

Τηλεφωνική Εξυπηρέτηση
2109882378
09:00-21:00
mathimatamageirikis.gr



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 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

ΔΩΡΟΚΑΡΤΑ

Η καλύτερη ιδέα για ένα δώρο εμπειρίας που σίγουρα κάνει την διαφορά, είναι η δωροκάρτα για Μαθήματα Μαγειρικής. Προσφέρετε αυτή την μοναδική εμπειρία στο αγαπημένο σας πρόσωπο ή ακόμα καλύτερα εκπαιδεύετε μαζί για να δοκιμάσετε τις δυνάμεις σας σε μαγειρέματα γεμάτα νοστιμιές και δεξιότητες.

Ιδέες για ένα Ιδιαίτερο Δώρο

Κάντε την ημέρα των αγαπημένων σας προσώπων ξεχωριστή, χαρίζοντάς τους μία μοναδική εμπειρία! Επιλέξτε ανάμεσα από:

- μαθήματα μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής ή ζαχαροτεχνικής από το πρόγραμμα του μήνα
- κύκλους μαθημάτων μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, ζαχαροτεχνικής, σοκολάτας ή γευσιγνωσίας οι οποίοι παρέχουν δυνατότητα πιστοποίησης

Όροι

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



Λίγα Λόγια για εμάς

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

Κάρτα Μέλους

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

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

Ενημερωθείτε για τους πόντους σας από την γραμματεία και εξαργυρώστε με μαθήματα και προγράμματα! Κάθε μάθημα έχει πόντους απόκτησης και πόντους εξαργύρωσης.

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

Επικοινωνήστε μαζί μας

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ | The Culinary Center & Cookery Club

Λ. Βουλιαγμένης 299, 17343, Άγιος Δημήτριος, 1ος όροφος βρείτε μας στο χάρτη

T&F: +30 2109882378

E: info@mathimatamageirikis.gr | **I:** www.mathimatamageirikis.gr

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

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



Culinary Center & Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram



Mathimata Mageirikis



ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ

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

Οι ενημερώσεις μας γίνονται:

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

Κλείστε το μάθημα ή το πρόγραμμα που σας ενδιαφέρει. Επιλέξτε με βάση τις σημάνσεις ή το επίπεδο γνώσεων. Με την παρακολούθηση των σεμιναρίων, αποστέλλεται **Βεβαίωση Παρακολούθησης Εκπαιδευτικού Σεμιναρίου ΚΔΒΜ1**.

ΝΕΕΣ ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

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

ΕΠΙΠΕΔΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ



Επίπεδο Μαθήματος: Basic, Advanced, Mastering

Basic

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

Advanced

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

Mastering

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



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 επικίνδυνων σημείων με εγκεκριμένα απολυμαντικά από τον ΕΟΦ



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ WORKSHOP

€100

Έχετε αναρωτηθεί πόσο αποτελεσματικά είναι κοστολογημένα κάθε συνταγή που εκτελείται στην κουζίνα?

Αν εσείς ως επιχειρηματίας, σεφ ή ζαχαροπλάστης, έχετε δημιουργήσει τις προϋποθέσεις για να λάβει ο πελάτης ένα άρτιο προϊόν, στην σωστή τιμή, χωρίς να δημιουργεί επιπλέον ζημιά στην επιχείρηση?

Σε αυτό το διήμερο σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε ενώ ταυτόχρονα εργαζόμαστε πάνω σε ασκήσεις κοστολόγησης προϊόντων και ανάλυση των πωλήσεων του μενού με στόχο την αποτελεσματικότητα τους και την οικονομική συνεισφορά στην επιχείρηση ως κέρδος.

Αναπτύσσουμε τα είδη κόστους πιάτου και συνταγών, υπολογίζουμε τα επιμέρους γενικά έξοδα. Ανακαλύπτουμε τι είναι πρότυπη συνταγή και πως θα μπορέσουμε να κάνουμε την σωστή διατύπωση της, αναλύουμε τις στρατηγικές τιμών και επιλέγουμε την δική μας. Η διαδικασία της κοστολόγησης απαιτεί χαρτί, μολύβι και κομπιουτεράκι.

Σκοπός του σεμιναρίου είναι να διδάξει τον σύγχρονο τρόπο αποτύπωσης του κόστους τροφίμων και ποτών και τον έλεγχο με σκοπό την καλύτερη διαχείριση της ξενοδοχειακής μονάδας ή του εστιατορίου.

