

Τηλεφωνική Εξυπηρέτηση

2109882378
09:00-21:00

mathimatamageirikis.gr



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΝΟΕΜΒΡΗΣ-ΔΕΚΕΜΒΡΗΣ 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 προ 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



ΕΙΔΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

69,90€

Ο συνολικός κλάδος της εστίασης, των τροφίμων και των ποτών βρίσκεται ακόμα μία φορά μπροστά σε νέες προκλήσεις με ραγδαίες αλλαγές που δοκιμάζουν την βιωσιμότητα των μονάδων. Η ενεργειακή κρίση, η ακρίβεια των υλών, η έλλειψη προσωπικού, οι νέες, αυστηρές απαιτήσεις στην παραγωγή των προϊόντων απαιτούν αυστηρό έλεγχο του κόστους, ώστε τα παραγόμενα προϊόντα να αποδίδουν την επιδιωκόμενη κερδοφορία στην επιχείρηση. Είναι πολύ σημαντικό λοιπόν για όσους ασχολούνται με την αποδοτικότητα των επιχειρήσεων να κατανοούν πώς η δομή του κόστους διαμορφώνεται και ποικίλλει και πώς επηρεάζει στρατηγική μίας επιχείρησης.

Το σεμινάριο εισάγει τους εκπαιδευόμενους στις βασικές αρχές προγραμματισμού και ελέγχου της παραγωγικής διαδικασίας, ώστε να βελτιστοποιήσουν την απόδοση των παραγωγικών πόρων, μειώνοντας το κόστος παραγωγής. Απευθύνεται σε ιδιοκτήτες και στελέχη μικρομεσαίων επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στην εστίαση, στην παραγωγή τροφίμων/ζαχαροπλαστικών ειδών/αρτοποιημάτων και τους βοηθάει να ανακαλύψουν τα πραγματικά κόστη της επιχείρησής τους.

Είναι περισσότερο αναγκαίο από ποτέ, κάθε επιχείρηση ανεξάρτητα από το μέγεθος ή το αντικείμενό της, να γνωρίζει με ακρίβεια το κόστος της παραγωγής της, αλλά και τον τρόπο που διαμορφώνονται και συμπεριφέρονται γενικότερα όλα τα κόστη της. Η γνώση αυτή είναι απαραίτητη, τόσο για τον διοίκηση και έλεγχο του κόστους, όσο και για την λήψη αποφάσεων στρατηγικού ή τακτικού χαρακτήρα.

Αναλυτικά η θεματολογία του σεμιναρίου:

- Κόστος Παραγωγής – Βασικές έννοιες
- Βασικές αρχές κοστολόγησης
- Κόστος προϊόντος & Κόστος φύρας
- Εργατικά έξοδα
- Γενικά έξοδα
- Σχηματισμός αναλυτικού κόστους παραγωγής

Εκπαιδευτής Chef: Σμαρνάκης Ιωάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελάχιστη

Συμμετοχή: 6 άτομα

Ημερομηνία: Σα 26/11/2022

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

230

Ώρα: 11:00-14:00

Προαπαιτούμενες
Γνώσεις:

Επίπεδο:

Masterclass



**ΠΩΣ ΝΑ ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΤΕ ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΣΑΣ ΜΕ ΤΗΝ
GOOGLE****WEBINAR WORKSHOP****55€**

Εξειδικευμένο επαγγελματικό σεμινάριο που παρέχει πρακτική εκπαίδευση, αλλά και εφαρμογή της ύλης στη δική σας επιχείρηση, προκειμένου να την προωθήσετε αποδοτικά μέσα από διαφημίσεις και καταχωρίσεις.

Χρησιμοποιώντας τα κορυφαία εργαλεία της Google σε απλά βήματα, μεθόδους και πραγματικά παραδείγματα, το σεμινάριο αυτό σας μαθαίνει πως να βοηθήσετε τους πελάτες σας να βρουν και να επιλέξουν την επιχείρηση εστίασης/ζαχαροπλαστείο ή/και να αποκτήσετε νέους πελάτες με βάση το μενού και τα προσφερόμενα είδη, τις φωτογραφίες και τα προληπτικά μέτρα ασφαλείας. Επιπλέον, μαθαίνετε πώς να αποδέχεστε διαδικτυακά παραγγελίες και κρατήσεις από το προφίλ σας, διευκολύνοντας τους πελάτες να γευματίσουν/εξυπηρετηθούν/κάνουν αγορές στον χώρο σας.

1. Αξιοποιήστε τα Google ads για να προβληθείτε σε επισκέπτες, κατοίκους ή ταξιδιώτες της περιοχής σας.
2. Μεγιστοποιήστε τις online παραγγελίες και τον τζίρο σας με διαφημίσεις Youtube.
3. Ενδυναμώστε την παρουσία σας με το Google Business και προβληθείτε δωρεάν σε αναζητήσεις.
4. Στοχεύστε σωστά και αναλύστε όλες τις ενέργειες και τους επισκέπτες σας με το νέο Google analytics.

Το σεμινάριο είναι στοχευμένο στις διαφημιστικές ανάγκες της εστίασης. Με πρακτικό τρόπο, ακολουθούμε απλά βήματα για να πετύχουμε περισσότερα μέσα από την διαχείριση του google μέσα από πραγματικά παραδείγματα και περιπτώσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Λάζαρος Ψιλούτσικος **Τύπος Εκπαίδευσης:** digital **Πόντοι Απόκτησης:** 65 **Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα**
Digitalent & brand pixel workshop

Ημερομηνία: Σα 19/11/2022 **Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πράκτική **Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230

Ωρα: 11:00-14:00 **Προαπαιτούμενες Γνώσεις:** **Επίπεδο:** **Masterclass**

Λίγα λόγια για τον Λάζαρο Ψιλούτσικο...

Ο Λάζαρος Ψιλούτσικος είναι *Digital Marketing Consultant & Instructor | Digital Strategist*. Με εμπειρία στην εκπαίδευση από το 2001 και στην online διαφήμιση από το 2009 όπου ίδρυσε την BranDPixel ως Google Partner, έχει δημιουργήσει online στρατηγική αρκετών εταιρειών στο χώρο της εκπαίδευσης, των ξενοδοχείων και του ηλεκτρονικού εμπορίου και είναι ενεργό μέλος της ομάδας digital marketing του Marketing Club. Το 2016 ίδρυσε την Digitalent Greece. Ένα εκπαιδευτικό οργανισμό για εκπαίδευση στελεχών με σύγχρονα digital skills. Έχει εκπαιδεύσει πάνω στο digital marketing πολλούς επαγγελματίες τμημάτων marketing μεγάλων εταιριών, στελεχών διαφημιστικών εταιριών και επιχειρήσεων ηλεκτρονικού εμπορίου που έχουν επιμορφωθεί και έχουν εξελιχθεί στην καριέρα τους αλλά και σπουδαστές τμημάτων τουρισμού και εστίασης.



FOOD STYLING & PHOTOGRAPHY**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ WORKSHOP****65€**

Σεμινάριο που επικεντρώνεται στις πρακτικές αρχές φωτογράφισης φαγητού. Ο απώτερος σκοπός στο food photography είναι το αποτέλεσμα (φαγητό, γλυκό) να φαίνεται όσο πιο εντυπωσιακό και λαχταριστό γίνεται πάντα εξυπηρετώντας τις ανάγκες της φωτογράφισης και του μέσου που προβάλλεται.

Το σεμινάριο κινείται σε 3 άξονες: Πρώτος άξονας η διαδραστική συμμετοχή συμμετεχόντων (καλούνται όλοι να στήσουν ένα πιάτο) και το στήσιμο πιάτων, δεύτερος άξονας η φωτογράφιση και τρίτος η επίδραση του φωτισμού πάνω στο πιάτο.

Styling & Food Styling με στήσιμο πιάτων για φωτογράφιση (Burger, Spaghetti, Pancakes, Γλυκό)

Χρήση αντικειμένων (props) για την ανάδειξη του θέματος

Κάδρο & Σύνθεση της φωτογραφίας

Οπτικές Γωνίες που βοηθούν την φωτογράφιση φαγητού

Ιδανικές Τεχνικές Φωτισμού

Φωτογράφιση με φωτογραφική μηχανή DSLR / Κινητό τηλέφωνο

GDPR για φωτογραφίες

Το σεμινάριο απευθύνεται: σε social media professionals, αρθρογράφους, bloggers, food lovers, φοιτητές μαγειρικής, μάγειρες και Chef που επιθυμούν να αντιληφθούν πώς στήνεται το φαγητό, εν γένει σε όσους αγαπούν την μαγειρική και φωτογραφίζουν τις δημιουργίες τους, σε όσους εξασκούνται στην δημιουργική γραφή

Το σεμινάριο αυτό καλύπτει και περιλαμβάνει χρήση φωτογραφικού εξοπλισμού και υλικά για την δημιουργία των πιάτων.

