

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ



ΜΑΙΟΣ 2021



ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΗΣ & ΠΛΗΡΩΜΗΣ

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

Ηλεκτρονικά Online

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

Τράπεζα

Αν επιθυμείτε να πληρώσετε με κατάθεση σε λογαριασμό τραπεζής:

ΕΘΝΙΚΗ: 53320060659, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR78 0110 5330 0000 5332 0060 659

EUROBANK: 00260251570201007244, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR27 0260 2510 0005 7020 1007 244

ΔΩΡΟΚΑΡΤΑ

Η καλύτερη ιδέα για ένα δώρο εμπειρίας που σίγουρα κάνει την διαφορά, είναι η δωροκάρτα για Μαθήματα Μαγειρικής. Προσφέρετε αυτή την μοναδική εμπειρία στο αγαπημένο σας πρόσωπο ή ακόμα καλύτερα εκπαιδεύετέ 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 ισχυρεί για 6 μήνες από την ημερομηνία αγοράς
- Σε περίπτωση που επιλέξετε κάποια από τις προγραμματισμένες δραστηριότητες του προγράμματός μας, η τιμή είναι η αναγραφόμενη
- Σε περίπτωση που θέλετε να κλείσετε μία η δύο αίθουσες, η τιμή διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης
- Η δωροκάρτα δεν ανταλλάσσεται με μετρητά.



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)

Κάρτα Μέλους

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

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

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



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. Με την παρακολούθηση των σεμιναρίων, αποστέλλεται **Βεβαίωση 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 Τεχνικές της Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής, στήσιμο πιάτων (plating), Μοντέρνες τεχνικές, Εξειδικευμένες γνώσεις
- ✓ Ανώτερο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ Προτείνεται σε Επαγγελματίες μάγειρες/ζαχαροπλάστες, Ιδιοκτήτες εστιατορίων



ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ**WEBINAR****Από 49,90€ σε 39,90€**

Μια εξαιρετική καινοτομική ιδέα δεν αναπτύσσεται στη ζώνη της άνεσης μας. Χρειάζεται θάρρος, να αποπνέει ζωή και να αφουγκράζεται την εποχή και τους ανθρώπους. Μόνο έτσι μπορεί να στηθεί ένα πετυχημένο concept που θα οδηγήσει στην επιτυχία. Η επιχειρηματικότητα που πρόκειται να αναπτύξετε δεν είναι ταλέντο, μπορεί να διδαχθεί ως δεξιότητα και να προφυλάξει από ανεπιθύμητες κακοτυχίες! Δεδομένου ότι οι επιχειρήσεις εστίασης είναι δύσκολα διαχειρίσιμες, ειδικά στην Ελλάδα της κρίσης. Όλοι όσοι ασχολούνται με αυτές, το γνωρίζουν. Όλοι όσοι θέλουν να μπουν στο χώρο, το αγνοούν. Η σκληρή αλήθεια στο θέμα αυτό είναι ότι το να ανοίξεις ένα εστιατόριο, ενδέχεται να είναι μία από τις δυσκολότερες επενδύσεις που μπορείς να κάνεις με τα χρήματά σου.

Αυτό το σεμινάριο ξεδιπλώνει το νήμα από την ιδέα έως και το στήσιμο της επιχείρησης. Εκπαιδευόμαστε πρακτικά, μέσα από ειδικές ασκήσεις και ομαδική συνεργασία, σε όλα τα βήματα που απαιτούνται πριν καν ξεκινήσετε μία επιχείρηση. Από το πρόβλημα στην βασική ιδέα, στον ιδανικό πελάτη της εστίασης, στο ίδιο το προϊόν και τις πωλήσεις. 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.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο:

Πόντοι Απόκτησης:35

Ημερομηνία: Τε 26/5/21

Ώρα: 12:00-15:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ**WEBINAR****Από 49,90€ σε 39,90€**

Αν σας λέγανε ότι μπορείτε να ελέγξετε τις πωλήσεις της επιχείρησής σας, θα αφήνατε στην τύχη τους παράγοντες που επηρεάζουν τον τζίρο σας?

Το μενού αποτελεί το μοναδικό είδος προώθησης που θα διαβαστεί από το 100% των πελατών για την τελική επιλογή στην παραγγελία. Μπορεί άμεσα να επηρεάζει όχι μόνο τι θα αγοράσει ο πελάτης αλλά πόσα θα ξοδέψει. Ένα σωστά σχεδιασμένο μενού είναι το πρώτο σημαντικό εργαλείο πώλησης στην επιχείρησή σας.

Στο μάθημα αυτό προσεγγίζουμε τις βασικούς παράγοντες που κρίνουν τις εντυπώσεις που αφήνει ο κατάλογος δεσμεμάτων σε μία επιχείρηση. Από την σύνθεση, στον σχεδιασμό και την ανάλυση του μενού, αναπτύσσουμε και συζητάμε κάθε μέρος που το επηρεάζει, αλλά και την σημασία του, τις επιλογές που έχουμε σε είδη μενού, τα πλεονεκτήματα/μειονεκτήματα σε κάθε μία, αλλά και όσα πρέπει να προσέξουμε.

