



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΟΚΤΩΒΡΗΣ 2023



ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΗΣ & ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Ωράριο Λειτουργίας 09:00-21:00 εκτός εορτών 09:00-17:00

Πώς να κλείσετε μάθημα:

1. Κλείστε το μάθημα ή το πρόγραμμα που σας ενδιαφέρει τηλεφωνικά (2109882378) ή [ηλεκτρονικά](#) .
2. Επιλέξτε το μάθημα προσεκτικά με βάση τις σημάνσεις ή το επίπεδο γνώσεων που διαθέτετε.
3. Με την παρακολούθηση των σεμιναρίων, μπορείτε να ζητήσετε να σας εκδώσουν **Βεβαίωσης Παρακολούθησης Εκπαιδευτικού Σεμιναρίου ΚΔΒΜ1** ή να σας την αποστείλουν ηλεκτρονικά

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.

Πληρωμές

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



ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΑΤΗΣΗ ΣΑΣ!

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- ☆☆☆ **Masterclass** = Εξειδικευμένο σεμινάριο επιπέδου 1, 2, 3 αστεριών | Για επαγγελματίες
- ★ **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 επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ Δεν απαιτούνται πρωτότερες γνώσεις
- ✓ **Μπορούν να τα παρακολουθήσουν όλοι**

ADVANCED

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

MASTERING

- ✓ Προχωρημένες
- ✓ Ανώτερο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ **Προτείνεται σε Επαγγελματίες μάγειρες/ζαχαροπλάστες, Ιδιοκτήτες εστιατορίων**



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 εκπαιδευτείτε 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 ισχύει για 6 μήνες από την ημερομηνία αγοράς
- Σε περίπτωση που επιλέξετε κάποια από τις προγραμματισμένες δραστηριότητες του προγράμματος μας, η τιμή είναι η αναγραφόμενη
- Σε περίπτωση που θέλετε να κλείσετε μία η δύο αίθουσες, η τιμή διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης
- Η δωροκάρτα δεν ανταλλάσσεται με μετρητά.



ΚΑΡΤΑ ΜΕΛΟΥΣ

Με την Membership Card μπορείτε να απολαύσετε οργανωμένα μοναδικά προνόμια και οφέλη!

Η Membership Card είναι κάτι περισσότερο από μία κάρτα. Είναι μία ολόκληρη σχέση μαζί σας που έμπρακτα μετατρέπει την συμμετοχή σας σε απόδειξη φιλίας. Για εμάς είστε φίλοι που σας γνωρίζουμε προσωπικά. Σε αντίθεση με τα υπόλοιπα Προγράμματα Προνομίων, η Membership Card σας προσφέρει μία διαφορετική εμπειρία εξυπηρέτησης από την πρώτη ημέρα της εγγραφής σας!

Εμείς σας ανταμείβουμε με το να λαμβάνετε πρώτοι το μηνιαίο newsletter με τα νέα μας, ενημερώνεστε πρώτοι για τους Κύκλους Μαθημάτων, λαμβάνετε μέρος σε ειδικές Ημέρες και σας προσφέρονται δυνατότητες για μαθήματα που διοργανώνουμε. Όλα αυτά απευθύνονται ειδικά σε εσάς με την κάρτα μέλους.

Αναβαθμίζουμε την εξυπηρέτηση που λαμβάνετε, ειδικά για εσάς!

Πώς να βγάλω κάρτα μέλους

Συμπληρώστε σήμερα την αίτηση για την Membership Card, αποστείλετε την μας με e-mail στο info@mathimatamageirikis και η ηλεκτρονική σας κάρτα θα ενεργοποιηθεί άμεσα!

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.

Εναλλακτικά, κάνοντας log in στην σελίδα μας, έχετε την δυνατότητα να έχετε εικόνα του ιστορικού και των πόντων σας.

[Διαβάστε αναλυτικά τους πόντους απόκτησης](#) και τους πόντους εξαργύρωσης για να παρακολουθήσετε δωρεάν το εκπαιδευτικό αντικείμενο της αρεσκείας σας.

Και μην ξεχνάτε πως απολαμβάνετε πληθώρα από οφέλη ως μέλος της ομάδα μας!!!

Επικοινωνήστε απλά με την γραμματεία για την εξαργύρωσή των πόντων σας!



ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ

Ενημερώσεις

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

ΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ΜΑΣ

Κάθε συνεργασία με την Σχολή μας αποτελεί μία πολύ προσεχτική αμοιβαία επιλογή! Εταιρείες με διορατικότητα, αξίες και όραμα, πρόθυμες να σταθούν αρωγοί στην εκπαίδευση και στην μελλοντική εξέλιξη των μαθητών είναι οι χορηγοί μας στα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ. Σε αυτή την πολύ σημαντική προσπάθεια για την βελτιστοποίηση της εκπαίδευσης, την υποστήριξή τους στην δική μας αποστολή και στο όνειρο κάθε νέου μαθητή, συμμετέχοντα στα μαθήματα ή εκπαιδευόμενου, οι συνεργασίες έχουν επιλεγεί με γνώμονα την ποιότητα των προϊόντων τους στην επισιτιστική αγορά.

Η συνεργασία αποτελεί υποστήριξη και δέσμευση για να προσφέρουμε όλοι μαζί ένα ενιαίο εκλεκτό προϊόν σε όσους το αναζητούν. Εταιρείες με σημαντική παρουσία στον χώρο και προϊόντα δοκιμασμένα για την ποιότητα και συνέπεια τους είναι το καλύτερο μήνυμα στην αγορά! Η επιλογή σας είναι η καλύτερη επιβράβευση των παραγωγών. Επισκεφθείτε τα sites τους κάνοντας κλικ σε κάθε εικονίδιο.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ - Οι συνεργάτες μας



Α ΥΛΕΣ - Οι συνεργάτες μας



ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΔΙΠΛΑ ΣΑΣ

Λίγα Λόγια για εμάς

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

Μέτρα υγιεινής

Καθημερινά παίρνουμε μέτρα για την υγιεινή σας:

- ✓ Αποστείρωση αέρα με σύστημα O3 ozone generator
- ✓ Αποστείρωση χώρου με σύστημα UVC sterilizer
- ✓ Αποστείρωση επικίνδυνων σημείων με εγκεκριμένα απολυμαντικά από τον ΕΟΦ

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.

Κάντε κλικ στο εικονίδιο και βρείτε μας στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης:



Culinary Center & Cookery Club



Instagram

Mathimata Mageirikis



Mathimata Mageirikis



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΗΝΟΣ **Επιμορφωτικών Σεμιναρίων**



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

**RESTAURANT MANAGEMENT:
ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49,90€**

Στον σύγχρονο κόσμο της επιχειρηματικότητας, η ανάπτυξη μιας επιτυχημένης επιχείρησης στον κλάδο της εστίασης απαιτεί περισσότερο από την απλή επιθυμία ή το κυνήγι μίας νέας ιδέας. Μια εξαιρετική καινοτομική ιδέα δεν αναπτύσσεται στη ζώνη της άνεσης μας. Χρειάζεται θάρρος, δημιουργικότητα, γνώσεις διοίκησης, κατανόηση της εποχής και των ανθρώπων που τη συνθέτουν. Μόνο με αυτόν τον τρόπο, μπορούμε να οδηγηθούμε σε ένα πετυχημένο επιχειρηματικό concept που θα οδηγήσει στην επιτυχία

ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

Το σεμινάριο "RESTAURANT MANAGEMENT: ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ" στοχεύει στην προετοιμασία και εκπαίδευση ατόμων που θέλουν να αναπτύξουν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον χώρο της εστίασης. Στο επίκεντρο του σεμιναρίου βρίσκεται η δημιουργία μιας στρατηγικής που θα επιτρέψει στους συμμετέχοντες να διαμορφώσουν και να διαχειριστούν με επιτυχία τις επιχειρηματικές τους ιδέες στον ανταγωνιστικό κλάδο της εστίασης. Η επιχειρηματικότητα που πρόκειται να αναπτύξετε απαιτεί δεξιότητες που μπορούν να διδαχθούν και να σας προφυλάξουν από ανεπιθύμητες κακοτυχίες!

Δεδομένου ότι οι επιχειρήσεις εστίασης είναι δύσκολα διαχειρίσιμες, ειδικά στην Ελλάδα της κρίσης, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν κατανόηση των προκλήσεων που αντιμετωπίζουν όσοι επιχειρούν στον κλάδο αυτό. Η γνώση αυτή εξασφαλίζει στον μελλοντικό επιχειρηματία την ηρεμία ότι η ιδέα του είναι προσεκτικά επιλεγμένη και με όλα τα εχέγγυα για να αποδώσει κέρδη.

Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα διαθέτουν την αυτοπεποίθηση και τις γνώσεις που απαιτούνται για να δημιουργήσουν μία βιώσιμη ιδέα με τη βεβαιότητα ότι η επιλογή τους είναι καλά τεκμηριωμένη και πιθανό να οδηγήσει σε κέρδη.

ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν τα ακόλουθα αποτελέσματα:

Κατανόηση της Στρατηγικής: Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν βαθιά κατανόηση της σημασίας της στρατηγικής στην ανάπτυξη μιας επιτυχημένης εστιατορικής ιδέας.

Διαμόρφωση Βιώσιμης Ιδέας: Θα μάθουν πώς να διαμορφώνουν επιχειρηματικές ιδέες στον κλάδο της εστίασης.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το σεμινάριο απευθύνεται σε επιχειρηματίες που θέλουν να εισέλθουν στον κλάδο της εστίασης, καθώς και σε όσους ενδιαφέρονται να αναπτύξουν και να διαχειριστούν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον συγκεκριμένο τομέα.

Εκπαιδευτρια: Λίλα Καραποστόλη

(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Συστημικές Αναλύσεις Οργανισμών, Επιχειρηματικότητα)

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

230

Ώρα : 12:00-15:00

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**



ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49,90€**

Ο κλάδος της εστίασης αποτελεί έναν ανταγωνιστικό χώρο, όπου η επιτυχία εξαρτάται σημαντικά από τον τρόπο προώθησης και παρουσίασης των προϊόντων. Το μενού, εκτός από το να αποτελεί έναν κατάλογο δεσμεύσεων, αποτελεί και ένα ισχυρό εργαλείο πώλησης που μπορεί να διαμορφώσει την εμπειρία του πελάτη και να επηρεάσει την οικονομική απόδοση μιας επιχείρησης.

Ο στόχος του σεμιναρίου "Κοστολόγιο στην Εστίαση" είναι να παρέχει στους επαγγελματίες της εστίασης, της ζαχαροπλαστικής, του τουρισμού και σε όσους ασχολούνται με την επιχειρηματικότητα στον κλάδο, την απαραίτητη γνώση και εργαλεία για τη σωστή διαμόρφωση, διαχείριση και προώθηση του μενού τους. Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα έχουν αναπτύξει μια σφαιρική κατανόηση των βασικών παραγόντων που επηρεάζουν το μενού τους και θα είναι σε θέση να λάβουν πιο ενημερωμένες αποφάσεις για τη βέλτιστη απόδοση της επιχείρησής τους.

