

# ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ



## ΜΑΡΤΙΟΣ 2021



## ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΗΣ & ΠΛΗΡΩΜΗΣ

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

### Ηλεκτρονικά Online

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο [www.mathimatamageirikis.gr](http://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 ηλεκτρονική 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 προγράμματός μας, η τιμή είναι η αναγραφόμενη
- Σε περίπτωση που θέλετε να κλείσετε μία ή δύο αίθουσες, η τιμή διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης
- Η δωροκάρτα δεν ανταλλάσσεται με μετρητά.



## ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΔΙΠΛΑ ΣΑΣ

### Λίγα Λόγια για εμάς

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

### Κάρτα Μέλους

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

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

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

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

### Επικοινωνήστε μαζί μας

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ | The Culinary Center & Cookery Club  
Λ. Βουλιαγμένης 299, 17343, Άγιος Δημήτριος, 1ος όροφος βρείτε μας στο χάρτη  
**T&F:** +30 2109882378  
**E:** [info@mathimatamageirikis.gr](mailto:info@mathimatamageirikis.gr) | **I:** [www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr)

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

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



Culinary Center & Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram



Mathimata Mageirikis



## ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ

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

Οι ενημερώσεις μας γίνονται:

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

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

### ΝΕΕΣ ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

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

### ΕΠΙΠΕΔΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ



**Επίπεδο Μαθήματος:** Basic, Advanced, Mastering

#### Basic

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

#### Advanced

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

#### Mastering

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



**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ WEBINAR**

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

**ΕΠΟΧΙΑΚΑ****ΤΣΙΚΝΟΠΕΜΠΤΗ****WEBINAR****24,90€**

Δεύτερη εβδομάδα του τριωδίου και το έθιμο θέλει να καταναλώνουμε κρέας πριν την μεγάλη νηστεία. Σε αυτό το μάθημα στόχος είναι να προσφέρουμε γεύση και έμπνευση για κρεατοφαγικά πιάτα που ξεφεύγουν από τις κλασικές επιλογές ενός ψητοπωλείου.

Τέσσερις μοναδικές παρασκευές γεμίζουν το τραπέζι με μυρωδιές ψημένου κρέατος και παρουσιάζουν τις καλύτερες τεχνικές για να αποδοθεί σωστά το ψήσιμο των κρεατικών: **μπιφτέκια γεμιστά με μαρμελάδα μπέικον, Λιβανέζικα Kofta, φρυγαδέλια, πατάτες ψητές γεμιστές με παστοურμά και γλυκόξινα κρεμμύδια.**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης:20

Ημερομηνία: Πε 4/3/2021

Ώρα : 14:00-16:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

**✓ Best Seller****ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ****WEBINAR****24,90€**

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

Ένα μάθημα που αντιμετωπίζει με σύγχρονο τρόπο τις πιο κλασικές αλοιφές της Ελληνικής Κουζίνας, προετοιμάζοντας διαφορετικές σαλάτες, ιδανικές για κλασικά Ελληνικά γεύματα. Με τα πιο φινετσάτα αρώματα της Ελληνικής εξοχής, αυστηρές τεχνικές και τις καλύτερες πρώτες ύλες. Ετοιμάζουμε τις σαλάτες :

- 1) παντζαριού με κατσικίσιο τυρί και καρύδια
- 2) φασολιών με καπνιστό χέλι και γλυκό κρεμμύδι
- 3) με πιπεριές Φλωρίνης, λιαστή ντομάτα, μπούκοβο και ηλιόσπορους.
- 4) μελιτζάνες με ταχίни και γιαούρτι.

Συνοδεύονται με κριτσίνια χειροποίητα και πολύσπορο ψωμί.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης:20

Ημερομηνία: Πα 12/3 /2021

Ώρα: 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:800

**★ Chef's choice****ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΙΤΕΣ & ΤΗΓΑΝΟΠΙΤΑΚΙΑ****WEBINAR****19,90€**

Πολλά είναι τα κλασικά νηστήσιμα εδέσματα στην Ελληνική κουζίνα. Μέσα σε αυτά όμως ξεχωριστή θέση έχουν οι πίτες και τα πιτάκια. Κάθε περιοχή έχει και διαφορετικές τεχνικές στην ζύμη, μυρωδικά και αρωματικά χόρτα. Ωστόσο, οι τηγανόπιτες όπως και τα τηγανιτά πιτάκια ξεφεύγουν από την στερεότυπη μορφή της πίτας, χαρίζοντας μία νοστιμιά κλεισμένη σε σχήμα φακέλου, Ένα σεμινάριο που θα μας εκπαιδεύσει σε κλασικές αλλά και δημιουργικές γεύσεις.

