

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



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΕΝΑΡΗΣ-ΦΛΕΒΑΡΗΣ 2023



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



MASTERCLASS ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΚΛΑΣΣΙΚΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

65€

Δημιουργικό και τεχνικό σεμινάριο με σημαντικές τεχνικές μαγειρικής που απαιτούν εξαιρετικό επίπεδο μαγειρικής γνώσης στην άρτια εκτέλεσή τους. Το μενού αποτελεί έναν μοναδικό συνδυασμό κλασικών γεύσεων Γαλλικής Κουζίνας, ισορροπημένης καλαισθησίας και φινετσάτων υλικών.

Το σεμινάριο σας εκπαιδεύει στην δημιουργία μενού υψηλών προδιαγραφών στο οποίο παρουσιάζονται πάνω από 10 τεχνικές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, τελειοποιεί ανώτερες, πολύπλοκες τεχνικές και αναπτύσσει δεξιότητες σε μενού υψηλής ποιότητας.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε σε ειδικά επιλεγμένα πιάτα:

Τάρτα προβενσαλ με χειροποίητο φεγγεταζ, εσκαμπέζ σαρδέλας και κονφί αγκινάρας, τομάτας και ελιάς (και τις 3 τεχνικές κονφί)

Σέλα αρνιού γεμιστή με μουσελιν μανιταριών, σε κρεπινετ και κοκοτ λαχανικών εποχής

Αχλάδι ποσέ με γλυκό κρασί και βότανα, παρφέ γλασέ σύκο- αμύγδαλο και σιρόπι από τους χυμούς

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 24/02/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 17:00-22:00

Επίπεδο: Basic

Masterclass *

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: Ψάρι

ΜΟΝΤΕΡΝΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΨΑΡΙΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

120€

(του Χειμώνα) 2ήμερο

2μερο σεμινάριο το οποίο εξειδικεύεται στις μαγειρικές τεχνικές για ψάρια! Η Ελλάδα ως τουριστικός προορισμός αξίζει να επανατοποθετηθεί γαστρονομικά με επίκεντρο τα θαλασσινά, αλλά και στην σύγχρονη αντίληψη των πιάτων με ψάρια στα εστιατόρια. Αριστοτεχνικός τρόπος μαγειρέματος, εξαιρετική ποιότητα και μοντέρνες τεχνικές για την απόδοση πιάτων γαστρονομικής αξίας.

Στο σεμινάριο προσεγγίζουμε διαφορετικά ψάρια του χειμώνα (βάσει διαθεσιμότητας στην αγορά) και στις τεχνικές τους – από κλασικές έως σύγχρονες και ειδικευόμαστε στην απόδοση υπεραξίας σε οικονομικά ψάρια χρησιμοποιώντας τεχνικές, μεθόδους και μηχανήματα που χαρίζουν πιάτα υψηλών προδιαγραφών.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε σε ειδικά επιλεγμένα πιάτα:

1^η ημέρα θεωρία και πρακτικές εφαρμογές: Απαραίτητες μαγειρικές τεχνικές για ψάρια | σούπα ψάρια | ψάρι στο φούρνο | ψάρι σε κρούστα αλατιού | ψάρι παστό

2^η ημέρα θεωρία και πρακτικές εφαρμογές: ανατομία | φιλετάρισμα ψαριού | σεβίτσε | ταρτάρ | τιραντίτο | ψάρι σωτέ

Εκπαιδευτής Chef: Κόκκαλης Στάθης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65/ ημέρα

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 15/02/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230/ημέρα

Μόνο με προ πληρωμή

Πε 16/02/2023

Ώρα: 17:00-21:30

Επίπεδο: Basic

Masterclass **



ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ CRUDO ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49,90€**

4 διαφορετικές τεχνικές μέθοδοι για να αποδώσουμε ορεκτικά πιάτα με βάση τα crudo θαλασσινά. Κομψά, φινέτσα, λεπτεπίλεπτες γεύσεις με δυνατότητες για αρωμάτισμα και υπεροχή στα πιάτα, τα crudo πιάτα δίνουν μία διαφορετική πνοή στο τραπέζι.

Σκοπός του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε στις διαδικασίες επεξεργασίας θαλασσινών και ψαριών και μετουσίωσής τους σε μοναδικές δημιουργίες. Χρησιμοποιώντας 4 διαφορετικές τεχνικές δημιουργούμε διαφορετικά πιάτα crudo με γαρίδες, χταπόδι, λαυράκι, μύδια.

Πρακτικές εφαρμογές: Sashimi | Tartare | Carpaccio | Ceviche

Εκπαιδευτής Chef: Κόκκαλης
Στάθης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

2023 **Ημερομηνία:** Τε 01/02/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
230

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 17:00-21:00

Επίπεδο: Basic

Masterclass *

ΘΑΛΑΣΣΑ ΑΦΡΟΣ ΚΑΙ ΑΕΡΑΣ ΣΕ ΚΕΝΟ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ Demonstration****65€**

Σεμινάριο εξειδικευμένο στις σύγχρονες τεχνικές μοριακής γαστρονομίας, στην χρήση ειδικών υλικών και μηχανημάτων που χαρίζουν πιάτα υψηλής γαστρονομικής αξίας. Με βασική θεματολογία την θάλασσα, χρησιμοποιούμε τεχνικές που χαρακτηρίζουν την φυσικότητα του αντικειμένου και αποδίδουν κύματα απόλαυσης.

Στο σεμινάριο αυτό εξασκούμαστε σε τεχνικές όπως σφαιροποίηση, κενό αέρος και sous vide, βασικές τεχνικές μοριακής γαστρονομίας και την τέχνη της παρουσίασης πιάτων εξαιρετικής προσέγγισης.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε σε ειδικά επιλεγμένα πιάτα:

Σκαλοπς με τοπιναμπουρ (αγκινάρα Ιερουσαλήμ)

Σπαράγγια σε λαρδί, αφρός από σπαράγγια και λιαστή τομάτα

Αφρίζον ριζότο με πεσκανδρίτσα* σε κενό αέρος

Cheesecake σε sous vide

**σε περίπτωση μη διαθεσιμότητας λόγω καιρού θα γίνει αντικατάσταση ψαριού*

Εκπαιδευτής Chef: Κόκκαλης
Στάθης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 22/02/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
230

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 17:00-22:00

Επίπεδο: Basic

Masterclass *



ΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ****ΕΠΟΧΙΑΚΑ****ΤΑ ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Ποια είναι τα αγαπημένα κλασσικά 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! Γεμίζουμε τους κλασσικούς 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

Ελαχ.

Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 09/01/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

ΖΕΣΤΕΣ ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΕΣ ΨΑΡΟΣΟΥΠΕΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Περασμένες, απέραστες, με ρύζι, όσπρια ή ζυμαρικό, βελουτέ ή με αυγολέμονο, δεν υπάρχει καλύτερη εποχή για ζεστές χειμωνιάτικες ψαρόσουπες οι οποίες προσφέρουν θαλπωρή, απόλαυση και ηρεμία! Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε στις 3 βασικές κατηγορίες υλικών που μας δίνουν οι σούπες, σε διαφορετικές τεχνικές, αλλά και στην απόδοση της ιδιότητας τους να γαληνεύουν τον εσωτερικό μας κόσμο.

Στόχος του μαθήματος είναι να αποκτήσετε γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε βασικά ζητήματα που συνθέτουν τις ψαρόσουπες με πρακτική εφαρμογή στις βάσεις τους, στις γεύσεις και τα αρωματικά στοιχεία που τις εμπλουτίζουν, αλλά και τους τρόπους που αποδίδουν την χειμωνιάτικη θαλπωρή!

Πρακτικές εφαρμογές: Ψαρόσουπα περαστή αρωματισμένη με σαφράν και μαστίχα | Διαυγής ψαρόσουπα με σέλινο | Ψαρόσουπα με τομάτα αρωματισμένη με θυμάρι

Εκπαιδευτής Chef: Σπυρόπουλος Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ.

Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 23/01/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic



ΤΡΑΧΑΝΑΣ | ΠΛΗΓΟΥΡΙ | ΧΟΝΤΡΟ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Χονδροαλεσμένα παραδοσιακά δημητριακά που δικαιούνται και διεκδικούν μία θέση στο πάνθεον της Ελληνικής Παράδοσης. Πληγούρι, χόντρος- διαφορετικές ονομασίες για παραπλήσιο προϊόν, κατά τόπους παρασκευάζεται με διαφορετικούς τρόπους ως βασικό υλικό για το κριθαράκι. Τραχανάς- σιμιγδάλι ζυμωμένο με γάλα, μία εξαιρετικά νόστιμη αύλη, συχνά παραγκωνισμένη.