Με την ολοκλήρωση αυτού του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν αντίληψη προετοιμασίας, πιο συγκεκριμένα θα αναπτύξουν την ικανότητα να κατανοούν πώς να προετοιμάζονται για τον σχεδιασμό ενός νέου μενού, λαμβάνοντας υπόψη τις επιχειρηματικές τους ανάγκες και τις προτιμήσεις των πελατών. Θα κατανοήσουν ποιες βασικές πληροφορίες είναι απαραίτητες στον σχεδιασμό, συμπεριλαμβανομένων του κόστους υλικών, των αναμενόμενων τιμών πώλησης και των διαθέσιμων υλικών και προμηθευτών. Θα αναγνωρίσουν ποιοι εμπλέκονται στη διαδικασία, είτε πρόκειται για το έργο ενός ατόμου, είτε ομαδικής προσπάθειας και θα κατανοήσουν τον ρόλο και τη συνεργασία τους στη διαδικασία. Θα γνωρίζουν ποια μελέτη πρέπει να προηγηθεί του σχεδιασμού και της σύνταξης του μενού. Συνοπτικά, το σεμινάριο αυτό αποσκοπεί να αναπτύξει τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για τον σχεδιασμό και την σύνταξη ενός αποτελεσματικού μενού στον χώρο της εστίασης και του τουρισμού.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη**Τύπος Εκπαίδευσης:****Πόντοι Απόκτησης:** 55**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Δια ζώσης

Μεθοδολογία**Πόντοι Εξαργύρωσης:****Μόνο με προ πληρωμή****Εκπαίδευσης:** Πρακτική

230

Ώρα: 12:00-15:00**Επίπεδο:** Advanced **Your Suggestion****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49,90€**

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

Αυτό το σεμινάριο αναλύει τη σημασία της κοστολόγησης στον χώρο της εστίασης και πώς μπορεί να επηρεάσει την οικονομική απόδοση της επιχείρησής σας. Ειδικά σε περιόδους αβεβαιότητας, όπου η ακρίβεια στα υλικά και οι ελλείψεις αποτελούν προκλήσεις, η κοστολόγηση αποτελεί ζωτικό εργαλείο για τη διαχείριση των λειτουργικών δαπανών και την αύξηση της κερδοφορίας.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εφοδιάσει τους συμμετέχοντες με τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για την αποτελεσματική κοστολόγηση στον χώρο της εστίασης. Μέσω της εξέτασης του κόστους των προϊόντων, του προγραμματισμού μενού, και της αξιολόγησης των παραγόντων που επηρεάζουν το κόστος, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν την ικανότητα να προβλέπουν και να διαχειρίζονται τις οικονομικές προκλήσεις που αντιμετωπίζουν.

Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν τα εξής αποτελέσματα:

- ✓ Κατανόηση της Σημασίας της Κοστολόγησης: Οι συμμετέχοντες θα κατανοήσουν τη σημασία της κοστολόγησης στην επιχείρησή τους και πώς επηρεάζει την οικονομική απόδοση.
- ✓ Ικανότητα Σχεδιασμού και Διαχείρισης Κόστους: Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν τη δεξιότητα να σχεδιάζουν και να διαχειρίζονται το κόστος των προϊόντων τους με αποτελεσματικό τρόπο.
- ✓ Αποτελεσματική Κοστολόγηση: Οι συμμετέχοντες θα μάθουν τη μεθοδολογία της αποτελεσματικής κοστολόγησης και πώς αυτή μπορεί να βελτιώσει την οικονομική απόδοση της επιχείρησής τους, ιδίως σε περιόδους οικονομικής αβεβαιότητας.

Αυτό το σεμινάριο προσφέρει στους επαγγελματίες της εστίασης τα εφόδια που χρειάζονται για να αντιμετωπίσουν με επιτυχία τις προκλήσεις που αντιμετωπίζουν στο σύγχρονο επιχειρηματικό περιβάλλον.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης: Διά
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 31/10/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα : 17:00 – 20:00

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**

Λίγα λόγια για την Λίλα Καραποστόλη...

Η μουσική της καθόρισε τα πρώτα βήματα, δίνοντας το επαγγελματικό τέμπο μέσα από δισκοπωλεία και δισκογραφικές εταιρείες. Οι βασικές σπουδές της κινήθηκαν ανάμεσα από τις "κλασικές" γνώσεις στην κοινωνιολογία, στον απόλυτα ροκ δυναμισμό του marketing, για να καταλήξει σε ατελείωτους jazz αυτοσχεδιασμούς στον κόσμο της γαστρονομίας. Η εμπειρία της περιλαμβάνει πλούσιο βιογραφικό εντός και εκτός επαγγελματικών κουζινών, ενώ έχει γνωρίσει από κοντά διάσημους Σεφ και έχει παρακολουθήσει πολυάριθμα σεμινάρια και γαστρονομικά ταξίδια. Αυτό της χάρισε μια άριστη καθολική γνώση του χώρου. Άρθρα της έχουν δημοσιευτεί σε γνωστά γαστρονομικά περιοδικά. Υπηρέτησε ως αρχισυντάκτρια σε δύο αξιόλογα περιοδικά, το *White Guide Elegance* της Ελευθεροτυπίας και το *Biblos of Cooking*. Το βιβλίο της "Παραδοσιακές Γεύσεις του Αιγαίου", τιμήθηκε με βραβείο στα *Gourmet Awards* και αποτελεί μια αναγνωρισμένη επιτυχία. Επιπλέον, έχει εξειδικευτεί σε σπουδές επιχειρηματικότητας στο MIT και στη Συστημική Μελέτη Επιχειρήσεων και Οργανισμών από το Πανεπιστήμιο Πειραιώς.



Ειδική Τιμή για τα 3 μαθήματα: 135€



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΜΕΓΑΛΟ ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΚΟΥΣΙΝΑ (ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΠΡΕΜΙΕΡΑΣ ΤΟΥ ΝΤΟΚΙΜΑΝΤΕΡ «ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ ΓΕΥΜΑ»)

COMFORT DINING

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90 €

Το σεμινάριο "COMFORT DINING" αποτελεί μια εμπάθυση στις τεχνικές που φέρνουν την αίσθηση της άνεσης και της θαλπωρής στο τραπέζι. Κατατάσσοντας τις τεχνικές ανά κατηγορία εδέσματος, αυτό το σεμινάριο παρουσιάζει πρακτικές εφαρμογές που αναδεικνύουν τον τέλειο συνδυασμό γεύσης και άνεσης σε κάθε πιάτο.

Αυτό το σεμινάριο είναι σχεδιασμένο για να προσφέρει την πρακτική εμπειρία της μαγειρικής και να εμπνεύσει τους συμμετέχοντες να ανακαλύψουν πώς η γαστρονομία μπορεί να είναι περισσότερο απλή και ταυτόχρονα πλούσια σε γεύση. Στόχος μας είναι να εξοπλίσουμε τους συμμετέχοντες με τις δεξιότητες που απαιτούνται για να πιάτα που αγγίζουν την καρδιά και την ψυχή, προσφέροντας μια αξέχαστη εμπειρία φαγητού στους πελάτες τους.

Πρακτικές εφαρμογές: Γιουβαρλάκια με βοδινό κιμά και ρύζι. Σούπα με καρότο, κολοκύθι και πατάτα | Κολοκυθάκια γεμιστά με αρνίσια συκωταριά και πλιγούρι σε σάλτσα γιαχνί | Ραβανί με παγωτό φιστίκι και γλυκό του κουταλιού τριαντάφυλλο

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 06/10/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Ένα δημιουργικό μάθημα γεμάτο γεύση, όπου επιστρατεύεται ο μοναδικός συνδυασμός φρούτων με τα λαχανικά, η τεχνική της μαγειρικής και η αισθητική της υψηλής κουζίνας.

Μέσα από ένα χορτοφαγικό μενού 4 πιάτων, στόχος του μαθήματος είναι να μάθουμε πώς να αξιοποιούμε με τον καλύτερο τρόπο τα λαχανικά και τα φρούτα για να δημιουργήσουμε νέα υγιεινά και ενδιαφέροντα γεύματα.

Αυτό το μάθημα προσφέρει ανεκτίμητα οφέλη, καθώς η χορτοφαγική διατροφή αναμένεται να αποτελέσει το βασικό κομμάτι της μελλοντικής γαστρονομίας. Σκοπός του λοιπόν είναι να αναπτύξουμε τις γαστρονομικές μας ικανότητες, να μάθουμε να δημιουργούμε εντυπωσιακά πιάτα με υγιεινά συστατικά και να αποκτήσουμε γνώσεις για τη διατροφική αξία των τροφίμων. Επιπλέον, θα ανακαλύψουμε πώς μπορούμε να ενσωματώσουμε τα λαχανικά και τα φρούτα ως κυρίως πιάτα.

Μενού & Πρακτικές εφαρμογές:

Σούπα: Βελουτέ φραγκόσουκου, μανιτάρια και κρίταμα ψητά

Ορεκτικό κρύο: Σφαίρα με αμπελόφυλλο γεμιστό με παντζάρι, πορτοκάλι και ελιές,

Τραγανό φύλλο ελαιολάδου, φυσικό αφρό ατζουριού, σπιρουλίνα και καπνό ελιάς

Κυρίως πιάτο: Κολοκάσι με μήλο σε γιαχνί κρεμμυδιών με σύκα, Πούδρα εσπεριδοειδών με σκόρδο και βασιλικό

Το μάθημα διεξάγεται στο πλαίσιο της μεγάλης πρεμιέρας του ντοκιμαντέρ "ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ ΓΕΥΜΑ, Τα μυστικά της Μεσογειακής Διατροφής" που προβάλλεται στο ΔΑΝΑΟ. Δείτε [εδώ](#) ημερομηνίες και ώρες προβολών

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πε 19/10/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Το μάθημα που ακολουθεί αποτελεί μια εμβάθυνση στον κόσμο της υψηλής εστίασης, προσφέροντας σας τη δυνατότητα να κατακτήσετε ανώτερες τεχνικές στην τέχνη της μαγειρικής. Κατάλληλο για εκείνους που επιδιώκουν την εξέλιξη των γαστρονομικών τους γνώσεων σε περιβάλλον υψηλής ποιότητας και δημιουργικότητας. Αφιερωμένο στα θαλασσινά, το μάθημα αυτό ανοίγει τον δρόμο για πειραματισμό με γεύσεις, αρώματα και τεχνικές μαγειρικής. Ανακαλύπτουμε πώς να συνδυάσουμε την τέχνη με τη γαστρονομία, δημιουργώντας εκπληκτικά πιάτα που αντικατοπτρίζουν την γεύση, με την αισθητική και την αρτιότητα που χαρακτηρίζει την δημιουργική μαγειρική.

Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου, θα ανακαλύψετε την τέχνη της γαστρονομικής δημιουργίας με θαλασσινά υλικά. Από την αρχή με το Amuse Bouche, όπου ο αφρός ταραμά θα συναντήσει το τραγανό φύλλο λαδιού με σκουμπρί, έως το ορεκτικό με το φρίτο μιστό και τα κρίταμα με χειροποίητη sauce ketchup από φιστίκια, το σεμινάριο εξειδικεύεται σε μικρά γαστρονομικά αριστουργήματα που αναδεικνύουν τον απίστευτο αρωματικό πλούτο της θάλασσας. Στο κεντρικό μέρος του σεμιναρίου, το φιλέτο ψαριού ετοιμάζεται στη γάστρα, συνοδευόμενο από ταπενάντ τομάτας, κάπαρη, ελιές και sauce αυγολέμονο. Μια εκπληκτική συνδυαστική γεύση που αναδεικνύει τη φρεσκάδα και την ποικιλία της θαλάσσιας κουζίνας.

Πρακτικές εφαρμογές: AMUSE BOUCHE: Αφρός ταραμά σε τραγανό φύλλο λαδιού με σκουμπρί και μαϊντανοσαλάτα | ΟΡΕΚΤΙΚΟ: Φρίτο μιστό με κρίταμα με χειροποίητη sauce ketchup από φιστίκια | ΚΥΡΙΩΣ: Φιλέτο ψαριού ημέρας (fish from Greece) γάστρα με τσιγαριαστά χόρτα, ταπενάντ τομάτας, κάπαρης, ελιές και sauce αυγολέμονο | ΕΠΙΔΟΡΡΙΟ: Ξεροτήγανο με παγωτό λουκούμι τριαντάφυλλο

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

230

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Ένα από τα πιο παραδοσιακά ορεκτικά της Ελληνικής Κουζίνας... τόσο παραδοσιακό, όσο και αρχαιότροπο. Ντολμάς ή σαρμάς, φαγητό που ανήκει στην οικογένεια πιάτων με φύλλα που γεμίζονται, μία συνταγή διαδεδομένη σε όλη την Ανατολική Μεσόγειο, ενώ η λέξη υποδηλώνει το γέμισμα και χρησιμοποιούν διαφορετικά φύλλα στις γεμίσεις. Οι γεμίσεις πολλές και διαφορετικές ποικίλλουν ως προς τα υλικά, τα μπαχαρικά ή τα μυρωδικά.

Στόχος να ανακαλύψουμε τεχνικές και γεύσεις μέσα από 3 πρακτικές εφαρμογές.

Πρακτικές εφαρμογές: Ντολμαδάκια με μαρούλι και γέμιση αρνίσιου κιμά, μυρωδικών, σταφίδες και κουκουνάρι | Κοκκινιστά ντολμαδάκια με σέσκουλα και γέμιση κους κους | Ντολμαδάκια με παντζαρόφυλλα και γέμιση παντζαριών και καρυδιών

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

ΨΕΥΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Οι ψευτοκεφτέδες αποτελούν ένα απολαυστικό ορεκτικό που διακρίνεται για την εξαιρετική γεύση του, χωρίς την προσθήκη κρέατος. Αυτά τα λαχταριστά και υγιεινά μικρά πιάτα έχουν απεριόριστες εφαρμογές και μπορούν να αναβαθμίσουν κάθε γεύμα. Ενώ στην Ισπανία ονομάζονται "tapas" και έχουν αφιερωθεί ολόκληρα βιβλία για αυτά, ο Ελληνικός τρόπος παρασκευής των ψευτοκεφτέδων είναι μοναδικός και επικεντρώνει την προσοχή του στον χυλό που τηγανίζεται, με την προσθήκη φρέσκων αρωματικών γεύσεων.

Το σεμινάριο αυτό προσφέρει πολύτιμες ιδέες για δημιουργικές παραλλαγές στην παρασκευή των ψευτοκεφτέδων, με την προσθήκη διαφόρων μυρωδικών και μπαχαρικών που προσδίδουν νέες διαστάσεις στη γεύση τους. Εξερευνούμε τις πρακτικές εφαρμογές των ψευτοκεφτέδων σε ποικιλία εκδοχών, συμπεριλαμβανομένων των ψευτοκεφτέδων με κινόα και φακές, τοματοκεφτέδων, κολοκυθοκεφτέδων, πατατοκεφτέδων και ριγανοκεφτέδων.

Πρακτικές εφαρμογές: Με κινόα και φακές | Τοματοκεφτέδες | Κολοκυθοκεφτέδες | Πατατοκεφτέδες | Ριγανοκεφτέδες

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

80

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price



2 ΤΡΟΠΟΙ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90 €**

Ο σολομός προσφέρει μια πληθώρα γαστρονομικών ευκαιριών. Στο σεμινάριο θα εξερευνήσουμε τον σολομό σε όλη του την δόξα, μαγειρεύοντάς το με τις καλύτερες τεχνικές. Από τον φούρνο μέχρι τη σχάρα, θα αναδείξουμε την πλούσια γεύση και τον απaráμιλλο χαρακτήρα αυτού του εξαιρετικού ψαριού.

Σκοπός αυτού του σεμιναρίου είναι να εφοδιάσουμε τους συμμετέχοντες με γνώσεις στις κλασσικές μαγειρικές τεχνικές για τον σολομό. Θα μάθουμε να μαγειρεύουμε τον σολομό με δύο τεχνικές – ψητό φούρνου και σωτέ- που χαρίζουν στο ψάρι εξαιρετική απόδοση και γεύση. Επιπλέον, θα μάθουμε τις ανάλογες σάλτσες που γεμίζουν γεύση το πιάτο και τις αντίστοιχες γαρνιτούρες!

Πρακτικές εφαρμογές: Σολομό ψητό στον φούρνο με σως Dijon | Φιλέτα σολομού σωτέ γλασαρισμένα με βαλσάμικο

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τρ 24/10/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion**



ΑΦΙΕΡΩΜΑ**ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ****ΣΤΡΙΦΤΕΣ ΠΙΤΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Οι ελληνικές πίτες αποτελούν ένα αναπόσπαστο μέρος της παράδοσης και της γαστρονομίας της χώρας μας. Ανάμεσα σε αυτές τις πίτες, οι στριφτές πίτες ξεχωρίζουν για τη μοναδική τους τεχνική και τον αυθεντικό τρόπο παρασκευής. Στριφτόπιτες, σαρακατσιανές, σκοπελίτικες, κιχιά, τηγανόπιτες, όλες αποτελούν παραλλαγές τόσο στην τεχνοτροπία του φύλλου, όσο και στις ιδιαιτερότητες ψησίματος.

Στο μάθημα αυτό, ο κύριος μας στόχος είναι να εξερευνήσουμε την πλούσια κληρονομιά των ελληνικών πιτών και να εκπαιδευτούμε και να εξασκηθούμε στην τέχνη της παρασκευής τους. Θα επικεντρωθούμε στην πρακτική πλευρά, καθώς θα μάθουμε πώς να παρασκευάζουμε χειροποίητο φύλλο λαδιού, να εφαρμόζουμε την παραδοσιακή τεχνική του Αγιοργεϊτικού άνοιγματος, να δημιουργούμε εκλεπτυσμένες γεμίσεις και να προετοιμάζουμε πιτές με ειδικές κοπές. Επίσης, θα μάθουμε τον κατάλληλο τρόπο τηγανίσματος και ψησίματος για κάθε πίτα.

Πρακτικές εφαρμογές: Παρασκευή χειροποίητου φύλλου λαδιού | Αγιοργεϊτικό Άνοιγμα | Γεμίσεις & Τυλίγματα | Τηγανίσμα, Ψήσιμο.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τε 04/10/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller**ΠΙΤΕΣ ΤΑΨΙΟΥ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Οι πίτες ταψιού αποτελούν ένα από τα πιο δημοφιλή φαγητά στην ελληνική κουζίνα, με μια μακρά ιστορία και ανεπτυγμένες τεχνικές παρασκευής. Αυτές οι πίτες, συχνά πλούσιες σε γεύση και αρώματα, αποτελούν ένα αγαπημένο εδέσμα για κάθε ειδική περίπτωση, αλλά και για το καθημερινό τραπέζι. Ψημένες σε ταψί είναι μια αγκαλιά ζεστή και αρωματική που αναδεικνύει την παράδοση και τη δεξιοτεχνία του φύλλου και της γέμισης.

Ο στόχος μας είναι να εξερευνήσουμε τον κόσμο αυτών των υπέροχων πιτών και να μάθουμε τις τεχνικές παρασκευής τους. Οι μαθητές θα αποκτήσουν τη δεξιότητα να παρασκευάζουν χειροποίητο φύλλο λαδιού και κουρού, να επιλέγουν και να παρασκευάζουν γεμίσεις και να μάθουν τις διάφορες τεχνικές για τη δημιουργία τους - από τις κλειστές και τις στριφτές πίτες μέχρι εκείνες με πολλά φύλλα.

Πρακτικές εφαρμογές: Παρασκευή χειροποίητου φύλλου λαδιού | Παρασκευή χειροποίητου φύλλου κουρού | Παρασκευή γεμίσεων | Κλειστή, Στριφτή, Πολλών φύλλων

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τε 11/10/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller

ΕΠΙΚΕΝΤΡΩΜΕΝΑ ΣΕ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

ΤΕΧΝΙΚΑ**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΠΑΝΑΡΙΣΜΑΤΑ- ΧΥΛΟΙ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Τα παναρίσματα και οι χυλοί αποτελούν σημαντικές τεχνικές στην μαγειρική, καθώς προσδίδουν στα φαγητά μια τραγανή επιφάνεια και μια υπέροχη χρυσαφένια απόχρωση. Το τελικό αποτέλεσμα είναι η αρωματική κρούστα και μία βελούδινη εσωτερική υφή, γεγονός που προσδίδει ένα γευστικό παιχνίδισμα και μία αρμονία μεταξύ υφών και σύστασης!

Ο στόχος του σεμιναρίου είναι να εκπαιδεύσει τους συμμετέχοντες στις τεχνικές αυτές, ώστε να τις κατανοήσουν και να τις εφαρμόσουν, προκειμένου να δημιουργήσουν φαγητά με τραγανή επιφάνεια και χρυσαφένια απόχρωση, προσθέτοντας μία άλλη διάσταση στα πιάτα. Επιπλέον, να δώσουμε στους συμμετέχοντες τα απαραίτητα εργαλεία και γνώσεις για να αναπτύξουν το δικό τους γευστικό ύφος και να προσθέσουν μία νέα διάσταση στις δημιουργίες τους.

Πρακτικές εφαρμογές: Σνίτσελ χοιρινού | Φιλέτο μπακαλιάρου | Κεφτέδες θαλασσινών | Tempura γαρίδας

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 13/10/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion****LASAGNA****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Η ιταλική κουζίνα αποτελεί μία γαστρονομική πηγή έμπνευσης παγκοσμίως. Ένα σεμινάριο που αφιερώνεται στα 3 πιο αγαπημένα παραδοσιακά πιάτα της Ιταλικής κουζίνας, βασισμένα στα διάσημα λαζάνια και στο μαγικό κόσμο του ψησίματος στον φούρνο! Κάθε ένα από αυτά τα πιάτα διαπραγματεύεται τον ρουστίκ χαρακτήρα της Ιταλικής επαρχίας, γεμίζοντας τις κουζίνες μας με αυθεντική γεύση και τη ζεστασιά της παράδοσης.