Εκπαιδευτής Chef: Μπελτζινίτης

Παναγιώτης

Τύπος Εκπαίδευσης: δια
ζώσης workshop

Πόντοι Απόκτησης: 65

**Ελάχιστη
Συμμετοχή 4
άτομα**

Ημερομηνία: 7/12/2022

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα: 11:00-16:00

Προαπαιτούμενες
Γνώσεις:

Επίπεδο:

Masterclass

Λίγα λόγια για τον ΜΠΕΛΤΖΙΝΙΤΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ

Food Photographer – Cinematographer – Food Stylist

Εργάζεται αδιαλείπτως από το 1986 στον χώρο των τροφίμων και ποτών σε μαζική εστίαση περιοδικά έντυπα, βιβλία μαγειρικής, ηλεκτρονικό τύπο και τηλεόραση. Έχει συνεργαστεί με τους περισσότερους (αν όχι όλους) Έλληνες chef καθώς και επιχειρήσεις στον χώρο της παραγωγής ή εμπορίας τροφίμων και μαζικής εστίασης. Έχει μόνιμη συνεργασία με τα McDonald's, την friesland campina (ΝΟΥΝΟΥ) κ.α. Είναι καθηγητής φωτογραφίας και εφαρμογών τα τελευταία 11 χρόνια με εξειδίκευση στην διαφημιστική φωτογραφία καθώς και ιδιοκτήτης του Studio SayCheese που αναλαμβάνει γαστρονομικά, αλκοολούχα, προϊόντικά και εταιρικά concept και φέτος κλείνει 35 χρόνια λειτουργίας. Το motto του είναι: «Η φωτογραφία είναι ένα ταξίδι, πας σε μέρη που πάντα ήθελες να πας, πας σε μέρη που ποτέ δεν ήθελες να επισκεφτείς. Φτάνει όταν γυρνάς, να μην ξεχνάς πίσω σου την αλήθεια»



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 πρεσαριστό 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: Διαζώσης Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Δε 07/11/2022 Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 230
& Πα 11/11/2022 Πρακτική

Ώρα : 17:00-22:00

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's
choice**



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 κατσικίσου 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: Πε 03/11/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice

ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΣΟΥΠΕΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Βελούδινες, κρεμώδεις, πλούσιες, ιδανικές για τις ψυχρές ημέρες, προσφέρουν την γαλήνια αίσθηση της ζεστασιάς, της γεμάτης γεύσης και της εσωτερικής ηρεμίας. Για αυτό αποκαλούνται comfort soups.

Σερβίρονται σε ακριβά εστιατόρια ως ορεκτικές σούπες ή προσφέρονται ως ελαφρύ γεύμα.

Με τον χειμώνα στο κατώφλι, εκπαιδευόμαστε στην δομή και τις τεχνικές εφαρμογές για μερικές από τις πιο νόστιμες σούπες. Ανακαλύπτουμε τις διαφορές ανάμεσα στις περασμένες και στις απέραστες σούπες, την βελουτέ με την σούπα κρέμα, αλλά και όλα εκείνα τα στοιχεία που μπορούν να τις αρωματίσουν, καρυκεύσουν και δέσουν με τον πιο φινετσάτο τρόπο. Συνοδεύουμε με κριτσίνια και κρουτόν που θα δημιουργήσουμε και θα εκπαιδευτούμε στον σωστό τρόπο για να τα αρωματίσουμε και καρυκεύσουμε, αλλά και το πως θα τα διατηρήσουμε μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Σούπα πράσου-πατάτας | Σούπα καρότου | Σούπα καλαμποκιού |

Κρουτόν αρωματισμένα με σκόρδο, πικάντικα μπαχαρικά και τυρί

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 17/11/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 19:00-21:00

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη
Συμμετοχή 4
άτομα
Μόνο με προ
πληρωμή
★ Chef's
choice



ΤΑ ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Ποια είναι τα αγαπημένα κλασικά χειμωνιάτικα πιάτα? Πώς μπορούμε να δημιουργήσουμε τα πιο νόστιμα γιουβαρλάκια, αλλά και πώς θα χαρίσουμε αρώματα και γεύσεις στα γεμιστά κολοκυθάκια?

Η απάντηση είναι στις τεχνικές. Από την τεχνική της ανάμειξης κιμά με ρύζι, στον κατάλληλο ζωμό και την τεχνική δεσίματος σάλτσας (liaison) έως την φάρσα και το μπρεζάρισμα λαχανικών στο φούρνο, οι δύο συνταγές γίνονται πιο απολαυστικές. Όσο καθημερινό κι αν φαίνεται κάθε πιάτο, τόσο επιτηδευμένο είναι! Γιατί ο χειμώνας έχει την δική του γεύση...

Γεμίζουμε τους κλασικούς λαχανοντολμάδες, πιάτα που απαιτούν την μαεστρία τους από το τύλιγμα, στην αρωματική γέμιση έως το ιδανικό μαγείρεμα.

Επιπλέον, εκπαιδευόμαστε στα κολοκυθάκια, τα οποία γεμίζονται με κιμά και πλαισιώνονται από σάλτσα αυγολέμονο και βεβαίως το απόλυτο χειμωνιάτικο πιάτο, τα γιουβαρλάκια!

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές και διαδικασίες που χαρίζουν γεύση στα 3 απολύτως χειμωνιάτικα πιάτα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Λαχανοντολμάδες | Κολοκυθάκια γεμιστά | Γιουβαρλάκια

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη
Συμμετοχή 4
άτομα**

Ημερομηνία: Πέ 08/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's
choice**

ΣΟΥΠΕΣ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Πρώτο πιάτο στο εορταστικό τραπέζι, φινετσάτες, ιδανικές για να δώσουν το έναυσμα στο εορταστικό δείπνο. Σε αυτό το μάθημα ετοιμάζουμε 4 διαφορετικές σούπες που χαρίζουν όλες τις ιδιαίτερες γεύσεις, εκπαιδευόμαστε στην τεχνική ορολογία και μαθαίνουμε τις διαφορές ανάμεσα στις περασμένες και απέραστες σούπες, την βελουτέ με την σούπα κρέμα, αλλά και όλα εκείνα τα στοιχεία που μπορούν να τις αρωματίσουν, καρυκεύσουν και δέσουν με τον πιο ισορροπημένο τρόπο.

Το συγκεκριμένο μάθημα όχι μόνο συνδυάζει την μαγειρική τέχνη και την εμπειρία του σεφ σε μεγάλα εστιατόρια της Ευρώπης, αλλά επίσης δίνει εξαιρετικές νότες Χριστουγέννων. Πρακτικές εφαρμογές και εορταστικός χαρακτήρας στο σεμινάριο για όσους επιθυμούν να εντρυφήσουν στην αρτιότητα της μαγειρικής τέχνης.

Κολοκυθόσουπα με Χριστουγεννιάτικα μπαχαρικά, φρυγανισμένο ψωμί και λιωμένο τυρί |

Βελουτέ κάστανο με ρόδι και μυρώνια | Xmas gazpacho spicy

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 20/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:

130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΒΙΕΝΕΖΙΚΟ ΜΕΝΟΥ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Η Βιέννη, μια από τις πιο gourmet πρωτεύουσες στην Ευρώπη, η Κουζίνα των καλοφαγάδων με τις πεντανόστιμες τοπικές λιχουδιές. Εξάλλου δεν είναι τυχαίο ότι η Κουζίνα φέρει το κύρος της πόλης και όχι της χώρας!!! Αυτό που την χαρακτηρίζει είναι ότι έχει υιοθετήσει γεύσεις από όλο τον κόσμο, καταφέροντας να δημιουργήσει την δική της γαστρονομική ταυτότητα.

Εξαιρετικό μενού δια χειρός του Chef με τρία πιάτα που παραπέμπουν σε δείπνο ειδικών περιστάσεων. Η επιτυχία του εξαρτάται από τον αρμονικό συνδυασμό των πιάτων, τόσο γευστικά όσο και προ-παρασκευαστικά. Ένα ολοκληρωμένο μενού που συναρπάζει γευστικά, αλλά και σας διδάσκει σημαντικές τεχνικές στην κουζίνα.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Βιενέζικη σούπα με μπύρα και ζωμό | Escalope μόσχου α λα Τιρολο με spaetzle | Salzburger nockerl

Εκπαιδευτής Chef: Παπαδόπουλος Σωτήρης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 25/11/2022

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΓΕΥΜΑ

31,90€

Γιορτινά πιάτα, βγαλμένα από τα παραμύθια, για να χαρίσουμε λίγη από την μαγεία της πιο όμορφης γιορτής στο τραπέζι! Ένα μενού που σερβίρεται την περίοδο των Χριστουγέννων και θεωρείται ιδιαίτερα δημοφιλές κυρίως λόγω του ιδανικού συνταγιάσματος των γεύσεων.

Εποχιακές προτάσεις που στο σύνολό τους δημιουργούν ένα εορταστικό γεύμα και αποτελούν δημοφιλείς επιλογές. Το μάθημα έχει στόχο να εκπαιδευτείτε σε ρουσικ, κλασσικές γεύσεις, εξασκώντας με αρτιότητες τεχνικές και αποδίδοντας με γεύση τις συνταγές αυτές.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Χριστουγεννιάτικη πατατοσαλάτα με γλυκοπατάτα και μπαχαρικά | Χοιρινό με πουρέ κάστανο | Παγωτό αρωματισμένο με φίνια μυρωδικά

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα
Μόνο με προ πληρωμή
★ Chef's choice

Ημερομηνία: Σα 03/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΣΤΗ ΡΩΜΗ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Ένα γευστικό ταξίδι στην Χριστουγεννιάτικη Ρώμη! Στολισμένες γεύσεις από μία πόλη που της αρέσει να ζει γαστρονομικά... Το σεμινάριο με θέμα ένα μενού 3 πιάτων μας προετοιμάζει για την εορταστική περίοδο. Τρία πιάτα με γευστικές εναλλαγές μας εκπαιδεύουν τεχνικά και δημιουργικά στην προετοιμασία ενός γεύματος γεμάτο Χριστούγεννα! Το μάθημα μας εκπαιδεύει στις υπέροχες γεύσεις ενός ιταλικού μενού και στους τρόπους εύκολης μαγειρικής εφαρμογής του, καθώς μας ταξιδεύει νοερά στην σπιρτόζα πρωτεύουσα της Ιταλικής Χερσονήσου.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Μανιτάρια provencale | Ριζότο γλυκιάς κολοκύθας και παρμεζάνας | Medaglioni al pepe verde

Εκπαιδευτής Chef: Nutu Vittorio

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα
Μόνο με προ πληρωμή
★ Chef's choice

Ημερομηνία: Σα 10/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic



ΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ

Η Ελληνική Κουζίνα στο απόγειο των γεύσεων της μέσα από ορεκτικά πιάτα που κάνουν το γεύμα να διαρκεί, όσο η διάθεση κορυφώνεται. Λαχταριστές γεύσεις, δημιουργικότητα και μαγειρική διάθεση είναι το μυστικό μέσα από απλές τεχνικές με πολύ ταπεραμέντο.