Ετοιμάζουμε:

**Τηγανιτά πιτάκια γεμιστά με σπανάκι, πιπεριές, καλαμπόκι, και κουκουνάρι**

**Τηγανιτά χορτο-ρολάκια**

**Τηγανόπιτες γεμιστά με πατάτα, μανιτάρια**

**Τηγανοπιτακια γεμιστά με μελιτζάνα, τομάτα, καρύδια, βασιλικό**

Ιδανικό για επαγγελματίες σε φούρνους, εστιατόρια αλλά και για πρωινό μπουφέ.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 18/3/2021

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

**✓ Best Seller**

**ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ****WEBINAR****19,90€**

Ένα σεμινάριο το οποίο επικεντρώνεται στα απολύτως απολαυστικά και δημιουργικά πιάτα της νηστείας και το οποίο αποτελεί μία εξαιρετική βάση για γευστικά ορεκτικά! Για να καλύψουμε πλήρως την απόλαυση χωρίς κρέας, ετοιμάζουμε ένα εποχιακό μενού: **με ρεβυθοκροκέτες, οι οποίοι συνοδεύονται από γευστικό τοματένιο ντιπ, βελούδινη ταχινόσουπα με λαγανάκι**, μια ιδέα από την πανέμορφη Πάρο που δεν λείπει από κανένα σπίτι την περίοδο της νηστείας και ολοκληρώνουμε με **αφράτα μπιφτέκια με φακές και βρώμη**.

Γευστικά πιάτα σε μια πρόταση που μπορεί να εξυπηρετήσει κάθε vegetarian menu.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 19/3/2021

Ώρα : 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ **Chef's choice****ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΣΑΡΑΚΟΣΤΗ****WEBINAR****24,90€**

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

**Ταραμοσαλάτα** με 5 τρόπους (με ψωμί, πατάτα, μους ταραμά, μελάني σουπιάς και ταραμοσαλάτα παντζαριού)

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

**Λαγάνια με λιαστή τομάτα ελιές και ρίγανη και λαγάνια με κρόκο Κοζάνης**

**Χειροποίητος χαλβάς** απο ταχίни με φιστίκι Αιγίνης και φουντούκι.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 23/3/2021

Ώρα : 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

✓ **Best Seller****ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ (25<sup>η</sup> ΜΑΡΤΙΟΥ )****WEBINAR****19,90€**

Ο μπακαλιάρος είναι το εθιμοτυπικό της 25<sup>ης</sup> Μαρτίου αλλά αποτελεί ένα αγαπημένο ψάρι το οποίο απολαμβάνουμε ανεξαρτήτως αργίας, γιορτής, εποχής και λόγου. Είναι γευστικός, δημοφιλής και ένα ψάρι που επιδέχεται πολλούς πειραματισμούς, διαφορετικές γαρνιτούρες και τρόπους μαγειρέματος.

Στο σεμινάριο αυτό επικεντρωνόμαστε σε 2 τεχνικές για να ετοιμάσουμε: **Λουκουμάδες μπακαλιάρου με την συνοδεία μίας διαφορετικής σκορδαλιάς από αμύγδαλο και ταχίни**, αλλά και μίας δεύτερης εκδοχής της σκορδαλιάς, από ψητά παντζάρια. Επιπλέον, ετοιμάζουμε και την **κλασική εκδοχή του μπακαλιάρου σε σάλτσα λεμονιού και συνταιριάζουμε με τις αμυλούχες γεύσεις που χαρίζει η ρίζα κολοκάσι**.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 24/3/2021

Ώρα : 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

✓ **Best Seller**

**ΤΕΧΝΙΚΑ****ΔΙΑΣΗΜΟΙ ΚΕΦΤΕΔΕΣ****WEBINAR****21,90€**

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

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

Ετοιμάζουμε τις εξής παρασκευές:

**Κυπριακοί κεφτέδες με τριμμένη πατάτα και χαλούμι**

**Μαροκινά Tagine Kefta Mcherme κεφτεδάκια με λεμόνι τσίλι και μπαχαρικά**

**Ναπολιτάνικα Polpette Al Pomodoro κεφτέδες με σάλτσα ντομάτας κουκουνάρι και παρμεζάνα**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 01/03/2021

Ώρα: 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

🌟 **Chef's choice**

**ΚΡΑΣΟ - ΜΕΖΕΔΕΣ****WEBINAR****19,90€**

Γευστικά πιάτα μεζεδοπωλείου που θέλουν αλκοόλ για να «σβήσουν» και παρέα για να «χωνευτούν»!

