




The Culinary Center & Cookery Club  
Μαθήματα & Εκπαιδευτικά Προγράμματα

Τηλεφωνική Εξυπηρέτηση  
2109882378  
09:00-21:00

 mathimatamageirikis.gr



## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ -ΦΛΕΒΑΡΗΣ 2022





## 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 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](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! 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](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. 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







## ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ! Λόγω των συνθηκών covid 19:

### ΜΕΤΡΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥΣ

- α) Εισέρχεστε στο μάθημα με υπεύθυνη δήλωση αρνητικού self-test που έχει διενεργηθεί έως και 24 ώρες πριν το μάθημα ή άλλου τύπου διαγνωστικού τεστ (rapid ή PCR) που έχει διενεργηθεί έως και 72 ώρες πριν το μάθημα.
- β) Παρακαλούμε τηρείστε τους βασικούς κανόνες ασφάλειας: αποστάσεις, χρήση προσωπικής μάσκας και γαντιών, απολύμανση χεριών κατά την είσοδό σας.
- γ) Είναι σημαντικό να μην ακυρώνετε τις θέσεις σας, δεδομένου ότι οι κρατήσεις στα δια ζώσης μαθήματα είναι ιδιαίτερα περιορισμένες και σημαντικές για την επιχείρηση.

### ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥΣ

Είστε ασφαλείς!

Καθημερινά παίρνουμε μέτρα στην σχολή μας για την ασφάλεια σας.

- Αποστείρωση αέρα με σύστημα O3 ozone generator
- Αποστείρωση χώρου με σύστημα UVC sterilizer
- Αποστείρωση δημόσιων χώρων και επικίνδυνων σημείων με εγκεκριμένα απολυμαντικά από τον ΕΟΦ
- Αποκλειστική χρήση μάσκας & τήρηση μέτρων ασφαλείας με σημάτσες
- Γωνιά ασφάλειας και απολύμανσης μαθητών



## ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ

Το **διαδραστικό workshop** στη «Διαχείριση Κριτικών» αποτελεί έναν εξαιρετικό τρόπο εκμάθησης στην διαχείριση δύσκολων κριτικών που αντιμετωπίζουν συχνά οι επισιτιστικές επιχειρήσεις. Δεν επιδέχεται αμφισβήτησης ότι το σημαντικότερο κεφάλαιο σε μια επιχείρηση είναι οι ικανοποιημένοι πελάτες, αυτοί δηλαδή που θα αγοράσουν ξανά και θα συστήσουν σε άλλον τα ποιοτικά προϊόντα ή τις υπηρεσίες της. Η εμπειρία που δέχθηκαν σε μία επιχείρηση αντικατοπτρίζεται στις κριτικές μέσα από θετικά και αρνητικά σχόλια. Και ενώ τα θετικά αποτελούν μία επιβεβαίωση των καλών πρακτικών που ακολουθείτε, τα αρνητικά σχόλια μπορούν να καταστρέψουν την εικόνα της επιχείρησής μας, προκαλώντας ανεπανόρθωτη ζημιά. Η αποτελεσματική διαχείριση των κριτικών είναι θεμελιώδης για την παροχή ποιοτικών υπηρεσιών και αποτελεί ουσιαστικό μηχανισμό για τροφοδότηση από τους πελάτες της με σκοπό τον εντοπισμό αδυναμιών στις πολιτικές που ακολουθεί μια επιχείρηση.

Ένα σεμινάριο το οποίο αποσκοπεί με πολύ πρακτικό τρόπο να μυήσει τους συμμετέχοντες στην υιοθέτηση μίας στρατηγικής, η οποία θα προσφέρει πολυάριθμα οφέλη στις επιχειρήσεις:

- ✓ Θα μειώσει τις όποιες κριτικές δέχεται μία επιχείρηση.
- ✓ Θα αντιστρέψει την αρνητική διάθεση σε πιστότητα, ακόμα και μεταξύ των πιο δύσκολων πελατών.
- ✓ Σας εκπαιδεύει στο φιλτράρισμα εκείνων των κριτικών που πρέπει να αποτελέσουν βάση για διερεύνηση και άμεση αλλαγή στρατηγικής.
- ✓ Θα ενισχύσει την εταιρική σας φήμη, διευρύνοντας εν τέλει την πελατεία σας.

Το σεμινάριο διεξάγεται με:

- ✓ Ασκήσεις
- ✓ Case studies
- ✓ Ερωτήσεις και Συμμετοχή

στα οποία οι συμμετέχοντες πρέπει να δημιουργήσουν το δικό τους πλαίσιο επικοινωνίας με πελάτες σε σενάρια διαφορετικών κριτικών.

**Ενότητες που καλύπτονται στο σεμινάριο:**

Η Αξία των Διαδικτυακών Κριτικών | Η Διαχείριση Διαδικτυακής Φήμης

Γιατί Ορισμένοι Παραπονοούνται Γραπτώς | Τρόποι Ενθάρρυνσης Κριτικών

Γιατί πρέπει να Απαντάμε στις Κριτικές | Πότε δεν απαντάμε σε κριτικές | Απαντήσεις σε Συγκεκριμένες Κριτικές

Διαχείριση «Ξεχασμένων» Κριτικών | Διαχείριση Αρνητικών Κριτικών

Διαχείριση Θετικών Κριτικών | Διαχείριση Μέτριων Κριτικών

Διαχείριση «Υποπτων» και Παράλογων Κριτικών

The Streisand Effect | Εντοπισμός Fake Κριτικών

Το workshop με τίτλο «Διαχείριση Διαδικτυακών Κριτικών» αποσκοπεί να μυήσει τους συμμετέχοντες στην υιοθέτηση ορθών πρακτικών για τη διαχείριση των διαδικτυακών κριτικών (reviews).

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 65

**Ελάχιστη Συμμετοχή**

Πρωτοπαπαδάκης

workshop webinar

**4 άτομα**

Ημερομηνία: Σα 22/01/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι

Πρακτική

Εξαργύρωση: 230

Ώρα: 11:00 – 15:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο:

**★ Chef's choice**

*Λίγα λόγια για τον Γιάννη Πρωτοπαπαδάκη: Ο Γιάννης Πρωτοπαπαδάκης είναι συγγραφέας βιβλίων μάρκετινγκ στην εστίαση και φιλοξενία, καθηγητής και εισηγητής σεμιναρίων σε θέματα μάρκετινγκ, ποιοτικής εξυπηρέτησης και διαχείρισης παραπόνων. Σπούδασε Διοίκηση Επιχειρήσεων στο Πανεπιστήμιο Πειραιά και κατέχει MBA (Master of Business Administration) από το Cleveland State University. Έχει προσκληθεί ως εισηγητής σεμιναρίων από διάφορες οργανώσεις και φορείς όπως η Palso, το Σχολείο Τουρισμού Καλαμάτας, η ΕΕΔΕ, η Forum, το Travel Daily News κ.ά. Έχει εργαστεί στο τμήμα μάρκετινγκ της Misko-Barilla, καθώς και -από το 2000 έως σήμερα- ως καθηγητής μάρκετινγκ και ποιοτικής εξυπηρέτησης, στην τουριστική σχολή Le Monde. Είναι συνεργάτης της startup Hoteltraining. Αρθρογραφεί στο [erixeiro.gr](http://erixeiro.gr), σε διάφορα έντυπα περιοδικά, ενώ έχει διατελέσει σύμβουλος μάρκετινγκ και προώθησης σε ξενοδοχεία και εστιατόρια.*



Σκοπός του σεμιναρίου είναι οι εκπαιδευόμενοι να εξοικειωθούν με τις αρχές της εξυπηρέτησης πελατών, να γνωρίσουν τους λόγους δημιουργίας παραπόνων, αλλά και την διαχείριση των παραπονούμενων. Παράλληλα να έλθουν σε επαφή με τις επικοινωνιακές τεχνικές και τις μεθόδους των δημοσίων σχέσεων που συμβάλουν στη διαμόρφωση και διατήρηση σχέσεων εμπιστοσύνης με τους πελάτες μέσα από real business cases, παραδείγματα πραγματικών συνθηκών και την διαδραστικότητα του εκπαιδευτή.

Το όφελος του σεμιναρίου είναι η πλήρης κατανόηση της προέλευσης παραπόνων και η άριστη διαχείρισή τους με πρακτικό τρόπο, ώστε η επιχείρηση να φέρει την απαιτούμενη βελτίωση της εμπειρίας του πελάτη. Θεμελιώδης η γνώση που παρέχεται στο σεμινάριο αυτό για την παροχή ποιοτικών υπηρεσιών, παράλληλα αποτελεί ουσιαστικό μηχανισμό στην διαμόρφωση στρατηγικών και διαδικασιών.

#### Ενότητες που καλύπτονται στο σεμινάριο:

##### Τα παράπονα και η ζημιά που δημιουργείται στην επιχείρηση

Γιατί έχουμε παράπονα (προέλευση).

Ποιος είναι ο ορισμός του παράπονου και οι λόγοι που μας κάνουν να αντιδράμε. Ποιες οι εσφαλμένες αντιλήψεις για τα παράπονα

Τι σημαίνει κακή διαχείριση και ποια η ζημιά που δημιουργείται στην εταιρεία

##### Διαχείριση δύσκολων πελατών

Ποιοι θεωρούνται ως δύσκολοι πελάτες - Κατανόηση των κινήτρων και των αναγκών του πελάτη

Τύποι δύσκολων πελατών και αναγνώρισή τους

Μέθοδοι & τεχνικές παρακίνησης για καλύτερη επικοινωνία

Τακτικές αντιμετώπισης δύσκολων πελατών

Διαχείριση συναισθημάτων

##### Διαχείριση παραπόνων και δυσαρεστημένων πελατών

Κατανοούμε την «ψυχολογία» των παραπόνων και τι σημαίνει όταν δεν υπάρχουν παράπονα

Χτίζουμε στρατηγικές αντιμετώπισης παραπόνων και δυσαρεστημένων πελατών, αλλά κυρίως δημιουργούμε καλές πρακτικές πρόληψης.

Μαθαίνουμε για τα Customer Complaints Management Systems και την Διαχείριση Παραπόνων με βάση τα διεθνή πρότυπα: Κατευθυντήριες γραμμές και πλαίσιο διαχείρισης παραπόνων με βάση το ISO 10002 : 2018

Ενημερωνόμαστε για την κατάλληλη εκπαίδευση προσωπικού και πρόσληψη εικονικών πελατών και δημιουργούμε σημεία παραπόνων.