Στο σεμινάριο αυτό εξοικειωνόμαστε με διαφορετικές τεχνικές για να προετοιμάσουμε πιάτα που ταιριάζουν ιδανικά στον χειμώνα και αξίζουν της προσοχής μας. Από τον τρόπο που θα μαγειρευτούν, στα υλικά που θα τα εμπλουτίσουν έως τα αρωματικά στοιχεία που τους χαρίζουν την Ελληνικότητα.

Πρακτικές εφαρμογές: Τραχανάς | Πληγούρι | Χόντρο

Εκπαιδευτής Chef: Κόκκαλης
Στάθης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα03/02/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

WORLDS BEST SOUPS**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Μία επιλογή από τις καλύτερες σούπες στον κόσμο που είναι δημοφιλείς και στην Ελλάδα! Μαθαίνουμε να παρασκευάζουμε 4 συνταγές από όλα τα μήκη και πλάτη του κόσμου.

Στόχος είναι να εκπαιδευτούμε σε σούπες μη παραδοσιακές, τόσο για να τις αποδώσουμε στην αυθεντική τους μορφή, όσο και για να δημιουργήσουμε εναλλακτικά πιάτα. Από το Ούγγρικο goulash- μία παρασκευή μεταξύ σούπας και στιφάδου με κρέας και λαχανικά καρυκευμένα με πάπρικα και άλλα μπαχαρικά στην harira- χορταστική μαροκινή σούπα με βάση την τομάτα με όσπρια, ρύζι ή ζυμαρικά, φρέσκα μυρωδικά και ζεστά μπαχαρικά, στο caldo verde – πορτογαλική σούπα με λάχανο, πατάτες, κρεμμύδι και σκόρδο και στην Αμερικάνικη chowder- μια σούπα ή στιφάδο με θαλασσινά που συνήθως παρασκευάζεται με γάλα ή τομάτα, χοιρινό, κρεμμύδια και άλλα λαχανικά!

Πρακτικές εφαρμογές: Goulash (Hungary) | Harira (Morocco) | Caldo Verde (Portugal) | Chowder Soup (USA)

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος
Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 13/01/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΟΣΠΡΙΑΔΕΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Χειμωνιάτικο, παραδοσιακό, ρουστίκ, δυναμωτικό και χορταστικό! Να προσθέσουμε ότι οι οσπριάδες σε όλες τους τις μορφές και εκτελέσεις έχουν αρχίσει να γίνονται το απόλυτο εστιατορικό trend. Ανάμεικτα όσπρια σε ευρηματικές συνταγές και κατηγορίες: από σαλάτες, σούπες, κυρίως έως μαγειρευτά πιάτα, οι οσπριάδες μπορούν να σερβιριστούν ως έχουν ή με την ανάμειξη κρεάτων, ψαριών, δημητριακών και άλλων στοιχείων που θα την εμπλουτίσουν.

Ένα μάθημα στο οποίο εκπαιδευόμαστε στις βασικές τεχνικές παρασκευής οσπριάδων και στην απόδοση των γεύσεων αναλόγως την παρασκευή που θέλουμε να προετοιμάσουμε.

Πρακτικές εφαρμογές: Οσπριάδα σούπα | Οσπριάδα σαλάτα | Οσπριάδα μαγειρευτό

Εκπαιδευτής Chef: Σπυρόπουλος
Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 06/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**



MANTI & RABIOLES

Τα μαντί είναι δημοφιλή ζυμαρικά που συναντάμε στις περισσότερες Κουζίνες των Βαλκανίων, Κεντρικής Ανατολίας και Νότια του Καυκάσου. Συνήθως παρασκευάζονταν για ειδικές περιστάσεις και κυρίως χειμώνα! Οι ράβιολες θεωρούνται πολύ εύγευστα ζυμαρικά, που ψήνονται σε ζωμό κοτόπουλου και σερβίρονται με μπόλικο τρίμμα χαλούμιου και δυόσμου. Η λέξη αυτή πιθανόν να είναι κατάλοιπο της Ενετοκρατίας στην Κύπρο.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε στην τεχνική της ζύμης, της γέμισης και του μαγειρέματος, ώστε να εκπαιδευτούμε στις αυθεντικές συνταγές, αλλά και να εμπνευστούμε για νέες!

Πρακτικές εφαρμογές: Μαντί γεμιστά με κιμά, συνοδεύονται με γιαούρτι | Ράβιολες με χαλούμι και δυόσμο

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 03/02/2023	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 19:00-22:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΜΑΚΑΡΟΥΝΕΣ & ΜΑΝΕΣΤΡΕΣ

Υπέροχα μελωμένα πιάτα, απλά εκ φύσεως, αλλά παραδόξως μέσα σε αυτή την απλότητα αποτελούν μεγάλες απολαύσεις των Ελλήνων! Ανακαλύπτουμε τι κάνει αυτά τα πιάτα τόσο μοναδικά, από πού αντλούν την περίσσια γεύση και γιατί προσφέρουν απόλαυση.

Στόχος του μαθήματος είναι να αποδώσουμε 3 απλές συνταγές με τον πιο γευστικό τρόπο και να ανακαλύψουμε τα υλικά τα οποία τους χαρίζουν ιδιαιτερότητας και τις τεχνικές που τα αναγάγουν σε κάτι μοναδικά γευστικό.

Πρακτικές εφαρμογές: Μακαρούνες | Μανέστρα | Γιουβέτσι

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 15/02/2023	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΕΙΔΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ**ΤΕΧΝΙΚΑ****FISH BURGER & CHIPS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Ένα μάθημα πλούσιο σε ιδέες για φινετσάτα και νόστιμα burger ψαριών και θαλασσινών- που επάξια διεκδικούν τα σκήπτρα της κατηγορίας ως burger υψηλής αξίας! Συνδυάζουν την δημοφιλία των burgers, την φινετσάτη γεύση και την τάση για αποφυγή του κρέατος.

Μάθημα το οποίο έχει στόχο να σας εκπαιδεύσει στην παραγωγή των patties (μπιφτέκια) ψαριών και θαλασσινών, τις τεχνικές για να αποδώσετε τραγανή υφή, αλλά και τους τρόπους για να εμπλουτίσετε γευστικά τα burgers.

Πρακτικές εφαρμογές: Burger ψαριού | Burger γαρίδας | Burger καβουριού

Εκπαιδευτής Chef: Αλεξανδρής
Στάθης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 10/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Σεμινάριο αφιερωμένο στην μαγεία των λαχανικών, όταν αυτή ενσωματώνεται με την αμυλούχα γεύση των φρέσκων ζυμαρικών. Δεδομένης της ραγδαίας αύξησης στην ζήτηση χορτοφαγικών πιάτων, της αγάπης μας για τα χειροποίητα ζυμαρικά και του εμπνευσμένου τρόπου να συνδυάζονται ιδανικά με σάλτσες λαχανικών, εκπαιδευόμαστε σε διαδικασίες παραγωγής ζύμης ζυμαρικών με γεύσεις λαχανικών.

Στο σεμινάριο αυτό εστιάζουμε τόσο στην παραδοσιακή συνταγή ζύμης ζυμαρικών, στον τρόπο που τα λαχανικά δίνουν γεύσεις και χρώμα στην ζύμη, όσο και στην κλασική μαγειρική τεχνική για σάλτσες λαχανικών.

Πρακτικές εφαρμογές: Ζυμαρικά με γεύση καρότο | Ζυμαρικά με γεύση σπανάκι | Ζυμαρικά με γεύση μανιταριών
Σάλτσες λαχανικών που συνοδεύουν τα πιάτα

Εκπαιδευτής Chef: Σπυρόπουλος Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ.
Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Τρ 31/01/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**



ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ, ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ & ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ (I) ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**34,90€**

3 πιάτα που συγκλονίζουν από την μοναδικότητα τους και αγαπιούνται για την παρασκευή τους. Ωστόσο πολύ συχνά η παρασκευή τους δεν ακολουθεί την παραδοσιακότητα της καταγωγής τους, απογοητεύοντας με τις μέτριες εκτελέσεις των πιάτων.