Το μάθημα περιλαμβάνει ποικιλία τεχνικών και συνταγών, αλλά και συμπληρωματικές παρασκευές που ενισχύουν τις γνώσεις σας στην μαγειρική τέχνη. Στο πλαίσιο του σεμιναρίου, θα εξερευνήσετε μια πλούσια ποικιλία τεχνικών μαγειρικής και αυθεντικών συνταγών. Θα διδαχθείτε να παρασκευάζετε τα Carbonara Lasagna, Bolognese Lasagna και Veggie Lasagna, αποκτώντας γνώσεις για τα υλικά, την προετοιμασία, και την ποιότητα των υλικών που απαιτούνται για τη δημιουργία αυτών των εκλεκτών πιάτων.

Πρακτικές εφαρμογές: Carbonara Lasagna - με την αυθεντική τεχνική carbonara | Bolognese Lasagna - με την Ιταλική μέθοδο κιμά μόσχου | Veggie Lasagna - η απολαυστική εναλλακτική με λαχανικά

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 13/10/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion**

ΣΟΥΠΕΣ ΜΕ ΑΦΡΟ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

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

Σε αυτό το σεμινάριο, οι εκπαιδευόμενοι θα μάθουν: Πώς να δημιουργούν την ιδανική σύσταση αφρού, να προετοιμάζουν σούπες που δέχονται αφρό ως επιπλέον υφή, δημιουργώντας εντυπωσιακή εμφάνιση και πλούσια σύσταση, την ανάγκη για τεχνική αρτιότητα κατά την παρασκευή, να συνδυάζουν αρμονικά διάφορες γεύσεις, δημιουργώντας γευστική αρμονία και να επιτύχουν ένα εξαιρετικό αποτέλεσμα στο σερβίρισμα αυτών των πιάτων, προσφέροντας μια εκλεπτυσμένη αίσθηση στους δείκτες των επισκεπτών τους. Τα παραπάνω παρουσιάζονται κατά την διάρκεια του σεμιναρίου μέσα από τρεις χαρακτηριστικές συνταγές για σούπες που συνοδεύονται με βελούδινο αφρό: σούπα γλυκοπατάτας με miso αφρό, σούπα μανιταριών με αφρό τρούφας και σούπα τομάτας με αφρό βασιλικού.

Πρακτικές εφαρμογές: Σούπα γλυκοπατάτας με miso αφρό | Σούπα μανιταριών με αφρό τρούφας | Σούπα τομάτας με αφρό βασιλικού

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 20/10/2023

Μεθοδολογία**Πόντοι Εξαργύρωσης:****Μόνο με προ****Εκπαίδευσης:**

230

πληρωμή

Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:30

Επίπεδο: Advanced**★ Chef's choice****ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****65,00€**

Η χρήση των μανιταριών στην υψηλή γαστρονομία αποτελεί πρόκληση και ευκαιρία για τους σεφ που αναζητούν τη δημιουργικότητα και την εξειδίκευση. Σε αυτό το εξαιρετικά εξειδικευμένο σεμινάριο, θα εμβαθύνουμε στην διαχείριση των μανιταριών ως ακριβή α ύλη και στη δημιουργία εκλεπτυσμένων γαστρονομικών δημιουργημάτων.

Ο κύριος στόχος αυτού του σεμιναρίου είναι η παροχή εξειδικευμένων τεχνικών σε επαγγελματίες της γαστρονομίας, προκειμένου να διαχειριστούν έντεχνα τα μανιτάρια όπως η μαύρη τρούφα ως κύριο συστατικό στη δημιουργία υψηλής ποιότητας δημιουργιών. Μέσα από μενού 4 πιάτων, θα εξερευνήσουμε πρακτικές εφαρμογές, χρησιμοποιώντας τεχνικές όπως η μαγειρική sous vide και το κρύο κάπνισμα, καθώς και τη δημιουργία αφρού, γυαλιού και καπνού. Επιπλέον, θα εξερευνήσουμε τον συνδυασμό γεύσεων, συνδυάζοντας στο πιάτο την παράδοση με τη σύγχρονη δημιουργικότητα.

Πρακτικές εφαρμογές: Αφρός μανιταριών, γυαλί πατάτας σε κοχύλι αυγού και καπνός ελιάς | Σουφλέ ρομπλοσόν Σαβοιας με μαύρη τρούφα | Ρολό παγιασόν με ραγού χοιρινού, βασιλομανίταρα και χυμό ψητού | Κορνέτο σπέκουλος με σπιτικό παγωτό πάστας μαύρης τρούφας

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή:

ζώσης

6

Ημερομηνία: Τρ 31/10/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:**Πόντοι Εξαργύρωσης:****Μόνο με προ**

Πρακτική

230

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:30

Επίπεδο: Advanced**★ Chef's choice**

ΚΡΕΑΣ**ΚΡΑΣΟΜΕΖΕΔΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Από τα μαγκιόρικα κουτούκια στα σύγχρονα ταβερνεϊά, 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: Τυροκαυτερή | Στάκα με πιπεριές και τυρί | Τηγανιά με κρεμμυδοκεφτέδες | Μπεκρή μεζέ με πιπεριές και τυρί | Σουτζουκάκια σε κόκκινο κρασί

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 06/10/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller**ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Η μαγειρική σε γάστρα αποτελεί μια από τις πιο παραδοσιακές και εκλεπτυσμένες τεχνικές μαγειρικής.

Αν και μπορεί να φαίνεται απλή και τεμπέλικη, η αξία της όμως είναι αδιαμφισβήτητη. Το αποτέλεσμα της είναι πιάτα που γεμίζουν θαλπωρή, γεύση και χαρακτήρα και που είναι το βασικό ζητούμενο στις σημερινές επιλογές των ανθρώπων - ζεστασιά, οικειότητα, απόλαυση.

Το γεγονός ότι αποτελεί μια από τις αρχαιότερες μεθόδους μαγειρέματος, καταδεικνύει την εμπειρία και τη σοφία που κρύβει πίσω από αυτήν.

Ένα από τα βασικά πλεονεκτήματα της μαγειρικής σε γάστρα είναι η εξαιρετική διατήρηση των φυσικών γεύσεων των υλικών.

Ο αερόστροφος χαρακτήρας της γάστρας συγκρατεί τα αρώματα και τις υφές, δίνοντας ως αποτέλεσμα πιάτα με γευστική ποιότητα.

Επιπλέον, η γάστρα απαιτεί σιγανό μαγείρεμα, προσφέροντας έτσι τον απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος, κάτι που είναι απαραίτητο για την επίτευξη τέλειων αποτελεσμάτων.

Ο στόχος του παρόντος σεμιναρίου είναι να εισαγάγει τους συμμετέχοντες στην κόσμο της μαγειρικής σε γάστρα και να τους εξοπλίσει με τις γνώσεις και τις δεξιότητες που απαιτούνται για τη δημιουργία πιάτων υψηλής γευστικής αξίας που χαρίζουν την αίσθηση της ζεστασιάς και της απόλαυσης.

Μέσα από την εξερεύνηση των τεχνικών, των υλικών και των μεθόδων προετοιμασίας και μαγειρέματος, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν κατανόηση και γνώση της χρήσης του μαγειρικού σκεύος και της διαχείρισης της θερμοκρασίας για απολαυστικά πιάτα.

Πρακτικές εφαρμογές: Μοσχαράκι ραγού (τεχνική ψητό φούρνου)|Μοσχαράκι κοκκινιστό με τομάτα (τεχνική κατσαρόλας)|Μελιτζάνα με φέτα και τομάτα (κοπές, ψήσιμο, σάλτσα, στρώσιμο)|

Ραγού λαχανικών και κεφαλοτύρι (τεχνική στιφάδου λαχανικών)

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Σα 07/10/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΚΑΠΝΙΣΤΕΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Το καπνιστό άρωμα δίνει στις μπριζόλες έναν μοναδικό χαρακτήρα από αρώματα ξύλου και ψησίματος. Δίνοντας στις μπριζόλες έναν απολύτως μοναδικό χαρακτήρα, αρωματίζοντάς τις με νότες από τον κόσμο του ξύλου και του ψησίματος, δημιουργείται μια εξαιρετικά ενδιαφέρουσα γαστρονομική εμπειρία. Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδεύεστε στα βασικά της τέχνης του καπνίσματος.

Σε αυτό το εξειδικευμένο σεμινάριο, δεν περιοριζόμαστε απλώς στον τρόπο παρασκευής, αλλά εξερευνούμε κάθε πτυχή της διαδικασίας. Από την αρχική προετοιμασία της μπριζόλας μέχρι τα αρωματικά μείγματα και τις ιδανικές θερμοκρασίες και χρόνους ψησίματος, κατανοούμε τις τεχνικές που είναι απαραίτητες για την επίτευξη διαφορετικών αποτελεσμάτων στο κάπνισμα, ανάλογα με το μέσο ψησίματος που χρησιμοποιούμε. Ανακαλύπτουμε τεχνικές και τρόπους για να προσδώσουμε διάφορα επίπεδα καπνίσματος, προσφέροντας μια μοναδική υπογραφή στα πιάτα μέσα από διαφορετικά μέσα ψησίματος.

Πρακτικές εφαρμογές: Καπνιστές μπριζόλες στην ψησταριά | Καπνισμένες μπριζόλες στον φούρνο | Μπριζόλες καπνισμένες με χρήση καπνού

Εκπαιδευτής Chef: Μακρύμιχαλος
Νίκος

Ημερομηνία: Σα 21/10/2023

Ώρα: 11:00-14:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι
Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ
πληρωμή

★ **Chef's choice**

ΤΑ ΦΟΥΡΝΙΣΤΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Η μαγειρική στον φούρνο ανοίγει τον δρόμο για τη δημιουργία πληθωρικών πιάτων. Αυτή η τεχνική επιτρέπει στο κρέας να ψήνεται αργά και ομοιόμορφα, δημιουργώντας μια ζουμερή υφή και μια απίστευτη γεύση. Από τα κλασικά φούρνο ψητά με πατάτες και λαχανικά μέχρι τις πιο πολύπλοκες συνταγές με σάλτσες και μπαχαρικά, ο φούρνος ανοίγει τον δρόμο για τη δημιουργία γευστικών αριστουργημάτων. Τα φουρνιστά απαιτούν διαχείριση χρόνου ο οποίος είναι σύμμαχος στην μαγειρική και η θερμοκρασία είναι ο μυστικός παράγοντας. Τα υλικά αφήνονται να ψηθούν αργά και με αγάπη και η μαγειρική στον φούρνο εξελίσσεται σε μια τέχνη. Το αποτέλεσμα είναι πιάτα τόσο ζουμερά, γευστικά και πλούσια που ξεπερνούν κάθε προσδοκία.

