

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ



ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2021



ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΗΣ & ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Ωράριο Λειτουργίας 09:00-21:00 εκτός εορτών 09:00-17:00

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

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

ΔΩΡΟΚΑΡΤΑ

Η καλύτερη ιδέα για ένα δώρο εμπειρίας που σίγουρα κάνει την διαφορά, είναι η δωροκάρτα για Μαθήματα Μαγειρικής. Προσφέρετε αυτή την μοναδική εμπειρία στο αγαπημένο σας πρόσωπο ή ακόμα καλύτερα εκπαιδευτείτε μαζί για να δοκιμάσετε τις δυνάμεις σας σε μαγειρέματα γεμάτα νοστιμιές και δεξιότητες.

Ιδέες για ένα Ιδιαίτερο Δώρο

Κάντε την ημέρα των αγαπημένων σας προσώπων ξεχωριστή, χαρίζοντάς τους μία μοναδική εμπειρία! Επιλέξτε ανάμεσα από:

- μαθήματα μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής ή ζαχαροτεχνικής από το πρόγραμμα του μήνα
- κύκλους μαθημάτων μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, ζαχαροτεχνικής, σοκολάτας ή γευσιγνωσίας οι οποίοι παρέχουν δυνατότητα πιστοποίησης

Όροι

- Την περίοδο που αφορά υποχρεωτική λειτουργία με ηλεκτρονική εκπαίδευση, η εξαργύρωση της δωροκάρτας γίνεται με webinars.
- Η δωροκάρτα διατίθεται κατόπιν προπληρωμής και ισχύει για 6 μήνες από την ημερομηνία αγοράς
- Σε περίπτωση που επιλέξετε κάποια από τις προγραμματισμένες δραστηριότητες του προγράμματός μας, η τιμή είναι η αναγραφόμενη
- Σε περίπτωση που θέλετε να κλείσετε μία ή δύο αίθουσες, η τιμή διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης
- Η δωροκάρτα δεν ανταλλάσσεται με μετρητά.



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



Mathimata Mageirikis



ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ

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

Οι ενημερώσεις μας γίνονται:

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

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

ΝΕΕΣ ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

- ☆☆☆ **Masterclass** = Εξειδικευμένο σεμινάριο επιπέδου **1, 2, 3** αστεριών
- 🌟 **Chef's choice** = Προσωπική επιλογή του Chef με πιάτα αγαπημένα
- ✓ **Best Seller** = Μαθήματα / Κατηγορία ιδιαίτερα δημοφιλής
- €€€ **Low Price** = Μαθήματα με μειωμένη τιμή
- 🍴 **Your Suggestion** = Δική σας Πρόταση Μαθήματος
- +++ **Πόντοι Κάρτας** = Περισσότεροι Πόντοι για την κάρτα σας

ΕΠΙΠΕΔΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ



Επίπεδο Μαθήματος: Basic, Advanced, Mastering

Basic

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

Advanced

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

Mastering

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



Μία προσφορά από τα **Μαθήματα Μαγειρικής** για την περίοδο του lockdown σε όλους τους φίλους της μαγειρικής.

ΖΕΣΤΟ ΚΡΑΣΙ & ΜΠΕΝΙΕ ΜΗΛΟΥ

WEBINAR

0€

Οίνος ευφραίνει καρδίαν ανθρώπου- μία φράση περί των ευεργετικών ιδιοτήτων του οίνου και ιδιαίτερα της ψυχολυτρικής επίδρασής του.

Εκπαιδευόμαστε στην ζεστασιά που δίνει ένα **γλυκό κρασί όταν αρωματιστεί με φρούτα και μπαχαρικά**. Συνταιριάζουμε με μπενιέ μήλου, όπου παρουσιάζουμε τον βασικό **χυλό** στον οποίο βουτάμε **ροδέλες μήλου πριν τηγανίσουμε**. Αρωματίζουμε ανάλογα πριν σερβίρουμε!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 00

Ημερομηνία: Δε 4/01/2021

Ώρα : 12:00-12:45

Πόντοι Εξαργύρωσης: 00

🌟 **Chef's choice****ΖΕΣΤΟ PUNCH & MINI ΚΕΡΑΣΜΑ**

WEBINAR

0€

Τον 18ο αιώνα, οι άνθρωποι συνήθιζαν να πίνουν ποντς τόσο ως ζεστό όσο και ως κρύο ποτό. Ο Wolfgang Amadeus Mozart, ο οποίος δοκίμασε ποντς για πρώτη φορά κατά τη διάρκεια μιας επίσκεψης στην Αγγλία, το λάτρεψε και στις δύο του εκδοχές. Έγινε πάλι της μόδας την δεκαετία του '50 στην Αμερική, αλλά και καθεστώς σε μικρές εκδηλώσεις!