Σε αυτό το μάθημα ετοιμάζουμε μία διαφοροποιημένη πρόταση για μενού το οποίο σηκώνει κρασί. Ξεφεύγουμε από τις κλασικές επιλογές και ετοιμάζουμε μία σειρά από πιάτα με διαφορετικά κρέατα και τεχνικές που θα σας δώσουν έμπνευση!

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

**Συκώτι μοσχαρίσιου με πατατότο**

**Λουκάνικο χωριάτικο με ρέβα τουρσί και χειροποίητη μουστάρδα**

**Σουτζούκι με γλυκόξινα κρεμμύδια και τσιμένι**

**Μικρά κεμπαπ από κουνέλι με μπαχαρικά**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 02/03/2020

Ώρα: 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

✓ **Best Seller**

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΕ****WEBINAR****17€**

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 09/03/2021

Ώρα: 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

🌟 **Chef's choice**



## ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

## WEBINAR

19,90€

Παστίτσιο, παραδοσιακό, μοσχοβολιστό με πολλά μυστικά αλλά και τεχνικές. Το παστίτσιο το συναντάμε στην Ελληνική κουζίνα, αλλά και στην Κύπρο, στην Αίγυπτο και την Μάλτα. Το όνομα του το πήρε όμως από το Ιταλικό *rusticcio*, Che *rusticcio* αναφωνούν για το οικογενειακό πιάτο που καταγράφει τεκμηριωμένες συνταγές από τον 16<sup>ο</sup> αιώνα. Σε αυτό το σεμινάριο εντρυφούμε σε 2 τεχνικές για παστίτσιο και τελειοποιούμε το αγαπημένο πιάτο, προκειμένου να σερβίρουμε ένα άψογα λαχταριστό αποτέλεσμα!

- **Ολικής αλέσεως πένες, κιμάς λαχανικών και κρέμα γάλα σόγιας**
- **Κανελόνια γεμισμένα με κιμά, σως με γιαούρτι τυρί αυγά**

Παράγοντες μας είναι ο χρόνος βρασμού των ζυμαρικών, η επιλογή υλικών για τον κιμά και αν θα επιλέξουμε με την κλασική Ελληνική εκδοχή με σως μπεσαμέλ.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 05/3/2021

Ώρα : 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

✓ Best Seller

## ΤΣΙΠΟΥΡΟΜΕΖΕΔΕΣ

## WEBINAR

26,90€

Ταιριάζουν με το τσίπουρο και δίνουν δυνατές γευστικές συγκινήσεις. Οι τσιπουρομεζέδες απαιτούν παρέα, θαλασσινούς μεζέδες και διάθεση για να περάσουμε καλά. Το σεμινάριο αυτό αντιμετωπίζει τις βασικές γευστικές παραλλαγές που απαιτούνται για να έχει ποικιλία και γεύση το τραπέζι μας. 5 συνταγές με τις τεχνικές εκτελέσεις τους γεμίζουν αρώματα και μας χαρίζουν έμπνευση για να δημιουργήσουμε δημιουργικά πιάτα.

Στο μικροσκόπιο του σεφ, αυθεντικές δημιουργίες και ποιοτικά υλικά, προσφέρουν μία πρόταση σερβιρίσματος για τους μερακλήδες της γεύσης:

**Χταπόδι τηγανιτό με φινόκιο, μάραθο, τσίπουρο και πορτοκάλι**

**Τραγανά πιττάκια με μελάνι σουπιάς γεμιστά με καπνιστό χέλι**

**Μύδια τηγανιτά με κουρκούτι αρωματισμένο με γλυκάνισο, σκόρδο και τσίπουρο**

**Χτένια με πικάντικη σάλτσα πάπρικας**

**Λάχανο τουρσί και καυτερές πιπεριές και σκόρδο**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Σα 27/3/2021

Ώρα : 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

✓ Best Seller





**ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ****ΜΕ ΓΑΛΛΙΚΗ ΚΑΤΑΓΩΓΗ****WEBINAR****24,90€**

Αυστηρά γαλλικές τεχνικές, όμως οικείες γεύσεις που μπορούν να προσφερθούν σε οποιαδήποτε περίπτωση, καθιστούν αυτό το σεμινάριο μία υπέροχη περιήγηση σε 3 δημοφιλή πιάτα.