Στο πλαίσιο του σεμιναρίου, θα κατανοήσουμε τη σημασία της σωστής προετοιμασίας του κρέατος και του μαγειρέματος στον φούρνο. Θα εξερευνήσουμε τεχνικές και μυστικά για να δημιουργήσουμε πιάτα που θα «χαϊδεύουν» τους γευστικούς αισθητήρες, ενώ θα μαθαίνουμε πώς να συνδυάζονται κρέατα με λαχανικά και σάλτσες για να δημιουργήσουν γεύσεις πλούσιες και ισορροπημένες.

Πρακτικές εφαρμογές: Χοιρινό κότσι κλέφτικο | Μοσχάρι ψητό | Αρνί στο φούρνο

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Ημερομηνία: Πε 26/10/2023

Ώρα: 18:00-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

★ **Chef's choice**



STREET FOOD | BRUNCH & BREAKFAST**ΤΑ ΑΥΓΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Αφιερωμένο στη μαγεία των αυγών μέσα από την ελληνική παράδοση, αυτό το μάθημα αποκαλύπτει τις μοναδικές συνθέσεις που μπορούν να δημιουργηθούν με τη χρήση αυγών. Τα αυγά, εκτός από την υπέροχη γεύση που προσφέρουν, είναι θρεπτικά και αποτελούν θεμέλιο της μαγειρικής τέχνης. Με μοναδικές τεχνικές παρασκευής και ως βασικό συστατικό σε σάλτσες, το αυγό είναι πολύ ευέλικτο. Ωστόσο, απαιτεί προσοχή και γνώση για την κατάλληλη θερμοκρασία και χρήση, καθώς κόβει εύκολα και δεν διατηρείται. Εξερευνήστε τον κόσμο του αυγού μέσα από αυτό το μαγευτικό μάθημα.

Αυτό το μάθημα εστιάζει σε τεχνικές αυγού που απογειώνουν τις ελληνικές συνταγές.

Στόχος είναι η επίτευξη του καλύτερου γευστικού αποτελέσματος, με σωστή θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος, καθώς και η χρήση διάφορων τεχνικών για επιθυμητή υφή και γεύση.

Πρακτικές εφαρμογές: Μενεμεν | Καγιανάς | Σφουγγάτο | Φουρτάλια

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τρ 10/10/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

AMERICAN BRUNCH**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Το brunch στη Νέα Υόρκη είναι ένας θεσμός... και μάλιστα σύμφωνα με το Google συνεχώς αυξανόμενος! Το γεγονός ότι οι άνθρωποι τα Σαββατοκύριακα ξυπνάνε πιο αργά και θέλουν να απολαύσουν ένα comfort γεύμα που να συνοψίζει πρωινό και μεσημεριανό καθόρισε και τις δημιουργικές ιδέες που συνοδεύουν την τάση αυτή. Βασιλιάς του brunch είναι τα αυγά που απλά δεν μπορούν να λείψουν από το γεύμα.

Κατά την αναζήτηση των πιο δημοφιλών πιάτων american brunch στο Google, τα αποτελέσματα ήταν συντριπτικά για 3 πιάτα: Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για τη δημιουργία eggs royale με καπνιστό σολομό και sauce yuzu Hollandaise σεβριμισμένα με english muffins, pan cakes με μπέικον, gouda, μπανάνα & σιρόπι σφένδαμου και patatas bravas με σάλτσα aioli.

Πρακτικές εφαρμογές: eggs royale με καπνιστό σολομό και sauce yuzu Hollandaise | english muffins | pan cakes με μπέικον, gouda, μπανάνα & σιρόπι σφένδαμου | patatas bravas με σάλτσα aioli

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

ζώσης

Ημερομηνία: Πα 27/10/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller



ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ**MONKEY BREAD****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Monkey bread, ένα διαφορετικό αρωματισμένο αφράτο ψωμί από την Ουγγαρία. Το όνομα τους το πήραν από τον τρόπο παρασκευής και την λογική να μοιράζεσαι τα γλυκά ψωμάκια σου σε μια πιο comfort εκδοχή... Ονομάζεται και puzzle bread γιατί η ψημένη, αφράτη, μαστιχωτή ζύμη διαχωρίζεται τόσο βελούδινα.

Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε τόσο στην αλμυρή όσο και στην γλυκιά εκδοχή τους.

Στόχος του μαθήματος είναι να εξασκηθούμε στην βασική τεχνική παρασκευής, αλλά και σε συνδυασμούς γεύσεων με βάση την τεχνική ενός monkey bread.

Πρακτικές εφαρμογές:

Αλμυρά monkey bread με μπέικον και γραβιέρα | Αλμυρά monkey bread με ελιές πράσινες και μαύρες

Γλυκά monkey bread με λευκή σοκολάτα και χειροποίητη πραλίνα | Γλυκά monkey bread με κανέλα και ζάχαρη

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 04/10/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:30

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller

**ΚΟΥΡΟΥ:ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ/ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ/
ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑΚΙΑ/ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑΚΙΑ**
ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**34,90€**

Όταν στο τούρκικο λεξικό πηγαίνουμε στην λέξη kuru θα δούμε ότι η ερμηνεία της είναι ξηρός και πιθανολογείται ότι από εκεί προέρχεται και η ονομασία για την τραγανή τυρόπιτα κουρού.

Το πιο σημαντικό σε αυτή την ζύμη είναι να πετύχουμε ένα βουτυρένιο αποτέλεσμα, να θρυμματίζεται και να γεμίζουμε αρώματα. Ο σωστός χρόνος ψησίματος και αναλογία ζύμης-γέμισης είναι τα θέματα προς συζήτηση σε αυτό το webinar

Τι μπορούμε να φτιάξουμε με αυτή την πολύ γρήγορη νόστιμη ζύμη?

Αυτό το σεμινάριο προσφέρει μια εμπειριστατωμένη εξερεύνηση της διαδικασίας παρασκευής της ζύμης κουρού μέσα από τέσσερις διαφορετικές αλμυρές εκδοχές.

Οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν κάθε λεπτομέρεια, από την επιλογή των συστατικών μέχρι την τελική παρουσίαση.

Θα εξεταστούν οι απαραίτητες τεχνικές για τη δημιουργία μιας αφράτης ζύμης, επιτυγχάνοντας τον ιδανικό συνδυασμό της τραγανής σφολιάτας με την κρεμώδη υφή του βουτύρου.

Θα εξερευνηθούν επίσης οι κατάλληλες αναλογίες μεταξύ ζύμης και γέμισης, η επιλογή των κατάλληλων υλικών και οι παραλλαγές στη γεύση.

Τέλος, θα δοθούν συμβουλές για τους βέλτιστους χρόνους ψησίματος και τη συντήρηση για να διατηρηθεί η φρεσκάδα, η γεύση και η αίσθηση του βουτύρου σε κάθε μπουκιά.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ζαμπονοτυροπιτάκια με ζύμη κουρού | Τυροπιτάκια με φιλαδέλφια σε ζύμη κουρού ολικής | Σπανακοπιτάκια | Πατατοπιτάκια

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 20/10/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 17:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΕΞΑΣΚΗΣΗ & ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΟ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ

ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ

PETIT GATEAU

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

55,00€

Τα "Petit Gateau," γνωστά και ως "Μικρά Γλυκά," είναι γαστρονομικά δημιουργήματα που ανήκουν στην κατηγορία της δημιουργικής ζαχαροπλαστικής. Πρόκειται για μικρά, εκλεπτυσμένα επιδόρπια -αρκετά παρόμοια με αυτό που στην Ελλάδα ονομάζουμε πάστες- και που συνήθως προσφέρονται σε εστιατόρια και ζαχαροπλαστεία. Το χαρακτηριστικό τους είναι ότι, όταν κόβονται στη μέση, έχουν στο εσωτερικό υγρή, κρεμώδη γέμιση, συνήθως σε διάφορες γεύσεις. Η παρασκευή τους απαιτεί εξειδικευμένες γνώσεις καθώς και προσοχή στη λεπτομέρεια.

Ο στόχος του μαθήματος Petit Gateau είναι να εκπαιδεύσει τους μαθητές στην προηγμένη τέχνη της ζαχαροπλαστικής και τη δημιουργία των Petit Gateau. Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, οι εκπαιδευόμενοι αποκτούν τις δεξιότητες και τις γνώσεις που χρειάζονται για να παρασκευάσουν αυτά τα αριστουργήματα ζαχαροπλαστικής. Από την προετοιμασία και την εκτέλεση των τεχνικών έως την διακόσμηση, το αποτέλεσμα του μαθήματος είναι αισθητικά εντυπωσιακά Petit Gateau. Το μάθημα επικεντρώνεται επίσης στη δημιουργία διάφορων γευστικών παραλλαγών και στην αντιμετώπιση προβλημάτων κατά τη διάρκεια της παρασκευής.

Πρακτικές Εφαρμογές: Petit Gateau Rocher | Petit Gateau Pistachio Amarena Βανίλια | Petit Gateau Caramel Coffee

Εκπαιδευτής Chef: Λευτέρης Τσούτρας
(Pastry Chef Electra Palace)

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 12/10/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 17:30-21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΤΑΡΤΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

55,00€

Αυτό το απαιτητικό μάθημα γαλλικής ζαχαροπλαστικής ανώτερου επιπέδου έχει σκοπό να ενισχύσει την επιδεξιότητά σας στον χώρο της ζαχαροπλαστικής. Ανοίγει τον δρόμο για νέες προκλήσεις και επιτυχίες σε επαγγελματικό επίπεδο, προσφέροντας τη δυνατότητα ενίσχυσης των επαγγελματικών σας γνώσεων. Σε αυτό το μάθημα, θα ανακαλύψετε την αρτιότητα στην τέχνη της τάρτας, δημιουργώντας τρία εκλεπτυσμένα αριστουργήματα: Τάρτα Αχλάδι Carrot, Τάρτα 100% Σοκολάτα και Τάρτα Cheesecake με Φράουλες.

Ο στόχος αυτού του μαθήματος είναι να σας προετοιμάσει για την παρασκευή αυτών των εκλεπτυσμένων επιδορπίων σε επαγγελματικό επίπεδο. Θα εξερευνήσετε προχωρημένες τεχνικές, συνδυάζοντας την πολύτιμη γνώση που έχετε αποκτήσει από προηγούμενα μαθήματα ζαχαροπλαστικής.

Πρακτικές Εφαρμογές: Τάρτα αχλάδι καρότο | Τάρτα 100% ΣΟΚΟΛΑΤΑ | Τάρτα τυριού με φράουλες

Εκπαιδευτής Chef: Λευτέρης Τσότρας
(Pastry Chef Electra Palace)

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 19/10/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 17:30-21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

Λίγα λόγια για τον Λευτέρη Τσότρα...

Ο Λευτέρης Τσότρας γεννήθηκε στην Νέα Υόρκη και μεγάλωσε στην Αθήνα.

Το 1999 αποφοίτησε από την Σχολή τουριστικών επαγγελματιών Αναθύσσου με την ειδικότητα του Ζαχαροπλάστη.

Στο ξεκίνημα του εργάστηκε στην Melissa Fine Pastry και έπειτα συνέχισε την πορεία του ως pastry chef στο Elouda Resorts και Saint George Lycabettus.