Σε αυτό το σεμινάριο αναλύουμε και παρασκευάζουμε την πληθωρική γεύση των αγαπημένων πιάτων και ακολουθούμε πιστά τον τρόπο εκτέλεσης τους, ώστε να αποκτήσουμε τις δεξιότητες στην κατάλληλη παρασκευή τους.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπουγιουρντί με φέτα και τομάτα | Σουτζουκάκια με κύμινο και σάλτσα τομάτας | Γιαουρτού με αρνίσιο κιμά, γιαούρτι και πίτες

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Σα 21/01/2023	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-14:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ, ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ & ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ (II) ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**44,90€**

Η δημιουργική εκδοχή τριών αγαπημένων και κλασικών πιάτων με υλικά και γεύσεις που προσομοιάζουν στην κλασικότητα, αλλά τελικά χαρίζουν δημιουργικές νότες σε ένα μενού θαλασσινών.

Τεχνικές που χαρίζουν πληθώρα μαγειρικών δεξιοτήτων για χειροποίητο φύλλο, ψήσιμο/τηγάνισμα ψαριών, δημιουργία κιμά ψαριών, προετοιμασία σάλτσας από ψητές τομάτες.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπουγιουρντί με σαρδέλα, ελιες και πιπεριές | Σουτζουκάκια με κιμά ψαριού και σάλτσα ψητής τομάτας | Γιαουρτού με θράψαλο με σως γιαουρτιού, κουκουνάρι και κρεμμύδια σε φρυγανισμένο ψωμί

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 65	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 27/01/2023	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**55€**

Μανιτάρια, ο γαστρονομικός θησαυρός των μαγειρών! Πώς καθαρίζονται, πώς μαγειρεύονται, πόσες διαφορετικές γεύσεις δίνουν ανάλογα την τεχνική που χρησιμοποιούμε... Τα μανιτάρια ή αμανίτες κατά τους Αρχαίους Έλληνες, ήταν πάντοτε μία εκλεκτή τροφή υψηλής βιολογικής και γαστρονομικής αξίας. 2 Chef σε έναν συνδυασμό πιάτων που μας εκπαιδεύει μέσα από εξαιρετικές τεχνικές και ιδέες για πιάτα που απογειώνουν κάθε μενού.

Στο μικροσκόπιο μας οι διαφορετικές ποικιλίες και οι τεχνικές που θα χρησιμοποιήσουμε για να απογειώσουμε την μοναδικότητα των πιο δημοφιλών πιάτων.

Πρακτικές εφαρμογές: Τάρτα μανιταριών πορτομπέλο με τσένταρ και πράσο | Ριζότο άγριων μανιταριών με σορμπέ από εσπρέσο και μανιτάρια | Μους ρικότα με φιστίκι με καραμελωμένες κανθαρέλες και φρούτα του δάσους

Εκπαιδευτής Chef: Κόκκαλης Στάθης & Ζωγράφος Γιάννης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 65	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 17/02/2023	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



LASAGNA**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Ένα σεμινάριο αφιερωμένο σε 3 παραδοσιακά πιάτα της Ιταλικής Κουζίνας με βάση τα lasagna και το ψήσιμο στον φούρνο! Κάθε ένα από τα πιάτα αυτά φέρει τον ρουστίκ χαρακτήρα της Ιταλικής επαρχίας και γεμίζει γεύση τις κουζίνες. Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε προτάσεις μαγειρικής με ιταλικό ταμπεραμέντο και πώς να απογειώσουμε τις παρασκευές μας με τους σωστούς χρόνους ψησίματος στον φούρνο.

Το μάθημα περιλαμβάνει ποικιλία τεχνικών και συνταγών, αλλά και συμπληρωματικές παρασκευές που ενισχύουν τις γνώσεις σας στην μαγειρική τέχνη.

Πρακτικές εφαρμογές:

Carbonara Lasagna | Bolognese Lasagna | Veggie Lasagna

Εκπαιδευτής Chef: Σπυρόπουλος Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ.**Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Πα 24/02/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's choice****ΓΑΛΛΙΚΑ ΣΟΥΦΛΕ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Γαλλικά: soufflé – τεχνική που προέρχεται από τη Γαλλία και σε συνδυασμό με άλλα συστατικά, σερβίρεται ως ένα αλμυρό κυρίως πιάτο ή ως γλυκό επιδόρπιο. Η λέξη προέρχεται από το ρήμα souffler που σημαίνει «φουσκώ» ή «φουσκώνει και περιλαμβάνει τη δημιουργία μιας απλής σφιχτής κρέμας που φτιάχνεται συχνά με μπεσαμέλ στην οποία αναδεύονται ασπράδια χτυπημένα σε μαρέγκα και η οποία όταν ψήνεται φουσκώνει. Υπάρχει ποικιλία από αλμυρές και γλυκές παραλλαγές γεύσεων σουφλέ. Όμως ο λόγος που τα κάνει ξεχωριστά είναι η υφή και σύστασή τους που χαρίζουν μία μοναδικά αφράτη αίσθηση στο στόμα σε συνδυασμό με το γεγονός ότι επιδέχεται αρωματικών στοιχείων που τα κάνει ακόμα πιο νόστιμα.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε στην βασική τεχνική προετοιμασίας του σουφλέ με τέτοιο τρόπο, ώστε να διοχετευτεί στο μείγμα η ανάλογη ποσότητα αέρα που όχι μόνο θα τα κάνει να φουσκώσουν αλλά θα τους προσδώσει την επιθυμητή υφή. Επιπλέον ανακαλύπτουμε γεύσεις και υλικά που θα τους χαρίσουν μία ιδιαίτερη γαστρονομική αξία.

Πρακτικές εφαρμογές: Βασικό σουφλέ | Σουφλέ τυριών | Σουφλέ μανιταριών και χοιρινού | Γλυκό σουφλέ με σως κρέμας

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Ημερομηνία: Πα 03/03/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΜΕΝΟΥ**ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΚΟΥΖΙΝΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Γεύσεις που παίζουν ανάμεσα στην οικειότητα και τον πειραματισμό, μια εμπειρία γεύσης που αναδεικνύει τη σύγχρονη Κουζίνα και εστιάζει στην επιλογή των πρώτων υλών.

Εκπαιδευόμαστε στην διαχείριση ποιοτικών υλών και στις ανάλογες μαγειρικές τεχνικές οι οποίες θα αναδείξουν τον συνδυασμό τους σε μοναδικά πιάτα. Στόχος του μαθήματος είναι η εξάσκηση των δεξιοτήτων μας για εξαιρετικά πιάτα.

Πρακτικές εφαρμογές: Ραβιόλι από αχλάδι και ροκφόρ, πάπια κονφί, καραμέλα πράσινου μήλου και καρύδι πεκαν

Ταλιάτα μόσχου με σάλτσα μαυροδάφνης, αφρό μαστίχας και κρέμα παστινάκι

Πάβλοβα με ρόδι

Εκπαιδευτής Chef: Κόκκαλης Στάθης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 17/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:

230

Ώρα : 17.00-21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Αρχές Μαγειρικής Τέχνης

Επίπεδο:

★ Chef's choice

ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΩΝ ΑΛΠΕΩΝ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49,90€**

Αν κάτι χαρακτηρίζει την Κουζίνα των Άλπεων αυτό είναι ο ευρηματικός συνδυασμός των υλικών και της φυσικότητας που την διέπει μαζί με την οικολογική διάσταση των γεύσεων. Ένα γαστριμαργικό παιχνίδισμα βουκολικών γεύσεων και τεχνικών σε ένα μενού που εξιτάρει και τον πιο δύσκολο ουρανίσκο.

Σε αυτό το σεμινάριο διδασκόμαστε τις κλασικές τεχνικές σε μία σύγχρονη απόδοση πιάτων μέσα από τρία ιδιαίτερα δημοφιλή πιάτα. Το μάθημα αποτελεί μία γνήσια εμπειρία ενός γεύματος σε ένα σαλέ ή σε μία ρουστίκ βίλα υψηλών προδιαγραφών.

Πρακτικές εφαρμογές: Ταρτιφλετ (σουφλέ πατάτας με λαρδί και κρεμμύδια) | Μοσχάρι Μπουργκινιόν | Μοντ μπλάνκ με μαρέγκα και πουρέ καστανό

Εκπαιδευτής Chef: Κόκκαλης Στάθης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Σα 04/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:

130

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 11.00-14.00

Επίπεδο: Basic

Masterclass *

GOURMANDISE**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Γαστρονομικό μενού με εξαιρετικές πρώτες ύλες και γεύσεις! Ένα μενού ωδή στις απολαύσεις και η υπεροχή στις μαγειρικές τεχνικές. Το μενού μπορεί να παρασκευαστεί κάθε εποχή και κάθε πιάτο αποτελεί μία κλασική επιλογή σε βραβευμένα με αστέρι Michelin εστιατόρια.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εξασκήσουμε γνώσεις, δεξιότητες και τεχνικές σε συνδυασμό με α ύλες ποιότητας για να δημιουργήσουμε πιάτα με ξεχωριστές γεύσεις σε σταθερά υψηλά πρότυπα.

Πρακτικές εφαρμογές: Χτένια, γλυκοπατάτες και πράσα σε αφρό σέλερι

Μάγουλα μόσχου με πουρέ καρότου, μαύρη τρούφα και βινεγκρετ κρεμμυδιού

Τάρτα βερίκοκο με καραμέλα βουτύρου

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 17/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:

230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18.00-21.30

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**ΧΟΥΝΚΙΑΡ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Ένα φαγητό της Οθωμανικής κουζίνας, το οποίο γίνεται με αρνίσιο ή μοσχαρίσιο κρέας και πουρέ από μελιτζάνες. Το όνομα του φαγητού στην τουρκική γλώσσα σημαίνει "όπως ο Σουλτάνος" ή "όπως αρέσει στο Σουλτάνο" και είναι ένα εξαιρετικά γευστικό πιάτο. Πρακτικά πρόκειται για ένα πιάτο ηδονικής υπέρβασης, καθώς η μία γεύση ισορροπεί τέλεια την άλλη σε έναν συνδυασμό εκρηκτικά νόστιμο. Θέλει μεράκι και σωστή διαχείριση των υλικών για να δημιουργήσετε τον θεικό συνδυασμό.

Πρακτικές εφαρμογές: Μοσχαρίσιο κρέας | Πουρές καπνιστής μελιτζάνας | Χειροποίητες πίτες

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

πληρωμή

Ημερομηνία: Τρ 24/01/2023

Ώρα: 19.00-22.00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice

ΒΟΡΕΙΑ ΕΥΡΩΠΗ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Μοναδικό μενού με εξαιρετικές τεχνικές και γεύσεις! Μία γαστρονομική πληθωρική απόλαυση με τρία πιάτα που αλληλοσυμπληρώνουν τις γεύσεις τους και παρουσιάζουν κλασικά στοιχεία της μαγειρικής τέχνης.

Το μάθημα αυτό έχει διττό σκοπό: Να μας εκπαιδεύσει στην εκτέλεση των τεχνικών που απαιτούνται για ένα κλασικό μενού, αλλά και να δώσει την απολαυστική ομορφιά του χειμώνα μέσα από πλούσια πιάτα.

Πρακτικές εφαρμογές: Πατατοσαλάτα με μήλο και κάρυ | Meatloaf με μπέικον, πατάτες μπράντεβελ και gravy με μυρωδικά | Apple pie με κρέμα σαντιγί

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Νίκος

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Πρακτική

130

πληρωμή

Ημερομηνία: Πα 10/02/2023

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice



RUSSIAN DELUXE**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Ταξίδι στις πιο κρύες νύχτες της Ρωσίας και γεύσεις μιας αλλοτινής εποχής. Οι πιο παραδοσιακές συνταγές σε ένα pop up menu που θα σας μεταφέρει στην Αγία Πετρούπολη, στο Κίεβο και στη Μόσχα. Ήχοι balalaika και γεύσεις που περιλαμβάνουν την κλασική Borscht (σούπα με κρέατα, παντζάρια και κρέμα Smetana), το πεντανόστιμο μοσχαράκι Stroganoff και την εξαιρετική τούρτα Armenoville!

Εκπαιδευόμαστε στα πιο δημοφιλή πιάτα της Ρωσικής Κουζίνας, τα οποία γεμίζουν με γεύση ένα τραπέζι.

Πρακτικές εφαρμογές: Borscht | Stroganoff | Armenoville

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 17/02/2023	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice

PIAZZA DI POPOLO**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Διάσημο μενού σε εστιατόριο της Ρώμης το οποίο προσφέρεται εδώ και 20 χρόνια. Μοναδικός λόγος η φινέτσα που χαρίζει ο συνδυασμός του ψαριού με τις τεχνικές! Το μενού είναι χαρακτηριστικό της αυθεντικότητας της Cucina alla Romana και αποτελεί περηφάνια για μία μοναδική γαστρονομική εμπειρία.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε σε πιάτα δημοφιλή της Ιταλικής Κουζίνας, τόσο με σκοπό να τα αναπαραγάγουμε αυθεντικά, αλλά όσο και να αποτελέσουν βάση για άλλα πιάτα δημιουργικής κουζίνας!

Πρακτικές εφαρμογές: Vitello tonato | Ραβιόλι Nero di seppia γεμιστό με ραγού πεσκανδρίτσα | Sfogliatta di ricotta

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 65	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 10/03/2023	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:30		Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



ΚΡΕΑΣ**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 διαχείρισή τους, το μαρινάρισμα καθώς και την ιδανική μαγειρική τεχνική και γαρνιτούρα.

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 14/01/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα: 10.00-15.00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's
choice

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 οδηγεί 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 28/01/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα : 10.00-15.30

Επίπεδο: Advanced



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.

Πρακτικές εφαρμογές:

Στιφάδο με κουνέλι | Στιφάδο κάστανο | Στιφάδο με μοσχάρι

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Πε 12/01/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 230
Πρακτική

Ώρα: 18.00 21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΧΟΙΡΙΝΟ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Μάθημα που αφιερώνεται σε κλασικά χειμερινά πιάτα με χοιρινό. Ένα κρέας οικονομικής επιλογής, το οποίο μεταμορφώνεται σε μοναδικής νοστιμιάς συνταγές, ιδανικές για την περίοδο αυτή! Πιάτα κλασικά, παραδοσιακά που γεμίζουν μας γεμίζουν νοσταλγία και θαλπωρή.

Στόχος του μαθήματος είναι η γευστική απόδοση αυτών των χειμερινών πιάτων με τέτοιο τρόπο που να προκαλεί την αίσθηση του ζεστού, οικείου καλομαγειρεμένου φαγητού.

Πρακτικές εφαρμογές:

Σούπα χοιρινό με λαχανικά | Χοιρινό πρασσοέλινο | Χοιρινό με πατάτες σε μουστάρδα, μέλι και θυμάρι

Εκπαιδευτής Chef: Κόκκαλης Στάθης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 02/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18.00 21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΙ ΚΕΦΤΕΔΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Αγαπημένες μπουκιές σε δημιουργικές εκτελέσεις που ωστόσο διατηρούν όλα τα γευστικά τους στοιχεία και τις πληθωρικές τους γεύσεις και δημιουργούν υπέροχα εστιατορικά πιάτα!

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε διαφορετικές ζύμες για κεφτέδες, όπως επίσης σε δημιουργικούς τρόπους για να επανεφεύρουμε την κλασική αξία του κεφτέ μέσα από διαφορετικά υλικά και σάλτσες.

Πρακτικές εφαρμογές: Κεφτεδάκια αρνιού με δυόσμο και κρέμα αρωματισμένη με κρόκο Κοζάνης | Κεφτεδάκια κοτόπουλου σε σάλτσα πέστο με φρέσκο βασιλικό, γλυκό σκόρδο, καβουρντισμένο κουκουνάρι και παρμεζάνα | Κεφτεδάκια ψαριού σε πλούσια κρέμα λεμονιού και μαϊντανού

Εκπαιδευτής Chef: Σπυρόπουλος Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 13/03/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice

ΚΟΤΣΙ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **31,90€**

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

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

Πρακτικές εφαρμογές:
Χοιρινό κότσι μελωμένο με μια ραφινάτη μαρινάδα που περιέχει μουστάρδα, μέλι, μπύρα και φρέσκα αρωματικά και λάχανο μπραιζέ και πατατούλες ψητές
Μοσχαρίσιο κότσι (με προετοιμασία) με τσάνι μήλου και πουρέ γλυκοπατάτας

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 09/02/2023 Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 19:00-22:00 Επίπεδο: Basic **★ Chef's choice**

ΚΡΑΣΟΜΕΖΕΔΕΣ **ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ** **36,50€**

Από τα μαγκιόρικα κουτούκια στα σύγχρονα ταβερνεία, οι κρασομεζέδες είναι μία κλασική αξία, γιατί το κρασί θέλει τον μεζέ του. Χάρη στον υψηλό αλκοολικό βαθμό του, την πολυποίκιλη γεύση του και την κυριαρχική του διάθεση πάνω σε άλλα φαγητά, οι μεζέδες που το συνοδεύουν θέλουν περίσσια ένταση, είτε πρόκειται για αλμυρά, λιπαρά ή πληθωρικά πιάτα. Και οι γνήσιοι θαμώνες θέλουν να απολαύσουν απλές κλασικές επιλογές με τον πιο γευστικό τρόπο συνοδεία κρασιού!