Το σεμινάριο αντιμετωπίζει αγαπημένες γεύσεις και απλά υλικά και τα αποδίδει με τον πιο άρτια τεχνικό τρόπο. Η ουσία είναι να δημιουργήσουμε ένα μοναδικό μενού, το οποίο θα συναρπάσει μέσα στην απλότητα του, χαρίζοντας γευστική ανωτερότητα στις δημιουργίες.

Το μενού ανοίγουν ορεκτικά τα **παντζάρια που συνδυάζονται έντεχνα με τα μανιτάρια σε γκρατιναρισμένο κατσικίσιο τυρί**. Το συγκεκριμένο πιάτο μας εκπαιδεύει στην τεχνική ετουβέ. Συνεχίζουμε με την **Γαλλική τεχνική φρικασέ όπου μετατρέπει το κοτόπουλο και τα μανιτάρια σε ένα γευστικό έδεσμα γεμάτο χυμούς**. Ανακαλύπτουμε την τεχνική φρικασέ όχι έτσι όπως την αποδίδουμε στην Ελλάδα, αλλά όπως εκτελείται στην μαγειρική τέχνη, όπου η σάλτσα δένει με απολαυστικά με το βούτυρο. Ολοκληρώνουμε με το πιο **σοκολατένιο φοντάν σοκολάτας, ένα μαλακό αφράτο, ζουμερό υγρό κέικ**, που τις περισσότερες φορές εκτελείται λάθος.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 09/3/2021

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

**✓ Best Seller****NOODLES****WEBINAR****21,90€**

Αν και τα noodles είναι συνδεδεμένα με την Ασιατική μέθοδο παρασκευής ζυμαρικών, ωστόσο λίγοι ξέρουν πως η λέξη είναι Γερμανική (=nudel). Η ιστορία έχει καταγράψει τις πρώτες παρασκευές noodles κατά την περίοδο της Κινεζικής Δυναστείας των Χαν, ωστόσο ενδείξεις παρουσιάζονται σε αρχαιολογικά ευρήματα της Κίνας το 4000 πΧ. Ολόκληρη η Ανατολή στηρίζει την Κουζίνα της σε μία ολόκληρη σειρά διαφορετικών ειδών με βάση το ρύζι, το αυγό και το αλεύρι σίτου και το φαγόπυρο. Σερβίρονται συνήθως με συνοδευτική σάλτσα ή σε σούπα.

Στο σεμινάριο αυτό, εκπαιδευόμαστε στους τρόπους που τα προετοιμάζουμε, αλλά και στα υλικά που τα συνοδεύουν. Ετοιμάζουμε 3 διαφορετικά πιάτα με βάση τα 3 είδη noodles με διαφορετικούς συνδυασμούς. Ο χρόνος και η τεχνική για τον βρασμό των noodles, τα σωστά μπαχαρικά και άλλα τεχνικά tips είναι τα θέματα προς συζήτηση σε ένα ενδιαφέρον μαγειρικά αλλά και γευστικό σεμινάριο.

Στο μάθημα ετοιμάζουμε **noodles ρυζιού με κοτόπουλο teriyaki style, noodles αυγού με γαρίδες, αλλά και αγαπημένα chow mein με χοιρινό**.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 30/3/2021

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

**✓ Best Seller**

**BRUNCH & BREAKFAST**

**ΟΜΕΛΕΤΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ**

**WEBINAR**

**17€**

Ορεκτικό, σνακ και κυρίως, η ομελέτα μπορεί να πάρει ότι χαρακτήρα της δώσεις. Οι ομελέτες έχουν κάθε λόγο να αποτελούν ένα βασικό κεφάλαιο στην μαγειρική τέχνη, αφού σερβίρονται όλες τις ώρες της ημέρας, υπερτερούν στην γεύση και προσφέρουν τις απαραίτητες πρωτεΐνες στην ημέρα. Από την θεωρία στην πράξη, η διαδικασία ακούγεται εύκολη, αρκεί να πετύχεις την γεύση, σύσταση και υφή της αλλά και να καταφέρεις παράλληλα να την συνταιριάξεις με τα ανάλογα υλικά.