Το μάθημα επικεντρώνεται σε αγαπημένες και δημοφιλείς γεύσεις προσαρμοσμένες για το τραπέζι της Πρωτοχρονιάς. Διαφορετικές τεχνικές για 2 δημοφιλείς παρασκευές με βάση το κρέας μαζί με τις ιδιαίτερες γαρνιτούρες τους. Στόχος είναι οι μαθητές να εκπαιδευτούν σε πιάτα τύπου μεζέ για να πλαισιώσουν το εορταστικό τραπέζι!

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Σουτζουκάκια σχάρας με confit ψητής τομάτας και χούμους φέτας | Τηγανιά χοιρινού πράσου και φάβα με γλυκοπατάτες και τριμμένη γραβιέρα

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη
Συμμετοχή 4
άτομα**

Ημερομηνία: Πε 22/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 19:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's
choice**

ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΠΙΑΤΑ ΧΡΙΣ/ΝΩΝ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Εξασκούμαστε στα πιο κλασσικά, κυρίως πιάτα των Χριστουγέννων. Βασικό συστατικό στην σύνθεση του μενού το κρέας και πώς μπορούμε να πάρουμε τις καλύτερες γεύσεις του στις πιο ιδιαίτερες εκτελέσεις. Το σεμινάριο προσεγγίζει γευστικά τις πιο σημαντικές παρασκευές κρέατος για Χριστούγεννα.

Ένα μάθημα ιδιαίτερα σημαντικό με πολλές ιδέες και λύσεις σε 3 πιάτα που επικεντρώνονται σε 3 διαφορετικά κομμάτια κρέατος. Το μάθημα παρουσιάζει πολλαπλές τεχνικές τόσο για το κρέας όσο και για τις γαρνιτούρες.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Παραδοσιακό Ελληνικό χοιρινό με κυδώνια | Δημιουργικό μοσχαρακι με φρούτα του δάσους | Τρυφερό φιλέτο γαλοπούλας γεμιστό με καπνιστό τυρί και μυρωδικά

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 15/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

**★ Chef's
choice**

WHITE XMAS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Comfort & Gourmet menu, ιδανικά για την ημέρα των Χριστουγέννων! 3 πιάτα που προσφέρουν τα βασικά οφέλη της εξαιρετικής γεύσης και της γρήγορης παρασκευής.

Το μενού χαρακτηρίζεται και ξεχωρίζει από τις υπέροχες ψητές umami μυρωδιές που αποδίδει κατά το μαγείρεμα του και που φυσικά παραπέμπουν σε ζεστές χειμωνιάτικες νότες.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Σούπα με κάστανα και γκοργκοντζόλα | Γαλοπούλα alla Milanese | Χριστουγεννιάτικο ρολό με σοκολάτα και κάστανο

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος
Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη
Συμμετοχή 4
άτομα**

Ημερομηνία: Πε 01/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 19:00-22:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΤΕΧΝΙΚΑ**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 12/11/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:

130

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

Ώρα : 10:00-14:00

ΣΤΙΦΑΔΟ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Χειμωνιάτικες γεύσεις που θα γεμίσουν νοστιμιά τα μεσημεριανά τραπέζια... Ένα καλό στιφάδο είναι η μισή αρχοντιά της μαγειρικής! Η τεχνική του, ο συνδυασμός του με διαφορετικά υλικά, αλλά και οι διαφορετικές γεύσεις που μπορεί να δώσει, κάνει το στιφάδο τον άρχοντα των μαγειρευτών φαγητών. 3 διαφορετικές εκδοχές για κάθε περίπτωση!

Στόχος του μαθήματος είναι η εξάσκηση των δεξιοτήτων μας σε τεχνικές που μπορούν να χαρίσουν εξαιρετικές γεύσεις μέσα από διαφορετικά πιάτα στιφάδου.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Στιφάδο με κουνέλι | Στιφάδο κάστανο | Στιφάδο με μοσχάρι

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Ημερομηνία: Πα 02/12/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 65

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

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 (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

Ημερομηνία: Πε 10/11/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

130

Ώρα: 19.00-22.00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's
choice**

ΠΕΡΣΙΚΟ ΜΕΝΟΥ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Μία Κουζίνα που ακόμα και στην πιο απλή μορφή της θυμίζει βασιλικό γεύμα! Αμέτρητα πιάτα που γεμίζουν νοστιμιά και μεγαλοπρέπεια το τραπέζι. Ο συνδυασμός λαχανικών, φρούτων, μυρωδικών και εξωτικών μπαχαρικών την κάνει μία από τις πιο συναρπαστικές Κουζίνες!

Στο σεμινάριο εκπαιδευόμαστε σε ένα μενού, το οποίο όχι μόνο είναι πλήρες εδεσματολογικά, αλλά επίσης οι γεύσεις του είναι οικείες στην Ελληνική κουλτούρα. Εκπαιδευόμαστε στην απόδοση των γεύσεων και στην πρακτική εφαρμογή τους.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Ναργκεσί (σπανάκι μαγειρεμένο με αυγό, σκόρδο και ανατολίτικα μπαχαρικά) | Κουφτέ μπερεντζί (εξωτικοί, πελώριοι κρεάτινοι κεφτέδες ζυμωμένοι με φάβα, σε μια ελαφριά σάλτσα τομάτας)

Τζουτζέ κεμπάπ με κοτόπουλο | Ταχντίγκ (ξεροψημένο ρύζι με σαφράν και σταφίδες)

Κρέμα με ροδόνερο

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελάχιστη
Συμμετοχή: 4
άτομα**

Ημερομηνία: Τε 30/11/2022

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 19:00-22:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's
choice**



ITALIAN PASTA* PIAZZI**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

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή:

6 άτομα

Ημερομηνία: Σα 12/11/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice****COZY ITALIAN****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Ένα μενού εμπνευσμένο από τις πιο cozy τρατορίες και τα κοσμοπολιτικά εστιατόρια. Σικάτο, γρήγορο, θελκτικό, απλό, δε θέλει πολλά για να δείξει την αξία του, το μενού αυτό μέσα από τρία πιάτα θυμίζει κάτι από Σαββατοκύριακο στο Μιλάνο!

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε μέσα από εύκολες μαγειρικές διαδικασίες και τεχνικές στην εκτέλεση δημοφιλών πιάτων της Ιταλίας. Η συνεχής εξάσκηση στις δεξιότητες αυτές βελτιώνει και ενισχύει το γνωστικό επίπεδο που απαιτείται προκειμένου να δημιουργηθεί μεγάλη εξοικείωση με την Ιταλική Κουζίνα.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Ιταλικές κροκέτες ρυζιού (Arancini) | Ριζότο με παντζάρι, γκοργκοντζόλα και καρύδια | Tiramisù originale con panettone

Εκπαιδευτής Chef: Nutu Vittorio

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή:

6 άτομα

Ημερομηνία: Σα 26/11/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice****FACILE CUCINA ITALIANA****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Η Ιταλική Κουζίνα για τους αρχάριους σε ένα απολαυστικό μάθημα. Μέσα από 3 εύκολα, αγαπητά και πολύ νόστιμα πιάτα εξερευνούμε γεύσεις από διάφορες περιοχές της χώρας και εκπαιδευόμαστε στους τρόπους εφαρμογής τους.

Σκοπός του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στην πιο γευστική και απολαυστικά τραγανή μπρουσκέτα. Το σωστό αρωμάτισμα στις πένες με φασκόμηλο και παρμεζάνα αλλά και η πλέον απλή αλλά άκρως τεχνική saltibocca θα ολοκληρώσουν το ταξίδι μας στην Ιταλία. Buon appetito...

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Μπρουσκέτες tricolore | Πένες με φασκόμηλο, βούτυρο και παρμεζάνα (salvia, burro e parmigiano) | Saltimbocca alla Romana

Εκπαιδευτής Chef: Nutu Vittorio

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσηςΠόντοι Απόκτησης:
35**Ελάχιστη Συμμετοχή:**

6 άτομα

Ημερομηνία: Δε 28/11/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι
Εξαργύρωσης: 130Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

ΚΡΕΑΣ**ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΑ - ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49,90€**

Εξειδικευμένο μάθημα σε βασικές τεχνικές μαγειρέματος για γουρουνόπουλα. Στόχος του μαθήματος είναι η πλήρης κατανόηση, η εξάσκηση τεχνικών και οι ενδεδειγμένοι χρόνοι ψησίματος. Το αποτέλεσμα πρέπει να μας οδηγήει στα αντίστοιχα πιάτα, όπου το κρέας παραμένει ιδανικά ψημένο, καραμελωμένο εξωτερικά και ζουμερό μέσα.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στην καθολική διαχείριση της γουρουνοπούλας από το φιλετάρισμα, στην μεριδοποίηση και τις μαγειρικές τεχνικές.