1^η ημέρα

- Πρότυπες συνταγές – Πρότυπα κοστολόγια
- Υπολογισμός κόστους πρώτων υλών (Food Cost)
- Υπολογισμός μεικτού κέρδους (Gross Profit)

2^η ημέρα

- Μηχανική Μενού (Menu Engineering Analysis) – Ανάλυση κερδοφορίας & δημοτικότητας του κάθε κωδικού (πιάτου / προϊόντος) του μενού και σίγουροι τρόποι για βελτίωση της επίδοσης του.
- Κατανομή & Εξάπλωση τιμών στον κατάλογο (Price Spread / Price distribution) – Ο τρόπος κατανομής και εξάπλωσης των τιμών στον κατάλογο χαρακτηρίζουν την επισιτιστική επιχείρηση στα μάτια των πελατών.

Εκπαιδευτής Chef: Ανδρέας Τουμαζάτος

Τύπος Εκπαίδευσης:
workshop δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

**Ελάχιστη Συμμετοχή
4 άτομα**

Ημερομηνία: Δε 24/10/2022 (κοστολόγιο)
Τρ 25/10/2022 (μηχανική μενού)

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
230

Ώρα: 18:00 – 21:00

Προαπαιτούμενες
Γνώσεις:

Επίπεδο:

Masterclass

Λίγα λόγια για τον **Ανδρέα Τουμαζάτο**...

Ο Ανδρέας Τουμαζάτος, είναι καθηγητής σε κορυφαίες Ξενοδοχειακές και Τουριστικές σχολές σε Ελβετία, Γαλλία, Μεγάλη Βρετανία και Ελλάδα: *Institute Paul Bocuse, Lyon France, Luxury Hotelschool of Paris, City Unity -Alpine Swiss school, ΕΕΔΕ Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα στον Τουρισμό. Ειδικός στον τομέα του Τουρισμού και της Φιλοξενίας με αντικείμενο μελέτης τον Τουρισμό Πολυτελείας, τις αναδυόμενες τάσεις των ξενοδοχείων, την τεχνολογία ξενοδοχείων και τον ρόλο της Τουριστικής εκπαίδευσης σε διεθνές επίπεδο. Κάτοχος του Bachelor πτυχίου Μ.Βρετανίας στο Hotel Management (University of Wales), κάτοχος του HND και HNC Μεγ. Βρετανίας στο Hospitality Management και Hospitality Operations (Dundee College of Further Education) με πλήρη κρατική υποτροφία από την Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών (νύν ΟΤΕΚ).*



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΓΕΥΜΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Ένα κλασσικό γεύμα με προτάσεις αγαπητές, σχεδόν νοσταλγικές, που δημιουργούν μία αίσθηση της θαλπωρής και αγκαλιάζουν το τραπέζι με αγάπη! Ο Chef στρώνει το τραπέζι με ένα ολοκληρωμένο μενού 3 πιάτων, αρκετά απολαυστικό και ιδιαίτερα γεμάτο!

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές και διαδικασίες που χαρίζουν γεύση σε ένα μενού με Ελληνική διάθεση. Από το φύλλο του μίλφειν στην γέμιση τυριού, την τεχνική παρασκευή του μουσακά έως το υπέροχο προφιτερόλ, αυτό το μάθημα προσφέρει απλόχερα γεύσεις και απολαύσεις.

Πρακτικές εφαρμογές:

Αλμυρό μίλφειν με μους κατσικίσιου τυριού και θυμαρίσιο μέλι | Μουσακάς με καπνιστή μελιτζάνα και ραγού κοτόπουλου | Προφιτερόλ με λευκή σοκολάτα και γιαούρτι

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 26/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice



ΤΑΡΤΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Οι τάρτες είναι ένα μοναδικό, εύγεστο, έδεσμα, μιας και επιδέχονται αμέτρητες παραλλαγές στις γεμίσεις τους.