Απευθύνεται σε επαγγελματίες της εστίασης, της ζαχαροπλαστικής, επιχειρηματίες και εργαζόμενους στον τουριστικό κλάδο.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο:

Πόντοι Απόκτησης:35

Ημερομηνία: Πα 28/5/21

Ώρα: 12:00-15:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Λίγα λόγια για την Λίλα Καραποστόλη...

Η μουσική την καθόρισε, δίνοντας τον ρυθμό στα βήματά της. Βήματα που κινήθηκαν από τις "κλασικές" σπουδές της Κοινωνιολογίας, στον rock δυναμισμό του marketing, για να καταλήξουν μέσα από ανεξάντλητους jazz αυτοσχεδιασμούς στην γαστρονομία. Η εμπειρία που απέκτησε μέσα και έξω από τις επαγγελματικές κουζίνες, η γνωριμία της με τριάστερους Σεφ και τα πολυάριθμα γαστρονομικά της ταξίδια, της εξασφαλίζουν άριστη γνώση του χώρου. Άρθρα της έχουν δημοσιευτεί σε αρκετά γαστρονομικά και lifestyle περιοδικά. Υπήρξε αρχισυντάκτρια του White Guide Elegance της Ελευθεροτυπίας και του Biblos of Cooking. Έχει εξειδικευτεί σε σπουδές διοίκησης από το MIT. Το βιβλίο της "Παραδοσιακές Γεύσεις του Αιγαίου" βραβεύτηκε ως το καλύτερο βιβλίο γαστρονομίας Έλληνα συγγραφέα από τα Gourmet Awards.

Στους συμμετέχοντες θα αποσταλεί Βεβαίωση Παρακολούθησης



ΕΠΟΧΙΑΚΑ**ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ΜΕΝΟΥ****WEBINAR****24,90€**

Χορτοφαγικό μενού μας χαρίζει τις φρέσκες γεύσεις των λαχανικών σε εξαιρετικές συνταγές που ξεφεύγουν από τα κλασικά! Από την διατροφή του Πυθαγόρα στα σημερινά κινήματα του Veganism, όλο και περισσότεροι άνθρωποι αποκλείουν για λόγους ηθικής το κρέας από την ζωή τους. Η ιδέα της αποτοξίνωσης και της νηστείας, ωστόσο μπορεί να αποτελεί και μία πολύ εύγευστη ιστορία. Επιπλέον, λόγω της μεγάλης ζήτησης, όλο και περισσότερες επιχειρήσεις ψάχνουν νέες ιδέες να εντάξουν στα μενού τους περισσότερα χορτοφαγικά πιάτα.

Στο μάθημα αυτό προσεγγίζουμε συνταγές που δίνουν λαχταριστές γεύσεις και ετοιμάζουμε: **Σούπα: Σούπα με φινόκιο και καρύδι με πράσα και κourkouμά | Ορεκτικό: Flatbread με χούμους λιαστής τομάτας**

Κυριώς : Burger με μπιφτέκι μανιταριών και κινόα | Γλυκό: Τσούρος μπανάνας με ταχίни

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 07/05/2021

Ώρα : 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

 Your Suggestion

COCKTAIL SALADS Summer Edition**WEBINAR****24,90€**

Φρέσκιες, λαχταριστές σαλάτες με φρούτα, κηπευτικά, τραγανά σαλατικά, κρέατα, μπαχαρικά, μυρωδικά και εξαιρετικές βινεγκρέτ που χαρίζουν όλες τις γεύσεις από δροσερά cocktails. Στόχος μας να εκπαιδευτούμε σε όλους τους παράγοντες που επηρεάζουν τη σύνθεση μιας σαλάτας από τα υλικά, τις υφές, τα χρώματα, την ισορροπία στις γεύσεις, ώστε να δημιουργήσουμε περίτεχνες, καλοκαιρινές σαλάτες με βάση τα cocktails.

Ένα ιδανικό σεμινάριο που απευθύνεται σε μεγάλο εύρος εκπαιδευομένων που θέλουν να εξερευνήσουν νέες ιδέες για να δημιουργήσουν εμπνευσμένα πιάτα. Αναλυτικά ετοιμάζουμε: **Mojito Salad | Rum Salad | Apple Martini Salad | Daquiri Salad**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 17/05/2021

