



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΣΕΠΤΕΜΒΡΗΣ 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 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

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



ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΕΜΑΣ

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

ΚΑΡΤΑ ΜΕΛΟΥΣ

- 117 Από την αρχική σελίδα, πάνω δεξιά, κάντε Log In και παρακολουθείτε τους πόντους και τα μαθήματά σας ηλεκτρονικά!
- 117 Απολαύστε προνόμια στην εξυπηρέτησή σας και πόντους που μπορείτε να εξαργυρώσετε με υπηρεσίες. Βρείτε αναλυτικά τα προνόμια και τους πόντους στην ιστοσελίδα μας.
- 117 Εξαργυρώστε με μαθήματα και προγράμματα! Κάθε μάθημα έχει πόντους απόκτησης και πόντους εξαργύρωσης.
- 117 Διαβάστε αναλυτικά τους πόντους απόκτησης και τους πόντους εξαργύρωσης για να παρακολουθήσετε δωρεάν το εκπαιδευτικό αντικείμενο της αρεσκείας σας.

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:

- 117 Μαθήματα μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής ή ζαχαροτεχνικής από το πρόγραμμα του μήνα
- 117 Κύκλους μαθημάτων μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, ζαχαροτεχνικής, σοκολάτας ή γευσιγνωσίας οι οποίοι παρέχουν δυνατότητα πιστοποίησης

Όροι

- 117 Την περίοδο που αφορά υποχρεωτική λειτουργία με ηλεκτρονική εκπαίδευση, η εξαργύρωση της δωροκάρτας γίνεται με webinars.
- 117 Η δωροκάρτα διατίθεται κατόπιν προπληρωμής και ισχύει για 6 μήνες από την ημερομηνία αγοράς
- 117 Σε περίπτωση που επιλέξετε κάποια από τις προγραμματισμένες δραστηριότητες του προγράμματός μας, η τιμή είναι η αναγραφόμενη
- 117 Σε περίπτωση που θέλετε να κλείσετε μία ή δύο αίθουσες, η τιμή διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης
- 117 Η δωροκάρτα δεν ανταλλάσσεται με μετρητά.



ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ

Κάθε μήνα μπορούμε να σας ενημερώνουμε για τα νέα μαθήματα, εκπαιδευτικά προγράμματα και στοχευόμενη εκπαίδευση. Επιπλέον, ειδικά για εσάς, 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!

ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥΣ

Καθημερινά παίρνουμε μέτρα στην σχολή μας για την ασφάλεια σας.

- Αποστείρωση αέρα με σύστημα O3 ozone generator
- Αποστείρωση χώρου με σύστημα UVC sterilizer
- Αποστείρωση με απολυμαντικά εγκεκριμένα από τον ΕΟΦ
- Μέσα απολύμανσης μαθητών



RECOMMENDED

STREET FOOD

ALL DAY ΣΝΑΚ






ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Έξυπνα σνακ, πρακτικές προτάσεις για μία γευστική ενίσχυση μέσα στην ημέρα! Οι πιο νόστιμες και υγιεινές προτάσεις που κάνουν το τσιμπολόγημα gourmet, ελαφρύ και ιδιαίτερα «έξυπνο»! 5 παρασκευές που ρυθμίζουν έντεχνα το αίσθημα της πείνας, αποτελούν ένα ενδιάμεσο γεύμα και ταιριάζουν με όλα τα ροφήματα και ποτά.

Το μάθημα επικεντρώνεται σε όσα μπορούμε να δημιουργήσουμε με ευκολία και έξυπνο τρόπο, ώστε να μπορούν να παρασκευαστούν ερασιτεχνικά ή επαγγελματικά.

Θα δημιουργήσουμε απολαυστικά

-  Αλμυρό κέικ παρμεζάνας
-  Γεμιστά τσιπς τορτίγιας με πάπρικα
-  Steak Bruschettas
-  Huevos τηγανίτες
-  Σουφλέ λαχανικών

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 22/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

 **Chef's choice**

CHIMICHANGA | BURRITOS | QUESADILLAS




ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Tex Mex που μας ξυπνάνε διαθέσεις για fiesta, μπύρα ή άφθονες margaritas! Από τη μια πλευρά του Βόρειου Μεξικού επιλέγουμε πικάντικα burritos με ραγού και από το νότιο Μεξικό οι quesadillas είναι ότι πιο νόστιμο έχουμε γνωρίσει... Αν και οι παραδοσιακές quesadillas απαιτούν συγκεκριμένο τυρί (Oaxaca cheese) και σκεύος ψησίματος (comal), εμείς δίνουμε την δική μας εκδοχή της Μεξικάνικης quesadillas με κοτόπουλο και guacamole! Τα chimichanga είναι μία αμφιλεγόμενη διεκδίκηση όλων των περιφερειών στο Μεξικό, αλλά προσφέρουν ομόφωνη απόλαυση!

Σκοπός του μαθήματος είναι να εντρυφήσουμε σε βασικές Tex Mex γεύσεις, να βρούμε τους σωστούς συνδυασμούς και νέες ιδέες για σνακ.

Θα δημιουργήσουμε:

-  Burritos με ραγού χοιρινού και μείγμα λαχανικών με pico de gallo
-  Quesadillas με κοτόπουλο και guacamole
-  Chimichanga με πανσέτα και chimichurri

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

+10 Πόντοι Κάρτας

Ημερομηνία: Τε 14/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller



ΕΞΩΤΙΚΑ HOT DOG & ΜΠΥΡΕΣ




ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Ένα μοναδικό σεμινάριο στο πιο δημοφιλές «βρώμικο»! Ένα μάθημα που χαρίζει στα hot dog γευστική ανωτερότητα, απόλαυση και εξαιρετικές ιδέες για καλοκαιρινά «βρώμικα»...

Εκπαιδευόμαστε στα top hot dogs για την καλοκαιρινή σεζόν μέσα από τεχνικές διαδικασίες σε κάθε υλικό. Από το ψωμί στυλ brioché, στο χειροποίητο λουκάνικο, τις σάλτσες και τα μαγειρεμένα στοιχεία που χαρίζουν τον εξαιρετικό χαρακτήρα σε κάθε hot dog. Ετοιμάζουμε τρεις διαφορετικές εκδοχές, διαφορετικής νοοτροπίας, εμπλουτίζουμε τις γνώσεις μας στο αντικείμενο, υιοθετούμε νέες πρακτικές και απολαμβάνουμε εξαιρετικές γεύσεις.

Πρακτικές εφαρμογές:

-  Χειροποίητο ψωμί
-  Χειροποίητο λουκάνικο
-  Hot Dog Μεσογειακό | Καραϊβική | Ταϊλάνδη

**Απολαμβάνουμε το μάθημα με Ελληνική μπίρα*

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 10 άτομα

Ημερομηνία: Τε 07/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00 - 21:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price






CHIPS, DIPS & FROZEN MARGARITAS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Γιορτάζουμε την Μεξικανική ημέρα Ανεξαρτησίας με μια φιάστα με εναλλακτικές συνταγές που θα σε κάνουν να πεις «Viva Mexico».

Θα δημιουργήσουμε:

-  Πιτάκια με άλευρα Υψηλής Διατροφικής Αξίας, μυρωδικά και μπαχαρικά
-  Τορτίγιες ρεβιθάλευρου με πάπρικα
-  Τορτίγιες γραβιέρας (με έτοιμη τορτίγια)
-  Τσιπς σελινόριζας
-  Δημιουργικά ντιπ με γιαούρτι, εναλλακτικά επιδόρπια γιαούρτια, πάστα αβοκάντο (τζατζίκι κλασσικό, με μήλο και καρότο και τζατζίκι αβοκάντο)

**Θα τα απολαύσουμε μαζί με την αγαπημένη μας frozen margaritas*

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 16/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice



ΕΠΟΧΙΑΚΑ

BLOSSOM SPRING ROLLS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ



34,90€

Η τέχνη των rainbow blossom spring rolls, όπως αυτά εφαρμόζονται στην Κίνα, Ταϊλάνδη, Βιετνάμ, Ινδονησία και σε χώρες της Ασίας, είναι μοναδική!

Τα φρέσκα υλικά, ο συνδυασμός των γεύσεων, η εποχικότητα και οι εναλλαγές στις γεμίσεις, αλλά και οι συνοδευτικές σάλτσες προσφέρουν εξαιρετικές ιδέες για σνακ και ορεκτικά!

Πρακτικές εφαρμογές:

3 διαφορετικά πολύχρωμα spring rolls, τα οποία εναλλάσσονται μεταξύ λαχανικών, φρούτων, θαλασσινών, μυρωδικών και σαλατικών. Επιπλέον, τα spring rolls συνδυάζονται με 3 λαχταριστές σως με στόχο να προσθέσουν σώμα, γεύση και πρωτεΐνες στα spring rolls!

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:35

Ημερομηνία: Πε 08/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης:130
Πρακτική

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΟΣΠΡΙΩΝ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ



29,90€

Σαλάτες και ορεκτικά οσπρίων που όχι μόνο παραμένουν δημιουργικές και ξεφεύγουν από τις συνηθισμένες επιλογές, δίνουν τις καλύτερες vegan γεύσεις, και αποτελούν ό,τι πιο γευστικό σε σαλάτα μπορείτε να δοκιμάσετε.

Η βασική ουσία των οσπρίων είναι η φυτική πρωτεΐνη που μας χαρίζει τον πλούτο της γεύσης και δένει τα υπόλοιπα συστατικά μεταξύ τους. Εκπαιδευόμαστε σε υπέροχες εφαρμογές οσπρίων πέρα από την χρήση τους σε λαδερά φαγητά.

Οι παρασκευές που θα ακολουθήσουμε θα μας χαρίσουν απίστευτες γεύσεις στην καθημερινή διατροφή, τόσο ώστε να μην μας λείψει το κρέας ούτε μία στιγμή!

Πρακτικές εφαρμογές:

- 🍴 Σαλάτα με ρεβίθια, ρόκα, βαλεριάνα, σπανάκι, τοματίνια, αβοκάντο, καρύδια και power health vinaigrette
- 🍴 Φακές με κρεμμυδάκι, πιπεριές κόκκινες και κόλιανδρο, ο άνηθος, η πικάντικη ρόκα, τα τοματίνια και το σκόρδο
- 🍴 Γλυκά μαυρομάτικα φασόλια με φρέσκο κρεμμυδάκι, αρωματικά βότανα, αβοκάντο και λεμονάτο dressing
- 🍴 Φαλάφελ (ρεβιθοκεφτές) με αρωματισμένο κάρυ και σπανάκι

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 16/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 11.00 -14.00

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller



VEGETERIAN MOUSAKAS

WEBINAR & ΔΙΑΖΩΣΗΣ



31,90€

Η χορτοφαγία αποτελεί πλέον μία παγκόσμια τάση! Όλο και περισσότεροι άνθρωποι μειώνουν ή διακόπτουν την κατανάλωση σε κρεατοφαγικά πιάτα λόγω στάσης ζωής. 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.

Ο αγαπημένος μουσακάς γίνεται δημιουργικός και ελαφρύς, χαρίζοντας μοναδικές ιδέες και έμπνευση σε όσους θέλουν να πρωτοτυπήσουν.

Πρακτικές εφαρμογές:

- Vegetarian μουσακάς λαχανικών**, στρώσεις από μελιτζάνα, κολοκυθάκι, γευστική σάλτσα τομάτας και φυσικά απολαυστική κρέμα μπεσαμέλ (δημιουργικό πιάτο)
- Vegetarian μουσακάς με κιμά soya**, μελιτζάνες και επικάλυψη από μια ανάλαφρη σάλτσα γιαουρτιού, αντί για την κλασική σάλτσα μορνέ

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης & Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 15/09/2022 Δια ζώσης
Τρ 13/09/2022 Webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller

ΕΠΟΧΙΑΚΑ & ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΠΙΑΤΑ ΜΕ
ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Λαχανικά ως γαρνιτούρα, κυρίως πιάτο ή ορεκτικό, τα λαχανικά μπορεί να είναι ιδιαίτερα δημιουργικά και πολύ απολαυστικά! Σε κάθε περίπτωση τα λαχανικά φέρνουν σε ισορροπία κάθε γεύση στο ημερήσιο διατροφολόγιο μας. Ιδανικό είναι να τα απολαμβάνουμε στην εποχή τους και εμείς για αυτό το μάθημα θα δημιουργήσουμε με πράσα, καρότα, πατάτες, παντζάρια και κολοκύθα.

Ξεχωριστές συνταγές όπου τα λαχανικά πρωτοστατούν με την μαγειρική τεχνική να απογειώνει τις γεύσεις τους για τον μήνα Σεπτέμβριο. Τα λαχανικά στην πιο δημιουργική και σύγχρονη εκδοχή τους!

Δημιουργούμε στις ιδανικές τους μαγειρικές τεχνικές

- Πράσα μαγειρεμένα μπραιζέ σε ζωμό
- Καρότα γλασέ με μέλι, σκόρδο και γλυκό κρασί
- Γλυκοπατάτες, τραγανές ροδέλες με μυζήθρα
- Παντζάρια ετουβέ με αρωματισμένο βούτυρο και μυρωδικά

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

+10 Πόντοι Κάρτας

Ημερομηνία: Πε 15/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΚΡΕΠΑ ΜΕ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΑΛΕΥΡΑ (vegan)

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ



29,90€

Αυτή η κρέπα δεν είναι η κλασική, αλλά μία εναλλακτική για να διαπιστωθεί πώς και με υλικά χωρίς γλουτένη μπορούμε να δώσουμε την επιθυμητή γεύση. Μια απολύτως χορτοφαγική κρέπα μπορεί να γίνει τελικά πολύ νόστιμη με έξυπνη διαχείριση των υλικών και με σωστές μαγειρικές τεχνικές.

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.

Μια γευστική πρόκληση που έχει να σας δώσει ακόμα πιο εξειδικευμένες γνώσεις.

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές και μαθαίνουμε tips για να παρασκευάσουμε τους εναλλακτικούς χυλούς, εξαιρετικές γεμίσεις με πρωτότυπες ιδέες.

-  **Χυλοί** με ειδικά αλεύρα, χωρίς γλουτένη, υψηλής διατροφικής αξίας
-  **Γεμίσεις** με φυτικό τυρί και με ποικιλία από εναλλακτικά ροφήματα, επιδόρπια και κρέμες

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:35

Ημερομηνία: Πα 23/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης:130
Πρακτική

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο:Basic

 **Chef's choice**

ΚΙΝΟΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ






29,90€

Η κινόα ή κουϊνόα είναι θάμνος που οι σπόροι του τρώγονται και υπάρχουν σε πολλά χρώματα: άσπρο, κόκκινο, μαύρο αλλά και μπλε. Προέρχεται από την Νότια Αμερική και η μεγάλη της περιεκτικότητα σε βασικά αμινοξέα την κάνει ένα ασυνήθιστα πλήρες είδος διατροφής. Η κινόα είναι πλούσια σε πρωτεΐνη και περιέχει Ωμέγα 3 λιπαρά (τα οποία δε βλάπτουν την καρδιά). Επίσης είναι καλή πηγή φωσφόρου και έχει πολύ μαγνήσιο και σίδηρο. Δεν έχει γλουτένη και χωνεύεται εύκολα.