Εκπαιδευόμαστε στη νοστιμιά που θα μας χαρίσει ένα **ξηρό κρασί, όταν αυτό ανακατεύεται με 4 άλλα συστατικά: ζάχαρη, λεμόνι, νερό και μπαχαρικά/αρωματικά στοιχεία**. Συνταιριάζουμε με **open face καρβελάκι στο οποίο παρουσιάζουμε το αρωμάτισμα ψωμιού (έτοιμο) με ιδιαίτερα βούτυρα** και την μοναδικά εύκολη γέμισή του.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 00

Ημερομηνία: Τρ 5/01/2021

Ώρα : 12:00-12:45

Πόντοι Εξαργύρωσης:00

🌟 **Chef's choice****SANGRIA & ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**

WEBINAR

0€

Δημοφιλές ποτό με φρουτώδη γεύση και παιχνιδιάρικα αρώματα, η sangria δεν είναι απλά το καθημερινό ποτό των κατοίκων της Ιβηρικής χερσονήσου! Η sangria ήταν μία επινοήση των Ρωμαίων πριν από 2.000 χρόνια, όταν κατέκτησαν τα ισπανικά εδάφη, οι οποίοι φύτεψαν στις ισπανικές επαρχίες αμπέλια και επειδή το νερό των περιοχών δεν ήταν πόσιμο, άρχισαν να αναμειγνύουν το νερό με κρασί για να μπορούν να το πίνουν. Η μίξη αυτή ήταν και η πρώτη μορφή της λεγόμενης sangria.

Εκπαιδευόμαστε στη χάρη που μας δίνει το **κόκκινο ξηρό κρασί και τα φυσικά εκχυλίσματα φρούτων!** Ετοιμάζουμε μία **μοναδική σαλάτα κοτόπουλο με κάρυ η οποία σερβίρεται μέσα σε φωλιά από φύλλα σαλάτας!**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 00

Ημερομηνία: Πε 7/01/2021

Ώρα : 12:00-12:45

Πόντοι Εξαργύρωσης:00

🌟 **Chef's choice****ΛΙΚΕΡ & ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΑ**

WEBINAR

0€

Τελετουργικό ποτό, ένα ιδιαίτερο σερμπέτι, που συναντάμε στην Κρήτη και μας δίνει ένα μοναδικό ηδύποτο το οποίο παράγεται με **αρμπαρόριζα, μαρουβά, μπαχαρικά και ζάχαρη!** Μπορεί να καταναλωθεί είτε μόνο του είτε μετά από ένα γεύμα, ως aperitif, παρασκευάζεται σύμφωνα με τις αυθεντικές παραδόσεις των μοναστηριών και δεν περιέχει συντηρητικά.

Εκπαιδευόμαστε στην παρασκευή του βασισμένο σε συνταγές που βρήκαμε μετά από έρευνα και συνταιριάζουμε με **αμυγδαλωτά αρωματισμένα με ροδόκερο!**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 00

Ημερομηνία: Τρ 12/01/2021

Ώρα : 12:00-12:45

Πόντοι Εξαργύρωσης: 00

🌟 **Chef's choice**

Σεμινάρια για εξάσκηση δεξιοτήτων, για την απόκτηση νέων γνώσεων και την ανάπτυξη ιδεών στην Μαγειρική Τέχνη.

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΣΟΥΠΕΣ

WEBINAR

17€

Μοναδικές Γαλλικές Σούπες οι οποίες αποτελούν το απόλυτο πιάτο του χειμώνα! Ο στόχος του μαθήματος είναι η εξειδίκευση σε δύο σούπες εθνικές, ωστόσο ιδιαίτερα αγαπητές παγκοσμίως οι οποίες είναι ιδανικές για τους κρύους μήνες.

Η **Γαλλική κρεμμυδόσουπα ή soupe a l' oignon**, έρχεται από τους ρωμαϊκούς χρόνους, αφού τα κρεμμύδια ήταν άφθονα και καταναλώνονταν από τους φτωχούς. Αργότερα, έγινε ένα αγαπημένο γαλλικό πιάτο, γεμάτο γεύση και με πλούσια σύσταση. Παρουσιάζουμε την αυθεντική Γαλλική τεχνική και σερβιρούμε με ψωμί και τυρί που γραντινάρονται στον φούρνο.

Η **vichyssoise** είναι μία βελουτέ σούπα της κατηγορίας των potage parmentier με βάση τα πράσα και τις πατάτες! Γεμάτη σούπα που θα μπορούσε να αποτελεί ορεκτικό πιάτο σε ένα μενού ή και comfort κυρίως πιάτο, κρύα ή ζεστή. Η vichyssoise αποτελεί ένα αντικείμενο διαμάχης για τους γαστρονόμους ιστορικούς με προσφιλέστερη ιστορική καταγωγή την εποχή του Βασιλιά Louis XV της Γαλλίας (περίπου 18^ο αιώνα).