Ώρα: 17:00 - 19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

 Your Suggestion

ΦΡΑΟΥΛΑ**WEBINAR****21,90€**

Η μεγάλη αδυναμία της Άνοιξης είναι οι φράουλες! Ένα μάθημα ωδή στο πιο όμορφο φρούτο που μπήκε στην κουζίνα, ώριμο και ζουμερό, όταν βρίσκεται στην εποχή του γεμάτο γεμίζει από γεύσεις γλυκύτητας και ελαφριάς οξύτητας. Στόχος του σεμιναρίου είναι να το εντάξουμε σε δημιουργικές παρασκευές οι οποίες έχουν βάση το ροδώδες φρούτο ή προκύπτουν από αυτό, να δανειστούμε τα αρώματα του, τις γλυκές και υπόξινες γεύσεις του και να γνωρίσουμε ποιες ιδιότητες μεταφέρει στα πιάτα που συνοδεύει. Το μάθημα συνδυάζει διαφορετικές τεχνικές και χρήσεις της φράουλας για να καταλάβουμε σε βάθος τον τρόπο που μπορούμε να την εντάξουμε στην μαγειρική.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος, ο chef ετοιμάζει **λικέρ φράουλας αρωματισμένο με μαστίχα και εναλλακτικό ξύδι φράουλας**, ετοιμάζει **σαλάτα με βάση τον καρπό της φράουλας** για να δούμε τους δροσερούς αλμυρούς συνδυασμούς που μπορούμε να κάνουμε, **μαστέλο Χίου με σάλτσα φράουλας** και κρέμα σοκολάτας με φράουλες.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 25/05/2021

Ώρα: 17:00 - 19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

 Chef's choice

BURGER Summer Edition**WEBINAR****24,90€**

Ξετρελαθείτε με 3 burgers που θα σας γεμίσουν γεύση και απόλαυση! Ένα μάθημα που επικεντρώνεται στις γεύσεις ενός burger. Στόχος είναι να εκπαιδευτούμε πώς δημιουργούμε ανάλαφρες, ζουμερές, καλοκαιρινές γεύσεις στα burgers. Στις τεχνικές του μαθήματος το περίφημο ψωμί για burger τύπου Hokkaido και η τεχνική για πλούσιο μπιφτέκι burger. Επιπλέον, ανακαλύπτουμε 3 γαρνιτούρες που χαρίζουν διάσημα καλοκαιρινά burger.

Αναλυτικά ετοιμάζουμε: **Big Kahuna burger | Jerk Burger | Hawaiian Burger**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 21/05/2021

Ώρα: 11:00 - 13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

 Your Suggestion



ΤΕΧΝΙΚΑ**ΣΟΥΒΛΑΚΙ** Summer Edition

WEBINAR

21,90€

Το παραδοσιακό καλαμάκι στην καλοκαιρινή έκδοση ταξιδεύει μέσα σε αγορές και εξωτικές πόλεις για να μας χαρίσει γεύσεις κρεατολαγνικές, αλλά ταυτόχρονα δροσερές, γλυκές, αρωματικές, ανθώδεις και φρουτώδεις. Στόχος του μαθήματος είναι να γνωρίσουμε τις ιδανικές τεχνικές ψησίματος σε κρέατα, καρυκείουματος, μαριναρίσματος και γευστικών συνδυασμών με γαρνιτούρες και dips για σουβλάκια.

Το αποτέλεσμα είναι να μάθουμε να δημιουργούμε καλοκαιρινές και εξωτικές προτάσεις για μικρά σουβλίσματα σε καλαμάκι. Γνωρίζουμε το σουβλάκι στην πιο ανάλαφρη και εξωτική εκδοχή μέσα από την Ιαπωνία, Ταϊλάνδη και Κορέα.

Ο chef μας παρουσιάζει:

Yakitori με ανανά, κεφαλογραβιέρα και δυόσμο σε Γιαπωνέζικο dip | Moo Ping με φράουλες σε Ταυλανδέζικο dip | Dakkochi με kiwi σε Κορεάτικο dip

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 14/05/2021

Ώρα: 11:00 - 13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ Chef's choice

ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΜΕ ΜΠΥΡΑ

WEBINAR

21,90€

Η μπύρα στη μαγειρική δίνει γεύση, τρυφεροποιεί, λειτουργεί ως διογκωτικός παράγοντας, γλασάρει και χαρίζει σώμα! Ωστόσο, η χρήση της απαιτεί τεχνική, ώστε να μην πικρίσει το αποτέλεσμα, αλλά αντιθέτως να μας χαρίσει τις γεύσεις και τις ιδιότητες της. Η χρήση της έχει ιδιαίτερα μεγάλο εύρος που ποικίλλει από μαρινάδες και σάλτσες, σε ζύμες και χυλούς, σε φαγητά και γλυκά.

Στο μάθημα επικεντρωνόμαστε στον τρόπο με τον οποίο αναδεικνύουμε τις γεύσεις της και αξιοποιούμε τις ιδιότητες της μπύρας μέσα από διαφορετικές ποικιλίες και γεύσεις. Αναλύουμε και εξηγούμε γιατί χρησιμοποιούμε κάθε ποικιλία και τι προσδίδει στο αποτέλεσμα.