Εκπαιδευτής Chef: Παπατριανταφύλλου

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 65

**Ελάχιστη**

Γιώργος

**Συμμετοχή: 4 άτομα**

Ημερομηνία: Σά 29/01/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

230

Ώρα : 11:00-15:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο:

Λίγα λόγια για τον **Γιώργο Παπατριανταφύλλου**: Είναι κάτοχος πτυχίου Επικοινωνίας και Μέσων Ενημέρωσης, Ειδικεύεται στην Επικοινωνιακή Διαχείριση Κρίσεων. Είναι συγγραφέας των βιβλίων «Προγράμματα Δημοσίων Σχέσεων» και «Εταιρική Εικόνα». Επιτελεί ως Διευθυντής Δημοσίων Σχέσεων και Σύμβουλος Επικοινωνίας στην Kiss A.E. και μέλος του προεδρείου του Διοικητικού Συμβουλίου της Ελληνικής Εταιρείας Δημοσίων Σχέσεων (ΕΕΔΣ). Εργάστηκε στον ΟΔΙΕ (Οργανισμός Διεξαγωγής Ιπποδρομιών Ελλάδος) στο Τμήμα Δημοσίων Σχέσεων. Ως Εκπαιδευτής έχει εκπαιδεύσει στελέχη των μεγαλύτερων επιχειρήσεων στην Ελλάδα, συνεργάζεται με το Κέντρο Ερευνών του Πανεπιστημίου Πειραιά και με την τοπική αυτοδιοίκηση Κύπρου. Επίσης είναι σύμβουλος επικοινωνίας στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Στρατηγικές Διαχείρισης Περιβάλλοντος – Καταστροφών – Κρίσεων, του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών υπό τη διεύθυνση του καθηγητού Ευθυμίου Λέκκα.



**Ειδική Τιμή για τα 2 μαθήματα: 100€**



---

**MASTERCLASS**


---

**ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ: SUGO & RAGU (3 ΗΜΕΡΟ)**

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

**120€/ήμερο ή  
45€/μάθημα**

3-ήμερο εκπαιδευτικό σεμινάριο στην Τέχνη της Ιταλικής Σάλτσας. Το σεμινάριο εστιάζει στις διασημότερες και εμπορικότερες σάλτσες, από τις διαφορετικές τοπικές εκδοχές τους, παραδοσιακές-εμπορικές ή σύγχρονες, τα κλασσικά και εναλλακτικά υλικά που απαιτούνται για την ετοιμασία τους, έως τις προτεινόμενες πρότυπες πρακτικές εφαρμογές τους.

Στόχος του σεμιναρίου είναι η απόκτηση καθολικών γνώσεων στις σάλτσες για την άρτια απόδοση πιάτων Ιταλικής pasta. Οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται σε τεχνικές γνώσεις παρασκευής σαλτσών σε συνδυασμό με την τεχνογνωσία των Ιταλών και την κουλτούρα της Ιταλικής μαγειρικής.

Το σεμινάριο απαρτίζεται από 3 μέρη και χωρίζεται ανά κατηγορία βάσης.

**1<sup>η</sup> ημέρα: Λευκές σάλτσες + Σάλτσες Αυγού**

Alfredo | Sugo di funghi | Cacio e Pepe

Carbonara | Aglio e Olio

**2<sup>η</sup> ημέρες: Κόκκινες σάλτσες + Λαχανικών + Pesto**

Prima Vera | Piperonata | Pali e fiero

Salsa di pomodoro | Sugo all'Arrabbiata | Sugo all'amatriciana | Sugo alla Putanesca | Sugo alla Norma | Sugo alla Portofino

Pesto alla Milanese | Pesto alla Genovese | Pesto alla Trapanese (Siciliana)

**3<sup>η</sup> ημέρα: Σύνθετες σάλτσες**

Bolognese ragù | Neapolitan ragù | Ragù all'anatra

Vongole | Frutti di Mare

Δίνεται η δυνατότητα και ανεξάρτητης παρακολούθησης.

*\*Το μάθημα δεν επικεντρώνεται στα ζυμαρικά. Όποια ζυμαρικά χρησιμοποιηθούν δεν είναι χειροποίητα.*

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσηςΠόντοι Απόκτησης:  
65/μάθημα**Ελάχιστη Συμμετοχή  
4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 04/03/2022

Πα 11/03/2022

Πα 18/03/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:  
230/μάθημα

Ώρα : 10:00 - 14:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:  
Αρχές Μαγειρικής Τέχνης

Επίπεδο: Masterclass

**★ Chef's choice**



**HAUTE POISSONNERIE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ DEMONSTRATION ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ****120 €**

Εξαιρετικό σεμινάριο υψηλών τεχνικών για πιάτα με βάση το ψάρι. Από το φιλετάρισμα, στην διαχείριση και στο μαγείρεμα, τις γαρνιτούρες και το άψογο plating για την τελική παρουσίαση του πιάτου.

Το masterclass αυτό προσεγγίζει το ιδιαίτερο αντικείμενο των ψαριών με μεσογειακές γεύσεις και παιχνιδίσμα, τεχνικές καθαρισμού, φιλεταρίσματος ψαριού και δημιουργικές γεύσεις.

Στόχος του σεμιναρίου είναι η τεχνογνωσία διαχείρισης ψαριών υψηλού κόστους και η απόδοσή τους σε πιάτα που αναδεικνύουν την ιδιαιτερότητα κάθε ψαριού.

**Ανάλυση θεματολογίας**

Τροφογνωσία ψαριών

Ανατομία &amp; Φιλετάρισμα ψαριών

Ανάλυση τεχνικών

Τρόποι διαχείρισης

**Πρακτικές εφαρμογές με βάση:**

Παρασκευή ζωμών ψαριών | Παρασκευή σαλτσών | Γαρνιτούρες | Plating

Πρακτικές Εφαρμογές με:

Χριστόψαρο (λευκά στρογγυλά μη λιπαρά ψάρια)

Καλκάνι (πλακουτσωτά ψάρια)

Πεσκανδρίτσα (λευκά στρογγυλά)

Σφυρίδα (λευκά στρογγυλά ψάρια)

Μπακαλιάρος (λευκά στρογγυλά μη λιπαρά ψάρια)

*\*η επιλογή των ψαριών ενδέχεται να διαφοροποιηθεί αναλόγως τον καιρό.*

**Εκπαιδευτής Chef:** Νίκος Μακρυμίχαλος**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης**Πόντοι Απόκτησης:** 65**Ελάχιστη Συμμετοχή  
4 άτομα +  
Προπληρωμή****Ημερομηνία:** Πε 31/03/2022**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική**Πόντοι Εξαργύρωσης:** Δεν εξαργυρώνεται με πόντους**Ώρα :** 16:00-21:00**Προαπαιτούμενες Γνώσεις:** Μαγειρική Τέχνη, Γνώση διαχείρισης ψαριών**Επίπεδο:** Masterclass**★ Chef's choice**

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΤΡΥΦΕΡΟΠΟΙΗΣΗΣ &  
ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****85€**

Απαραίτητες τεχνικές για κρέατα δεύτερης διαλογής, πιο οικονομικά τα οποία πρέπει να τρυφεροποιηθούν για να αποδώσουν ζουμερές γεύσεις. Η φαρέτρα του μάγειρα περιλαμβάνει μηχανήματα, εργαλεία και μεθόδους που μπορούν να τον βοηθήσουν προκειμένου να δημιουργήσει το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Στόχος του σεμιναρίου αυτού είναι η δημιουργία πιάτων με βάση το κρέας τα οποία προσφέρουν υψηλή αξία στον πελάτη και χαμηλή αξία στην επιχείρηση. Η διαφορά αυτή κεφαλοποιείται προς όφελος των επιχειρήσεων.

Απαραίτητη είναι η υψηλή γνώση χασαπικής, μαγειρικής τέχνης και συνδυασμού τους με τις κατάλληλες σύγχρονες τεχνικές, ώστε να χαρίσει το επιθυμητό αποτέλεσμα. Εργαλεία και τεχνικές που χρησιμοποιούμε για την τρυφεροποίηση και τον αρωτισμό των κρεάτων: sous vide, τρυφεροποιητής, τεχνικές ψησίματος, όσμωση, μαρινάδες, άλμες, μπαχαρικά, αρωματικά βότανα

**1<sup>η</sup> μέρος:** Τρυφεροποίηση και Αρωματισμός κρεάτων, Μαρινάδες-Άλμες-Καρυκεύματα

ΚΡΕΑΤΑ: Γίδα μπούτι με όσμωση τομάτας | Κοτόπουλο κοπανάκια | Χοιρινό οσομπούκο | Στήθος μόσχου

**2<sup>η</sup> μέρος:** Ολοκλήρωση τεχνικών και Δημιουργία πιάτων, Στήσιμο πιάτων

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ: Σαλάτα με ψητό μαρούλι με ρόδι, σύκα, σαλάμι Λευκάδας, σως με ροκφόρ | Χούμους με ψητά κρεμμύδια, λεμόνι και κουκουνάρι | Καρύκευμα αλατιού με μυρωδικά | Αρωματικό ελαιόλαδο | Χειροποίητες πίτες

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

**Ελάχιστη Συμμετοχή  
4 άτομα +  
Προπληρωμή**

Ημερομηνία: Τε 16/03/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
230

Ώρα : 12:00-17:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο:

**★ Chef's choice**



ΕΠΟΧΙΑΚΑ

#seasonal #plantbased #vegetarian # sustainability

**ΕΠΟΧΙΑΚΑ****ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ**

WEBINAR

**26,90€**

Εποχιακό, χειμωνιάτικο και Ελληνικό είναι η προσέγγιση για το πρωινό σε αυτό το μάθημα. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές που προάγουν τις Ελληνικές α ύλες και τις μετατρέπουν σε εξαιρετικές προτάσεις σερβιρίσματος που ταιριάζουν ιδανικά στην εποχή.

Με στόχο την αξιοποίηση και ανάδειξη του πολιτισμικού και γαστρονομικού πλούτου της χώρας και την σύνδεση του με την Ελληνική φιλοξενία, το πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» βγήκε από τα σπίτια μας και αποτέλεσε πρωτοβουλία του επαγγελματικού κλάδου της φιλοξενίας.

Ετοιμάζουμε: **Στάκα με αυγά, λουκάνικα και ζεστό προζυμένιο ψωμί (έτοιμο) | Τραχανόσουπα με γλυκιά κολοκύθα | Αλμυρό κέικ με τομάτα, ελιές, κρεμμύδι και φέτα**

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Χρήστος

webinar

Ημερομηνία: Τρ 01/03/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

130

Ώρα : 17.00 -19.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller

**ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΑΝΟΙΧΤΕΣ ΠΙΤΕΣ: Γλυκές πίτες**

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

**26,90€**

Παραδοσιακά οι γλυκίες πίτες είναι το πιο δημοφιλές έδεσμα σε αρτοποιία, μικρούς φούρνους και ζαχαροπλαστεία. Οι πίτες αποτελούν την βάση της Ελληνικής μαγειρικής, μέρος της κουλτούρας μας, κομμάτι της φτώχειας του λαού και της λαογραφίας, παράλληλα μία οικεία και γευστική εξέλιξη του παρελθόντος και ότι πιο κοντά στην επαφή του μάγειρα με τις πιο όμορφες χειροποίητες διαδικασίες.

Εκπαιδευόμαστε σε 3 γλυκίες πίτες, απόλυτα εποχιακές, οι οποίες είναι ένα ιδανικό γλύκισμα για κάθε στιγμή. Από τα υλικά και το φύλλο, στον χρόνο προετοιμασίας τους, την σωστή θερμοκρασία ψησίματος, αλλά και στην συνολική διαχείριση τους.