Στόχος μας είναι να δημιουργήσουμε πολύ γευστικά ορεκτικά, ελαφριά σνακ και σαλάτες με διαφορετικές γεύσεις και επιλογές.

Θα εκπαιδευτούμε σε υπέροχα δημιουργικά ορεκτικά:

-  Rice balls με ρύζι Μπασμάτι, πράσινη κινόα, μπαχαρικά, με συνοδεία κέτσαπ μήλου με τζίντζερ
-  Σαλάτα με πικάντικη πολύχρωμη κινόα, ψητά καρότα, τομάτα και ροβίτσα με ένα διαφορετικό ντρέσινγκ
-  Φινόκιο ποσέ σε κρόκο Κοζάνης, με κόκκινο γκρέιπφρουτ και κόκκινη κινόα, συνοδεύεται με ταχίνι ντρέσινγκ

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 28/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης:
130
Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο:Basic

 **Chef's choice**






ΤΕΧΝΙΚΑ**ΖΥΜΑΡΟΠΙΤΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Οι ζυμαρόπιτες είναι δημιούργημα εποχών φτώχειας, που ωστόσο αγαπήθηκαν ακόμα και σε καιρούς μεγάλης ευχέρειας. Στην ουσία είναι πίτες με λίγα υλικά και περίσσια μαεστρία.

Λεπτές, ελαφριές, τραγανές, σε φούρνο ή τηγάνι, επιδέχονται επιπλέον υλικά ή απλά σερβίρονται σκέτες. Από αυτές ξεχωρίζουμε τρεις: Την ηπειρώτικη ζυμαρόπιτα ή αλευρόπιτα, ένας χυλός με αλεύρι, αυγά, νερό ή γάλα, φέτα και αλάτι που τηγανίζεται και προστίθενται ταπεινά υλικά όπως κρεμμύδια ή τυρί. Επιπλέον, παρασκευάζουμε την λεπτή, φινετσάτη μα συνάμα τραγανή ροδίτικη λαδόπιτα. Μια πίτα κατάλληλη για την εκτέλεση ποικίλων συνταγών, τόσο αλμυρών όσο και γλυκών. Και τέλος την περίφημη Σφακιανή πίτα, γλυκιά και πεντανόστιμη με θυμαρίσιο μέλι.

Θα απολαύσουμε:

-  Ηπειρώτικη ζυμαρόπιτα
-  Ροδίτικη λαδόπιτα
-  Σφακιανή πίτα

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος
 Ημερομηνία: Τρ 20/09/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης
 Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
 Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:35
 Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο:Basic

€€€ Low Price




ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90 €**

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

Δύο Ιταλικά φρέσκα ζυμαρικά που συναγωνίζονται σε νοστιμιά και παρασκευή και πολλοί τα μπερδεύουν... με τα raviolini συνήθως να παρασκευάζονται κόβοντας την ζύμη σε τετράγωνα κομμάτια ή στρογγυλά κομμάτια και προσθέτοντας την γέμιση, ενώ τα tagliolini να γεμίζονται και διπλώνονται σαν κουλούρα.

Εκπαιδευόμαστε στην φρέσκια προετοιμασία τους, απογειώνοντας κάθε γεύση στο πιάτο μας. Ετοιμάζουμε τις γεμίσεις που αποτελούν μία μαεστρία για τον μάγειρα: με ανθότυρο και φρέσκα αρωματικά και με pesto μυρωδικών. Σερβίρουμε όπως είθισται κατά την Ιταλική Γαστρονομία με παρμεζάνα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Πρακτικές εφαρμογές:

-  Raviolini με ζύμη σπανάκι και γέμιση ανθότυρο και φρέσκα αρωματικά (πράσινη ζύμη)
-  Tagliolini με ζύμη μανιταριών με pesto μυρωδικών (καφέ ζύμη)
-  Απολαυστικό κλασικό χοιρινό al gusto για να συνοδέψουμε τα ζυμαρικά μας

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:35

Ημερομηνία: Τε 21/9/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
 Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Ώρα: 18.00 -21.00

Επίπεδο:Basic

 Your Suggestion



ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**MIDDLE EAST I****WEBINAR & ΔΙΑΖΩΣΗΣ****31,90€**

Το σεμινάριο πραγματεύεται μεσανατολικές γεύσεις που αποτελούν δημοφιλή πιάτα στην Ελλάδα και απαιτούν δικαίως την προσοχή μας. Χωρίζεται σε 2 μέρη, καλύπτοντας σημαντικά πιάτα και σε κάθε μέρος συνθέτει ένα μενού, συνδυάζοντας ένα μωσαϊκό γεύσεων και μας ταξιδεύει στην Μέση Ανατολή.

Δύο ορεκτικές παρασκευές παρουσιάζονται τις οποίες οφείλουμε να εκτελούμε με προσοχή: το **χειροποίητο χούμους**, με βάση τα ρεβίθια και το ταχίι αλλά και το **μπουρέκι με παστοურμά και σπανάκι** που το συναντάμε σε πολλές παραλλαγές, όπως π.χ. το παστοურμαλί. Πρωταγωνιστικό ρόλο έχει το περίφημο **χουνκιάρ μπεγεντί**, το οποίο κυριολεκτικά σημαίνει 'Ο Αυτοκράτορας Ικανοποιήθηκε', συνταγή που αναφέρονταν στον Σουλτάνο Μουτράτ (17ος αιώνας) του οποίου οι Σεφ πειραματίστηκαν με την τότε νεόφερτη γαλλική σάλτσα Μπεςαμέλ, προσθέτοντας πουρέ καπνιστής μελιτζάνας ως συνοδευτικό του κλασικού αρνιού τας κεμπάπ. Από τότε ικανοποιεί όποιον το δοκιμάσει!

Πρακτικές εφαρμογές:**Χειροποίητο χούμους | Μπουρέκι με παστοურμά και σπανάκι | Χουνκιάρ μπεγεντί**

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζωσης + Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 22/09/2022 Δια ζωσης
Τε 28/09/2022 Webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130





Ώρα: 18:00-21:00 δια ζώσης
11:00-13:00 webinar

Επίπεδο: Basic

 Your Suggestion**ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΑΝΑΤΟΛΗΣ****WEBINAR & ΔΙΑΖΩΣΗΣ****29,90€**

Η κουζίνα της Μέσης Ανατολής είναι πολύ γνωστή για την γευστική κουζίνα της. Μπαχαρικά, αρώματα, εθιστικές γεύσεις, νόστιμα πιάτα. Την τελευταία δεκαετία έχει σημειώσει μεγάλη αύξηση με πιάτα της να αναφέρονται στα πιο γνωστά εστιατόρια σε όλο τον κόσμο. Πιάτα που πρέπει να δοκιμάσετε και να μοιραστείτε την εμπειρία αυτή με τους φίλους.

Σε αυτό το σεμινάριο θα γευτούμε τα πιο γνωστά τους ορεκτικά, με σωστούς συνδυασμούς σε μπαχαρικά και μυρωδικά ώστε να έχουμε ισορροπία στις έντονες γεύσεις τους.