Πρακτικές εφαρμογές:

Φιλετάρισμα και μεριδοποίηση γουρουνοπούλας (demonstration)

Λαιμός | Σπάλα | Καρέ | Κόντρα | Πανσέτα | Μπούτι

Μαγειρικές τεχνικές

Virginian ham (προετοιμασία) | Πορκέτα | Παραδοσιακή γουρουνοπούλα με την τραγανή πέτσα | Τηγανιά (τσιγαρίδες) |

ψητό κατσαρόλας

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Σα 26/11/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα : 10.00-15.30

Επίπεδο: Advanced

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ - ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49,90€**

Η γαλοπούλα είναι κατεξοχήν γεύμα των Χριστουγέννων- αν και όχι παραδοσιακό, ωστόσο εθιμοτυπικό στο κλεινόν άστυ. Διαφορετικοί τρόποι για να εκπαιδευτούμε στις τεχνικές μαγειρικής ψησίματος και να αποδώσουμε την γαλοπούλα με γευστικούς συνδυασμούς.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στη σωστή προετοιμασία της γαλοπούλας και στις διαδικασίες για το ψήσιμο μέχρι να μελώνει στο στόμα, χρησιμοποιώντας εναλλακτικές προτάσεις: το φιλετάρισμα, την μεριδοποίηση και τις μαγειρικές τεχνικές. Στην πρώτη τεχνική διαδικασία η γαλοπούλα γεμίζεται κλασσικά με συκωτάκια, κιμά, κουκουνάρι, κάστανα, ρύζι, ενώ στην δεύτερη ακολουθούμε την κλασσική συνταγή για την πιο καυτή σούπα αυγολέμονο.

Ένα μάθημα που δεν πρέπει να χάσετε γεμάτο από πληροφορίες και τεχνικές!

Πρακτικές εφαρμογές:

Φιλετάρισμα και μεριδοποίηση γαλοπούλας (demonstration)

Ζωμός γαλοπούλας

Κλασσική σούπα αυγολέμονο με γαλοπούλα

Γαλοπούλα φιλέτο γεμιστή παραδοσιακά με συκωτάκια, κιμά, κουκουνάρι, κάστανα, ρύζι συνοδεύεται με γλυκοπατάτες και λαχανάκια Βρυξελών με αμύγδαλα

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Πα 18/11/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα : 17.30-21.30

Επίπεδο: Advanced



ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Τα μπιφτέκια αποτελούν μία τεχνική που εκτελείται διαφορετικά σε κάθε χώρα και ανάλογα με την μαγειρική εφαρμογή την οποία επιθυμούμε. Στην Ελλάδα ο όρος μπιφτέκι είναι ανεξάρτητος της μαγειρικής χρήσης, γεγονός που μπερδεύει στην εκτέλεσή του και έτσι μπιφτέκια αποκαλούμε σχεδόν όλες τις ζύμες κιμά. Σε αυτό το μάθημα, πέρα από τα κλασικά δεδομένα, εμπλουτίζουμε το μπιφτέκι με εναλλακτικά υλικά που ουσιαστικά αλλάζουν την δομή, σύσταση, υφή και γεύση τους!

Εκπαιδευόμαστε στην επιλογή των κατάλληλων υλικών που θα αποδώσουν γευστικά το μπιφτέκι, στη σύσταση και δημιουργία του μείγματος μέσα από 3 διαφορετικές πρακτικές εφαρμογές και στις γεμίσεις οι οποίες θα δώσουν γεύση και υγρασία στα μπιφτέκια. Ένα άκρως τεχνικό μάθημα που θα οδηγήσει σε ένα αποδεδειγμένο γευστικό αποτέλεσμα.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Γέμιση τυριά | Γέμιση λαχανικών | Ανάμεικτη Γέμιση

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 24/11/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 19:00-22:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ WELLINGTON**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Ρετρό, κλασικό πιάτο ακαταμάχητης γεύσης, ιδανικό για επίσημα γεύματα και χειμωνιάτικη διάθεση. Διάσημη συνταγή που κρατάει από την εποχή της Μάχης του Βατερλό! Ο Λόρδος Wellington, διάσημος στρατηγός στη νικητήρια μάχη του Βατερλό, δημιούργησε για να γιορτάσει την μεγάλη νίκη της Αγγλίας, έναν από τους πιο διάσημους μπουφέδες. Καλεσμένοι η συμμαχική ελίτ της Ευρώπης! Ανάμεσα στα πολυάριθμα πιάτα που τιμούσαν τον μπουφέ του, η μεγάλη του αδυναμία ήταν μία συνταγή με βοδινό τυλιγμένο σε ζύμη. Προς τιμήν του πήρε το όνομά αυτή η εξαιρετική συνταγή! Δημιουργικότητα και γεύση είναι τα βασικά συστατικά του σεμιναρίου που στόχο έχει να μας εμπλουτίσει τις γνώσεις σε ένα δύσκολο αντικείμενο.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Wellington με duxelleμανιταριών | Βουτυρένιες πατάτες Gratin Anna | Σάλτσα κόκκινου κρασιού

**Το φεγεταζ θα είναι έτοιμο προς χρήση*

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 13/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice



ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΡΕΑΤΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Σεμινάριο που αφορά γεμιστές συνθέσεις κρεάτων, ιδανικές για την περίοδο των Χριστουγέννων.

Στο μάθημα εκπαιδεύεστε σε διαφορετικές τεχνικές που αφορούν στο γέμισμα κρέατος από το άνοιγμα, στον τρόπο δεσίματος και τις περίτεχνες φάρσες (γεμίσεις), αλλά και αναλυτικά ποιο κομμάτι κρέατος συνταιριάζει ιδανικά με ποια υλικά! Μαθαίνουμε χρόνους ψησίματος και τρόπους για να διατηρήσουμε την εσωτερική νοστιμιά του κρέατος, αλλά και την ανάλογη ιδανική εξωτερική υφή.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Κουνέλι με κάστανα και ξηρούς καρπούς | Χοιρινή πορκέτα με δαμάσκηνο, ροζ πιπεριά και γραβιέρα | Κοτόπουλο ρολό με τυρί, πράσο καιμανιτάρια

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 15/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 19:00-22:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice

ΠΡΟΒΑΤΙΝΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****55€**

Η βασίλισσα της σχάρας! Η προβατίνα είναι αναμφισβήτητα το κρέας του μερακλή ψήστη. Αποτελεί ένα από τα πιο νόστιμα Ελληνικά κρέατα και μαγειρεύεται με πολλούς τρόπους ανάλογα το κομμάτι που επιλέγουμε. Ξεχωρίζει τόσο σε γεύση, όσο και σε σύσταση και απαιτεί διαφορετική αντιμετώπιση ανάλογα με την μαγειρική τεχνική που επιθυμούμε να χρησιμοποιήσουμε. Σίγουρα έχει το δικό της κοινό, το οποίο φανατικά την επιζητά!

Στόχος του μαθήματος είναι να αναλύσουμε την δομή και σύσταση μίας προβατίνας. Εκπαιδευόμαστε σε κάθε στάδιο προετοιμασίας της, από το φιλετάρισμα ολόκληρου του ζώου σε επιμέρους κομμάτια, την διαχείριση τους, το μαρινάρισμα καθώς και την ιδανική μαγειρική τεχνική και γαρνιτούρα.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Συκωταριά τηγανητή | Παϊδάκια σχάρας λαδορίγανη | Λαιμός με σκιουφιχτά και μυζήθρα | Σπάλα φρικασέ με μαρούλι αυγολέμονο

Λαχανικά σχάρας | Πατάτες τηγανητές | Μελιτζανοσαλάτα αγιορείτικη | Ψωμί κρασιού

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Σα 10/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα: 10.00-15.00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's
choice



STREET FOOD | BRUNCH & BREAKFAST**BAO BUN****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Κινέζικα bao (baozi) buns, αφράτα σαν μικρά ψωμένα σύννεφα γεμισμένα σε αφάνταστους συνδυασμούς... Το απόλυτο street food στην Κίνα και την Ινδονησία.

Ένα μάθημα αφιερωμένο στα λαχταριστά ψωμάκια ατμού που γεμίζονται με λαχανικά και κρέατα στους δρόμους του Πεκίνο. Εκπαιδεύομαστε τόσο στο χειροποίητο ψωμάκι όσο και στις γεμίσεις του.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδεύομαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Ψωμί bao bun | Γέμιση με χοιρινή κοιλιά | Γέμιση με τηγανιτό κοτόπουλο πανέ | Γέμιση λαχανικών

Εκπαιδευτής Chef: Παπαδόπουλος Σωτήρης Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 18/11/2022 Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ STREET FOOD**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Το street food γίνεται fusion, εκλεπτυσμένο, χαρίζει στους δημιουργικούς chef έμπνευση για νόστιμους πειραματισμούς και μετατρέπεται σε ένα εξαιρετικό γεύμα! Εστιάζουμε σε επιλογές από γεύσεις του δρόμου, μαγειρεμένες με τα καλύτερα υλικά και αποδοσμένες μέσα από τεχνικές. Ξεχωριστές διαδικασίες, γεμάτες και απολαυστικές γεύσεις, πολλές νότες ζεστασιάς, αρωμάτων και εορταστικών ιδεών. Για όσους λατρεύουν τα street food, αλλά όχι το fast food.

Το σεμινάριο αντιμετωπίζει την νέα εξέλιξη ενός τυπικού fast street food σε υπέροχο ολοκληρωμένο γεύμα που στέκεται επάξια σε ένα Χριστουγεννιάτικο τραπέζι!

Xmas Ceasar σαλάτα με μπέικον, cranberries, ψητό γλασαρισμένο κοτόπουλο, παρμεζάνα και creamy ceasar sauce
Burger με pulled κρέας, κρέμα gorgonzola, καραμελωμένα κρεμμύδια και κέτσαπ μήλου. Συνοδεύεται από τηγανιτές γλυκοπατάτες

Χριστουγεννιάτικο σουφλέ σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Παπαδόπουλος Σωτήρης Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 02/12/2022 Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

BREAKFAST SLIDERS**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Χειροποίητα αφράτα ψωμάκια parker house ψημένα στο φούρνο σαν μικρά burgers ή πιο γευστικά sandwiches, ιδανικά για πρωινό! Ελαφρώς βουτυράτα, ήπια γλυκιά γεύση, με υλικά που παραπέμπουν σε πρωινό και είναι απολύτως λαχταριστά!

