές φορές γίνονται συνθέτες χωρίς να το θέλουν.

Μαθαίνουμε την τεχνική τόσο για την βάση όσο και για την γέμιση και επικαλύπτουμε με ένα κομψότατο γλασάζ!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 20

€€€ Low Price

Ημερομηνία: Δε 27/07/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80



ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ**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, κλασικές 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 survinor.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
 Ημερομηνία: Τε 03/6/2020

Επίπεδο: Basic
 Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Απόκτησης: 35
 Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

🌟 **Chef's choice**

CAKE ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ**27€ ή 17€ μέσω webinar**

Η διαδικασία της Καραμελοποίησης περιλαμβάνει σταδιακή θέρμανση της ζάχαρης σε περίπου 170 °C. Με την άνοδο της θερμοκρασίας, τα μόρια διασπώνται και επανασχηματίζονται σε ενώσεις με χαρακτηριστικό χρώμα και γεύση.

Αυτή είναι η επίσημη ορολογία αλλά εμείς εδώ θα ανακαλύψουμε όλες τις τεχνικές και θα τις εντάξουμε σε ένα σεμινάριο με ζουμερό cake καραμέλα όπου θα συνοδεύεται από λαχταριστό παγωτό σοκολάτα.

Οι σωστοί συνδυασμοί μπορούν να αναδείξουν ένα επιδόρπιο και να το εντάξουν στα προσεγμένα εστιατορικά επιδόρπια.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
 Ημερομηνία: Τρ 07/07/2020
 Τε 15/7/2020 webinar

Επίπεδο: Basic
 Ώρα: 11:00-14:00
 Ώρα: 18:00-20:00

Πόντοι Απόκτησης: 35 ή 20
 Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

✓ **Best Seller**

CARROT CAKE ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ**27€****ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΚΑΝΕΛΑ**

Αν κάποια στιγμή έτυχε να βρεθείτε στο Παρίσι, σίγουρα θα περάσατε από το το Rose Bakery, πολύ γνωστό για το cake καρότο που ετοιμάζει καθημερινά.

Σε ένα carrot cake αυτό που αναζητούμε είναι η ανάλαφρη γεύση από το γλυκό λαχανικό, η απαλή υγρασία και η αφράτη υφή. Το σεμινάριο μας εκπαιδεύει τόσο στην κλασική συνταγή όσο και στα συνοδευτικά του **όπως το παγωτό βανίλιας και η αρωματική σάλτσα πορτοκάλι - κανέλα.**

Αρώματα από μπαχαρικά και εσπεριδοειδή θα αναδείξουν την γλυκιά γεύση του cake και θα απολαύσουμε ένα μαγευτικό αποτέλεσμα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
 Ημερομηνία: Πε 16/07/2020

Επίπεδο: Basic
 Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Απόκτησης: 35
 Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

✓ **Best Seller**



TARTEΣ – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ**COOKIES COOKIES COOKIES****26,90€ ή 16,90€ μέσω webinar**

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: 35 ή 20

 Your Suggestion

Ημερομηνία: Δε 01/6/2020 webinar

Ώρα: 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Τε 03/6/2020

Ώρα: 11:00-14:00

ΚΕΪΚ ΤΑΞΙΔΙΟΥ (TRAVEL CAKES)**29,90**

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: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

 Your Suggestion

Ημερομηνία: Δε 6/07/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΣΒΙΓΓΟΙ**27€ ή 17€ με κάρτα ανεργίας**

Μπουκίτσες γλυκών που τις συναντάμε σε όλη τη Μεσόγειο! Φτιάχνουμε λουκουμάδες με σοκολάτα ή με μέλι, μαθαίνουμε να σχηματίζουμε και να τους κόβουμε σωστά. Υπάρχουν 2 διαφορετικές επιλογές σε ζύμες με διαφορετικό γευστικό αποτέλεσμα και εμείς θα εκπαιδευτούμε και στις δύο.

Τα αφράτα μπαλάκια ζύμης που οι Γάλλοι ψήνουν στο φούρνο και ονομάζουν choux, στην ελληνική τους εκδοχή τηγανίζονται, σιροπιάζονται και λέγονται σβίγγοι.

3 διαφορετικές τεχνικές για εύκολα και γρήγορα λουκουμαδένια γλυκάκια!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35 ή 20

✓ Best Seller

Ημερομηνία: Δε 13/07/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Τε 22/07/2020 webinar

Ώρα: 18:00-20:00

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΠΑΓΩΤΟ ΜΑΣΤΙΧΑ**29,90€**

Αφράτη και αρωματική, την λένε και πατσαβουρόπιτα γιατί η εκτέλεσή της είναι εύκολη σε αντίθεση με άλλες γλυκιές πίτες. Βασικό υλικό το πορτοκάλι, τα αιθέρια έλαια του οποίου χρησιμοποιούνται πολύ στην ζαχαροπλαστική. Το καλοκαίρι έχει τα πιο έντονα αρώματα και είναι η καταλληλότερη επιλογή για ένα μάθημα που θα μας προσφέρει γνώσεις και γεύσεις.

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για την παρασκευή 2 διαφορετικών ειδών πορτοκαλόπιτας. Ακολουθούμε την **κλασική συνταγή με φύλλο κρούστας και γιαούρτι**, καθώς και την **εναλλακτική με φύλλο φεγετέ και κρέμα πορτοκάλι**.

Συνοδεύουμε με χειροποίητο παγωτό μαστίχα, ίσως η κλασικότερη συνταγή αρωματικού παγωτού όπου μπορεί να σερβιριστεί μόνο του ή με σωστές σκέψεις να συνοδεύσει επιδόρπια.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35 ή 20

 Your Suggestion

Ημερομηνία: Πα 17/07/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

POLONAISE

24,90€

Μια συνταγή που δεν ξεχάστηκε ποτέ, αλλά σπάνια θα την απολαύσουμε πλέον. Ανήκει στην κλασική Γαλλική ζαχαροπλαστική, η οποία ξεκινά και πάλι ως κίνημα νοσταλγίας. \

Ένα γλυκό με 4 παρασκευές, βασικές στην ζαχαροπλαστική και εξάισια γεύση. Ξεκινάμε με το αφράτο μπριος, που πρέπει να έχει την σωστή γεύση και ισορροπία για να συνδυαστεί με την γευστική κρέμα diplomat, το σιρόπι αλλά και την Ιταλική μαρέγκα. Θα το δούμε στην κλασική του εκδοχή αλλά και μια δημιουργική ιδέα με φρούτα του δάσους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

€€€ Low Price

Ημερομηνία: Δε 20/07/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

LIMONCELLO CAKE

27€ ή 17€ webinar

Το Limoncello είναι ένα ιταλικό λικέρ λεμονιού που παράγεται κυρίως στη νότια Ιταλία. Ξεκίνησε ως ένα από τα πιο δημοφιλή στην Ιταλία, αλλά έχει κερδίσει δημοτικότητα σε όλο τον κόσμο τα τελευταία χρόνια.

Σε αυτό το μάθημα το κέικ limoncello προσφέρει μια παραπλανητική γεύση και υφή που είναι δύσκολο να αντισταθείς. Αφράτο αρωματικό με lime round cake και μασκαρπόνε limoncello. Ενώ το limoncello σερβίρεται συχνά σε κοκτέιλ, αυτό το κέικ limoncello σας επιτρέπει να το απολαύσετε και για επιδόρπιο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 21/07/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Τρ 21/07/2020 webinar

Ώρα: 11:00-13:00

MOZART CAKE

29,90€

Coffee table cake γεμάτο συνθέσεις που ξυπνάνε τα κλασικά αρώματα ενός υγρού cake με την ενορχήστρωση του εσπρέσσο και του liqueur φουντουκιού. Μία πρόταση που ξεφεύγει από τα κλασικά cakes και σερβίρεται ιδανικά με καφέ ή λικέρ.

Ιδιαίτερες γεύσεις χαρίζει η σάλτσα ζεστής γλυκιάς σοκολάτας και οι ροζέτες από σαντιγί, ενώ το croustillant αμυγδαλού δίνει την πλούσια και γλυκόπικρη γεύση που απαιτείται για να ισορροπήσουν οι γεύσεις μεταξύ τους.

Προτείνεται για επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

 Your Suggestion

Ημερομηνία: Τε 22/07/2020

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 Τρίτη, Τετάρτη & Πέμπτη από 10.6 – 8.7 18:00-21:00 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50	-Μόνο με προπληρωμή	920€
ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Τρίτη, Τετάρτη & Πέμπτη από 10.6 – 8.7 18:00-21:00 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50	-Μόνο με προπληρωμή	550€
ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Τρίτη, Τετάρτη & Πέμπτη από 10.6 – 8.7 18:00-21:00	-Μόνο με προπληρωμή	200€
ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΠΡΩΙΝΟ ΤΜΗΜΑ Δευτέρα, Τρίτη, Τετάρτη από	-Μόνο με προπληρωμή	200€
ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ WEBINAR Τετάρτη, Πέμπτη από 10.6 – 24.6 15:00-17:00	-Μόνο με προπληρωμή	150€



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 συνοπογράφονται από την ΑΣΤΑ (Τεχνολογικός 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 εΐθισται να λειτουργούν **συμπληρωματικά** της αρχικής εκπαΐδευσης. Στόχος να αποκτήσετε **εξειδικευμένες δεξιότητες** που θα σας βοηθήσουν να εξελίξετε τις γνώσεις σας πρακτικά στον χώρο εργασίας.

<p>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΠΑΓΩΤΟΥ WEBINAR Τρίτη, Τετάρτη, Πέμπτη 15:00 - 17:00 09.6,10.6,11.6 Πόντοι MM :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	100€
<p>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ARTISAN PIZZA WEBINAR Κάθε Τρίτη 15:00 - 17:00 09.06, 16.06, 23.6, 30.06,07.06 Πόντοι MM :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	150€
<p>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ CAKES WEBINAR Τρίτη, Τετάρτη, Πέμπτη 15:00 - 17:00 01.07, 02.07, 07.07, 08.07,09.07 Πόντοι MM :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	150€
<p>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΓΛΥΚΑ ΒΑΦΤΙΣΗΣ Κάθε Πέμπτη, Παρασκευή 10:00 - 14:00 11.06, 12.06, 17.06, 18.06, 19.06 Πόντοι MM :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	200€
<p>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΓΛΥΚΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ Τετάρτη, Πέμπτη 10:00 - 14:00 01.07, 02.07, 08.07, 09.07, 15.07 Πόντοι MM :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	280€
<p>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GRILL & BBQ Πέμπτη, Παρασκευή 19:00 - 22:00 02.07, 03.07, 09.07, 10.07, 16.07 Πόντοι MM :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	320€



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