Ετοιμάζουμε **γλυκιά κολοκυθόπιτα, εποχιακή κυδωνόπιτα και την αγαπημένη γαλατόπιτα.**

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 12/01/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 11.00 -14.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



**ΑΠΟΛΥΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ**

**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**

**29,90€**

Ένα μάθημα με καθαρά Ελληνικό χαρακτήρα βασισμένο απόλυτα σε παραδοσιακές συνταγές που πρέπει να εντάξουμε στην μαγειρική μας. Η ανάγκη για περαιτέρω γνώση και εξάσκηση των δεξιοτήτων μας στην παραδοσιακή μαγειρική είναι επιτακτική για την διατήρηση και τον εμπλουτισμό των γνώσεων, αλλά και την απαραίτητη εφαρμογή τους στην καθημερινότητα μας.

Εποχιακές προτάσεις που στο σύνολό τους δημιουργούν ένα μενού και αποτελούν δημοφιλείς επιλογές έχουν ως στόχο να εκπαιδευτείτε στην Ελληνική Παραδοσιακή Μαγειρική, εξασκώντας με αρτιότητες τεχνικές και αποδίδοντας με γεύση τις συνταγές αυτές.

**Τσιγαρέλι | Πρασοτυρόπιτα | Γίδα βραστή (με προετοιμασία) | Στουφάδο**

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 23/03/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

**ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΕΣ ΣΟΥΠΕΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ**

**WEBINAR**

**24,90€**

3 εξαιρετικές σούπες από την Βόρεια και Ανατολική Ευρώπη έγιναν αγαπημένο γαστρονομικό σύμβολο των χωρών τους! Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε τόσο στην βασική παρασκευή τους, όσο και σε μικρές εναλλακτικές.

Το γκούλας (goulash), σούπα με κρέας, κρεμμύδια, πατάτες, λαχανικά, πολλά αρωματικά και φυσικά πάπρικα από την Ουγγαρία, ένα πιάτο των βοσκών και κτηνοτρόφων που διέμεναν μέρες στα βουνά και έπρεπε να τραφούν από τα πιο αδύναμα ζώα.

Η πίχελσταίνερ (richelsteiner), μία κατεξοχήν Γερμανική σούπα με κρέατα και λαχανικά αρωματισμένη με κρεμμύδι και σκόρδο, η οποία χρονολογείται από τις αρχές του 18ου αιώνα, ενδεχομένως λόγω του σκεύους μέσα στο οποίο έβραζε (richel).

Η μπορς (borscht) είναι η πιο δημοφιλής σούπα της Ανατολικής Ευρώπης, ένας γαστρονομικός συγκερασμός από την Ουκρανία, Αρμενία, Ρωσία, Πολωνία κα. Το όνομα παραπέμπει περισσότερο σε Ουκρανικό με τα παντζάρια να αποτελούν βασικό υλικό και να δίνουν το χρώμα στην υπέροχη σούπα.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:  
webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

**Ελάχιστη Συμμετοχή  
4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 11/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ώρα : 11.00 – 13.00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**



**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΣΑΡΑΚΟΣΤΗ**

**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**

**29,90€**

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

**Ταραμοσαλάτα με 5 τρόπους (με ψωμί, πατάτα, μους ταραμά, μελανι σουπιας και ταραμοσαλάτα πατζαριου)**  
**Ρεγγοσαλάτα** απο αυγά χρυσής ρέγγας σε μπρουσκέτα, με καρπάτσιο κολοκυθίου και κουλί κίτρινης πιπεριάς  
**Λαγάνα με λιαστή τομάτα ελιές και ρίγανη και λαγανα με κρόκο Κοζάνης**  
**Χειροποίητος χαλβας απο ταχίني με φουστίκι Αιγίνης και φουντούκι**

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 25/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Ώρα : 11.00 -14.00

Επίπεδο:Basic

**★ Chef's choice**

**ΤΣΙΚΝΟΠΕΜΠΤΗ**

**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**

**31,90€**

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 κλασσικές 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 παστουρμά και γλυκόξινα κρεμμύδια.**

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 24/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Ώρα : 18.00 -21.00

Επίπεδο:Basic

**★ Chef's choice**

**ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ**

**WEBINAR**

**24,90€**

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

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

Ετοιμάζουμε τις σαλάτες :

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

Συνοδεύονται με κριτσίνια χειροποίητα και πολύσπορο ψωμί.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης:  
webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 25/02/2022

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
80

Ώρα : 17.00 -19.00

Επίπεδο:Basic

**★ Chef's choice**





ΚΑΘΑΡΑ ΔΕΥΤΕΡΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Ετοιμάζουμε το παραδοσιακό τραπέζι για τα Κούλουμα. Κάθε έδεσμα έχει την δική του θρησκευτική και εθιμοτυπική σημασία στο τραπέζι! Η ουσία είναι ότι ξεκινάει η μεγάλη νηστεία, όπου οι Χριστιανοί ετοιμάζονται να αποτοξινωθούν από την κρεατοφαγία των προηγούμενων ημερών μέχρι να υποδεχθούν το Πάσχα.

Στα ορεκτικά του μαθήματος οι **υπέροχοι και τραγανοί χορτοκεφτέδες** και για κυρίως το **ψητό καλαμάρι που γεμίζεται με φάρσα από λαχανικά και ρύζι –πιάτα ιδανικά για όλες τις εποχές**. Το σεμινάριο συνοδεύει η **εξαιρετική σαλάτα με φασόλια μαυρομάτικα**. Για να ολοκληρώσουμε το μάθημα σερβίρουμε **χαλβά Φαρσάλων!**

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

ζώσης

Ημερομηνία: Δε 28/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 11.00 -14.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



**ΤΕΧΝΙΚΑ****MOTHER SAUCES (βασικές σάλτσες και παράγωγα)**

WEBINAR

24,90€

Ποιες είναι οι mother sauces στην μαγειρική και γιατί ονομάστηκαν έτσι? Στις αρχές του 20ο αιώνα ο chef Auguste Escoffier όρισε τις 5 βασικές σάλτσες μαγειρικής. **Μπεςαμέλ, Ολλαντέζ, Βελουτέ, Τοματέ και Εσπανιόλ** και παράλληλα ανέλυσε τα παράγωγα τους.

Η αρχή αυτή αποτέλεσε την απαρχή της επαγγελματικής μαγειρικής και τις βάσεις πάνω στις οποίες στηρίζονται οι Chef σήμερα για να μαγειρέψουν.

Παρουσιάζουμε την ετοιμασία των μητρικών σαλτσών και ανακαλύπτουμε διαφορές και χρήσεις.

Στο σεμινάριο αναλύουμε όλες τις λεπτομέρειες και απαντάμε σε ερωτήματα, όπως πως θα πετύχουμε μια τέλεια υφή, πως θα δέσει σωστά η σάλτσα και τους πιο δημιουργικούς συνδυασμούς που μπορούμε να κάνουμε.

Εκπαιδευόμαστε στις βασικές σάλτσες **Μπεςαμέλ, Ολλαντέζ, Βελουτέ, Τοματέ και Εσπανιόλ** και παράλληλα ανέλυσε τα παράγωγα τους.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar

Πόντοι Απόκτησης:

**Ελάχιστη Συμμετοχή  
4 άτομα**

20

Ημερομηνία: Πε 03/03/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι

Πρακτική

Εξαργύρωση: 80

Ώρα : 12.00 -14.00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice****PASTA FRESCA**

WEBINAR

26,90€

Ιταλική παράδοση η φρέσκια πάστα, ειδικά στην περιοχή της Bologna όπου τα γεμιστά ζυμαρικά αποτελούν την αγαπημένη επιλογή στα ristoranti (ιταλικά μαγαζιά που πουλάνε φρέσκα ζυμαρικά).

Δύο Ιταλικά φρέσκα ζυμαρικά που συναγωνίζονται σε νοστιμιά και παρασκευή και πολλοί τα μπερδεύουν... με τα raviolis συνήθως να παρασκευάζονται κόβοντας την ζύμη σε τετράγωνα κομμάτια ή στρογγυλά κομμάτια και προσθέτοντας την γέμιση, ενώ τα tortellini να γεμίζονται και διπλώνονται σαν κουλούρα. Και στις δύο περιπτώσεις οι συνήθεις γεμίσεις αποτελούν μαεστρία του μάγειρα.

Ετοιμάζουμε: δύο διαφορετικές γεμίσεις, **με γέμιση γαρίδας και με αρωματικό μείγμα τυριών & φρέσκων μυρωδικών.**

Σερβίρουμε με παρμεζάνα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 10/01/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

130

Ώρα : 12.00 -14.00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice****ΣΟΥΠΕΣ ΜΕ ΑΦΡΟ**

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

24,90€

Εξαιρετικές στην όψη, με πλούτο και σύσταση, οι σούπες που δέχονται αφρό ως μία επιπλέον υφή έχουν φινέτσα. Ωστόσο, πρέπει τεχνικά η σύσταση της σούπας να μπορεί να δεχθεί τον αφρό ως ένα ξένο σώμα χωρίς να ενσωματωθούν οι δύο διαδικασίες, ενώ επιπλέον οι γεύσεις τους να αλληλοσυμπληρώνονται!

Τρεις σούπες που γαρνίρονται με τον βελούδινο αφρό και δίνουν ένα εξάισιο αποτέλεσμα στο σερβίρισμά τους: ετοιμάζουμε **σούπα γλυκοπατάτας με miso αφρό, σούπα μανιταριών με αφρό τρούφας και σούπα τομάτας με αφρό βασιλικού!**

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 17/01/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

80

Ώρα : 18:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

**ΚΟΝΣΟΜΕ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Τι χαρακτηρίζει ένα κονσομέ? Μα φυσικά η εξαιρετική διαύγεια του. Όσο απλό κι αν φαίνεται, ωστόσο κάθε τεχνική που εφαρμόζεται στο κονσομέ επιδέξια, χαρίζει και από ένα γευστικό στοιχείο στο αποτέλεσμα.

Το κονσομέ σερβίρεται ως ορεκτικό πιάτο, ως συνοδευτικό σε βασικά γεύματα, αλλά και ως βάση για άλλες παρασκευές. Μαθαίνουμε την βασική τεχνική clarification με την βοήθεια της πρωτεΐνης των αυγών, για τις διαφορές του μονού με το διπλό κονσομέ και για το κονσομέ Μαντριλεν.

Ετοιμάζουμε: **Κονσομέ Μαντριλεν | Κονσομέ κρέατος | Κονσομέ ψαριού**

\* Το μάθημα περιλαμβάνει παρασκευές με ημι-προετοιμασία

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:35

Ημερομηνία: Δε 31/01/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Ώρα : 11.00 -14.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: : Basic

★ Chef's choice

**ΣΟΥΠΕΣ: ΤΕΧΝΙΚΕΣ & ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****24,90€**

Οι σούπες αποτελούν ένα μεγάλο κεφάλαιο στην μαγειρική τέχνη και ένα από τα πιο αγαπημένα εμπορικά αντικείμενα. Με τον χειμώνα στο κατώφλι, εκπαιδευόμαστε στην δομή και τις τεχνικές εφαρμογές για μερικές από τις πιο νόστιμες σούπες. Ανακαλύπτουμε τις διαφορές ανάμεσα στις περασμένες και στις απέραστες σούπες, την βελουτέ με την σούπα κρέμα, αλλά και όλα εκείνα τα στοιχεία που μπορούν να τις αρωματίσουν, καρυκεύσουν και δέσουν με τον πιο φινετσάτο τρόπο. Στις προετοιμασίες μας η κλασική Γαλλική κρεμμυδόσουπα, η παρεξηγημένη σούπα μπρόκολου και καρότου, αλλά και η απόλυτα χειμωνιάτικη σούπα καλαμποκιού.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης  
Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:20

Ημερομηνία: Πε 07/04/2022

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
80

Ώρα : 11:00-14:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: : Basic

★ Chef's choice

**FINGER FOODS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Οι μινιατούρες της μαγειρικής τέχνης σε ορεκτικές μπουκιές που τρώγονται με το χέρι, σερβίρονται σε δίσκο και είναι ιδανικές για μπουφέ ή μικρά καλέσματα. Ένα μάθημα που αναβαθμίζει τις γνώσεις μας όχι μόνο για την δημιουργία των μικρών παρασκευών, αλλά και που συνδυάζει έξυπνα τον χρόνο και τις απαιτήσεις που έχουμε, όταν πρόκειται να σερβίρουμε διάφορα finger foods.

Στόχος η ποιότητα και η δημιουργικότητα με την διαχείριση χρόνου, επιτυγχάνοντας νόστιμα αποτελέσματα. Είναι όμως και μια φιλοσοφία να συνδυάζεις το σικ και το άτυπο, το γκουρμέ και το πρακτικό, το λεπτό και το διασκεδαστικό. Είναι μικρές μπουκιές avant-garde κουζίνας όπου συνθέτουν ένα ολόκληρο πιάτο με όλες τις γεύσεις τους, συμπυκνωμένο σε μία μόνο μπουκιά.

**Spring Rolls λαχανικών | Tempura γαρίδας | Risotto & Parmesan Croquettes | Savory cake Pancetta με λιαστή ελιά |**

**Kibe με πληγούρι γεμιστό με αρνί**

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης  
Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:35

**Ελάχιστη Συμμετοχή  
4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 04/02/2022

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



**ΚΟΠΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**

**WEBINAR**

**29,90€**

Ένα σεμινάριο που μας εκπαιδεύει στη σωστή χρήση μαχαιριού και στις τεχνικές κοπής. Απαντάει σε καίρια ερωτήματα όπως ποια είναι τα διαφορετικά είδη των μαχαιριών, αλλά και πώς τα χειριζόμαστε. Επίσης, μαθαίνουμε τις βασικές τεχνικές κοπής, βήμα προς βήμα, με την φιλοσοφία της επαγγελματικής γαστρονομίας. Γιατί ομοιόμορφη κοπή οδηγεί σε ομοιόμορφο μαγείρεμα.

Στις κοπές παρουσιάζοντας: **καρέ, ροδέλες, hache, emince, a la paysanne, escalope, julienne, brunoise, concasser, chiffonade κ.α.**

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

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar	Πόντοι Απόκτησης: 35	<b>Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα</b>
Ημερομηνία: Πε 10/03/2022	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	
Ώρα : 12:00-14:00		Επίπεδο: Basic	<b>★ Chef's choice</b>

**GREEK PIZOTO**

**WEBINAR**

**29,90€**

Μπορεί οι Ιταλοί να κατοχύρωσαν το ριζότο, αλλά εμείς εδώ στην Ελλάδα τροποποιήσαμε την τεχνική στα δικά μας δεδομένα. Τεχνικά ο όρος είναι αβάσιμος, ωστόσο η εμπορική απήχηση διαφωνεί, μιας και ο κόσμος τελικά το αποδέχεται με αγάπη.

Με βάση τον τρόπο εκτέλεσης του ριζότο, βλέπουμε 3 παραλλαγές (Κριθαρότο, Τραχανότο, Πληγουρότο) που χρησιμοποιούν ζυμαρικά και δημητριακούς καρπούς στην θέση του ρυζιού. Μαθαίνουμε για το κατάλληλο χύλωμα τους, χρησιμοποιώντας μαγειρικές διαδικασίες, εξετάζουμε την πλούσια σύστασή τους, αλλά και πώς θα χαρίσουμε μοναδικές γεύσεις για να αναδείξουμε τα πιάτα.

Ετοιμάζουμε: **Τραχανότο με γαρίδες | κριθαρότο με μανιτάρια | πληγουροτό με σύγκλινο και πορτοκάλι**

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar	Πόντοι Απόκτησης: 35	
Ημερομηνία: Πα 18/02/2022	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	
Ώρα : 12.00- 14.00		Επίπεδο: Basic	<b>★ Chef's choice</b>

**ΚΡΕΑΤΟΣΟΥΠΕΣ**

**WEBINAR**

**24,90€**

Μια καλή σούπα διεγείρει την όρεξη για τα επόμενα πιάτα ως ορεκτική, τρέφει και στηλώνει τον οργανισμό ως φαρμακευτική ή ως γερό πρωινό και γεμίζει το στομάχι ως κυρίως πιάτο, ανάλογα τον τρόπο προετοιμασίας της και τα υλικά που χρησιμοποιούνται!

Στο σεμινάριο αυτό επικεντρωνόμαστε σε ζωμούς και σούπες με βάση το κρέας, ανακαλύπτοντας τεχνικές από διάφορες κατηγορίες, τρόπο καρυκεύματος και μυρωδικά στοιχεία.

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

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar	Πόντοι Απόκτησης: 20	
Ημερομηνία: Πε 24/02/2022	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	
Ώρα : 12.00- 14.00	Προαπαιτούμενες Γνώσεις:	Επίπεδο: : Basic	<b>★ Chef's choice</b>



ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΝΕΩΝ ΠΙΑΤΩΝ & ΙΔΕΩΝ ΓΙΑ ΝΕΑ ΜΕΝΟΥ

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ & ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΜΕΝΟΥ

VINTAGE WINTER MENU

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Τρία πιάτα με νοσταλγικό, εποχιακό αέρα και vintage διάθεση δίνουν τον χαρακτήρα τους συνολικά σε ένα μενού.

Στόχος του μαθήματος είναι η δημιουργία πιάτων κλασσικής μαγειρικής, όπου η απλότητα συνδυάζεται με την τεχνική και την ισορροπία στις γεύσεις. Απαραίτητες βασικές γνώσεις, απλές τεχνικές που μπορούν να εκτελεστούν με γρήγορες διαδικασίες και χαρίζουν αυθεντικότητα σε ένα τραπέζι.

**Σαλάτα Waldorf | Ballotine κοτόπουλου με πατάτες, κρεμμυδάκια, μανιτάρια με μπέικον | Μέλο Κανέλο (ψητά μήλα με σπιτικό παγωτό κανέλα)**

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη Συμμετοχή  
4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 21/01/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι

Εξαργύρωση:130

Χορηγός: Funghi  
Hellas

Ώρα : 18.00 -21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:  
Αρχές μαγειρικής τέχνης

Επίπεδο: Advanced

**★ Chef's choice**

DOLCE ITALIANI

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Απολαυστικό μενού με Ιταλικό χαρακτήρα σε ένα μενού 3 πιάτων που είναι ενδεικτικό μίας τρατορία, αλλά και ενός γαστρονομικού εστιατορίου. Κάθε πιάτο αγαπήθηκε από μεγάλους Michelin Chef και αποδόθηκε με τον τρόπο τους. Ιδανικό μενού για wine-café-bar που σερβίρουν και φαγητό.

Στόχος του μαθήματος είναι τόσο η ενίσχυση των γνώσεων, η εξάσκηση των δεξιοτήτων, όσο και οι νέες ιδέες που εμπλουτίζουν το γαστρονομικό portfolio μας.

**Gnocchi alla Sorrentina | Tagliatta μόσχου με πιπέρι ρόκα και πιπεριές με πουρέ καλαμποκιού | Gelato με λεμόνι και Mascarpone**

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη Συμμετοχή  
4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 04/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι

Εξαργύρωση:130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

CAFÉ DE PARIS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Ένα πιάτο που χρονολογείται από το 1940 και πρωτοσερβιρίστηκε στο εστιατόριο Café de Paris στην Γένοβα έγινε ο λόγος δημιουργίας μίας τεχνικής που έμεινε ανάρπαστη σε bistro και brasserie. Το περίφημο βούτυρο Café de Paris χαρίζει τις υπέροχες γεύσεις σε κυρίως πιάτα με κρέας μόσχου, χαρακτηρίζοντας το μενού που το περιβάλλει.

Εκπαιδευόμαστε στην βασική τεχνική του café de paris, στον τρόπο ψησίματος του αντρεκοτ που το συνοδεύει, αλλά και στην δημιουργία του μενού που το περιβάλλει. Στόχος είναι να δημιουργήσουμε εξαιρετικές προτάσεις για μενού γεμάτα γεύση και αξία.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος: **Σούπα σπαραγγιών | Αντρεκότ café de Paris με πατάτες pont neuf | Σουφλέ κατσικίσου τυριού με μήλο και καραμέλα**

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη Συμμετοχή  
4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 11/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι

Εξαργύρωση:130

Ώρα : 18.00 -21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Advanced

**★ Chef's choice**





**ΚΡΕΑΣ**

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ & ΨΗΣΙΜΟ**

**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**

**27€**

Το πιο δημοφιλές και οικονομικό κρέας στις απόλυτες συνταγές. Από το ψήσιμο roti σε ολόκληρη παρασκευή κοτόπουλου (κοστίζει πάντα πιο οικονομικά) στον φούρνο μέχρι τα επιμέρους κομμάτια του, ανακαλύπτουμε πώς το κοτόπουλο μπορεί να χαρίσει διαφορετικές και χυμώδεις συνταγές.

Εκπαιδευόμαστε στο φιλετάρισμα, στις μαρινάδες, το ψήσιμο ολόκληρου κοτόπουλου σε ειδικό σκεύος roti, αλλά και εκτελούμε συνταγές για φιλέτο, μπούτι και φτερούγα. Ετοιμάζουμε τις ιδανικές σως και συνοδευτικά για κάθε ένα!

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος  
Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη Συμμετοχή  
4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 28/01/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι  
Εξαργύρωσης:130

Ώρα : 18.00 -21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

**ΚΟΤΣΙ**

**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**

**29,90€**

Το κότσι είναι ένα κομμάτι αρκετά τρυφερό και νόστιμο, σχετικά οικονομικό, το οποίο θεωρείται δεύτερης κατηγορίας κρέας, αλλά όπως και αν μαγειρευτεί, δίνει εξαιρετικές γεύσεις.

Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε δύο τεχνικές για ένα κομμάτι κρέατος πολύ ιδιαίτερο και γευστικό και προσφέρουμε τις ανάλογες συνοδευτικές προτάσεις που αναδεικνύουν ιδανικά το πιάτο.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος παρασκευάζουμε:

**Χοιρινό κότσι μελωμένο με μια ραφινάτη μαρινάδα που περιέχει μουστάρδα, μέλι, μπύρα και φρέσκα αρωματικά και λάχανο μπραιζέ και πατατούλες ψητές | Μοσχαρίσιο κότσι (με προετοιμασία) με τσάννι μήλου και πουρέ γλυκοπατάτας**

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος  
Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη Συμμετοχή  
4 άτομα**

Ημερομηνία: Τε 09/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Ώρα : 18.00 -21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

**ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΛΑΙΜΟΥ**

**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**

**31,90€**

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

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

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος ετοιμάζουμε:

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

\*σε τηγάνι/σχαροτήγανο

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία:Πε 10/02/2022

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Ώρα : 18.00 -21.00

Επίπεδο:Basic

**★ Chef's choice**



**ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,90€**

Σεμινάριο που επικεντρώνεται στην τέχνη της γουρουνοπούλας (Καλαματιανή), από την διαχείριση, στο μαρινάρισμα και αρωμάτισμα έως το ψήσιμο και το crackling της πέτσας.

Στόχος του μαθήματος είναι η δημιουργία χυμώδους γουρουνοπούλας με τραγανή πέτσα και σάρκα που ξεχειλίζει από αρώματα. Στο μάθημα, οι συμμετέχοντες θα έχουν εκπαιδευτούν στη διαχείριση του χοιρινού κρέατος, σε μαρινάδες, μπαχαρικά, αρωματικά και σάλτσες, αλλά και στο ιδανικό αλάτισμα.

**Προετοιμασία (κόψιμο, μαρινάρισμα, καρύκευμα, δέσιμο) | Γαρνιτούρες γουρουνοπούλας (πατάτες rostī, σάλτσα ψητού, λαχανικά γλασέ)**

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος  
Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη Συμμετοχή  
4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 18/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι

Εξαργύρωσης:130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

**ΑΜΕΛΕΤΗΤΑ – ΓΛΥΚΑΔΙΑ - ΝΕΦΡΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

3 ιδιαίτερα και πολύ γευστικά μέρη του κρέατος που δεν τους αποδίδεται η μαγειρική προσοχή την οποία αξίζουν. Μπορούν να δώσουν πιάτα υψηλής γαστρονομικής αξίας και μοναδικής νοστιμιάς. Αυτό το σεμινάριο αποδίδει ιδιαίτερη σημασία στα αμελέτητα, τα γλυκάδια και τα νεφρά μέσα από τεχνικές επεξεργασίας, διαχείρισης, αρωματισμού και μαγειρικών τεχνικών, προετοιμάζουμε και μαγειρεύουμε διαφορετικά πιάτα.

Στόχος η απόκτηση γνώσεων, η γευστική εξοικείωση, η απενοχοποίηση και η εξάσκηση δεξιοτήτων για τις ιδιαίτερες αυτές νοστιμιές.

Ετοιμάζουμε: **Αμελέτητα | Γλυκάδια | Νεφρά**

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος  
Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη Συμμετοχή  
4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 25/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι

Εξαργύρωσης:130

Ώρα : 18:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

**HANDMADE ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΑΜΙΑ****WEBINAR****34,90€**

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

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

Αναλυτικά, 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 για τα κρέατα ανάλογα με την εποχικότητα τους, την κατάλληλη επιλογή μπαχαρικών και την ισορροπία στις γεύσεις που θέλουμε να δώσουμε.

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος  
Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης:  
webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη Συμμετοχή  
4 άτομα**

Ημερομηνία: Δε 28/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι

Εξαργύρωσης:130

Ώρα : 19:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**





**STREET FOOD – healthy****ΡΙΖΟΨΩΜΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Απίστευτη νοστιμιά από αρτοσκευάσματα χωρίς αλεύρι! Τα ριζόψωμα αποτελούν ότι πιο νόστιμο έχετε δοκιμάσει κοντά στο ψωμί, προσφέροντας μία πληθώρα από οφέλη από την κατανάλωσή τους: είναι χαμηλότερα σε θερμίδες από άλλα ψωμιά, αρκετά υγιεινά (αν και δεν συνιστανται σε όσους ακολουθούν ειδική διατροφή διαβητικών) και αποτελούν μία υψηλή πηγή μαγγανίου – το οποίο ιχνοστοιχεία συμβάλλει στη φυσιολογική λειτουργία του μεταβολισμού της ενέργειας στον οργανισμό και στη μείωση του άγχους, της κούρασης και της κόπωσης. Η αρτοποιήση του θέλει τρόπο, ώστε να μας δώσει ένα καλό, γευστικό και ισορροπημένο αποτέλεσμα.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε σε εναλλακτικά ψωμιά, εναλλάσσοντας τις γεύσεις μας, γνωρίζοντας τρόπους διατροφής σε περιπτώσεις ειδικής διατροφής, αλλά και αποκτώντας ιδέες για νέα αρτοσκευάσματα.

Ετοιμάζουμε: **Ριζόψωμα με παπαρουνόσπορο, κουρκουμά, πολύκαρπο και cranberries**

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:

**Ελάχιστη Συμμετοχή**

Χρήστος

35

**4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 21/01/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι

Πρακτική

Εξαργύρωση:130

Ώρα : 18:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice****GREEN BURGERS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Ένα μάθημα που εστιάζει στις βασικές τεχνικές για plant based burgers και προσεγγίζει τον τρόπο διαχείρισης των υλών που απαιτούνται για την δημιουργία τους.

Στόχος του μαθήματος είναι να εξοικειωθούμε με τις τεχνικές που χρειάζονται για να δημιουργήσουμε νοστιμιά σε πιάτα «πράσινα», ελεύθερα ζωικής πρωτεΐνης. Στις τεχνικές του μαθήματος η αρτοποιήση με εναλλακτικά άλευρα απαλλαγμένα από γλουτένη, η ζύμη χορτοφαγικών burgers, οι πλούσιες σάλτσες που «ντύνουν» επιμελημένα τα burgers και οι νόστιμες γαρνιτούρες.

**Ψωμί burger με ρεβιθάλευρο | Ψωμί burger με καστανάλευρο****Burger patty κινόα | Burger patty κόκκινες φακές****Σάλτσα αβοκάντο | Σάλτσα μουστάρδας****Καραμελωμένα μανιτάρια | Καραμελωμένα κρεμμύδια & κάστανα**

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη Συμμετοχή**

Ημερομηνία: Τε 09/03/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι

Πρακτική

Εξαργύρωση:130

Ώρα : 18.00 -2100

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice****VEGAN PIZZA – gluten free****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Αυτή η πίτσα δεν είναι η κλασική, αλλά μία εναλλακτική για να διαπιστωθεί ο τρόπος να δώσουμε εξαιρετικές γεύσεις σε μία χορτοφαγική πίτσα με ζύμη απαλλαγμένη από γλουτένη! Είτε, ανήκετε σε αυτούς που έχουν δυσανεξία στη γλουτένη, σε όσους είναι vegan, είτε σε αυτούς που προσέχουν την διατροφή τους, το μάθημα αυτό θα σας πείσει γευστικά.

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές και μαθαίνουμε tips για να παρασκευάσουμε την βάση της ζύμης από μπρόκολο, αλλά και με αλεύρι από ρεβίθι! Στο μάθημα παρουσιάζονται εξαιρετικά toppings για πίτσα vegan. Μια γευστική πρόκληση που έχει να σας δώσει ακόμα πιο εξειδικευμένες γνώσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη Συμμετοχή**

Ημερομηνία: Πε 03/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι

Πρακτική

Εξαργύρωση:130

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

**BRUNCH & BREAKFAST****BREAKFAST EGGS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Οι επιλογές σε πρωινό για αυγά είναι ατελείωτες και οι γεύσεις κυμαίνονται από το απλά νόστιμο έως το καταπληκτικά απλό! Εμείς θα μάθουμε της βασικές τεχνικές για να παρασκευάζουμε αυγά στις πιο κλασικές τους συνταγές με τον πιο μοναδικό τρόπο. Οι παρακάτω συνταγές ακολουθούν τα πιο διαδεδομένα πρωινά και brunch στις χώρες της Ευρώπης.

**Frittata με ζαμπόν και πιπεριές | Αυγά scrambled με crème fraîche | Ομελέτα με σπανάκι | Αυγά ποσέ με σως béarnaise**

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	<b>Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα</b>
Ημερομηνία: Τρ 25/1/2022	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	
Ώρα : 11:00-14:00		Επίπεδο: Basic	<b>★ Chef's choice</b>

**PANCAKES****WEBINAR****26,90€**

Βουτυράτα, αεράτα, αφράτα, γεμάτα νοστιμιά, ιδανικά να ταιριάζουν με κάθε υλικό και γεύση! Σερβίρονται σε κάθε είδους πρωινό ή brunch, από πολυτελή ξενοδοχεία σε μικρά cafes. Θεωρούνται comfort food γιατί αφήνουν μία ζεστασιά και ολοκλήρωση σαν αίσθηση.

Τρεις εξαιρετικές προτάσεις που εναλλάσσονται μεταξύ αλμυρού και γλυκού: **Pancakes με σάλτσα τυριού, φυσικά καπνιστό μπέικον, αυγό και σιρόπι maple | Pancakes με ροκφόρ, μήλα, μανιτάρια, καρύδια | Red velvet με σάλτσα λευκού τυριού**

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	<b>Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα</b>
Ημερομηνία: Πε 17/02/2022	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης:130	
Ώρα : 18:00-21:00	Προαπαιτούμενες Γνώσεις:	Επίπεδο: Basic	<b>★ Chef's choice</b>

**LUNCH BREADS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Gourmet γεύσεις πάνω σε ορεκτικά ψωμιά που σερβίρονται ως εξαιρετικά συνοδευτικά. Ένα μάθημα που δίνει γεύση σε κλασικές συνταγές αρτοποιίας και τις προάγει σε άρτους γεύματα! Τα ψωμιά αυτά μπορούν να δώσουν αμέτρητες ιδέες στην χρήση τους. Εκπαιδευόμαστε στην δημιουργία της ζύμης, την ισορροπία των γεύσεων, στο ζύμωμα και το ψήσιμο, αλλά και σε εναλλακτικές ιδέες για άλλα αρτοσκευάσματα.

Στόχος είναι η ενίσχυση των γνώσεων μας σε νέα προϊόντα που αποδίδουν δημιουργικότητα και αυθεντικότητα στις γεύσεις.

**Ψωμί καλαμποκιού με πέστο τσουκνίδας & ψητές μελιτζάνες | Ψωμί dinkel με πούδρα μανιταριών, μπέικον & ελιές | Ψωμί πολύσπορο με αντζούγια, λιαστή τομάτα & παρμεζάνα**

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: webinar	Πόντοι Απόκτησης: 35	<b>Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα</b>
Ημερομηνία: Πα 18/2/2022	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	
Ώρα : 18:00-21:00	Προαπαιτούμενες Γνώσεις:	Επίπεδο: Basic	<b>★ Chef's choice</b>





**ΑΛΜΥΡΑ CROISSANTS**

Τα αλμυρά croissants είναι ενδεχομένως μία από τις πιο ολοκληρωμένες προτάσεις για brunch ή πλούσιο πρωινό! Η γεύση τους είναι απλά αναντικατάστατη με οποιαδήποτε άλλη λύση! Αυτό το μάθημα έχει ως στόχο να προσφέρει πολλαπλές ιδέες και γεύσεις για πρωινά και brunch που θα λατρέψετε.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος: **Αυγά scrambled, χοιρομέρι, τσένταρ και μπέικον | Αυγά benedict, potato frittata και μαϊντανό! \*Με έτοιμη ζύμη**

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:

**Ελάχιστη Συμμετοχή**

35

**4 άτομα**

Ημερομηνία: Πε 24/032022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι

Πρακτική

Εξαργύρωση: 130

Ώρα : 12:00-14:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**



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

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ & ΓΝΩΣΗ ΣΤΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

### MASTERCLASS – ADVANCED - ΤΕΧΝΙΚΑ

#### FAUBOURG PAVE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Εξαιρετικό γλυκό cake, έμπνευσης του Pierre Herme για τα LaDuree που ιντριγκάρει με την εξισορρόπηση της σοκολάτας με την καραμέλα. Το cake πήρε την ονομασία του από την περιοχή Faubourg Saint-Honore που βρίσκονταν το ζαχαροπλαστείο, αλλά και το πλακόστρωτο που την θύμιζε.

Κλασικό κέικ σοκολάτας σε τρεις στρώσεις, οι οποίες εμβαπτίζονται σε σιρόπι αλατισμένης καραμέλας και επικαλύπτεται με ένα σύνθετο γκανάς διαφορετικής σοκολάτας με αλατισμένη καραμέλα και κομμάτια βερίκοκου.

Σε αυτό το σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε: **Σοκολατένιο πλούσιο cake | σιρόπι αρωματισμένης καραμέλας | γκανάζ με αλατισμένη καραμέλα και βερίκοκο**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελάχιστη Συμμετοχή: 4
Ημερομηνία: Τε 20/01/2022	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	
Ώρα : 17.30 -21.00	Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Αρχές ζαχαροπλαστικής γνώσης	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice

#### MONT D'AUVERGNE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ DEMONSTRATION SEMINAR

55€

Εξαιρετικό επιδόρπιο του οποίου το όνομα παραπέμπει στα βουνά της Ωβέρνης (στην κεντρική Γαλλία) λόγω του σχήματός του, αλλά και στις χειμερινές γεύσεις που δένουν οι τεχνικές του. Στην πραγματικότητα το επιδόρπιο αποτελεί μία εννοχρήστρωση τεχνικών του Gaston Lenotre στις οποίες κυρίαρχο στοιχείο είναι το κάστανο.

Στόχος του σεμιναρίου είναι η ενίσχυση των γνώσεων στις βασικές τεχνικές ζαχαροπλαστικής και η επιτήδευσή τους για την παραγωγή εξαιρετικών επιδορπίων. Το συγκεκριμένο επιδόρπιο αποτελεί μία πλούσια και σύνθετη εφαρμογή επιδορπίων υψηλής ζαχαροπλαστικής.

Στις τεχνικές για την πρακτική σύνθεση του επιδορπίου:

**Ντακουάζ καρυδιών πεκάν και μακαντάμια | μους κάστανου με ούισκου | δίσκοι γκανάς κάστανο | φλοκάζ σοκολάτας | καραμέλα με κάστανο και βανίλια Μαδαγασκάρης**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 65	Ελάχιστη Συμμετοχή: 4
Ημερομηνία: Πα 18/02/2022	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	
Ώρα : 17:00 - 21.00	Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Αρχές ζαχαροπλαστικής γνώσης	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice



**SUPREME CAFÉ CHOCOLAT**

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

**34,90€**

Έντονες γεύσεις του καφέ που επικρατούν στην επίγευση, σίγουρα συνθέτουν ένα γλυκό που προορίζεται αυστηρά για τους ενήλικες. Ένας συνδυασμός γεύσεων που εναλλάσσεται μεταξύ σοκολάτας και καφέ καταδεικνύουν τον χαρακτήρα, αλλά και τον τρόπο κατανάλωσης του επιδορπίου αυτού.

Μεταγευματικό, με ωριμότητα, σε μικρές μερίδες, το Supreme Café Chocolat είναι αναμφισβήτητα ένα αισθησιακό επιδόρπιο.

Στόχος του μαθήματος η εξοικείωση του συνδυασμού σοκολάτας με καφέ με σκοπό την δημιουργία αυθεντικών γεύσεων που διαφέρουν!

Επιπλέον, οι συμμετέχοντες εξασκούν και βελτιώνουν τις γνώσεις τους στην ζαχαροπλαστική τέχνη, αποκτώντας νέες και επιβεβαιώνοντας παλιότερες μέσα από πρακτική άσκηση.

Στις τεχνικές του μαθήματος:

**μπισκούι σοκολάτας | κρεμ μπρουλέ καφέ | μους σοκολάτας | παντς καφέ | γλασαζ σοκολάτας**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη

Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 11/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

130

Ώρα : 17:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

**CLAIRE FONTAINE**

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

**34,90€**

Αρωματικό, φρέσκο, δροσερό με ζεστές νότες, απλό και σύνθετο ταυτόχρονα, το Claire Fontaine αποτελεί ένα μοναδικό κέικ με βάση τα αρώματα του πορτοκαλιού.

Το σεμινάριο έχει στόχο να διευρύνει τις γνώσεις και τις γεύσεις των απλών παρασκευών της ζαχαροπλαστικής σε πιο σύνθετες, συνδυάζοντας γεύσεις και τεχνικές σε νέες ιδέες!

Στις τεχνικές για την πρακτική σύνθεση του επιδορπίου:

**μπισκούι κιγιέρ | κρέμα ζαχαροπλαστικής με βανίλια Μαδαγασκάρης | πορτοκάλια ποσέ | απαρτίγ σοκολάτας | κρέμα πορτοκαλιού | παντς πορτοκαλιού | αρωματικό γλασαζ πορτοκάλι με κάρδαμο**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη

Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Δε 21/2/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

130

Ώρα : 17:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Αρχές

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

ζαχαροπλαστικής γνώσης

**CHARLOTTE ROUGE**

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

**34,90€**

Σύνθετη σαρλότ η οποία αποτελείται από γεύσεις φιστικιού, φρούτων του δάσους, καραμελωμένων αμυγδαλων και αρωματικής φράουλας. Η συγκεκριμένη εκδοχή του κλασικού γλυκού περιέχει πολλαπλές τεχνικές που δένουν μεταξύ τους ιδανικά.

Σκοπός του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε στην δημιουργία σύνθετων επιδορπίων, αξιοποιώντας τις γνώσεις μας στα μπισκούι κιγιέρ που μπορούν να χαρίσουν πιο πλούσιες γεύσεις σε δημοφιλή γλυκά.

Στις τεχνικές του μαθήματος:

**3 βάσεις ντακουάζ φιστικιού και 3 βάσεις από μπισκούι κιγιέρ | δίσκο από φρούτα του δάσους | μους κόκκινων φρούτων | μους καραμελωμένων αμυγδαλών | παντς φράουλας**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη

Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τρ 22/2/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

130

Ώρα: 17:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



**ENTREMET D'HIVER**

Ενήλικες νότες σε ένα επιδόρπιο που ξεχειλίζει από τις γεμάτες γεύσεις των καρπών, του κονιάκ, της σοκολάτας και του καραμελωμένου μήλου. Γήινες, πλούσιες, χειμωνιάτικες γεύσεις με νοσταλγικό χαρακτήρα σε ένα εξαιρετικό entremet.

Το σεμινάριο έχει στόχο να διευρύνει τις γνώσεις και τις γεύσεις των απλών παρασκευών της ζαχαροπλαστικής σε πιο σύνθετες, συνδυάζοντας γεύσεις και τεχνικές σε νέες ιδέες!

Στις τεχνικές του μαθήματος:

**μπισκούι καρυδιών και αμυγδάλων | ντακουάζ φουντουκιού | σοκολάτα με καραμέλα | δίσκοι καραμελωμένων μήλων | μους καρυδιών | σαμπλέ καρυδιών | παντς Calvados | απαρειγ σοκολάτας γάλακτος**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελάχιστη  
Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πε 24/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

230

Ώρα : 17:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Αρχές

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's choice**

ζαχαροπλαστικής γνώσης



## ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ – ΑΦΙΕΡΩΜΑ**PRALINE CROISSANT**

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

**31,90€**

Ένα μάθημα αφιερωμένο στην τεχνική παρασκευή του croissant, με εξειδικευμένες τεχνικές για τη δημιουργία τραγανής βουτυράτης ζύμης.

Η γέννηση του **κρουασάν**, είναι ουσιαστικά ένας νεοτερισμός, μία προσαρμογή του παλιού Kirferl, που δημιουργήθηκε πριν την εφεύρεση των viennoiseries και χρονολογείται τουλάχιστον το 1839, όταν ένας αυστριακός αξιωματικός πυροβολικού, ο August Zang ίδρυσε ένα Βιεννέζικο αρτοποιείο στη rue de Richelieu 92 στο Παρίσι. Αργότερα το concept αυτό βρήκε πολλούς μιμητές και το croissant διαδόθηκε γρήγορα...

Εκπαιδευόμαστε στο υπέροχο δίπλωμα της ζύμης του, στη τεχνική της διχρωμίας που θέλουμε να δώσουμε με την χρήση της πραλίνας και στην μαγεία που απαιτεί το ψήσιμό του.

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 65

**Ελάχιστη Συμμετοχή**

Στέφανος

ζώσης

**4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 04/03/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

230

Ώρα : 10:30- 14:30

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice****DANISH CINAMMON ROLLS**

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

**26,90€**

Cinnamon rolls, τα οποία στην Σουηδία είναι γνωστά με το όνομα kanelbulle, αλλά στην Δανία τα ζητάμε ως kanelnegl και στην Νορβηγία τα απολαμβάνουμε με το όνομα skillingsboller.

Επιλέξαμε να δούμε την κλασική γεύση με όλες τις τεχνικές για να πετύχουμε την σωστή υφή, να αναλύσουμε τις διαφορές από την Αμερικάνικα Cinnamon rolls και να απολαύσουμε λιχουδιαστές παραλλαγές.

Στόχος είναι να εκπαιδευτούμε σε μια διαφορετική ιδέα για επαγγελματίες στον χώρο εστίασης.

Στις τεχνικές του μαθήματος: **Κλασικό με κρέμα πατισερί σοκολάτα | λαχταριστό με πραλίνα και εντυπωσιακό με μαρμελάδα και φρούτα**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη Συμμετοχή**

ζώσης

**4 άτομα**

Ημερομηνία: Πε 27/01/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

130

Ώρα : 10.30 – 14.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice****FRAICHEUR PRINTANIERE**

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

**31,90€**

Ένα ιδιαίτερο entremet με λεπτεπίλεπτες γεύσεις. Δε θυμίζει σε τίποτα τις έντονα γλυκές γεύσεις ενός καθιερωμένου γλυκού, αλλά συναρπάζει με την φινέτσα του και τις luxury γευστικές αποχρώσεις. Ο συνταιριασμός της μέντας με την φράουλα αφήνει τις εξαιρετικά φρέσκες νότες του στο κουτάλι, χαρίζοντας μία γευστική εμπειρία!