Εκπαιδεύομαστε στην δημιουργικότητα που έχει ένα γλυκό ψωμί, τον τρόπο σύνθεσης και συνδυασμούς γεύσεων για να δημιουργήσουμε ένα ιδιαίτερα γευστικό αποτέλεσμα. Στο μάθημα αυτό ανακαλύπτουμε τις διαφορετικές συνταγές μέσα από τις γεμίσεις τους και ψήνουμε 3 διαφορετικές εκδοχές.

Με χοιρομέρι, τσένταρ, αυγό, φρέσκο κρεμμυδάκι | Με σπανάκι a la crème, λουκάνικο | Με στραπατσάδα, φέτα, τομάτα και σύγκλινο

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 16/12/2022 Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ**ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Απαραίτητο σε ένα γιορτινό τραπέζι θεωρείται από πολλούς μια χειροποίητη πίτα από κάποιο μέρος την χώρας μας. Ένα μάθημα γεμάτο παράδοση και γιορτινή ατμόσφαιρα που κανείς δεν πρέπει να χάσει. Μια γευστική αναδρομή στα γαστρονομικά ήθη και έθιμα του τόπου μας.

Στόχος του μαθήματος είναι να μας εκπαιδεύσει στις πιο γνωστές παραδοσιακές Χριστουγεννιάτικες πίτες, ώστε να γνωρίσουμε τις τεχνικές και να μπορούμε να αναπαράγουμε στα επόμενα χρόνια την γαστρονομική παράδοση του τόπου μας. Ένα μάθημα γεμάτο παράδοση και γιορτινή ατμόσφαιρα που κανείς δεν πρέπει να χάσει. Θα εκπαιδευτούμε πάνω στο παραδοσιακό φύλλο, στην διαδικασία αρτοποιήσης τους και παραδοσιακό άνοιγμα με βέργα.

Πίτα με γέμιση μανιταριών | Χορτόπιτα με μανούρι | Στριφτή με γλυκιά κολοκύθα, κρεμμύδια και κατσικίσιο τυρί

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 22/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's
choice**



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΤΣΟΥΡΕΚΙ: ΒΑΣΙΚΗ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

65€

ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ολοκληρωμένο, τεχνικό σεμινάριο που παρέχει την βασική τεχνογνωσία σε επαγγελματίες της αρτοζαχαροπλαστικής τέχνης για να παράγουν με άρτιο, γευστικό, συνεπή τρόπο και με τυποποιημένες διαδικασίες το πιο παραδοσιακό προϊόν – το τσουρέκι.

Στο σεμινάριο αναλύονται διεξοδικά οι «ομάδες» υλικών που χρησιμοποιεί η ζαχαροπλαστική αρτοποιεία: Άλευρα, Γλυκαντικές ύλες, Λιπαρές ύλες, Γαλακτοκομικά, Αυγά και προϊόντα Αυγού. Δίνεται έμφαση στον ρόλο και σκοπό συμμετοχής του κάθε υλικού, μέσα από πειραματική εφαρμογή παρασκευής προϊόντος που είναι το ΤΣΟΥΡΕΚΙ. Στα προϊόντα που θα παρασκευαστούν, θα αναλυθεί διεξοδικά ο ρόλος του κάθε συστατικού ξεχωριστά και η αλληλοεπίδραση που έχουν στο τελικό προϊόν.

Επίσης αναλύονται διεξοδικά οι διαφοροποιημένες τεχνικές αρτοποιήσης, σε σχέση με τις παραδοσιακές μεθόδους, δίνοντας έμφαση στην διαφοροποίηση της κάθε τεχνικής που αφορά την παραγωγική διαδικασία. Προσδιορίζονται οι τεχνικές πληροφορίες εφαρμογής των μεθόδων και εξηγείται αναλυτικά ο απαραίτητος μηχανολογικός εξοπλισμός. Τέλος γίνεται συγκριτική αναφορά όλων των τεχνικών που αναλύθηκαν, με έμφαση στα πλεονεκτήματα/μειονεκτήματα εφαρμογής τους.

Αναλυτικά στο σεμινάριο εκπαιδευόμαστε:

Νέες και διαφοροποιημένες τεχνικές αρτοποιήσης

Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα εφαρμογής τους

Στον ρόλο που παίζουν τα συστατικά για την παρασκευή του τσουρεκιού

Στην διαδικασία παραγωγής και στην ανάλυση των κρίσιμων σημείων

Στην αξιολόγηση των παραγόμενων προϊόντων μέσα από πειραματική αρτοποιήση

Στα συνήθη προβλήματα και αστοχίες που δημιουργούνται, αλλά και στην ανάλυση των αιτών και τους τρόπους επίλυσης τους.

Εκπαιδευτής Chef: Ορεστίδης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Δε 05/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα : 16.00 -21.00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

Λίγα λόγια για τον Μιχάλη Ορεστίδη...

Ο Μιχάλης Ορεστίδης είναι πτυχιούχος του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων – ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης. Συμμετείχε σε ερευνητικό πρόγραμμα, υπό την αιγίδα του Ινστιτούτου Σιτηρών Θεσσαλονίκης, διάρκειας 12 μηνών, για τις σύγχρονες καλλιεργητικές τεχνικές των δημητριακών στην Ελλάδα.

Ξεκίνησε ως καθηγητής θεωρητικών μαθημάτων το 1988, στην πρώτη Σχολή Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής αλεύρου στην Ελλάδα (ΚΕΤΕΚ Γαλατσίου/ Ο.Α.Ε.Δ.), διδάσκοντας τα μαθήματα: Τεχνολογία Αρτοποιήσης, Χημεία Τροφίμων, Ποιοτικός Έλεγχος Αλεύρου, Τεχνολογία Ζαχαροπλαστικής Αλεύρου. Παράλληλα, από το 1988 έως το 2004, εργάστηκε στον όμιλο ELBISCO (Αρτοβιομηχανία ELITE, ΚΡΙΣ – ΚΡΙΣ, μπισκότα ΑΛΛΑΤΙΝΗ, ΖΙΤΟΛΥΧ), στην Έρευνα & Ανάπτυξη νέων προϊόντων. Από το 2004 έως το 2013, εργάστηκε στον όμιλο CHIPITA, στην διεύθυνση Έρευνας & Ανάπτυξης νέων καινοτόμων προϊόντων. Από το 2013 έως και σήμερα, εργάζεται ως σύμβουλος Καινοτομίας & Ανάπτυξης σε επιχειρήσεις στην Ελλάδα και στο εξωτερικό (Κύπρος, Ρουμανία, Σερβία, Αίγυπτος, Σαουδική Αραβία, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα).

Είναι εγγεγραμμένος στα Μητρώα Εκπαιδευτών Προσωπικού Επιχειρήσεων Τροφίμων ΕΦΕΤ και Εκπαιδευτών Προσωπικού Συναρμοδίων Φορέων και Επιθεωρητών ΕΦΕΤ. Μόνιμος επιστημονικός συνεργάτης των κλαδικών περιοδικών: A&Z (Αρτοποιία & Ζαχαροπλαστική), Z&G (Ζαχαροπλαστική & Gelateria), και συνεργάτης των περιοδικών (σε θέματα Τεχνολογίας Τροφίμων): «Γαστρονόμος», «Γλυκές Ιστορίες», «VITA». Συμμετέχει σε πολλά σεμινάρια της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων και της Πανελληνίας Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας.



MASTERCLASS ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΕΣΟΓΕΙΟΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Διαγωνιστικό πιάτο με βασικά επίλεκτα υλικά της Ελληνικής Μεσογείου, όπως το Ελληνικό γιαούρτι, το μέλι, την κερήθρα, τις βιολέτες και τις φράουλες. Το εστιατορικό επιδόρπιο του Γιάννη Ζωγράφου που παρουσιάστηκε σε διαγωνισμό ζαχαροπλαστικής αποτελεί μία έμπνευση από Ελλάδα.

Το γιαούρτι επιτηδευεται σε σχήμα βότσαλου, επικαλύπτεται με λευκή σοκολάτα και βούτυρο κακάο και ζωντανεύει μέσα από τις φινετσάτες γεύσεις από νέκταρ μελιού και βρώσιμης κερήθρας, το αρωματικό ζελέ φράουλας και φασκόμηλου, χαρίζει αρώματα φρεσκάδας και συμπληρώνει το πιάτο.

Η τεχνική εκτέλεση και το εξαιρετικό plating του πιάτου, απέδειξαν την ανωτερότητα αυτού του επιδορπίου. Για την σύνθεση αυτού του μοναδικού επιδορπίου απαιτούνται 7 διαφορετικές τεχνικές! Πιο αναλυτικά στο σεμινάριο παρουσιάζονται τα εξής:

- Δέσιμο κρέμας γιαουρτιού με βούτυρο κακάο και επικάλυψη
- Crumble φιστίκι με μαστίχα
- Κατάλληλη θερμοκρασία για να βουτηχτούν τα βότσαλα στο βούτυρο κακάο
- Σύνθεση και σύσταση βότσαλου
- Θερμοκρασίες για το νέκταρ μελιού με στόχο την πλήρη διατήρηση των θρεπτικών συστατικών
- Θερμοκρασίες για ζελέ φράουλας και φασκόμηλου με στόχο την πλήρη διατήρηση των βιταμινών, αρωμάτων και σύστασης
- Καραμέλα διακόσμησης

Το σεμινάριο είναι demonstration.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Πα 25/11/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα : 17.00 -21.00

Επίπεδο: Masterclass

★ Chef's choice



ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****100€**

2ημερο σεμινάριο σοκολάτας επικεντρωμένο σε κλασσικά, αλλά και πιο μοντέρνα σοκολατάκια.