Στις τεχνικές εφαρμογές του μαθήματος: **Ψωμί με μπύρα, σοκολάτα και μπαχαρικά | Φιλέτο μόσχου σε μαρινάδα μπύρας | Κότσι αρνιού με μαύρη μπύρα και μείγμα μπαχαρικών από τις βαλκανικές χώρες (vegeta) | Γλυκάδια με σάλτσα μπύρας και καπνιστό κάρυ.**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 18/05/2021

Ώρα: 17:00 - 19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ Chef's choice

BITOQUE A LA RUSSE

WEBINAR

24,90€

Εμπνευσμένο πιάτο που ταιριάζει ιδανικά σε καθημερινά γεύματα, all day café bar, bistro και brasseries! Το **bitoc a la Russe** ή **hache a la russe** με τις μικρές παραλλαγές του όπως το bitoc a la Portuguese, το bistec a la Caballo ή το bife a la robe είναι όλα πιάτα εξαιρετικής γεύσης.

Στο σεμινάριο αυτό επικεντρωνόμαστε στην τεχνική και γευστική απόδοση του πιάτου που θα σας ενθουσιάσει και στις παραλλαγές του, από τα υλικά με **black angus κιμά**, την γαρνιτούρα που του ταιριάζει έως και τις σάλτσες που το συνοδεύουν. Στόχος του σεμιναρίου να εκπαιδευτείτε σε πιάτα μοναδικής νοστιμιάς που ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 21/5/2021

Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ Chef's choice

ΣΟΛΟΜΟΣ Summer Edition

WEBINAR

21,90€

3 τεχνικές – 3 πιάτα σε 1 μάθημα για τον αγαπημένο σολομό. Ένα από τα πιο δημοφιλή και εμπορικά ψάρια που λόγω της πλούσιας γεύσης του μπορεί να χαρίσει αμέτρητες μαγειρικές εφαρμογές. Επιπλέον, η υψηλή θρεπτική και χαμηλή θερμιδική του αξία προάγουν τον σολομό στο Νο1 ψάρι σε ζήτηση! Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε σε 3 διαφορετικούς τρόπους (ψητό φούρνου, ψητό σε σχάρα, τηγανιτό) να διαχειριστούμε μαγειρικά και γευστικά το μοναδικό αυτό ψάρι, ώστε να μας αποδώσει τις καλύτερες καλοκαιρινές του γεύσεις.

Ο chef μας παρουσιάζει:

Σολομός a la Nage με καλοκαιρινά λαχανικά | Ψητός σολομός με σάλτσα αγγουριού άνηθου | Τηγανιτός σολομός με Ανοιξιότικα λαχανικά

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 24/05/2021

Ώρα: 17:00 - 19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ Chef's choice



BRUNCH & BREAKFAST

WAFFLES (Επαγγελματικό)

WEBINAR

24,90€ / ΗΜΕΡΑ

Εκπαιδευτικό διμερές πρόγραμμα με εξειδίκευση στα waffles, όπου παρουσιάζονται θεωρία και τεχνικές για τον χυλό κρέπας και περιθώρια διαφοροποίησης με νέες συνταγές, βοηθητικές συνοδευτικές συνταγές και τελικό δημιουργικό σερβίρισμα που περιλαμβάνει τόσο αλμυρές, όσο και γλυκές βάφλες. Εξαιρετικό πρόγραμμα που απευθύνεται σε επαγγελματίες. Διεξάγεται σε επαγγελματική βαφλιέρα, με εμπλουτισμένη υλικό σε θεωρία, τεχνικές, πρακτικές εφαρμογές, σερβιρίσματα και μηχανήματα.

ΜΕΡΟΣ 1: Χυλός & Γεμίσεις Αλμυρής βάφλας (πρωινό και brunch)

Χυλοί: Βασικός χυλός Αμερικάνικου τύπου | Βασικός χυλός Βελγικού τύπου

Συνοδευτικές συνταγές: κρέμα μπλε τυριού, αυγά ποσέ, σάλτσα με σιρόπι σφενδάμου και βούτυρο, steak μόσχου

Σερβίρισμα: Waffle με κρέμα μπλε τυριού, steak μόσχου, αρωματικά βότανα και καρύδια | Waffle με αβοκάντο και αυγό ποσέ | Waffle croque madame με ψητό χοιρομέρι, έμμενταλ και σάλτσα με σιρόπι σφενδάμου και βούτυρο

ΜΕΡΟΣ 2: Χυλός & Γεμίσεις Γλυκιάς βάφλας (πρωινό, brunch, γλυκό)

Χυλοί: Βασικός χυλός τύπου Λιένης

Συνοδευτικές συνταγές: Φοντύ σοκολάτας | Καραμελωμένοι ξηροί καρποί | Toffee καραμέλας | Παγωτό φράουλα | Σως φράουλας

Σερβίρισμα: Waffle με φοντύ σοκολάτας και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς | Waffle με παγωτό φράουλα, σως φράουλας | Caramel Toffee Banana Crunch

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος (I)

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 20/ήμερα

& Γιάννης Ζωγράφος (II)

Ημερομηνία: Δε 10/5/21 (I) & Τρ 11/5/21 (II)

Ώρα: 11:00-13:30

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80/ήμερα

+10 Πόντοι Κάρτας

FRANCESINHA Best of snacking

WEBINAR

24,90€

Η πορτογαλική εκδοχή του πολυφορεμένου croque madame είναι το Francesinha! Τα croque madame/croque monsieur αποτελούν από τα πιο διαδεδομένα snack foods που συναντάμε στα café bars. Ωστόσο, το Francesinha με καταγωγή από την Ιβηρική Χερσόνησο και κυριολεκτική μετάφραση της ονομασίας του ως «Η Μικρή Γαλλιδούλα» έρχεται να μας φέρει μία νέα ιδέα για το lunch/work/snack food. Μάλιστα αν αποδοθεί αυστηρά τεχνικά, το πιάτο μπορεί να σερβιριστεί και ως κλασσικό γεύμα! Η Daily Meal το συμπεριέλαβε στα "12 Sandwiches που δεν έχετε ακούσει και θα αλλάξουν γευστικά την ζωή σας".

Το Francesinha είναι ένα γεμάτο, πλούσιο sandwich γεμάτο από **σטרώσεις μπιριζόλας μόσχου, λουκάνικα, τυριού, τηγανιτό αυγό και σάλτσας τομάτας με μυστική συνταγή με μαύρη μπύρα!**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 31/05/2021

Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ WEBINAR

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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ**ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ & SANDWICHES ΠΑΓΩΤΟΥ WEBINAR 24,90€**

Παγωτένιες μπισκοτολιχουδιές σε ένα μάθημα που συναγωνίζεται τις πιο εμπορικές γεύσεις! 2 μοναδικά προϊόντα παγωτού που μας προετοιμάζουν γευστικά για την εποχή!

Μαθαίνουμε την βάση και τις τεχνικές για τα **παγωτίνα για να δημιουργήσουμε ευφάνταστα παγωτένια γλυκίσματα στα σχέδια και τις γεύσεις που επιθυμούμε**. Παρασκευάζουμε τα πιο νόστιμα sandwich παγωτού με τραγανή ζύμη μπισκότου.

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 07/5/2021

Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ **Chef's choice**

BREAD PUDDING WEBINAR 21,90€

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.

Σε αυτό το σεμινάριο θα δημιουργήσουμε μια απολαυστική συνταγή, αλλά ουσιαστικά θα εντρυφήσουμε στις τεχνικές για να δημιουργήσουμε τις δικές μας γεύσεις.

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

Μπορεί η ιστορία του να ξεκινάει από τα Μεσαιωνικά χρόνια αλλά ακόμα και σήμερα το απολαμβάνουμε όλοι.

Μια ιδέα για επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης και αρτοζαχαροπλαστεία.

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 17/5/21

Ώρα: 11:00 -13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ **Chef's choice**

PASTIERA TART Παραλλαγή του αυθεντικού WEBINAR 21,90€

Pastiera Italian tart, ένα από τα πιο εμβληματικά ιταλικά επιδόρπια, το οποίο συνηθιζόταν κατά την διάρκεια του Πάσχα, αλλά πλέον το απολαμβάνουμε όλο τον χρόνο. Μοιάζει αρκετά με την Ελληνική πάστα Φρόλα, αλλά τα υλικά την διαφοροποιούν ως προς το αποτέλεσμα.

Η απολαυστικά βουτυράτη γεύση της **ζύμης σουκρέ με αμύγδαλο και πορτοκάλι** σε ένα κλασικό επιδόρπιο τάρτα με **πλούσια γέμιση ρικότα και μαύρη σοκολάτα** αλλά και **ένα αρωματικό κονφί πορτοκαλιού** να συμπληρώνει όλες τις γεύσεις.

Μια διαφορετική παραλλαγή της τάρτα που θα σας μαγέψει με τα αρώματα της.

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Ώρα: Δε 24/5/21

Ώρα: 11:00 -13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ **Chef's choice**



TRIFLES

WEBINAR

21,90€

Τρία διαφορετικά trifles, ανάμεικτα γλυκά σε ποτήρια, με τις παγωμένες γεύσεις του καλοκαιριού. Αποτελούνται από πολλές στρώσεις διαφορετικών υλικών με διαφορετικές υφές που μπορούν να σας δώσουν αμέτρητες δυνατότητες.