Η ζύμη της άγλυκη, πλούσια, εύθρυπτη, αλλά γεμάτη και βουτυράτη, μας έχει δώσει μοναδικές ιδέες για σερβιρίσματα. Ειδικά οι τάρτες λαχανικών όμως είναι μία ειδική περίπτωση, καθώς η φρέσκια και πολυδιάστατη αίσθηση τους συνθέτει κάθε φορά ένα εντελώς διαφορετικό αποτέλεσμα.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε 3 διαφορετικές τάρτες από την ζύμη και την ιδανική υφή έως τις γεμίσεις τους σε λαχανικά:

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Τάρτα ανάμεικτων Φθινοπωρινών λαχανικών | Τάρτα μανιταριών | Τάρτα γλυκιάς κολοκύθας (αλμυρή)

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 07/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΑ & ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Ένα εξαιρετικά απολαυστικό μάθημα, το οποίο αποδεικνύει ότι η νοστιμιά προέρχεται από την αξιοποίηση των α υλών και την μαγειρική τεχνική, δημιουργώντας τη νοστιμιά του παραδοσιακού!

Το μάθημα αυτό επικεντρώνεται στην απόδοση πλούσιων γεύσεων σε πιάτα χωρίς κρέας. Μέσα από ένα μενού δημοφιλών χορτοφαγικών γεύσεων, εξασκούμαστε σε δεξιότητες μαγειρικής για λαχανικά, σούπες και πίτες.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Σούπα με τραχανά και μανιτάρια | Φουρνιστή Ομελέτα με κολοκυθάκια, τομάτα και κρεμμύδι | Πρασόπιτα | Παπουτσάκια με κιμά σόγιας και γιαούρτι

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 14/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:30

Επίπεδο: Basic

✎ Your Suggestion



ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΣΑΣ**ΤΕΧΝΙΚΑ****HIGH END SUSHI****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****55€**

Το sushi σε high end δημιουργίες! Προσεγγίζουμε με ιδιαίτερες τεχνικές το μάθημα, δημιουργώντας εξαιρετικές προτάσεις που βασίζονται στις παραδοσιακές Ιαπωνικές μεθόδους.

Το σεμινάριο αυτό έχει στόχο να εξειδικεύσει και απογειώσει τις γνώσεις στις ιαπωνικές τεχνικές sushi. Από την παραδοσιακή παρασκευή ρυζιού, στην διαχείριση των ψαριών και όλες τις ιδιαιτερότητες που θα μας δώσουν υψηλές προσδοκίες. Εκπαιδευόμαστε σε σύγχρονες ιαπωνικές σως και τεχνική κοσό, την παρασκευή του αυθεντικού ιαπωνικού ρυζιού, την περίτεχνη ιαπωνική κοπή ψαριών usuzukury, την μέθοδο για πρεσαριστο παραδοσιακό sushi Oshizusi | roll με ιαπωνική ομελέτα futomaki

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Ιαπωνικές σως και κοσό | Δυνατό ρύζι small grain | Usuzukury | Oshizusi | Futomaki

Εκπαιδευτής Chef: Παπαδόπουλος Σωτήρης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Δε 31/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα : 17:00-22:00

Επίπεδο: Advanced

**★ Chef's
choice**



ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΜΗΝΑ: ΙΤΑΛΙΑ**PIZZA - Η ΖΥΜΗ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Ένα σεμινάριο αφιερωμένο στη ζύμη της pizza. Από την μέθοδο προετοιμασίας (άμεση και έμμεση), στην ωρίμανση ζυμαριού, στις βασικές τεχνικές παρασκευής για την Napolitana, την Ρωμάνα Scrocchiarella, την Pala και την Teglia, τις διαδικασίες διόγκωσης και ωρίμανσης ζύμης και τις διαφορές τους.

Το σεμινάριο αυτό επικεντρώνεται τεχνικά και εξειδικεύει την βάση της pizza. Στόχος μας η πλήρης αντίληψη των μεθόδων παρασκευής και οι διαφορές τους, τόσο εμπορικά όσο και μαγειρικά.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Napolitana | Scrocchiarella | Pala | Teglia

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Ημερομηνία: Σα 22/10/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:

130

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

Ώρα : 10:00-14:00

ITALIAN PASTA* ΡΙΑΤΤΙ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Τα ζυμαρικά είθισται να θεωρούνται primi piatti, δηλαδή συγκαταλέγονται στα πρώτα πιάτα και όχι στα κυρίως. Σερβίρονται αμέσως μετά τα antipasti και σε μικρές ποσότητες. Αυτό το «πρώτο πιάτο» είναι συνήθως λίγο πιο πλούσιο, αρκετό να ικανοποιήσει την όρεξή μας σε τέτοιο βαθμό ώστε με ευκολία να απολαύσουμε τα «δεύτερα πιάτα» που ακολουθούν.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να αγαπήσουμε την Ιταλική Κουζίνα μέσα από τα μάτια ενός Ιταλού, να ανακαλύψουμε την φιλοσοφία της παρασκευής πρώτων πιάτων με βάση τα ζυμαρικά, και να ανακαλύψουμε τις αυθεντικές σάλτσες που τα κάνουν τόσο γνωστά. Επιπλέον, δοκιμάζουμε και συγκρίνουμε διαφορές ανάμεσα από φρέσκα και αποξηραμένα ζυμαρικά.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Tagliatelle Carbonara | Penne all' Arrabbiata | Spaghetti Aglio olio e peperoncino