Ένα σεμινάριο που απευθύνεται σε επαγγελματίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης. Στόχος είναι να εξασκήσουμε τις δεξιότητες μας στην διαχείριση και χρήση της σοκολάτας, στην δημιουργία υφών, στους ισορροπημένους συνδυασμούς μέσα από μία μεγάλη ποικιλία γεύσεων και τεχνικών.

Από τις α ύλες, στην τεχνογνωσία και την τεχνική που χρησιμοποιείται το σεμινάριο χωρίζεται σε δύο μέρη:

Η Α' ημέρα αφορά την επεξεργασία και στρώσιμο της σοκολάτας, την προετοιμασία της παραγωγής και παρουσιάζονται τεχνικές και γεμίσεις.

Η Β' ημέρα (και πιο απολαυστική) είναι αφιερωμένη στην δημιουργία και ολοκλήρωση όλων των γεύσεων.

Το κάθε σοκολατάκι από αυτά που έχουμε επιλέξει ανήκει σε διαφορετική κατηγορία και συνεισφέρει την δική του πρόσθετη γνώση στο συνολικό εκπαιδευτικό αντικείμενο, καθώς και στην διαχείριση των υλικών τους.

Θα δημιουργήσουμε:

- Μασίφ
- Παραδοσιακά ανώμαλα με ξηρούς καρπούς
- Μοντέρνα αλλά με κλασσική πινελιά Ελληνικός καφές και λουκούμι
- Roche, κλασσική αξία
- La muscadine, παραδοσιακές Γαλλικές τρούφες
- Τζιαντούγια (Gianduja)
- Με αλκοόλ, επιλογής μας
- Raffaello, με καρύδα και αμύγδαλα
- Τρούφα σοκολάτα και βατόμουρο
- Καραμέλας
- Nougatine
- Μαρασκίνο
- Bon Bon
- Pallet

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:

65/ημέρα

Ημερομηνία: Πε-Πα 17-18/11/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

/ημέρα

Ώρα : 17.00 -22.00

Επίπεδο: Advanced

★ **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**VALENCIA****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Η γεύση εσπεριδοειδών στα επιδόρπια είναι απολαυστικά αναζωογονητική και τα αρώματα τους συνδέονται άμεσα με την σοκολάτα γάλακτος και τους ξηρούς καρπούς. Στο σεμινάριο εκπαιδευόμαστε σε ένα πολυστρωματικό επιδόρπιο με έντονα αρώματα που μπορεί να σταθεί σε κάθε περίπτωση.

6 διαφορετικές τεχνικές σε ένα entremet με εξαιρετικές γεύσεις πορτοκαλιού και ένας εκπληκτικός συνδυασμός τεχνικών και αρωμάτων που απαιτεί αρμονία και επιδεξιότητα. Άκρως τεχνικό σεμινάριο που επικεντρώνεται τόσο στην ποιοτική απόδοση των εσπεριδοειδών γεύσεων, όσο και στην δημιουργία πολυστρωματικών επιδορπίων.

Πιο αναλυτικά στο σεμινάριο παρουσιάζονται οι εξής σημαντικές τεχνικές:

Κρέμα αρωματισμένη με πορτοκάλια | Κρέμα σοκολάτα γάλακτος | Παντζ πορτοκαλιού | Σπόγγος κακάο και αμύγδαλο Ντακουάζ φουντουκιού | Τραγανή βάση πραλίνας

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Τε 30/11/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 230
Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Masterclass

★ Chef's choice

ΤΟΥ ΤΑΨΙΟΥ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Κλασικά γλυκά που συναντάμε σε όλα τα αρτοζαχαροπλαστικά και τα επιλέγουμε για να γλυκάνουμε την καθημερινότητα μας. Έχουμε συνηθίσει να τα απολαμβάνουμε από το πρωί και να είναι τα ιδανικά για να συνοδεύσουν τον καφέ μας.

Στόχος μας είναι δημιουργήσουμε γλυκά ταψιού, τα οποία οι πελάτες μας θα επιλέγουν για όλες τις περιστάσεις τους. Τεχνικά θα αναλύσουμε ένα προς ένα όλα τα βήματα και θα εστιάσουμε στην σωστή τους διατήρηση και διαχείριση σε ένα επαγγελματικό χώρο.

Το σεμινάριο αυτό επικεντρώνεται σε πρακτικές εφαρμογές για:

Γιαουρτόπιτες, δύο διαφορετικές εκδοχές. Την κλασική με σπόγγο και μια μοντέρνα εκδοχή με βουτυρένια ζύμη σαμπλέ και απαρείγ γιαουρτιού.

Γαλατόπιτα, δύο διαφορετικές εκδοχές. Κλασική όπως την αγαπάμε και την απολαμβάνουμε, αλλά και μια διαφορετική εκδοχή πιο αφράτη και μυρωδάτη.

Σοκολατόπιτα, δύο διαφορετικές εκδοχές. Κλασική σπόγγου και δημιουργική άκρως απολαυστική με φοντάν σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 02/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 17.30 -22.00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΤΟ ΜΗΛΟ ΤΗΣ ΕΡΙΔΟΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Έριδα, αδερφή του Άρη και κόρη της Νύχτας, ήταν θεά της ζήλιας και της διχόνοιας... Το μήλο της έγινε γνωστό ως υπεύθυνο για την αρχή του Τρωικού Πολέμου. Το επιδόρπιο που θα παρουσιάσουμε σε αυτό το σεμινάριο έχει όλες τις τεχνικές για να μπορεί να σταθεί σε ένα εστιατόριο Michelin και να προκαλέσει ανάλογες αντιδράσεις. Μπορεί να αποδοθεί σε όλους τους χρωματισμούς ανάλογα την περίπτωση, ωστόσο το κόκκινο είναι αυτό που συναρπάζει.

Στο σεμινάριο αυτό μαθαίνουμε 5 διαφορετικές για την σύσταση του επιδορπίου, ενώ παράλληλα εκπαιδευόμαστε στο φορμάρισμα των υλικών για να αποδοθεί το σχήμα του και στο glacage για να χαρίσουμε αυτό το λαμπερό κόκκινο χρώμα.

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

Στις τεχνικές του μαθήματος:

Cremeux αμυγδάλου με κατσικίσιο τυρί, νέκταρ μελιού, σπόγγος αμυγδάλου | Croustillant μέλι-καρύδι | Cremeux καραμέλας

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 08/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 17.00 -21.00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ**ΕΠΟΧΙΑΚΑ****ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ****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: Πα 04/11/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18.00 -21.00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Τι μπορεί να κάνει ακόμη πιο εορταστικά και γευστικά τα τσουρέκια? Την εορταστική νότα ενισχύουν η διακόσμηση και τα αρώματά που αναδύονται από τα ιδιαίτερα υλικά και τα Χριστουγεννιάτικα μπαχαρικά που χρησιμοποιούνται κατά την προετοιμασία.

Εκπαιδευόμαστε σε απλές τεχνικές, επικαλύψεις και γεμίσματα για την παρασκευή 2 γεμιστών τσουρεκιών.

Παρασκευάζουμε αφράτο τσουρέκι με γέμιση κάστανου και επικάλυψη σοκολάτας γάλακτος, αλλά και με γέμιση κρέμα φυσίκι και φρούτα του δάσους.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη
Συμμετοχή: 4
άτομα

Ημερομηνία: Τε 21/12/2022

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Με προπληρωμή

Ώρα : 17.00 -21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

FLEUR CHOCOLAT**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Το Fleur chocolat είναι μία υπέροχη τούρτα σοκολάτας σε στρώσεις που ο συνδυασμός τους αποτελεί μία αρμονική πανδαισία διαφορετικών σοκολατένιων γεύσεων και υφών, χωρίς η μία να επισκιάζει την άλλη. Αποτελεί μία διαφοροποιημένη εκδοχή της τούρτας σοκολάτας.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στον συνδυασμό 6 διαφορετικών τεχνικών, γεύσεων και υφών που στο σύνολό τους μπορούν να δημιουργήσουν μία καθολική γευστική πρόταση.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Ganache monte | Pate diamante chocolat | Parliné grué | Biscuit σοκολάτας χωρίς αλεύρι | Ζελέ κακάο | Cremeux σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 20/12/2022

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18.00 -21.00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



**ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ – ΓΕΜΙΣΤΑ
ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Ένα από τα παραδοσιακά γλυκά που δεσπόζουν σε κάθε σπίτι όλη την περίοδο των γιορτών. Το μυστικό είναι στο ζύγισμα των υλικών, στο σωστό σιρόπιασμα, στα ιδιαίτερα αρωματικά μπαχαρικά και την συνταγή του μπισκότου. Τα δικά μας έχουν την συνταγή του Chef στο σιρόπι και σίγουρα θα ανακαλύψετε πως είναι τα πιο νόστιμα μελομακάρονα στην Αθήνα.

Στην εκτέλεση τα παρουσιάζουμε δύο συνταγές για κλασσικά για να απολαύσετε όλη την γλύκα, αλλά και γεμιστά για όσους προτιμούν κάτι πιο εναλλακτικό σε γεύσεις

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Κλασσικά με αρωματικό σιρόπι | Γεμιστά μια πιο μοντέρνα δημιουργική παρασκευή

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

ζώσης

Ημερομηνία: Πα 16/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18.00 -21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΚΛΑΣΣΙΚΗ & ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Σύμβολο της Πρωτοχρονιάς που έχει αμέτρητες παραλλαγές! Το σύνηθες ζητούμενο είναι η υφή της: οι περισσότεροι άνθρωποι θέλουν την βασιλόπιτα αφράτη, αλλά και ο παράγοντας άρωμα έχει τον δικό του μοναδικό ρόλο στην επιλογή της.

Μαθαίνουμε τα σωστά βήματα και μυστικά για το τέλειο εορταστικό γαρνίρισμα που θα κάνει το γλύκισμα μας να κλέψει τις εντυπώσεις τόσο από γεύση όσο και από εμφάνιση.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Δύο εκδοχές, η κλασσική με βανίλια και αρωματικό μαχλέπι που δίνει άλλη διάσταση στην γεύση της, καθώς και η αμερικάνικη με γλάσο ζάχαρης, ξηρούς καρπούς και φρέσκα κομμάτια φρούτων εποχής!

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

ζώσης

Ημερομηνία: Πε 15/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18.00 -21.00

Επίπεδο: Basic

**Ελάχιστη
Συμμετοχή: 6
άτομα****Μόνο με προ
πληρωμή**

★ Chef's choice

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΣ ΚΟΡΜΟΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Ο αγαπημένος κορμός σοκολάτας στην Χριστουγεννιάτικη έκδοση του με αρωματικές γεμίσεις και δημιουργικές προτάσεις. Ονομάζεται επίσης La Buche de Noel ή Yule Log. Την θέση του μπισκότου παίρνει το λαχταριστό biscuit roulade, ενώ όλο το γλυκό σε σχήμα κορμού δέντρου έχει επικάλυψη και άχνη στο πασπάλισμα. Το απίστευτο αυτό γλυκό δέχεται κομψές προτάσεις διακόσμησης και πολλές εναλλακτικές στις γεύσεις του.

Στόχος του μαθήματος είναι να εξασκήσουμε τις γνώσεις και δεξιότητές μας στην παρασκευή κορμών με την τεχνική του biscuit roulade, αλλά και τις περίτεχνες γεμίσεις που μπορεί να δεχτεί!

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Λεμόνι-βερικόκο | Βανίλια-καραμέλα | Φράουλα-φιστίκι παγωτού

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 09/12/2022

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα : 18.00 -21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ - ΡΟΖΕΔΕΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Τα Χριστούγεννα είναι τόσο κοντά που δεν μπορούμε να μην φτιάξουμε τα αγαπημένα, παραδοσιακά εδέσματα που θα στολίσουν το γιορτινό μας τραπέζι!

Μπόλικη άχνη ή λαχταριστή σοκολάτα για τους αφράτους κουραμπιέδες μας που κάθε χρόνο έχουν την τιμητική τους. Φυσικά δεν θα μπορούσαν να λείψουν οι λαχταριστοί **ροζέδες αμυγδάλου** από τα Κύθηρα που ωστόσο προσφέρονται ως κέρασμα σε γιορτές και γάμους!

Ένα μάθημα που δεν πρέπει να χάσετε γιατί θα μυρίσει η κουζίνα σας ανθόνερο και άχνη!

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Κουραμπιέδες | Ροζέδες

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος
ΣτέφανοςΤύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη**Συμμετοχή: 6**
άτομα

Ημερομηνία: Δε 19/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα : 18.00 -21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice**PANETTONE – PANDORO****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Πρόκειται για μια γλυκιά διασταύρωση ψωμιού και τσουρεκιού, σήμα κατατεθέν των Χριστουγέννων για την Ιταλία.

Για την ιστορία, η πρώτη εκδοχή της καταγωγής του θέλει μια μοναχή, να δίνει τροφή στους φτωχούς και άστεγους, έχοντας λίγα υλικά αντί να φτιάξει ψωμί, έκανε ένα γλυκό. Η άλλη εκδοχή στηρίζεται στον μύθο ότι ένας Μιλανέζος αρτοποιός έπρεπε να προσφέρει σε έναν Λουδοβίκο ψωμί. Ο αρτοποιός έπρεπε να προσέχει στο ψήσιμο, όμως τον πήρε ο ύπνος και έκαψε το ψωμί. Σκέφτηκε λοιπόν να προσθέσει μέλι, σταφίδες, και ζαχαρωμένα φρούτα και έτσι έκανε ένα γλυκό ψωμί και το παρουσίασε σαν ψωμί του Τόνι (Pan di Toni).

Σε αυτό το σεμινάριο εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές για την παρασκευή ενός αφράτου και εντυπωσιακού panettone, καθώς και στην παρόμοια γευστική εκδοχή του pandoro.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Panettone | Pandoro

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη**Συμμετοχή: 6**
άτομα

Ημερομηνία: Σα 10/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 10.00 -15.00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice**ΑΡΩΜΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΠΩΛΕΙΟΥ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Γαλακτοπωλείο, συνήθως μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις όπου διαχειρίζονταν την δική τους παραγωγή σε γαλακτοκομικά προϊόντα. Παραδοσιακές γεύσεις με κλασική αξία σε όλα τα χρόνια που πέρασαν, τα γαλακτοπωλεία έχουν πλέον επιστρέψει στην μόδα και έχουν γίνει η καθημερινή ανάγκη για κάτι θρεπτικό και γευστικό.

Τεχνικό μάθημα όπου θα εκπαιδευτούμε να διαχειριζόμαστε υλικά, να αποδίδουμε γεύσεις και να αρωματίζουμε το επιδόρπιο μας. Στόχος μας να δημιουργήσουμε αυθεντικά, ποιοτικά, φρέσκα γαλακτερά γλυκίσματα τα οποία προσφέρονται όλες τις ώρες τις ημέρας.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Κρέμα Βανίλια | Κρέμα σοκολάτα | Ρυζόγαλο | Κρεμ μπρουλέ | Κλασική κρέμα καραμελέ

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 10/11/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18.00 -21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

SPREADS**WEBINAR****26,90€**

Οι γλυκιές αλοιφές είναι ο ιδανικότερος τρόπος για να ενισχύσουμε την γεύση ή την υφή μίας βάσης (συνήθως ψωμί). Ότι γνωρίζουμε μέχρι σήμερα είναι οι αλοιφές εμπορίου, χωρίς σύγκριση με τις χειροποίητες εκδοχές τους. Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε και δημιουργούμε όλες τις αγαπημένες αλοιφές που μας χαρίζουν απλόχερα τις γεύσεις τους. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές παρασκευής αλοιφών και αναπαράγουμε τις πιο διάσημες γεύσεις! Ελαφριά, γευστικά, κρεμώδη και βουτυράτα!!!

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Σοκολάτα φουντούκι | Αλμυρή καραμέλα | Λευκή σοκολάτα και φιστίκι Αιγίνης | Φυστικοβούτυρο | Υποβρύχιο

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: : Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη**Συμμετοχή: 6**
άτομα

Ημερομηνία: Πε 22/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130

Ώρα : 13.00 -15.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΤΑΡΤΕΣ – ΖΥΜΕΣ - ΜΠΙΣΚΟΤΑ**VEGAN ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Vegan, νηστίσιμα και νόστιμα. Αφράτα τσουρέκια, υγιεινά, χωρίς γαλακτοκομικά, χωρίς αυγά σε 3 νόστιμες εκδοχές του αγαπημένου γλυκού αρτοποιασκεύασματος. 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

Πόντοι Απόκτησης: 35

Στέφανος

ζώσης

Ημερομηνία: Σα 12/11/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα: 10:30-14:30

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

XMAS STRUDEL & DANISH**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Δύο διάσημα γλυκά της αυστροδανέζικης Belle Epoque που τα συναντάμε κυρίως σε μεγάλες εορτές και μας ταξιδεύουν στην Βόρεια Ευρώπη. Το strudel με βάση ζύμης και γέμιση μήλου και κανέλας είναι το ιδανικό απογευματινό κέρασμα και ξεχειλίζει από γεύσεις χειμώνα. Το Danish από την άλλη πλευρά ανήκει στην διάσημη κατηγορία της Δανέζικης viennoiserie και το συναντάμε με την κλασική γέμιση βανίλια και φράουλες. Και τα δύο γλυκίσματα μπορούν να δεχθούν τον χαρακτήρα που θα του προσδώσει ο ζαχαροπλάστης, αλλά και να γεμίσουν λίγο από Χριστούγεννα!

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στα δύο γλυκίσματα της παγκόσμιας αρτοποιασκευαστικής, να εξασκηθούμε στις βάσεις και γεμίσεις τους, αλλά και να γνωρίσουμε πώς μπορούμε να τα μετατρέψουμε σε Χριστουγεννιάτικα γλυκά!

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Strudel γεμισμένα με χριστουγεννιάτικες μαρμελάδες | Danish γεμισμένα με κρέμες αρωματισμένες με γλυκά μπαχαρικά και μαρμελάδες

**Το μάθημα δεν περιλαμβάνει την δημιουργία διάφορων μαρμελάδων*

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τε 14/12/2022

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 17:30 -21:30

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

FLAN PARISIENNE**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Ένα μοναδικό επιδόρπιο το οποίο μέσα στην απλότητά του είναι εξαιρετικά πλούσιο και γευστικό! Η Flan Parisienne αποτελεί μία προσαρμογή της αυθεντικής κρέμας φλαν. Ουσιαστικά το επιδόρπιο έχει ψιλή βάση και ως γέμιση υποδέχεται την κρέμα φλαν, η οποία ψήνεται σε έναν εκρηκτικό συνδυασμό αρωμάτων ζεστής κρέμας με ψημένης, βουτυράτης βάση.

Στο σεμινάριο αυτό επικεντρωνόμαστε στο Γαλλικό επιδόρπιο, από την κλασική τεχνική του έως και τις παραλλαγές σε γεύσεις οι οποίες αποτελούν γευστικές εκδοχές για διαφορετικές περιστάσεις!