Εξασκούμαστε σε τεχνικές και γεύσεις και ετοιμάζουμε **ομελέτα με λαχανικά και ελληνικά τυριά στο τηγάνι**. Εκπαιδευόμαστε στην **ομελέτα που σερβίρεται και ετοιμάζεται σε πήλινο σκεύος με κύβους ψωμιού, ελιές και λαχανικά με την τεχνική αν σουφλέ, αλλά μαθαίνουμε και την Ελληνική τεχνική της φρουτάλιας με πατάτες και λουκάνικο στον φούρνο!**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος  
 Ημερομηνία: Τρ 16/3/2021

Επίπεδο: Basic  
 Ώρα : 17:00 -19:00

Πόντοι Απόκτησης: 20  
 Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 **✓ Best Seller**

**BRUNCH SOUPS**

**WEBINAR**

**21,90€**

Comfort αχνιστό μπολ που γεμίζει γευστικά ένα brunch, ανοίγοντας την όρεξη, δένοντας το στομάχι και χαρίζοντας τον πιο όμορφο και ορεκτικό τρόπο για ένα ελαφρύ ενδιάμεσο γεύμα. Χωρίς να το γνωρίζετε, οι σούπες εκτός του ότι αποτελούν έναν ιδανικό τρόπο να ξεκινήσει η ημέρα, ενεργοποιούν τους κάλυκες της γεύσης μας στέλνοντας μηνύματα απόλαυσης και ευεξίας και χαρίζουν ζεστασιά στο σώμα μας.

Στο σεμινάριο αυτό επιλέξαμε τις καλύτερες σούπες για brunch που καταναλώνονται ζεστές, αλλά είναι πολύ γευστικές ακόμα και κρύες! Επιπλέον, μας εκπαιδεύουν ανάμεσα στις βασικές τεχνικές για σούπες ανάμεσα από βελουτέ, κρέμας, λαχανικών με γευστικούς συνδυασμούς, μπαχαρικά και αρώματα.

Ετοιμάζουμε τεχνικά:

**Με τσένταρ και μπέικον**

**Με μανιτάρια και κρέμα**

**Με κρέμα πατάτας, κοτόπουλο, μπέικον και φρέσκο κρεμμυδάκι**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος  
 Ημερομηνία: Τρ 23/3/2021

Επίπεδο: Basic  
 Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Απόκτησης: 20  
 Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 **🌟 Chef's choice**



## ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

### ΛΑΓΑΝΕΣ

### WEBINAR

17€

Αν σας έλειψε η παραδοσιακή λαγάνα, δοκιμάστε την χειροποίητη εκδοχή της! Η Καθαρά Δευτέρα βρίσκεται προ των πυλών και εμείς ετοιμαζόμαστε να ζυμώσουμε και να βάλουμε στο φούρνο **τις καλοζυμωμένες λαγάνες και κριτσίνια λαγάνας** για το πρωινό!

Κλασική και παραδοσιακή συνταγή λαγάνας για το νηστίσιμο τραπέζι και αρωματικά λαγανάκια για όλη την νηστεία. Εξασκούμαστε σε τεχνικές αρτοποιίας που φτιάχνουμε στον δικό μας φούρνο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 00

Ημερομηνία: Πα 12/3/2021

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:00

🌟 **Chef's choice**

### ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

### WEBINAR

19,90€

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

Εκπαιδευόμαστε στην δημιουργία εξαιρετικά νόστιμων εναλλακτικών μπισκότων με: **φαγόπυρο, λιναρόσπορο και βούτυρο, βρώμη και σταφίδες, cranberry και μαύρη σοκολάτα.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 00

Ημερομηνία: Τρ 30/3/2021

Ώρα:14:00-16:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:00

🌟 **Chef's choice**



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ WEBINAR

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

### ΕΠΟΧΙΑΚΑ

#### ΧΑΛΒΑΣ WEBINAR 19,90€

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

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος Επίπεδο: Basic Πόντοι Απόκτησης: 20 €€€ Low Price  
 Ημερομηνία: Πε 11/3/2021 Ώρα : 11:00-13:00 Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα

#### ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ WEBINAR 17€

Μαγειρεύουμε και ψήνουμε φρούτα για να παρασκευάσουμε μαρμελάδες για πρωινό ή για να εμπλουτίσουμε γευστικά άλλα επιδόρπια, απογειώνοντας τις παρασκευές μας.

Ο σκοπός μας είναι να κατανοήσουμε την ορολογία πίσω από την γενική έννοια της μαρμελάδας (μαρμελάδα, jam, chutney), την τεχνογνωσία αλλά και την διαδικασία πήξης των φρούτων.

Τέλος, όχι μόνο επικεντρωνόμαστε στην τεχνική διαδικασία αλλά λαμβάνουμε υπόψη ότι στις μαρμελάδες το πιο σημαντικό είναι η σωστή διαχείριση των υλικών για να μπορέσουμε να κλείσουμε μέσα όλα τα αρώματα τους. Στο μάθημα παρουσιάζουμε διαφορετικές κατηγορίες μαρμελάδας με κομμάτια από ολόκληρο φρούτο, καθώς και την ημιδιάφανη jelly εκδοχή.