Στόχος του μαθήματος είναι η εκπαίδευση στην δημιουργία κομψών γεύσεων με ιδιαίτερους συνδυασμούς σε υλικά και σύνθεσης σε ένα τελικό plating! Ένα ιδανικό επιδόρπιο το οποίο μπορεί να σταθεί αυτόνομα ή να συνδυαστεί με τσάι, αφρώδη οίνο και άλλες φίνες γεύσεις.

Στις τεχνικές του μαθήματος: **μπισκούι τσάι με μέντα | κονφί φράουλας | μους μέντας | βάση σαμπλέ | γκανας μοντέ μέντας**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη

ζώσης

Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πε 27/01/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

130

Ώρα : 18.00 -21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic



**ΤΑ ΦΛΑΝ ΤΗΣ ΕΔΕΜ**

**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**

**26,90€**

Flan, θεωρείται μια ανοικτή πίτα με μια λεπτή μαλακή βάση και πλούσια αρωματισμένη κρέμα. Ανά τον κόσμο την συναντάμε με διαφορετικά ονόματα, αρώματα και σύσταση. Flan Parisien, Custard tart, melktert, flan Mexicano, Crème ala Catalana, crème Brulee, creme caramel και φυσικά η Ελληνική γαλατόπιτα.

Στόχος μας είναι να εκπαιδευτούμε στην σωστή τεχνική για μια ανάλαφρη φλαν. Ο τρόπος που μπορούμε να αρωματίσουμε αλλά και να αποκτήσουμε την σωστή σύνθεση στο επιδόρπιο μας είναι σημαντικός και πρέπει να έχουμε την κατάλληλη συνταγή και τις σωστές θερμοκρασίες.

Θα εκπαιδευτούμε: **Emotion Edem Φλαν με σαφράν | Crème Brulee με τριαντάφυλλο | Φλαν πράσινου φιστικιού**

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος  
Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη Συμμετοχή  
4 άτομα**

Ημερομηνία: Τε 23/02/2022

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Ώρα : 11:00-14:00

Προαπαιτούμενες  
Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

**LA FORET**

**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**

**29,90€**

Verine la foret, ένα επιδόρπιο με αρώματα που θυμίζουν βόλτα στο δάσος. Βανίλια, βατόμουρο, φράουλα, φρέσκα μυρωδικά με έντονα αρώματα που είναι δύσκολο να τα συνταιριάξεις αν δεν ακολουθήσεις κατά γράμμα την σωστή συνταγή.

Στόχος του εκπαιδευτικού σεμιναρίου είναι να δημιουργήσουμε ένα πολύ εντυπωσιακό επιδόρπιο με γευστικούς συνδυασμούς που σε αποπλανούν.

Θα εκπαιδευτούμε: **Μπαβαρουάζ βανίλια | Μους βατόμουρο | Σάλτσα φράουλα | Σπόγγος δυόσμου | Μπισκότο βανίλια**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή:  
4

Ημερομηνία: Πα 25/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Ώρα : 18:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic





**ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ-ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ****ΤΡΙΓΩΝΑ ΠΑΝΟΡΑΜΑΤΟΣ-ΚΟΡΝΕΔΑΚΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Τα τρίγωνα πρωτοεμφανίστηκαν το 1960 στο Πανόραμα Θεσσαλονίκης και ονομαστήκαν έτσι από το σχήμα τους. Έμπνευση αποτέλεσαν τα ανατολίτικα σιροπιαστά τρίγωνα με καρύδια και φιστίκια. Φέρνοντάς τα πιο κοντά στην Ελληνική νοοτροπία, δημιουργήθηκαν τα τρίγωνα Πανοράματος τα οποία γεμίζονται με πλούσια φρέσκια κρέμα. Τα κορνεδάκια αποτελούν μία παρεμφερή εκδοχή η οποία ωστόσο έχει άλλη ζύμη, η οποία σιροπιάζεται (άλλες φορές καραμελώνεται) και πασπαλίζεται με άχνη. Γεμίζεται με κρέμα ζαχαροπλαστικής ή σοκολάτα!

Στο μάθημα παρασκευάζουμε **τρίγωνα Πανοράματος και μαθαίνουμε τις τεχνικές για την δημιουργία και γέμιση της λαχταριστής κρέμας και κορνεδάκια με σοκολάτα.**

Εκπαιδευτής Chef: : Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Στέφανος

Ημερομηνία: 10/01/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18.00-21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice****KAZANDIBI | KUNEFE****WEBINAR****17,90€**

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

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: TP 08/ 02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Πρακτική

Ώρα : 19:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice****ΝΕΓΡΑΚΙ - ΧΙΟΝΟΥΛΑ****WEBINAR****26,90€**

Δύο γλυκά κεράσματα που αποτελούν τις πιο δημοφιλείς επιλογές σε ζαχαροπλαστική. 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.

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Στέφανος

Ημερομηνία: Τε 16/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 11:00-14:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

**TARTEΣ – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ****TARTA ΜΗΛΟΥ-TARTA TATIN - APPLE CRUMBLE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Αν και η μηλόπιτα έχει συνδεθεί με την Αμερικάνικη κουλτούρα, ωστόσο είναι ένα εντελώς αποικιοκρατικό γλύκισμα το οποίο προήλθε από Άγγλους και Ολλανδούς κατά τον 17ο αιώνα. Ένα κλασσικό γλυκό παρασκεύασμα από βάση τάρτας γεμισμένη με μήλα κομμένα ανάλογα με την συνταγή που ακολουθείται και πασπαλισμένα με ζάχαρη. Κλειστή, ανοιχτή, αναποδογυρισμένη, κραμπλ, οι παραλλαγές της είναι πολλές όπως και τα γαρνιρίσματά της.

Στο σεμινάριο αυτό εξετάζουμε την απόδοσή της μέσα από 3 εκδοχές. Στόχος είναι να μάθουμε να εκτελούμε άρτια και πλήρως κάθε τύπο μηλόπιτας ανάλογα με τις ανάγκες μας.

Για την **κλασσική** ακολουθούμε την ζύμη τάρτας με τα κομμένα μήλα σε φέτες σε ανοιχτή τάρτα ενώ για την **σύγχρονη** δημιουργική παρασκευή ετοιμάζουμε μία tarte tatin όπως αυτή προτείνεται από τον παγκόσμιο ζαχαροπλάστη Emanuel Ryon.

Στην **τρίτη εκδοχή μας**, δημιουργούμε την πιο αρωματική μηλόπιτα που έχετε ποτέ δοκιμάσει όπως την φτιάχνουν στο διάσημο brasserie Dudok στο Rotterdam, με τραγανή βουτυράτη επικάλυψη από κραμπλ μήλου να ολοκληρώνει γευστικά την τάρτα μας.

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα**

Ημερομηνία: Δε 17/01/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  
Πρακτική

Ώρα : 11.00 -14.30

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

**TARTA TOSCA LUCHESE (vegan tart)****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Ένα επιδόρπιο υψηλής ζαχαροπλαστικής τέχνης 100% vegan. Η vegan ζαχαροπλαστική αναμένεται να γίνει μία από τις μεγαλύτερες τάσεις της τέχνης τα χρόνια που θα επακολουθήσουν. Στα πλαίσια της ευσυνειδησίας και της συνειδητής αποχής από υλικά, το Tosca Luchese αποτελεί μία εξαιρετική πρόταση επιδορπίου!

Στόχος του μαθήματος είναι η βελτιστοποίηση τεχνικών για την παραγωγή επιδορπίων με υλικά τα οποία δεν περιέχουν βασικά δομικά στοιχεία και η στρατηγική δημιουργία γεύσης από προϊόντα χωρίς πρωτεΐνη.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος: **Τάρτα δαμάσκηνου με κρέμα ταχίνι**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη Συμμετοχή: 4**

Ημερομηνία: Πε 03/03/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  
Πρακτική

Ώρα : 11.00 -14.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Επίπεδο: Basic

**TARTA BOURDALOUE****WEBINAR****24,90€**

Μία κατεξοχήν χειμωνιάτικη, κλασσική τάρτα, ιδιαίτερα γευστική και πλούσια, η οποία βασίζεται στα αμύγδαλα και τα αχλάδια. Είναι ιδανική για πρωινό ή απογευματινό σερβίρισμα και ταιριάζει υπέροχα με τον καφέ.

Στόχος του σεμιναρίου είναι η εξάσκηση γνώσεων παρασκευής τάρτας με διαφορετικές εκδοχές κλασσικών παρασκευών της ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Εξασκούμε τις τεχνικές: **πατ σαμπλέ με αμύγδαλα, κρέμα αμυγδάλου, κρέμα φρανζιπαν, σιρόπιασμα αχλαδιών, γλασάζ**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

**Ελάχιστη Συμμετοχή: 4 άτομα**

Ημερομηνία: Τε 09/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 80  
Πρακτική

Ώρα : 12:00-14:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**



**ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙ**

**WEBINAR**

**19,90€**

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

Η τάρτα λεμονιού μπορεί να παρασκευαστεί σε κάθε περίπτωση και να μαγέψει με τις υπόξινες νότες του εσπεριδοειδούς.

Εξασκούμε τις γνώσεις μας σε τεχνικές και δημιουργούμε την κλασική Γαλλική εκδοχή **με ζύμη σουκρέ, κρέμα λεμόνι, ιταλική μαρέγκα και ένα γλυκό παιχνίδισμα με σάλτσα κόκκινου φρούτου.**

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 10/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Πρακτική

Ώρα : 12:00-14:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**



ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ**PISTACCHIO****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Εξαιρετικό σεμινάριο υψηλής ζαχαροπλαστικής, όπου η τέχνη συναντά την γεύση. Με βάση ένα μοναδικό υλικό, το φιστίκι, ετοιμάζουμε αυτό το εξαιρετικό επιδόρπιο που συγκαταλέγεται στα entremets.

Στόχος του σεμιναρίου η επιτήδευση και χρήση του φιστικιού ως υλικό και ο συνταιριασμός του με άλλα υλικά για την δημιουργία μοναδικών επιδορπίων.

Για την παρασκευή απαιτούνται 5 τεχνικές οι οποίες συνθέτουν έντεχνα το επιδόρπιο.

Ετοιμάζουμε **biscuit φιστίκι**, το οποίο αποτελεί την βάση του γλυκού, ενώ για την γέμισή του απαιτείται η προετοιμασία **crème brulee φιστικιού, bavaroise βατόμουρο, συμπυκνωμένο κουλί βατόμουρου και βελούδινη μους ινδοκάρυδου.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη  
Συμμετοχή 4  
άτομα**

Ημερομηνία: Πε 13/ 01/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  
Πρακτική

Ώρα : 18.00 -21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

**ΤΟΥΡΤΑ ΠΡΑΛΙΝΑ****WEBINAR****24,90€**

Ένα μοναδικό αντικείμενο σε πολλαπλές τεχνικές με θέμα την πραλίνα σε μία τούρτα, η οποία συναρπάζει με τον συνδυασμό της σοκολάτας και του καβουρντισμένου φουντουκιού!

Αποτελεί χαρακτηριστικό δείγμα πως μία τούρτα με μία βασική γεύση μπορεί να είναι τόσο πολυδιάστατη!

Στόχος του σεμιναρίου είναι να πετύχουμε το ιδανικά απολαυστικό αποτέλεσμα σε μια τούρτα με εκπληκτική γεύση και απαλή βελούδινη υφή.

Σε σχήμα bombe, η τούρτα στην βάση της έχει **biscuit joconde φουντουκιού** και στην γέμιση της **μπαβαρουαζ πραλίνας**, ενώ στο κέντρο της υπέροχη **cremeux πραλίνας και στην επικάλυψη γλασάζ πραλίνας!**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης:  
webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελάχιστη  
Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 14/1/2022

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ώρα : 12:00-14:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

**ΠΡΑΛΙΝΕΣ & BONBONS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Ένα μάθημα με δύο μοναδικά σοκολατένια αντικείμενα: Από την μία Pralines, με πολλές διαφορετικές γεμίσεις, αγαπημένες σε όλους. Οι πιο γνωστές είναι οι περίφημες Βελγικές και θεωρούνται το ιδανικό κέρασμα σε ιδιαίτερες περιπτώσεις. Η απαλή σοκολάτα που λιώνει απαλά και αναμιννύεται με αρώματα της γέμιση της, έχει καθιερώσει τις πραλίνες ακαταμάχητες. Από την άλλη τα BonBons σοκολατάκια που γεμίζουν θελκτικά το στόμα...

Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε στις διαφορές που έχουν οι πραλίνες από τα bonbons, αλλά και στις τεχνικές : στο στρώσιμο της σοκολάτας, γεύσεις και γεμίσεις που θα συμπληρώσουν τις γεύσεις αλλά και τεχνικές για να δημιουργήσετε τις δικές σας πραλίνες και bonbons.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

**Τρούφες με κονιάκ | Τρούφες Τζιαντούγια | Τρούφες με φρούτα και μαρμελάδα | Μουσκαντίνα σουμάδας**

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπολος  
Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη  
Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 19/01/2022

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18.00 -21.00

Προαπαιτούμενες  
Γνώσεις: Αρχές  
Ζαχαροπλαστικής τέχνης

Επίπεδο: Advanced

**★ Chef's choice**



**SUCCES PRALINE**

**WEBINAR**

**26,90€**

Πραλίνα ξηρών καρπών, ένα επιδόρπιο προτομή στην αρωματική πραλίνα ξηρών καρπών. Σημασία σε αυτό το σεμινάριο έχει το σωστό καβούρδισμα των ξηρών καρπών, ο χρόνος που χρειάζεται το κάθε είδος και πως μπορούμε να αποφύγουμε το πίκρισμα τους. Η ανάλαφρη κρέμα μουσελίν αναδुकνύει το επιδόρπιο όπου μέσα στην απλότητα της δημιουργεί μια βουτυρένια επίγευση.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να δημιουργήσουμε ένα επιδόρπιο αφιερωμένο στην πραλίνα ξηρών καρπών και να την αναδείξουμε με τον πιο σωστό τρόπο. Η κρέμα μουσελίν, παράγωγο της βασική κρέμας πατισιέ αρωματίζεται από την πραλίνα και εκτοξεύει την γεύση.

Σε αυτό το σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε:

**Ντακουάζ φουντουκιού | κρέμα μουσελίν πραλίνα | καραμελωμένους αρωματισμένους ξηρούς καρπούς**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος Τύπος Εκπαίδευσης: webinar Πόντοι Απόκτησης: 35 Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πε 24/03/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  
Πρακτική

Ώρα : 16:00-18:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

**PRALINE MALLOMAR**

**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**

**29,90€**

Mallomar με βάση τραγανού φουντουκιού, κρεμώδες στρώσεις από marshmallow και topping από σοκολάτα γάλακτος 46% που η υψηλή περιεκτικότητα της σε κακάο γάλακτος εναρμονίζεται τέλεια με την φρουτώδη αψάδα.

Σε αυτό το μάθημα δημιουργούμε ένα εναλλακτικό και ιδιαίτερα δημιουργικό γλύκισμα.

Ένα μοναδικό αντικείμενο σε πολλαπλές τεχνικές με θέμα την πραλίνα, η οποία συναρπάζει με τον συνδυασμό της σοκολάτας και του καβουρντισμένου φουντουκιού!

Εκπαιδευόμαστε: **Τραγανό μπισκότο φουντούκι | marshmallows | πραλίνα ξηρών καρπών | απαλή επικάλυψη σοκολάτας.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης Πόντοι Απόκτησης: 35 Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πε 03/03/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  
Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

**ΤΟΥΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ – ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ**

**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**

**31,90€**

Ένα μάθημα αφιερωμένο στην τέχνη της μους! Ετοιμάζουμε μία τούρτα η οποία περιλαμβάνει 6 τεχνικές για την επίτευξη της, μέσα από τις οποίες θα διδαχτούμε την αυθεντική τεχνική της αφράτης μους. Το αποτέλεσμα είναι μία ανάλαφρη, λαχταριστή τούρτα με αέρινη υφή και υπέροχες γεύσεις από 3 διαφορετικές μους..

Κάθε μία από τις μους σκοπεύει να μας εκπαιδεύσει στις ιδιαιτερότητες της παρασκευής της, αλλά και στον συνταιριασμό της με άλλες γεύσεις.

Βεβαίως δεν υπάρχει τίποτα καλύτερο από το πάντρεμα της σοκολάτας και του μπισκότου.

Για τις ανάγκες του μαθήματος οι τεχνικές εφαρμογές περιλαμβάνουν: **μπισκούι ζάχερ (sacher), μους bitter σοκολάτας, μους γάλακτος σοκολάτας, μους μπισκότου, κρεμέ (cremeux) με φρούτα του δάσους και επικάλυψη (glacage) bitter, γάλακτος και λευκής σοκολάτας.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης Πόντοι Απόκτησης: 35 Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πε 17/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  
Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



**MASCOTTE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Η λέξη πραλίνα αναφέρεται στους καραμελωμένους ξηρούς καρπούς και πάντα η έντονη βουτυρενία γεύση της δίνει στα επιδόρπια μια ξεχωριστή χειμωνιάτικη νότα. Λέγεται ότι το όνομα του το πήρε από τον Plessis Pralen, Γάλλος πρεσβευτής που ήθελε να ευχαριστήσει τον βασιλιά Λουδοβίκο XIV.

Μια τούρτα με εκπληκτική γεύση και ανάλαφρη υφή, γεμάτη αρώματα ξηρών καρπών.

Σε αυτό το σεμινάριο εκπαιδευόμαστε:

**Κρεμω βουτύρου αρωματισμένο με πραλίνα καρυδιού | κρεμώ βανίλια | ζενουάζ βανίλιας | γαλλική μαρέγκα | καραμελωμένα αμύγδαλα | σιρόπι αρωματισμένο με κίρς**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη  
Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 04/03/2022

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: basic

★ **Chef's choice**





CAKES**MOZART CAKE****WEBINAR****26,90€**

Coffee table cake γεμάτο συνθέσεις που ξυπνάνε τα κλασσικά αρώματα ενός υγρού cake με την ενορχήστρωση του εσπρέσο και του liquor φουντουκιού. Μία πρόταση που ξεφεύγει από τα κλασσικά cakes και σερβίρεται ιδανικά με καφέ ή λικέρ.

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

Ετοιμάζουμε: **Cake σοκολάτα καφέ αρωματισμένο με αλκοόλ | γλασάζ κουβερτούρας | σαντιγί | κρουστιγιαν αμυγδάλου**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 21/01/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11.00- 13.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

**GINGER CAKES****WEBINAR****26,90€**

Cakes με έντονα αρώματα από την πιπεράτη γεύση του τζίντζερ και επίγευση που αγγίζει απαλά τον ουρανό!

Σε αυτό το σεμινάριο εκπαιδευόμαστε σε 3 διαφορετικές εκδοχές και ανακαλύπτουμε πόσο σημαντικό ρόλο παίζουν τα υλικά, το χτύπημα ή το ψήσιμο στην απόδοση της γεύσης και της υφής ενός καλοψημένου cake.

Η σωστή εκτέλεση δεν είναι θέμα «μυστικών» αλλά σωστής τεχνικής.

Ετοιμάζουμε:

**Spiced gingerbread με μαρμελάδα πορτοκαλιού & αρωματικών | Cake με τζίντερ και αρωματικό λεμόνι | Cake με τζίντερ, λουίζα και παπαρουνόσπορο**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 02/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 14.00 -16.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

**FOR GOODNESS CAKE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Παραδεισένια, λαχταριστά, φρουτώδη cake τα οποία συγκαταλέγονται στα υγρά κέικς. Δανείζονται την υγρασία τους από το βασικό τους συστατικό και αφήνουν μία αίσθηση πληθωρικότητας στο στόμα. Την υγρασία στο εσωτερικό τους που χαρίζει υπέροχη γεύση γεμάτη από τους χυμούς των υλικών που χρησιμοποιήθηκαν.

Για να πετύχουμε την σωστή υγρασία απαραίτητη είναι η γνώση των σωστών αναλογιών στα υλικά, στην ανάδευση και στο ψήσιμο.

Ετοιμάζουμε 3 παρασκευές cake:

**Lemon Mascarpone Cake με curd λεμονιού ελαφρά αρωματισμένη με μυρωδικά και αέρινη κρέμα μασκαρπόνε**, ένας συνδυασμός που αφήνει μία πολύ ελαφριά γεύση στο στόμα χωρίς να γίνεται πληθωρικά γλυκό.

Επιπλέον ετοιμάζουμε **cake λευκής σοκολάτας με κόκκινα μούρα**, το οποίο ισορροπεί περίτεχνα ανάμεσα στην γεμάτη γεύση της σοκολάτας και την γλυκιά οξύτητα των φρούτων!

Τέλος, το **cake λεμονιού με μύρτιλα** αφήνει στο στόμα τον πλούτο της βουτυρόκρεμας, τα υπόξινα αρώματα του λεμονιού και της γλυκιάς μαρμελάδας, ενώ επικαλύπτεται με γλάσο!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πε 03/02/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο:

★ Chef's choice



**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ/ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση.

**ONLINE ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

**ONLINE ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ** -Μόνο με προπληρωμή **990€**

13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης ζαχαροπλαστικής τέχνης

\*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50

**ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ACTA**

**ONLINE ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ** -Μόνο με προπληρωμή **200€**

5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές ζαχαροπλαστικής

**ONLINE ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ** -Μόνο με προπληρωμή **990€**

13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης μαγειρικής τέχνης

\*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50

**ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ACTA**

**ONLINE ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ** -Μόνο με προπληρωμή **200€**

5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές μαγειρικής

**ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ**

**ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ** -Μόνο με προπληρωμή **990€**

13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης ζαχαροπλαστικής τέχνης

\*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50

**ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ** -Μόνο με προπληρωμή **200€**

5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές ζαχαροπλαστικής

**ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ** -Μόνο με προπληρωμή **920€**

13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης μαγειρικής τέχνης

\*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50

**ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ** -Μόνο με προπληρωμή **200€**

5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές μαγειρικής



**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 ACTA (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:
  - 117 δεν συμπληρωθεί **ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων**
  - 117 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.



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ