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Flan vanille | Flan chocolat | Flan φιστίκι - βύσσινο

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

Διαμαντόπουλος

ζώσης

Ελάχιστη

Συμμετοχή: 4

άτομα

Ημερομηνία: Τε 23/11/2022

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΚΕΙΚ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Ένα κέικ που χαρίζει όλη την γοητεία των Χριστουγέννων μέσα από τις γεύσεις του! Τα κέικς αποτελούν το πιο δημοφιλές γλύκισμα της αρτοζαχαροπλαστικής τέχνης, το οποίο φαίνεται να παίρνει όλο και μεγαλύτερες διαστάσεις μέσα από ευρηματικές δημιουργίες και νέες τεχνικές! Δανειζόμαστε τις ζεστές, πλούσιες, ελαφρώς σπιρτάτες, γήινες, ψητές και βουτυράτες γεύσεις του χειμώνα και τις μεταφέρουμε σε έναν υπέροχο συνδυασμό γεύσεων!

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εξετάσουμε πως συγκεκριμένα υλικά μπορούν να συνδυαστούν σε αρμονία και ισορροπία, ώστε να αποδώσουν μέσα από τις κλασικές τεχνικές των κέικς όλη την πεμπτουσία των Χριστουγέννων, αναπαράγοντας γεύσεις μέσα από συναισθήματα.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Cake με κρέμα βουτύρου, σταφίδες μαριναρισμένες σε ρούμι, κανέλα, γαρύφαλλο, τζίντζερ και καραμελωμένες σταφίδες

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη

Διαμαντόπουλος

Δια ζώσης

Συμμετοχή: 4 άτομα

Ημερομηνία: Πα 16/12/2022

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΚΕΙΚ**WEBINAR****26,90€**

Ένα κέικ που χαρίζει όλη την γοητεία των Χριστουγέννων μέσα από τις γεύσεις του! Τα κέικς αποτελούν το πιο δημοφιλές γλύκισμα της αρτοζαχαροπλαστικής τέχνης, το οποίο φαίνεται να παίρνει όλο και μεγαλύτερες διαστάσεις μέσα από ευρηματικές δημιουργίες και νέες τεχνικές! Δανειζόμαστε τις ζεστές, πλούσιες, ελαφρώς σπιρτάτες, γήινες, ψητές και βουτυράτες γεύσεις του χειμώνα και τις μεταφέρουμε σε έναν υπέροχο συνδυασμό γεύσεων!

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εξετάσουμε πως συγκεκριμένα υλικά μπορούν να συνδυαστούν σε αρμονία και ισορροπία, ώστε να αποδώσουν μέσα από τις κλασικές τεχνικές των κέικς όλη την πεμπτουσία των Χριστουγέννων, αναπαράγοντας γεύσεις μέσα από συναισθήματα.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Cake με κρέμα βουτύρου, σταφίδες μαριναρισμένες σε ρούμι, κανέλα, γαρύφαλλο, τζίντζερ και καραμελωμένες σταφίδες

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη

Διαμαντόπουλος

Webinar

Συμμετοχή: 4 άτομα

Ημερομηνία: Τρ 13/12/2022

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 19:00 -20:30

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

MONT BLANC**WEBINAR****26,90€**

Ένα διάσημο και μεγαλεπήβολο σαν το όνομά του, το οποίο πήρε από το γνωστό σε όλους χιονισμένο βουνό, Mont Blanc! Οι ρίζες του έρχονται από πολύ παλιά, αφού αναφέρεται σε ιταλικό βιβλίο μαγειρικής του 1475. Οι γεύσεις του πολύ πλούσιες, ιδιαίτερες αμυλούχες με γήινες νότες και βουτυράτη υφή. Υπέροχο, χειμωνιάτικο, απαιτητικό και εξαιρετικά εορταστικό!

Στόχος του σεμιναρίου μοντέρνα νότα, φτιάχνοντας ζύμη τάρτας που γεμίζεται με τον φινετσάτο πουρέ από maron glace και γαρνίρουμε με vermicelli από κάστανα, καρύδια και άχνη ζάχαρη.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Mont Blanc με μαρέγκα | Cremeux βατόμουρο | Vermicelli κάστανου | Brandy

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη

Webinar

**Συμμετοχή: 4
άτομα**

Ημερομηνία: Τρ 29/11/2022

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 17:00 -19:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ**ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ****MINI XMAS TRIFLES****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Χριστουγεννιάτικα trifles, γλυκίσματα που αποτελούνται από πολλές στρώσεις διαφορετικών υλικών με διαφορετικές υφές και σερβίρονται σε ποτήρι!

Στο σεμινάριο αυτό δημιουργούμε τρεις εξαιρετικές γεύσεις που ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα, κλασσικά trifles σε ποτήρι. Το σεμινάριο επικεντρώνεται στα 3 trifles μέσα από πληθώρα εκπαιδευτικών τεχνικών και ολοκληρώνει με τα τρία επιδόρπια σε ποτήρι, τα οποία αποτελούν γλυκίσματα εστιατορικού επιπέδου.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Brownie με σοκολάτα και καραμέλα | Biscuit με κρέμα leger, μους λευκής σοκολάτας και ζελέ βατόμουρου | Macaron βανίλια με ζελέ φράουλα με ολόκληρες φράουλες και κρέμα δυόσμου

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ημερομηνία: Πε 01/12/2022

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

XMAS MACARON**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Τι πιο νόστιμο και επιτηδευμένο από τα χειροποίητα γαλλικά macarons... Μαθαίνουμε να δημιουργούμε τις πιο νόστιμες και χειροποίητες συνταγές από τα εξαιρετικά συνοδευτικά ενός ραφινάτου τσαγιού ή ενός γευστικού καφέ! Η δυσκολία των macaron έγκειται στην επιτυχία της συνταγής να αποδώσει μία ομοιόμορφη, βελούδινη και τραγανή παράλληλα αίσθηση που αφήνει η ψημένη αμυγδαλόπαστα με την φινετσάτη ολόφρεσκη γέμιση!

Τραγανή πάστα από πούδρα αμυγδάλου, προσεχτικό κόψιμο με κορνέ, ψήσιμο όσο πρέπει και φινετσάτη γέμιση σε Χριστουγεννιάτικες γεύσεις για τους λάτρεις του πιο νόστιμου γλυκίσματος.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Macaron με γέμιση πορτοκαλιού - μελιού | Macaron με γέμιση γλυκιά κολοκύθα, κρέμα τυριού και μπαχαρικά

| Macaron με γεύση speculoos | Macaron μήλου και κανέλας

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ημερομηνία: Πε 22/12/2022

Ώρα: 18.00 -22.00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

ΣΟΚΟΛΑΤΑ**ARTISANAL ΠΛΑΚΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Σοκολατένιες πλάκες με χειροποίητες διαδικασίες και ρομαντικούς συνδυασμούς που ξυπνούν γεύσεις που έχουμε νοσταλγήσει.

Στο σεμινάριο αυτό μαθαίνουμε τις βασικές αρχές παρασκευής της κλασσικής σοκολατένιας πλάκας, προκειμένου να αποκτήσουμε τις δεξιότητες που απαιτούνται στην δημιουργία αυθεντικών χειροποίητων γεύσεων. Εκπαιδευόμαστε στην σωστή σύσταση της μπάρας για να μπορεί να σταθεί ως πλάκα και να παραμείνει αναλλοίωτη για μεγάλο χρονικό διάστημα, αλλά και στην δημιουργία γεύσεων που δημιουργούν νοσταλγικές επιθυμίες.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος, χρησιμοποιούμε 4 διαφορετικές σοκολάτες (bitter, γάλακτος, λευκή και ruby) και γεμίζουμε με τις παρακάτω γεύσεις:

Τριαντάφυλλο & φιστίκια | Ιβίσκος, τσίλι & μέντα | Goji Berries & Φρούτα του δάσους | Μπισκότα βανίλιας και cranberries

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Σα 03/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 10.00 -14.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ WEBINAR ΜΕ ΔΩΡΕΑΝ ΕΓΓΡΑΦΗ**WINTER FRENCH TOAST**

WEBINAR

0.00€

Ένα γαλλικό τοστ για να υποδεχθείτε γευστικά το χειμώνα. Η γεύση των φρούτων διεγείρει τις αισθήσεις, τα αλμυρά συστατικά προσθέτουν πλούτο και το γαρνίρισμα απογειώνει τον ουρανίσκο.

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: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 00

Webinar

Ημερομηνία: Τε 09/11/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 00

Πρακτική

Ώρα : 15.00 -15.45

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

SANTA's PANCAKES

WEBINAR

0.00€

Pancakes που θα λατρέψετε! Αλμυρά και γλυκά μαζί, ιδανικά για πλούσια πρωινά με μεγάλη όρεξη και κέφι για νόστιμες δημιουργίες.

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: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 00

Webinar

Ημερομηνία: Πε 01/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 00

Πρακτική

Ώρα : 15.00 -15.45

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

COFFEE & CARAMELE DRINK

WEBINAR

0.00€

Ένα ποτό για ειδικές περιστάσεις! Λαχταριστό, χειμωνιάτικο, με hommey διάθεση, χαλαρωτικό που προσφέρεται για ένα ήσυχο πρωινό ή ένα γλυκό απόγευμα! Για καθαρά ενήλικες γεύσεις, συνδυάζει αριστοτεχνικά τον καφέ με την καραμέλα και διαθέτει βάθος και πλούτο στα αρώματά του.

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 07/12/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 00

Πρακτική

Ώρα : 15.00 -15.45

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

EGGNOG PIE (non alcohol)

WEBINAR

0.00€

Κρεμώδης και γαλακτερή, Χριστουγεννιάτικη, γλυκιά πίτα με τις γεύσεις του Αμερικάνικου eggnog (χωρίς το αλκοολ). Ένα διαφορετικό cheese & cream cheesecake που δεν θέλει ψήσιμο και μοσχομυρίζει γλυκά μπαχαρικά!

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 14/12/2022

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