Το **pot-au-feu** σύμφωνα με τον διάσημο Chef Raymond Blanc του Le Manoir aux Quat 'Saisons, είναι «η πεμπτουσία της Γαλλικής οικογενειακής Κουζίνας και αποτελεί το πιο διάσημο πιάτο ή το εθνικό φαγητό» στη Γαλλία!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 11/01/2021

Ώρα : 11:00 – 13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

🔴 Chef's choice

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΧΕΙΜΕΡΙΝΑ

WEBINAR

17 €

Ο χειμώνας θέλει μεστές, γεμάτες γεύσεις με Ελληνική νοστιμιά που μπορούν να σταθούν σε κάθε περίπτωση. Από ένα γεύμα μεζέδων, σε ένα επίσημο Ελληνικό τραπέζι έως και μία δημιουργική πρόταση!

Επιλέξαμε 3 πιάτα της Ελληνικής Κουζίνας που αποτελούν ό,τι πιο αγαπημένο σε γεύσεις! Ετοιμάζουμε **μανιταρόπιτα** Γρεβενών με ποικιλία μανιταριών, ανεβατό- το έξοχο τυρί της Δυτικής Μακεδονίας και καρύδια, **σπεντζοφάι Πηλιορείτικο** με χειροποίητο ψωμί, λάδι και ρίγανη και **κλέφτικο με πατάτες και πιπεριές!**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 14/01/2021

Ώρα : 11:00 -13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

✓ Best Seller

AL ROSTO

WEBINAR

17€

Al Rosto – μία τεχνική ψητού που έχει αγαπηθεί παγκοσμίως, αφού κανονικά όσο πιο αργά ψήνεται... τόσο πιο νόστιμο γίνεται! Στο σεμινάριο παρουσιάζεται ο τρόπος για να δέσουμε το χοιρινό, καθώς και η τεχνική για ζουμερό ψητό με τραγανή κρούστα, μία πρακτική που απαιτεί μαεστρία.

Επιπλέον ετοιμάζουμε **μίγμα για κρούστα από μπαχαρικά** και τυλίγουμε σε αυτή το κομμάτι κρέατος που έχουμε επιλέξει. Γαρνίρουμε με **σάλτσα από τους ζωμούς του κρέατος και** συνοδεύουμε με **γλασέ αχλάδια, καρότα και πατάτες.** (εξασκούμε τις τεχνικές σωτέ, γαρνιτούρα αρωματική, ψητό φούρνου, σάλτσα ψητού)

Επιπλέον η κλασική τεχνική της **πουτίγκας Yorkshire** που αποτελεί μία απίστευτη λιχουδιά η οποία συνδυάζεται έντεχνα με το κυριακάτικο ψητό στην Ευρώπη. Το σεμινάριο ολοκληρώνει η πουτίγκα σοκολάτας σε κούπα!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 15/01/2021

Ώρα : 17:00 - 19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

👉 Your Suggestion



ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

WEBINAR

17€

Με αέρα Βόρειας Ευρώπης, τα αρώματα της πάπρικας και τις γεύσεις από το ξινό λάχανο του κρύου και του καπνιστού κρέατος, αυτό το μενού έχει στόχο να σας μυήσει στα απόλυτα πιάτα του χειμώνα.

Ετοιμάζουμε **πανκεις πατάτας**, Kartoffelpuffer, reifkoecken, bramborák, raggmunk, draniki, deruny, latkes, όπως και να τα πείτε είναι ένα ορεκτικό πιάτο, ιδιαίτερα αγαπητό με διαφορετικές ονομασίες. Μπορεί να δέχονται και υλικά που τα γλυκαίνουν όπως το μήλο, αλλά στο μάθημα αυτό επικεντρωνόμαστε στην αλμυρή εκδοχή και συνοδεύουμε με **σάλτσα γιαουρτιού - άνιθου**.

Για κυρίως ετοιμάζουμε το διάσημο πιάτο της Ευρώπης, το Ουγγρικό **goulash**, μία μεσαιωνική συνταγή που την συναντάμε από τον 9^ο αιώνα **με βάση το κρέας, τα λαχανικά του χειμώνα και την πάπρικα**. Η παραλλαγή του πιάτου σερβίρεται με κρέμα και συνοδεύεται από βραστά, ζεστά **dumplings ψωμιού!**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο:

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 19/01/2021

Ώρα : 17:00 - 19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

v Best Seller



ΤΕΧΝΙΚΑ**ΚΟΠΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ****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**

Στο υλικό του σεμιναρίου εκτός από τις σημειώσεις λαμβάνετε και το εγχειρίδιο μαχαιριών.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 18/01/2021

Ώρα : 11:00 -13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80  **Your Suggestion**

ΛΕΥΚΟΙ ΖΩΜΟΙ**WEBINAR****17€**

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 που μας χαρίζουν οι ζωμοί: **ναζ λαχανικών, λευκό ζωμός κρέατος, λευκό ζωμός πουλερικών και φιμέ 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!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 21/01/2021

Ώρα : 11:00 -13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 **✓ Best Seller**

ΧΟΙΡΙΝΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΑΜΙΑ**WEBINAR****24,90 €**