Εκπαιδευτής Chef: Nutu Vittorio

Ημερομηνία: Πα 14/10/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:

130

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

Ώρα : 19:00-22:00

ΡΙΑΤΤΙ DI CARNE**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Δημοφιλή secondi πιάτα με κρέας της Ιταλίας! Εκπαιδευόμαστε στην απόδοση των Ιταλικών γεύσεων και της φιλοσοφίας που τα διέπει, επιλέγοντας 3 από τις πιο εμβληματικές συνταγές.

Στόχος του σεμιναρίου είναι η δημιουργία πληθωρικών γεύσεων, αυθεντικά Ιταλικών, σε γρήγορες παρασκευές κρέατος. Εκπαιδευόμαστε τόσο στο ψήσιμο των κρεάτων, όσο και στην ιδιαίτερα πλούσια και νόστιμη σάλτσα που έντεχνα τα συνοδεύει.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Scaloppine al Gorgonzola | Tagliata con rucola e parmigiano | Pollo alla Cacciatore

Εκπαιδευτής Chef: Nutu Vittorio

Ημερομηνία: Πε 20/10/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:

130

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

Ώρα : 18:00-21:00



ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**1000+1 NIGHTS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

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

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

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Ομελέτα με σαφράν και ροδοπέταλα η οποία σερβίρεται με σιρόπι, φιστίκια και κανέλα | Kibbeh φιστικιού και ροδιού και Κροκέτες πατάτας | Αρωματικό κοτόπουλο με basmati με σαφράν, σταφίδες και κάσιους | Khoresh μήλου

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη
συμμετοχή: 4
άτομα

Ημερομηνία: Σα 22/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 11.00-14.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice

COCINA LATINO**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Επανέρχεται στα hot trends της γαστρονομίας και πάλι- η Κουζίνα της Λατινικής Αμερικής με τις αντιπαραθέσεις της, τις έντονες γεύσεις και τα αρώματα της που μεθάει με τεκίλες και Margaritas.

Το μενού ανοίγει γευστικά η σαλάτα fajitas με μαριναρισμένο κοτόπουλο, ζουλιεν λαχανικών, τορτίγια και σάλσα mexicana. Η quesadilla carne asada που σημαίνει μεξικάνικη τορτίγια με ψημένο κρέας, συνήθως ψιλοκομμένο μοσχάρι αποτελεί μία αφάνταστα πλούσια, ζουμερή πρόταση όπου η quesadilla ψήνεται στο γκριλ και οι γεμίσεις αφομοιώνονται στο σύνολό τους. Η διαφορετικότητα της είναι καθαρά στο άψογα αρωματισμένο κρέας που ψήνεται στην σχάρα! Το μάθημα ολοκληρώνει το alambre – που κυριολεκτικά σημαίνει σύρμα πιθανόν λόγω του αρχικού τρόπου που παρουσιάζονταν το πιάτο (ψημένες ψιλές λωρίδες). Το alambre είναι μεξικάνικο πιάτο, που αποτελείται από κρέας (συνήθως ψητό μοσχάρι) με τυρί, σάλσα και ψιλοκομμένο μπέικον, κρεμμύδι και πιπεριά.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Σαλάτα Κοτόπουλο Fajitas | Quesadilla carne asada με σάλτσα chimichurri | Μοσχάρακι Alambre

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 27/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice



ΚΡΕΑΣ**ΚΡΕΑΤΟ-ΜΕΖΕΔΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Οι κρεατομεζέδες, δημοφιλή πιάτα ταβέρνας, γεμίζουν τον τραπέζι, κατευνάζουν την όρεξη, σβήνουν την δίψα για αλκοόλ και απογειώνουν την διάθεσή μας με την σπιρτάδα τους.

Στο σεμινάριο αυτό εξασκούμαστε σε εκείνες τις δεξιότητες που απαιτούνται στην απόδοση των επιλεγμένων συνταγών και με στόχο την παραγωγή άρτια τεχνικών πιάτων, με πληθωρικές γεύσεις. Σκοπός μας είναι όχι μόνο τα πιάτα να είναι γευστικά, αλλά επίσης να είναι ελαφριά, με πικάντικες ή αρωματικές νότες!

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Μπιφτεκάκια γεμιστά με μαρμελάδα μπέικον | Κρασοτηγανιά με σάλτσα λεμονάτη και πικάντικη | Χοιρινά φιλετίνα με σάλτσα μουσταρδόμελο | Μπεκρή Μεζές

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος
Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 13/ 10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion**

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ - ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΑΡΙΣΜΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Ο ήχος του τραγανού, η αίσθηση στο στόμα από την κρούστα, η γεύση του ιδιαίτερου παναρίσματος, τα αρωματικά στοιχεία που μπλέκονται στο στόμα μαζί με την ελαφριά γεύση κοτόπουλου,

Σε αυτό το σεμινάριο εκπαιδευόμαστε τόσο στα διαφορετικά παναρίσματα που συναντάμε στην μαγειρική, στο ιδανικό πανάρισμα για κοτόπουλο, στις διαφορές της αγγλοσαξωνικής μεθόδου με την Μιλανέζικη, όσο και στο ψήσιμο του σε τηγάνι και φούρνο.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Κοτόπουλο σε παρμεζάνα με μουστάρδα και θυμάρι | Κοτολέτα Milanese με σάλτσα φάρμας | Κοτόπουλο Cordon Bleu

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 21/10/2021

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18.00 -21.00

Προαπαιτούμενες
Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 **Chef's choice**

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Ότι πιο αγαπημένο μας έχει δώσει η καθημερινή μαγειρική. Αδιαπραγμάτευτα νόστιμα. Τραγανά και παράλληλα αφράτα. Τα κεφτεδάκια έχουν την δική τους τεχνογνωσία: από τα υλικά, στη ζύμη και το ζύμωμα έως εκείνες τις τεχνικές που τους χαρίζουν τα μοναδικά τους χαρακτηριστικά.

Σε αυτό το μάθημα επικεντρωνόμαστε στις τεχνικές διαδικασίες για την παρασκευή κεφτέδων, ανακαλύπτουμε διαφορές στις ζύμες ανάλογα με το είδος του κρέατος που χρησιμοποιούμε και μοιραζόμαστε συμβουλές για την απόδοση της γεύσης!

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Κεφτεδάκια μόσχου | Κεφτεδάκια χοιρινού | Κεφτεδάκια αρνιού | Κεφτεδάκια κοτόπουλου

Συνοδευτικές γαρνιτούρες, σάλτσες & ντιπ

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Σα 22/10/2022

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11.00 -14.00

Προαπαιτούμενες
Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 **Chef's choice**



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ιδανικά σεμινάρια ζαχαροπλαστικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες (επίπεδο basic) και επαγγελματίες (advanced, masterclass) στην Ζαχαροπλαστική Τέχνη.

ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ**ΜΟΚΑ BY JULIEN ALVAREZ (τούρτα)****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,00€**

Η τούρτα ΜΟΚΑ αποτελεί την Ferrari των γλυκών γεύσεων στην ζαχαροπλαστική και αποτελεί τον λόγο που βραβεύτηκε ο Julien Alvarez! Παγκόσμιος Ζαχαροπλάστης 2011 (Champion du Monde de Patisserie), ο Julien Alvarez μας δίνει την δική του εκδοχή για μία τούρτα εξαιρετικών προδιαγραφών και σύνθετης διαδικασίας.

5 στιβαρές τεχνικές, 3 ώρες προετοιμασίας, 12 σκεύη και εργαλεία, 24 ώρες συντήρηση για να μας δώσουν 1 μοναδικό αποτέλεσμα.

Στις τεχνικές για την πρακτική σύνθεση του επιδορπίου:

Croustillant éclat και pain de genes café | Μαρμελάδα εσπεριδοειδών | Crème mousseuse au chocolat au lait café | Glacage Μεξικάνικου καφέ | Γαλλικής σοκολάτας Weiss

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: Advanced

★ **Chef's choice**

ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ**♥ CHEESE, CHOCOLATE & WINE | EVENT****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Η γευστική δοκιμασία είναι μια τέχνη, καθώς εκπαιδεύει τον ουρανίσκο και ανοίγει νέους γευστικούς ορίζοντες στον εκπαιδευόμενο δοκιμαστή. Δημιουργούμε μία υπέροχη βραδιά, ελκυστική από κάθε πλευρά και μαθαίνουμε να γευόμαστε τυριά σε συνδυασμό με σύνθετες σοκολάτες και κρασί! Μία βιωματική εμπειρία, όπου οι αισθήσεις ενεργοποιούνται, η μάθηση γίνεται απολαυστική και στόχος μας είναι η πληρότητα! Μια βραδιά με πανδαισία γεύσεων και αρωμάτων... Μαθαίνουμε τα βασικά μίας γευσιγνωσίας, οικειοποιούμε χαρακτηρισμούς όπως «φρουτώδες», «τανικό», «μεστό», «ωρίμανσης», «βουτυράτο», «κρεμώδες», ερχόμαστε σε επαφή και δοκιμάζουμε δημιουργίες των chef. Ανακαλύπτουμε πώς οι γεύσεις αλλάζουν, όταν συνδυαστούν με Ελληνικά τυριά και σοκολάτες, αλλά και άλλα ιδιαίτερα εδέσματα!

Ελληνικά τυριά | Σοκολατάκια | Κρασί**Την βραδιά συνοδεύουν amuse bouche με αυγοτάραχο και άλλες συνοδευτικές γεύσεις**

Εκπαιδευτής: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Υποστηρικτής:

Ημερομηνία: Πα 07/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Le Votre Piree (σοκολατάκια), Αυγοτάραχο Trikalinos

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Στις μαρμελάδες το πιο σημαντικό είναι η σωστή διαχείριση των υλικών για να μπορέσουμε να κλείσουμε μέσα όλα τα αρώματα τους. Μαγειρεύουμε και ψήνουμε φρούτα για να παρασκευάσουμε πεντανόστιμες μαρμελάδες για το πρωινό ή τα γλυκά ή για να εμπλουτίσουμε γευστικά άλλα επιδόρπια, απογειώνοντας τις παρασκευές μας. Χρησιμοποιούμε εποχικά φρούτα, ώριμα γεμάτα σάκχαρα και παρασκευάζουμε 3 ξεχωριστές συνταγές.

Ο σκοπός μας είναι να κατανοήσουμε τον τρόπο παρασκευής της μαρμελάδας, την τεχνογνωσία αλλά και την διαδικασία πήξης των φρούτων.

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

Μαρμελάδα Πορτοκάλι | Μαρμελάδα Βερίκοκο | Μαρμελάδα Ροδάκινο | Μους πορτοκάλι | Κρέμα βερίκοκο

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

 **Your Suggestion****ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Όμορφο κέρασμα, θαρρείς βγαλμένο από το μπαούλο της γιαγιάς, φερμένο από τον παλιό καλό καιρό. Κουταλιές γεμάτες αγνή γλύκα, αλλά και άρωμα, που συνδυάζονται άψογα με καφέ, γιαούρτι, κρέμα ή παγωτό, αλλά και ως γαρνιτούρα σε τούρτες ή γέμιση σε κέικ.

Ένα σεμινάριο αφιερωμένο στις τεχνικές για γλυκά του κουταλιού, αλλά και στις αρωματικές τους ιδιότητες προκειμένου να χαρίσουν τον κλασικό χαρακτήρα τους!

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

Σταφύλι | Ρόδι | Πορτοκάλι | Κυδώνι | Γλυκό ψωμί + Επιδόρπιο Ελληνικό

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 24/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11.00 -14.00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

TARTEΣ – ΖΥΜΕΣ - ΜΠΙΣΚΟΤΑ**ΑΥΣΤΡΙΑΚΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Αυστριακά επιδόρπια που σερβίρονται ζεστά κατευθείαν στο τραπέζι (a la carte) και αποτελούν μία γευστική πανδαισία. Η νοοτροπία του θεσπέσιου Salzburg nockerl στηρίζεται τόσο στο αφράτο σουφλέ, όσο και στο υπέροχο parfait που το γεμίζει με τις γεύσεις του. Το απολαυστικό και απόλυτα Φθινοπωρινό kaiserschmarren είναι η αυστριακή εκδοχή των τηγανιτών, η οποία ακολουθεί την δική της τεχνοτροπία στην Παρασκευή και δίνει εξαιρετικές ιδέες για νέες γλυκές γεύσεις.

Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε σε δύο Αυστριακού τύπου επιδόρπια που σερβίρονται απευθείας: γλυκό και αφράτο σουφλέ βανίλιας με parfait φρούτων του δάσους και αμυγδάλου και γλυκές ελαφρά καραμελωμένες τηγανίτες με σάλτσα φράουλας!

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Salzburg nockerl | Kaiserschmarren

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 17/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice****VEGAN ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Vegan, νηστίσιμα και νόστιμα. Αφράτα τσουρέκια, υγιεινά, χωρίς γαλακτοκομικά, χωρίς αυγά σε 3 νόστιμες εκδοχές του αγαπημένου γλυκού αρτοποιασίας. Ειδικού τύπου συνταγές.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε εκείνες τις τεχνικές που θα μας δώσουν τα τόσο δημοφιλή χαρακτηριστικά του τσουρεκιού- ζουμερό, ελαστικό με απόλυτη ισορροπία σε αρώματα και γλυκύτητα, αλλά ταυτόχρονα με α ύλες που μετατρέπουν την συνταγή σε vegan!

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Τσουρέκι κυδώνι με σταφίδες και σύκα | Σοκολάτα με μύρτιλλα | Peanut butter με κόκκινα φρούτα

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Στέφανος

Ημερομηνία: Σα 15/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 10:30-14:30

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice****ΔΙΕΘΝΗ DONUTS & ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Γλυκές τηγανίτες μπουκιές επικαλυμμένες με μέλι, σιρόπι ή άχνη που τις συναντάμε σε όλο τον κόσμο με διαφορετικές τεχνικές και γεύση!

Το σεμινάριο ασχολείται εκτενώς με τους λουκουμάδες, Από την ζύμη και το κόψιμό τους, στις διαφορές ανάμεσα στις χώρες που παρασκευάζονται, στα topping που συναντάμε και τις τελικές γεύσεις που διαμορφώνονται μέσα από τις μικρές λεπτομέρειες.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Beignet | Bomboloni | Picarones | Churros | Malasadas | Berliner | Pączki

Γεμίσεις & Toppings

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Σα 22/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 10.00 -15.00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ**ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ****ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΝΟΥΓΚΑΤΙΝΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Ελαφριά, αφράτη, κρεμώδης με τις γεύσεις του αμυγδάλου να χαρίζουν πλούσιο σώμα, γήινες νότες και ήπια καρυδένια αίσθηση. Αυτή είναι η αυθεντική νουγκατίνα! Αξεπέραστη και δυσεύρετη! Συνήθως την νουγκατίνα την λένε και πάστα αμυγδάλου, ένα γλυκό που παραπέμπει καθαρά σε παιδικές αναμνήσεις, ωστόσο οι τεχνικές του το καθιστούν αυστηρά φινετσάτο και εκλεπτυσμένο.

Στο μάθημα αυτό γνωρίστε τεχνικές για επιδόρπια με κρέμες και μους, αλλά και να συνθέσετε ένα ιδιαίτερα εύγευστο γλυκό με φύλλα νουγκατίνας σε στρώσεις και κρέμα πατισιέ, λεζέρ και σαντιγί βανίλιας, πασπαλισμένα με αμύγδαλα.

Στις τεχνικές για την πρακτική σύνθεση του επιδορπίου:

Κρέμα πατισιέ | Κρέμα λεζέρ | Σαντιγί βανίλιας | Καβούρντισμα αμυγδάλων

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

Στέφανος

ζώσης

Ημερομηνία: Πα 21/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice**ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Προφιτερόλ, μια Γαλλική συνταγή του 17ου αιώνα περιγράφει μια σοκολατένια σούπα με αποξηραμένα μικρά γλυκά ψωμάκια. Πλέον το κλασικό προφιτερόλ είναι άγλυκα φρεσκοψημένα σου (râte à choux) γεμιστά - κατά τις ζαχαροπλαστικές γραφές- με παγωτό βανίλια και ζεστή σως σοκολάτας.

Σε αυτό το μάθημα ανακαλύπτουμε την τεχνική των προφιτερολ, ωστόσο σε εναλλακτικές προτάσεις που ξεφεύγουν από την κλασική εκδοχή.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Με γιαούρτι και κρέμα τυριού, αμύγδαλα και φράουλες και σως | Με αλατισμένη καραμέλα και φιστίκια αράπικα (σνίκερς)

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

ζώσης

Ημερομηνία: Σα 15/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 11.00 -14.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice**BLACK FOREST****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Το διάσημο γλυκένιο κέικ των '90s που παραμένει το πιο δημοφιλές επιδόρπιο, ακόμα και σήμερα σε ένα μάθημα σύγχρονης ζαχαροπλαστικής! Οι πιο διάσημοι ζαχαροπλάστες πειραματίστηκαν πολύ στην δημιουργία μιας τέλειας Black Forrest. Η διάσημη τούρτα που δανείζεται το όνομά της από το λικέρ που παρασκευάζεται στην ομώνυμη περιοχή, με τα φρούτα του δάσους να παίζουν τον κύριο λόγο, σε ένα μάθημα όλο μαεστρία.

Το μάθημα επικεντρώνεται στην απόδοση του κλασικού γλυκού, όπου παρουσιάζεται επιδέξια η τεχνική διαδικασία και η αρτιότητα στην εκτέλεση για μία πραγματικά απολαυστική Black Forest.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Ζενουάζ σοκολάτας | Κρέμα λεζέρ | Κουλί μαυρικήρασου | Πάντες κερασιών | Κανέλλες σοκολάτας για ντεκόρ

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

ζώσης

Ημερομηνία: Πα 21/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 11.00 -14.00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

ΜΑΘΗΜΑΤΑ WEBINAR ΜΕ ΔΩΡΕΑΝ ΕΓΓΡΑΦΗ

ΚΙΟΥΝΕΦΕ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ & ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΦΡΑΟΥΛΑ

WEBINAR

0.00€

Κυνεφε, 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.

Το συνταιριάζουμε με παγωτό και μαρμελάδα φράουλα.

Το σεμινάριο διεξάγεται εξ αποστάσεως - webinar με δυνατότητα διάδρασης με τον σεφ, όπου θα είναι εκεί να καλύψει όλες τις ερωτήσεις σας.

Follow us #mathimatamageirikis, #cookingwithfriends, #cookingwebinars

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 00

Webinar

Ημερομηνία: Τε 12/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 00

Πρακτική

Ώρα : 15.00 -15.45

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΜΕΛΑΧΡΟΙΝΗ

WEBINAR

0.00€

Αγαπημένη εκδοχή σιροπιαστού γλυκού με καρύδια.

Παρασκευάζουμε την κλασική μελαχρινή, μία εκδοχή της καρυδόπιτας με κακάο, κανέλα γαρίφαλο, άρωμα πορτοκαλιού, καρύδια και σιρόπι που την συναντάμε πολύ στην περιοχή της Καρδίτσας και των Τρικάλων

Το σεμινάριο διεξάγεται εξ αποστάσεως - webinar με δυνατότητα διάδρασης με τον σεφ, όπου θα είναι εκεί να καλύψει όλες τις ερωτήσεις σας.

Follow us #mathimatamageirikis, #cookingwithfriends, #cookingwebinars

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 00

Webinar

Ημερομηνία: Τρ 18/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 00

Πρακτική

Ώρα : 15.00 -15.45

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΚΟΡΜΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

WEBINAR

0.00€

Όπως και αν το έχουμε ακούσει είτε κορμός σοκολάτας είτε μωσαικό είτε σαλάμι είναι το ίδιο απολαυστικός!

Ένα γλυκό που το συναντάμε σε διαφορετικές παραλλαγές, με ξηρούς καρπούς, μπισκότα, λικέρ, φρούτα, παντεσπάνι και πολλά άλλα.

Εμείς επιλέγουμε για εσάς κορμό σοκολάτας με καραμέλα, μπισκότα σαβαγιάρ και ξηρούς καρπούς

Ένα γλυκό που δεν μπορείς να αντισταθείς!

Το σεμινάριο διεξάγεται εξ αποστάσεως - webinar με δυνατότητα διάδρασης με τον σεφ, όπου θα είναι εκεί να καλύψει όλες τις ερωτήσεις σας.

Follow us #mathimatamageirikis, #cookingwithfriends, #cookingwebinars

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 00

Webinar

Ημερομηνία: Τε 26/10/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 00

Πρακτική

Ώρα : 15.00 -15.45

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ & ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ**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 ΑΣΤΑ

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 ΑΣΤΑ

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

5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές μαγειρικής

ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

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 ΑΣΤΑ (Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου) και τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ



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



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ