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε σε κλασικά πιάτα μεζέδων που έχουν αγαπηθεί τόσο για τον γευστικό παραδοσιακό πλούτο, αλλά και για την οικειότητα που προσφέρουν!

Πρακτικές εφαρμογές: Λουκανικάκια με στάκα | Τηγανιά με κρεμμυδοκεφτέδες | Μπεκρή μεζέ με πιπεριές και τυρί

Εκπαιδευτής Chef: Σπυρόπουλος Γιώργος Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης Πόντοι Απόκτησης: 35 **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Πα 03/03/2023 Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **Μόνο με προ πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00 Επίπεδο: Basic **★ Chef's choice**



STREETS, BREAKFAST, BRUNCH, SNACKS**CLUBS & CROQUES****ΔΙΑ ΖΩΗΣΗΣ****29,90€**

Τα καλύτερα sandwich snacks με τον πιο επιτηδευμένο τρόπο - εμβληματικά πιάτα σε οποιοδήποτε all day menu στις κλασσικές τους εκδοχές και με προτάσεις για παραλλαγές! Ο λόγος που τα κάνει τόσο αγαπητά έγκειται στις πληθωρικές τους γεύσεις.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να μάθετε πώς να δημιουργείτε τα πιο δημοφιλή και εμπορικά snacks

Πρακτικές εφαρμογές:

Κλασσικό NY Club με ψητό κοτόπουλο, sunny side αυγό και μπέικον | Croque Madame & Croque Monsieur | Monte Cristo sandwich

Εκπαιδευτής Chef: Κόκκαλης Στάθης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Σα 04/02/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 11.00 – 14.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

PIES & TARTS**ΔΙΑ ΖΩΗΣΗΣ****31,90€**

Οι τάρτες είναι ένα μοναδικής επινόησης έδεσμα, μιας και επιδέχονται αμέτρητες παραλλαγές στις γεμίσεις τους. Αυτή η ανοιχτή πίτα που αποτελείται από άγλυκη, πλούσια ζύμη, εύθρυπτη, αλλά γεμάτη και βουτυράτη, μας έχει δώσει αγαπημένες τάρτες, κικ και πίτες.

Αγαπημένη για το εξαιρετικό πλεονέκτημα να ταιριάζει με τα πάντα και σε κάθε εποχή, ανάλογα με την γέμιση της, να μπορεί να σερβιριστεί με οτιδήποτε και οποιαδήποτε ώρα της ημέρας, κρύα ή ζεστή.

Η τάρτα μπαίνει στο μικροσκόπιό μας, από τα υλικά και ο τρόπος που θα ενσωματωθούν μαζί για να την κάνουν βουτυράτη, τραγανή στο ψήσιμο της έως τις γεμίσεις που παρουσιάζουν μεγάλη ποικιλία και γευστική πολυπλοκότητα!

Εκπαιδευόμαστε σε 3 διαφορετικές τάρτες από την ζύμη και την ιδανική υφή έως τις γεμίσεις τους:

Πρακτικές εφαρμογές:

Σκεπαστή πίτα με σφολιάτα*, λαχανικά εποχής, αλλαντικά και τυριά | Με ζύμη φονσέ, κλασσική κικ με κρεμμύδια | Με φύλλο (gallet) μεμανιτάρια απαρείγ ρουαγιαάλ

Εκπαιδευτής Chef: Κόκκαλης Στάθης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 10/02/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18.00 – 21.00

Επίπεδο: Basic ++

**★ Chef's
choice**

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΙΤΕΣ ΤΟΥ ΧΕΙΜΩΝΑ**ΔΙΑ ΖΩΗΣΗΣ****31,90€**

Αγαπητές παραδοσιακές πίτες λόγω της πλούσιας γεύσης του και της δυνατότητας τους να προσφέρονται ως σνακ, ορεκτικό, βασικό γεύμα. Η γέμισή τους χαρακτηρίζεται ανάλογα την περιοχή (ηπειρωτική ή νησιωτική) και των υλικών που είναι διαθέσιμα. Κάθε περιοχή έχει τις ιδιαιτερότητες της ακόμα και στο φύλλο που χρησιμοποιεί για την παρασκευή της. Η μαγεία τους όμως έγκειται στο φύλλο

Στο μάθημα αυτό ανοίγουμε χειροποίητο φύλλο και δημιουργούμε την γέμιση, ψήνουμε και αφήνουμε το φύλλο να πάρει όλα τα αρώματα από την γέμιση τους.

Στριφτόπιτα με κιά καιμανιτάρια | Μπατζίνα με κολοκύθι | Πίτα με τραχανά και γιαούρτι

Εκπαιδευτής Chef: Αλεξανδρής Στάθης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 23/02/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's
choice**



MASTERCLASS ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**CROISSANT | DANISH****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****65€****| CINNAMON ROLLS | PAIN AU CHOCOLAT |****BRIOCHE 2 ΜΕΡΟ**

Υπό την καθοδήγηση του Pastry Chef εκπαιδευόμαστε βήμα βήμα στη παρασκευή του croissant, αλλά και σε άλλες βουτυρένιες ζύμες, μαθαίνουμε και εξασκούμε σε εξειδικευμένες τεχνικές. Η γέννηση του κρουασάν, είναι ουσιαστικά ένας νεοτερισμός, μία προσαρμογή του παλιού Kirfperl, που δημιουργήθηκε πριν την εφεύρεση των viennoiserie και χρονολογείται τουλάχιστον το 1839 (μερικοί λένε το 1838) όταν ένας αυστριακός αξιωματικός πυροβολικού, ο August Zang ίδρυσε ένα Βιεννέζικο αρτοποιείο ("Boulangerie Viennoise") στη rue de Richelieu 92 στο Παρίσι. Αργότερα το concept αυτό βρήκε πολλούς μιμητές και το croissant διαδόθηκε γρήγορα...

Πιο αναλυτικά εκπαιδευόμαστε στο υπέροχο δίπλωμα της ζύμης του, στη τεχνική της διχρωμίας που θέλουμε να δώσουμε με την χρήση της πραλίνας και στην μαγεία που απαιτεί το ψήσιμό του. Ψήνουμε τα καλύτερα praline croissant, δίνοντας προσοχή στις ιδιαιτερότητες που έχουν οι τεχνικές του.

Εκτός από τα croissant θα εκπαιδευτούμε αναλυτικά και στα Danish, ιδανικά για το πρωινό, σε cinnamon rolls, βουτυρένια και πολύ γευστικά, σε pain de chocolat και σε brioche.

Πρακτικές εφαρμογές:

Croissant βουτύρου | Δίχρωμο croissant | 2 γεμίσεις φιστίκι +φρούτα του δάσους | Danish με μαρμελάδα και σταφίδες | Cinnamon rolls | Pain au chocolat | Brioche

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Τρ 07/02/2023

Τε 08/02/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα: 17:00-21:00

Επίπεδο: Masterclass

★ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες (επίπεδο basic) και επαγγελματίες (advanced, masterclass)

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΕΞΑΣΚΗΣΗ & ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΟ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ**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: Πα 13/01/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Masterclass

★ Chef's choice

HAVANA**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Όπως αναφέρει η LIFO... τα στενά της Αβάνα Βιέχα περιγράφονται ως χρονομηχανή. Αυτό που αντικρίζει ο επισκέπτης δεν διαφέρει από αυτό που είδαν ο Γκράχαμ Γκρίν, ο Ζορζ Σιμενόν ή ο Έρνεστ Χέμινγουεϊ, τουλάχιστον πριν από πενήντα χρόνια. Ρούμι, πούρα, αυτοκίνητα του '50, μουσική, χορός, και όχι μόνο, είναι οι λέξεις που μας έρχονται στο νου όταν μιλάμε για την Κούβα. Και τα Χριστούγεννα είναι μία μαγευτική περίοδος για να την ζήσετε.

Στους ρυθμούς της ένα εξαιρετικό επιδόρπιο εξαιρετικών προδιαγραφών με αρωματικό streuzel αμυγδάλου, φινετσάτη ganache σοκολάτας γάλακτος με ούισκι, τραγανό biscuit αμυγδάλου με φουντούκι και αρωματισμένη κρέμα καραμέλας με πούρο Αβάνας. Ολοκληρώνουμε με βελούδινη μους βανίλιας.

Πρακτικές εφαρμογές: Streuzel αμυγδάλου | Ganache σοκολάτας γάλακτος με ούισκι | Biscuit αμυγδάλου με φουντούκι |

Κρέμα καραμέλας με πούρο Αβάνας | Flocage

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:

Ημερομηνία: Τρ 24/01/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με
προπληρωμή**

Ώρα: 18.00 -21.00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

NAPOLEON**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Ένα επιδόρπιο όπου θα το απολαύσουν οι λάτρες των ιδιαίτερων αρωμάτων εσπεριδοειδών και καφέ. Θα μας εκπαιδεύσει ο σεφ σε όλες τις τεχνικές αρωματισματος με ή χωρίς αλκοόλ και στα εκχυλίσματα για να έχουμε την τέλεια απόδοση γεύσης και αρωμάτων.

Με το απολαυστικό genoise μανταρίνι να δένει με τις ενδιάμεσα στρώσεις του μαλακού ganache εσπρέσσο, τις γεύσεις από κομποτέ μανταρίνι, τις αρωματικά αλκοολούχες γεύσεις του cognac και την υπέροχη μπαβαρουάζ βανίλιας!

Το επιδόρπιο γαρνίρεται με σαντιγί σοκολάτας!

Πρακτικές εφαρμογές: Genoise μανταρίνι | Ganache εσπρέσσο | Κομποτέ μανταρίνι με cognac | Μπαβαρουάζ βανίλιας |

Σαντιγί σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Σα 21/01/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 10:00 -14:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



MONT BLANC

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.

Υπέροχο, χειμωνιάτικο, απαιτητικό και εξαιρετικά εορταστικό! Κάνουμε μια αναδρομή στο παρελθόν και δίνουμε τη δική μας μοντέρνα νότα, φτιάχνοντας ζύμη τάρτας που γεμίζεται με τον φινετσάτο πουρέ από maron glace και γαρνίρουμε με vermicelli από κάστανια, καρύδια και άχνη ζάχαρη.

Πρακτικές εφαρμογές: Pate samble | Πουρές από maron glace | Vermicelli κάστανου

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 11/01/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

VEGAN DESSERTS

Vegan διατροφή, πλούσια σε φρούτα και λαχανικά, προσφέρει πολυάριθμα οφέλη υγείας, αλλά είναι και μια τάση που αυξάνεται σε όλο τον κόσμο. Ωστόσο, η απουσία γαλακτοκομικών υλικών που βοηθούν τόσο στην γεύση, όσο και στο δέσιμο περιορίζει αρκετά τις επιλογές για συνταγές. Στο μάθημα αυτό στόχος είναι να δημιουργήσουμε τρία από τα πολύ γνωστά επιδόρπια, όπου κάνουμε πλήρη αντικατάσταση των γαλακτοκομικών με εναλλακτικά προϊόντα. Ολοκληρωμένες προτάσεις για επαγγελματίες.

Πόσο δύσκολο είναι να πετύχουμε την αφράτη βουτυρένια γεύση σε μια τάρτα χωρίς να χρησιμοποιήσουμε ζωικά συστατικά; Τι σημαίνει μαύρη σοκολάτα vegan για την δημιουργία γλυκών; Και πως μπορεί να δέσει και να γίνει μια αφράτη κρέμα χρησιμοποιώντας μόνο φυτική παράγωγα. Πως μπορούμε να διαχειριστούμε την vegan κρέμα γάλακτος;

Πρακτικές εφαρμογές: Ψητός αρωματικός ανανάς με τζιντζερ και βανίλια Μαδαγασκάρης | Vegine ταχίνι αμύγδαλο μπισκότα απολαυστική βάση με κρέμα γάλακτος vegan | Τάρτα με σοκολάτα μαύρη vegan

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Ημερομηνία: Σα 14/01/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με
προπληρωμή

Ώρα: 11.00 -14.00

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's choice**

ENTREMET RUSSE ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ**ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΚΑΡΥΔΑ**

Εξαιρετικό entremet με τον μοναδικό συνδυασμό γεύσεων που δημιουργεί η λευκή σοκολάτα και το γιαούρτι! Μία ισορροπημένη αρμονία η οποία χαρίζει λεπτεπίλεπτες γεύσεις στον ουρανό.

Τεχνικό σεμινάριο εξάσκησης στην επιτήδευση των τεχνικών ζαχαροπλαστικής με στόχο την δημιουργία επιδορπίων βασιμμένων στην λευκή σοκολάτα με κομψή τεχνοτροπία.

Πρακτικές εφαρμογές: Dacquoise φιστίκι | Croustillant καρύδας | Ζελέ φράουλας | Κρεμώ λευκής σοκολάτας | Μους γιαουρτιού | Flocage

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 24/02/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced



MAITRE CHOUX ECLAIRS**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Ονομάζονται maitre γιατί αποτελούν μοναδικές δημιουργίες του maitre ζαχαροπλάστη! Στο μικροσκόπιο του Chef 3 επιδόρπια που συντίθενται τεχνικά για να χαρίσουν τόσο σε γεύση, όσο και σε εμφάνιση.

Το κλασικό Paris Brest γίνεται éclair με τραγανή ζύμη σου, καραμελωμένα αμύγδαλα και διπλή γέμιση αλατισμένης καραμέλας και κρέμας ζαχαροπλαστικής αρωματισμένη με βανίλια, ενώ επιπλέον ετοιμάζουμε εκλαίρ με την υπέροχη αίσθηση καφέ και κρέμας, καθώς και εκλαίρ με κρέμα φουντουκιού και σοκολάτας.

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασικό Paris Brest | Éclair με arabica | Eclair με κρέμα φουντουκιού

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Σα 28/01/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Advanced

ΤΟΥ ΤΑΨΙΟΥ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Κλασικά γλυκά που συναντάμε σε όλα τα αρτοζαχαροπλαστεία 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.

Πρακτικές εφαρμογές: 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

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Ημερομηνία: Πε 09/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με
προπληρωμή
★ Chef's choice

Ώρα: 17:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€****ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ**

Το εστιατορικό γλυκό οφείλει να είναι μία εμπειρία γεύσης! Αποτελεί την τελευταία εντύπωση που επισφραγίζει ένα δείπνο. Προσφέρει την τελευταία γευστική νότα και δημιουργεί την αίσθηση της απόλυτης ολοκλήρωσης! Οφείλει να είναι ελαφρύ και αέρινο ώστε να μην βαραίνει, αλλά και αρκετά γευστικό ώστε να κάνει εντύπωση!

Στο σεμινάριο αυτό επικεντρωνόμαστε σε δύο εστιατορικά γλυκά, ιδιαίτερα δημοφιλή και εμπορικά, τα οποία έχουν φινέτσα και ισορροπία γεύσεων και η βάση τους είναι τα φρούτα. Εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές savarin και ranelo, αλλά και στις επιτηδευμένα εξευγενισμένες κρέμες που τα συνοδεύουν.

Πρακτικές εφαρμογές: Savarin με βατόμουρα, ψημένα φιστίκια και φρέσκια σαντιγί | Ranelo με φράουλες και σως prosecco

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Ημερομηνία: Πα 17/03/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με
προπληρωμή
★ Chef's choice

Ώρα : 18.00 -21.00

Επίπεδο: Advanced



BANANA BREAD CAKE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Φρεσκοψημένη μπανάνα σε bread & breakfast δημιουργίες!

Όλο το μάθημα επικεντρώνεται σε βασικές τεχνικές που θα μας δώσουν 2 διαφορετικά, πολύ εμπορικά cakes.

Από το πολύ υγιεινό και γευστικό banana bread, στο μοναδικά απολαυστικό banana cake!

Στόχος να γεμίσουμε με τις πλούσιες απολαυστικές γεύσεις ενός γλυκού εδέσματος που μάλλον θα χαρακτηρίζαμε ως comfort hommy! Δημιουργούμε δύο εκδοχές για να αντιληφθούμε τις τεχνικές και γευστικές διαφορές.

Πρακτικές εφαρμογές: Banana Bread | Banana Cake

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 13/01/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

CAKE ΜΗΛΟΠΙΤΑ

WEBINAR

26,90€

Κλασικό γλυκό από βάση τάρτας γεμισμένη με μήλα κομμένα ανάλογα με την συνταγή που ακολουθείται και πασπαλισμένα με ζάχαρη. Κλειστή, ανοιχτή, αναποδογυρισμένη, κραμπλ, οι παραλλαγές της είναι πολλές όπως και τα γαρνιρίσματά της.

Στο σεμινάριο αυτό εξετάζουμε την απόδοσή της μέσα από δύο εκδοχές: την κλασική και μία πιο μοντέρνα εκδοχή. Για την κλασική ακολουθούμε την ζύμη τάρτας με τα κομμένα μήλα σε φέτες σε ανοιχτή τάρτα, ενώ για την σύγχρονη δημιουργική παρασκευή ετοιμάζουμε μία tarte tatin, όπως αυτή προτείνεται από τον παγκόσμιο ζαχαροπλάστη Emanuel Ryon.

Πρακτικές εφαρμογές: Cake σπόγγος με γεύση μήλου | Κρέμα κανέλας | Μαγειρεμένο μήλο | Κραμπλ κανέλας

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Webinar

Ημερομηνία: Πα 27/01/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα: 13:00 -15:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

FOR GOODNESS CAKE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,00€

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

Ετοιμάζουμε 3 παρασκευές cake: το Lemon Mascarpone Cake- ένας συνδυασμός που αφήνει μία πολύ ελαφριά γεύση στο στόμα χωρίς να γίνεται πληθωρικό. Επιπλέον, cake λευκής σοκολάτας με κόκκινα μούρα, το οποίο ισορροπεί περίτεχνα ανάμεσα στην γεμάτη γεύση της σοκολάτας και την γλυκιά οξύτητα των φρούτων! Τέλος, το cake λεμονιού με μύρτιλλα αφήνει στο στόμα τον πλούτο της βουτυρόκρεμας, τα υπόξινα αρώματα του λεμονιού και της γλυκιάς μαρμελάδας, ενώ επικαλύπτεται με γλάσο!

Πρακτικές εφαρμογές: Lemon Mascarpone Cake με curd λεμονιού ελαφρά αρωματισμένη με μυρωδικά και αέρινη κρέμα μασκαρπόνε | Cake λευκής σοκολάτας με κόκκινα μούρα | Cake λεμονιού με μύρτιλλα

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

ζώσης

Ημερομηνία: Πε 26/01/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα: 18.00 -21.00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ROMANTIC CAKES**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Ρομαντισμός και cakes σε ένα μάθημα γευστικής καλαισθησίας και γλυκύτητας! Τι κάνει ένα cake ρομαντικό; Τα αρώματα που πρέπει να δημιουργούν μία γλυκιά νοσταλγία σε συνάρτηση με έναν διάχυτο ερωτισμό μέσα από τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν, η γεύση που χαρίζει μία διαφορετική νότα γεμάτη γυναικεία αρώματα και η αέρινη, ελαφριά σύσταση του cake που ενεργοποιεί τις αισθήσεις μέσα στο στόμα.

Στο μάθημα αυτό εξασκούμαστε στην αναπαραγωγή των ρομαντικών αισθήσεων μέσα από τρία μοναδικά cakes, τόσο σε γεύση όσο και σε σύσταση.

Πρακτικές εφαρμογές: Cake με φρούτα του δάσους και γλάσο | Cake γεμισμένο με τριαντάφυλλο, αρωματισμένο με ροδόνηρο και Περσικά τριανταφυλλάκια | Cake λευκής σοκολάτας με ρικότα, γιαούρτι και κρέμα φιστικιού

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 10/02/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

CARROT CAKE**WEBINAR****29,90€**

Αν κάποια στιγμή έτυχε να βρεθείτε στο Παρίσι, σίγουρα θα περάσατε από το Rose Bakery, πολύ γνωστό για το cake καρότο που ετοιμάζει καθημερινά. Σε ένα carrot cake αυτό που αναζητούμε είναι η ανάλαφρη γεύση από το γλυκό λαχανικό, η απαλή υγρασία και η αφράτη υφή. Αρώματα καρότου που θα αναδείξουν την γλυκιά γεύση του cake και θα απολαύσουμε ένα μαγευτικό αποτέλεσμα.

Το σεμινάριο μας εκπαιδεύει στην κλασική συνταγή και πως λαχταριστά μπορούμε να δημιουργήσουμε μία γευστική αρωματική κρέμα, ένα δροσερό ζελέ και την τεχνικά απαιτητική γκανάζ μοντέ. Η τεχνική frosting τυριού θα ολοκληρώσει το επιδόρπιο!

Πρακτικές εφαρμογές: Cake καρότο | Κρέμα καρότο | Γκανάζ μοντέ καρότο | Ζελέ καρότο | Frosting τυριού

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

Στέφανος

Webinar

Ημερομηνία: Πε 16/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα: 18.00 -20.00

Επίπεδο: Basic

RED VELVET CAKE**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Εντυπωσιακή εμφάνιση και τέλεια γεύση, κάτι περισσότερο από ένα απλό κέικ. Το red velvet cake είναι ιδιαίτερα δημοφιλές για 2 λόγους: το εντυπωσιακό κόκκινο χρώμα του κέικ, αλλά και η σχεδόν άγλυκη γέμισή του με κρέμα τυριού.

Εξασκούμε τις τεχνικές για να χρωματίσουμε την ζύμη με φυσικά ή τεχνητά χρώματα, εκπαιδευόμαστε πως θα πετύχουμε το εντυπωσιακό αποτέλεσμα του, αλλά και πως θα διατηρηθεί το έντονο χρώμα στον σπόγγο, ακόμη και μετά το ψήσιμο. Ολοκληρώνουμε με διαφορετικές γεμίσεις!

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασικό red velvet cake με κρέμα τυριού | Red Velvet με buttercream καραμέλας | Red Velvet με κρέμα ροζέ σαμπάνιας

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

Στέφανος

ζώσης

Ημερομηνία: Πε 02/03/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



LAVA CAKES**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Τα lava cakes αποτελούν την λιχουδιαστή ανάγκη για γλυκά, όπου η υγρή σοκολάτα ρέει, χαρίζοντας εκρήξεις πληθωρικής απόλαυσης. Μοιάζουν με τα soufflé σοκολάτας ή και τα moelleux που συχνά μπερδεύονται μεταξύ τους, αλλά έχουν και σαφείς διαφορές. Το σίγουρο είναι πως είναι ιδιαίτερα αγαπητά σχεδόν σε όλο τον κόσμο και αποτελούν μία εγγύηση για τα μενού!

Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσουμε τις βασικές διαφορές ανάμεσα στις παρασκευές cake, fondant, moelleux, soufflé, lava cake, αλλά και να αξιοποιήσουμε την τεχνική γνώση, παρασκευάζοντας με την ίδια τεχνική λογική και άλλες γλυκές συνθέσεις που πρωτοτυπούν του κλασσικού!

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασσικό lava cake | Lava cake λευκής σοκολάτας με κρέμα και coulis φράουλας | Lava Cake με custard λεμονιού

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ημερομηνία: Πε 16/02/2023

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΤΑΡΤΕΣ – ΖΥΜΕΣ - ΜΠΙΣΚΟΤΑ**ΣΟΥΦΛΕ - ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Το απόλυτο συγκλονιστικό σουφλέ, είναι το πιο δημοφιλές επιδόρπιο σε όλο τον κόσμο στο οποίο έχει αφιερωθεί παγκόσμια ημέρα στις 28/2. Πολύ συχνά μπερδεύεται με το lava cake, όμως έχεις τις διαφορές του. Η σωστή τεχνική για να δημιουργήσουμε ένα σουφλέ θέλει προσοχή στους χρόνους ψησίματος και στην ταχύτητα σεβρίσματος, αλλά ακόμα και στον τρόπο που θα αναμείξουμε όλα τα υλικά. Η σωστά χτυπημένη μαρέγκα ευθύνεται για το εντυπωσιακό φούσκωμα και ο σεφ μας θα μοιραστεί μαζί μας όλα τα μυστικά.

Σε αυτό το σεμινάριο θα ανακαλύπτουμε νέες εκδοχές και αρώματα πάνω στην κλασική γαλλική τεχνική.

Πρακτικές εφαρμογές: Βανίλια- φράουλα | Βατόμουρο | Σοκολάτα τσαντούγια

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 03/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

CHEESECAKE**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Το cheesecake αποτελεί ένα πλούσιο επιδόρπιο που ανακαλύφθηκε εδώ και έναν αιώνα από λάθος: Το 1872, ένας γαλακτοπαραγωγός της Νέας Υόρκης, στην προσπάθειά του να αναπαράγει ένα γαλλικό τυρί, ανακάλυψε τυχαία τη διαδικασία που δημιουργεί την κρέμα τυριού. Έτσι οι ζαχαροπλάστες τη χρησιμοποίησαν για να γαρνίσουν τα cake στα οποία πρόσθεταν από πάνω φρούτα, σοκολάτα ή καραμέλα. Από τότε οι Νεοϋορκέζοι είναι ερωτευμένοι με αυτό το επιδόρπιο.

Τεχνικό σεμινάριο σε 3 εκδοχές των cheesecakes! Στόχος είναι να ενισχύσουμε τις γνώσεις μας στο αντικείμενο, αλλά και να ανακαλύψουμε λεπτομέρειες οι οποίες θα βελτιώσουν τις τεχνικές μας.

Πρακτικές εφαρμογές: NY Cheesecake | Βάσκινο Cheesecake | Ιαπωνικό Cheesecake

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Ημερομηνία: Σα 04/02/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με
προπληρωμή**

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Advanced

✓ Best Seller

ΛΕΜΟΝΙ**WEBINAR****29,90€**

Λεμόνι, ένα υλικό πειρασμός για όλους τους ζαχαροπλάστες, οι οποίοι θα πρέπει να διαχειριστούν με σεβασμό ένα εσπεριδοειδές με τόσο έντονο άρωμα και όξινη γεύση. Την ίδια στιγμή, οι γεύσεις του λεμονιού στην ζαχαροπλαστική αποκτούν ένα ολόενα και πιο ευρύ κοινό που αναζητάει με πάθος επιδόρπια βασισμένα στο αγαπημένο φρούτο.

Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε σε παρασκευές με βάση το λεμόνι και εξασκούμε σε τεχνικές που αναδεικνύουν τις γεύσεις τους, χωρίς να ξενίζουν με την αυξημένη οξύτητα του φρούτου. Μία ισορροπία γεύσεων όπου κρατάμε τις χαρακτηριστικές γεύσεις και προσθέτουμε αρώματα, πλούτο και βάθος στις παρασκευές.

Πρακτικές εφαρμογές: Cake λεμόνι με κρέμα δυόσμου | Τάρτα λεμόνι με coulis φράουλας και φρούτων του δάσους | Κλασική μους λεμόνι

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:
WEbinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Ημερομηνία: Τε 22/02/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με
προπληρωμή**

Ώρα: 19.00 -21.00

Επίπεδο: Advanced

✓ Best Seller



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ**ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ****BANOFFEE****ΔΙΑΖΩΣΗΣ****29,90€**

Το πρώτο banoffee εμφανίστηκε το 1971 στο εστιατόριο HUNGRY MONK, όπου οι σεφ του αποφάσισαν να προσθέσουν στην κλασική αμερικάνικη συνταγή cake και κάποιο φρούτο μήλο ή μανταρίνι. Τελικά κάποιος απλά πρότεινε να βάλουν μπανάνα και αυτό ήταν η αρχή για το πιο λαχταριστό ζουμερό banoffee.

Στόχος του μαθήματος είναι να αποδώσουμε με τον πιο έντεχνο τρόπο την ζεστή βουτυράτη αίσθηση, την γευστική λιπαρότητα της καραμέλας και την τραγανή υφή του χειροποίητου μπισκότου σε ένα ζουμερό banoffee.

Πρακτικές εφαρμογές: Χειροποίητο μπισκότο | Dulce de leche | Σοκολατένια σως | Λαχταριστή κρέμα | Αρωματική σαντιγί

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 20/01/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 11.00-14.00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

FINGER DONUTS**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Η νέα hot υβριδική και άκρως gourmet εκδοχή των ντόνατς μας έρχεται από το Λονδίνο, καθώς συνταιριάζεται με την λογική των εκλέρ και δημιουργεί ένα εντελώς νέο προϊόν. Αρωματική ζύμη με εναλλακτικά άλευρα και λαχταριστές βουτυρένιες γεμίσεις που μας κάνουν να τα ζητάμε κάθε μέρα.

Η ζύμη ντόνατς έχει τις ιδιαιτερότητες της για να φουσκώσει, το γλάσο πρέπει να έχει την σωστή σύσταση, ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ σημαντική λεπτομέρεια και φυσικά πρέπει να ακολουθείται από έναν ιδανικό συνδυασμό γεύσεων για να δημιουργηθεί η ιδανική γέμιση.

Πρακτικές εφαρμογές: Ντόνατς με αλεύρι από κάστανο με σοκολάτα και καβουρντισμένο φουντούκι | Ντόνατς με αλεύρι από τριαντάφυλλο με γεύση βατόμουρο | Ντόνατς με αλεύρι από κακάο με γεύση ελληνικό καφέ

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος
ΣτέφανοςΤύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 27/01/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 17:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's
choice**BRIOCHE AU LAIT ME CRÈME BRULEE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Ένα γλύκισμα όνειρο! Ο συνδυασμός των γεύσεων που περιέχει, η υφή του και η αίσθηση της ελαφριάς λιπαρότητας της καραμέλας που αφήνει στο στόμα δημιουργεί εκρήξεις απόλαυσης!

Στόχος του μαθήματος είναι δημιουργήσουμε νέες γεύσεις βασισμένες στη ζύμη του brioche, εμπλουτισμένη από αρωματικές κρέμες που κάνουν το γλύκισμα να ξεχειλίζει.

Πρακτικές εφαρμογές: Brioche au lait | Crème brûlée | Caramel | Blanc-manger

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 23/02/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΠΟΝΤΙΚΑΚΙ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Ένα διαχρονικό γλύκισμα που όσα χρόνια κι αν περάσουν πάντα αποτελεί την βασική επιλογή των παιδιών. Εντυπωσιάστε με την επιλογή μας και εξασκηθείτε σε γλυκά ζαχαροπλαστείου.

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασική πάστα με παντεσπάνι σοκολάτας, ιταλική μαρέγκα, κρέμα σεράνο και γκανάζ σοκολάτας. Εξασκούμαστε σε όλες τις τεχνικές και δημιουργούμε το υπέροχο σχήμα στο ποντικάκι με αυτάκια, ουρίτσα και γλυκιά μουσούδα που αποτελεί το πιο εμπορικό γλύκισμα στα ζαχαροπλαστεία.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πε 02/02/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ - ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ**ΜΑΝΤΟΛΑΤΟ-ΠΑΣΤΕΛΙ-ΦΛΩΡΕΝΤΙΝΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Turron, torrone, nougat, μαντολάτα (ή mandorla στα Βενετσιάνικα), παστέλια και Φλωρεντίνες, όλα παραδοσιακά γλυκίσματα που παρασκευάζονται με ζάχαρη ή μέλι και ανάλογα το είδος με ψημένους ξηρούς καρπούς, χτυπημένα ασπράδια αυγών και ίσως ζαχαρωμένα φρούτα ή δευτερεύοντα υλικά. Τα γλυκίσματα αυτά μπορούμε να τα καταναλώσουμε ως έχουν ή να τα χρησιμοποιήσουμε για να εμπλουτίσουμε άλλα.

Πρακτικές εφαρμογές: Μαντολάτο | Παστέλι | Φλωρεντίνα Ελληνική | Φλωρεντίνα Κλασική

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 03/02/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 19:00 -22:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

ΤΡΙΓΩΝΑ-CANOLIS-KOPNEΔAKIA**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Τι κοινό έχει το Πανόραμα Θεσσαλονίκης με τη Σικελία και τα κορνεδάκια! Για τα τρίγωνα Πανοράματος δεν χρειάζεται να πούμε πολλά, αφού όλοι έχουμε δοκιμάσει αυτό το σιροπιαστό γλυκό με το τραγανό φύλλο που το μυστικό της κρύβεται στη λαχταριστή γέμιση κρέμας. Τα Ιταλικά canolis είναι το αντίστοιχο γλύκισμα και αποτελούνται από γλυκιά, κρεμώδη γεύση ρικότας περιτυλιγμένη από μια τραγανή τηγανιτή ζύμη. Ενώ από την άλλη τα ιδιαίτερα κλασικά σιροπιασμένα κορνεδάκια αποτελούν μία εναλλακτική ψημένης ζύμης γεμισμένη με κρέμα!

Βασικές τεχνικές ζαχαροπλαστικής, τόσο για τις ζύμες όσο και για τις κρέμες!

Πρακτικές εφαρμογές: Τρίγωνα Πανοράματος | Ιταλικά Canolis | Κορνεδάκια με κρέμα

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Σα 04/03/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 11:00 -14:00

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