-  Lifafa μανιταριών, με σπανάκι μπραιζέ και τσάτνει τομάτας με σουσάμι
-  Κιμπε με κιμά αρνιού, γεμιστά με πλιγούρι
-  Γεμιστά κρεμμύδια με κιμά, μυρωδικά και γλυκά μπαχαρικά
-  Αέρινο χούμους, με την μυστική συνταγή του σεφ μας

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζωσης + Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 09/09/2022 Δια ζωσης
Τρ 13/09/2022 Webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00 δια ζώσης
19:00-21:00 webinar

Επίπεδο: Basic

 Chef's choice

ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΣΑΛΤΣΕΣ






WEBINAR

26,90 €

Ένα αναλυτικό μάθημα που αντιμετωπίζει με πολύ εξειδικευμένο τρόπο τις βάσεις της μαγειρικής τέχνης, ξετυλίγοντας τον μίτο σε διεθνείς σάλτσες, ντιπ, ντρέσινγκ και σως. Κάθε μία βρίσκει την χρήση της στην μαγειρική και εμπλουτίζει ιδανικά πιάτα, προσφέροντας γευστικές πινελιές, ακόμα και όταν οι σάλτσες δεν ανήκουν στην Διεθνή Κουζίνα.

Η ουσία του μαθήματος είναι στην αφομοίωση και κατανόηση των διαφορών που έχουν κυρίως οι σάλτσες, ντιπ και σως της Ανατολής στην μαγειρική τέχνη και πώς μπορούν να μας βοηθήσουν να δώσουμε επιπλέον γεύση στα πιάτα μας. Για τις ανάγκες του μαθήματος επιλέχθηκαν σάλτσες εκτός της Ευρωπαϊκής ζώνης που έδωσαν γεύση σε αμέτρητα πιάτα.

Ετοιμάζουμε τεχνικά και εξασκούμαστε στις παρακάτω συνταγές:

-  Chutney (Ινδία, Μεγάλη Βρετανία)
-  Harissa (Αίγυπτος)
-  Humus (Λίβανος)
-  Chimichurri (Αργεντινή)
-  Rogan Josh (Ινδία)

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:
webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 21/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 11:00-13:00

Επίπεδο:Basic

€€€ Low Price



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ & ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΜΕΝΟΥ

STEAK MENU






ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Κλασικό μενού που προσφέρεται στα steak houses! Η τέλεια πρόταση σερβιρίσματος με 4 πολύ γευστικά πιάτα. Η εμπειρία ενός μενού steak house περιλαμβάνει ένα διαφορετικό επίπεδο γαστρονομικής εκτέλεσης, διατηρώντας παράλληλα την κλασική άνεση και την κομψότητα ενός παραδοσιακού γεύματος.

Το φαγητό είναι απολαυστικό, παιχνιδιάρικο, με συναρπαστικές αντιθέσεις. Το σεμινάριο έχει στόχο να σας εκπαιδεύσει σε 4 signature-plates που ταιριάζουν ιδανικά με steaks!

Πρακτικές εφαρμογές:

-  Σπανάκι με κρέμα
-  Αγκινάρες πατέ
-  Γεμιστά μανιτάρια
-  Steak bearnaise με πατάτες βουτύρου
-  Lemon pie trifle

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια Πόντοι Απόκτησης: 35
ζώσης

Ημερομηνία: Πα 23/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο:Basic

 **Chef's choice**

ΓΑΛΛΙΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ





ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Twist δημιουργικότητας σε έναν συνδυασμό γεύσεων που απογειώνει το τελικό αποτέλεσμα, μετατρέποντας ταπεινά υλικά σε βασιλικά ορεκτικά! Βασικό υλικό του μαθήματος: η δημιουργικότητα και η εφαρμογή της σε ορεκτικές παρασκευές.

Η ουσία είναι να εκπαιδευτούμε στην δημιουργία συνταγών που ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα και εντυπωσιάζουν στις γεύσεις. Ένα μάθημα που στόχο έχει να μεταδώσει ιδέες για να εντάξετε στο μενού σας.

Μαζί θα εκπαιδευτούμε σε:

-  Αυγό κοκοτ πανέ με ταπενάντ καπονάτα μελιτζάνας
-  Μίνι τάρτες με μαστέλο, ψητές τομάτες και πέστο τσουκνίδας
-  Τερίνα παντζαριού με σορμπέ χρένο
-  Τσιπς παντζαριού

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια Πόντοι Απόκτησης: 35
ζώσης

Ημερομηνία: Δε 26/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο:Basic

 **Chef's choice**



GRILL – ΤΕΧΝΙΚΕΣ & ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Όταν υπάρχει σχάρα, αρχίζουν και τελειώνουν όλα εκεί!

Η χαρακτηριστική γεύση του καπνισμένου, μελωμένου και ψημένου αποδίδεται σε ένα ολόκληρο μενού που μας βγάζει από τα όρια της κουζίνας!

Πόσο σημαντικό είναι να γνωρίζουμε ποια κομμάτια κρέατος θα χρησιμοποιήσουμε για το grill, η σωστή μαρινάδα και πόση ώρα πρέπει να μείνει πριν ψήσουμε στην ιδανική θερμοκρασία και χρόνο για να έχουμε ένα αποτέλεσμα επαγγελματικό στην κουζίνα μας.

Πρακτικές εφαρμογές:

- 🍷 Χοιρινά μπιφτέκια με αρωματικά, γεμιστά με τυρί, ελιές, λιαστή τομάτα.
- 🍷 Γαλοπούλα παιδάκια σε μαρινάδα με μέλι, ξηρούς καρπούς και φρούτα
- 🍷 Συκώτι αλά Βερολίνου με μπέικον, μήλα και κρεμμύδια (σουβλάκι)
- 🍷 Αυθεντική ντίπ chimichourri
- 🍷 Ινδικά Νααν, λεπτά πιτάκια με φυσικό προζύμι
- 🍷 Καλοκαιρινή σαλάτα με καρπούζι, φέτα, дуόσμος

Εκπαιδευτής Chef Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη
Συμμετοχή 4 άτομα**

Ημερομηνία: Πα 30/09/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι
Εξαργύρωσης:130

Ώρα : 18.00 -21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

RICANHA - ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Η άκρη από το κιλότου του μοσχαριού, top sirloin cap, pointe de rumsteck, όπως και αν το ζητήσετε η ricanha είναι μία υπέροχη, τριγωνική κοπή του βοδινού κρέατος που βρίσκεται στο οπίσθιο σημείο της ράχης του ζώου, ανάμεσα στις τελευταίες μπριζόλες του κόντρα και του κιλότου. Δίνει ιδιαίτερα εύγεστα ψητά με μεγάλη διαφορά, αλλά υπάρχουν επιπλέον τρόποι μαγειρικής διαχείρισης της.

Στόχος του μαθήματος αυτού είναι η αξιοποίηση της μοναδικής αυτής κοπής, προκειμένου να αποκτηθούν οι δεξιότητες επιλογής και μαγειρικής τεχνικής για την μέγιστη απόδοση των γεύσεων της.

Πρακτικές εφαρμογές:

- 🍷 Ψητή ricanha με σάλτσα chimichurri
- 🍷 Ricanha churrasco με farofa και κόριανδρο
- 🍷 Ricanha με κρέμα μανιταριών

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Πα 14/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο:Basic

**🍷 Your
Suggestion**



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

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ & ΓΝΩΣΗ ΣΤΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

MASTERCLASS

ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ ΣΤΑ CAKES

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

85€

Εξειδικευμένο σεμινάριο στην τεχνολογική γνώση που απαιτείται για την δημιουργία cakes. Ο ανταγωνισμός στην ανάπτυξη νέων προϊόντων απαιτεί πολλαπλές δυνατότητες στην παραγωγή με υψηλές διατροφικές απαιτήσεις. Στα πλαίσια αυτά αναβαθμίζεται η τεχνολογική διαδικασία στην παρασκευή ζαχαροπλαστικών προϊόντων, προκειμένου να είναι πιο γευστικά, πιο ευπαρουσίαστα, με ευκολότερη διαχείριση και μεγαλύτερο χρόνο ζωής.

Τα cakes αποτελούν το πιο δημοφιλές και αγαπητό εμπορικό είδος του ζαχαροπλαστικού κλάδου! Ασταμάτητα και σε έναν έντονο ανταγωνισμό, οι επιχειρήσεις δημιουργούν νέες γεύσεις.

Το σεμινάριο αυτό καλύπτει το κενό που δημιουργείται ανάμεσα στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής και στην τεχνολογία που απαιτείται σήμερα, προκειμένου να αποδοθεί ένα άψογο αποτέλεσμα. Από τις πρώτες ύλες, στους σταθεροποιητές και τις γλυκαντικές ουσίες έως την διαδικασία ψησίματος, στόχος είναι να προσφερθούν οι λύσεις που χρειάζεται ο σύγχρονος ζαχαροπλάστης για να προσφέρει ένα εξαιρετικό-συνεπές-σταθερό cake!

Εξειδικευμένες Γνώσεις που αναλύονται στην παραγωγική διαδικασία των cakes:

- ✓ Υλικά και ο Ρόλος τους στην παραγωγική διαδικασία των cakes
- ✓ Νέα trends, Διατροφική Αξία, Δυνατότητες και Προκλήσεις της παραγωγής
- ✓ Τυποποίηση και Μείωση Κόστους
- ✓ Βελτίωση Οργανοληπτικών Χαρακτηριστικών (Γεύση, Υφή, Σύσταση, Άρωμα)
- ✓ Αύξηση Χρόνου Ζωής

Εκπαιδευτής: Σμαρνάκης Ιωάννης
(Τεχνολόγος Τροφίμων άνω των 25 ετών
βιομηχανική εμπειρία)

Ημερομηνία: Σα 24/9/2022

Ώρα: 10:30 – 14:30

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 65

Πόντοι Εξαργύρωσης:
230

Επίπεδο: Masterclass

**Ελάχιστη
Συμμετοχή: 4
άτομα**



ADVANCED - ΤΕΧΝΙΚΑ

RED ELEGANCE







ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

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.

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

Στις τεχνικές για την πρακτική σύνθεση του επιδορπίου:

-  Ζελέ παντζαριού και λάιμ
-  Μους αμυγδάλου
-  Μπισκούι αλμυρού βουτύρου
-  Σάλτσα παντζαριού
-  Σορμπέ παντζαριού και φράουλας
-  Τσιπς παντζαριού

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 26/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

 **Chef's choice**

BAMBOO







ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Ένα εκλεπτυσμένο πολυστρωματικό επιδόρπιο που με τις τεχνικές και την γεύση του θα εντυπωσιάσει κάθε επαγγελματία. Η απαλή υφή από το κρεμέ φιστίκι, τα αρώματα από το καβουρντισμένο σουσάμι και η ρευστή γκανάζ λευκής σοκολάτας να καλύπτει το entremet έρχονται σε αντίθεση με την έντονη γεύση από το ζελέ φράουλα και ολοκληρώνουν σε μια μπουκιά έκρηξη.

Στόχος του μαθήματος είναι η εκπαίδευση στην δημιουργία κομψών γεύσεων με ιδιαίτερους συνδυασμούς σε υλικά και σύνθεσης σε ένα τελικό plating!

Στις τεχνικές για την πρακτική σύνθεση του επιδορπίου:

-  Μπισκούι τζοκόντ
-  Κρεμέ φιστίκι
-  Ζελέ φράουλας
-  Γκανάζ λευκής σοκολάτας
-  Καβουρδισμένο σουσάμι
-  Βασιλικός

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 07/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

 **Chef's choice**



ZEN






ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Σεμινάριο που επικεντρώνεται στις σύγχρονες τεχνικές των επιδορπίων και στην αυστηρή εκτέλεσή τους για την δημιουργία εντυπωσιακών γεύσεων. Το φιστίκι είναι ένα υλικό που δυσκολεύει τους επαγγελματίες στο να αναδείξουν το αγαπημένο σε όλους μας άρωμα και γεύση. Το σουσάμι αντίθετα είναι ένα έντονο υλικό και θέλει μεγάλη προσοχή για να μην καλύψει την ντελικάτη γεύση από τα άλλα υλικά. Αυτό το επιδόρπιο καταφέρνει όμως να κρατήσει ισορροπίες. Είναι ένα επιδόρπιο ZEN...

Στόχος του σεμιναρίου η επιτήδευση και χρήση του φιστικιού ως υλικό και το συνταίριασμα του με το σουσάμι και την σοκολάτα. Για την σύνθεση του ZEN χρησιμοποιούνται 5 τεχνικές.

Στις τεχνικές για την πρακτική σύνθεση του επιδορπίου:

-  Πατ σουκρέ σουσάμι
-  Μακαρόν φιστίκι
-  Ντακουάζ φιστίκι
-  Κρεμέ σουσάμι
-  Κρεμέ μαύρης σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 14/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

 **Chef's choice**

ECLAIR




ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Éclair, ένα γλυκό «αστραπή» όπως θα μπορούσαμε κυριολεκτικά να πούμε. Γεννήθηκε στην Γαλλία και την οριστική του μορφή την πήρε από τον γνωστό ζαχαροπλάστη Antonin Careme, τον 19^ο αιώνα όπου γέμισε με αφράτη κρέμα το εκλέρ, κάνοντας το πολύ γνωστό. Μέχρι σήμερα τα εκλέρ έχουν γίνει σχεδόν «έργα τέχνης» με περίπλοκες γεμίσεις και γαρνιτούρες.

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! Ο συνδυασμός των γεύσεων του επιτυγχάνεται από την άρτια εκτέλεση των τεχνικών που το συνθέτει.

Στις τεχνικές για την πρακτική σύνθεση του επιδορπίου:

-  Ζύμη σου, κρεμέ φυσιτικοβούτυρο, κονφί αχλαδιού, κρακελίν φιστικιού
-  Ζύμη σου, κρεμέ αφρώδους οίνου, κονφί νεκταρίνι, κρακελίν βανίλιας
-  Ζύμη σου, μους πορτοκαλιού, κονφί ροδιού, κρακελίν βανίλιας

**Οι γεύσεις των φρούτων ενδέχεται να διαφοροποιηθούν σε περίπτωση εποχικής έλλειψης.*

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχਾਲος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 28/9/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

 **Chef's choice**



FORET RYOTO






ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Foret, σε Ελληνική μετάφραση σημαίνει δάσος. Ένα επιδόρπιο που παραπέμπει στην γευστική και γήινη πανδαισία που το συνθέτει. Πορτοκάλι, βατόμουρο, δυόσμος και μέλι από μόνα τους μας φέρνουν αναμνήσεις από εκδρομές και γεμίζουν τις αισθήσεις μας με αρώματα από την εξοχή.

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

Στις τεχνικές για την πρακτική σύνθεση του επιδορπίου:

-  Μπισκούι αμυγδάλου
-  Κρεμέ πορτοκάλι
-  Κονφί βατόμουρου-δυόσμου
-  Παντς πορτοκαλιού και μέλι
-  Κρέμα σαντιγί βανίλιας

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 23/9/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο:Basic

 **Chef's choice**

CHOCOLATE COCO





ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Σεμινάριο με επίκεντρο την σοκολάτα, όπου η τεχνική συναντά την γεύση. Με βάση τους συνδυασμούς υλικών, ετοιμάζουμε αυτό το εξαιρετικό επιδόρπιο που συγκαταλέγεται στα entremets.

Συνδυασμοί γεύσεων και αρωμάτων, με την απόλυτη αίσθηση καλοκαιριού σε ένα επιδόρπιο με τεχνικές που θα πρέπει να εκπαιδευτεί κάθε επαγγελματίας. Μια σύγχρονη ιδέα που στηρίζεται πάνω στην δυνατή αυθεντική γεύση της σοκολάτα 70%.

Στις τεχνικές για την πρακτική σύνθεση του επιδορπίου:

-  Σοκολατένιος σπόγγος μπισκότο, που αποτελεί και την σταθερή βάση
-  Απολαυστική μους καρύδα
-  Κρεμώ σοκολάτα 70% με έντονη την γεύση σοκολάτας
-  Κροκάν πραλίνας, που δίνει το τραγανό στοιχείο

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 08/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο:Basic

 **Best Seller**



ΕΠΟΧΙΑΚΑ – ΑΦΙΕΡΩΜΑ**BACK TO SCHOOL DESSERTS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Οι πιο νόστιμες λιχουδιές για να πάρουν τα παιδάκια μας στο σχολείο! Οι μαμάδες θέλουν κάτι υγιεινό και τα παιδάκια κάτι νόστιμο... εμείς σε αυτό το μάθημα, συνδυάζουμε και τα δύο. Θα δημιουργήσουμε μόνοι μας νόστιμες λιχουδιές που απλά δεν μπορούμε να τους ξεφύγουμε!

Στόχος μας είναι να φτιάξουμε τις πιο νόστιμες λιχουδιές για τους μικρούς μας φίλους αλλά και για τους επαγγελματίες να δώσουμε νέες γεύσεις στα Candy bar τους.

Τεχνικές εφαρμογές του μαθήματος:

- Γεμιστά μπισκότα
- Γαλακτοφέτες
- Boundy bars
- Snicker bars

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 13/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price**MARSHMELLOWS | ΖΕΛΕΔΑΚΙΑ | ΓΛΕΙΦΙΤΖΟΥΡΙΑ WEBINAR****24,90€**

Μοναδικές χειροποίητες για όσους κρύβουν ένα παιδί μέσα τους! Φτιάχνουμε γλυκίσματα για νοστιμιές χωρίς συντηρητικά και ενοχές. Ένα μάθημα που συγκεντρώνει όλη την γλύκα και της πιο «απαγορευμένης» λιχουδιάς...

Ιδανική πρόταση για όσους θέλουν να δημιουργήσουν παιδικά κεράσματα για βαφτίσια και γενέθλια.

Τεχνικές εφαρμογές του μαθήματος:

- Ζελεδάκια
- Marshmallows
- Γλυφιτζούρια

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 19/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ώρα: 11:00-13:00

Επίπεδο: Basic






€€€ Low Price

DONUTS – ΒΑΣΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Ένα γλύκισμα για όλες τις ώρες. Αυτή η γλυκιά, τηγανιτή ζύμη που γεμίζεται και ξεχειλίζει από διαφορετικές γεύσεις χαρίζει ένα επιπλέον προνόμιο. Συντηρείται εύκολα όλες τις εποχές, μπορεί να δώσει αμέτρητες εφαρμογές ανάλογα τις προτιμήσεις και κυκλοφορεί σε διάφορα μεγέθη.

Η παρασκευή των ντόνατς απαρτίζεται από κάποιες βασικές αρχές, τις οποίες αναλύουμε σε αυτό το μάθημα: χρόνοι φουσκώματος της ζύμης, σύσταση και υφή, τρόπος και χρόνος τηγανίσματος, γλάσο και γεμίσεις. Αυτές είναι κάποιες από τις τεχνικές και tips που παρουσιάζει ο εκπαιδευτής ζαχαροπλάστης. Το σεμινάριο απευθύνεται σε επαγγελματίες, αλλά και ερασιτέχνες λάτρεις των ντόνατς.

Τεχνικές εφαρμογές του μαθήματος:

-  Κλασική ζύμη ντόνατς
-  Κλασικό με ζάχαρη
-  Γέμιση με μαρμελάδα φράουλα και το ανάλογο γλάσο φράουλα
-  Γέμιση με κρέμα βανίλια και γλάσο βανίλια
-  Γέμιση πραλίνα φουντούκι, επικάλυψη σοκολάτα και καραμελωμένα φουντούκια

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 07/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18.00-21.00




Επίπεδο: Basic

 **Chef's choice****ΤΡΑΓΑΝΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Η ιστορία θέλει τα πρώτα cookies, μπισκότα να εμφανίζονται τον 7^ο αιώνα, ως δοκιμαστικά κέικ για να ελεγχθεί η θερμοκρασία του φούρνου. Σε αυτό το σεμινάριο στόχος είναι η τεχνική για την δημιουργία τραγανών και λεπτών μπισκότων που οι Βρετανοί συνηθίζουν να τα λένε hobnobs. Νόστιμα, λεπτά, τραγανά με έντονα αρώματα βουτύρου και απολαυστικά σε κάθε μπουκιά.

Είναι σημαντικό να μπορούμε να πετύχουμε το μοναδικό αποτέλεσμα και να μάθουμε τα μυστικά για να διατηρήσουμε την τραγανότητα τους μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Τεχνικές εφαρμογές του μαθήματος:

-  Τραγανά μπισκότα μελιού και βρώμης
-  Τραγανά μπισκότα με κομματάκια ξηρών καρπών, σοκολάτας και αποξηραμένων φρούτων
-  Τραγανά μπισκότα βουτύρου με αρωματικά μπαχαρικά

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 21/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

 **Best Seller**

ΜΠΑΡΕΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ






ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90 €

Τεχνικό σεμινάριο που επικεντρώνεται σε πρακτικές εφαρμογές για την γευστική δημιουργία μπαρών δημητριακών. Οι μπάρες δημητριακών αποτελούν ένα all day σνακ, ιδιαίτερα αγαπητό για τα σημαντικά διατροφικά οφέλη που προσφέρει, αλλά και τις γεύσεις που μπορεί να δεχθούν οι αμέτρητες εφαρμογές τους.

Σε αυτό το εξειδικευμένο σεμινάριο θα δούμε 5 διαφορετικές μπάρες και θα συνδυάσουμε υλικά και γεύσεις, θα μάθουμε για τον ιδανικό τρόπο ψησίματος και τρόπο συντήρησής τους.

Τεχνικές εφαρμογές του μαθήματος:

-  Ταχίνι-σοκολάτα
-  Μέλι-σουσάμι
-  Αγάη-βρόμη-ξηροί καρποί
-  Λιναρόσπορος-chia
-  Αγάη-stevia-κανέλα-cranberries

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 15/09/202

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 180

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο:Basic

v Best Seller

LA CANNELLE




ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Υπάρχουν 3 είδη κανέλας, 35.000 τόνοι παράγονται κάθε χρόνο και είναι το 2^ο πιο δημοφιλές μπαχαρικό στον κόσμο μετά το μαύρο πιπέρι. Σε αυτό το σεμινάριο θα χρησιμοποιήσουμε την κανέλα και θα δημιουργήσουμε τρία διαφορετικά γλυκά για τους λάτρεις του μπαχαρικού. Η κανέλα έχει το προνόμιο να χαρίζει βαθιά αρώματα στα γλυκίσματα και μία αίσθηση θαλπωρής στο στόμα.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στην διαχείριση της στην ζαχαροπλαστικής, αναδεικνύοντας την και να κρατάμε την λεπτή ισορροπία ώστε να μην υπερκαλύπτεται το έντονο άρωμα της από άλλα υλικά.

Τεχνικές εφαρμογές του μαθήματος:

-  Κέικ κανέλας
-  Μηλόπιτα κανέλας
-  Καρυδόπιτα κανέλας

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 20/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice






ΒΕΡΙΚΟΚΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Τα βερίκοκα είναι αξιολάτρευτα, μικρά πυρηνόκαρπα φρούτα με βελούδινη χρυσαφένια φλούδα και αψιά, γλυκιά σάρκα που η γεύση του είναι μία διασταύρωση μεταξύ ροδάκινου και δαμάσκηνου. Το βουτυρένιο άρωμα και η απαλή υφή τους δένουν πολύ με τους ξηρούς καρπούς και δημιουργούν ένα διαφορετικά γευστικό αποτέλεσμα.

Στόχος μας σε αυτό το σεμινάριο είναι να αξιοποιήσουμε τις γεύσεις του (αποξηραμένου ή και φρέσκου) μέσα από δύο εφαρμογές.

Τεχνικές εφαρμογές του μαθήματος:

-  Ωμοφαγικές energy balls με βερίκοκα, κάσιους και καρύδα
-  Πάστα φλώρα με μαρμελάδα βερίκοκο και αμυγδαλόπαστα
-  Πτι φουρ με βερίκοκο και σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 15/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 11:00-14:00



Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price**ΤΡΙΓΩΝΑ ΠΑΝΟΡΑΜΑΤΟΣ- ΚΟΡΝΕΔΑΚΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

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!

Τεχνικές εφαρμογές του μαθήματος:

-  Τρίγωνα Πανοράματος με λαχταριστή κρέμας
-  Κορνεδάκια με σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 16/9/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18.00-21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic





 **Your
Suggestion**

ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ**OPERA PISTACHIO****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Ακολουθούμε τη συνταγή του Γάλλου Ζαχαροπλάστη Sebastien Cannone και εκπαιδευόμαστε στην παρασκευή μιας τελείως διαφορετικής τούρτας opera, πιο δημιουργική, πιο χρωματιστή και πιο γευστική.

Στόχος μας είναι να δημιουργήσουμε και να εκπαιδευτούμε σε τεχνικές πάνω στο πιο γνωστό επιδόρπιο. Μαθαίνουμε βήμα βήμα τις τεχνικές για την δημιουργία κάθε στρώσης.

Στις τεχνικές για την πρακτική σύνθεση του επιδορπίου:

-  Σπόγγος τζοκόντ φιστίκι
-  Απαλή κρέμα βανίλιας με γυζυ
-  Κουλί από κόκκινα μούρα
-  Τραγανή βάση από αλατισμένη καστανή ζάχαρη και αμύγδαλα

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 06/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00





Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion****ΤΟΥΡΤΑ ΜΠΑΝΑΝΑ****WEBINAR****29,90€**

Μπανάνα, ένα φρούτο όπου τα αρώματα του είναι πρόκληση για κάθε ζαχαροπλάστη. Όσο εύκολος φαίνεται ο συνδυασμός με την σοκολάτα, την καραμέλα ή το αλκοόλ τόσο δύσκολο είναι να συνταιριάξουν, να αναδειχθούν και να εκτοξεύσουν κάθε ουρανίσκο. Υπάρχουν πολλά και διαφορετικά είδη μπανάνας και μπορούμε να την απολαύσουμε ωμή, τηγανητή, ψητή αλλά και αποξηραμένη. Χρησιμοποιείται πολύ και στην μαγειρική.

Στόχος μας σε αυτό το εκπαιδευτικό σεμινάριο είναι να δημιουργήσουμε τις πιο γευστικές τούρτες με θέμα αυτό το τροπικό φρούτο. Τεχνικές και υφές που αξίζει κάθε επαγγελματία να εκπαιδευτεί.

Στις τεχνικές για την πρακτική σύνθεση του επιδορπίου:

-  Αφράτο παντεσπάνι
-  Ανάλαφρη κρέμα με κομματάκια και αρώματα μπανάνα
-  Καραμελωμένα φουντούκια
-  Τεχνική για το σωστό αρωμάτισμα με αλκοόλ, ρούμι

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης:
Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 28/09/2022

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-20:30

Επίπεδο: Basic

 **Chef's choice**

ΤΟΥΡΤΑ GIANDUJA





ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Σεμινάριο που επικεντρώνεται στην σύνθεση τούρτας με βάση την gianduja. Η τζαντούγια είναι μία πάστα από καβουρντισμένα και φίνα αλεσμένα φουντούκια με κακάο και ζάχαρη. Η συγκεκριμένη τούρτα περιλαμβάνει σε κάθε στρώση της απολαυστική πάστα ξηρών καρπών.

Σκοπός του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε σε σωστές υφές και συνδυασμούς, ώστε η σύνθεση να είναι ισορροπημένη τόσο σε γεύση, όσο και σε υφή. Τεχνικά ανάλαφρες μους και κρεμώ θα δέσουν περίτεχνα το σύνολο.

Στις τεχνικές για την πρακτική σύνθεση του επιδορπίου:

-  Μους τσαντούγια
-  Κομποτέ φράουλας
-  Κρεμέ μαύρης σοκολάτας
-  Μπισκούι σοκολάτας με κομματάκια φράουλας

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 30/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

 **Your
Suggestion**

PETIT GATEAU CITRON

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ








34,90€

Petit gateau λένε οι Γάλλοι τα μικρά γλυκά με διαφορετικές υφές και είναι πολύ διαδεδομένα σε όλα τα ζαχαροπλαστεία.

Πλούσιες και φινετσάτες γεύσεις πραλίνας, λεμονιού και φυστικοβούτυρο, συνταιριάζουν μεταξύ τους για να μας χαρίσουν ένα απόλυτα δροσερό petit gateau.

Σε αυτό το απόλυτο σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε σε τεχνικές για ένα πολυστρωματικό petit gateau, όπου οι τεχνικές από μόνες τους αποδεικνύουν το πως η δημιουργικότητα μαζί με την σωστή εκπαίδευση μπορεί να προκαλέσουν έκρηξη αρωμάτων και γεύσεων.

Στις τεχνικές για την πρακτική σύνθεση του επιδορπίου:

-  Μπισκούι σοκολάτας
-  Κρεμώ θρυματισμένου λεμονιού
-  Κρουστιγιάν φρουτώδης πραλίνας
-  Μους πραλίνας φρουτώδης με φυστικοβούτυρο
-  Στρώση από φυστικοβούτυρο
-  Κρέμα ανγκλαίζ
-  Φρουτώδης πραλίνα

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 14/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

 **Chef's choice**



ΤΑΡΤΕΣ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΤΑΡΤΑ ΜΑΝΓΚΟ - ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ





ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Μια ακαταμάχητη τάρτα με την μοναδική γεύση του μάνγκο και τα αρώματα του μανταρινιού! Κλασικό δείγμα ζαχαροπλαστικής τέχνης με την βουτυράτη τάρτα να παίρνει τις γεύσεις από την ζύμη σαμπλέ, την άψογη κρέμα αμυγδάλου με φιστίκι και τα ψητά μάνγκο! Όσο απλό κι αν ακούγεται, οι τάρτες έχουν την τεχνοτροπία τους για να αποδώσουν τις επιθυμητές γεύσεις, έτσι πολλές φορές γίνονται συνθέτες χωρίς να το θέλουν.

Μαθαίνουμε την τεχνική τόσο για την βάση όσο και για την γέμιση και επικαλύπτουμε με ένα κομψότατο γλασάζ μανταρινιού!

Στις τεχνικές για την πρακτική σύνθεση του επιδορπίου:

-  Ζύμη σαμπλέ
-  Κρέμα αμυγδάλου με φιστίκι
-  Γλασάζ μανταρίνι
-  Ψητά μάνγκο

Εκπαιδευτής Chef Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 08/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο:Basic

€€€ Low Price

ΣΟΥΦΛΕ - ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ




ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Το απόλυτο συγκλονιστικό σουφλέ, όπου συνοδεύεται με το κλασικό παγωτό βανίλια είναι το πιο δημοφιλές επιδόρπιο στα εστιατόρια σε όλο τον κόσμο. Όλοι το γνωρίζουν, λίγοι όμως ξέρουμε ότι υπάρχει παγκόσμια ημέρα σουφλέ σοκολάτα στις 28/2 και ότι πολύ συχνά το μπερδεύουν με το lava cake. Σε αυτό το σεμινάριο θα πρωτοτυπήσουμε με νέες γεύσεις και αρώματα πάνω στην κλασική όμως γαλλική τεχνική.

Η σωστή τεχνική για να δημιουργήσουμε το σουφλέ θέλει μεγάλη προσοχή στους χρόνους ψησίματος και στην ταχύτητα σερβιρίσματος αλλά ακόμα και στον τρόπο που θα αναμείξουμε όλα τα υλικά. Η σωστά χτυπημένη μαρέγκα ευθύνεται για το εντυπωσιακό φούσκωμα και ο σεφ μας θα μοιραστεί μαζί μας όλα τα μυστικά.

Γεύσεις που θα λατρέψουμε:

-  Βανίλια- φράουλα
-  Βατόμουρο
-  Σοκολάτα τσαντούγια

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 26/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο:Basic

✓ Best Seller



TIRAMISÙ CLASSICO





ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Εξαιρετικό Ιταλικό επιδόρπιο και σίγουρα ένα από τα κορυφαία διαχρονικά εστιατορικά γλυκά. Μασκαρπόνε, καφές και σοκολάτα στις βασικές του γεύσεις, όπου ισορροπούν μεταξύ τους, ακόμα και με τα έντονα αρώματά τους.

Σε ένα άκρως τεχνικό σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε σε βάθος σε κάθε διαδικασία που χαρίζει την μαγεία ενός τιραμισού.

Πρακτικές εφαρμογές:

-  Χειροποίητα Σαβαγιάρ
-  Κλασική κρέμα καφέ
-  Αρωματικό σιρόπι
-  Παγωτό τιραμισού

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 22/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα :18:00-21:00

Επίπεδο:Basic

€€€ Low Price

MILLE FEUILLE - ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ




29,90€

Το mille-feuille το διάσημο γλυκό με τα "1.000 φύλλα", επίσης γνωστό και με το όνομα Ναπολεόν, είναι ένα επιδόρπιο από σφολιάτα στρωμένη με κρέμα ζαχαροπλαστικής. Η σύγχρονη μορφή του επηρεάστηκε από τις βελτιώσεις που έγιναν από τον Marie-Antoine Carême. Παραδοσιακά το mille-feuille αποτελείται από 3 στρώσεις ζύμης feuilletée και ανάμεσα ανάλαφρες στρώσεις crème pâtissière. Η επάνω στρώση σφολιάτας καλύπτεται με σαντιγί, να πασπαλίζεται με ζάχαρη άχνη, κακάο, τρίμματα ζαχαροπλαστικής ή αμύγδαλα κομμένα σε φέτες. Μπορεί επίσης να μασκαριστεί με γλάσο.

Αν και φαίνεται απλή η διαδικασία ωστόσο είναι αρκετά σύνθετη τόσο στις τεχνικές όσο και στο περίτεχνο στήσιμο που απαιτεί πρωτύτηρη εμπειρία.

Σε αυτό το μάθημα ο σεφ θα μας παρουσιάσει σε κάποιες εναλλακτικές παρασκευές και θα μας εντρυφήσει στα μυστικά για το τέλειο Mille-feuille.

Το διαφοροποιούμε και παρασκευάζουμε:

-  Σφολιάτα στιγμής με κρέμα τυριού μασκαρπόνε
-  Σφολιάτα στιγμής με κρέμα φιστίκι Αιγίνης
-  Για topping υπάρχουν διαφορετικές επιλογές ανάμεσα από αρωματικό γλάσο ζάχαρης, ζάχαρη άχνη και σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 29/09/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice








CAKES**ΚΕΙΚ ΚΑΡΟΤΟ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****27,00€**

Αν κάποια στιγμή έτυχε να βρεθείτε στο Παρίσι, σίγουρα θα περάσατε από το το Rose Bakery, πολύ γνωστό για το cake καρότο που ετοιμάζει καθημερινά.

Σε ένα carrot cake αυτό που αναζητούμε είναι η ανάλαφρη γεύση από το γλυκό λαχανικό, η απαλή υγρασία και η αφράτη υφή. Αρώματα καρότου που θα αναδείξουν την γλυκιά γεύση του cake και θα απολαύσουμε ένα μαγευτικό αποτέλεσμα. Το σεμινάριο μας εκπαιδεύει τόσο στην κλασική συνταγή όσο και πως λαχταριστά μπορούμε να δημιουργήσουμε με αυτό το λαχανικό την πιο γευστική αρωματική κρέμα, δροσερό ζελέ και την τεχνικά απαιτητική γκανάζ μοντέ. Το frosting τυριού θα ολοκληρώσει ένα επιδόρπιο σκέτος πειρασμός.

Πρακτικές εφαρμογές:

-  Cake καρότο
-  Κρέμα καρότο
-  Γκανάζ μοντέ καρότο
-  Ζελέ καρότο
-  Frosting τυριού

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος

Διαμαντόπουλος

Ημερομηνία: Πε 08/09/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσηςΜεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Απόκτησης: 35
Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18.00 -21.00




Επίπεδο:Basic

€€€ Low Price**ΥΓΡΑ ΚΕΙΚ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

3 διαφορετικά κέικ με ένα κοινό χαρακτηριστικό! Την υγρασία στο εσωτερικό τους που χαρίζει υπέροχη γεύση γεμάτη από τους χυμούς των υλικών που χρησιμοποιήθηκαν.

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

Πρακτικές εφαρμογές:

-  Κλασικό moist cake με σοκολάτα γάλακτος
-  Cake υγρό, φρουτώδες με γλάσο πορτοκαλιού
-  Bitter καραμέλα

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσηςΜεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Απόκτησης: 35
Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ημερομηνία: Πε 22/09/2022



Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice**ΚΕΙΚ ΜΕ ΠΑΠΑΡΟΥΝΟΣΠΟΡΟ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Παπαρουνόσπορος, χρησιμοποιείται πολύ συχνά για να διακοσμήσει αρτοσκευάσματα ή για να προστεθεί σε σαλάτες. Αυτός ο πολύ θρεπτικός μικροσκοπικός μαύρο σπόρος της παπαρούνας έχει αντιοξειδωτικές δράσεις και η μοναδική αρωματική του γεύση οφείλετε στα πολλά καλά λιπαρά οξέα. Στην Ινδία, Ιράν και Τουρκία, οι σπόροι παπαρούνας είναι γνωστοί ως khashkhaash ή haşhaş και θεωρούνται ιδιαιτέρως θρεπτικοί, ως επί το πλείστον προστίθεται στη ζύμη, κατά το ψήσιμο του ψωμιού.

Ένα σεμινάριο που θα μας εκπαιδεύσει σε δύο πολύ γευστικά κέικ με έντονα αρώματα από λεμόνι, μέλι και μπαχαρικά. Αφράτα, ζουμερά και πολύ θρεπτικά αυτά τα κέικ είναι η νέα τάση για επαγγελματίες του χώρου.

-  Ζουμερό κέικ παπαρουνόσπορου με λεμόνι
-  Κλασικό κέικ παπαρουνόσπορο με κρέμα μελιού και μπαχαρικά, κανέλα

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Απόκτησης: 35
Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ημερομηνία: Τρ 27/09/2022

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο:Basic

€€€ Low Price

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