Επιλέγουμε εποχικά φρούτα, ώριμα, γεμάτα σάκχαρα και παρασκευάζουμε 3 ξεχωριστές συνταγές:

**με φράουλα, με μήλο-κανέλα-μέλι και με κόκκινα φρούτα.**

Εκπαιδευτής Chef : Γιάννης Ζωγράφος Επίπεδο: Basic Πόντοι Απόκτησης: 20  
 Ημερομηνία: Τρ 16/03/2021 Ώρα : 11:00-13:00 Πόντοι Εξαργύρωσης:80 ✓ Best Seller

#### ΤΑΡΤΑΚΙΑ ΦΡΟΥΤΩΝ WEBINAR 26,90€

Από τις πιο γλυκιές επινοήσεις της ζαχαροπλαστικής, τα ταρτάκια έχουν ένα μοναδικό πλεονέκτημα – ταιριάζουν με τα πάντα και σε κάθε εποχή ανάλογα με την γέμιση τους! Οι τάρτες μπορεί να φαίνονται απλές στην παρασκευή τους αλλά ο σωστός συνδυασμός γεύσεων και αρωμάτων δημιουργεί ένα αποτέλεσμα φινετσάτο. Τα μικρά ταρτάκια είναι η τέλεια ιδέα για κέρασματα και για να προκαλέσουν το βλέμμα σε μια βιτρίνα ζαχαροπλαστείου.

Σε αυτό το σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε σε **ταρτάκια φρούτων με κρέμα patisserie αρωματισμένη με cointreau, ταρτάκια ξηρών καρπών με γέμιση αφράτη βουτηρόκρεμα** και τέλος τα κλασσικά **ταρτάκια μαρέγκα και lemon curd**. Το πιο σημαντικό για να γευτείς την τέλεια τάρτα είναι η σωστή αναλογία βουτυρένιας βάσης και γέμισης αλλά και η αφάνταστη, δημιουργική εμφάνιση.

Ξεκινάμε μαθαίνοντας όλα τα tips και ετοιμάζοντας την πιο τραγανή βάση. Μαζί θα δημιουργήσουμε μια ανάλαφρη και βελούδινη κρέμα και θα γαρνίρουμε τα ταρτάκια μας με ολόφρεσκα και δροσερά φρούτα εποχής.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος Επίπεδο: Basic Πόντοι Απόκτησης: 20  
 Ημερομηνία: Τρ 16/03/2021 Ώρα : 14:00-16:00 Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 ✓ Best Seller



### DONUTS

WEBINAR

**19,90€**

Τα donuts αποτελούν αγαπημένο σνάκ για όλες τις ώρες τις ημέρας. Οι Αμερικάνοι μάλιστα έχουν αφιερώσει ολόκληρη ημέρα προς τιμήν τους ως «διεθνής ημέρα των donuts». Η προέλευση των σύγχρονων donuts με την τρύπα στη μέση δεν έχει εντοπιστεί με ακρίβεια, ενώ η προγενέστερη μορφή τους σε τηγανισμένες λωρίδες γλυκιάς ζύμης και από πάνω γλύκες γαρνιτούρες φαίνεται να έχει τις ρίζες του στην Αρχαία Ρώμη και στην Ελλάδα. Μαζί παρασκευάζουμε 2 διαφορετικά donuts με τις γεμίσεις τους.

Φτιάχνουμε **κλασσικό donut με άχνη και bavaroise** καθώς την εκδοχή του γεμισμένο με **σοκολάτα και με επικάλυψη σοκολάτας**.

Εκπαιδευτής Chef : Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 22/03/2021

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:80

**✓ Best Seller**

### ΤΕΧΝΙΚΑ

### ΓΑΛΛΙΚΑ MACARON

WEBINAR

**21,90€**

Τι πιο νόστιμο και επιτηδευμένο από τα χειροποίητα γαλλικά macarons... Μαθαίνουμε να δημιουργούμε τις πιο νόστιμες και χειροποίητες συνταγές από τα εξαιρετικά συνοδευτικά ενός ραφινάτου τσαγιού ή ενός γευστικού καφέ!

Η δυσκολία του έγκειται στην επιτυχία της συνταγής να αποδώσει μία ομοιόμορφη, βελούδινη και τραγανή παράλληλα αίσθηση που αφήνει η ψημένη αμυγδαλόπαστα με την φινετσάτη ολόφρεσκη γέμιση!

Τραγανή πάστα από πούδρα αμυγδάλου, προσεχτικό κόψιμο με κορνέ, ψήσιμο όσο πρέπει και φινετσάτη γέμιση με διαφορετικές γεύσεις για τους λάτρεις του πιο νόστιμου γλυκίσματος: **σοκολάτα - μέντα, λεμόνι, βατόμουρο, μόκα**.

Εκπαιδευτής Chef : Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 30/03/2021

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:80

**✓ Best Seller**

### CAKES

### FERRERO ΠΑΣΤΑ

WEBINAR

**26,90€**

Σε αυτό το μάθημα με την βοήθεια του Pastry Chef, δημιουργούμε μαζί μια ιδιαίτερα αγαπημένη πάστα σοκολάτας: την κρηκτική πάστα Ferrero!

Δημιουργούμε μαζί **αφράτο μπισκούι σοκολάτας με φουντούκι, σιρόπι για το μπισκούι, ανάλαφρη κρέμα νουτέλα** την οποία συνδυάζουμε αρμονικά με ψιλοκομμένα φουντούκια και γλασάζ για την επικάλυψη.

Διδασκόμαστε τεχνικές με τις οποίες μπορούμε να επικαλύψουμε περίτεχνα τα γλυκά μας με σοκολάτα γάλακτος και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 18/03/2021

Ώρα : 14:00-16:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

**✓ Best Seller**

### BUTTERSCOTCH CAKE

WEBINAR

**21,90€**

**Old fashioned butterscotch cake**, απίθανο υγρό κεικ αρωματισμένης αλμυρής καραμέλας με βουτυρόκρεμα και γλασάζ καραμέλας.

Ποια είναι η διαφορά της καραμέλας από την butterscotch αλλά και την αλμυρή καραμέλα? Οι βουτυρένιες γεύση τους μας έχουν τρελάνει χρόνια! και θα συνεχίσουν γιατί από τις κλασσικές καραμέλες βουτύρου μέχρι τις πιο μοντέρνες entremet δημιουργίες η καραμέλα είναι κλασσική για κάθε επαγγελματία.

Προτείνεται για επαγγελματίες σε αρτοζαχαροπλαστεία, φούρνους και επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 19/03/2021

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

**✓ Best Seller**



**ΣΟΚΟΛΑΤΑ****CHOCOLATE DEATH**

WEBINAR

**26,90€€****Αρωματικό σοκολατένιο κέικ, μους σοκολάτας bitter και σάλτσα σοκολάτα τσαντούγια.**

Δεν χρειάζεται να γράψουμε τίποτα άλλο για αυτό το τεχνικό σεμινάριο. Ιδανικό για όσους έχουν σε ξεχωριστή θέση στην καρδιά τους την σοκολάτα. Πρώτο βήμα είναι να πετύχουμε ένα αφράτο κέικ, που να μπορεί να δημιουργήσει την σωστή βάση για την αρωματισμένη μους σοκολάτα bitter. Λούζουμε το γλυκό με την ντελικάτη σάλτσα τσαντούγια με φουντούκια και το απολαμβάνουμε κάθε στιγμή της ημέρας.

Εκπαιδευτής Chef : Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 26/03/2021

Ώρα : 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

**✓ Best Seller****ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ****ΤΟΥΛΟΥΜΠΑΚΙΑ - ΚΟΥΡΚΟΥΜΠΙΝΙΑ**

WEBINAR

**21,90€**

Το όνομα **τουλούμπα** φαίνεται πως προέρχεται από την οθωμανική κουζίνα, ενώ στην Κύπρο τα συναντάμε και ως **πόμπα**, που σημαίνει αντλία. Η ζύμη ξεκινάει στην κατσαρόλα και τελειώνει σε μίξερ. Τηγανίζεται σε λάδι και σιροπιάζεται. Το απολαμβάνουμε κρύο ή ζεστό και παραδοσιακά ήταν το αγαπημένο σε όλα τα ζαχαροπλαστεία. Η τεχνική είναι να παραμείνει τραγανό με ζουμερό το εσωτερικό τους.

**Κουρκουμπίνι**, μικρό σιροπιαστό με φύλλο κρούστας, νηστίσιμο γλυκό. Η λέξη προέρχεται από την λατινική cucurbito, που σημαίνει νεροκολόκυθο, λόγω του σχήματος. Η τραγανή τους γεύση τα κάνει να μην μπορείς να σταματήσεις μόνο σε ένα.

Σε αυτό το μάθημα θα εκπαιδευτούμε σε σωστές τεχνικές ψησίματος και σιροπιάσματος.

Εκπαιδευτής Chef : Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 09/3/03/2021

Ώρα : 14:00-16:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:80

**✓ Best Seller****INTERNATIONAL ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ**

WEBINAR

**21,90€**

Ένα μάθημα αφιερωμένο σε παραδοσιακές συνταγές τόσο από Ισπανία και Πορτογαλία όσο και από το Περού...

Ο σεφ μας μυεί στα μυστικά για τραγανά churros που σερβίρονται σαν street food ορεκτικό σε κάθε γωνιά της Ισπανίας, κάθε στιγμή της ημέρας με ζάχαρη ή και ζεστή σάλτσα σοκολάτας.

Επιπλέον, εκπαιδευόμαστε στις αφράτες ricarones, ένα περουβιανό επιδόρπιο που ξεκίνησε στη Λίμα παρόμοιο με το buñuelos, **ένα είδος ντόνατ με κύρια συστατικά του την γλυκοπατάτα και σιρόπι φτιαγμένο από chancaca**. Τέλος φτιάχνουμε τη ζύμη για νοστιμότατες ελαφριές **Sopaiquilla** οι οποίες σερβίρονται **ζεστές με μέλι ή ζάχαρη**. Ένα μάθημα βασικό στις τεχνικές ζύμης, αλλά και λαχταριστό και αφράτο όσο το φαντάζεστε!!!

Εκπαιδευτής Chef : Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης:20

Ημερομηνία: Τρ 23/03/2021

Ώρα : 14:00-16:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:80

**✓ Best Seller**

---

**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ WEBINAR**

---

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

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

**FUNNY UNICORN ΤΟΥΡΤΑ**

WEBINAR

€

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Όλγα Μάνου

Ημερομηνία: /2021

Επίπεδο: Basic

Ώρα :

Πόντοι ΜΜ: 20

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

**LITTLE ANIMAL COOKIES**

WEBINAR

€



Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση.

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ/ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

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



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

**ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ**

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

<b>ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>190€</b>
<b>ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>120€</b>
<b>ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ</b>	-Μόνο με προπληρωμή	<b>190€</b>



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

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



**συμμετοχής σας.**





**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

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

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





## ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ Συνδεθείτε στο μάθημα σας τουλάχιστον **5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους. Δεν είναι εύκολο για τον εκπαιδευτή να επαναλαμβάνει από την αρχή το μάθημα.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο σε περίπτωση που:
  - δεν συμπληρωθεί **ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων**
  - για λόγους **ανωτέρας βίας** (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις και ξαφνικές επιθεωρήσεις). Σε αυτή την περίπτωση γίνεται **πλήρης επιστροφή χρημάτων** σε λογαριασμό που θα μας υποδείξετε.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» έχει το δικαίωμα να **αλλάξει εκπαιδευτή** σε μαθήματα.
- ✓ Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο γνώσεων των συμμετεχόντων.
- ✓ Γραφτείτε στην **Membership Card** για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν αυστηρά **από την εγγραφή σας στην κάρτα και μετά**.
- ✓ Οι **ακυρώσεις χωρίς προειδοποίηση**, οι μαζικές εγγραφές και οι μαζικές ακυρώσεις μαθημάτων, δεν διευκολύνουν στην φυσική λειτουργία του χώρου, στην διάθεση των θέσεων σε συμμετέχοντες σε waiting list, στην δημιουργία φιλικών τιμών, αλλά και στην μείωση του δικού μας κόστους. Βοηθείστε μας να διατηρούμε τις χαμηλές τιμές μας. Παρακαλούμε όπως μας ενημερώνετε σε περίπτωση **ακύρωσης της θέσης σας τουλάχιστον 2 ημέρες πριν την έναρξη** του μεμονωμένου μαθήματος. **Σε διαφορετική περίπτωση δεν γίνεται επιστροφή χρημάτων ή αντικατάσταση μαθήματος.**
- ✓ Στα μαθήματα που έχουν την ένδειξη, η θέση σας ισχύει μόνο με κράτηση μέσω του ηλεκτρονικού συστήματος του μαθήματος ή με **προπληρωμή** και έως και 5 ημέρες πριν την έναρξή του. Σε διαφορετική περίπτωση η κράτηση δεν θα ισχύει.
- ✓ Παρακολουθείστε τα μαθήματα με την **ένδειξη επιπέδου** που ταιριάζει καλύτερα στις ικανότητές σας.
- ✓ Τα «**Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.

## ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ



