

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 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 η δύο αίθουσες, η τιμή διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης
- Η δωροκάρτα δεν ανταλλάσσεται με μετρητά.



The Culinary Center & Cookery Club

ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΔΙΠΛΑ ΣΑΣ

Λίγα Λόγια για εμάς

Ελληνική Επιχείρηση με εξαιρετικούς εκπαιδευτές

Πιστοποιημένο Κέντρο Δια Βίου Μάθησης 1 με άδεια από το Υπουργείο Παιδείας

Σήμα Ποιότητας ISO 9001:2015

Recognized School by Worlds Association of Chefs Society (WACS)

Πιστοποιημένο Εξεταστικό Κέντρο από τον Τεχνολογικό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου (ACTA)

Κάρτα Μέλους

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

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

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

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

Επικοινωνήστε μαζί μας

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ | The Culinary Center & Cookery Club

Λ. Βουλιαγμένης 299, 17343, Άγιος Δημήτριος, 1ος όροφος βρείτε μας στο χάρτη

T&F: +30 2109882378

E: info@mathimatamageirikis.gr | **I:** www.mathimatamageirikis.gr

Career Office: Κλειστό group με εργοδότες που αναζητούν εργαζόμενους. Βρείτε εργασία.

Forum: Επικοινωνήστε με άλλους μαθητές και ανεβάστε φωτογραφίες από τις δημιουργίες σας.



Culinary Center & Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram



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



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ WEBINAR

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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

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: Δε 1/02/2021

Ώρα : 17:00 - 19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

 Your Suggestion

ΚΡΑΣΟ - ΜΕΖΕΔΕΣ

WEBINAR

19,90€

Γευστικά πιάτα μεζεδοπωλείου που θέλουν αλκοόλ για να «σβήσουν» και παρέα για να «χωνευτούν»! Σε αυτό το μάθημα ετοιμάζουμε μία διαφοροποιημένη πρόταση για μενού το οποίο σηκώνει κρασί. Ξεφεύγουμε από τις κλασικές επιλογές και ετοιμάζουμε μία σειρά από πιάτα με διαφορετικά κρέατα και τεχνικές που θα σας δώσουν έμπνευση!

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Συκώτι μοσχαρίσιου με πατατώτο

Λουκάνικο χωριάτικο με ρέβα τουρσί και χειροποίητη μουστάρδα

Σουτζούκι με γλυκώξινα κρεμμύδια και τσιμένι

Μικρά κεμπαπ από κουνέλι με μπαχαρικά

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 02/03/2021

Ώρα : 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

 Best Seller

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: Πα 5/02/2021

Ώρα : 11:00 – 13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

 Chef's choice



ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΚΡΕΑΣ

WEBINAR

17€

Τι συμβαίνει όταν τα όσπρια συνταιριάζουν με το κρέας? Η μαγεία στην γεύση είναι δεδομένη, η απάντηση όμως κρύβεται στην χημεία της φυτικών πρωτεϊνών που συνδυάζονται με αυτές των ζωικών και ο συνδυασμός είναι εκρηκτικός!

Η έντονα αμυλούχα γεύση των οσπρίων συμπληρώνει την ουμάμι γεύση του κρέατος, ενώ παράλληλα λειτουργεί και ως παράγοντας χυλώματος στην σάλτσα που τα συνοδεύει. Μαγειρεύουμε με **όσπρια, ρεβίθια και γίγαντες** και τα συνδυάζουμε με **χοιρινό και μοσχάρι** για να πάρουμε τις πιο γευστικές απαντήσεις. Παράλληλα, εκπαιδευόμαστε στο σωστό μαγείρεμα των οσπρίων και των κρεάτων.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 25/02/2021

Ώρα : 17:00 -19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

✓ Best Seller



ΚΡΕΑΣ**ΚΡΕΑΤΟΣΟΥΠΕΣ****WEBINAR****19,90€**

Μια καλή σούπα διεγείρει την όρεξη για τα επόμενα πιάτα ως ορεκτική, τρέφει και στηλώνει τον οργανισμό ως φαρμακευτική ή ως γερό πρωινό και γεμίζει το στομάχι ως κυρίως πιάτο, ανάλογα τον τρόπο προετοιμασίας της και τα υλικά που χρησιμοποιούνται! Στο σεμινάριο αυτό επικεντρωνόμαστε σε σούπες με βάση το κρέας, ανακαλύπτοντας τεχνικές από διάφορες κατηγορίες, τρόπο καρυκεύματος και μυρωδικά στοιχεία. Επιπλέον, εκπαιδευόμαστε στον ζωμό κοτόπουλου ο οποίος θα μετουσιώσει τις σούπες μας σε μοναδικές δημιουργίες!

Στο μικροσκόπιο της ύλης μας, η **μοναδική κρεατόσουπα μόσχου (απέραστη) με λαχανικά, μία λαχταριστή κοτόσουπα με αυγολέμονο (περασμένη) και η εξαιρετή χοιρινό, λάχανο και κύμινο (απέραστη)!**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 08/02/2021

Ώρα : 17:00 -19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

v Best Seller**ΔΙΑΣΗΜΟΙ ΚΕΦΤΕΔΕΣ****WEBINAR****21,90€**

Οι κεφτέδες επαναπροσδιορίζονται παγκοσμίως και γίνονται concept εστιατορίων! Οι δημοφιλείς και αγαπημένες μπουκίτσες δεν είναι Ελληνική πρωτοτυπία και δεν αποτελεί μία νέα τακτική. Οι κεφτέδες συναντώνται σε όλο τον κόσμο και παρασκευάζονται από ποικιλία κρεάτων. Δεν είναι σαφές ποιος εφηύρε το πρώτο κεφτεδάκι, αν και πολλοί πιστεύουν ότι προήλθε από την Περσία, όπου το εναπομείναν κρέας χρησιμοποιήθηκε για να φτιάξει ένα πιάτο γνωστό ως Kofta, ενώ άλλοι πιστεύουν ότι οι Αρχαίοι Ρωμαίοι ανέπτυξαν μια παρόμοια συνταγή και αξίζουν πλήρη αναγνώριση για την ταπεινή προέλευση των κεφτέδων!

Στο σεμινάριο επικεντρωνόμαστε σε 3 διεθνείς συνταγές, εξασκούμαστε σε τεχνικές και διαδικασίες και τηγανίζουμε σε 3 διαφορετικές κρούστες. Χρησιμοποιούμε διαφορετικά μπαχαρικά και αρωματικά για να δώσουμε επιπλέον γεύση.

Ετοιμάζουμε τις εξής παρασκευές:

Κυπριακοί κεφτέδες με τριμμένη πατάτα και χαλούμι

Μαροκινά Tagine Kefta Mcherme κεφτεδάκια με λεμόνι τσίλι και μπαχαρικά

Ναπολιτάνικα Polpette Al Pomodoro κεφτέδες με σάλτσα ντομάτας κουκουνάρι και παρμεζάνα

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 16/02/2021

Ώρα: 18:30-20:30

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ Chef's choice**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΕ****WEBINAR****19,90€**

Πανάρισμα, μία τεχνική που δίνει γεύση, υφή και προστασία στο κρέας. Σε αυτό το σεμινάριο μαθαίνουμε για τους γευστικότερους τρόπους παναρίσματος σε κοτόπουλο, αλλά και τις τεχνικές για χρυσαφένιο χρώμα, ζουμερό κρέας με τραγανή επικάλυψη. Εξετάζουμε τις τεχνικές μας δυνατότητες πριν το ψήσιμο στο πανάρισμα α λ' ανγκλέζ, α λα μιλανέζ και με βούτυρο.

Ετοιμάζουμε **κοτόπουλο στήθος πανέ Κίεβου**, προετοιμάζουμε **κοπανάκια κοτόπουλου πάνε με μπαχαρικά, ζουμερό κοτόπουλο στήθος πανέ με γιαούρτι και κορν – φλεικς** και για λαχταριστά **παναρισμένα λουκουμάδακια κοτόπουλου με γραβιέρα και φρέσκια μυρωδικά**.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 09/03/2021

Ώρα : 17:00-19:30

Πόντοι Εξαργύρωσης:80

★ Chef's choice

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΛΑΙΜΟΥ

WEBINAR

21,90€

Η απόλυτη κρεατολαγνική επιλογή των Ελλήνων! Οι μπριζόλες λαιμού ανήκουν στα πιο δημοφιλή κομμάτια κρέατος και επιλέγονται γιατί είναι μαλακές λόγω υψηλής περιεκτικότητας σε λίπος.

Σε αυτό το σεμινάριο μαθαίνουμε τα πάντα για τις μπριζόλες λαιμού*. Πώς τις επιλέγουμε; Πώς γίνεται ένα κομμάτι κρέατος να μαριναριστούν, ψηθούν ή μαγειρευτούν με τέτοιο τρόπο ώστε να βγάλουν όλους τους χυμούς τους στο φαγητό? Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος ετοιμάζουμε:

- **Brasato Di Maiale Al Latte, χοίρινος λαιμός ψημένος στο γάλα με φασκόμηλο και λεμόνι**
- **Μπριζολάκια χοιρινού λαιμού με ξυνόμηλο, μπέικον και σιρόπι σφενδάμου**
- **Χοιρινός λαιμός σωτέ με μέλι, πιπεριά και μπαχαρικά**

*σε τηγάνι/σχαροτήγανο

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 23/02/2021

Ώρα : 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

🌟 **Chef's choice**



ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ**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 μυστική 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 12/02/2021

Ώρα : 17:00 - 19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

🚩 **Chef's choice****INTERNATIONAL RICE****WEBINAR****17€**

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

Εκπαιδευόμαστε στην δημιουργία μοναδικών πιάτων με διαφορετικά είδη ρυζιών:

Ριζότο με σύκα, μαυροδάφνη, κατίκι Δομοκού και μανιτάρια πορτοσίι | Περσικό ρύζι με αρνάκι, χουρμάδες και μπαχαρικά | Ταυλανδέζικες τηγανίτες ρυζιού με καβούρι, σάλτσα γιαουρτιού αρωματισμένο με κόλλιανδρο και τσίλι Κινέζικο τηγανιτό ρύζι με χοιρινό και σάλτσα hoisin | Ρυζόγαλο με μαστίχα και λεβάντα.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 15/02/2021

Ώρα: 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80



STREET FOOD**ALL DAY CLUB SANDWICHES****WEBINAR****21,90€**

Ένα μοναδικό σεμινάριο που αφουγκράζεται τις εμπορικές ανάγκες των καταστημάτων που προσφέρουν snacks. Στόχος είναι η εκπαίδευση και ανάλυση για την παραγωγή clubs sandwiches που διαφέρουν από τα συνηθισμένα προσφερόμενα. Τα club sandwiches αποτελούν το πιο δυναμικό πιάτο με εξαιρετικές δυνατότητες για παραλλαγές που μπορεί να καταναλωθεί οποιαδήποτε ώρα της ημέρας και όλες τις εποχές. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές που θα προσδώσουν γεύση σε κάθε μία από τις γεμίσεις αλλά και τις εναλλακτικές τους ανάλογα τον χρόνο που διαθέτει κάθε επιχείρηση στην δημιουργία τους.

Τρία διαφορετικά clubs με την φιλοσοφία τους, το κοινό που τα επιλέγει αλλά και τα ανάλογα υλικά για κάθε ώρα της ημέρας. Ετοιμάζουμε breakfast, lunch και dinner club*

Ranch Club (breakfast) με βάση την ομώνυμη σως και το ψητό κοτόπουλο**Ravigote Club (Lunch) με βάση την ομώνυμη σως και σολομό****Budha Club (Dinner) με βάση την ομώνυμη σως και την ψητή πανσέτα**

*Το ψωμί δεν αποτελεί μέρος της εκπαιδευτικής προετοιμασίας. Είναι ήδη παρασκευασμένο για τις ανάγκες του μαθήματος

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 17/02/2021

Ώρα: 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ **Chef's choice****ΚΡΕΠΕΣ ΑΛΜΥΡΕΣ I - ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ****WEBINAR****21,90€**

Μάθημα που εστιάζει στις αλμυρές κρέπες από τον χυλό, έως το γύρισμα και ψήσιμο της κρέπας στις πιο δημοφιλείς γεμίσεις! Εκπαιδευόμαστε στην συνταγή του χυλού* η οποία δίνει μοναδική γεύση, μαθαίνουμε το γύρισμα και το ψήσιμο της κρέπας και εξασκούμαστε στα 3 διπλώματα (κύλινδρο, τρίτα, τρίτα και διπλωμένο).

Με βάση τις προτιμήσεις των Ελλήνων σε κρέπες επιλέξαμε, βελτιώσαμε και παρουσιάζουμε 3 κλασσικές γεμίσεις που αγαπάτε πολύ αποδομένες με αυστηρές τεχνικές και επαγγελματισμό:

Κρέπα Carbonara: με guanciale, παρμεζάνα, σάλτσα κρέμα και πιπέρι**Κρέπα BBQ: με καπνιστό χοιρινό, έμμενταλ, σάλτσα bbq και καραμελωμένα κρεμμύδια****Κρέπα Florentine: με ρικότα, σπανάκι α λα κρεμ και ψητές τομάτες**

*Η συνταγή του χυλού είναι διαφορετική στο μάθημα ΚΡΕΠΕΣ ΑΛΜΥΡΕΣ I – ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ και ΚΡΕΠΕΣ ΑΛΜΥΡΕΣ II - GOURMET

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 10/02/2021

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ **Chef's choice****ΚΡΕΠΕΣ ΑΛΜΥΡΕΣ II - GOURMET****WEBINAR****21,90€**

Μάθημα που εστιάζει στις αλμυρές κρέπες από τον χυλό, έως το γύρισμα και ψήσιμο της κρέπας στις πιο δημοφιλείς γεμίσεις! Εκπαιδευόμαστε στην συνταγή του χυλού* η οποία δίνει μοναδική γεύση, μαθαίνουμε το γύρισμα και το ψήσιμο της κρέπας και εξασκούμαστε στα 3 διπλώματα (κύλινδρο, τρίτα, τρίτα και διπλωμένο).

Με βάση τις προτιμήσεις των Ελλήνων σε κρέπες επιλέξαμε, βελτιώσαμε και παρουσιάζουμε 3 gourmet γεμίσεις που αγαπάτε πολύ!

Κρέπα Caprese: με βάση την ομώνυμη σάλτσα και την μοτσαρέλα**Κρέπα Σολομού: με βάση τον καπνιστό σολομό και το σπανάκι****Κρέπα Caesar: με βάση την ομώνυμη σάλτσα και την χοιρινή ωμοπλάτη**

*Η συνταγή του χυλού είναι διαφορετική στο μάθημα ΚΡΕΠΕΣ ΑΛΜΥΡΕΣ I – ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ και ΚΡΕΠΕΣ ΑΛΜΥΡΕΣ II - GOURMET

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 19/02/2021

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ **Chef's choice**

**PASTA SAUCES I – ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΜΕ
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**

WEBINAR

21,90€

Σεμινάριο που επικεντρώνεται στην σάλτσα των ζυμαρικών και χωρίζεται σε 2 μέρη. Αυτό το σεμινάριο αφορά το πρώτο μέρος εκπαίδευσης και ασχολείται με κλασσικές λευκές σάλτσες που έχουν ως βάση το τυρί και στις οποίες επικρατεί η αυθεντική τεχνική της σάλτσας με ένα twist Ελληνικών στοιχείων να χαρίζουν αξία, διαφορετικότητα και γεύση στο πιάτο.

Pasta Carbonara: με χοιρινή πανσέτα και τυρί Σαν Μιχάλη

Pasta Cacio e Pepe: με Πεκορίνο Ρομάνο Αμφιλοχίας και πιπέρι

Pasta Alfredo: με κασέρι

Βλέπετε επίσης: PASTA SAUCES II – ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ & ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΙΤΑΛΙΚΕΣ

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 00

Ημερομηνία: Δε 08/02/2021

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:00

🌟 **Chef's choice**

**PASTA SAUCES II – ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ &
ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΙΤΑΛΙΚΕΣ**

WEBINAR

21,90€

Σεμινάριο που επικεντρώνεται στην σάλτσα των ζυμαρικών και χωρίζεται σε 2 μέρη. Αυτό το σεμινάριο αφορά το δεύτερο μέρος εκπαίδευσης και ασχολείται με 3 δημοφιλείς σάλτσες. Στόχος είναι να αποδώσουμε την αυθεντική τεχνική, χαρίζοντας τις θεσπέσιες γεύσεις των βασικών υλικών που δίνουν και τον αυθεντικό χαρακτήρα στα ζυμαρικά.

Pasta Al Pesto: με βάση τον βασιλικό, την παρμεζάνα και το κουκουνάρι

Pasta Amatriciana: με βάση την τομάτα

Pasta Bolognese Ragout: ραγού κιμά με τομάτα

Βλέπετε επίσης: PASTA SAUCES I – ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 00

Ημερομηνία: Πα 26/02/2021

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:00

🌟 **Chef's choice**

PIZZA – ΤΟ ΖΥΜΑΡΙ

WEBINAR

21,90€

Σεμινάριο που επικεντρώνεται στην pizza και χωρίζεται σε 2 μέρη.

Το πρώτο μάθημα αφορά καθαρή τεχνογνωσία που επικεντρώνεται στο ιδανικό ζυμάρι. Από την επιλογή των πρώτων υλών και κυρίως του αλεύρου που θα χρησιμοποιήσουμε και την πρωτεϊνική του αναλογία, στην παρασκευή της ζύμης, το ζύμωμα και την ξεκούραση έως τους βασικούς παράγοντες που πρόκειται να το επηρεάσουν. Στις συνταγές που ετοιμάζουμε, ανακαλύπτουμε 3 διαφορετικά ζυμάρια: λευκή ζύμη με κλασικό αλεύρι, ανάμεικτη, ντίνκελ.

Βλέπετε επίσης: PIZZA – ΟΙ ΓΕΥΣΕΙΣ

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 00

Ημερομηνία: Τε 24/02/2021

Ώρα : 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:00

🌟 **Chef's choice**

PIZZA – ΟΙ ΓΕΥΣΕΙΣ

WEBINAR

21,90€

Σεμινάριο που επικεντρώνεται στην pizza και χωρίζεται σε 2 μέρη.

Το δεύτερο μάθημα αφορά στις ιδιαίτερες γεύσεις που επηρεάζουν γευστικά το αποτέλεσμα, καθώς και την σπουδή στην βασική σάλτσα τομάτας. Ετοιμάζουμε 3 γεύσεις pizza:

Greco με μελιτζάνα, ελιές, σαλάμι Λευκαδας και βουτυράτη φέτα και φρέσκια ρίγανη

Francescana με μοτσαρέλα, μανιτάρια πορτοσί, χοιρομέρι, και παρμεζάνα

Gorgonzola με γκοργκοντζόλα, α λα κρεμ μανιταριών, κοτόπουλο και καλαμπόκι

Primavera με τρικολόρε πιπεριές, μανιτάρια, κολοκύθι, τοματίνια και μοτσαρέλα

Vino Rosso με τοματίνια γλασε, αχλάδι, βραστό ζαμπόν, κόκκινο κρασί γκρατινε, κατσικίσιο τυρί

Βλέπετε επίσης: PIZZA – ΤΟ ΖΥΜΑΡΙ

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 00

Ημερομηνία: Πα 26/02/2021

Ώρα : 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:00

🌟 **Chef's choice**



ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΤΥΡΟΠΙΤΑ-ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑ

WEBINAR

17€

Πόσο δύσκολο είναι να κάνουμε φύλλο σφολιάτας, είναι μια ερώτηση που έχουμε καθημερινά και αυτό το σεμινάριο θα έρθει να απαντήσει με δύο αλμυρές εκδοχές.

Θα δούμε βήμα προς βήμα όλη την διαδικασία και θα αναλύσουμε όλα τα στάδια μαζί με tips.

Οι γεμίσεις που επιλέξαμε είναι τυρί και ζαμπόν και θα δώσουμε βαρύτητα στην σωστή αναλογία φύλλο με γέμιση, στην γεύση, στους χρόνους ψησίματος και στην σωστή διατήρησή τους.

Βουτυρένια αρώματα θα πλημυρίσουν την κουζίνα μας σε ένα webinar απόλαυση.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 03/02/2021

Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price

ΚΟΥΡΟΥ ΠΙΤΑΚΙΑ

WEBINAR

17€

Όταν στο τούρκικο λεξικό πηγαίνουμε στην λέξη kuru θα δούμε ότι η ερμηνεία της είναι **ξηρός** και πιθανολογείται ότι από εκεί προέρχεται και η ονομασία για την τραγανή τυρόπιτα κουρού.

Το πιο σημαντικό σε αυτή την ζύμη είναι να πετύχουμε ένα βουτυρένιο αποτέλεσμα, να θρυμματίζεται και να γεμίζουμε αρώματα. Ο σωστός χρόνος ψησίματος και αναλογία ζύμης-γέμισης είναι τα θέματα προς συζήτηση σε αυτό το webinar

Τι μπορούμε να φτιάξουμε με αυτή την πολύ γρήγορη νόστιμη ζύμη?

Τυροπιτάκια, λουκανικοπιτάκια, ζαμπονοτυροπιτάκια και ολοκληρώνονβτας με γέμιση κρέμα φιλαδελφειας είναι κάποιες από τις επιλογές μας.

Το webinar είναι ιδανικό για καταστήματα εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 24/02/2021

Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ WEBINAR

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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

MARSHMELLOWS - ΖΕΛΕΔΑΚΙΑ - ΓΛΕΙΦΙΤΖΟΥΡΙΑ WEBINAR

17€

3 χειροποίητες παρασκευές που αγαπάνε τα παιδιά, αγνά γλυκίσματα για νοστιμιές χωρίς συντηρητικά και ενοχές! Εκπαιδευόμαστε στην τεχνική παρασκευή για μικρά **ζελεδάκια, marshmallows και γλυφιτζούρια** σε απίθανες γεύσεις.

Ένα τεχνικό μάθημα με μεγάλο ενδιαφέρον, αφού όχι μόνο τα μικρά γλυκίσματα χρησιμοποιούνται για την διακόσμηση άλλων γλυκών, αλλά επίσης αποτελούν αυτόνομες λιχουδιές για τους μικρούς φίλους με τις καλύτερες πρώτες ύλες του ζαχαροπλαστέιου.

Ένα μάθημα που συγκεντρώνει όλη την γλύκα και της πιο «απαγορευμένης» λιχουδιάς...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Πε 04/02/2021

Επίπεδο: Advanced
Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Απόκτησης: 20
Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

 Your Suggestion

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΚΑΦΕ

WEBINAR

17€

Μπισκότα, για να τα περιγράψεις πάντα χρησιμοποιείς την λέξη τραγανά και βουτυρένια. Γνωρίζουμε όμως όλοι πως ένα μπισκότο είναι τραγανό και πως μπορούμε να αναδείξουμε τα **αρώματα από το βούτυρο, την κανέλα και τα εσπεριδοειδή** που χρησιμοποιούμε.

Ένα webinar που θα καλύψεις όλες αυτές αλλά και άλλες πολλές απορίες μας. Ένα webinar διαδραστικό με τον σεφ να μας αναλύει και να μπαίνουμε στην λεπτομέρεια για κάθε διαφορετικό μπισκότο.

Πρόταση για επαγγελματίες του χώρου εστίασης, ζαχαροπλαστέια και αρτοζαχαροπλαστέια.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Δε 15/02/2021

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Απόκτησης: 20
Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price

2 ΥΓΡΑ ΚΕΙΚ

WEBINAR

17€

2 διαφορετικά κέικ με ένα κοινό χαρακτηριστικό! Την υγρασία στο εσωτερικό τους που χαρίζει υπέροχη γεύση γεμάτη από τους χυμούς των υλικών που χρησιμοποιήθηκαν. Για να πετύχουμε την σωστή υγρασία απαραίτητη είναι η γνώση των σωστών αναλογιών στα υλικά, στην ανάδευση και στο ψήσιμο.

Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε 2 cakes: **κλασικό moist cake με σοκολάτα γάλακτος και ένα πιο φρουτώδες με γλάσο πορτοκαλιού.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Δε 22/02/2021

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 17:00-19:00

Πόντοι Απόκτησης: 20
Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

 Your Suggestion



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ**ΚΑΖΑΝΔΙΒΙ | KUNEFE****WEBINAR****17€**

Βουτυράτες και γαλακτερές γεύσεις, αρχοντικές, γεμάτες και πλούσιες σε 2 αγαπημένα γλυκά!

Kazandibi επιδόρπιο, που ουσιαστικά η ονομασία του σημαίνει το «ξύσιμο του καζανιού». Γίνεται αποκλειστικά με βουβαλίσιο γάλα, πλούσιο σε γεύση. Δεν υπάρχει μυστική συνταγή αλλά αυτό που μεταφέρουν από γενιά σε γενιά είναι η σωστή τεχνική για το καραμέλωμα.

Kunefe, ένα παραδοσιακό αραβικό επιδόρπιο με στρώσεις τυριού, πολύ γνωστό και στην Ελλάδα αν και δεν έχουμε την δυνατότητα να βρούμε το τυρί που χρησιμοποιούν, δίνουμε το ίδιο αποτέλεσμα με μικρές παραλλαγές. Φημίζεται για την θεσπέσια γεύση του που απογειώνει κάθε ουρανίσκο. Η τέχνη είναι στο άρτιο δέσιμο στο σιρόπι, στην σωστή θερμοκρασία ψησίματος και στην απόλυτη γεύση.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 12/02/2021

Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price

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

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

Στόχος του σεμιναρίου να εκπαιδευτούμε **στον χειρισμό της πάστας αμυγδάλου** για να δημιουργήσουμε τα δύο κέρασμα. Η δυσκολία του εργολάβου έγκειται στην επιτυχία της συνταγής να αποδώσει μία ομοιόμορφη, βελούδινη και τραγανή παράλληλα αίσθηση που αφήνει η ψημένη αμυγδαλόπαστα με την φινετσάτη ολόφρεσκη γέμιση! **Τραγανή πάστα από πούδρα αμυγδάλου, προσεχτικό κόψιμο με κορνέ, ψήσιμο όσο πρέπει και φινετσάτη γέμιση με διαφορετικές γεύσεις για τους λάτρεις του πιο νόστιμου γλυκίσματος.**

Για τα Ελληνικά μακαρόν, στηριζόμαστε στην παλιά συνταγή και αναπαραγάγουμε το γλύκισμα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 17/02/2021

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price

ΡΥΖΟΓΑΛΟ - ΜΟΥΣΤΑΛΕΥΡΙΑ**WEBINAR****17€**

Δύο παραδοσιακά κέρασμα, πάντοτε διαχρονικά με πολύτιμη συμβολή στην Ελληνική ζαχαροπλαστική.

Ρυζόγαλο, ιδανικό γλυκό για πρωινό ή και βραδινό σνάκ. Αγαπημένο comfort επιδόρπιο που χαρίζει απλώχερα τα γαλακτώδη αρώματα του μαζί με την κανέλα. Συνηθίζεται σε πολλές χώρες του κόσμου με διαφοροποιημένη συνταγή και σε αυτό το σεμινάριο θα δημιουργήσουμε την παραδοσιακή Ελληνική με αρώματα κανέλας και βανίλιας αλλά και την πιο ανατολίτικη, σύμφωνα με την οποία το ρυζόγαλο ψήνεται στον φούρνο και αρωματίζεται με μαστίχα.

Μουσταλευριά, ένα γλύκισμα το οποίο βασίζεται στον μούστο γι αυτό και η παρασκευή του γίνεται κυρίως τους Φθινοπωρινούς μήνες και περιέχει επιπλέον πετιμέζι, βασιλικό, αμύγδαλα, καρύδια, σιμιγδάλι, σουσάμι, κανέλα, βανίλια και ανθόνερο. Στην Ελλάδα την συναντάμε και με άλλες ονομασίες, όπως και με μικρές παραλλαγές στην προετοιμασία της.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 16/02/2021

Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price



ΤΟΥΡΤΕΣ | ΠΑΣΤΕΣ | ΤΑΡΤΕΣ**ΠΑΣΤΑ OREO**

WEBINAR

19,90€

Oreo, η κλασική γεύση από το γνωστό γεμιστό μπισκότο σε πάστα που φαίνεται «σπάει τα ταμεία». Ένα σεμινάριο που επικεντρώνεται στην πολύ δημοφιλή γεύση για την παρασκευή μικρών γλυκών.

Εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές οι οποίες συνθέτουν άρτια το γλυκό, αποδίδοντας όλες τις γεύσεις του ομώνυμου μπισκότου: **ζενουάζ σοκολάτας, μπαβαρουαζ βανίλιας, χειροποίητο μπισκότο oreo επικαλυμμένο με σοκολάτα και σπασμένο μέσα στην κρέμα, λευκή κρέμα, mirror glaze και πολλά oreo.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 09/02/2021

Ώρα: 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

🌟 **Chef's choice****ΠΑΣΤΑ BISCOTTINO**

WEBINAR

19,90€

Biscottino, μία πάστα με την ατελειώτη γεύση του μπισκότου! Το σεμινάριο έχει στόχο την απόδοση όλων των τεχνικών προκειμένου να δημιουργήσουμε μία απολύτως χειροποίητη και άρτια πάστα μπισκότου.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στο **χειροποίητο μπισκότο το οποίο κάνουμε πάστα για να αρωματίσουμε την κρέμα, στο ζενουαζ βανίλιας, σε μπισκότα χειροποίητα επικαλυμμένα με σοκολάτα και στο γλασάζ λευκής σοκολάτας και μπισκότων.**

Ιδανικές ιδέες για επαγγελματίες εστίασης σε βαφτίσεις, γενέθλια ή ακόμα και σε ζαχαροπλαστεία.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 18/02/2021

Ώρα: 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

🌟 **Chef's choice****ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙ**

WEBINAR

19,90€

Σεμινάριο το οποίο επικεντρώνεται στις γεύσεις του λεμονιού για να γεμίσουν γλυκά μία βουτυράτη τάρτα! Το λεμόνι είναι ένα φρούτο το οποίο προσφέρει οξύτητα στο φαγητό και άρωμα στα γλυκά, ιδανικό για όσους προτιμούν πιο αρωματικές και ανάλαφρες γεύσεις.

Η τάρτα λεμονιού μπορεί να παρασκευαστεί σε κάθε περίπτωση και να μαγέψει με τις υπόζινες νότες του εσπεριδοειδούς. Εξασκούμε τις γνώσεις μας σε τεχνικές και δημιουργούμε την κλασική Γαλλική εκδοχή **με ζύμη σουκρέ, κρέμα λεμόνι, ιταλική μαρέγκα και ένα γλυκό παιχνίδισμα με σάλτσα κόκκινου φρούτου.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 23/02/2021

Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ **Low Price****ΤΟΥΡΤΑ LILA PAUSE**

WEBINAR

17€

Η Lila Pause, γνωστή και πολύ αγαπημένη τηλεοπτική διαφήμιση, αλλά και ένα από τα πιο δημοφιλή γλυκά σε ένα ζαχαροπλαστείο. Έγινε αγαπητή λόγω του συνδυασμού των γεύσεων που αγκαλιάστηκε από μικρούς και μεγάλους.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να αποδώσουμε τεχνικά το ομώνυμο γλυκό σε μία τούρτα η οποία αξίζει της προσοχής μας γευστικά και εκπαιδευτικά.

Το αγαπημένο εμπορικό γλύκισμα μετουσιώνεται σε τούρτα και παντρεύει την **ιταλική μαρέγκα με την βελούδινη μους φράουλας, σε biscuit σοκολάτας και με glacage γάλακτος,** δίνοντας ένα εξάισιο αποτέλεσμα στην σοκολάτα με ονοματεπώνυμο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 11/02/2021

Ώρα: 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

✓ **Best Seller**

ΤΟΥΡΤΑ DE LUXE

WEBINAR

21,90€

Ένα γλυκό με τραγανές λεπτομέρειες και de luxe φινετσάτη γεύση με βάση την λευκή σοκολάτα.

Λευκή, βελούδινη με γαρνιτούρα από καραμελωμένα ποπ κορν και καβουρδισμένα αμύγδαλα, θυμίζει **τούρτα** μιας άλλης εποχής.

Το σεμινάριο αυτό μας εκπαιδεύει στις ιδιαίτερες γεύσεις ενός λευκού γλυκού και μιμούμαστε στα μυστικά για την ανάλαφρη **αρωματική κρέμα πατισερί, λευκό ζενουάζ αρωματισμένο με βανίλια, σωστό καβουρδισμένο αμύγδαλο, καραμελωμένο ποπ κορν, αρωματική σαντιγί και γλασάζ λευκής σοκολάτας**. Ένα webinar που θα εντυπωσιάσει με τεχνικές και tips και θα δώσει έμπνευση για πολλά άλλα γλυκά που βασίζονται στην λευκή σοκολάτα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 19/02/2021

Ώρα: 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ **Chef's choice**

VERRINE (ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ)

Τα verrine είναι επιδόρπια σε ποτήρι μας δίνουν την δυνατότητα να έχουμε πολλούς δημιουργικούς συνδυασμούς!

ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΙΦΙ Verrine

WEBINAR

17€

Τα verrine είναι επιδόρπια σε ποτήρι μας δίνουν την δυνατότητα να έχουμε πολλούς δημιουργικούς συνδυασμούς! Στο συγκεκριμένο σεμινάριο παρουσιάζεται μια παραλλαγή του κλασσικού ανατολίτικου γλυκού, όπου ο σεφ μας δίνει την εκδοχή του με τηγανητό, ελαφρώς σιροπιασμένο αρωματικό κανταΐφι.

Το επιδόρπιο δένει η κρέμα λεζέ, παράγωγο της κρέμας πατισιέ σε μια φίνα ευχάριστα ανάλαφρη εκδοχή και οι **καραμελωμένοι ξηροί καρποί**. Γαρνίρεται με σαντιγί και προσφέρεται για έντονες συγκινήσεις. Μία εξαιρετική πρόταση σε ποτήρι καθώς το γλυκό μας φέρνει μνήμες από ζεστά οικογενειακά τραπέζια αλλά παράλληλα αποτελεί ιδανική πρόταση που μπορεί να στηθεί σε χώρους εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 05/02/2021

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!

LOVE COOKIES

WEBINAR

24,90€

Ένα μάθημα με πολύ αγάπη, καθώς ετοιμαζόμαστε για τον Άγιο Βαλεντίνο, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις μας και εξασκώντας τις τεχνικές μας! Εργαζόμαστε σε έτοιμο μπισκότο και κόβουμε σε σχέδια με το πιο αγαπημένο θέμα «Love Cookies».

Στόχος είναι η εκπαίδευση για την τελειοποίηση των σχεδίων ζαχαρόπαστας σε ένα μπισκότο. Από τον χρωματισμό και την διαχείριση της ζαχαρόπαστας στην δημιουργία και την απόδοση του σχεδίου.

Στο μάθημα εξασκούμαστε στα 4 διαφορετικά μπισκότα και μαθαίνουμε:

- α) την χρήση και τεχνογνωσία της ζαχαρόπαστας για κάθε στάδιο
- β) χρώματα και τρόπος χρωματισμού
- γ) πώς ανοίγουμε ζαχαρόπαστα
- δ) δημιουργούμε διαφορετικές υφές στο μπισκότο
- ε) δημιουργία πατρών και σχέδιο σε μπισκότο

***εργαζόμαστε σε έτοιμο μπισκότο**

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Όλγα Μάνου

Ημερομηνία: Σα 13/02/2021

Επίπεδο: Basic

Ώρα : 15:00-18:00

Πόντοι MM: 20

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80



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 ACTA (Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου) και τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος.

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



συμμετοχής σας.



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

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

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ 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