Από 2012 έως 2021 δημιούργησε και επιμελήθηκε τα γλυκά στο καφέ-ζαχαροπλαστείο Bake στον Άλιμο.

Από το 2021 μέχρι και σήμερα είναι στο δυναμικό του ομίλου Electra Hotels.



CAFE ROYALE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Ένα entremet που μας συναρπάζει λόγω του βάθους των γεύσεών του και του συνταιριασμού του με παλαιωμένο ρούμι και bitter σοκολάτα, αναδεικνύει τον καλλιτεχνικό και γαστρονομικό κόσμο της ζαχαροπλαστικής.

Το γλυκό μπορεί να σταθεί σε βιτρίνα ζαχαροπλαστείου ή αρκετά επιτηδευμένα ως επιδόρπιο σε εστιατόριο.

Αυτό το entremet επιδεικνύει πέντε τεχνικές ζαχαροπλαστικής, κάθε μια από τις οποίες αναδεικνύει τον ρόλο της και την ισορροπία που φέρνει στο σύνολο του γλυκού.

Το μάθημα εκπαιδεύει σε τεχνικές ζαχαροπλαστικής, αλλά και στην γευστική προσέγγιση ενός γλυκού που ξεφεύγει από τις κλασικές επιλογές μίας σοκολατένιας πάστας.

Πρακτικές εφαρμογές: Ντακουάζ φουντούκι | Κονφί μπανάνας με παλαιωμένο ρούμι | Κρεμέ bitter σοκολάτας | Μους καραμέλας | Σως καραμέλας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Σα 21/10/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΛΙΚΕΡ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Εξερευνούμε τον συναρπαστικό κόσμο των χειροποίητων λικέρ – ενδεχομένως των πιο ντελικάτων αλκοολούχων παραδοσιακών ποτών. Ο στόχος αυτού του μαθήματος είναι να εισαγάγουμε τους συμμετέχοντες στην τέχνη της παρασκευής λικέρ και να τους μάθουμε τις βασικές αρχές και τεχνικές με διάφορα αρώματα και γεύσεις. Εκτός από την εξαιρετική και φυσική γεύση τους, την ποιοτική επιλογή φρούτων και καρπών, τα χειροποίητα λικέρ είναι πολύ πιο οικονομικά, γεγονός που καθιστά το κέρασμά τους πιο «φιλικό»!

Στόχος του μαθήματος είναι να κάνουμε μία εισαγωγή στην βάση της παρασκευής των λικέρ, καθώς αποτελεί μία σημαντική τεχνική συντήρησης εποχικών προϊόντων και μετατροπής τους σε ποιοτικά κεράσματα. Από τα συστατικά και την γνώση διαχείρισης τους, στην διαδικασία και το σερβίρισμα, ανακαλύπτουμε την πλήρη προετοιμασία τους μέσα από 4 κλασικές εφαρμογές.

Πρακτικές εφαρμογές: Λικέρ κεράσι | Λικέρ λεμόνι | Λικέρ φράουλα | Λικέρ αμυγδάλου

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ημερομηνία: Δε 16/10/2023

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΣΙΡΟΠΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Το σεμινάριο επικεντρώνεται στην αυθεντική τέχνη παρασκευής σιροπιών και αναψυκτικών με φρέσκα φρούτα και υλικά, χωρίς προσθήκη συντηρητικών και τεχνητών χρωμάτων και αρωμάτων. Η χρήση τους στην ζαχαροπλαστική και την εστιατορική είναι ιδιαίτερα ευρεία καθώς τα σιρόπια είναι απαραίτητα συστατικά σε γλυκίσματα όπως κρέπες, τηγανίτες, λουκουμάδες, ως γαρνίρισμα σε εδέσματα για να δώσουν γεύση ή στο σιρόπιασμα γλυκών και κέικς.

Στόχος του μαθήματος είναι να δούμε τις διαφορετικές τεχνικές που απαιτούνται για να παρασκευάσουμε σιρόπια και αναψυκτικά, καθώς και την ιδιαίτερη διαχείριση της α ύλης, το αρωμάτισμα και τον εμπλουτισμό τους με άλλα υλικά. Για τις ανάγκες του σεμιναρίου, εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές μέσα από 5 πρακτικές εφαρμογές.

Πρακτικές εφαρμογές: Σιρόπι μήλου | Σιρόπι φράουλας | Σιρόπι πορτοκαλιού | Σιρόπι τριαντάφυλλο | Σιρόπι βανίλιας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ημερομηνία: Δε 23/10/2023

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



Ειδική Τιμή για τα 2 μαθήματα: 65€



ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ & ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ

ΖΕΣΤΑ CHEESECAKE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Τεχνικό σεμινάριο που επικεντρώνεται σε εκδοχές των cheesecakes που ψήνονται! Το cheesecake αποτελεί ένα πλούσιο επιδόρπιο που ανακαλύφθηκε εδώ και έναν αιώνα κατά 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. Τα "ζεστά cheesecake" αναφέρονται σε μια παραλλαγή του κλασσικού cheesecake που σερβίρεται ζεστή, συνήθως αφού περάσει από τον φούρνο. Τα «ζεστά cheesecake» έχουν μια πιο ζεστή, κρεμώδη υφή και συνήθως περιλαμβάνουν πιο γήινες γεύσεις.

Σε αυτό το σεμινάριο ανακαλύπτουμε τεχνικές, γεύσεις και συνδυασμούς που εντυπωσιάζουν. Δημιουργούμε cheesecake μαζί με τις συνοδευτικές τους σάλτσες φρούτων και ξηρών καρπών. Στόχος είναι να ενισχύσουμε τις γνώσεις μας στο αντικείμενο, αλλά και να ανακαλύψουμε λεπτομέρειες οι οποίες θα βελτιώσουν τις τεχνικές μας.

Πρακτικές εφαρμογές: Αμερικάνικου τύπου NY, cheesecake φούρνου | Ιαπωνικού τύπου, cheesecake φούρνου | Γερμανικού τύπου, käsekuchen, cheesecake φούρνου με το γερμανικό τυρί quark

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Σα 21/10/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 10:00-14:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

ΚΟΡΜΟΙ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ – Μέρος I

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Το γλυκό La Buche de Noel, γνωστό και ως Yule Log, αποτελεί την Χριστουγεννιάτικη εκδοχή του αγαπημένου κορμού σοκολάτας. Με αρωματικές γεμίσεις και δημιουργικές προτάσεις, αυτό το γλυκό έχει βαθιές ρίζες στην γαλλική παράδοση και την εορταστική περίοδο των Χριστουγέννων. Το λαχταριστό biscuit roulade αντικαθιστά τον παραδοσιακό μπισκότο και δημιουργεί ένα ιδιαίτερα εύγευστο και ελαφρύ κορμό. Ο κορμός, σε σχήμα δέντρου, καλύπτεται με γλάσο και οι επικαλύψεις και η άχνη στο πασπάλισμα του δίνουν έναν αέρα μαγείας, κάνοντας τον κορμό La Buche de Noel ένα πραγματικό έργο τέχνης.

Στόχος του μαθήματος είναι να εξασκήσουμε τις γνώσεις και δεξιότητές μας στην παρασκευή τριών διαφορετικών κορμών, χρησιμοποιώντας την τεχνική του biscuit roulade και εξερευνώντας τις περίτεχνες γεμίσεις που μπορούν να δώσουν νέα διάσταση στην γευστική εμπειρία! Κάθε παρασκευή, η εκπαίδευση είναι απολύτως χειροποίητη, με στόχο να διδάξει όλες τις τεχνικές της ζαχαροπλαστικής τέχνης και να παρέχει μια ολοκληρωμένη εμπειρία εκμάθησης.

Πρακτικές εφαρμογές: Κορμός lila pause | Κορμός φρούτα του δάσους | Κορμός Ferrero Rocher

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 20/10/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 17:30-21:30

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΕΥΡΩΠΑΪΚΑ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Καθώς τα Χριστούγεννα πλησιάζουν, ανακαλύπτουμε τις γεύσεις των εορταστικών αρτοσκευασμάτων. Από τα γερμανικά "Στόλλεν", τα αυστριακά "Στρουντελ", και τα αγαπημένα "Βανιλεκιπφερλ", αυτά τα γλυκά αποτελούν μέρος της εορταστικής Ευρωπαϊκής παράδοσης. Στο σεμινάριο αυτό γνωρίζουμε τα Ευρωπαϊκά εορταστικά αρτοσκευάσματα και εξασκούμαστε στην τέχνη τους.

Στρουντέλ (Αυστριακό): Το Στρουντέλ αποτελεί ένα αυστριακό γλυκό που αναδεικνύεται με την πρώτη μπουκιά. Το λεπτό φύλλο ζύμης αγκαλιάζει μια γέμιση που συνδυάζει μήλα και κανέλα σε μία απόλυτα αρμονική ένωση. Είναι η τέλεια επιλογή για να συνοδεύσει τις χειμερινές σας στιγμές με νόστιμη ικανοποίηση.

Vanillekipferl (βανιλεκιπφέρλ): Αυτά τα μπισκότα προέρχονται από την παράδοση της Αυστρίας και θυμίζουν τους αγαπημένους μας κουραμπιέδες. Το όνομά τους, "Vanillekipferl," προέρχεται από τις λέξεις "vanille" που σημαίνει "βανίλια," και "kipferl," που προέρχεται από την Ουγγαρική λέξη "kifli," που σημαίνει "μισοφέγγαρο." Το μοναδικό τους σχήμα αντιπροσωπεύει τη νίκη της Ουγγαρίας επί των Τούρκων. Τα Vanillekipferl προσφέρουν μια απολαυστική εμπειρία με γεύση ζάχαρης και βανίλιας.

Stollen (Ελληνικό): Αυτή η ελληνική εκδοχή του Stollen είναι γεμάτη αμυγδαλόπαστα, ρούμι ή κονιάκ, και μία ποικιλία σταφίδας που συνδυάζει μαύρη και ξανθιά. Τα κεράσια γλασέ, καθώς και τα κομμάτια κόνιτα (γλασέ κίτρινων φρούτων), προσθέτουν ακόμα περισσότερη γεύση σε αυτήν τη γιορτινή λιχουδιά.

Το σεμινάριο στοχεύει στην εξερεύνηση και την προετοιμασία αυτών των εορταστικών αρτοσκευασμάτων με επιδεξιότητα και γνώση. Οι μαθητές θα μάθουν να παρασκευάζουν τα εορταστικά γλυκά των Χριστουγέννων, ανακαλύπτοντας τις γεύσεις και τις παραδόσεις που τα συνοδεύουν.

Πρακτικές εφαρμογές: Στόλλεν (Γερμανικό) | Στόλλεν (Ελληνικό) | Βανιλεκιπφερλ (Vanillekipferl) (γερμανικοί κουραμπιέδες) | Στρουντελ (Αυστριακό)

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης**Τύπος Εκπαίδευσης:****Πόντοι Απόκτησης:** 65**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πε 26/10/2023**Μεθοδολογία****Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230**Μόνο με προ
πληρωμή****Εκπαίδευσης:** Πρακτική**Ώρα:** 17:00-21:30**Επίπεδο:** Basic**★ Chef's choice**

CAKES/ TAPTES/ COOKIES**LIMONCELLO CAKE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Το Limoncello είναι ένα ιταλικό λικέρ λεμονιού που παράγεται κυρίως στη νότια Ιταλία. Ξεκίνησε ως ένα από τα πιο δημοφιλή στην Ιταλία, αλλά έχει κερδίσει δημοτικότητα σε όλο τον κόσμο τα τελευταία χρόνια.

Σε αυτό το μάθημα το κέικ limoncello προσφέρει μια παραπλανητική γεύση και υφή που είναι δύσκολο να αντισταθείς.

Στο μάθημα αποδίδουμε την υπέροχη γεύση του Limoncello μέσα από 3 παρασκευές με ξεχωριστές τεχνικές. Αφράτο

αρωματικό lime round cake- η κλασική εκδοχή, μασκαρπόνε limoncello cake με υπέροχο γλάσο λεμονιού και

αρμπαρόριζας- η πιο πλούσια εκδοχή του σε cake limoncello και soft cookies με γέμιση λεμόνι.

Στόχος μας ιδανικές υφές και απαλές, ανάλαφρες γεύσεις.

Τεχνικές Επιδορπίου: Κλασικό Lime round cake | Μασκαρπόνε limoncello cake με αρωματικό γλάσο λεμονιού και αρμπαρόριζας | Soft limoncello cookies με γέμιση λεμόνι

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 23/10/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 11:00 - 14:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

ME AMYGDALO**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Η μεστή, γήινη, ελαιώδης και ελαφρώς πικρή γεύση του αμυγδάλου χαρίζει τις πληθωρικές του γεύσεις στα επιδόρπια. Το μάθημα επικεντρώνεται στην έντεχνη χρήση των μοναδικών αυτών καρπών στην ζαχαροπλαστική μέσα από κλασικά κέρασμα.

Παραδοσιακοί εργολάβοι: Η ονομασία τους καθιερώθηκε κάπου στη δεκαετία του '60 και προέρχεται κατά πάσα πιθανότητα από το γεγονός ότι αποτελούσε το βασικό κέρασμα τη στιγμή που "υπογράφονταν" τα συμβόλαια. Στην ουσία του βέβαια είναι γνωστά και ως Ελληνικά μακαρόν.

Μπισκότα αμυγδάλου: κυριολεκτικά "διπλοψημένα" με σκοπό να διατηρούνται για μεγαλύτερο διάστημα. Τραγανά από έξω, μαλακά μέσα, νόστιμα, θρεπτικά τα μπισκότα αμυγδάλου αποτελούν το τέλειο υγιεινό σνακ.

Αμυγδαλωτά σοκολάτας: ένας ιδανικός συνδυασμός. Δύο υλικά που μπορούν να απογειώσουν τη γεύση και να αποτελέσουν το ιδανικό κέρασμα για διαφορετικές περιστάσεις.

Στο μάθημα θα εκπαιδευτούμε στις τεχνικές επεξεργασίας του αμυγδάλου, με τρεις διαφορετικές συνταγές αναβαθμίζοντας το βασικό υλικό μας.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπισκότα αμύγδαλου | Εργολάβοι | Αμυγδαλωτά με σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:
4**

Ημερομηνία: Πα 27/10/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 11:00 - 14:00

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

ΤΟΥΡΤΕΣ – ΠΑΣΤΕΣ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

ΜΙΛΦΕΙΓ | ΤΟΥΡΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Μιλφέιγ, mille-feuille, όπου ο όρος σημαίνει “χίλια φύλλα” είναι ένα παραδοσιακό γαλλικό γλυκό που αποτελείται από πολλές λεπτές στρώσεις φύλλου ζύμης και κρέμας. Ο τρόπος παρασκευής του περιλαμβάνει τη ψήσιμο των λεπτών φύλλων ζύμης μέχρι να γίνουν τραγανά και χρυσαφί. Στη συνέχεια, τα φύλλα συνδυάζονται με ενδιάμεσες στρώσεις κρέμας πατισερί. Το τελικό αποτέλεσμα είναι ένα εντυπωσιακό γλυκό με αναδειγμένες στρώσεις φύλλου και απαλή κρέμα.

Η βασική κρέμα της ζαχαροπλαστικής patisserie (πατισερί), πήρε το όνομα της από την λέξη pâtissier, όπου στα Γαλλικά σημαίνει ο ζαχαροπλάστης. Δημιουργήθηκε από τον François Massialot, προσωπικό βασιλικό σεφ και συγγραφέα ενός από τα πρώτα γαστρονομικά λεξικά, του Le Cuisinier royal et bourgeois του 1691, όπου πρωτοεμφανίστηκε η κρέμα πατισερί.

Το κύριο χαρακτηριστικό της σφολιάτας είναι η τραγανή, αφράτη και λεπτή ζύμη που προκύπτει από τη διαδικασία της πτι-φιλλέ, δηλαδή του επαναλαμβανόμενου διπλώματος και στρώσιμου της ζύμης. Αυτή η τεχνική απαιτεί υπομονή και επιδεξιότητα, αλλά το αποτέλεσμα είναι μια εξαιρετική γευστική απόλαυση.

Χρησιμοποιείται ως βάση σε πολλές παρασκευές ζαχαροπλαστικής, όπου σε συνδυασμό με άλλα συστατικά μπορεί να δώσει και άλλη γεύση στην δημιουργία μας.

Σε αυτό το σεμινάριο θα δημιουργήσουμε το πιο γευστικό μιλφέιγ απολαμβάνοντας την ανάλαφρη κρέμα του. Θα επικεντρωθούμε στην κρέμα πατισερί, στο παράγωγο της την κρέμα λεζέρ, αλλά και στο τόφι καραμέλας. Επιπλέον, θα εκπαιδευτούμε στις αντίστοιχες γλυκές σάλτσες που δίνουν γεύση στα μιλφέιγ μέσα από διάφορες παραλλαγές.

Τεχνικές Επιδόρπιου: Μιλφειγ με κρέμα λεζέρ με σάλτσα φράουλας (Γαλλικού τύπου) | Μιλφειγ με κλασσική κρέμα πατισερί (ζεστή μέθοδος Ελληνικού τύπου) | Μιλφειγ με τόφι καραμέλας και κρεμέ καραμέλας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 30/10/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

✍ Your Suggestion

MACADEMIA NUTS ΤΟΥΡΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Εξαιρετικό πολυστρωματικό επιδόρπιο με βάση τα γευστικά μακαντέμια. Ο συνδυασμός αυτού του εξωτικού ξηρού καρπού με άλλα υλικά και μπαχαρικά θέλει προσοχή για να κρατήσει και να αναδείξει τα αρώματα του. Μία τούρτα που δεν συναντάμε συχνά, καθώς τα μακαντέμια απαιτούν ιδιαίτερες συνθήκες για την καλλιέργειά τους, γεγονός που τα καθιστά ένα ακριβό υλικό. Ωστόσο, η γεύση τους είναι υπέροχα πλούσια, ήπια, κρεμώδης, λεπτή, βουτυράτη με βελούδινη υφή, χαρίζοντας εξαιρετικά επιδόρπια. Ένα επιδόρπιο για τους λάτρεις των εξωτικών ξηρών καρπών που ξεφεύγει από τις κλασσικές επιλογές.

Η Macadamia nuts τούρτα είναι ένα πολύ γευστικό γλυκό που αξίζει της προσοχής μας! Επικεντρωνόμαστε σε τεχνικές που μας δείχνουν την διαχείριση και επεξεργασία του ξηρού καρπού για να μας δώσει την υπέροχη αυτή τούρτα.

Πρακτικές εφαρμογές: Ντακουάζ μακαντέμια | Αλοιφή με μακαντέμια | Μους τονκα | Γλασαζ καραμέλα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:
4

Ημερομηνία: Πα 13/10/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΖΥΜΕΣ**BRIOCHE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Γνωστό γαλλικό αρτοσκεύασμα που έχει μια εκλεπτυσμένη και βελούδινη υφή. Ουσιαστικά είναι ένα εξαιρετικά νόστιμο, βουτυρώδες, εμπλουτισμένο, γλυκό ψωμί που συνήθως συνδυάζεται με γλυκά φρούτα και ζάχαρη κανέλας. Αν και δεν υπάρχει ακριβής προέλευση, το brioche είναι γνωστό για την παραδοσιακή του φύση και την πλούσια γεύση. Η πρώτη επίσημη αναφορά γίνεται το 1404, ωστόσο το 1611 στο Λεξικό του Cotgrave's A Dictionarie of the French and English Tongues περιγράφεται ως "ένα ρολό ή bunne, από καρυκευμένο ψωμί" με προέλευση τη Νορμανδία!

Από την αρχική τεχνική της ζύμης μέχρι τις εκλεπτυσμένες γεμίσεις, τα κραμπλ και τα γκανάζ, αυτό το μάθημα είναι μια συναρπαστική εξερεύνηση των γαστρονομικών δυνατοτήτων που κρύβονται πίσω από το brioche. Κατά τη διάρκεια των πρακτικών εφαρμογών, θα ανακαλύψουμε τα μυστικά της καραμελωμένης σφολιάτας, θα δημιουργήσουμε κρέμες αμυγδάλου και σοκολάτας που κάνουν τις δημιουργίες ακόμη πιο απολαυστικές. Επιπλέον, θα εξερευνήσουμε τα μυστικά του κραμπλ καρύδας, του καραμελωμένου ανανά με μπαχαρικά και του γκανάζ μοντέ Μαλιμπού, προσφέροντας έτσι μια πλούσια γαστρονομική εμπειρία που ξεπερνά κάθε προσδοκία.

Πρακτικές Εφαρμογές:

Ζύμη brioche | Κρέμα αμυγδάλου | Κρέμα σοκολάτας | Κραμπλ καρύδας | Καραμελωμένος ανανάς με μπαχαρικά | Γκανάζ μοντέ Μαλιμπού

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος
Στέφανος

Ημερομηνία: Δε 09/10/2023

Ώρα: 18:00-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

**Μόνο με προ
πληρωμή**

✓ Best Seller

NEW YORK ROLLS**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Γλυκό αρτοσκεύασμα που έγινε δημοφιλές το 2022 μέσω των κοινωνικών μέσων με εκατοντάδες χιλιάδες προβολές. Η δημιουργία του αποτελεί έμπνευση του Lafayette Grand Café and Bakery της Νέας Υόρκης και από τότε έχει διαδοθεί παγκοσμίως! Παρασκευάζεται από ζύμη κρουασάν, η οποία τυλίγεται σε ρολό, γεμίζεται με κρέμα και επικαλύπτεται με σοκολατένιο γκανάζ. Αρχικά ονομαζόταν "Supreme/Σουπρήμ", όμως η δημοφιλία του στην περιοχή της Νέας Υόρκης το βάφτισε ξανά! Πλέον είναι ιδιαίτερα αγαπητό σε πολλές πόλεις της Γαλλίας, όπως Νάντη, Στρασβούργο και Παρίσι, στον Καναδά, αλλά και στην Ασία σε πόλεις όπως το Τόκιο.

Αυτό το γλυκό αριστούργημα παρασκευάζεται με μια ζύμη κρουασάν που πλάθεται επιδέξια σε τέλεια στρογγυλό σχήμα, στη συνέχεια ψήνεται μέχρι να αποκτήσει μια χρυσή, τραγανή κρούστα και γεμίζεται χαρίζοντας ένα κρεμώδες στο εσωτερικό του. Στη συνέχεια γεμίζεται με βελούδινη κρέμα και προσφέρει μία εξαιρετική λιχουδιά. Στόχος του μαθήματος είναι δημιουργήσουμε τόσο την βάση του αρτοσκευάσματος ως τεχνική, αλλά και να εκπαιδευτούν σε δημοφιλείς γεύσεις βασισμένες στη ζύμη των rolls, εμπλουτισμένες από αρωματικές κρέμες!

Πρακτικές Εφαρμογές: Ζύμη New York Roll | Γέμιση και Επικάλυψη λεμονιού | Γέμιση και Επικάλυψη φράουλας | Γέμιση και Επικάλυψη Oreο

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος
Στέφανος

Ημερομηνία: Δε 23/10/2023

Ώρα: 17:00-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

**Μόνο με προ
πληρωμή**

★ Chef's choice



ΣΟΚΟΛΑΤΑ**ΚΑΡΙΟΚΕΣ – ΜΩΣΑΙΚΟ - ΒΡΑΧΑΚΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,00€**

Οι καριόκες, το μωσαϊκό και τα βραχάκια (ή ανώμαλα) αποτελούν εξαιρετικά αγαπημένα γλυκά ζαχαροπλαστείου (συζήτως ονομάζονται «του κιού») που έχουν ρίζες βαθιά στην ζαχαροπλαστική παράδοση.

Και τα 3 συνδυάζουν με αρμονία διάφορα συστατικά και γεύσεις, καθιστώντας τα ιδιαίτερα δημοφιλή ως σοκολατένια κέρασμα.

Ιστορικά, οι καριόκες ξεκίνησαν από την πόλη της Ξάνθης το 1926, όταν ο Γιώργος Παπαπαρασκευάς δημιούργησε αυτό το μαλακό σοκολατένιο κέρασμα. Οι καριόκες πήραν το όνομά τους από το χρώμα των κατοίκων του Ρίο ντε Τζανέιρο και η συνταγή τους παραμένει αναλλοίωτη εδώ και δεκαετίες, παραδίδοντας μια γεύση που κερδίζει τις καρδιές μας στις γιορτές και τις καθημερινές στιγμές γλυκιάς απόλαυσης.

Το μωσαϊκό, από την άλλη πλευρά, προέρχεται από την αγγλική παράδοση και συνδυάζει τα μπισκότα και τη σοκολάτα με μια μοναδική προσέγγιση. Παρά την απλότητα των συστατικών, αυτό το «γλυκό ψυγείου» έχει γίνει δημοφιλές σε πολλές κουζίνες και απολαμβάνεται στις καθημερινές μας στιγμές χαλάρωσης.

Κατά τη διάρκεια αυτού του σεμιναρίου, σκοπός μας είναι να αναλύσουμε τις συνταγές, τις τεχνικές και τα μυστικά που κρύβονται πίσω από αυτά τα αγαπημένα γλυκά. Ταυτόχρονα, θα εξετάσουμε πώς μπορούμε να προσαρμόσουμε αυτές τις συνταγές στον σύγχρονο κόσμο της ζαχαροπλαστικής.

Πρακτικές εφαρμογές: Καριόκα μαύρης σοκολάτας | Καριόκα γάλακτος σοκολάτας | Καριόκα λευκής σοκολάτας | Μωσαϊκό μαύρης σοκολάτας και γάλακτος | Μωσαϊκό με λευκή σοκολάτα με cranberries και κάσιους | Βραχάκια

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τε 11/10/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 17:30 -21:30

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Η λευκή σοκολάτα αποτελεί μία από τις πιο κομψές και αγαπημένες υποκατηγορίες της σοκολάτας στον χώρο της ζαχαροπλαστικής. Η γλυκιά, κρεμώδης υφή και η ευχάριστη νότα βανίλιας που προσφέρει βοηθάει τους τεχνίτες της σοκολάτας και μαγεύει τα γλυκά. Αυτή η πολυτελής και εκλεπτυσμένη παραλλαγή της σοκολάτας έχει μια συναρπαστική ιστορία που αξίζει να ανακαλυφθεί. Αν και δεν περιέχει κακάο, όπως η μαύρη σοκολάτα, η λευκή σοκολάτα παράγεται από τον πυρήνα του κακάο και αποτελεί μία από τις πιο εκλεπτυσμένες απολαύσεις στον κόσμο της ζαχαροπλαστικής. Το ιδιαίτερο χρώμα της, η γεύση της βανίλιας και η απίστευτα κρεμώδης υφή της κάνουν τη λευκή σοκολάτα μοναδική.

Στόχος είναι να εμβαθύνουμε στον κόσμο της λευκής σοκολάτας, να παρουσιάσουμε βασικές τεχνικές για τη δημιουργία κλασικών γλυκών μέσα από 3 πρακτικές εφαρμογές και να κατανοήσουμε σημαντικές έννοιες τροφογνωσίας, διαχείρισης και χρήσης της.

Θα εξερευνήσουμε βασικές τεχνικές παρασκευής λευκής σοκολάτας, θα μάθουμε πώς να τη λιώνουμε και να την κρατάμε σταθερή, κάτι που είναι ουσιώδες για την επιτυχία των γλυκών.

Στο δεύτερο μέρος, θα εξερευνήσουμε τρεις κλασικές συνταγές που χρησιμοποιούν λευκή σοκολάτα ως κύριο συστατικό.

Θα παρασκευάσουμε μιλφέιγ λευκής σοκολάτας, τάρτα λευκής σοκολάτας με καρύδι, και crème brulee με λευκή σοκολάτα.

Καθώς δημιουργούμε αυτά τα γλυκά, θα εξερευνήσουμε τον ρόλο της λευκής σοκολάτας στη δημιουργία μοναδικών γεύσεων και υφών.

Πρακτικές εφαρμογές: Μιλφέιγ λευκής σοκολάτας | Τάρτα λευκής σοκολάτας με καρύδι | Crème brulee με λευκή σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πε 19/10/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ**#ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ****ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ ΙΙΙ – ΤΑ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Από την Ελλάδα μέχρι την Τουρκία, τον Λίβανο και το Μαρόκο, το συγκεκριμένο μάθημα εστιάζει στο Γ' Μέρος της ενότητας «Σιροπιαστά» σε γλυκά της Ανατολής και της ευρύτερης Μεσογείου. Τα γλυκά αυτά, από την Ελλάδα μέχρι την Τουρκία, τον Λίβανο και το Μαρόκο, διαθέτουν μια πλούσια ποικιλία υλικών και τεχνικών που προσθέτουν πολυπλοκότητα στις γεύσεις τους. Στο συγκεκριμένο σεμινάριο ανακαλύπτουμε δημοφιλή, σιροπιαστά γλυκά με επιρροές από χώρες όπως το Μαρόκο (Chebakia), τον Λίβανο (Maamoul), την Αίγυπτο (Basbousa) και την Τουρκία (Seker Pare). Οι ιδιαιτερότητες τους είναι η χρήση καρπών ή μπαχαρικών με έναν διαφορετικό τρόπο από αυτόν που έχουμε συνηθίσει. Τα Maamoul, για παράδειγμα, είναι γνωστά για την γέμιση τους με καρπούς, συνήθως χουρμάδες ή βασιλικά αμύγδαλα. Το Chebakia αποκτά τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του από την χρήση μπαχαρικών.

Στόχος είναι να εξοικειωθείτε με τις βασικές τεχνικές παρασκευής και να κατανοήσετε την πολιτιστική και ιστορική σημασία τους. Παράλληλα, να αναπτύξετε τις δεξιότητές σας στην πρακτική εφαρμογή των γνώσεων, προκειμένου να παρασκευάζετε με επιτυχία αυτά τα γλυκά.

Τεχνικές Επιδορπίου: Chebakia | Maamoul | Basbousa | Seker Pare**Εκπαιδευτής Chef:** Σαράβας Μιχάλης**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια
ζώσης**Πόντοι Απόκτησης:** 35**Ελαχ. Συμμετοχή: 6****Ημερομηνία:** Πε 12/10/2023**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:**
Πρακτική**Πόντοι Εξαργύρωσης:**
130**Μόνο με προ
πληρωμή****Ώρα:** 11:00 -15:00**Επίπεδο:** Basic**★ Chef's choice****#ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ****ΕΛΛΗΝΙΚΑ ECLAIR****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Άγλυκα φρεσκοψημένα, αφράτα σου (râte à choux) γεμιστά- κατά τις ζαχαροπλαστικές γραφές- με παγωτό βανίλια και ζεστή σως σοκολάτας. Σύμφωνα με τις γαλλικές περγαμηνές τα σου πρέπει να είναι τόσο μεγάλα, ώστε να μην μπουκώνουν το στόμα και η κρέμα, τόσο φίνα, ώστε να μπορείς να απολαύσεις κάθε μπουκιά στο προφιτερόλ χωρίς να λιγωθείς. Επιπλέον, στις τεχνικές του μαθήματος εκπαιδευόμαστε και στα εκλαίρ που είναι το πιο hot trend του Παρισιού. Συνδυάζουμε με φρούτα εποχής και μους σοκολάτα, χρησιμοποιώντας τις τεχνικές της pate a bombe και της σάλτσας βατόμουρου! Μέχρι το 1850 ονομάζονταν petite Duchesse και εικάζεται ότι πρέπει να ήταν δημιουργία του διάσημου πατέρα της γαστρονομίας Antoine Careme. Στα χνάρια της γαλλικής τεχνικής ετοιμάζουμε τρία παριζιάνικα εκλαίρ που ξεχωρίζουν για τις ιδιαίτερες γεύσεις τους! Με την τεχνική σε ζύμη σου και την κλασική crème legere, προσθέτουμε επιπλέον γεύση και άρωμα πριν γλασάρουμε και διακοσμήσουμε τα εκλαίρ μας. Για τις ανάγκες του μαθήματος ανακαλύπτουμε τρία δημιουργικά εκλαίρ

Πρακτικές Εφαρμογές: Ζύμη râte à choux | Γεύση λουίζα – μαστίχα | Γεύση ελληνικό καφέ και κάρδαμο | Γεύση τριαντάφυλλο-framboise**Εκπαιδευτής Chef:** Διαμαντόπουλος
Στέφανος**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια
ζώσης**Πόντοι Απόκτησης:** 35**Ελαχ. Συμμετοχή: 6****Ημερομηνία:** Δε 16/10/2023**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:**
Πρακτική**Πόντοι Εξαργύρωσης:**
130**Μόνο με προ
πληρωμή****Ώρα:** 18:00-21:00**Επίπεδο:** Basic**★ Chef's choice**



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ Συνδεθείτε ή Εισέλθετε 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. Βοηθήστε 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.