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

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

Αναλυτικά, εκπαιδεύομαστε στο **φιλετάρισμα και το μείγμα κιμά, την ανάμειξη και τη σωστή δοσολογία μυρωδικών και μπαχαρικών, στο ζύμωμα και την ξεκούραση των υλικών!**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 26/01/2021

Ώρα: 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 **✓ Best Seller**



ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ**MIDDLE EAST I (μέρος Α)****WEBINAR****17€**

Το σεμινάριο πραγματοποιείται μεσανατολικές γεύσεις που αποτελούν δημοφιλή πιάτα στην Ελλάδα και απαιτούν δικαίως την προσοχή μας. Χωρίζεται σε 2 μέρη, καλύπτοντας σημαντικά πιάτα και σε κάθε μέρος συνθέτει ένα μενού, συνδυάζοντας ένα μωσαϊκό γεύσεων και μας ταξιδεύει στην Μέση Ανατολή.

Δύο ορεκτικές παρασκευές παρουσιάζονται τις οποίες οφείλουμε να εκτελούμε με προσοχή: το **χειροποίητο χούμους**, με βάση τα ρεβίθια και το ταχίνι αλλά και το **μπουρέκι με παστοურμά και σπανάκι** που το συναντάμε σε πολλές παραλλαγές, όπως π.χ. το παστοურμαλί.

Πρωταγωνιστικό ρόλο έχει το περίφημο **χουνκιάρ μπεγεντί**, το οποίο κυριολεκτικά σημαίνει 'Ο Αυτοκράτορας Ικανοποιήθηκε', συνταγή που αναφέρονταν στον Σουλτάνο Μουτράτ (17ος αιώνας) του οποίου οι Σεφ πειραματίστηκαν με την τότε νεόφερτη γαλλική σάλτσα Μπεςαμέλ, προσθέτοντας πουρέ καπνιστής μελιτζάνας ως συνοδευτικό του κλασικού αρνιού τας κεμπάπ. Από τότε ικανοποιεί όποιον το δοκιμάσει!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 08/01/2021

Ώρα: 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ **Chef's choice****MIDDLE EAST II (μέρος Β)****WEBINAR****17€**

Το σεμινάριο πραγματοποιείται μεσανατολικές γεύσεις που αποτελούν δημοφιλή πιάτα στην Ελλάδα και απαιτούν δικαίως την προσοχή μας. Χωρίζεται σε 2 μέρη, καλύπτοντας σημαντικά πιάτα και σε κάθε μέρος συνθέτει ένα μενού,, συνδυάζει ένα μωσαϊκό γεύσεων που μας ταξιδέψουν σε πολύβουα παζάρια και λαβυρινθώδεις υπαίθριες αγορές μυρωδιών.

Τρεις ορεκτικές παρασκευές παρουσιάζονται που είναι απαραίτητες για το κάθε τραπέζι: το διάσημο Αραβικό ορεκτικό **μπαμπα γκανούς**, μία υπέροχη αλοιφή με μελιτζάνα και ταχίνι με χειροποίητη πίτα. Επιπλέον, ανακαλύπτουμε το γεμάτο αρώματα **λεχματζούν**, μια τουρκική πίτσα με αζεπέραστη νοστιμιά που ωστόσο θέλει την δεξιοτεχνία της. Η επιτυχία σε αυτό το πιάτο είναι να πετύχουμε το ιδιαίτερα λεπτό ζυμάρι, το σωστά μαγειρεμένο κιμά, το μείγμα με τα μυρωδικά και τα μπαχαρικά, το αγαπημένο street της Τουρκίας στα καλύτερά του!

Ανακαλύπτουμε τα βήματα και την τεχνική για το απόλυτο ανατολίτικο πιάτο, το διάσημο **γιαουρτλού** που παρασκευάζεται άλλοτε με αρνί ή με μείγμα διαφορετικών κρεάτων και σερβίρεται με αμέτρητες παραλλαγές στα διασημότερα εστιατόρια του κόσμου. Η γεύση του οφείλεται κυρίως στα μπαχαρικά και αρωματικά που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή του κιμά, στο πλάσιμο και το μαγείρεμα του kebab, αλλά και στην ανάλογη σάλτσα που θα του χαρίσει γεύση. Οι περισσότεροι θεωρούν ότι γιαουρτλού είναι κεμπάπ με γιαούρτι και σάλτσα τομάτας. Όμως το αυθεντικό γιαουρτλού είναι πολύ περισσότερο από κρέας με γιαούρτι.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 12/01/2021

Ώρα: 17:00 - 19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ **Chef's choice**

ITALIAN FOOD IN MOVIES

WEBINAR

17€

Δεν υπήρξε επεισόδιο Ιταλικής Κουζίνας χωρίς ο Jamie Oliver να αναφερθεί στην αγαπημένη του **focaccia**! Ζύμη παρόμοια με αυτή της πίτσας που συγκαταλέγεται στα flatbreads και **αρωματίζεται με ελαιόλαδο και δεντρολίβανο**. Συνταιριάζει γευστικά με την πιο νόστιμη **pesto** που δοκιμάσατε ποτέ!

Il secondo: ετοιμάζουμε το αγαπημένο **ριζότο** του ασυμβίβαστου Primo από την ταινία «The Big Night», **ποικιλίας Arborio με ψητή κολοκύθα** και με τον αυθεντικό τρόπο και συνοδεύουμε με **χοιρινά involtini (ρολά) γεμιστά με σαλάμι και προβολόνε**.

Il dolce- η έκπληξη, τις γεύσεις ενός Ιταλικού γεύματος ολοκληρώνει ένα εξαιρετικό **τιραμισού**, όπως το προτιμούσε ο Vito (Don) Corleone! (τα σαβαγιάρντι είναι έτοιμα).

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 20/01/2021

Ώρα : 11:00 - 13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

V Best Seller

ΤΣΕΧΙΑ

WEBINAR

19,90€

Γνωστή για την όμορφη αρχιτεκτονική, τα διάσημα καφέ και την μπύρα της, η Πράγα κρύβει μοναδικές γεύσεις που πρέπει να απολαύσετε. Η τσεχική κουζίνα έχει πολλά κοινά με τις κουζίνες των γειτόνων της, στην πραγματικότητα, το μεγαλύτερο μέρος του φαγητού της έχει ρίζες σε όλη την Ευρώπη, όμως η μπόεμικη διάθεση της πόλης, δίνει μία άλλη χροιά στα πιάτα.

Τρία εξαιρετικά πιάτα που μυρίζουν χειμώνα. **Ετοιμάζουμε πλούσια λαχανόσουπα με χοιρινό σερβιρισμένη σε καρβέλι ψωμιού, για κυρίως αποτελείται από γολό κιμά γεμισμένο με τυρί και πιπεριές (Sekana Pecene) με σάλτσα μελιού και μουστάρδας και dumplings γεμισμένα με φράουλες.**

Στόχος του σεμιναρίου να περιηγηθούμε στα στενά της Πράγας και τις γεύσεις που μας προσφέρει, αλλά και να εμπνευστούμε από πιάτα με χειμωνιάτικη διάθεση.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 22/01/2021

Ώρα : 17:00 - 19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ Chef's choice

ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΕΥΡΩΠΗ

WEBINAR

17€

Ανατολικά της Ευρώπης συναντάμε μία ομοιογένεια στα φαγητά με πιάτα που τα βρίσκουμε συχνά και στα δικά μας μεζεδοπωλεία με διαφορετικές ονομασίες! Σκοπός μας είναι να αναλύσουμε τόσο τις αυθεντικές συνταγές όσο και να βελτιώσουμε τις τεχνικές μας σε αγαπητές γεύσεις μέσα από ένα μενού τριών πιάτων: ρώσικη πατατοσαλάτα, μπουρέκι με κιμά και γεμιστό κοτόπουλο.

Η **πατατοσαλάτα Olivier** είναι η αυθεντική εκδοχή της δικής μας «Ρώσικης σαλάτας». Η αρχική έκδοση της σαλάτας καταγράφεται το 1860 από έναν μάγειρα βελγικής καταγωγής, τον Lucien Olivier, σεφ του Ερμιτάζ- ένα από τα πιο διάσημα εστιατόρια της Μόσχας. Αποτελεί μία σαλάτα που παρασκευάζεται κυρίως για οικογενειακά γεύματα.

Το **τσεμπουρέκ με κιμά** είναι ένα πολύ λεπτό τηγανιτό μπουρέκι γεμισμένο με κιμά μοσχαρίσιο ή αρνίσιο και κρεμμύδι που ωστόσο αποτελεί μία εκλεκτή νοστιμιά.

Το **κοτόπουλο Κιέβου** γνωστό και ως suprême de volaille à la Kien παρασκευάζεται από φιλέτο κοτόπουλο το οποίο γεμίζεται και πανάρεται πριν ψηθεί και γίνεται τραγανό απέξω και τρυφερό γεμάτο χυμούς και νοστιμιά στο εσωτερικό του.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 28/01/2021

Ώρα: 17:00- 19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ Chef's choice



STREET FOOD**PIZZERIA BASICS****WEBINAR****17€**

Ένα μάθημα που εστιάζει σε τρία κλασικά πιάτα μίας πιτσαρίας. Επικεντρωνόμαστε στην αυθεντικότητα της εκτέλεσής τους, χαρίζοντας εξαιρετικά διαφοροποιημένες γεύσεις.

Η **σαλάτα του σεφ** αποτελεί ίσως την πιο εμπορική σαλάτα που συναντάμε σε δημοφιλή κυρίως λόγω της σύνθεσης των υλικών της και της υπέροχης σως που την εμπλουτίζει. Αν και φαινομενικά εύκολη, εξετάζουμε πώς μπορούμε να την αποδώσουμε γευστικά. Ένα από τα δύο της μυστικά είναι η πανσέτα και η χειροποίητη σως.

Η **καρμπονάρα** για τους Ιταλούς είναι κοινό μυστικό, ωστόσο ακόμα και οι διασημότεροι σεφ στον κόσμο φαίνεται ότι αλλάζουν τα υλικά της για να της δώσουν χαρακτήρα. Όμως η αυθεντική συνταγή αποτελεί μία αποκάλυψη για τον ουρανό. Ανακαλύπτουμε την εκτέλεσή της μέσα από τους Ιταλούς σεφ μέσα από τα βασικά βήματα που την κάνουν τόσο αυθεντική.

Η **Ναπολιτάνικη πίτσα** φέρει υπογραφή. Η πίτσα έχει γίνει συνώνυμο με τα χαρακτηριστικά κάθε χώρας και έχουμε συνηθίσει στις αμέτρητες παραλλαγές της. Όμως τίποτα δεν συγκρίνεται με την παραδοσιακή συνταγή που έχει πάθος και ταμπεραμέντο.

Το σεμινάριο αυτό στοχεύει στην δημιουργία αυθεντικών πιάτων μίας κλασικής πιτσαρίας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 25/01/2021

Ώρα: 11:00 -13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

🌟 **Chef's choice****GOURMET BURGERS****WEBINAR****17€**

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

Σεμινάριο εξαιρετικής έμπνευσης για όσους τα burgers αποτελούν πραγματική αξία με μαγειρικές τεχνικές οι οποίες χαρίζουν φινετσάτες γεύσεις και την αίσθηση του gourmet.

2 burgers διαφορετικού χαρακτήρα, μοναδικών γεύσεων αποδίδουν ολοκληρωμένα πιάτα που εντυπωσιάζουν: ετοιμάζουμε **burger με steak ψαριού σε Κουβανέζικη μαρινάδα με την απόλυτη γαρνιτούρα ψητού ανανά και αβοκάντο σε αφράτο scone ολικής άλεσης ψωμί** καθώς και **χοιρινή μπριζόλα με μαρινάδα τύπου Texas, ψητές πιπεριές και μανιτάρια σε scone dinkel.**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 28/01/2021

Ώρα: 11:00 -13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

✓ **Best Seller**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ WEBINAR

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

MOZART CAKE

WEBINAR

17€

Coffee cake γεμάτο συνθέσεις που ξυπνάνε τα κλασσικά αρώματα ενός υγρού γλυκίσματος με την ενορχήστρωση του εσπρέσσο και των γεύσεων της σοκολάτας. Μία πρόταση που ξεφεύγει από τα κλασσικά cakes και σερβίρεται ιδανικά με καφέ ή λικέρ.

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

Στις τεχνικές που χρησιμοποιούμε για την εκτέλεση του κέικ: **Ζενουάζ κακάο (sponge cake), σιρόπι σοκολάτας, κρέμα βουτύρου καφέ, γλάσο βερίκοκο με ρούμι, κρέμα σαντιγί μόκα**

Εκπαιδευτής Chef : Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 11/01/2021

Ώρα : 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

✓ Best Seller**ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ ΚΑΙ ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ**

WEBINAR

17€

Με βάση την σοκολάτα, δύο γλυκά φαίνεται ότι κυριαρχούν στις προτιμήσεις μας. Αν και φαινομενικά παρεμφερή, ωστόσο είναι διαφορετικά μεταξύ τους, τόσο στην σύνθεση όσο και στην εκτέλεσή τους. Το σεμινάριο έχει στόχο να εντρυφήσει στην τεχνική διαδικασία που τα κάνει τόσο αγαπητά, αλλά και άρτια ζαχαροπλαστικά.

Σοκολατόπιτα, το απόλυτο σοκολατένιο γλυκό που έχετε δοκιμάσει ποτέ! Πρακτικά δεν συγκαταλέγεται ούτε στα κέικς, ούτε στα σουφλέ, ούτε στις τάρτες, ούτε στις πίτες. Ακολουθεί την δική της τεχνική εκτέλεση στην ζύμη πριν ψηθεί, σιροπιαστεί και καλυφθεί με γλάσο σοκολάτας.

Τάρτα σοκολάτας, εξερευνούμε τον πιο κλασικό και γευστικό τρόπο να παρασκευάσουμε μία εξαιρετική τάρτα σοκολάτας! Η διαφορά στις γεύσεις που συναντάμε έγκειται σε δύο παράγοντες: τις τεχνικές για την άψογη εκτέλεσή της και την ποιότητα της σοκολάτας που χρησιμοποιούμε. Από τις τεχνικές για μία πατ σαμπλέ στο απαρτί σοκολάτας έως και την σως που έντεχνα μπορεί να την συνοδέψει, η τάρτα σοκολάτας έχει αναγεννηθεί μέσα από χιλιάδες διαφορετικές εκτελέσεις.

Εμπορικά και τα δύο γλυκά έχουν το μερίδιο αγάπης από τους καταναλωτές.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 13/01/2021

Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

✍ Your Suggestion**TOFFEE**

WEBINAR

17€

Εκπαιδευόμαστε στην τεχνική παρασκευή του toffee, γνωστό και ως καραμέλα βουτύρου, το οποίο έχει αμέτρητες χρήσεις σε γλυκά και το συνδυάζουμε αρμονικά σε 2 γλυκά βρετανικής προέλευσης, μία έκρηξη λιχουδιάς!

Παρουσιάζουμε, αναλύουμε και επεξηγούμε την τεχνική διαδικασία για ένα toffee και πώς μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε στην ζαχαροπλαστική τέχνη.

Στις πρακτικές εκτελέσεις: παρασκευάζουμε το εξαιρετικό Βρετανικό **υγρό κεικ σοκολάτας, sticky toffee pudding**, το οποίο καλύπτουμε με τη σάλτσα toffee και **caramel brownies** με την τεχνική streusel για την βάση του, **brownies στην γέμισή του, επικάλυψη toffee με ξηρούς καρπούς**.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 15/01/2021

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price

ΓΛΥΚΟ ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ

WEBINAR

17€

3 επιλογές του chef που θα αγαπήσουν όλοι με βάση τον χυλό. Δύο χυλοί που τηγανίζονται και ένας φούρνου προσφέρουν αμέτρητες δυνατότητες αλλά κυρίως γεμάτες γεύσεις για πρωινό ή brunch. Στόχος του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε σε γεύσεις γεμάτες, πλούσιες με πρωινό χαρακτήρα που ταιριάζουν ιδανικά στον χειμώνα.

Από την δημιουργία του χυλού στην πρακτική εκτέλεσή του έως τις συνοδευτικές σάλτσες, ετοιμάζουμε 3 διαφορετικά πιάτα γλυκισμάτων:

Λαχαριστά pancakes με μαρμελάδα φρούτων του δάσους

Ντελικάτες crêpes Suzette, με βούτυρο Suzette και χυμό πορτοκαλιού με αλκόολ και χυμός πορτοκαλιού

Γαλλικό clafoutis παραδοσιακό επιδόρπιο με βύσσινα

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 22/01/2021

Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

 **Your Suggestion**

ΓΛΥΚΙΕΣ ΠΙΤΕΣ

WEBINAR

17€

Παραδοσιακά οι γλυκιές πίτες είναι το πιο δημοφιλές έδεσμα σε αρτοποιία, μικρούς φούρνους και ζαχαροπλαστεία. Είναι σημαντικό να γνωρίζουμε πως θα τις διατηρήσουμε φρέσκιες, τον χρόνο προετοιμασίας τους και την σωστή θερμοκρασία ψησίματος.

Εκπαιδευόμαστε σε 3 γλυκές πίτες, οι οποίες είναι ένα ιδανικό γλύκισμα για κάθε στιγμή.

Ετοιμάζουμε **πίτα γλυκιά με καρύδια** που μοιάζει περισσότερο με τάρτα για την οποία πρέπει πρώτα να ετοιμάσουμε μία pate brisee για βάση και στην συνέχεια την γέμιση με τα καρύδια.

Ανακαλύπτουμε την πολύ εύκολη **μελόπιτα**, ένα πραγματικό γλύκισμα με βάση το μέλι και το ανθότυρο που συναντάμε κυρίως στη Σίφνο.

Επιπλέον, ετοιμάζουμε την αγαπημένη **γαλατόπιτα**, ένα κλασικό πιάτο της Βόρειας Ελλάδας με κρέμα σιμιγδαλιού, φρέσκο γάλα και κλασικό φύλλο. Σε μερικές περιοχές της Ελλάδας φτιάχνεται και χωρίς φύλλο. Ένα είναι σίγουρο, ότι πρόκειται για μία από τις πιο νόστιμες πίτες της χώρας μας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 25/01/2021

Ώρα: 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80



KINDER BUENO

WEBINAR

19,90€

Η πιο γλυκιά έκπληξη για μικρούς και μεγάλους! Μαθαίνουμε όλα τα βήματα για ένα αφράτο και αρωματικό **sponge cake με γεύση βελούδινης σοκολάτας**, αλλά και πλούσια κρέμα **λευκής σοκολάτας kinder** που θα γεμίσει το γλυκό μας αποδίδοντας την γεύση της κλασικής Bueno.

Συνδυάζουμε με ανάλαφρη κρέμα Ferrero. Γαρνίρουμε με γλάσο από σοκολάτα γάλακτος που θα «κλείσει» μέσα τις γλυκιές και μοναδικές γεύσεις και διακοσμούμε.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 27/01/2021

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

✓ Best Seller

COFFEE ADDICTION

WEBINAR

17€

Η γεύση του καφέ στα γλυκίσματα είναι ανεπανάληπτη! Το μάθημα αυτό επικεντρώνεται σε τεχνικές οι οποίες απαιτούνται για να προσδώσουμε την μοναδική γεύση του σε αγαπημένα γλυκά.

Εκπαιδευόμαστε πώς κάνουμε infusion καφέ, πώς αρωματίζουμε την μαρέγκα, πώς αρωματίζουμε την κρέμα, πώς φτιάχνουμε σάλτσα και γλάσο καφέ.

Εξετάζουμε τεχνικά το **τιραμισού**, όπου αναλύουμε και επεξηγούμε βήμα βήμα κάθε διαδικασία τόσο για την ζαμπαγιόνε, όσο και για το γλάσο καφέ που θα αρωματίσει τα σαβαγιάρντι (έτοιμα).

Το μάθημα εμπλουτίζεται και από την τεχνική των υπέροχων **μίνι coffee pavlovas**, αφράτη μαρέγκα, κρέμα αρωματισμένη με **infusion καφέ και καραμελωμένα φουντούκια**.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 29/01/2021

Ώρα: 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ WEBINAR

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

Διαδικτυακά μαθήματα που δεν περιορίζονται στην συνταγή, αλλά βλέπουν πίσω από την τεχνική!

ΤΟΥΡΤΑ ΜΙΚΡΟΣ ΠΡΙΓΚΗΠΑΣ WEBINAR

29,90€

Μια εξαιρετική τούρτα ιδανική γενέθλια! Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε και εξασκούμαστε σε 3 επίπεδα τούρτας, μαθαίνοντας :

- α) να ανοίγουμε φύλλο ζαχαρόπαστας, να χρησιμοποιούμε τον ιδανικό τύπο ζαχαρόπαστας για επικάλυψη και για μοντελισμό
- β) να επικαλύπτουμε την τούρτα, να στρώνουμε με smoother για τέλεια επικάλυψη
- γ) να στηρίζουμε μια διώροφη τούρτα
- δ) να δημιουργούμε το εφέ του ξύλου
- ε) να δημιουργούμε εφέ αντικέ
- ζ) να δημιουργούμε το εφέ dripping
- η) να εξασκούμε την δεξιοτεχνία μας για 3D φιγούρες & δημιουργούμε τον μικρό πρίγκιπα με σωστές αναλογίες και τον χρωματίζουμε
- ι) να δίνουμε σχήμα χωρίς καλούπια, σχέδιο και χάρη στην φιγούρα
- κ) να δημιουργούμε τις λεπτομέρειες με εργαλεία ζαχαροτεχνικής & να ολοκληρώνουμε το σχέδιο εφαρμόζοντας τις τελικές πινελιές που θα δώσουν χάρη στο σχέδιο μας

* Εργαζόμαστε σε τούρτα μοντέλο



Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Όλγα Μάνου

Ημερομηνία: Σα 31/01/2021

Επίπεδο: Basic

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι MM: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ελάχιστη συμμετοχή:
4 άτομα



Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ/ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ 14 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης ζαχαροπλαστικής τέχνης *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50	-Μόνο με προπληρωμή	990€
ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50	-Μόνο με προπληρωμή	640€
ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ 5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές ζαχαροπλαστικής	-Μόνο με προπληρωμή	200€
ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ 14 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης μαγειρικής τέχνης *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50	-Μόνο με προπληρωμή	920€
ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50	-Μόνο με προπληρωμή	550€
ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ 5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές μαγειρικής	-Μόνο με προπληρωμή	200€



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 (Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου) και τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος.

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



συμμετοχής σας.



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

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

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΓΛΥΚΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ	-Μόνο με προπληρωμή	280€
ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΨΗΧΤΣ AND VILLAS	-Μόνο με προπληρωμή	350€
ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	-Μόνο με προπληρωμή	120€
ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΚΡΕΠΕΣ ΒΑΦΛΕΣ	-Μόνο με προπληρωμή	200€
ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ CAKES	-Μόνο με προπληρωμή	200€





ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ Συνδεθείτε στο μάθημα σας τουλάχιστον **5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους. Δεν είναι εύκολο για τον εκπαιδευτή να επαναλαμβάνει από την αρχή το μάθημα.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο σε περίπτωση που:
 - δεν συμπληρωθεί **ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων**
 - για λόγους **ανωτέρας βίας** (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις και ξαφνικές επιθεωρήσεις). Σε αυτή την περίπτωση γίνεται **πλήρης επιστροφή χρημάτων** σε λογαριασμό που θα μας υποδείξετε.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» έχει το δικαίωμα να **αλλάξει εκπαιδευτή** σε μαθήματα.
- ✓ Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο γνώσεων των συμμετεχόντων.
- ✓ 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.
- ✓ 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.

ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ



ΠΡΩΤΟ
ΤΟ
ΔΙΚΟ
ΣΟΥ
ΦΑΓΗΤΟ

NEO

FOOD BUSINESS

Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα

Επιχειρηματικότητας στην Εστίαση



Μαθήματα
Μαγειρικής

CULINARY CENTER & COOKERY CLUB