Για τις ανάγκες του μαθήματος ώστε να εκπαιδευτούμε στις τεχνικές και τους ανάλογους συνδυασμούς, δημιουργούμε αρχικά ένα σοκολατένιο trifle με πραλίνα, brownies, αμύγδαλα και σαντιγί. Επιπλέον, ετοιμάζουμε trifle με τις γεύσεις της καραμέλας, της μους βανίλιας, των γλασαρισμένων μήλων και των καρυδιών pecan. Τέλος, ολοκληρώνουμε με κρέμα παγωμένου γιαουρτιού, μαρμελάδα βύσσινου, θρυμματισμένα φιστίκια και φράουλες!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 26/5/2021

Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ Chef's choice

ΠΑΓΩΤΟ ΧΑΛΒΑΣ | ΠΑΓΩΤΟ ΕΚΜΕΚ

WEBINAR

21,90€

Όταν οι παραδοσιακές γεύσεις συναντάνε το παγωτό, το αποτέλεσμα απογειώνεται! Το σεμινάριο αυτό έχει στόχο να σας εκπαιδεύσει στην χειροποίητη διαδικασία του παγωτού, αλλά και στην δημιουργία ιδιαίτερων, σύνθετων γεύσεων που θα αποδώσουν τα παραδοσιακά γλυκίσματα της Ελλάδας. Οι δυνατότητες που δίνει το παγωτό εκμέκ και το παγωτό χαλβάς μπορούν να δημιουργήσουν νέα εξαιρετικά επιδόρπια!

Στις τεχνικές εφαρμογές του μαθήματος, ο σεφ παρουσιάζει την διαδικασία για χειροποίητο παραδοσιακό εκμέκ, αλλά και λαχταριστό χαλβά. Επιπλέον, δημιουργούμε παραδοσιακά παγωτά με τις γεύσεις τους και συζητάμε για το πώς θα μπορούσαμε να εξελίξουμε τα επιδόρπια μας με την υπέροχα δημιουργική λύση των παραδοσιακών παγωτών.

Ένα μάθημα που θα σας διδάξει τις πιο γευστικές τεχνικές για vintage παγωτογλυκά, για ένα αποτέλεσμα που απλά δε θα πιστεύετε...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 31/5/2021

Ώρα: 17:00-19:30

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ Chef's choice

MEDONIK Παραλλαγή του αυθεντικού

WEBINAR

22,90€

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.

Τεχνικές που θα παρουσιάσει ο pastry chef σε αυτή την απολαυστική παραλλαγή.

Μπισκούι μελιού | Παρφέ βανίλιας | Παρφέ μελιού

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.

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 31/05/2021

Ώρα: 14:00 -16:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ Chef's choice



ΤΕΧΝΙΚΑ**ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΚΡΕΜΕΣ****WEBINAR****24,90€**

Εναλλακτικές κρέμες και επιδόρπια από καρπούς! Η επιλογή της χρήσης εναλλακτικών προϊόντων στην διατροφή και στην ζαχαροπλαστική φαίνεται ότι αποτελεί ένα νέο κεφάλαιο στην ζαχαροπλαστική. Διατροφικοί λόγοι, υγείας, πεποιθήσεων ή και απλά γευστικής προτίμησης, παρουσιάζεται μία έντονη στροφή προς τα «γάλατα», τις κρέμες και τις αντίστοιχες γλυκές δημιουργίες που παρασκευάζονται με βάση τους καρπούς.

Σε αυτό το μάθημα, εκπαιδευόμαστε σε μία σειρά τεχνικών: **πώς παρασκευάζουμε γάλα από καρύδα, αμύγδαλο, φουντούκι και φυστίκι, πώς παρασκευάζουμε βούτυρο από καρύδα, αμύγδαλο, φουντούκι, φυστίκι και πώς παρασκευάζουμε παγωτό φυστικοβούτυρο, κρέμα καρύδας με εξωτικά φρούτα και μους αμυγδάλου!**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 12/5/2021

Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ **Chef's choice****ΤΟ ΜΗΛΟ ΤΗΣ ΕΡΙΔΟΣ****WEBINAR****29,90€**

Έριδα, αδερφή του Άρη και κόρη της Νύχτας, ήταν θεά της ζήλιας και της διχόνοιας.... Το μήλο της έγινε γνωστό ως υπεύθυνο για την αρχή του Τρωικού Πολέμου.

Το επιδόρπιο που θα παρουσιάσουμε σε αυτό το σεμινάριο έχει όλες τις τεχνικές για να μπορεί να σταθεί σε ένα εστιατόριο Michelin και να προκαλέσει ανάλογες αντιδράσεις.

Cremeux αμυγδάλου με κατσικίσιο τυρί, νέκταρ μελιού, σπόγγος αμυγδάλου, croustillant μέλι-καρύδι, cremeux καραμέλας είναι οι τεχνικές που θα εντυπώσουμε με την βοήθεια του Pastry Chef.

Ένα επιδόρπιο θα είχε το σχήμα μήλου και το λαμπερό του χρυσό χρώμα θα εντυπωσιάσει σε κάθε περίπτωση.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 14/5/2021

Ώρα: 17:00-20:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

★ **Chef's choice****ENTREMENT CASSIS AMANDE****WEBINAR****26,90€**

Το πιο απολαυστικό entremet που έχετε δοκιμάσει. Μία γλυκιά ωδή στο crème de cassis!

Entremet είναι τα επιδόρπια των οποίων οι στρώσεις στο σύνολό τους δημιουργούν μία συμφωνία. Θα συνδυάσουμε γεύσεις και αρώματα με τον πιο ιδανικό τρόπο και με ισορροπία ανάμεσα στην γλυκύτητα και στην γήινη αίσθηση που αφήνουν στο στόμα τα φραγκοστάφυλα.

Τεχνικές για την σύνθεση του entremet το οποίο στη βάση του έχει νωπό κέικ σοκολάτας αρωματισμένο με πορτοκάλι ενώ στις στρώσεις τους θα έχουμε το παιχνίδισμα από φραγκοστάφυλλα κονφί, μπαβαρούαζ crème de cassis και γκανάζ αμυγδάλου μοντέ.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 19/5/2021

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

★ **Chef's choice**

ΤΟΥΡΤΕΣ | ΠΑΣΤΕΣ | ΤΑΡΤΕΣ**MACADAMIA NUTS ΤΟΥΡΤΑ****WEBINAR****24,90€**

Εξαιρετικό πολυστρωματικό επιδόρπιο με βάση τα γευστικά μακαντέμια. Ο συνδυασμός αυτού του εξωτικού ξηρού καρπού με άλλα υλικά και μπαχαρικά θέλει προσοχή για να κρατήσει και να αναδείξει τα αρώματα του. Μία τούρτα που δεν συναντάμε συχνά, καθώς τα μακαντέμια απαιτούν ιδιαίτερες συνθήκες για την καλλιέργειά τους, γεγονός που τα καθιστά ένα ακριβό υλικό. Ωστόσο, η γεύση τους είναι υπέροχα πλούσια, ήπια, κρεμώδης, λεπτή, βουτυράτη με βελούδινη υφή, χαρίζοντας εξαιρετικά επιδόρπια.

Η Macadamia nuts τούρτα είναι ένα πολύ γευστικό γλυκό που αξίζει της προσοχής μας! Επικεντρωνόμαστε σε τεχνικές που μας δείχνουν την διαχείριση και επεξεργασία του ξηρού καρπού για να μας δώσει την υπέροχη αυτή τούρτα.

Εκπαιδευόμαστε στις παρακάτω τεχνικές:

Ντακούάζ μακαντέμια | Αλοιφή με μακαντέμια | Μους τονκα | Γλασαζ καραμελα

Ένα επιδόρπιο για τους λάτρεις των εξωτικών ξηρών καρπών που ξεφεύγει από τις κλασσικές επιλογές.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 28/5/2021

Ώρα: 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ Chef's choice

CAKES**ANGELS CAKE vs DEVILS CAKE****WEBINAR****21,90€**

ANGELS CAKE, ένα από τα πιο ελαφριά cake χωρίς βούτυρο αλλά με την υπέροχη γεύση βανίλιας. Πρώτη φορά που εμφανίστηκε σε βιβλίο μαγειρικής ήταν το 1839 "The Kentucky Housewife", από τότε έχει γίνει η βασική συνταγή για τις περισσότερες παραλλαγές κέικ βανίλιας.

DEVILS CAKE, το πιο πλούσιο σοκολατένιο cake όπου δανείζεται την υγρασία του από την ρευστή κουβερτούρα. Θεωρείται το κέικ με τις πιο πολλές παραλλαγές μέσα στον 20 αιώνα αλλά και το πιο αγαπητό για τους λάτρεις της σοκολάτας. Παραδοσιακά έχει μεγαλύτερη ποσότητα σοκολάτας και αυτό κάνει το χρώμα του ακόμα πιο έντονο.

Στο σεμινάριο θα παρουσιαστούν δύο από τα πιο γνωστά frosting για να συνδυάσουμε με τα cake μας.

Δυο τόσο διαφορετικά cake που αφήνουν μία αίσθηση πληθωρικότητας στο στόμα. Ένας αγώνας που θα λήξει ισόπαλος στην γεύση μας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 6/5/2021

Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ Chef's choice

ΣΟΚΟΛΑΤΑ**100 % ΣΟΚΟΛΑΤΑ****WEBINAR****24,90€**

100% σοκολάτα σε ένα μάθημα που αποδεικνύει την ανωτερότητα της μέσα από προσεκτικά επιλεγμένες ποικιλίες σοκολάτας. Η διαφορετική ποσόστωση σε κάθε στρώση του σοκολατένιου επιδορπίου παρουσιάζει μία διαφορετική γευστική παλέτα!

Στις τεχνικές διαδικασίες του μαθήματος: **Μπισκούι μπράουνι πικρής σοκολάτας 85%, μους 75% σοκολάτα, κρεμε μπρουλέ 70% σοκολάτα, μπισκούι στρέζελ, μαύρο γλάσο σοκολάτας 70%.**

100% σοκολάτα σε αυτό το μάθημα όπου θα μπορέσουμε να εντυφλήσουμε και να γευτούμε τις διαφορές στην γεύση και στην υφή που έχει το κάθε είδος σοκολάτας ανάλογα με την περιεκτικότητά του σε κακάομαζα.

Εκπαιδευτής Chef : Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 10/5/2021

Ώρα: 17:00-19:30

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

+10 Πόντοι Κάρτας

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ|ΨΗΤΑ ΦΡΟΥΤΑ WEBINAR**21,90€**

Μαγειρεύουμε και ψήνουμε φρούτα για να παρασκευάσουμε πεντανόστιμο γλυκά του κουταλιού και ψητά καραμελωμένα φρούτα.

Χρησιμοποιούμε εποχικά φρούτα, ώριμα γεμάτα σάκχαρα και παρασκευάζουμε **γλυκό του κουταλιού κεράσι κοκτέιλ** έμπνευση του σεφ μας αλλά και δύο ξεχωριστές συνταγές με ψητά φρούτα

Ψητά μήλα με καρύδια πεκάν και maple syrup αλλά και ψητός ανανάς με βανίλια Μαδαγασκάρης και τζίντζερ.

Για τα γλυκά του κουταλιού μαθαίνουμε το **ιδανικό σιρόπι, τις σωστές θερμοκρασίες, τους χρόνους ψησίματος και τις τεχνικές για να διατηρηθούν μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 13/5/2021

Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ **Chef's choice****FLAN WEBINAR 24,90€**

Flan, το πιο γνωστό λατινικό επιδόρπιο εδώ και πολλές γενιές, λατρεμένο σε κάθε γωνιά του κόσμου, σε ένα σεμινάριο με διαφορετικές γεύσεις.

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

Chocoflan, σοκολατένια εκδοχή, μια διαφορετική συνταγή και τεχνική για ένα αποτέλεσμα που θα εντυπωσιάσει.

Flan φιστίκι Αιγίνης, δροσερή καλοκαιρινή εκδοχή όπου σε κάθε κουταλιά αναδύονται τα αρώματα από τον ξεχωριστό ξηρό καρπό.

Θα τα επιλέξετε για ένα ξεχωριστό μενού, προτάσεις για επαγγελματίες σε yachts και βίλες.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 25/5/2021

Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ **Chef's choice****LE SAINT HONORE CHOCOLAT WEBINAR 21,90€**

Ένα γλυκό που πήρε το όνομά του από τον Γάλλο Άγιο των αρτοποιών και των ζαχαροπλαστών. Από αυτό λοιπόν μπορούμε να καταλάβουμε ότι σίγουρα είναι ένα γλυκό που θα μας φτάσει στα ουράνια!

Σε αυτό το σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε σε ένα εντελώς σοκολατένιο επιδόρπιο.

Δημιουργούμε ένα **δαχτυλίδι από σοκολατένια pate a choux, πλούσια γέμιση με κρέμα πατισερί σοκολάτας, αρωματική σοκολατένια γκανάζ μοντέ και φεγετε σοκολάτα.**

Ένα από τα κορυφαία Γαλλικά επιδόρπια με άρωμα σοκολάτας, διαφορετικές υφές και τραγανά στοιχεία.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 20/5/2021

Ώρα: 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ **Chef's choice****MARS ΠΑΣΤΑ WEBINAR 21,90€**

Ποιος δεν ξέρει την Mars, την αγάπη των νεανικών μας χρόνων, πλούσια σε καραμέλα και σοκολάτα.

Ο σεφ θα δημιουργήσει την πιο γευστική mars πάστα. Οι τεχνικές που θα εκπαιδευτούμε είναι: **μπισκουί σοκολά σαν φαριν, γκανάζ γάλακτος αρωματισμένη με baileys, μους σοκολάτα γάλακτος, ρευστή καραμέλα γάλακτος και τραγανή επικάλυψη κουβερτούρας υγείας**

Η ισορροπία επιτυγχάνεται μέσα από τις διαφορετικές εντάσεις και τους συνδυασμούς που δημιουργούνται ανάμεσα στην σοκολάτα γάλακτος με την μους καραμέλας και τις τεχνικές που εναλλάσσονται ανάμεσα σε όλες τις παρασκευές. Μια ιδέα που μπορεί να σταθεί σε κάθε χώρο εστίασης και θα εντυπωσιάσει με την λεπτότητα και τον σωστό χειρισμών των γεύσεων.

Εκπαιδευτής Chef : Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 21/5/2021

Ώρα: 17:00-19:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:80

✓ **Best Seller****ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ & ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ**

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ/ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση.

ONLINE ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ 13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης ζαχαροπλαστικής τέχνης *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50 ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΣΤΑ	-Μόνο με προπληρωμή	990€
ONLINE ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50	-Μόνο με προπληρωμή	640€
ONLINE ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ 5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές ζαχαροπλαστικής	-Μόνο με προπληρωμή	200€
ONLINE ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ 13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης μαγειρικής τέχνης *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50 ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΣΤΑ	-Μόνο με προπληρωμή	990€
ONLINE ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50	-Μόνο με προπληρωμή	550€
ONLINE ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ 5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές μαγειρικής	-Μόνο με προπληρωμή	200€



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

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

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

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ	-Μόνο με προπληρωμή	250€
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ	-Μόνο με προπληρωμή	190€
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	-Μόνο με προπληρωμή	190€



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



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



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

