



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2023



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 εκπαιδεύετε 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 προ εκπαίδευση, η εξαργύρωση της δωροκάρτας γίνεται με webinars.
- Η δωροκάρτα διατίθεται κατόπιν προπληρωμής και ισχυεί για 6 μήνες από την ημερομηνία αγοράς
- Σε περίπτωση που επιλέξετε κάποια από τις προγραμματισμένες δραστηριότητες του προγράμματος 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.



ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΔΙΠΛΑ ΣΑΣ

Λίγα Λόγια για εμάς

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

Μέτρα υγιεινής

Καθημερινά παίρνουμε μέτρα για την υγιεινή σας:

- ✓ Αποστείρωση αέρα με σύστημα O3 ozone generator
- ✓ Αποστείρωση χώρου με σύστημα UVC sterilizer
- ✓ Αποστείρωση επικίνδυνων σημείων με εγκεκριμένα απολυμαντικά από τον ΕΟΦ

Κάρτα Μέλους

Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστέλλετέ 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! Κάθε μάθημα έχει πόντους απόκτησης και πόντους εξαργύρωσης.

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.

Κάντε κλικ στο εικονίδιο και βρείτε μας στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης:



Mathimata Mageirikis



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

Πώς να κλείσετε μάθημα:

1. Κλείστε το μάθημα ή το πρόγραμμα που σας ενδιαφέρει.
2. Επιλέξτε με βάση τις σημάνσεις ή το επίπεδο γνώσεων.
3. Με την παρακολούθηση των σεμιναρίων, **ζητείστε έκδοση Βεβαίωσης Παρακολούθησης Εκπαιδευτικού Σεμιναρίου ΚΔΒΜ1.**

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
- ✓ Ανώτερο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ Προτείνεται σε Επαγγελματίες μάγειρες/ζαχαροπλάστες,
Ιδιοκτήτες εστιατορίων



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

RESTAURANT MANAGEMENT:

WEBINAR

49,90€

ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ

Στον σύγχρονο κόσμο της επιχειρηματικότητας, η ανάπτυξη μιας επιτυχημένης επιχείρησης στον κλάδο της εστίασης απαιτεί περισσότερο από την απλή επιθυμία ή το κυνήγι μίας νέας ιδέας. Μια εξαιρετική καινοτομική ιδέα δεν αναπτύσσεται στη ζώνη της άνεσης μας. Χρειάζεται θάρρος, δημιουργικότητα, γνώσεις διοίκησης, κατανόηση της εποχής και των ανθρώπων που τη συνθέτουν. Μόνο με αυτόν τον τρόπο, μπορούμε να οδηγηθούμε σε ένα πετυχημένο επιχειρηματικό concept που θα οδηγήσει στην επιτυχία

ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

Το σεμινάριο "RESTAURANT MANAGEMENT: ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ" στοχεύει στην προετοιμασία και εκπαίδευση ατόμων που θέλουν να αναπτύξουν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον χώρο της εστίασης. Στο επίκεντρο του σεμιναρίου βρίσκεται η δημιουργία μιας στρατηγικής που θα επιτρέψει στους συμμετέχοντες να διαμορφώσουν και να διαχειριστούν με επιτυχία τις επιχειρηματικές τους ιδέες στον ανταγωνιστικό κλάδο της εστίασης. Η επιχειρηματικότητα που πρόκειται να αναπτύξετε απαιτεί δεξιότητες που μπορούν να διδαχθούν και να σας προφυλάξουν από ανεπιθύμητες κακοτυχίες!

Δεδομένου ότι οι επιχειρήσεις εστίασης είναι δύσκολα διαχειρίσιμες, ειδικά στην Ελλάδα της κρίσης, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν κατανόηση των προκλήσεων που αντιμετωπίζουν όσοι επιχειρούν στον κλάδο αυτό. Η γνώση αυτή εξασφαλίζει στον μελλοντικό επιχειρηματία την ηρεμία ότι η ιδέα του είναι προσεκτικά επιλεγμένη και με όλα τα εχέγγυα για να αποδώσει κέρδη.

Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα διαθέτουν την αυτοπεποίθηση και τις γνώσεις που απαιτούνται για να δημιουργήσουν μία βιώσιμη ιδέα με τη βεβαιότητα ότι η επιλογή τους είναι καλά τεκμηριωμένη και πιθανό να οδηγήσει σε κέρδη.

ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν τα ακόλουθα αποτελέσματα:

Κατανόηση της Στρατηγικής: Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν βαθιά κατανόηση της σημασίας της στρατηγικής στην ανάπτυξη μιας επιτυχημένης εστιατορικής ιδέας.

Διαμόρφωση Βιώσιμης Ιδέας: Θα μάθουν πώς να διαμορφώνουν επιχειρηματικές ιδέες στον κλάδο της εστίασης.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το σεμινάριο απευθύνεται σε επιχειρηματίες που θέλουν να εισέλθουν στον κλάδο της εστίασης, καθώς και σε όσους ενδιαφέρονται να αναπτύξουν και να διαχειριστούν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον συγκεκριμένο τομέα.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη
(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Συστημικές Αναλύσεις
Οργανισμών, Επιχειρηματικότητα)

Ημερομηνία: Τρ 12/12/2023

Ώρα : 12:00-15:00

Τύπος Εκπαίδευσης:
webinar

**Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:** Πρακτική

**-10% Μόνο με κάρτα
επαγγελματία**

Πόντοι Απόκτησης: 55

Πόντοι Εξαργύρωσης:
230

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ πληρωμή

 **Your Suggestion**



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ

WEBINAR

49,90€

Ο κλάδος της εστίασης αποτελεί έναν ανταγωνιστικό χώρο, όπου η επιτυχία εξαρτάται σημαντικά από τον τρόπο προώθησης και παρουσίασης των προϊόντων. Το μενού, εκτός από το να αποτελεί έναν κατάλογο δεσμεύσεων, αποτελεί και ένα ισχυρό εργαλείο πώλησης που μπορεί να διαμορφώσει την εμπειρία του πελάτη και να επηρεάσει την οικονομική απόδοση μιας επιχείρησης.

ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

Ο στόχος του σεμιναρίου "Κοστολόγιο στην Εστίαση" είναι να παρέχει στους επαγγελματίες της εστίασης, της ζαχαροπλαστικής, του τουρισμού και σε όσους ασχολούνται με την επιχειρηματικότητα στον κλάδο, την απαραίτητη γνώση και εργαλεία για τη σωστή διαμόρφωση, διαχείριση και προώθηση του μενού τους. Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα έχουν αναπτύξει μια σφαιρική κατανόηση των βασικών παραγόντων που επηρεάζουν το μενού τους και θα είναι σε θέση να λάβουν πιο ενημερωμένες αποφάσεις για τη βέλτιστη απόδοση της επιχείρησής τους.

ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

Με την ολοκλήρωση αυτού του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν αντίληψη προετοιμασίας, πιο συγκεκριμένα θα αναπτύξουν την ικανότητα να κατανοούν πώς να προετοιμάζονται για τον σχεδιασμό ενός νέου μενού, λαμβάνοντας υπόψη τις επιχειρηματικές τους ανάγκες και τις προτιμήσεις των πελατών. Θα κατανοήσουν ποιες βασικές πληροφορίες είναι απαραίτητες στον σχεδιασμό, συμπεριλαμβανομένων του κόστους υλικών, των αναμενόμενων τιμών πώλησης και των διαθέσιμων υλικών και προμηθευτών.

Θα αναγνωρίσουν ποιοι εμπλέκονται στη διαδικασία, είτε πρόκειται για το έργο ενός ατόμου, είτε ομαδικής προσπάθειας και θα κατανοήσουν τον ρόλο και τη συνεργασία τους στη διαδικασία. Θα γνωρίζουν ποια μελέτη πρέπει να προηγηθεί του σχεδιασμού και της σύνταξης του μενού. Συνοπτικά, το σεμινάριο αυτό αποσκοπεί να αναπτύξει τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για τον σχεδιασμό και την σύνταξη ενός αποτελεσματικού μενού στον χώρο της εστίασης και του τουρισμού.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το σεμινάριο απευθύνεται σε επιχειρηματίες που θέλουν να εισέλθουν στον κλάδο της εστίασης, καθώς και σε όσους ενδιαφέρονται να αναπτύξουν και να διαχειριστούν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον συγκεκριμένο τομέα.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη
(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Συστημικές Αναλύσεις
Οργανισμών, Επιχειρηματικότητα)

Τύπος Εκπαίδευσης:
webinar

Πόντοι Απόκτησης: 55 **Ελαχ. Συμμετοχή:** 6

Ημερομηνία: Τρ 19/12/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 **Μόνο με προ πληρωμή**

Ώρα: 12:00-15:00

-10% Μόνο με κάρτα
επαγγελματία

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Αυτό το σεμινάριο αναλύει τη σημασία της κοστολόγησης στον χώρο της εστίασης και πώς μπορεί να επηρεάσει την οικονομική απόδοση της επιχείρησής σας. Ειδικά σε περιόδους αβεβαιότητας, όπου η ακρίβεια στα υλικά και οι ελλείψεις αποτελούν προκλήσεις, η κοστολόγηση αποτελεί ζωτικό εργαλείο για τη διαχείριση των λειτουργικών δαπανών και την αύξηση της κερδοφορίας.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εφοδιάσει τους συμμετέχοντες με τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για την αποτελεσματική κοστολόγηση στον χώρο της εστίασης. Μέσω της εξέτασης του κόστους των προϊόντων, του προγραμματισμού μενού, και της αξιολόγησης των παραγόντων που επηρεάζουν το κόστος, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν την ικανότητα να προβλέπουν και να διαχειρίζονται τις οικονομικές προκλήσεις που αντιμετωπίζουν.

Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν τα εξής αποτελέσματα:

- ✓ Κατανόηση της Σημασίας της Κοστολόγησης: Οι συμμετέχοντες θα κατανοήσουν τη σημασία της κοστολόγησης στην επιχείρησή τους και πώς επηρεάζει την οικονομική απόδοση.
- ✓ Ικανότητα Σχεδιασμού και Διαχείρισης Κόστους: Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν τη δεξιότητα να σχεδιάζουν και να διαχειρίζονται το κόστος των προϊόντων τους με αποτελεσματικό τρόπο.
- ✓ Αποτελεσματική Κοστολόγηση: Οι συμμετέχοντες θα μάθουν τη μεθοδολογία της αποτελεσματικής κοστολόγησης και πώς αυτή μπορεί να βελτιώσει την οικονομική απόδοση της επιχείρησής τους, ιδίως σε περιόδους οικονομικής αβεβαιότητας.

Αυτό το σεμινάριο προσφέρει στους επαγγελματίες της εστίασης τα εφόδια που χρειάζονται για να αντιμετωπίσουν με επιτυχία τις προκλήσεις που αντιμετωπίζουν στο σύγχρονο επιχειρηματικό περιβάλλον.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 16/01/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα : 17:00 – 20:00

-10% Μόνο με κάρτα
επαγγελματία

Επίπεδο: Advanced

✍ Your Suggestion

Η ΣΠΑΤΑΛΗ ΣΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

WEBINAR

10€ ή Με κάρτα επαγγελματία: 0€

Ενημερωτικό σεμινάριο για το μείζον θέμα της σπατάλης στην επισιτιστική βιομηχανία. Το ενημερωτικό αυτό σεμινάριο έχει στόχο την βασική εκπαίδευση σε όσα δημιουργούν τις πηγές σπατάλης σε μία μονάδα, τους τρόπους διαχείρισης και βασικές συμβουλές για να γίνει μία επιχείρηση πιο αποδοτική. Σε έναν διαρκώς εξελισσόμενο κόσμο, όπου η περιβαλλοντική ευθύνη και η οικονομική βιωσιμότητα συμπορεύονται, η αντιμετώπιση της σπατάλης στα εστιατόρια δεν είναι απλώς επιλογή, αλλά αναγκαιότητα για άμεση δράση. Μέχρι το τέλος αυτού του σεμιναρίου, θα αποκτήσετε βασική κατανόηση στη διαχείριση της σπατάλης με μικρές πρακτικές και εφικτές συμβουλές.

Μετά το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να: Κατανοούν τη σημασία της διαχείρισης σπατάλης στη βιομηχανία της εστίασης, αναγνωρίζουν τις πηγές σπατάλης, να εφαρμόζουν συγκεκριμένες στρατηγικές για τη μείωση τους και να αναγνωρίζουν τα οφέλη από τις δράσεις περιορισμού.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να προσφέρει τις βασικές πληροφορίες ώστε οι εργαζόμενοι και επαγγελματίες της εστίασης να κάνουν το πρώτο σημαντικό βήμα προς την προώθηση μιας πιο βιώσιμης, υπεύθυνης και κερδοφόρας λειτουργίας εστιατορίου.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης:
Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 0

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 10/01/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: ΠρακτικήΠόντοι
Εξαργύρωσης: 0

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 15:00-16:00

Με κάρτα
επαγγελματία: 0€

Επίπεδο: Basic

✍ Your Suggestion



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΜΙΚΡΕΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ
ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΜΕΝΟΥ

WEBINAR

10€ ή Με κάρτα επαγγελματία: 0€

Η μηχανική μενού αναδεικνύεται ως μια στρατηγική που αναμορφώνει την εστιατορική εμπειρία, επικεντρώνοντας στην ανάλυση και τον σχεδιασμό του μενού με στόχο την αύξηση των πωλήσεων και τη βελτιστοποίηση της απόδοσης της επιχείρησης. Κατά τη διάρκεια αυτού του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν με τη μηχανική μενού και τα ιδιαίτερα σημαντικά αποτελέσματα που δίνει η ανάλυσή της.

Το σεμινάριο εξετάζει το «μενού engineering» ως μια επιστημονική προσέγγιση που συνδυάζει μαθηματική ανάλυση και ψυχολογία για την βελτιστοποίηση των πιάτων σε ένα μενού, με στόχο την αύξηση των κερδών. Αναλύονται εναλλακτικές στρατηγικές που περιλαμβάνουν τη βελτίωση της σχέσης ποιότητας/τιμής και υπογραμμίζεται η ανάγκη για σοβαρή και εμπειριστατωμένη ανάλυση πριν ληφθούν αποφάσεις που μπορεί να επηρεάσουν μία μονάδα εστίασης.

Ο στόχος αυτού του σεμιναρίου είναι να ενημερώσει και να εκπαιδεύσει τους συμμετέχοντες σχετικά με τη μεθοδολογία της μηχανικής μενού και τις βασικές αρχές της.

Με την ολοκλήρωση αυτού του ενημερωτικού σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν τα ακόλουθα αποτελέσματα: Κατανόηση της μηχανικής μενού και της σημασίας της, γνώση των βασικών αρχών της μηχανικής μενού και πώς μπορούν να εφαρμοστούν, την ικανότητα να αναγνωρίζουν ευκαιρίες βελτίωσης στο μενού και επίγνωση της σημασίας βελτιστοποίησης της απόδοσης ενός μενού μέσα από την μηχανική.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Ημερομηνία: Τε 24/01/2024

Ώρα: 12:00-13:30

Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Με κάρτα επαγγελματία: 0€

Πόντοι Απόκτησης:0

Πόντοι

Εξαργύρωσης:0

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή: 10

Μόνο με προ πληρωμή

 Your Suggestion

MASTERCLASS & ADVANCED ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΕΠΙΚΕΝΤΡΩΜΕΝΑ ΣΕ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΚΡΕΑΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

120€/2ήμερο

2ήμερο σεμινάριο στην διαχείριση κοπών κρέατος και πιάτα υψηλής γευστικής αξίας που αποδίδουν οφέλη μέσα σε στην επαγγελματική κουζίνα. Ο βασικός σκοπός είναι να παρουσιάσει πώς η διαχείριση οικονομικών κρεάτων, η χρήση της τεχνολογίας και η αρτιότητα στις τεχνικές μπορεί να οδηγήσει σε πιάτα υψηλής ποιότητας και απόδοσης.

Το υλικό για την εκπαίδευση είναι εξαιρετικά σημαντικό για να επιτευχθεί η ενίσχυση της γευστικής απόδοσης των κρεάτων. Η κατανόηση των διαφόρων τεχνικών κοπής κρεάτων σε συνδυασμό με την χρήση τεχνολογίας και των διαφορετικών τεχνικών μαριναρίσματος θα επιτρέψει στους επαγγελματίες να επιτύχουν τις ιδανικές υφές και γεύσεις στα πιάτα τους.

Το σεμινάριο επικεντρώνεται αυστηρά στις τεχνικές της όσμωσης, της μαγειρικής sous vide, του καπνίσματος και του πάστωματος με στόχο την απόλυτη ενίσχυση της γευστικής απόδοσης των κρεάτων. Έχουν επιλεγεί απόλυτα 4 διακριτά είδη διαφορετικών κρεάτων, με σκοπό να κατανοήσουμε και να εξελιχθούμε στην εφαρμογή μιας πλούσιας παλέτας τεχνικών, αναδεικνύοντας τις ιδιαιτερότητες κάθε ενός. Επιπλέον παρέχει μια πλούσια εκπαιδευτική κατανόηση, εμπειρία και αξιολογή ευκαιρία επαγγελματικών δεξιοτήτων στον χώρο της γαστρονομίας.

Αναλυτικά:

- Κοτόπουλο (φιλετάρισμα, ώσμωση, sous vide, κάπνισμα) και πρακτική εφαρμογή
- Χοιρινό (κοπές, πάστωμα, sous vide, μαγειρικές τεχνικές) και πρακτική εφαρμογή
- Προβατίνα (φιλετάρισμα σε σπάλα και μπούτι, μαγειρικές τεχνικές προετοιμασίας) και πρακτική εφαρμογή
- Μοσχάρι (κοπές, μαρινάρισμα, γέμισμα, τύλιγμα, sous vide) και πρακτική εφαρμογή

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55/ημέρα

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 13-14/12/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230/ημέρα

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:30 -21:00

-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

FILET MIGNON & Tournedos

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Μάθημα αφιερωμένο σε δύο εξαιρετικές κοπές κρέατος: το Filet Mignon και τα Tournedos. Το μάθημα συνδυάζει τεχνικές και ασυναγώνιστη γευστική απόλαυση.

Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, αποκτούμε βαθιά κατανόηση της βασικής τεχνικής μαγειρικής για το Filet Mignon, αλλά και για τον τρόπο με τον οποίο θα αποδώσουμε την συνταγή με μια κλασική picante σάλτσα που αναδεικνύει την υψηλή του γευστική ποιότητα.

Επιπλέον, αναλύουμε τις διαφορές με το φιλέτο μοσχαριού γάλακτος, το οποίο συνοδεύουμε από sauce Madeira σε μια πλούσια και αρμονική γευστική εμπειρία. Τέλος, εμβαθύνουμε στην δημιουργία της κλασικής sauce demi-glace ως βάση και σε παραλλαγές της που ενισχύουν το τελικό αποτέλεσμα.

Αυτό το τεχνικό μάθημα αφορά δεξιότητες στην προετοιμασία κυρίως πιάτων και της αντίστοιχης γαρνιτούρας, ενσωματώνοντας στοιχεία όπως μεδούλια, άγρια μανιτάρια και εσαλότ που εμπλουτίζουν γευστικά το πιάτο. Περιλαμβάνει σημαντικά τεχνικά στάδια, από την προετοιμασία των σάλτσες μέχρι τις κοπές και τα φιλεταρίσματα, προσφέροντας ένα σημαντικό βαθμό εμπειρίας και μάθησης σε αυτό το υψηλού επιπέδου μάθημα μαγειρικής.

Πρακτικές εφαρμογές: Filet Mignon με σάλτσα picante | Φιλέτο μοσχαράκι γάλακτος με σάλτσα Madeira

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 18/12/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΤΕΧΝΙΚΑ & ADVANCED ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΕΠΙΚΕΝΤΡΩΜΕΝΑ ΣΕ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

CAFÉ DE PARIS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Το πιάτο Café de Paris βασίζεται σε μία συνταγή που πρωτοεμφανίστηκε στο εστιατόριο Café de Paris στη Γένοβα το 1940. Αυτή η δημοφιλής συνταγή έχει δημιουργήσει μία τεχνική που έχει εμπνεύσει bistrot και brasserie σε όλο τον κόσμο. Η απaráμιλλη γεύση του βουτύρου Café de Paris αποτελεί το επίκεντρο πολλών πιάτων με μοσχάρι, προσδίδοντας ένα ξεχωριστό χαρακτήρα και γεύση στο σύνολο του μενού.

Αυτή η εμβληματική σάλτσα βουτύρου έχει γίνει σύμβολο για την ποιότητα και την πλούσια γεύση που προσδίδει στα πιάτα και αποτελείται από ένα συνδυασμός πλούσιων γεύσεων και αρωμάτων που δίνουν ξεχωριστή γεύση. Η τεχνική έχει ενσωματωθεί σε μία πληθώρα μαγειρικών παραδόσεων, διατηρώντας την αναγνωρίσιμη γεύση και το χαρακτήρα της μέσα στον χρόνο.

Εκπαιδευόμαστε στην βασική τεχνική του café de paris, στον τρόπο ψησίματος του entrecote που το συνοδεύει, αλλά και στην δημιουργία του μενού που το περιβάλλει.

Στόχος είναι να δημιουργήσουμε εξαιρετικές προτάσεις για μενού γεμάτα γεύση και αξία.

Πρακτικές εφαρμογές: Σούπα σπαραγγιών | Entrecote café de Paris με πατάτες pont neuf | Σουφλέ κατσικίσου τυριού με μήλο και καραμέλα

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΕ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ

44,90€

ΜΕΝΟΥ

Ένα γαστρονομικό Χριστουγεννιάτικο Μενού με εξαιρετικές τεχνικές και δημιουργική διάθεση! Σεμινάριο το οποίο επικεντρώνεται σε κλασικές τεχνικές της μαγειρικής τέχνης, ωστόσο τελειοποιεί τις δεξιότητες που απαιτούνται για την εκτέλεση των εφαρμογών. Το Χριστουγεννιάτικο μενού αποτελεί πεδίο εφαρμογής αυτών των τεχνικών σε ένα ειδικό πλαίσιο τεχνικών υψηλής γαστρονομίας: Βελούδινη βελουτέ κολοκύθας με κοτόπουλο και τσιπς μήλων που προσθέτουν ένα παιχνίδισμα υφών, παιδάκια αρνιού με γλυκοπατάτες σε μία απολαυστική συνύπαρξη και τάρτα τατίν με γλυκά μπαχαρικά που θα μας μεταφέρει σε γευστικά Χριστούγεννα!

Ο στόχος του σεμιναρίου είναι να προσφέρει μια ευρεία προοπτική στους συμμετέχοντες για δημιουργικούς συνδυασμούς γεύσεων, εστιάζοντας στη λεπτομέρεια, τη βαθύτητα και την τεχνική που απαιτείται για τη δημιουργία ενός υψηλού επιπέδου μενού.

Το περιεχόμενο αυτού του σεμιναρίου, με τις 8 διαφορετικές σημαντικές τεχνικές που περιλαμβάνει, προορίζεται να ενισχύσει την κατανόηση και την εφαρμογή της μαγειρικής τέχνης σε ένα εορταστικό πλαίσιο.

Πρακτικές εφαρμογές: Βελουτέ κολοκύθας με κοτόπουλο, τσιπς μήλων και αμύγδαλα | Παιδάκια αρνιού με γλυκοπατάτες και βινεγκρέτ δυόσμου και κύμινου | Δημιουργική Τάρτ Τατίν

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

XMAS PORK SPECIALS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Σεμινάριο-εξερεύνηση στον κόσμο της εορταστικής γαστρονομίας που εστιάζει σε ένα υπέροχο Χριστουγεννιάτικο μενού με επίκεντρο το χοιρινό. Οι εκπαιδευόμενοι θα ανακαλύψουν τη δημιουργικότητα πίσω από ένα ορεκτικό με γλυκοπατάτες, μπέικον, αβοκάντο, cranberries και την εκλεπτυσμένη Xmas sauce, αναδεικνύοντας τη γεύση και την πολυπλοκότητα των υλικών. Στη συνέχεια, εκπαιδευόμαστε την προετοιμασία του χοιρινού μπουτιού με ανανά, γλασαρισμένο με ούισκι και μέλι, αποτυπώνοντας την πολυπλοκότητα των γεύσεων και την τεχνική παρασκευής. Το μάθημα κλείνει με μια λαχταριστή σοκολατόπιτα που αναδεικνύει τη γλυκιά ολοκλήρωση του γεύματος.

Οι εκπαιδευόμενοι θα κατακτήσουν την τέχνη της παρασκευής γευστικών εορταστικών πιάτων, ενισχύοντας τις δεξιότητες τους στη χρήση εποχικών υλικών και στη δημιουργία μοναδικών γευστικών συνδυασμών.

Πρακτικές εφαρμογές: Ορεκτικό: Γλυκοπατάτες, μπέικον, αβοκάντο, κράνμπερι και xmas sauce | Κυρίως Πιάτο: Χοιρινό μπούτι με ανανά γλασαρισμένο σε ούισκι και μέλι | Επιδόρπιο: Σοκολατόπιτα

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Σα 02/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Εμβαθύνουμε στην παραδοσιακή ελληνική μαγειρική με μεράκι και γεύση, ανακαλύπτοντας χειμωνιάτικα πιάτα που συνδυάζουν την αυθεντικότητα με την πλούσια γεύση. Το μάθημά έχει τις ρίζες του στις παραδοσιακές ελληνικές συνταγές του χειμώνα. Εποχιακές προτάσεις που έχουν ως στόχο να εκπαιδευτείτε στην Ελληνική Παραδοσιακή Μαγειρική, εξασκώντας με αρτιότητες τεχνικές και αποδίδοντας με γεύση.

Στόχος μας η εξάσκηση των δεξιοτήτων στην παραδοσιακή μαγειρική, με σκοπό τον εμπλουτισμό των γνώσεων μας, καθώς και την εφαρμογή τους στην κουζίνα. Εκπαιδευόμαστε στην τεχνική και μαγειρική διαδικασία που χαρίζει γεύση στα 3 απολύτως χειμωνιάτικα πιάτα.

Πρακτικές εφαρμογές: Ρεβίθια με κάστανα | Φασολάδα με μοσχαρίσιο κρέας | Σπετζοφάι, ο πικάντικος Πηλιορείτικος μεζές τσίπουρου | Ζεστό Ψωμί

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 08/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΗΣ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Γιορτινά πιάτα, βγαλμένα από τα παραμύθια, για να χαρίσουμε λίγη από την μαγεία της πιο λαμπερά στολισμένης γιορτής στο τραπέζι μας! Ένα μενού που σεργιάζεται στα καλύτερα εστιατόρια την περίοδο των εορτών και θεωρείται ιδιαίτερα δημοφιλές κυρίως λόγω του ιδανικού συνταγισμού των γεύσεων.

Ξεκινάμε με υπέροχη σαλάτα με σπανάκι, σελινόριζα, σύκα, καραμελωμένα καρύδια, ρόδια και σως μπλε τυριού. Για το κυρίως μαγειρεύουμε χοιρινό μελωμένο και γλασαρισμένο σε σιρόπι σφένδαμου και μουστάρδα. Συνοδεύουμε με αρωματικό πιλάφι μαγειρεμένο με σταφίδες, κρανμπερι και κουκουνάρια.

Εκτός από απολαυστικό και απόλυτα τεχνικό σεμινάριο που στόχο έχει να μας εκπαιδεύσει στον σωστό συνδυασμό γεύσεων και αρωμάτων για να αποδώσουμε την γιορτινή γεύση.

Πρακτικές εφαρμογές: Σαλάτα με σπανάκι, σελινόριζα, σύκα, καραμελωμένα καρύδια, ρόδια και σως μπλε τυριού | Χοιρινό γλασαρισμένο σε σιρόπι σφένδαμου και μουστάρδα | Αρωματικό πιλάφι με σταφίδες, κρανμπερι, κουκουνάρια

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Σα 09/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

HOLIDAYS MENU

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Η γαστρονομία των εορτών αποτελεί ένα μοναδικό ταξίδι στις ζεστές πλούσιες γεύσεις, την αρμονία των υλικών και την τέχνη της παρασκευής γευμάτων. Κάθε συνταγή είναι μια ευκαιρία να δημιουργήσουμε μια αξέχαστη εμπειρία, να συνδυάσουμε αρμονικά γεύσεις και αρώματα που αναδεικνύουν τη γιορτινή ατμόσφαιρα.

Το συγκεκριμένο εορταστικό μενού προσφέρει μια ατμόσφαιρα άνεσης και ζεστασιάς, αναδεικνύοντας γεύσεις που φέρνουν στο μυαλό αξέχαστες στιγμές.

Οι συμμετέχοντες θα εξελίσουν τις γαστρονομικές τους δεξιότητες στην παρασκευή των πιάτων, θα αναπτύξουν τη δημιουργικότητα τους και θα κατανοήσουν την αρμονία στους συνδυασμούς, μαθαίνοντας νέες τεχνικές παρασκευής.

Πρακτικές εφαρμογές: Ορεκτικό: Τάρτα πράσου με μπέικον και καπνιστή πάπρικα | Κυρίως πιάτο: Γαλοπούλα ρολό με γέμιση ρυζιού και κάστανο στιφάδο | Επιδόρπιο: Semifreddo ανθότυρο και μανταρίνι

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 22/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Οι χειμωνιάτικες πίτες της Ελλάδας αποτελούν μια παράδοση πλούσια σε γεύση και ιστορία. Από τις θερμές, αρωματικές νότες που εκλύονται κατά το ψήσιμο έως την αυθεντική γεύση των υλικών που αγκαλιάζονται μέσα στην ζύμη, οι πίτες του χειμώνα είναι απαραίτητο έδεσμα σε ένα Ελληνικό τραπέζι. Ένα μάθημα γεμάτο παράδοση και γιορτινή ατμόσφαιρα που κανείς δεν πρέπει να χάσει. Μια γευστική αναδρομή στα γαστρονομικά ήθη και έθιμα του τόπου μας.

Στόχος του μαθήματος είναι να μας εκπαιδεύσει στις πιο γνωστές παραδοσιακές πίτες, ώστε να γνωρίσουμε τις τεχνικές και να μπορούμε να αναπαράγουμε στα επόμενα χρόνια την γαστρονομική παράδοση του τόπου μας. Θα εκπαιδευτούμε πάνω στο παραδοσιακό φύλλο, στο παραδοσιακό άνοιγμα με βέργα, στις γεμίσεις και το ψήσιμο τους

Πρακτικές εφαρμογές: Πίτα με γέμιση μανιταριών του βουνού* | Χορτόπιτα με μανούρι | Στριφτή με γλυκιά κολοκύθα, κρεμμύδια και κατσικίσιο τυρί

**με βάση την διαθεσιμότητα τους, καθώς είναι ένα προϊόν του βουνού*

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Σα 16/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

FESTIVITA ITALIANE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,00€

Ταξιδεύουμε στη γαστρονομική παράδοση των Χριστουγέννων στην Ιταλία. Μέσα από μία απολαυστική εμπειρία μαγειρικής, ανακαλύπτουμε γνωστά ιταλικά πιάτα που αρμόζουν στις γιορτές.

Στόχος του μαθήματος "Festività Italiane" είναι η εξοικείωση με δημοφιλή Ιταλικά πιάτα στο αντίστοιχο εορταστικό μενού. Οι συμμετέχοντες θα επικεντρωθούν στην πρακτική εφαρμογή 3 πιάτων, ανακαλύπτοντας τη γαστρονομική παράδοση και τις τεχνικές πίσω από την παρασκευή τους. Μέσα από αυτήν την εμπειρία, οι συμμετέχοντες αναπτύσσουν τις δεξιότητές τους στην προετοιμασία πιάτων και κατακτούν την αίσθηση της παράδοσης που τα περιβάλλει, ετοιμάζονται να δημιουργήσουν τις δικές τους γεύσεις.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ορεκτικό: Ραβιόλι τυριού με σπανάκι, ρικότα και σως ροδιού | Κυρίως Πιάτο: Saltimbocca (κοτόπουλο) με προσούτο, αρωματικό βούτυρο και κρασί. Συνοδεύεται από πατάτες με αποξηραμένα σύκα και κυδώνια | Επιδόρπιο: Xmas Tiramisu

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Σα 16/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ & ΜΕΙΓΜΑΤΑ
ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Οι εορταστικές σαλάτες αποτελούν ένα λαχταριστό κομμάτι του γιορτινού τραπέζιου. Είναι οι πρωταγωνιστές που φέρνουν ζωντάνια, χρώμα και γεύση σε κάθε γιορτινό γεύμα. Από πολύχρωμες σαλάτες με φρούτα, φρέσκα λαχανικά και απολαυστικά δημητριακά μέχρι πλούσιες σαλάτες με τυριά, αλλαντικά και ξηρούς καρπούς, κάθε σαλάτα αντιπροσωπεύει την εορταστική ατμόσφαιρα και τη γευστική αρμονία.

Το σεμινάριο επικεντρώνεται σε 4 σαλάτες που εμπεριέχουν χειροποίητα στοιχεία και ιδιαίτερες τεχνικές που τις χαρίζουν τον πλούτο και την γευστική σύνθεση. Το μάθημα «Χριστουγεννιάτικες Σαλάτες & Μείγματα Μπαχαρικών» αντικατοπτρίζει τη μαεστρία της γαστρονομίας και τη δημιουργική προσέγγιση στην παρασκευή σαλατών εορταστικού χαρακτήρα. Οι πρακτικές εφαρμογές μπορούν να επικεντρωθούν στην εξέλιξη των δεξιοτήτων των μαθητών, επιτρέποντάς τους να ανακαλύψουν τη δημιουργικότητα πίσω από τη δημιουργία σαλατών που αποπνέουν το πνεύμα των Χριστουγέννων.

Πρακτικές εφαρμογές:

Πανδαισία με καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς, χειροποίητα αρωματικά κρουτόν, σουσάμι και ψητό μανούρι στην σχάρα με βινεγκρέτ ροδιού | Ανάμεικτη σαλάτα με καπνιστό κοτόπουλο, ψητά αχλάδια, σταφίδες, μπλε τυρί και σως πετιμεζιού Κλασική Waldorf με μήλο, σέλερι και καρύδια | Σαλάτα με προσούτο, φιλέτα πορτοκαλιού, καπνιστό τυρί και βινεγκρέτ βαλσάμικου

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

NOEL

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,00€

Το μάθημα NOEL αποτυπώνει την απόλαυση της γαστρονομίας και την αίσθηση ανανέωσης που φέρνουν οι γιορτές στα τραπέζι.

Η παραδοσιακή γαλλική κουζίνα εκπροσωπείται μέσα από ένα εκλεπτυσμένο μενού που αποτελείται από ζεστή, πλούσια κρεμώδη σούπα μανιταριών ως πρώτο πιάτο, την κλασική τεχνική του rotie, ψητού κρέατος γεμισμένου με τυριά, φρούτα και ξηρούς καρπούς για το κύριως πιάτο του μαθήματος, ενώ κλείνουμε το μενού με απολαυστικό παρφέ ως επιδόρπιο.

Ένα εκπαιδευτικό σεμινάριο γεμάτο με τεχνικές και Χριστουγεννιάτικα αρώματα. Σε αυτό το μάθημα εκπαιδεύμαστε στις τεχνικές: ψωμί μπριός, σούπα βελουτέ, ψητό φούρνου, γλυκό παρφέ.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ορεκτικό: Ψωμί μπριός & Βελουτέ μανιταριών | Κυρίως πιάτο: Rotie γεμισμένο με τυρί, φρούτα, δαμάσκηνα, ξηρούς καρπούς. Συνοδεύεται με πατάτες και καρότα | Επιδόρπιο: Παρφε βανίλια

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΠΙΑΤΑ ΧΡΙΣ/ΝΩΝ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Μαγειρεύουμε μαζί όλα τα κλασσικά πιάτα των Χριστουγέννων και χαρίζουμε λίγη από την μαγεία της πιο όμορφης γιορτής στο τραπέζι μας. Βασικό συστατικό στην σύνθεση του μενού το κρέας και πώς μπορούμε να πάρουμε τις καλύτερες γεύσεις του στις πιο ιδιαίτερες εκτελέσεις. Το σεμινάριο προσεγγίζει γευστικά τις πιο σημαντικές παρασκευές κρέατος και αποδίδει τον παραδοσιακό τους χαρακτήρα με νότες εορταστικές.

Ένα μάθημα ιδιαίτερα σημαντικό με πολλές ιδέες και λύσεις για το εορταστικό μενού με 3 πιάτα, πολλαπλές τεχνικές και υπέροχες Χριστουγεννιάτικες γεύσεις.

Πρακτικές εφαρμογές: Παραδοσιακό Ελληνικό χοιρινό με κυδώνια και πατάτες | Δημιουργικό μοσχάκι με φρούτα του δάσους | Αμερικάνικη γαλοπούλα φιλέτο γεμιστή με καπνιστό τυρί και αρωματικό ρύζι με σταφίδες και κράνμπερις

*Σερβίρεται κόκκινο κρασί

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 22/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 17:30 -21:30

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΕΣ ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΕΣ ΣΟΥΠΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Σούπες που αποπνέουν τη γεύση της εποχής και ενσωματώνουν τη μοναδικότητα των χειμερινών γεύσεων αποτελούν τον πυρήνα του παρακάτω γαστρονομικού μαθήματος. Σε αυτό το τεχνικό μάθημα, εξερευνούμε τις πολυδιάστατες δυνατότητες των σούπων μέσα από μία σειρά συνταγών που αγκαλιάζουν την παράδοση, ενώνοντας την κλασική παραδοσιακή κουζίνα με τη σύγχρονη γαστρονομία.

Το μάθημα στοχεύει στην ενίσχυση των γαστρονομικών δεξιοτήτων των εκπαιδευομένων. Επιδιώκουμε να προάγουμε την κατανόηση της σύνθεσης γεύσεων, των διαφορετικών τεχνικών για σούπες και της εφαρμογής τους με διαφορετικά υλικά για τη δημιουργία εκλεπτυσμένων σουπών.

Πρακτικές εφαρμογές: Σούπα σελινόριζας με φουντούκι και λάδι τρούφας | Σούπα αρακά με σπανάκι και μέντα και κρέμα κατσικίσιου τυριού | Σούπα καλαμποκιού με χειμωνιάτικα μπαχαρικά και μπέικον σε πούδρα | Σούπα με άγρια μανιτάρια και κρέμα

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τρ 19/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑ

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΟΣΕ & ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Η τεχνική "roché", που στα γαλλικά σημαίνει "βραστός", αναφέρεται στη μαγειρική μέθοδο του βρασμού τροφίμων σε υγρό, συνήθως σε χαμηλή θερμοκρασία και με προσοχή στη διατήρηση της υφής και του αρώματος. Στη μαγειρική, τα αυγά roché, βράζονται σε νερό ή σε ειδική μίγματα νερού και ξυδιού ή νερού και αλατιού. Είναι συχνά μέρος συνταγών όπως τα αυγά Benedict και είναι η πιο γνωστή χρήση της τεχνικής. Για το κοτόπουλο ή τον σολομό αναφέρετε στην μαγειρική σε χαμηλή θερμοκρασία με υγρά ή ζωμό προκειμένου να διατηρηθεί η υγρασία τους.

Στο εκπαιδευτικό σεμινάριο, ο βασικός μας στόχος είναι να εξερευνήσουμε και να εμβαθύνουμε στην τεχνική του ποσέ, παρέχοντας την ευκαιρία σε κάθε συμμετέχοντα να αποκτήσει μια ολοκληρωμένη κατανόηση και εκτίμηση της διαδικασίας. Παράλληλα, θα απολαύσουμε μοναδικές κλασικές συνταγές.

Πρακτικές εφαρμογές: Αυγά Benedict με σως Hollandaise | Κοτόπουλο ποσέ με σως Remoulade | Σολομός ποσέ με σως Mousseline

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τρ 05/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΤΑΡΤΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Πλούσιες, πληθωρικές Γαλλικές τάρτες. Διάσημες για την μοναδική ζύμη τους αλλά και για τον συνδυασμό των υλικών τους. Αν και για πολλούς η quiche Lorraine αποτελεί την επιτομή στις τάρτες, ωστόσο στο μάθημα αυτό εξασκούμαστε σε τεχνικές για δύο εξίσου νόστιμες τάρτες. Με την κλασική quiche Lorraine να αποτελεί ένα εικονικό παράδειγμα, οι γαλλικές αλμυρές τάρτες εκπροσωπούν τον συνδυασμό των υλικών σε μια εξαιρετική ζύμη, δημιουργώντας μια πολυδιάστατη εμπειρία γεύσης. Κάθε τάρτα είναι ένα μάθημα γεύσης.

Μέσα από το σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε στην ευφυή σύμπνοια μεταξύ της χαρακτηριστικής τραγανής ζύμης βουτύρου και των πιο διάσημων γεμίσεων που μας έδωσε ποτέ η γαστρονομία.

Πρακτικές εφαρμογές: Quiche Lorraine | Tarte a l'oignon | Quiche aux champignons

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τε 13/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΚΡΕΑΣ

RIBS & ΠΑΙΔΑΚΙΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Μάθημα που επικεντρώνεται στις κοπές του χοιρινού και μας δίνει παϊδάκια διαφορετικών κατηγοριών! Εστιάζουμε στην κατανόηση των διαφορών μεταξύ των κοπών, από τα spare ribs στα λαχταριστά loin ribs με τον πλούσιο και αρωματικό χαρακτήρα, έως τα απολαυστικά baby back ribs με τη ζουμερή και μοναδική τους γεύση. Εξερευνούμε τεχνικές ψησίματος κάθε κοπής, καθώς και το λεξιλόγιο που χαρακτηρίζει και διαφοροποιεί τις κοπές, όπως οι ονομασίες σιδηρόδρομος, κορτεζίνα και κοστέλα.

Μέσω του μαθήματος αυτού, επιδιώκουμε να αναπτύξουμε τις απαραίτητες δεξιότητες για την επίτευξη εξαιρετικών αποτελεσμάτων στο ψήσιμο και την παρασκευή ribs, καθώς και να κατανοήσουμε τον αντίκτυπο των συνοδευτικών σάλτσων και γαρνιτούρων στην τελική απόλαυση του πιάτου.

Πρακτικές εφαρμογές: Spare Ribs | Loin Ribs | Baby back Ribs

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 01/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ πληρωμή

Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Handmade λουκάνικα σε μια πλούσια σύνθεση αρωμάτων και μπαχαρικών, εμπλουτισμένα με γλυκά και πικάντικα στοιχεία, προσφέρουν μια εκρηκτική γευστική εμπειρία στο εορταστικό τραπέζι!

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.

Το μάθημα εστιάζει στην ανάπτυξη τεχνικών μαγειρικής για την προετοιμασία και το ψήσιμο της, αξιοποιώντας διάφορες μεθόδους και γευστικούς συνδυασμούς. Οι διαφορετικές μέθοδοι προετοιμασίας και ψησίματος προσφέρουν ποικιλία στην παρουσίαση της γαλοπούλας, επιτρέποντας στους συμμετέχοντες να εξερευνήσουν συνδυασμούς γεύσεων.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στην τεχνική λουκάνικου, τα οποία προσαρμόζουμε στην εορταστική περίοδο με αρώματα καπνισμένου ξύλου, γλυκών μπαχαρικών, αρωματικών μειγμάτων κρέατος.

Εκπαιδευόμαστε στην επιλογή του κρέατος, στο φιλετάρισμα και το μείγμα κιμά, την ανάμειξη και τη σωστή δοσολογία μυρωδικών και μπαχαρικών, στο ζύμωμα και την ξεκούραση των υλικών.

Μαθαίνουμε για τις μαρινάδες, την επιλογή μπαχαρικών και την ισορροπία στις γεύσεις που θέλουμε να δώσουμε.

Πρακτικές εφαρμογές: Λουκάνικα χοιρινό κρέας | Λουκάνικα κοτόπουλο | Με αρώματα καπνισμένου ξύλου, γλυκών μπαχαρικών, αρωματικών μειγμάτων κρέατος | Μαρινάδες

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 18/12/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΚΡΕΑΣ

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Η γαλοπούλα έχει πολύ σημαντική ιστορία στον κόσμο της γαστρονομίας. Χρησιμοποιήθηκε σε πολλές κουλτούρες ως σύμβολο γιορτινών γεύσεων και η παρουσία της διακρίνεται για την πολυπλοκότητα των συνταγών και την αρτιότητα των τεχνικών ψησίματος.

Το μάθημα εστιάζει στην ανάπτυξη τεχνικών μαγειρικής για την προετοιμασία και το ψήσιμο της, αξιοποιώντας διάφορες μεθόδους και γευστικούς συνδυασμούς. Οι διαφορετικές μέθοδοι προετοιμασίας και ψησίματος προσφέρουν ποικιλία στην παρουσίαση της γαλοπούλας, επιτρέποντας στους συμμετέχοντες να εξερευνήσουν συνδυασμούς γεύσεων.

Πρακτικές εφαρμογές: Γεμιστά ρολά γαλοπούλας με κιμά, κουκουνάρι, κάστανα, ρύζι | Φιλέτο γαλοπούλας σε πουρέ καρότου με σάλτσα βερίκοκου και στην τελευταία η γαλοπούλα συνοδεύεται από σάλτσα ψητού και τηγανιτό ρύζι με σταφίδες, κουκουνάρι και ρόδια

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Σα 16/12/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
230Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΔΙΕΘΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

1000+1 NIGHTS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Στην ιρανική κουζίνα καταργούνται οι αυστηροί διαχωρισμοί μεταξύ γλυκού και αλμυρού, χωρίς το αποτέλεσμα να ξενίζει. Την ίδια στιγμή η Κουζίνα συνδυάζει μία μοναδική Βασιλική ανωτερότητα με μπαχαρικά και άνηθ να την διακοσμούν σε έναν ερωτισμό πλούσιων γεύσεων.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε διαφορετικά πιάτα μέσα από ένα πλήρες μενού, ώστε να εξοικειωθούμε πλήρως με την φιλοσοφία αυτής της ιδιαίτερα γευστικής Κουζίνας!

Πρακτικές εφαρμογές: Ομελέτα με σαφράν και ροδοπέταλα (σερβίρεται με σιρόπι, φιστίκια και κανέλα) | Kibbeh φιστικιού και ροδιού και Κροκέτες πατάτας | Αρωματικό κοτόπουλο με basmati με σαφράν, σταφίδες και κάσιους | Khorosh μήλου

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ.

Δια ζώσης

Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Σα 02/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

AUTHENTIC INDIA

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Η Ινδική Κουζίνα γεμάτη από τα μοναδικά αρώματα που προσδίδουν τα καρυκεύματα και τα μπαχαρικά της, μας εντάσσει σε ένα διαφορετικό κόσμο απόλαυσης, αλλά και διέγερσης των γευστικών αισθητήρων. Η επιλογή και χρήση τους δεν είναι καθόλου τυχαία, αφού βάσει κοινωνικών και πολιτιστικών χαρακτηριστικών, η Ινδική Κουζίνα πρέπει να αφυπνίζει τις αισθήσεις και να διεγείρει το σώμα.

Σημαντικό σε αυτό το εκπαιδευτικό σεμινάριο είναι να μπορέσουμε να συνδυάσουμε τα έντονα αρώματα από τα μπαχαρικά και να αναδείξουμε την μοναδική ποικιλία της.

Πρακτικές εφαρμογές: Hara Bhara Kabab (κροκέτες λαχανικών) | Punjabi Samosas (samosas πατάτας) | Κοτόπουλο Tandoori με ρύζι Biryani

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ.

Δια ζώσης

Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 27/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

XMAS CUCINA MEXICANA

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Η Μεξικάνικη Κουζίνα έχει κάνει την είσοδό της στην γαστρονομική σκηνή, πάνω από μια δεκαετία, ωστόσο οι περισσότεροι από εμάς ακόμα την εξερευνούμε. Αυτή η κουζίνα διακρίνεται για τα έντονα αρώματα, τα πολύχρωμα υλικά και τις ανεπανάληπτες γεύσεις που προσφέρει. Με βάση την αρχαία αζτέκινη παράδοση και τις ισπανικές επιρροές, η Μεξικάνικη Κουζίνα συνδυάζει το καλύτερο από δύο κόσμους, δημιουργώντας εκρηκτικές συνταγές που τραβάνε την προσοχή.

Αφήνοντας κατά μέρος τα κλισέ αγαπημένα tex mex, δημιουργούμε ένα μενού εμπνευσμένο τις μεγάλες Μεξικάνικες εορτές και τα περίφημα ranchos (μεγάλες γιορτές χορού). Από τα τσίλι και τα φρέσκα βότανα ως τα καλοψημένα αρωματικά κρέατα η μεξικανική κουζίνα ήρθε και θα μείνει ζωντανή.

Πρακτικές εφαρμογές: Εντισιάδας με κολοκύθα | Πικάντικο χοιρινό με ανανά * (Cedro Picante en salsa de pina) | Καραμελωμένα φρούτα με τεκίλα

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ.

Δια ζώσης

Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 19/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

STREET FOOD

TEX-MAS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Ένα μάθημα γαστρονομίας που συνδυάζει τον πλούτο των γεύσεων των tacos με το εορταστικό πνεύμα των Χριστουγέννων! Θα απολαύσουμε τα tacos asatho de carnitas με χοιρινό ψητό, τα tacos barbacoa με τσιγαριστό αρνί και τα tacos de canasta με μαγειρεμένο κόκκορα. Επιπλέον, θα διδαχθούμε τρεις διαφορετικές σάλτσες, την προετοιμασία των λαχανικών και τις διάφορες γαρνιτούρες που ταιριάζουν άψογα με αυτά τα πιάτα. Και φυσικά, δεν θα λείψουν οι χειροποίητες margaritas που θα συμπληρώσουν αυτήν την εμπειρία γευστικής απόλαυσης!

Ο στόχος είναι να εξελίξετε τις δεξιότητές σας στην παρασκευή tacos με εμφανή αυτοπεποίθηση, να αποκτήσετε τη γνώση να επιλέγετε και να συνδυάζετε τα κατάλληλα υλικά για να δημιουργήσετε γεύσεις που ξεχωρίζουν. Στο εκπαιδευτικό πνεύμα και οι μαργαρίτες που ολοκληρώνουν το μάθημα!

Πρακτικές εφαρμογές: Tacos asatho de carnitas με χοιρινό ψητό | Tacos barbacoa με τσιγαριστό αρνί | Tacos de canasta με μαγειρεμένο κόκκορα | Συνοδεύονται από 3 διαφορετικές σάλτσες και γαρνιτούρες | Χειροποίητη margaritas

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Σα 16/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

XMAS BURGER MENU

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Χριστουγεννιάτικο Burger Menu – ένα μάθημα που συνδυάζει απόλαυση και τεχνική με έναν εορταστικό αέρα! Κατά τη διάρκεια αυτού του σεμιναρίου, εστιάζουμε στη δημιουργία ενός street food μενού, συνδυάζοντας δημοφιλείς γευστικές προτάσεις που εκπροσωπούν την περίοδο των εορτών. Οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν με την προετοιμασία τριών πιάτων που αποτελούν αγαπημένο μενού παγκοσμίως, δημιουργώντας μια εμπειρία πλούσιας γεύσης και υψηλών τεχνικών που εμπνέονται από το πνεύμα των εορτών.

Η πρώτη πρακτική εφαρμογή εστιάζεται στη δημιουργία μίας γευστικής Xmas Ceasar σαλάτα και την αντίστοιχη σως με αρώματα από ζεστά, γήινα και εορταστικά μπαχαρικά, προσδίδοντας μια πολυδιάστατη γευστική εμπειρία στο αποτέλεσμα. Στη συνέχεια, το κυρίως πιάτο διαφοροποιεί το κλασικό burger σε μία εναλλακτική με ξεψαχνισμένο brisket, μπλε τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια και σάλτσα μήλου, συνοδευόμενο από τηγανιτές γλυκοπατάτες. Τέλος, το επιδόρπιο αποτελείται από ένα κρύο Xmas Cheesecake που αγκαλιάζει τις γεύσεις των Χριστουγέννων με απολαυστικό τρόπο.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ορεκτικό: Xmas Ceasar σαλάτα με μπέικον, cranberries, ψητό γλασαρισμένο κοτόπουλο, παρμεζάνα και

creamy ceasar sauce | Κυρίως Πιάτο: Burger με brisket ξεψαχνισμένο, μπλε τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια και σάλτσα μήλου. Συνοδεύεται από τηγανιτές γλυκοπατάτες | Επιδόρπιο: Xmas Cheesecake

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πε 28/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ITALIAN PASTA BAKE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

3 παραδοσιακά πιάτα της Ιταλικής Κουζίνας με βάση την pasta και το ψήσιμο στον φούρνο! Κάθε ένα από τα πιάτα αυτά φέρει τον ρουστίκ χαρακτήρα της Ιταλικής επαρχίας και γεμίζει γεύση τις κουζίνες.

Εκπαιδευόμαστε σε ένα πιάτο γέννημα θρέμμα από τη Λιγουρία, το οποίο οι Ιταλοί χαρακτηρίζουν Grande Classico- τα Λαζάνια alla Portofino, τα οποία περιλαμβάνουν στρώσεις ζυμαρικών, σπιτικής πέστο βασιλικού και κρεμώδους σάλτσας μπεσαμέλ. Μαθαίνουμε τα κανελόνια di carne - το κατεξοχήν ιταλικό comfort φαγητό ζυμαρικών, τα οποία γεμίζονται με ένα πλούσιο, αργά μαγειρεμένο ραγού κρέατος, με κρεμώδη μπεσαμέλ και άφθονη παρμεζάνα και στη συνέχεια ψήνονται μέχρι να μαγειρευτούν και να ροδίσουν. Τέλος, εκπαιδευόμαστε στα ριγκατόνι imbottini – μία υπέροχη γεμισμένη συνταγή με ριγκατόνι, εμπνευσμένη από την Πούλια με ένα πλούσιο μείγμα από μορταδέλα, προβολόνε, μοτσαρέλα και ρικότα πριν το ψήσιμο με σάλτσα τομάτας.

Πρακτικές εφαρμογές:

Λαζάνια alla Portofino | Κανελόνια di carne | Ριγκατόνι Imbottini

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ.

Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 08/12/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller

ΦΑΛΑΦΕΛ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

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

Μπορεί να γίνει επιλογή χωρίς γλουτένη και είναι πλούσια σε φυτικές πρωτεΐνες.

Συνήθως σερβίρονται με σάλτσα ταχίνι, ή/και με άλλα συνοδευτικά όπως ταμπουλέ, αβοκάντο, ντομάτα, λάχανο και πίκλες.

Πρακτικές εφαρμογές: Φαλάφελ τηγανητά ή ψητά, σάλτσα ταχίνι, σαλάτα ταμπουλέ

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 29/12/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

✍ Your Suggestion

PASTA AL FORNO

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Τα ζυμαρικά φούρνου είναι ένα βασικό πιάτο της Νότιας Ιταλίας, όπου φτιάχνονται συνήθως τις Κυριακές, τις αργίες και σε ειδικές περιστάσεις. Τους αρέσει να το αποκαλούν piatto unico - ένα πιάτο που σερβίρεται ως πλήρες γεύμα με πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λαχανικά και γαλακτοκομικά. Το ψήσιμο τους προσθέτει μια τραγανή που κάνουν το πιάτο σκέτη πρόκληση!

Το μάθημα αυτό έχει στόχο την δημιουργία της γεύσης με βάση δύο παράγοντες: τα ζυμαρικά ως υλικό, το βράσιμο και το ψήσιμό τους στον φούρνο μέσα από ιδιαίτερα δημοφιλείς συνταγές και τεχνικές.

Πρακτικές εφαρμογές:

Romana: Τομάτες, μοτσαρέλα, βασιλικός | Ελληνική: Τομάτα, φέτα, ελιές και πιπεριές | Alfredo: Κοτόπουλο, τυρί, μανιτάρια, βούτυρο και σκόρδο | Bolognese: Κιμάς, τομάτα και ρικότα | Vegetarian: Σπανάκι, κολοκύθι, πιπεριές και μανιτάρια

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ.

Συμμετοχή:
6

Ημερομηνία: Πε 28/12/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

BRUNCH & BREAKFAST

ΑΛΜΥΡΑ ΚΕΙΚ (για πρωινό και brunch)

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Τέλεια ένωση των απαλών υφών ενός κέικ με τις αλμυρές απολαύσεις του πρωινού. Με τη σημερινή τάση προς υγιεινές επιλογές και πλούσια γεύση, τα cakes ξεκινούν ένα νέο ταξίδι στον κόσμο τους. Ενισχυμένα με υγιεινά συστατικά και θρεπτική αξία, μετατρέπονται σε σνακ και αλμυρές απολαύσεις, δίνοντας νέα δυναμική στην απολαυστική εμπειρία.

Αυτή η μετάβαση από το γλυκό στο αλμυρό δημιουργεί νέους και απολαυστικούς συνδυασμούς γεύσεων. Τρεις βασικές τεχνικές εφαρμογής εκπαιδεύουν σε αυτό το νέο υβριδικό είδος αλλά και σας βοηθούν να δημιουργήσετε τις δικές σας, ξεχωριστές γεύσεις. Οι πρακτικές εφαρμογές περιλαμβάνουν κέικ βασιλικού, ρικότας και τομάτας, κέικ καλαμποκιού με σπανάκι και κέικ καρότου με μυρωδικά. Αυτές οι συνταγές αναδεικνύουν μια πληθώρα γεύσεων και αρωμάτων, δημιουργώντας μια πλούσια γκάμα πρωινών επιλογών.

Πρακτικές εφαρμογές: Κέικ βασιλικού, ρικότας και τομάτας | Κέικ καλαμποκιού με σπανάκι | Κέικ καρότου με μυρωδικά

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τε 20/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

COMFORT BREAKFAST

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Νόστιμο πρωινό που θα ανεβάσει τη διάθεση και θα ικανοποιήσει τις αισθήσεις με τις ευφάνταστες και νόστιμες γεύσεις του. Πιάτα που αποτελούν πραγματικές λιχουδιές, γεμίζουν με ικανοποίηση και ενέργεια την ημέρα. Τα Mac N Cheese Pots με την πλούσια και κρεμώδη γεύση τους αγκαλιάζουν τον ουρανίσκο, ενώ η Omelet-Pizza ενώνει τη φρεσκάδα μίας ομελέτας με την απολαυστική γεύση της πίτσας. Το McMuffin με κοτόπουλο πανέ συνδυάζει την αίσθηση του γρήγορου φαγητού με την αυθεντικότητα, ενώ τα Pancakes με μπανάνα και σιρόπι είναι η γλυκιά επιλογή που κλείνει το πρωινό με μία νόστιμη νότα. Τα πρωινά αυτά πιάτα δεν απλώς συνθέτουν ένα γευστικό μενού αλλά αποτελούν την απόλυτη απόδειξη πως η αρχή μιας μέρας μπορεί να είναι γευστικά μαγική.

Στόχος είναι η εξοικείωση με την παρασκευή και τη δημιουργία πρωινών πιάτων που συνδυάζουν τη γευστική απόλαυση με τη διαφοροποίηση και τη δημιουργικότητα.

Πρακτικές εφαρμογές: Mac N Cheese Pots | Omelet Pizza style | McMuffin με κοτόπουλο πανέ | Pancakes με μπανάνα και σιρόπι

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τε 27/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

XMAS WAFFLES & PANCAKES

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Στο Xmas waffles & pancakes, οι γεύσεις των Χριστουγέννων ζωντανεύουν μέσα από αφράτα pancakes και βουτυράτα waffles, δημιουργώντας τον ιδανικό προορισμό για ένα γιορτινό πρωινό ή brunch. Η πλούσια γεύση και η αφράτη υφή τους καθιστούν την εμπειρία της απόλαυσης μοναδική, ανεξάρτητα αν σερβίρονται αλμυρές ή γλυκές.

Ο στόχος μας είναι να αποκτήσουμε πλήρη γνώση και εξοικείωση με την τεχνική παρασκευής των waffles, των τηγανιτών και των pancakes, προσφέροντας διάφορες προτάσεις σε πρωινό. Αξιοποιούμε τεχνικές και συνταγές για να

Πρακτικές εφαρμογές: Βάφλα με χοιρινό καιμανιτάρια α λα κρεμ | Τηγανίτες με κρέμα τυριού, αυγό, τσένταρ, μπέικον και κοτόπουλο σωτέ | Ροζ pancakes με φρούτα του δάσους και κρέμα τυριού

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 29/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

BREAKFAST & BRUNCH - INTERNATIONAL

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Ένα γευστικό brunch, μια ολοκληρωμένη εμπειρία σερβιρίσματος. 4 διαφορετικές εκδοχές που συγκεντρώνουν δημοφιλείς προτάσεις ανά τον κόσμο.

Ο στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε σε 4 δημοφιλείς επιλογές πρωινού και brunch, να αποκτήσουμε την γνώση των απαιτούμενων τεχνικών για την αναπαραγωγή των πιάτων, αλλά και την ικανότητα να δημιουργήσουμε νέες συνταγές με βάσει την τεχνογνωσία του μαθήματος. Μία πρόταση που ξεφεύγει από την ρουτίνα και προσφέρει ιδέες για επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης.

Πρακτικές εφαρμογές:

Croque monsieur | Αυγά φλωρεντίν | Shaksuka | Pain perdu με φρούτα και σαντιγί

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 22/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΕΞΑΣΚΗΣΗ & ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΟ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ

ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ

TRAVEL CAKES – COOKIES – BARS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | DEMONSTRATION

55€

Σεμινάριο ζαχαροπλαστικής που αναδεικνύει την τέχνη της δημιουργίας γλυκών μέσα από μια γευστική περιπέτεια, εστιάζοντας σε κέικ ταξιδιού, τάρτες και μπάρες, εξερευνώντας τις νέες τάσεις στον κόσμο της ζαχαροπλαστικής. Το σεμινάριο εστιάζεται στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική, ανακαλύπτοντας την εξέλιξη των «travel cakes», «special cookies» και «healthy bars» μέσα στον χρόνο, εφαρμόζοντας τεχνικές μέσα από μια ποικιλία συνταγών. 3 είδη τα οποία έχουν γίνει ανάρπαστα καθώς αποτελούν όχι μόνο γλύκισμα αλλά και ένα είδος πρωινής απόλαυσης.

Οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν με τεχνικές για τη δημιουργία travel cakes και εξειδικευμένων μπισκότων και μπαρών, εμβαθύνοντας στις διαδικασίες επιλογής υλικών, στις διαδικασίες πρακτικής εφαρμογής των τεχνικών και στην απόδοση της υφής και γεύσης.

Πρακτικές εφαρμογές: Yuzu Travel Cake | Frangipane Tart βατόμουρο | Soft Ινδοκάρυδο Σοκολάτα | Soft Μέλι Βρώμη Σοκολάτα | Μπάρα Βρώμη Cranberries Goji Berry | Μπάρα Μπανάνα Βρώμη Φουντούκι

Εκπαιδευτής Chef: Λευτέρης Τσούτρας
(Pastry Chef Electra Palace)

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 07/12/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 17:30-22:00

Επίπεδο: Advanced

🌟 **Chef's choice**

BOUCHE VIENNOIS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | DEMONSTRATION

39,90€

Βιεννέζικος κορμός με ζύμη kalach που αποτελεί μια μοναδική εκδοχή του παραδοσιακού κορμού των Χριστουγέννων και ενσωματώνει τις ιδιαίτερες γεύσεις μίας παλιάς παραδοσιακής συνταγής. Πρόκειται για έναν υβριδικό συνδυασμό με καταγωγή από τις χώρες της Μέσης Ανατολής, όπου γνωρίζει διάφορες εφαρμογές σε γλυκά ψωμιά. Το kalach, εναλλακτικά γνωστό και ως kolach ή kolacz, αναδεικνύεται από τη ζεστή ζύμη του και τις εξαιρετικές γεύσεις των εποχικών φρούτων. Πρόκειται για ένα είδος γλυκού τσουρεκιού, γεμισμένο με την απολαυστική αίσθηση της ζεστής νότας μπαχαρικών, αρτυμάτων και φρούτων, απαραίτητα για τις παρασκευές των Χριστουγέννων.

Οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν με την παραγωγή του kalach, ενώ θα μάθουν τις τεχνικές για την ετοιμασία της ζύμης, των γεμίσεων και της ολοκληρωμένης παρασκευής του κορμού.

Πρακτικές εφαρμογές: Ζύμη kalach με βερούκοκο | Ζύμη kalach με σύκα | Ζύμη kalach με δαμάσκηνο

Συνδυάζονται με εποχιακά φρούτα, ξηρούς καρπούς, μπαχαρικά, σταφίδες, κρανμπερι και κομπόστα φρούτων (μήλο, αχλάδι) και μαρέγκα σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 08/12/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 17:30-21:00

Επίπεδο: Advanced

🌟 **Chef's choice**



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΕΞΑΣΚΗΣΗ & ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΟ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ

ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ

BRAS DE GRITAN

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | DEMONSTRATION

44,90€

Το bras de gritan αποτελεί ένα επιδόρπιο που έχει δεχθεί αμέτρητες εφαρμογές. Η βάση του αποτελείται από fudge καραμέλας και η γέμιση του περιέχει mousse pat a bombe τυριού, ενώ παράλληλα προστίθενται φρούτα και καρποί σε διαφορετικές παρασκευές που του χαρίζουν βάθος γεύσης και ενδιαφέρουσα πολυπλοκότητα.

Στο μάθημα αυτό εξοικειωνόμαστε με 6 διαφορετικές τεχνικές που συνθέτουν αυτό το μοναδικό γλύκισμα. Το εξειδικευμένο entremet κατακλύζεται από τις γήινες γεύσεις της καραμέλας και του φιστικιού και δένει υπέροχα με την μους τυριού και τα φρούτα.

Πρακτικές εφαρμογές: Fudge καραμέλας | Mousse pat a bombe κατσικίσιου τυριού | Κονφιτούρα fruit de bois | Coco diamant | Compote με μήλο και τσάι | Streuzel φιστίκι

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχਾਲος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης:55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 15/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:230

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 17:30-21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Η χρήση της σακούλας ζαχαροπλαστικής επηρεάζει στο μέγιστο το αποτέλεσμα στην ζαχαροπλαστική. Είναι σημαντικό, λοιπόν, αν θέλουμε να πετύχουμε ένα άψογο και ομοιόμορφο αποτέλεσμα, να εκπαιδευτούμε στη σωστή χρήση της σακούλας ζαχαροπλαστικής με τα αντίστοιχα κορνέ.

Σε αυτό το hands on σεμινάριο θα εξασκηθούμε στην σωστή επιλογή και χρήση της σακούλας ζαχαροπλαστικής. Η εξάσκηση είναι το κλειδί. Θα δοκιμάσουμε διάφορες τεχνικές, ενώ ο σεφ θα μας εκπαιδεύει για τον σωστό τρόπο που θα κρατάμε την σακούλα και θα διαχειριζόμαστε το προϊόν.

Πρακτικές εφαρμογές:

α) Θα εξοικειωθείτε με τον εξοπλισμό που χρησιμοποιούμε, τις διάφορες μύτες κορνέ και την χρήση τους

β) Θα εκπαιδευτείτε πλήρως στο πώς να κρατάτε την σακούλα ζαχαροπλαστικής

γ) Θα μάθετε την σωστή στάση του σώματος για να πετύχετε ένα άψογο αποτέλεσμα

δ) Θα πληροφορηθείτε για θέματα που αφορούν την συντήρηση και χρήση, πως να μην αλλοιώνεται η θερμοκρασία της ζύμης ή σαντιγί καθώς την διαχειρίζεστε.

ε) Θα εξασκηθείτε στις δεξιότητες σας σε τεχνικές γαρνιρίσματος με μύτες ζαχαροπλαστικής, με πρακτικές ασκήσεις κατά την διάρκεια του σεμιναρίου.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης:35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τε 13/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ – ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Η παράδοση των τσουρεκιών είναι μια συναρπαστική εμπειρία, γεμάτη αρώματα και μοναδικές γεύσεις που συνδέονται με τις γιορτές και τις οικογενειακές στιγμές. Η μαλακή, αφράτη ζύμη, γλυκιά αρωματική και το σχήμα τους κάνουν τα τσουρέκια ιδανικά. Συχνά περιέχουν αρωματικά μπαχαρικά όπως κανέλα και γαρύφαλλο, δίνοντας ένα ιδιαίτερο άρωμα. Η επικάλυψη τους με αυγό πριν το ψήσιμο δίνει μια λαμπερή επιφάνεια που τα κάνει ακόμη πιο ελκυστικά, ενώ η γέμιση τους εμπλουτίζει το γλυκό αρτοσκεύασμα.

Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου, εξοικειωνόμαστε με τη διαδικασία παρασκευής του τσουρεκιού, μαθαίνοντας για την ζύμη, την γέμιση και την επικάλυψη. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές και tips για την παρασκευή 2 γεμιστών τσουρεκιών.

Η κατάλληλη θερμοκρασία των υλικών αλλά και ο σωστός χρόνος ζύμωσης τους είναι από τα πρώτα βασικά βήματα και ο σεφ θα δώσει την απαραίτητη βαρύτητα. Το "χτένισμα του τσουρεκιού" πριν το ψήσιμο με αυγό ή γάλα προσθέτει λάμψη

Πρακτικές εφαρμογές: Τσουρέκι με γέμιση κάστανου και επικάλυψη σοκολάτας γάλακτος | Τσουρέκι με γέμιση κρέμα φιστίκι και φρούτα του δάσους

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 08/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ πληρωμή

Εκπαίδευσης:

130

Πρακτική

Ώρα: 10:00-14:00

Επίπεδο: Basic

🔴 Chef's choice

ΔΙΠΛΕΣ | ΞΕΡΟΤΗΓΑΝΑ | ΛΑΛΑΓΓΙΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Τόσο τα ξεροτήγανα όσο και οι δίπλες και τα λαλάγγια έχουν παραμείνει δημοφιλή για την απλότητα και την γεύση τους. Οι τεχνικές παρασκευής τους μπορεί να διαφέρουν ελαφρώς ανάλογα με τις παραδόσεις της κάθε περιοχής.

Τα ξεροτήγανα είναι ένα είδος αρχαίου επιδορπίου που παρασκευάζεται από αλεύρι, νερό, μαγιά, αλκόολ και αλάτι και συνήθως τηγανίζονται. Η ρίζα τους μπορεί να εντοπιστεί σε πολλούς πολιτισμούς, από τη Μεσόγειο μέχρι τη Μέση Ανατολή και την Ασία, αλλά πλέον είναι γνωστά στην Κρητική διατροφή σε γάμους και γιορτές.

Οι δίπλες είναι και αυτό ένα είδος τηγανητού εδέσματος με παρόμοια συνταγή και τρόπο παρασκευής αλλά και τόσο διαφορετική η γεύση τους. Υπάρχουν στην Ελληνική επαρχία χιλιάδες συνταγές και όλες πολύ γευστικές.

Τα λαλάγγια τα συναντάμε περισσότερο στην Πελοπόννησο με πολλές συνταγές και σίγουρα σε κάθε σπίτι τις μέρες των γιορτών. Την παραμονή των εορτών όλες οι νοικοκυρές αφήναν κάθε άλλη ασχολία και έδιναν την προτεραιότητα στον να μυρίσει το σπίτι με αυτά τα παραδοσιακά εδέσματα.

Σημαντικές διαφορές και πολλά κοινά σημεία για τα παραδοσιακά εδέσματα. Γαρνίρονται με σιρόπι, μέλι, σουσάμι, κανέλα, καρύδια, ζάχαρη και μας περιμένουν να τα απολαύσουμε. Χιλιάδες συνταγές και πολλές διαφορετικές τεχνικές και διπλώματα της ζύμης.

Πρακτικές εφαρμογές: Δίπλες | Ξεροτήγανα | Λαλάγγια

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχαήλ

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τρ 12/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ – ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Η βασιλόπιτα τσουρέκι είναι η πολιτική παραλλαγή της κλασικής βασιλόπιτας και συνήθως φτιάχνεται με τη χρήση της τσουρεκένιας ζύμης, δηλαδή με το χαρακτηριστικό αφράτο, γλυκό ζυμάρι. Ψήνεται μέχρι να αποκτήσει ένα υπέροχο χρυσαφί χρώμα και ζύμη να γίνει αφράτη. Τα αρώματα της είναι χαρακτηριστικά: μαχλέπι, μαστίχα, γλυκάνισος αλλά και βούτυρο γάλακτος και προσδίδουν στην βασιλόπιτα την χαρακτηριστική γεύση.

Τεχνικό σεμινάριο που στόχος είναι να εκπαιδευτείτε στην σωστή διαδικασία ζύμης που χαρίζει το αέρινο τελικό αποτέλεσμα. Η σωστή γέμιση και επικάλυψη είναι σημαντικές διαδικασίες ώστε τα φυσικά αρώματα της βασιλόπιτας να παραμείνουν, αλλά παράλληλα να προσφέρουν στους καλεσμένους μας την χαρακτηριστική επίγευση.

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασική με μυρωδικά και αρωματικά στοιχεία (μαχλέπι, μαστίχα, πορτοκάλι, κανέλα, γαρύφαλλο, μοσχοκάρυδο, ξηρό καρπό) | Γεμιστή βασιλόπιτα με μαύρη σοκολάτα, σοκολάτα γάλακτος, λευκή σοκολάτα, κρέμα κάστανο | Επικαλύψεις γλασάζ μαύρης σοκολάτας, γλασάζ γάλακτος σοκολάτας, γλασάζ λευκής σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Σα 09/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 10:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΚΛΑΣΣΙΚΗ & ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Η βασιλόπιτα είναι μια παράδοση που χρονολογείται αρκετούς αιώνες πίσω και συνδέεται με τον εορτασμό της Πρωτοχρονιάς σε πολλές χώρες. Η πρακτική να κόβεις μια πίτα ή ένα γλυκό και να ενσωματώνεις έναν κρυμμένο "θησαυρό" έχει αρχαίες ρίζες και συμβολίζει την τύχη και την ευτυχία. Έτσι, η βασιλόπιτα συνδυάζει την απόλαυση της γεύσης με μια παράδοση που φέρνει την οικογένεια και τους φίλους κοντά, προσφέροντας τους την ευκαιρία να μοιραστούν στιγμές χαράς και να ευχηθούν το καλύτερο για το νέο έτος.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στην δημιουργία δύο ειδών βασιλόπιτας, τα οποία είναι και τα πιο συνήθη αυτή την περίοδο. Η κλασική βασιλόπιτα με βανίλια και αρωματικό μαχλέπι γεμίζει αναμνήσεις από τις γειτονιές της Αθήνας, αλλά και η αμερικάνικη εκδοχή της με γλάσο ζάχαρης, ξηρούς καρπούς και φρέσκα κομμάτια φρούτων εποχής προσθέτει αίγλη στην εορταστική μέρα!

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασική με βανίλια και αρωματικό μαχλέπι | Αμερικάνικη με γλάσο ζάχαρης, ξηρούς καρπούς και φρέσκα κομμάτια φρούτων εποχής

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 15/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

XMAS BABA au RHUM

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Η Gastronomie Larousse αναφέρει ότι ο εξόριστος βασιλιάς της Πολωνίας τον 18ο αιώνα είχε την ιδέα να μουσκέψει σε σιρόπι με ρούμι ένα αποξηραμένο Gugelhurf, κέικ παρόμοιο με το baba.

Μια άλλη εκδοχή είναι ότι ο Stanislaus έφερε από ένα ταξίδι του ένα baba και αφού είχε στεγνώσει ένας από τους ζαχαροπλάστες του το περιχύσανε με ένα απολαυστικό σιρόπι με αλκοόλ.

Το συνδύασε με μια ανάλαφρη κρέμα πατισερί και έτσι έχουμε το εντυπωσιακό baba o rum.

2 απολαυστικές συνταγές και πολύ πρωτότυπες ιδέες για τα γιορτινά τραπέζια σας.

Σε αυτό το μάθημα θα εντρυφήσουμε στα μυστικά για ένα ζουμερό baba, βουτηγμένο στο ιδανικό αρωματισμένο με αλκοόλ σιρόπι και συνδυασμένο με κρέμα γεμάτη με χριστουγεννιάτικα αρώματα. Οι μους που θα εκπαιδευτούμε έχουν πολλές τεχνικές αλλά πάνω από όλα η ιδιαιτερότητα τους εντοπίζεται στην εξαιρετικά αρωματική και εκλεπτυσμένη σύνθεση στο σύνολό της.

Πρακτικές εφαρμογές: Σαβαρεν | Μους λευκής σοκολάτας με φυστίκι Αιγίνης και βύσσινο | Μους με αμαρετο με άρωμα μοσχολεμονου

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Σα 09/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ – ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ – ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Οι κουραμπιέδες και οι μελομακάρονα είναι δύο από τα πιο δημοφιλή γλυκά των εορταστικών περιόδων στην Ελλάδα και σε πολλές περιοχές του κόσμου με ελληνική παρουσία. Η ιστορία τους σχετίζεται με την παράδοση και τις γιορτές.

Οι κουραμπιέδες είναι μικρά, αφράτα γλυκά με βάση το αλεύρι, το βούτυρο, την ζάχαρη και τα αρωματικά όπως η βανίλια και η κανέλα. Το όνομά τους προέρχεται από την τουρκική λέξη "kurabiye", που σημαίνει γλυκό. Η πιθανή προέλευσή τους είναι ανατολικής προέλευσης, πιθανώς από την περιοχή της Μικράς Ασίας. Τα μελομακάρονα είναι γλυκά με βάση το αλεύρι, τα καρύδια, τα γλυκάνισα και το σιρόπι. Η λέξη "μελομακάρονα" προέρχεται από τη σύνθεση των λέξεων "μέλι" και "μακάρια", που σημαίνει ευτυχισμένος. Πιθανώς η προέλευσή τους σχετίζεται με την αρχαία Ελληνική γλυκιά "μακάρια".

Οι συμμετέχοντες εξοικειώνονται με την τροφογνωσία πίσω από τα υλικά, τις διαδικασίες παρασκευής και την προετοιμασία, προκειμένου να επιτύχουν την επιθυμητή γεύση και εμφάνιση.

Πρακτικές εφαρμογές: Κουραμπιέδες βουτύρου | Με πλάσιμο στο χέρι | Με κουπατ | Με επικάλυψη λευκής σοκολάτας
Μελομακάρονα | Κλασικά | Γεμιστά | Με επικάλυψη μαύρης σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πε 07/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ | ΙΣΛΙ | ΦΟΙΝΙΚΙΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Οι γιορτές των Χριστουγέννων είναι μια εξαιρετική ευκαιρία να απολαύσουμε την παράδοση και να δημιουργήσουμε αγαπημένα εδέσματα με Μικρασιατική καταγωγή.

Η επιστροφή σε παραδοσιακές συνταγές είναι πάντα συναρπαστική, όμως οι παραπλήσιοι Αραβικοί κουραμπιέδες αποτελούν ένα εξίσου υπέροχο γλύκισμα. Επιπλέον, το μάθημα εστιάζει και στα ισλί και τα φοινίκια που με την καταγωγή τους από τη Μικρά Ασία, προσδίδουν αυθεντικότητα και συχνά αποτελούν αγαπημένη επιλογή για διάφορες ευχάριστες περιστάσεις.

Οι συμμετέχοντες εξοικειώνονται με την τροφογνωσία πίσω από τα υλικά, τις διαδικασίες παρασκευής και την προετοιμασία, προκειμένου να επιτύχουν την επιθυμητή γεύση και εμφάνιση.

Πρακτικές εφαρμογές: Αραβικοί κουραμπιέδες | Ισλί ή ισλί | Φοινίκια

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: 19/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 11:00 14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ – ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ
& ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Τα μελομακάρονα είναι ένα παραδοσιακό ελληνικό γλύκισμα που συνδέεται συνήθως με την περίοδο των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς. Η παραδοσιακή συνταγή τα θέλει με το σωστό σιρόπιασμα, πολλούς ξηρούς καρπούς και αρωματισμένο με κανέλα και γαρύφαλλο.

Οι κουραμπιέδες είναι ένα άλλο διάσημο ελληνικό γλύκισμα όπου η προετοιμασία τους απαιτεί λεπτομέρεια και σωστή συνταγή.

Σε αυτό το εκπαιδευτικό σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε σε 2 παραλλαγές των κλασικών συνταγών και στόχος είναι να πετύχουμε να δημιουργήσουμε ένα νέο γλύκισμα που έχει την κλασσική νοοτροπία, αλλά χαρίζει νότες διαφορετικά αρωματικά στοιχεία.

Πρακτικές εφαρμογές: Κουραμπιέδες με ρόδι και ruby σοκολάτα | Μελομακάρονα με φιστίκι και κομμάτια λευκής σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος
Στέφανος

Ημερομηνία: Τε 13/12/2023

Ώρα: 11:00 -14:00

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ
πληρωμή

★ Chef's choice

ΑΡΩΜΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

34,90€

Γαλακτοπωλείο, συνήθως μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις όπου διαχειρίζονταν την δική τους παραγωγή σε γαλακτοκομικά προϊόντα. Παραδοσιακές γεύσεις με κλασσική αξία σε όλα τα χρόνια που πέρασαν, τα γαλακτοπωλεία έχουν πλέον επιστρέψει στην μόδα και έχουν γίνει η καθημερινή ανάγκη για κάτι θρεπτικό και γευστικό. Σήμερα ξεχωρίζουν για τις αυθεντικές γεύσεις που προσφέρουν.

Στόχος του μαθήματος είναι η εκμάθηση και η εξοικείωση με τις τεχνικές διαχείρισης υλικών, τη δημιουργία γεύσεων και τον αρωματισμό που απαιτούνται για την παρασκευή γαλακτερών γλυκισμάτων. Τα προσδοκώμενα αποτελέσματα από το μάθημα είναι η κατανόηση και εξοικείωση με τις τεχνικές που απαιτούνται για την παραγωγή γαλακτοκομικών γλυκισμάτων. Οι συμμετέχοντες αναμένεται να μάθουν να διαχειρίζονται αποτελεσματικά τα υλικά, να δημιουργούν εκλεπτυσμένες γεύσεις και να εφαρμόζουν τεχνικές αρωματισμού που ενισχύουν την ποικιλία γλυκών προϊόντων.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Κρέμα Βανίλια | Κρέμα σοκολάτα | Ρυζόγαλο | Κρεμ μπρουλέ | Κλασσική κρέμα καραμελέ

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ
πληρωμή

★ Chef's choice

Ημερομηνία: Πε 21/12/2023

Ώρα: 11:00 -14:00



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ – ΚΛΑΣΣΙΚΑ & ΣΥΓΧΡΟΝΑ

PANETTONE PANDORO

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Το σεμινάριο αυτό επικεντρώνεται στην παρασκευή του panettone και του pandoro, δύο δημοφιλών Χριστουγεννιάτικων γλυκών που αποτελούν ένα σήμα κατατεθέν για την Ιταλία. Το panettone, αυτή η γλυκιά διασταύρωση ψωμιού και τσουρεκιού, έχει την ιστορία του στενά συνδεδεμένη με διάφορες εκδοχές. Μια από αυτές τη συνδέει με μια μοναχή που, αντί να φτιάξει ψωμί, δημιούργησε αυτό το γλυκό για να το μοιράσει στους φτωχούς. Μια άλλη εκδοχή οδηγεί στον μύθο ενός αρτοποιού από το Μιλάνο που, αντιμέτωπος με το ψήσιμο ενός ψωμιού, κατέληξε να δημιουργήσει το panettone με την προσθήκη μελιού, σταφίδων και ζαχαρωμένων φρούτων και το παρουσίασε σαν ψωμί του Τόνι (Pan di Toni).

Ο κύριος στόχος του σεμιναρίου είναι η εκπαίδευση των συμμετεχόντων στις τεχνικές για την παρασκευή αφράτων και εντυπωσιακών panettone και pandoro. Οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν με τα βήματα και τις διαδικασίες που απαιτούνται για να δημιουργήσουν αυτά τα υπέροχα Χριστουγεννιάτικα γλυκά. Από την προετοιμασία της ζύμης έως το ψήσιμο και την διακόσμηση, το σεμινάριο θα καλύψει όλες τις σημαντικές πτυχές της παρασκευής τους. Αυτές οι πρακτικές εφαρμογές θα αποτελέσουν την ευκαιρία για τους συμμετέχοντες να εξασκήσουν και να εφαρμόσουν τις νέες δεξιότητες, δημιουργώντας υψηλής ποιότητας Χριστουγεννιάτικα γλυκά.

Πρακτικές εφαρμογές: Πανετόνε (Panetone) | Παντόρο (Pandoro)

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης:35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Σα 02/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι

Μόνο με προ πληρωμή

Εκπαίδευσης:

Εξαργύρωσης:130

Πρακτική

Ώρα: 10:00 -15:00 (5 ώρες)

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

CINAMMON ROLLS XMAS EDITION

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Το Cinnabon αναδεικνύεται ως ένα από τα σημαντικότερα γλυκίσματα της Αμερικής, όχι μόνο λόγω της απίστευτης γεύσης του αλλά και λόγω της δημιουργικής προσέγγισής του. Οι μικρές, αφράτες και στρογγυλές λιχουδιές αυτές εμφανίστηκαν για πρώτη φορά στην Washington το 1985, κερδίζοντας άμεσα την αγάπη και την προτίμηση εκατομμυρίων ανθρώπων παγκοσμίως. Στο μάθημα αυτό προσαρμόζουμε την κλασική εφαρμογή των cinnamon rolls ή cinnabon σε νέες γεύσεις για να δώσουμε εορταστική χροιά και νέες ιδέες γλυκισμάτων.

Η δημιουργία τους στοχεύει στη συνδυασμένη απόλαυση της τρυφερής, λαχταριστής ζύμης με τον πλούσιο και αρωματικό μείγμα κανέλας, ζάχαρης και του εξαιρετικά απολαυστικού frosting. Το αποτέλεσμα του μαθήματος είναι η εορταστική εκδοχή με κόκκινα rolls με κρέμα, χυμό από παντζάρι και διακόσμηση Christmas.

Πρακτικές εφαρμογές: Ζύμη cinnamon rolls | Γέμιση κρέμα τυριού με χυμό από παντζάρι | Διακόσμηση Christmas

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Στέφανος

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Δε 18/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ – ΚΛΑΣΣΙΚΑ & ΣΥΓΧΡΟΝΑ

ΚΟΡΜΟΙ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ
ΓΕΥΣΕΙΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Το Swiss Roll είναι ένα παραδοσιακό γλυκό που συνδέεται συχνά με την περίοδο των Χριστουγέννων και όχι μόνο. Η ιστορία του οφείλεται στην Ελβετία τον 19^ο αιώνα, αν και έχει εξελιχθεί και γίνει δημοφιλές παντού στον κόσμο. Είναι ένα είδος απλού κέικ που αποτελείται από λεπτή στρώση παντεσπάνι που έχει ρολάρει με γέμιση, συνήθως μαρμελάδα, μους, κρέμα πατισερί ή ακόμα και αρωματισμένη κρέμα βουτύρου.

Στο πλαίσιο αυτού του εκπαιδευτικού σεμιναρίου, σκοπός είναι να αποκαλύψουμε τα κρυμμένα μυστικά πίσω από το μπισκουί ρουλάντ, ένα είδος ζαχαροπλαστικής που παρουσιάζει πλούσια πολυπλοκότητα και ευελιξία. Θα εξετάσουμε πώς μπορούμε να προσαρμόσουμε την υγρασία και να εντοπίσουμε τον ιδανικό χρόνο ψησίματος για ένα αψεγάδιαστο αποτέλεσμα. Μέσα από σωστές τεχνικές και εφαρμογές, θα εμβαθύνουμε στην τέχνη του μπισκουί ρουλάντ και θα ανακαλύψουμε νέες γεύσεις που μπορούν να εμπνεύσουν γλυκές ιδέες για όλο τον χρόνο.

Στόχος του μαθήματος είναι να εξασκήσουμε τις γνώσεις και δεξιότητές μας στην παρασκευή τριών διαφορετικών κορμών, χρησιμοποιώντας την τεχνική του biscuit roulade και εξερευνώντας τις περίτεχνες γεμίσεις που μπορούν να δώσουν νέα διάσταση στην γευστική εμπειρία!

Κάθε παρασκευή, η εκπαίδευση είναι απολύτως χειροποίητη, με στόχο να διδάξει όλες τις τεχνικές της ζαχαροπλαστικής τέχνης και να παρέχει μια ολοκληρωμένη εμπειρία εκμάθησης.

Πρακτικές εφαρμογές: Κορμός τιραμισού | Κορμός τσίζ – κέικ κρύο | Κορμός πάβλοβα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Σα 16/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 17:30 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΚΟΡΜΟΙ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ
ΓΕΥΣΕΙΣ II

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Το Swiss roll είναι ένας τύπος αφράτου κέικ, επίσης γνωστό ως jelly roll, cream roll ή roulade. Η ακριβής προέλευση του Swiss Roll είναι θέμα συζήτησης, αλλά ευρέως πιστεύεται ότι προέρχεται από την Κεντρική Ευρώπη, ειδικά από την Ελβετία. Αρχικά γνωστό ως «biscuit roule» ή «rouleau de gâteau» στα Γαλλικά, που μεταφράζεται ως «τυλιγμένο μπισκότο» ή «τυλιγμένο κέικ» μοιάζει τα παραδοσιακά ελβετικά κέικ που σερβίρονταν κατά την περίοδο των Χριστουγέννων. Η κυλινδρική μορφή του αντλεί έμπνευση από την παράδοση, αποτυπώνοντας έναν πολύτιμο τρόπο παρασκευής που εξελίχθηκε με τον χρόνο.

Στο πλαίσιο αυτού του εκπαιδευτικού σεμιναρίου, ο στόχος είναι να αποκαλύψουμε τα μυστικά πίσω από το μπισκούι ρουλάντ, ένα είδος που παρουσιάζει πλούσια πολυπλοκότητα και ευελιξία. Θα εξετάσουμε πώς μπορούμε να προσαρμόσουμε την υγρασία και να εντοπίσουμε τον ιδανικό χρόνο ψησίματος για ένα αψεγάδιαστο αποτέλεσμα. Μέσα από τεχνικές και εφαρμογές, εμβαθύνουμε στην τέχνη του και ανακαλύπτουμε νέες γεύσεις που μπορούν να εμπνεύσουν με γλυκές ιδέες για όλο τον χρόνο. Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου θα πραγματοποιήσουμε τη δημιουργία κορμού με γεύσεις Cookies, Bueno και Black Forest, προσφέροντας ποικιλία επιλογών που αντανακλούν τη δημιουργικότητα της ζαχαροπλαστικής τέχνης. Στόχος του μαθήματος είναι να εξασκήσουμε τις γνώσεις και δεξιότητές μας στην παρασκευή τριών διαφορετικών κορμών, χρησιμοποιώντας την τεχνική του biscuit roulade και εξερευνώντας τις περίτεχνες γεμίσεις που μπορούν να δώσουν νέα διάσταση στην γευστική εμπειρία! Κάθε παρασκευή, η εκπαίδευση είναι απολύτως χειροποίητη, με στόχο να διδάξει όλες τις τεχνικές της ζαχαροπλαστικής τέχνης και να παρέχει μια ολοκληρωμένη εμπειρία εκμάθησης.

Πρακτικές εφαρμογές: Κορμός Cookies | Bueno | Black Forest

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 08/12/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:30

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ – ΚΛΑΣΣΙΚΑ & ΣΥΓΧΡΟΝΑ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΤΡΟΥΦΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Ένα μάθημα αφιερωμένο στη δημιουργία γεύσεων για Χριστουγεννιάτικα Σοκολατένια Τρουφάκια. Στόχος του μαθήματος είναι να μας εξοικειώσει με τις διάφορες γεμίσεις και τον τρόπο που αυτές συνδυάζονται αρμονικά με την υφή και τη γεύση της σοκολάτας. Το μάθημα δεν περιορίζεται μόνο στην παρασκευή των εορταστικών τρουφών, αλλά μας βοηθάει να εξελίξουμε τις γνώσεις μας στο ευρύ αντικείμενο για σοκολατάκια και τρουφάκια.

Για την πρακτική άσκηση, επιλέγουμε τρεις διαφορετικές γεύσεις για τις τρούφες μας: η απαλή γεύση του κάστανου, η ευωδιά της μαύρης τρούφας που ξυπνά τις αισθήσεις και η πικάντικη ζεστασιά του ginger, όλα αυτά τα στοιχεία ενώνονται με την πλούσια σοκολάτα, δημιουργώντας έναν χορό σοκολατένιων γεύσεων που ταξιδεύει στον κόσμο των εορταστικών στιγμών.

Πρακτικές εφαρμογές: Τρουφάκια κάστανου | Τρουφάκια έλαιο μαύρης τρούφας | Τρουφάκια ginger

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 28/12/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice

DONUTS - XMAS EDITION

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Τα χριστουγεννιάτικα ντόνατς είναι μια λαχταριστή παράδοση που φέρνει τη γιορτινή ατμόσφαιρα ακόμη και στη γεύση μας. Αυτά τα αφράτα ντόνατς είναι περισσότερο από ένα απλό γλυκό - είναι ένα κομμάτι μαγευτικής απόλαυσης. Η γεύση τους αναδεικνύει τα αρώματα των μπαχαρικών, της κανέλας και του μοσχοκάρυδου, δίνοντας μια ζεστασιά που θυμίζει σπίτι και οικογενειακές στιγμές. Οι πινελιές με χρωματισμένη ζάχαρη, οι αρωματικές επικαλύψεις γλάσου και σοκολάτας, το τριμμένο μείγμα καβουρντισμένων/καραμελωμένων καρπών ενισχύουν το φρέσκο και λαχταριστό τους χαρακτήρα. Τα Χmas ντόνατς είναι μια απόλαυση που συνοδεύει τον καφέ ή το ζεστό κρασί κάτω από το χριστουγεννιάτικο δέντρο!

Το μάθημα αυτό έχει σκοπό να εμβαθύνει στη δημιουργία χριστουγεννιάτικων ντόνατς, από τις πιο απλές μέχρι τις πιο εκλεπτυσμένες γεύσεις. Θα εξετάσουμε τη χρήση μπαχαρικών και αρωμάτων, όπως κανέλα και μοσχοκάρυδο για να δώσουμε μια χριστουγεννιάτικη νότα. Θα εξερευνήσουμε επίσης πρακτικές εφαρμογές, όπως ντόνατς με γεύση γαλλικής βανίλιας και μανταρίνι, καθώς και ντόνατς μήλου και καραμέλας. Θα εξασκηθούμε στη δημιουργία ντόνατς με χαρακτηριστική γεύση gingerbread και eggnog, προσθέτοντας μια νότα παράδοσης και γιορτινού πνεύματος. Τέλος, θα εξετάσουμε πρωτότυπες συνταγές με ντόνατς κολοκύθας, εντάσσοντας μια πιο δημιουργική προσέγγιση στις χριστουγεννιάτικες γεύσεις.

Πρακτικές εφαρμογές: Κανέλα και ζάχαρη: με γεύση κανέλας, επικαλυμμένα με λεπτή στρώση ζαχαρωμένης πούδρας | Γαλλική βανίλια και μανταρίνι: με γεύση βανίλιας, που έχουν γεμιστεί με κρέμα μανταρίνι και επικαλύπτονται με γλάσο βανίλιας | Μήλο και καραμέλα: με μαρμελάδα μήλου, επικαλυμμένα με γλάσο καραμέλας | Gingerbread ντόνατς | Eggnog ντόνατς | Ντόνατς κολοκύθας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 29/12/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00 -16:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ – ΚΛΑΣΣΙΚΑ & ΣΥΓΧΡΟΝΑ

LILA PAUSE XMAS

31,90€

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. Και όταν η γεύση αυτή συνοδεύεται από το γλυκό άρωμα και την εορταστική ατμόσφαιρα των Χριστουγέννων, η απόλαυση γίνεται μια αναπόσπαστη εμπειρία που ταξιδεύει τον καθένα σε μια γιορτινή ευφορία. Η χριστουγεννιάτικη τούρτα «Lila Pause» είναι η απόλυτη απόλαυση για τις γιορτές!

Στόχος του σεμιναρίου είναι να αποδώσουμε τεχνικά το ομώνυμο γλυκό σε μία χριστουγεννιάτικη τούρτα, η οποία αξίζει την 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. Η τούρτα αρωματίζεται από νότες μπαχαρικών και χριστουγεννιάτικη διακόσμηση. Το γλάσο λευκής σοκολάτας και τα κομματάκια μαύρης σοκολάτας, ολοκληρώνουν το εορταστικό ύφος που ταιριάζει απόλυτα στην εποχή.

Πρακτικές εφαρμογές: Μαρέγκα | Βελούδινη μους φράουλας | Biscuit σοκολάτας | Glacage γάλακτος

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Σα 16/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΟΥΓΓΡΙΚΟ STRUDEL & ΑΥΣΤΡΙΑΚΟ SACHER TORTE

34,90€

Δύο διάσημα γλυκά της Αυστροουγγρικής Belle Epoque που τα συναντάμε κυρίως σε μεγάλες εορτές και μας ταξιδεύουν στην Βόρεια Ευρώπη. Το strudel με βάση ζύμης και γέμιση μήλου και κανέλας είναι το ιδανικό απογευματινό κέρασμα. Το Αυστριακό sacher torte που πήρε την ονομασία του από το ομώνυμο ξενοδοχείο παρασκευάζεται με βάση την σοκολάτα και αποτελεί ένα από τα πιο κλασσικά γλυκά των Χριστουγέννων που θα βρείτε παντού στην Βιέννη! Αν και η συνταγή παραμένει επτασφράγιστο μυστικό από το 1930, στο μάθημα παρασκευάζουμε την πιο δημοφιλή εκδοχή της.

Ο στόχος αυτού του μαθήματος είναι να εξερευνήσουμε την παραδοσιακή ζαχαροπλαστική της Αυστροουγγρικής Belle Epoque μέσα από δύο διακριτικά γλυκά: το strudel και το sacher torte. Θα εξετάσουμε τα βασικά στοιχεία κάθε γλυκού, εστιάζοντας στη διαδικασία παρασκευής και τις τεχνικές που απαιτούνται για τη δημιουργία τους. Μέσα από τις 2 πρακτικές εφαρμογές, οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στην παρασκευή της ζύμης και των γεμίσεων για το strudel, καθώς και την παρασκευή του σοκολατένιου κέικ sacher torte.

Πρακτικές εφαρμογές: Strudel | Sacher Torte

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τε 20/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

ΤΟΥΡΤΕΣ – ΠΑΣΤΕΣ**MONT BLANC CHESTNUT ΤΟΥΡΤΑ & ΤΑΡΤΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Το Mont Blanc ως χειμωνιάτικο γλυκό αποπνέει μια ατμόσφαιρα πλούσιας γεύσης και ονειρικών στιγμών. Η ονομασία του συσχετίζεται με το χιονισμένο βουνό Mont Blanc, με καταβολ που χάνονται στο παρελθόν, αναφερόμενο σε ιταλικά βιβλία μαγειρικής του 1475.

Από το 1500, στην Ιταλία, δημιουργούσαν ένα γλυκό πουρέ κάστανου του χειμώνα, ένα από τα πιο αγαπητά εκείνη την εποχή. Από το 1900 και μετά, το τεϊοποιείο Angelina στο Παρίσι ανέλαβε την ιδέα, συνδυάζοντας τον πουρέ κάστανου με μαρέγκες και σαντιγί, δημιουργώντας το περίφημο Mont Blanc όπως το γνωρίζουμε σήμερα.

Από τότε, η συνταγή ταξίδεψε σε όλο τον κόσμο και πλέον φτιάχνεται παντού σε παραλλαγές, όπως τάρτες, τούρτες ή σεμιφρέντο. Αγαπημένο σε πολλές χώρες, όπως Ιαπωνία, Χονγκ Κόνγκ και Σιγκαπούρη, εκεί προσθέτουν τσάι μάτσα, φράουλες ή εξωτικά φρούτα, δίνοντας νέες πνοές στον παραδοσιακό πουρέ κάστανου. Οι γεύσεις του είναι αρωματικές, γήινες και αμυλώδεις, με μια βουτυρώδη υφή που απογειώνει την εορταστική ατμόσφαιρα του χειμώνα.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να διδαχθούν οι συμμετέχοντες τις τεχνικές για τη δημιουργία του Mont Blanc, τόσο στην μορφή τούρτας, όσο και της εκπληκτικής τάρτας.

Πρακτικές εφαρμογές:

Για τη τούρτα Mont Blanc:

- Παντεσπάνι sacher
- Μους κάστανου | Κρέμα σαντιγί | Κρέμα κάστανου
- Σιρόπι με ρούμι

Για τη τάρτα Mont Blanc

- Ζύμη σαμπλέ μπρετόν
- Μπαβαρουάζ κάστανου
- Κρέμα σαντιγί
- Spread κάστανου με πούδρα αμυγδάλου

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης**Τύπος Εκπαίδευσης:**

Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:35**Ελαχ. Συμμετοχή: 6****Ημερομηνία:** Πα 01/12/2023**Μεθοδολογία****Εκπαίδευσης:** Πρακτική**Πόντοι Εξαργύρωσης:**130**Μόνο με προ
πληρωμή****Ώρα:** 11:00 -15:00 (± 30 λεπτά)**Επίπεδο:** Advanced**★ Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

ΤΟΥΡΤΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ-ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Η τούρτα με καραμέλα και σοκολάτα αποτελούν από τις πλέον εκλεπτυσμένες γαστρονομικές απολαύσεις που μπορεί να προσφέρει η ζαχαροπλαστική. Αυτή η εκλεπτυσμένη γλυκιά δημιουργία ενσωματώνει με επιτυχία δύο από τα πλέον αγαπητά συστατικά στον γλυκό κόσμο - την πλούσια, βαθιά γεύση της καραμέλας και τη σαγηνευτική σοκολάτα.

Αυτό το εξαιρετικό αποτέλεσμα ξεπερνά κάθε προσδοκία, προσφέροντας μια εκλεπτυσμένη γαστρονομική απόλαυση.

Κατά τη διάρκεια αυτού του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα κατακτήσουν τεχνικές απαραίτητες για τη δημιουργία αυτής της θαυμάσιας γαστρονομικής συνταγής. Θα εξασκηθούν στη δημιουργία: Μπισκουί σοκολά σαν φαρίν, Toffee αλμυρής καραμέλας, Μους σοκολάτας, καραμέλωμα αμυγδάλων, κρέμα καραμέλας και Mirror επικάλυψης καραμέλας.

Ο στόχος είναι να εξοικειωθούν με τις διάφορες στάδια της παρασκευής αυτής της πλούσιας συνταγής, επιτρέποντάς τους να τη δημιουργήσουν με επιδεξιότητα και αρτιότητα. Οι πρακτικές εφαρμογές αυτού του σεμιναρίου περιλαμβάνουν την παρασκευή της τούρτας με καραμέλα και σοκολάτα. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν την ικανότητα να προετοιμάζουν αυτές τις εκλεπτυσμένες γαστρονομικές δημιουργίες με συνοχή και ακρίβεια, αναδεικνύοντας το ταλέντο τους στον τομέα της ζαχαροπλαστικής.

Πρακτικές εφαρμογές: Τούρτα με καραμέλα και σοκολάτα

Τεχνικές:

- Μπισκουί σοκολά σαν φαρίν
- Toffee αλμυρής καραμέλας
- Μους σοκολάτας
- Αμύγδαλα καραμελωμένα
- Κρέμα καραμέλα
- Mirror επικάλυψης καραμέλας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Ημερομηνία: Πα 22/12/2023

Ώρα: 11:00 -15:00

Τύπος Εκπαίδευσης:

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:35

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

**Μόνο με προ
πληρωμή**

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

ΤΟΥΡΤΕΣ – ΠΑΣΤΕΣ

ΝΟΥΓΚΑΤΙΝΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Στις ασπρόμαυρες φωτογραφίες του 1915 και στα σύγχρονα γαλακτοπωλεία, οι εποχές διαφέρουν, αλλά η απλότητα του αμυγδαλού παραμένει αξιοσημείωτη. Η πασίγνωστη νουγκατίνα, με τη βελούδινη κρέμα και τη χρυσαφένια βάση της, αποτελεί αξεπέραστη απόλαυση. Απαιτεί τον χρόνο της και παράγεται μόνο σε καλά ζαχαροπλαστεία λόγω των ακριβών υλικών. Αν κάποιος δεν είναι φαν της σοκολάτας, το μάθημα Nougatine προσφέρει μια εντελώς διαφορετική εμπειρία. Αν και η νουγκατίνα μπορεί να φέρνει στο νου παιδικές αναμνήσεις, οι τεχνικές παρασκευής της την καθιστούν ένα εξαιρετικά εκλεπτυσμένο γλύκισμα.

Το σεμινάριο επικεντρώνεται στην εφαρμογή της κρέμας πατισιέ, της λεζέρ και της σαντιγί με έμφαση στην ακρίβεια και την επαγγελματική προσέγγιση. Η τελική παρουσίαση περιλαμβάνει την επικάλυψη με καβουρδισμένα αμύγδαλα, προσδίδοντας ένα σοβαρό και υψηλής ποιότητας αισθητικό αποτέλεσμα.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπισκουί αμυγδαλού | Φύλλα νουγκατίνας | Κρέμα πατισιέ | Κρέμα σαντιγί

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πέ 14/12/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

BLACK FOREST

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Η τούρτα Black Forest είναι μια κλασική και σταθερή αξία στον κόσμο των γλυκών. Πρόκειται για μία Γερμανική δημιουργία που συνδυάζει το σοκολατένιο κέικ με κρέμα φρούτων, κομμάτια κερασιών και στρώσεις κρέμας. Το όνομά της προέρχεται από τον δάσος της Βασιλείας (Schwarzwald) στη Γερμανία, από όπου προέρχονται τα κεράσια που χρησιμοποιούνται ως γέμιση. Η γλυκιά, αλλά ελαφριά σοκολατένια γεύση σε συνδυασμό με τα φρέσκα φρούτα και την κρέμα την καθιστούν αγαπημένη σε πολλούς λάτρεις των γλυκών. Η κρέμα του, κρεμώδης (όπως ακριβώς μεταφράζεται) αλλά ελαφριά, δανείζεται τις γεύσεις της από το λικέρ kirsch με τις πληθωρικά αλκοολούχες γεύσεις των κερασιών. Στις ενδιάμεσες στρώσεις της Black Forest, γευόμαστε το δροσερό jelly κερασιών σε συνδυασμό με την σοκολατένια mousse. Κόκκινο glacage και διακόσμηση από κεράσια και μαρέγκες.

Στο μάθημα τούρτας Black Forest, εστιάζουμε στη δημιουργία τούρτας με στρώσεις αρμονικές και αισθητική εντυπωσιακή. Μέσα σε μία εκπαιδευτική προσέγγιση, εξερευνούμε τεχνικές στρώσεων, γεύσεων κρέμας και διακόσμηση με κεράσια και μαρέγκες για άριστα αισθητικά και γευστικά αποτελέσματα.

Πρακτικές εφαρμογές: Black Forest

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 22/12/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

CAKES - ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

MEDONIK Παραλλαγή του αυθεντικού

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Medonik, το πιο δημοφιλές ρώσικο επιδόρπιο με αρώματα μελιού σε μια παραλλαγή που θα εντυπωσιάσει όλους. Λέγεται ότι πρώτη φορά εμφανίστηκε το 1820 για να εντυπωσιάσει την σύζυγο του βασιλιά Αλέξανδρου Α' και από τότε έχει δοξαστεί σε πολλές επίσημες εκδηλώσεις. Λόγω της ιδιαιτερότητας στην μελένια γεύση του, αποτελεί ένα γλυκό, πιο κοντά σε cake το οποίο είναι εξαιρετικό για συνοδεία καφέ και μία πρόταση που θα θέλαμε να δούμε να κυριαρχεί σε ζαχαροπλαστεία και εστιατόρια. Η παρουσίαση του επιδορπίου θα γίνει σε πλατό. Μια εκπληκτική παραλλαγή σε ένα επιδόρπιο που είναι γνωστό για τον μακρύ χρόνο προετοιμασίας αλλά και για την εκπληκτική μελένια γεύση του. Το μάθημα εκπαιδεύει σε τεχνικές ζαχαροπλαστικής, αλλά και στην γευστική προσέγγιση ενός γλυκού που ξεφεύγει από το κλασικό μίας πάστας.

Τεχνικές Επιδορπίου: Μπισκούι μελιού | Παρφέ βανίλιας | Παρφέ μελιού

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 06/12/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

BREAD PUDDING

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Bread pudding είναι επιδόρπια που στηρίζονται στο ψωμί της προηγούμενης μέρας, φημισμένα σε πολλές Ευρωπαϊκές χώρες με αρώματα, μπαχαρικά, μέλι, αποξηραμένα φρούτα. Το αποτέλεσμα είναι μία εξαιρετική πουτίγκα η οποία ξεφεύγει από τα συνηθισμένα επιδόρπια για καφέ και επιδέχεται αμέτρητων τροποποιήσεων, ώστε να ταιριάζει με τις ανάγκες μας. Μπορεί η ιστορία του να ξεκινάει από τα Μεσαιωνικά χρόνια αλλά ακόμα και σήμερα το απολαμβάνουμε όλοι.

Σε αυτό το σεμινάριο θα δημιουργήσουμε μια απολαυστική συνταγή, αλλά ουσιαστικά θα εντρυφήσουμε στις τεχνικές για να δημιουργήσουμε τις δικές μας γεύσεις. Μια ιδέα για επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης και αρτοζαχαροπλαστεία.

Πρακτικές εφαρμογές:

Τεχνική αφαίρεσης της υγρασίας σε κρουτόν | Κρέμας anglaise | Σάλτσας πουτίγκας | Πρόταση παρουσίασης σε πιάτο

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:
4

Ημερομηνία: Τε 27/12/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

CAKES - ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

ΝΕΓΡΑΚΙΑ-ΧΙΟΝΟΥΛΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Δύο γλυκά κέρασματα που αποτελούν τις πιο δημοφιλείς επιλογές σε ζαχαροπλαστεία. Το νεγράκι είναι μία συνταγή που εκτελείται παγκοσμίως, αλλά απαγορεύτηκε η ονομασία του στο εξωτερικό λόγω της λέξης «νέγρος». Σοκολατένιο κωκ με γέμιση πλούσιας σοκολάτας και επικάλυψης με τρούφες. Η χιονούλα έχει την ίδια βάση, αλλά προσφέρει την εναλλακτική αντικατάσταση της σοκολάτας. Αφράτη ζύμη με ελαφριά κρέμα βανίλιας, πασπαλισμένο με ινδική καρύδα. Απίστευτα ελαφρύ γλύκισμα.

Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσουμε και εξασκηθούμε στην βασική παρασκευή και σύνθεση των δύο αγαπημένων κερασμάτων, καθώς αυτά αποτελούν μία από τις πιο δημοφιλείς, κλασικές, σταθερές γλυκές αξίες των Ελλήνων.

Πρακτικές εφαρμογές: Νεγράκια | Χιονούλες

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Δε 04/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΚΩΚ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Ένα τεχνικό σεμινάριο βασικής ζαχαροπλαστικής που αποκαλύπτει τα μυστικά της παρασκευής του κωκ. Αυτό το είδος γλυκού συνήθως βρίσκεται στα αρτοζαχαροπλαστεία, αλλά οι παλιοί το θυμούνται χρόνια πριν από τους πλανόδιους πωλητές που περίπλοκα κινούνταν σε σινεμά και γήπεδα, φωνάζοντας: 'Σάμαλι, παστέλι, κωκ'. Τα κωκάκια είναι μικρά γλυκίσματα με μια αφράτη βάση μπισκότου, πλούσια γέμιση και γλυκιά επικάλυψη. Μπορούν να κοπούν σε διάφορα σχήματα και επιδέχονται διάφορες γεύσεις. Τα κωκάκια αποτελούν δημοφιλέ επιδόρπιο, αποτελώντας ένα αγαπημένο κέρασμα για κάθε περίπτωση.

Οι λεπτομέρειες είναι που κάνουν αυτό το γλυκό να μείνει χαραγμένο στην μνήμη μας. Η σωστά σιροπιασμένη βάση και η ιδανική αναλογία κρέμας είναι κάποια από τα στοιχεία που θα αναλύσουμε. Οι κρέμες προσθέτουν μια πληθώρα γεύσεων και υφών στα γλυκά, δημιουργώντας μια ποικιλία επιλογών για τους λάτρεις της απολαυστικής γαστρονομίας.

Πρακτικές εφαρμογές: Ζύμη για κοκ και κοκάκια | Κρέμα πατισερί κρύα | Κρέμα λεζέρ | Κιγιέ | Κρέμα πατισερί ζεστή | Φοντάν σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Δε 11/12/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Μάθημα που εστιάζει τόσο στη βασική τεχνική δημιουργίας μίας σοκολατένιας πλάκας, όσο και στην δημιουργικότητα των γεύσεων τους. Απευθύνεται σε όσους επιθυμούν να εμβαθύνουν στην τέχνη της δημιουργίας σοκολατένιων πλακών, ξεφεύγοντας από τις κλασικές γεύσεις. Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, θα εξερευνήσουμε τεχνικές τη δημιουργία σοκολατένιων πλακών υψηλής ποιότητας και αισθητικής.

Οι συμμετέχοντες θα αναπτύξουν γνώσεις και δεξιότητες για τη δημιουργία σοκολατένιων πλακών, εστιάζοντας στην διαχείριση των υλικών και την αισθητική τους, θα ανακαλύψουν νέες και δημιουργικές γεύσεις και συνδυασμούς, όπως το φραγκόσυκο και λεμόνι, τις ελιές καλάμων με κρασί, μέλι και αμύγδαλο, και τη φέτα, ρακί και παστέλι και θα οικειοποιηθούν την διαδικασία ώστε να μπορούν να δημιουργούν τη δική τους μοναδική εμπειρία γεύσης.

Πρακτικές Εφαρμογές: Φραγκόσυκο και λεμόνι | Ελιές καλάμων με κρασί, μέλι και αμύγδαλο | Με φέτα, ρακί και παστέλι

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος
Στέφανος

Ημερομηνία: Τε 06/12/2023

Ώρα: 18:00-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι
Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ
πληρωμή

🌟 Chef's choice

XMAS MACARON

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Τα macarons, αυτά τα μικρά αριστουργήματα της ζαχαροπλαστικής, συνδυάζουν την τέχνη και τη γαστρονομία σε μία μοναδική εμπειρία γεύσης. Με την εκλεπτυσμένη τους εμφάνιση και την απαλή, βελούδινη υφή, τα macarons αποτελούν το απόλυτο επιδόρπιο. Η δυσκολία τους έγκειται στην τεχνική αρτιότητα της συνταγής για να αποδώσει μία ομοιόμορφη, βελούδινη και τραγανή παράλληλα αίσθηση που αφήνει η ψημένη αμυγδαλόπαστα με την φινετσάτη ολόφρεσκη γέμιση!

Σε αυτό το εκπαιδευτικό πρόγραμμα, η τέχνη των macarons συνδυάζεται με τη μαγεία των Χριστουγέννων. Εξερευνούμε τη δημιουργία της τραγανής πάστας αμυγδάλου, εστιάζοντας στην τεχνική αρτιότητας κοπής και ψησίματος. Ανακαλύπτουμε εκλεπτυσμένες γεύσεις με νότες κανέλας-γαρύφαλλου-τζίντζερ, ροδιού-σαμπάνιας και gingerbread. Το τελικό έργο δεν περιορίζεται μόνο στη γαστρονομική απόλαυση, αλλά επεκτείνεται και στη δημιουργία μικρών καλλιτεχνικών σχεδίων στα macarons, χρησιμοποιώντας βρώσιμα χρώματα.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Macaron με κανέλα- γαρυφαλο- τζιντζερ | Macaron με ρόδι-σαμπάνια | Macaron gingerbread

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος
Στέφανος

Ημερομηνία: Δε 20/12/2023

Ώρα: 11:00 -14:00

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ
πληρωμή

🌟 Chef's choice





ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ Συνδεθείτε ή Εισέλθετε 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. Βοηθήστε 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.

