

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2025



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 Paypal, 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 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 ή δύο αίθουσες, η τιμή διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης
- Η δωροκάρτα δεν ανταλλάσσεται με μετρητά.



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

Κάρτα Μέλους

Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστέλλετέ 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.

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



Culinary Center & Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram

Mathimata Mageirikis



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΚΑΙ STYLING

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

140€ ΤΟ 2ΗΜΕΡΟ

Σεμινάριο που επικεντρώνεται στις πρακτικές αρχές φωτογράφισης φαγητού. Το food photography είναι κάτι περισσότερο από την απλή αποτύπωση ενός γεύματος· είναι η τέχνη της οπτικής αφήγησης μέσα από τη γαστρονομία. Μια πετυχημένη φωτογραφία φαγητού δεν μεταφέρει μόνο την εικόνα, αλλά προκαλεί συναίσθημα, ενισχύει τη γευστική φαντασία και δημιουργεί μια αίσθηση επιθυμίας. Είτε πρόκειται για εμπορική φωτογράφιση, social media content ή γαστρονομικά άρθρα, η σωστή διαχείριση του styling, του φωτισμού και της σύνθεσης είναι καθοριστική για το τελικό αποτέλεσμα. Το σεμινάριο αυτό παρέχει μια εξειδικευμένη προσέγγιση στις τεχνικές του food photography, δίνοντας έμφαση στην αισθητική αρτιότητα και τη προσαρμογή της εικόνας στις απαιτήσεις κάθε μέσου.

Οι συμμετέχοντες θα αναπτύξουν μια ουσιαστική κατανόηση των βασικών αρχών του food photography, εξερευνώντας τεχνικές όπως το food styling, η σωστή χρήση props, η διαχείριση κάδρου και οπτικών γωνιών, καθώς και οι ιδανικές τεχνικές φωτισμού. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη χρήση διαφορετικών φωτογραφικών μέσων, από επαγγελματικές DSLR μέχρι σύγχρονα κινητά τηλέφωνα, ώστε οι συμμετέχοντες να μπορούν να δημιουργούν ποιοτικό περιεχόμενο ανεξάρτητα από τον εξοπλισμό τους. Επιπλέον, θα καλυφθούν πρακτικά ζητήματα όπως η συμμόρφωση με τον GDPR στις φωτογραφικές λήψεις. Το σεμινάριο απευθύνεται σε επαγγελματίες των social media, food bloggers, αρθρογράφους, σπουδαστές μαγειρικής, chefs και όσους επιθυμούν να αναβαθμίσουν τη φωτογραφική τους προσέγγιση στο γαστρονομικό περιεχόμενο.

Το σεμινάριο είναι δομημένο σε τρεις κύριους άξονες: (1) πρακτική εφαρμογή food styling και στήσιμο πιάτων (με εστίαση σε burger, spaghetti, pancakes και γλυκά), (2) τεχνικές φωτογράφισης και σύνθεσης εικόνας και (3) διαχείριση και αξιοποίηση του φωτισμού στη φωτογράφιση φαγητού. Το πρόγραμμα δίνει τη δυνατότητα στους συμμετέχοντες να πειραματιστούν σε πραγματικές συνθήκες και να δημιουργήσουν υλικό υψηλού επιπέδου. Οι δεξιότητες που αποκτώνται είναι πολύτιμες για επαγγελματίες που δραστηριοποιούνται στον χώρο της γαστρονομίας, της διαφήμισης και των μέσων κοινωνικής δικτύωσης, προσφέροντας προοπτικές εξέλιξης σε τομείς όπως το commercial food photography, η παραγωγή περιεχομένου για brands και η οπτική στρατηγική σε εστιατόρια, blogs και εκδόσεις.

Αναλυτικά καλύπτονται:

- Styling & Food Styling με στήσιμο πιάτων για φωτογράφιση (Burger, Spaghetti, Pancakes, Γλυκό)
- Χρήση αντικειμένων (props) για την ανάδειξη του θέματος
- Κάδρο & Σύνθεση της φωτογραφίας
- Οπτικές Γωνίες που βοηθούν την φωτογράφιση φαγητού
- Ιδανικές Τεχνικές Φωτισμού
- Φωτογράφιση με φωτογραφική μηχανή DSLR | Κινητό τηλέφωνο
- GDPR για φωτογραφίες

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

Εκπαιδευτής Chef: Μπελτζινίτης
Παναγιώτης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:
75/ημέρα

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: 2μέρο Οκτώβριος 2025

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
350/ημέρα

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα : 17:00-20:00

**-10% Μόνο με κάρτα
επαγγελματία**

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

RESTAURANT MANAGEMENT:

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ

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.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης:
webinar

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Συστημικές Αναλύσεις
Οργανισμών, Επιχειρηματικότητα)

Ημερομηνία: Οκτώβριος 2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 12:00-15:00

**-10% Μόνο με κάρτα
επαγγελματία**

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

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 δεσμών, αποτελεί και ένα ισχυρό εργαλείο πώλησης που μπορεί να διαμορφώσει την εμπειρία του πελάτη και να επηρεάσει την οικονομική απόδοση μιας επιχείρησης.

ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

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.

ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

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.

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.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης:
webinarΠόντοι Απόκτησης: 55 **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Συστημικές Αναλύσεις
Οργανισμών, Επιχειρηματικότητα)

Ημερομηνία: Οκτώβριος 2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης: **Μόνο με προ πληρωμή**
230

Ώρα: 12:00-15:00

**-10% Μόνο με κάρτα
επαγγελματία**

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

100€ ΤΟ 2ΗΜΕΡΟ

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.

ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

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.

ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

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.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

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: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 75

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: 2μέρο Οκτώβριος 2025

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
350

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα : 12:00-15:00

**-10% Μόνο με κάρτα
επαγγελματία**

Επίπεδο: Advanced

 Your Suggestion

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ

BALLOTINE (ΜΠΑΛΟΤΙΝΑ ΤΕΧΝΙΚΗ)

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44.90€

Η τέχνη του γεμίσματος και τυλίγματος πρωτεϊνών αποτελεί μια προηγμένη τεχνική που επιτρέπει τη δημιουργία σύνθετων, πολυεπίπεδων γεύσεων, συνδυάζοντας την απαλότητα μιας μουσελίν με την αρωματική ένταση του εξωτερικού περιβλήματος. Το μάθημα εστιάζει στην τεχνική διαχείριση διαφορετικών πρωτεϊνών, την ισορροπία υφών και την εκτέλεση μιας άψογης σάλτσας βελουτέ με τεχνική αροζέ.

Το κοτόπουλο αποκτά ένταση με την προσθήκη μουσελίν από μανιτάρια, που δίνει γήινο χαρακτήρα και ενισχύει την υγρασία του εσωτερικού. Το προσούτο σχηματίζει ένα τραγανό περίβλημα που διατηρεί τις γεύσεις εγκλωβισμένες, προσθέτοντας αλμυρότητα και βάθος.

Η λιπαρότητα του ζαμπόν δημιουργεί ένα φυσικό φράγμα που προστατεύει την υγρασία του χοιρινού, ενώ η μουσελίν μυρωδικών προσφέρει αρωματική φρεσκάδα και αέρινη υφή, αναδεικνύοντας τις γεύσεις του κρέατος.

Το μπέικον προσφέρει καπνιστό χαρακτήρα και τραγανότητα, ενώ η μουσελίν παντζαριού δίνει μια γλυκιά, γήινη διάσταση στο πιάτο, δημιουργώντας αντίθεση με το βαθύ umami του μοσχαριού.

Το ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία αναδεικνύει τις φυσικές γεύσεις των λαχανικών, δημιουργώντας καραμελωμένες επιφάνειες και συμπυκνωμένα αρώματα, ενώ η υφή παραμένει τραγανή εξωτερικά και βελούδινη εσωτερικά.

Η βελουτέ σάλτσα αποκτά ιδιαίτερο χαρακτήρα μέσα από την τεχνική *arrosé*, όπου το μαγείρεμα γίνεται με συνεχή επικάλυψη του κρέατος με λιπαρή ουσία, εμπλουτίζοντας τη σάλτσα με βαθιά γεύση και γυαλιστερή υφή.

Στόχος του μαθήματος είναι η απόκτηση προηγμένων δεξιοτήτων στη διαχείριση και γέμιση πρωτεϊνών, η τεχνική της σωστής επικάλυψης και η ολοκλήρωση του πιάτου με μια σάλτσα υψηλής γαστρονομίας, που εξασφαλίζει ισορροπημένο και εκλεπτυσμένο αποτέλεσμα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Κοτόπουλο τυλιγμένο σε προσούτο γεμιστό με μουσελίν μανιταριών | Χοιρινό τυλιγμένο με ζαμπόν γεμιστό με μουσελίν μυρωδικών | Μοσχάρι τυλιγμένο με μπέικον γεμιστό με μουσελίν παντζαριού | Steak πατάτας, σελινόριζας, κουνουπιδιού | Σάλτσα βελουτέ με τεχνική αροζέ

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχλας Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τε 24/9/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 17:00-21:00

Προ απαιτούμενες

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

Γνώσεις: Βάσεις

Μαγειρικής Τέχνης



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΤΕΧΝΙΚΕΣ

FRENCH CLASSICS: ΠΑΠΙΑ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	65€
Η γαλλική γαστρονομία συνδυάζει την τεχνική, την ισορροπία γεύσεων και τη δημιουργική έκφραση. Σε αυτό το σεμινάριο, επαγγελματίες και λάτρες της μαγειρικής θα εξερευνήσουν τρία εμβληματικά πιάτα από την υψηλή γαλλική κουζίνα: το Duck Ballotine, μια περίτεχνη παρασκευή που απαιτεί ακρίβεια στην αποστέωση και στο προσεγμένο τύλιγμα του κρέατος με γέμιση, το Duck Confit, τη μέθοδο αργού μαγειρέματος που οδηγεί σε εξαιρετικά τρυφερό και αρωματικό κρέας πάπιας, και το Canard a l'Orange, ένα πιάτο-ορόσημο με αρμονικό συνδυασμό τραγανής πάπιας και έντονης γλυκόξινης σάλτσας πορτοκαλιού. Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στην τεχνική της πλήρους αποστέωσης, στο γέμισμα και τύλιγμα της πάπιας ώστε να δημιουργήσουν ένα σταθερό και εντυπωσιακό αποτέλεσμα. Θα εξασκηθούν στη σωστή διαχείριση της θερμοκρασίας και στην παρουσίαση με καθαρή τομή και σωστή υφή. Θα γνωρίσουν σε βάθος τη διαδικασία αργού μαγειρέματος της πάπιας σε λίπος, από τη σωστή προετοιμασία και αρωματισμό έως το τελικό ρόδισμα. Ιδιαίτερη έμφαση θα δοθεί στη διατήρηση της ζουμερότητας και της τραγανής επιφάνειας με ελεγχόμενη θερμοκρασία. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να ψήνουν σωστά πάπια με τραγανό δέρμα και ζουμερό εσωτερικό, ενώ θα εξασκηθούν στην παρασκευή γλυκόξινης σάλτσας πορτοκαλιού με ισορροπημένα αρώματα και σωστή υφή.			
Πρακτικές εφαρμογές : Duck Ballotine Duck Confit Canard a l'Orange			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδώση Μάγδα	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 75	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 30/9/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 350	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00		Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice

ΧΕΡΙΣΙΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Τα χειροποίητα ζυμαρικά αποτελούν μια ξεχωριστή εμπειρία που αναδεικνύει την τέχνη και την παράδοση πίσω από την παρασκευή τους. Από την ζύμη, στη διαχείριση και στην χερίσια κοπή τους, το μάθημα προσφέρει όχι μόνο τεχνικά την εκπαίδευση για την παρασκευή των ζυμαρικών, αλλά και ουσιαστικά, διαφυλάσσοντας την γνώση ολόκληρων γενιών παράδοσης, ως ο μοναδικός τρόπος να γνωρίσει κανείς την παράδοση και κουλτούρα του τόπου του. Οι παραδοσιακές τεχνικές παρασκευής εξασφαλίζουν ότι κάθε μπουκιά είναι γεμάτη από την αγάπη και την προσοχή που έχει επενδυθεί σε αυτήν.

Ένα μάθημα στην τέχνη των χειροποίητων ζυμαρικών με τις παραδοσιακές τεχνικές και δεξιότητες που απαιτούνται για την παρασκευή τους. Επιπλέον μέσα γνωρίζουμε γευστιγνωστικά τις διαφορές μεταξύ ζυμαρικών της αγοράς και φρέσκων και την σημασία τους από την υφή, την πλούσια γεύση και την ιδιαίτερη αίσθηση που προσφέρουν τα φρέσκα στο στόμα.

Πρακτικές εφαρμογές: Ζύμη και Κοπή | Χερίσια με φρέσκια τομάτα, ελιές και μυζήθρα φρέσκια | Στριφτούδια με καμένο βούτυρο | Αυτούδια με σάλτσα τομάτας

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 5/9/2025

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΜΕ ΚΡΕΑΣ

CHICKEN PANE	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	41,90€	
Το τηγανητό κοτόπουλο αποτελεί κλασικό comfort food με τεράστιες δυνατότητες διαφοροποίησης και εμπορικής αξιοποίησης. Σε αυτό το τεχνικά εξειδικευμένο σεμινάριο, οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στη διαχείριση και προετοιμασία διαφορετικών κομματιών κοτόπουλου, από την κοπή και την άλμη έως την τελική τηγανητή εκτέλεση και το food pairing. Το μάθημα εστιάζει στη σωστή τεχνική κοψίματος (τεμαχισμός και προετοιμασία για pané), τη μαρινάδα και την εφαρμογή άλμης για υγρασία και γεύση στο εσωτερικό, καθώς και σε διαφορετικές τεχνικές πανέ που δίνουν τραγανή και σταθερή κρούστα. Στόχος του μαθήματος είναι η πλήρης κατάρτιση των συμμετεχόντων στην τεχνική του τηγανητού κοτόπουλου, τόσο σε επίπεδο τεμαχισμού και υφής όσο και σε επίπεδο συνοδευτικών στοιχείων και σύνθεσης ολοκληρωμένου πιάτου κατάλληλου για street food, casual ή comfort-style menu. Πρακτικές εφαρμογές: Buffalo wings à l’Anglaise Chicken drums (κοπανακία) Saint-Lazare Chicken side à la Meunière Τεχνικές κοψίματος και μαριναρίσματος 3 dips (cheese, bbq, πικάντικο)			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 12/9/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef’s choice

BBQ MENU	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€	
Το BBQ πέρα από τεχνική, είναι και τέχνη ανάδειξης των πρώτων υλών μέσα από φωτιά, καπνό και σωστή αντίθεση αρωμάτων. Σε αυτή τη μεσογειακή προσέγγιση, οι συμμετέχοντες ανακαλύπτουν πώς το ψήσιμο στα κάρβουνα μπορεί να ισορροπήσει ανάμεσα στην ένταση και τη φρεσκάδα, από το λαχανικό έως το επιδόρπιο. Ξεκινάμε με ψητές πιπεριές και κολοκύθια με λαδολέμονο μέντας, μια φαινομενικά απλή εφαρμογή μετατρέπεται σε αρωματικό πιάτο με χαρακτήρα. Το ψήσιμο απελευθερώνει τη φυσική γλυκύτητα των λαχανικών, ενώ το λαδολέμονο με φρέσκια μέντα προσφέρει οξύτητα και δροσιά, ιδανικό συνοδευτικό για κάθε ψητό. Συνεχίζουμε με τα αρνίσια παϊδάκια μαριναρισμένα σε σκόρδο, ελαιόλαδο και λεμόνι, εμπλουτισμένα με μέντα και συνοδευμένα από δροσερή σάλτσα γιαουρτιού. Αλλά και κοτόπουλο κομμένο σε "ribs style", μαριναρισμένα με σκόρδο, ξύσμα και χυμό λεμονιού και ψημένα σε υψηλή θερμοκρασία για τραγανή υφή και βαθιά γεύση. Το επιδόρπιο προσφέρει μια ανάλαφρη, δροσερή αντίθεση στην καπνιστή ένταση των προηγούμενων πιάτων. Με έντονη φρουτώδη γεύση και καθαρή υφή, λειτουργεί ως palate cleanser και φυσική ολοκλήρωση του γεύματος. Στόχος του μαθήματος είναι η εξοικείωση με τις τεχνικές ψησίματος και μαριναρίσματος για διαφορετικού τύπου υλικά, η ισορροπία θερμών και δροσερών στοιχείων και η σύνθεση ενός ολοκληρωμένου BBQ μεσογειακής ταυτότητας, ιδανικού για καλοκαιρινές εφαρμογές, casual menus ή open-air dining. Πρακτικές εφαρμογές: πιπεριές και κολοκύθια ψητά με λαδολέμονο μέντας παϊδάκια αρνιού με μέντα και γιαούρτι παϊδάκια κοτόπουλου με σκόρδο και λεμόνι Σορμπέ φρούτα του δάσους			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξινάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 19/9/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΜΕ ΚΡΕΑΣ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ & ΨΗΣΙΜΟ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€
Το κοτόπουλο αποτελεί το πιο ευέλικτο και προσβάσιμο κρέας στην επαγγελματική κουζίνα, συνδυάζοντας χαμηλό κόστος με απεριόριστες δυνατότητες σε επίπεδο παρασκευών, τεχνικών και παρουσίασης. Στόχος του μαθήματος είναι η εις βάθος κατανόηση της διαχείρισης του κοτόπουλου – από την ολόκληρη παρασκευή τύπου roti, έως την αξιοποίηση κάθε κοπής ξεχωριστά. Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν: στο φιλετάρισμα και τον διαχωρισμό των βασικών τεμαχίων (στήθος, μπούτι, φτερούγες), στην εφαρμογή διαφορετικών μαρινάδων και μεθόδων μαγειρέματος – από roaching και ψήσιμο σε σκεύος roti, έως τηγάνισμα και φούρνο και στην σύνθεση συνοδευτικών στοιχείων και σαλτσών που ενισχύουν τη γευστική ταυτότητα κάθε κομματιού. Το πιο δημοφιλές και οικονομικό κρέας στις απόλυτες συνταγές. Από το ψήσιμο roti σε ολόκληρη παρασκευή κοτόπουλου (κοστίζει πάντα πιο οικονομικά) στον φούρνο μέχρι τα επιμέρους κομμάτια του, ανακαλύπτουμε πώς το κοτόπουλο μπορεί να χαρίσει διαφορετικές και χυμώδεις συνταγές. Ο εκπαιδευτικός στόχος είναι η ανάπτυξη τεχνικής ακρίβειας και δημιουργικότητας γύρω από ένα βασικό πρωτεϊνικό υλικό, με στόχο τη μέγιστη αξιοποίησή του σε επαγγελματικά μενού κάθε είδους – από casual street food έως γαστρονομικές εφαρμογές. Πρακτικές εφαρμογές: Κοτόπουλο σε ζύμη μπαχαρικών και αλατιού Φτερούγες κοτόπουλου με πικάντικη σάλτσα και σουσάμι Κοπανάκια κοτόπουλου ποσέ-πανε-fry			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξινάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 26/9/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – VEGAN VEGETERIAN**ΤΕΧΝΙΚΕΣ PLANT BASED RISOTTO****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39.90€**

Σεμινάριο τεχνικών για την παρασκευή ριζότο χωρίς ζωικά προϊόντα με βασικό στόχο την ανάδειξη της γαστρονομικής πολυπλοκότητας και της αισθητικής της vegan και vegetarian κουζίνας. Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου, παρουσιάζονται διάφορες τεχνικές και υλικά που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη δημιουργία πιάτων ριζότο με υψηλό γευστικό χαρακτήρα και αρτιότητα στην τεχνική.

Η δημιουργία ενός γευστικά εμπλουτισμένου πιάτου χωρίς τη χρήση ζωικών πρωτεϊνών αποτελεί έναν προκλητικό στόχο που απαιτεί εξειδικευμένες τεχνικές και γνώση.

Ο στόχος αυτού του σεμιναρίου επικεντρώνεται στην εκπαίδευση τεχνικών και μεθόδων που επιτρέπουν τη δημιουργία βαθιάς γεύσης σε πιάτα χωρίς ζωικές πρωτεΐνες.

Μέσω του σεμιναρίου, στοχεύουμε στην κατανόηση των σωστών τεχνικών παρασκευής, τη χρήσης κατάλληλων υλικών και την εφαρμογή διαδικασιών που θα ενισχύσουν τη γευστική εμπειρία. Επίσης, ανακαλύπτουμε τις ουσιώδεις διαφορές ανάμεσα σε πιάτα Plant Based, Vegetarian και Vegan.

Πρακτικές εφαρμογές:

Risotto Arborio με ρίζες λαχανικών | Risotto Carnaroli, με φίνια μυρωδικά | Risotto Vialone Nano με νερό μανιταριών

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχας Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τρ 9/9/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – VEGAN VEGETERIAN

VEGAN EGGS TECHNIQS	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€	
Το σύγχρονο brunch επαναπροσδιορίζεται μέσα από καινοτόμες vegan επιλογές που συνδυάζουν τεχνική ακρίβεια, υψηλή αισθητική και ολοκληρωμένη γευστική εμπειρία. Σε αυτό το εξειδικευμένο σεμινάριο, οι συμμετέχοντες μαθαίνουν πώς να αξιοποιούν φυτικά συστατικά για να αναπαράγουν κλασικές αυγοπαρασκευές, διατηρώντας τη φρεσκάδα και τη δημιουργικότητα που χαρακτηρίζουν τη σύγχρονη vegan κουζίνα. Το μάθημα περιλαμβάνει τέσσερις εφαρμογές με πρακτικό χαρακτήρα και επικεντρώνεται σε τεχνικές όπως: η σφαιροποίηση, η επίτευξη ιδανικής υφής με εναλλακτικά στοιχεία, η ενίσχυση της γεύσης με καρυκεύματα και αρωματικά, η παρασκευή vegan emulsion sauce (τύπου hollandaise) Στόχος είναι η κατανόηση των βασικών αρχών της φυτικής γαστρονομίας στο brunch, η εξοικείωση με σύγχρονες τεχνικές και η ικανότητα δημιουργικής μετατροπής παραδοσιακών πιάτων σε plant-based εκδοχές, χωρίς κανένα συμβιβασμό σε γεύση, εμφάνιση ή τεχνική ποιότητα.			
Π			
πρακτικές εφαρμογές : Vegan Omelette Vegan Scrambled Eggs Vegan Sunny Side Up Vegan Benedict with Hollandaise			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πέ 18/9/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00	ΔΕΝ ΕΞΑΡΓΥΡΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ	Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice

PLANT BASED BURGERS	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€	
Η δημιουργία ενός επιτυχημένου φυτικού burger απαιτεί σε βάθος κατανόηση των δομικών και γευστικών παραμέτρων που συνθέτουν το τελικό προϊόν. Σε αυτό το τεχνικά εξειδικευμένο σεμινάριο, οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στις βασικές αρχές που καθορίζουν την ποιότητα ενός plant-based burger – από τη σωστή δόμηση της υφής έως την ανάπτυξη πολυεπίπεδης γεύσης. Το πρόγραμμα εστιάζει σε προηγμένες τεχνικές μαγειρικής, που μεταμορφώνουν τη φυτική πρώτη ύλη σε ένα γευστικό, ζουμερό και δομικά σταθερό αποτέλεσμα, κατάλληλο για επαγγελματικές εφαρμογές και σύγχρονα μενού.			
Στόχος του μαθήματος είναι να παρέχει στους συμμετέχοντες τα εργαλεία και τη γνώση για να σχεδιάσουν και να εκτελέσουν φυτικά burgers επαγγελματικού επιπέδου, με πλήρη έλεγχο στις τεχνικές παραμέτρους υφής, γεύσης και παρουσίασης.			
Πρακτικές εφαρμογές: Κλασικό Vegan Burger με μαύρα φασόλια, φακές και βρώμη σε burger bun με χειροποίητη σάλτσα, πίκλες, κρεμμύδι και vegan cheddar sauce. Συνοδεύονται από “τηγανητές” γλυκοπατάτες Meatless Burger με φυτική πρωτεΐνη σε vegan brioche bun με vegan bacon και τυρί, leather κέτσαπ και veganaise. Συνοδεύονται από τρπλά μαγειρεμένες πατάτες pont neuf. Ωμοφαγικό vegan burger σε ωμοφαγικό burger bun με chipotle sauce. Συνοδεύονται από dehydrated chips.			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πέ 25/9/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	ΔΕΝ ΕΞΑΡΓΥΡΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ	Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – BREAKFAST & BRUNCH | STREET FOOD

CREATIVE SUMMER SALADS	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€
Το καλοκαίρι είναι η εποχή της φρεσκάδας, των ζωντανών χρωμάτων και της αυθόρμητης δημιουργίας στην κουζίνα. Είναι η στιγμή που τα φρούτα βρίσκονται στην πιο νόστιμη και αρωματική τους εκδοχή, τα λαχανικά ακτινοβολούν ζωντάνια, και κάθε πιάτο μπορεί να γίνει μια γαστρονομική εμπειρία γεμάτη φως, αντίθεση και έμπνευση. Σε αυτό το καλοκαιρινό σεμινάριο, θα εξερευνήσετε πρωτότυπες και ευφάνταστες σαλάτες, όπου οι χυμοί των φρούτων συνδυάζονται με εκλεκτά υλικά σε τολμηρές, αλλά τεχνικά ισορροπημένες συνθέσεις. Η φρουτώδης γλυκύτητα ενώνεται με την οξύτητα, την αλμύρα, τη φρεσκάδα και την τραγανότητα, αναδεικνύοντας κάθε στοιχείο μέσα από την ένταση και την απλότητά του. Θα εκπαιδευτείτε να χρησιμοποιείτε εποχικά υλικά με φαντασία αλλά και ακρίβεια, να στήνετε πιάτα που ξεφεύγουν από τα στερεότυπα και να παίζετε με τις υφές, τα αρώματα και την εμφάνιση. Το μάθημα δίνει έμφαση και στη σύνθεση, καλλιεργώντας την ικανότητα να δημιουργείτε σαλάτες που λειτουργούν ως αυτόνομα πιάτα και όχι ως συνοδευτικά. Στόχος του σεμιναρίου είναι η σύνδεση της τεχνικής αρτιότητας με την ελευθερία της δημιουργίας, σε ένα πλαίσιο όπου η εποχικότητα, η αισθητική και η γεύση συναντιούνται για να γεννήσουν πιάτα που εντυπωσιάζουν και μένουν στη μνήμη. Πρακτικές εφαρμογές: Ψητό ροδάκινο με ρόκα, γραβιέρα & προσούτο Burrata με πέστο, φράουλες & ντοματίνια Μάνγκο με γαρίδες & αβοκάντο Ρόκα, καρπούζι με φέτα & τραγανή πάπια Ραντίτσιο, ψητά βερίκοκα, με κατσικίσιο τυρί & αμύγδαλα		
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35 Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 11/9/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 Μόνο με προ πληρωμή
Ωρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic ★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – BREAKFAST & BRUNCH | STREET FOOD**UGANDAN ROLEX STREET FOOD****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Ένα Street Classic με Διεθνή Twist ! Το Ugandan Rolex είναι ένα από τα πιο διάσημα street foods της Ουγκάντα, συνδυάζοντας μια αφράτη, ελαφρώς τραγανή charati με αρωματική ομελέτα και φρέσκα λαχανικά. Πρόκειται για ένα γρήγορο και ευέλικτο γεύμα, που προσφέρει απεριόριστες δυνατότητες δημιουργίας, προσαρμοσμένες σε διαφορετικές γαστρονομικές κουλτούρες.

Στο μάθημα αυτό, εστιάζουμε στη δομή, την τεχνική και την ισορροπία των γεύσεων, καθώς δημιουργούμε τρεις εκδοχές με Μεσογειακές, Ασιατικές και Spicy Mexican επιρροές

Στόχος του σεμιναρίου είναι να κατανοήσουμε την βασικής τεχνικής του Ugandan Rolex, από τη σωστή προετοιμασία της charati μέχρι την ομελέτα που παραμένει αφράτη και γεμάτη γεύση.

Πώς συνδυάζουμε διαφορετικά στοιχεία από τη μεσογειακή, την ασιατική και τη μεξικάνικη κουζίνα, διατηρώντας τη συνοχή του πιάτου, αλλά και στην σύνδεση της μαλακής charati με τραγανά ή ζουμερά υλικά, όπως λαχανικά, πίκλες και σάλτσες.

Ολοκληρώνουμε με τεχνικές ενίσχυσης γεύσης μέσω βοτάνων, μπαχαρικών και sauces.

Πρακτικές εφαρμογές: Μεσογειακή | Asian | Spicy Mexican

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τε 17/9/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

CROQUES**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Ένα από τα πιο εμβληματικά comfort foods της γαλλικής κουζίνας αποκτά νέα πνοή σε αυτό το δημιουργικό και καλοκαιρινό σεμινάριο. Το Croque Madame και το Croque Monsieur, γνωστά για τον πλούτο γεύσης τους και την κομψότητα της απλότητας, αποτελούν ιδανική βάση για γευστικά twist, εποχικά υλικά και σύγχρονες τεχνικές αρτοποιίας και ψησίματος.

Θα εκπαιδευτούμε να συνθέτουμε και να ισορροπούμε τη δομή του τέλει croque, από το σωστά καβουρδισμένο ψωμί και την επιλογή των αλλαντικών, μέχρι τη χειροποίητη σάλτσα μπεσαμέλ και τα αβγά μαγειρεμένα στην εντέλεια.

Στόχος του μαθήματος είναι η εξοικείωση με τις βασικές αρχές του κλασικού croque, η δημιουργική προσαρμογή του σε καλοκαιρινές συνθέσεις και η ενίσχυση της τεχνικής ακρίβειας στο ψήσιμο, το γαρνίρισμα και το στήσιμο πιάτου. Ιδανικό για επαγγελματίες αλλά και προχωρημένους ερασιτέχνες που θέλουν να ανανεώσουν το brunch ρεπερτόριό τους με ευρηματικές προτάσεις και σύγχρονη αισθητική.

Πρακτικές εφαρμογές: Με φρέσκια μοτσαρέλα, ντοματίνια και πέστο βασιλικού | Croque με καπνιστό σολομό, σως crème fraîche με σχινόπρασο και baby σπανάκι | Vegetarian Madame με ψητές μελιτζάνες, γραβιέρα και αυγό ποσέ

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξινάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πε 25/9/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΚΟΥΒΕΡ Ι	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€	
Το κουβέρ δεν είναι απλώς ένας πρόλογος στο γεύμα, αλλά μια πρώτη εντύπωση που προδιαγράφει το ύφος της εμπειρίας. Σε αυτό το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα πειραματιστούν με ευφάνταστους συνδυασμούς υλικών και θα ανακαλύψουν πώς ένα μικρό συνοδευτικό μπορεί να αποκτήσει χαρακτήρα, νοστιμιά και επαγγελματική συνέπεια. Η δομή του μαθήματος συνδυάζει τεχνικές παρασκευής με γνώση υφών, αρωμάτων και ισορροπίας λιπαρών, όξινων και καπνιστών στοιχείων. Στο σεμινάριο υλοποιούνται πέντε δημιουργικές προτάσεις κουβέρ που αναδεικνύουν τη δύναμη των απλών υλικών μέσα από τεχνική και γευστική ισορροπία. Περιλαμβάνονται συνδυασμοί με τυριά, αλλαντικά, λαχανικά και ξηρούς καρπούς. Οι παρασκευές εστιάζουν στην ευκολία εκτέλεσης, την υφή και τη δυνατότητα ενσωμάτωσης σε επαγγελματικά μενού κάθε τύπου. Στόχος του μαθήματος είναι να αναδείξει το κουβέρ ως στοιχείο εμπειρίας και γαστρονομικής υπογραφής, προσφέροντας στους συμμετέχοντες τεχνικές, ιδέες και ευελιξία εφαρμογής σε επαγγελματικά περιβάλλοντα: από bistro και catering έως fine dining. Πρακτικές εφαρμογές : Με κασέρι και κουκουνάρι με μπέικον και καπνιστή γαλοπούλα με κρεμώδες τυρί και γιαούρτι με καπνιστό ζαμπόν και κρεμμύδι με κρέμα γάλακτος και μαστίχα			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 9/9/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice

ΦΟΚΑΤΣΙΑ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36.50€	
Η focaccia είναι πολλά περισσότερα από ένα απλό ψωμί: αποτελεί καμβά δημιουργίας για τον μάγειρα ή τον αρτοποιό, μια ζύμη που αναδεικνύει τη σημασία της υφής, της ζύμωσης και της σωστής ενυδάτωσης. Με ρίζες στη βόρεια Ιταλία, η focaccia χαρακτηρίζεται από την αφράτη αλλά ελαστική ψίχα, την τραγανή επιφάνεια και την έντονη παρουσία του ελαιολάδου, που της χαρίζει πλούσια γεύση και άρωμα. Στο σεμινάριο αυτό, οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται σε: τεχνικές υψηλής ενυδάτωσης, στον σωστό χειρισμό της ζύμης χωρίς υπερβολικό ζύμωμα, την εφαρμογή μακράς ωρίμανσης και την επιλογή συνδυασμών και αρωματικών στοιχείων (βότανα, ελιές, ντοματίνια, κρεμμύδι, δεντρολίβανο). Εξετάζονται τόσο οι παραδοσιακές όσο και οι σύγχρονες εκδοχές της focaccia ενώ ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην τεχνική ψησίματος για μέγιστη υφή και σωστή δομή.			
Εκπαιδευτικός στόχος είναι η κατανόηση των ιδιοτήτων μιας ζύμης με υψηλό ποσοστό υγρασίας, η διαχείρισή της χωρίς αλεύρωμα, και η δημιουργία μιας αρτοπαρασκευής που ισορροπεί ανάμεσα στην παράδοση και τη σύγχρονη γευστική δημιουργικότητα.			
Πρακτικές εφαρμογές: Κλασσική με χονδρό αλάτι Με ελιά, τυρί, δεντρολίβανο Με πιπεριές και θυμάρι			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 26/9/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00 @Copyright Μαθήματα Μαγειρικής The Culinary Center Athens	Εκπαιδευτικά Προγράμματα	Επίπεδο: Basic 03-04 2025	★ Chef's choice 19

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ

ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΑΝΓΚΟ ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Αυτό το εξειδικευμένο σεμινάριο εστιάζει στη σύνθεση τεσσάρων βασικών παρασκευών της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής, οι οποίες συνεργάζονται για να δημιουργήσουν ένα επιδόρπιο υψηλής αισθητικής και τεχνικής πληρότητας. Μέσα από πρακτική εξάσκηση, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν γνώση και δεξιότητες πάνω σε σύγχρονες υφές, layering, συνδυασμό γεύσεων και αρμονική παρουσίαση.

Απαλή και αέρινη υφή σε μια μπαβαρουάζ λευκής σοκολάτας, με πλούσια γεύση και σωστό σταθεροποιητικό έλεγχο. Διδάσκεται η σωστή ενσωμάτωση κρέμας και η επίτευξη τέλειου αρώματος χωρίς υπερβολική γλυκύτητα.

Το φρουτώδες και ισορροπημένα όξινο κρεμώ, προσθέτει φωτεινή ένταση στη σύνθεση. Ανάλαφρη βάση με τραγανή επιφάνεια και αρωματική επίγευση, ιδανική για layering με κρέμες. Διδάσκεται η τεχνική ανάδευσης μαρέγκας με ξηρούς καρπούς και η ορθή χρήση αλευριού. Και ολοκληρώνεται με εύθραυστη και αρωματική βάση με γήινο χαρακτήρα και φρουτώδη κορύφωση.

Ένα επιδόρπιο που αξίζει να παρακολουθήσετε

Το σεμινάριο απευθύνεται σε επαγγελματίες και προχωρημένους φίλους της ζαχαροπλαστικής που επιθυμούν να εμβαθύνουν σε τεχνικές υφής, layering και fine flavor balancing, δημιουργώντας γλυκά με χαρακτήρα και αρτιότητα.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπαβαρουάζ λευκής σοκολάτας | Κρεμέ μάνγκο | Μπισκούι αμυγδάλου | Σαμπλέ με πράσινο τσάι και βατόμουρα

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πέ 11/9/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Προ απαιτούμενες

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

Γνώσεις: Βάσεις

Ζαχαροπλαστικής



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ

SIGNATUTE CHEESECAKES

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

€

Ένα κομψό, ντελικάτο cheesecake που βασίζεται στη λεπτή αρωματική ισορροπία της λεβάντας και την ελαφρά οξύτητα των φρέσκων μύρτιλων. Η κρέμα αρωματίζεται με έγχυμα αποξηραμένης λεβάντας, ενώ το topping περιλαμβάνει μύρτιλα μαγειρεμένα ελαφρώς με μέλι και βανίλια, ώστε να διατηρούν την υφή και το φυσικό τους άρωμα.

Σε αυτό το μάθημα παρουσιάζονται δύο ιδιαίτερες εκδοχές cheesecake που ξεχωρίζουν για την καθαρότητα αρωμάτων, τον toλμηρό συνδυασμό υλικών και τη μοντέρνα αισθητική. Η δημιουργία αρωματικού προφίλ, η σωστή ενσωμάτωση σύνθετων συστατικών και η ισορροπία μεταξύ γλυκού, όξινου και πικάντικου αποτελούν τον πυρήνα της εκπαιδευτικής εμπειρίας. Cheesecake με λεβάντα και μύρτιλα, μια κομψή και δροσερή σύνθεση που βασίζεται σε κρέμα αρωματισμένη με έγχυμα λεβάντας και επικάλυψη από μαγειρεμένα μύρτιλα. Ένα επιδόρπιο με λεπτότητα, φυσική φρεσκάδα και αισθητική καθαρότητα.

Cheesecake με σοκολάτα ruby και ροζ πιπέρι, μια toλμηρή εκδοχή με χαρακτηριστικό ροζ χρώμα, φρουτώδη οξύτητα και πικάντικη ένταση. Η Ruby σοκολάτα συνδυάζεται με σπασμένους κόκκους ροζ πιπεριού, σε μια σύνθεση που ισορροπεί ανάμεσα στο σύγχρονο και το εκφραστικό.

Οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στη χρήση μη συμβατικών αρωματικών στοιχείων (ανθικά, πικάντικα, φρουτώδη), στη διαχείριση της υφής και του αρώματος στη γέμιση και το topping, και στη δημιουργία cheesecakes με ιδιαίτερο χαρακτήρα και επαγγελματική παρουσίαση. Το μάθημα αναδεικνύει τη σημασία της γευστικής αρμονίας και της αισθητικής τόλμης στο σύγχρονο επιδόρπιο.

Πρακτικές εφαρμογές: Cheesecake με Λεβάντα και Μύρτιλα | Cheesecake με Σοκολάτα Ruby, βατόμουρα και Ροζ Πιπέρι

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πε 18/9/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Προ απαιτούμενες

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

Γνώσεις: Βάσεις

Ζαχαροπλαστικής



OPERA MATCHA

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Συνδυάζοντας την ιαπωνική λεπτότητα της μάτσα με εκλεπτυσμένες φρουτώδεις ευρωπαϊκές νότες, η Opéra Matcha αποτελεί μια σύγχρονη, τολμηρή εκδοχή της κλασικής γαλλικής τούρτας. Πρόκειται για μια δημιουργία που ισορροπεί ανάμεσα στην αυστηρότητα της τεχνικής και την ελευθερία της δημιουργικότητας, προσφέροντας μια μοναδική εμπειρία γεύσης και αισθητικής.

Στο εξειδικευμένο αυτό μάθημα ζαχαροπλαστικής, οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στην αρχιτεκτονική σύνθεση μιας τούρτας υψηλών προδιαγραφών, μέσα από τη σωστή διαχείριση πολυεπίπεδων υφών, την έξυπνη εναλλαγή γευστικών τόνων και τη λειτουργική ισορροπία ανάμεσα στην ένταση και την αρμονία.

Το σεμινάριο δίνει έμφαση στις τεχνικές στρώσεων και σταθεροποίησης, στη γεωμετρία και καθαρότητα της κοπής, καθώς και στην οπτική παρουσίαση μιας τούρτας που ξεχωρίζει τόσο στη βιτρίνα όσο και στο πιάτο. Ιδανικό για επαγγελματίες ζαχαροπλάστες και προχωρημένους food lovers, το μάθημα αποτελεί ευκαιρία για διεύρυνση ρεπερτορίου και εμβάθυνση στις σύγχρονες τάσεις της πατισερί.

Το σεμινάριο εστιάζει σε τεχνικές στρώσεων, σταθερότητας, κοπής και παρουσίασης, και απευθύνεται σε επαγγελματίες και προχωρημένους λάτρεις της Γαλλικής ζαχαροπλαστικής που επιθυμούν να εμπλουτίσουν το ρεπερτόριό τους με σύνθετες, δημιουργικές τούρτες.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπισκούι matcha και πράσινο τσάι | Κρεμέ βατόμουρο | Κρέμ πατισερί πορτοκάλι | ζελέ πορτοκάλι

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 25/9/2025

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Προ απαιτούμενες
Γνώσεις: Βάσεις
Ζαχαροπλαστικής

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΟΥΡΤΕΣ

ΣΕΜΙΦΡΕΝΤΟ ΤΟΥΡΤΑ ΣΑΡΛΟΤ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Η τούρτα σεμιφρέντο είναι ένα εκλεπτυσμένο επιδόρπιο που εμπνέεται από την ιταλική κουλούρα της ζαχαροπλαστικής. Αυτό το ανάλαφρο επιδόρπιο έχει μία αέρινη αίσθηση και πλούσια γεύση καφέ και Baileys.

Στόχος να εμβαθύνουμε στις τεχνικές ζαχαροπλαστικής που απαιτούνται για την παρασκευή μιας τούρτας σεμιφρέντο από τη δημιουργία ελαφριών και αφράτων στρώσεων, το αρωματικό κουλί με Baileys και καφέ, καθώς και την τέλεια γεύση των σαβαγιάρ καφέ.

Πρακτικές εφαρμογές: Σαβαγιάρ με καφέ | Σεμιφρέντο με Baileys | Σεμιφρέντο με καφέ | Κουλί με baileys και καφέ

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τε 3/9/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Προ απαιτούμενες

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

Γνώσεις: Βάσεις

Ζαχαροπλαστικής

ΠΑΓΩΤΟ ΣΕΡΑΝΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Το πάλοι ποτέ γλυκό που αγαπήθηκε από τους Αθηναίους στην καλοκαιρινή του έκδοση.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε 4 τεχνικές, ιδιαίτερα χρήσιμες σε πολλά γλυκά και ανακαλύπτουμε την σοκολατένια γεύση για αυτό το καλοκαίρι.

Διπλή στρώση παγωμένης σοκολάτας που παρασκευάζουμε κατά το μάθημα, βάση αφράτου brownies, χειροποίητη σαντιγί και ροζέδες σοκολάτας gianduja με την χρήση κορνέ.

Ο pastry chef μας εξηγεί αναλυτικά όλες τις διαδικασίες για το παγωτό. Σωστά υλικά, θερμοκρασίες και συνδυασμοί με γνώμονα την καλοκαιρινή απόλαυση.

Πρακτικές εφαρμογές: Brownies | Σεράνο | Σαντιγί | Ροζέδες σοκολάτας gianduja

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: 5/9/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ**SEMI-FREDDO CAPPUCCINO ΤΟΥΡΤΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****41,90€**

Ποια είναι η διαφορά ανάμεσα στο parfait και στο semifreddo;

Ένα εκπαιδευτικό σεμινάριο όπου θα μας βοηθήσει να δημιουργήσουμε τα πιο απολαυστικά semifreddo αρωματισμένα με καφέ, με σοκολάτα γάλακτος, αλλά και με γεύση στρατσιατέλα και να δημιουργήσουμε μια πολυστρωματική καλοκαιρινή τούρτα.

Τα σεμιφρέντο είναι πιο κρεμώδης, λεία και με πλούσια μεταξένια υφή.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε στο να δημιουργήσουμε μια τούρτα με στρώσεις από παγωμένο σεμιφρέντο, με βάση σοκολάτας.

Πρακτικές εφαρμογές: Σοκολατένιος σπόγγος σαν βάση

- Σεμιφρέντο με εκχύλισμα καφέ
- Κρέμα αγκλέζ αρωματισμένη με εκχύλισμα καφέ
- Σεμιφρέντο σοκολάτας γάλακτος
- Σεμιφρέντο στρατσιατέλα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 12/9/2025

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 17:00-21:00

Προ απαιτούμενες

Γνώσεις: Βάσεις

Ζαχαροπλαστικής

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΤΟΥΡΤΑ ΕΜΜΑΝΟΥΕΛ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Υπέροχη τούρτα σοκολάτας που αποπνέει αρμονία σε ένα σεμινάριο με την επιβλητική εμπειρία της τούρτας Εμμανουέλ. Ο συνδυασμός διαφορετικών στρώσεων σοκολάτας σε μία ευφάνταστη και απολαυστική συνύπαρξη, χωρίς να υπερισχύει καμία. Είναι μια διαφοροποιημένη εκδοχή της κλασικής τούρτας σοκολάτας, που καταφέρνει να εντυπωσιάσει.

Στο σεμινάριο αυτό, ο στόχος είναι να εκπαιδευτούμε στον συνδυασμό πέντε διαφορετικών τεχνικών, γεύσεων και υφών, που συνδυασμένες δημιουργούν αυτήν την εκπληκτική πρόταση. Το σεμινάριο αυτό προσφέρει στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να εξοικειωθούν με τις τεχνικές ζαχαροπλαστικής που απαιτούνται για την παρασκευή αυτής της απολαυστικής τούρτας.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπισκουί με φρέσκα βατόμουρα και κουκουνάρι | Μους σοκολάτας νουάρ | Στρώζελ κακάο με βατόμουρα | Μους σοκολάτας γάλακτος | Επικάλυψη μαύρης σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 24/9/2025

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Προ απαιτούμενες

Γνώσεις: Βάσεις

Ζαχαροπλαστικής

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

PASSOA

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

41,90€

Πρόκληση γεύσης και αισθητικής με ένα απόλυτα απολαυστικό δημιούργημα που συνδυάζει έξι τεχνικές ζαχαροπλαστικής!

Με τη συνδυασμένη χρήση επτά διαφορετικών τεχνικών ζαχαροπλαστικής, αυτό το δημιούργημα προσφέρει μια πολυδιάστατη γευστική εμπειρία που θα εντυπωσιάσει τους γευστικούς σας κάλυκες. Κάθε στοιχείο του γλυκού έχει τη δική του ξεχωριστή γεύση και υφή, δημιουργώντας μία ισορροπία γεύσεων.

Πρακτικές εφαρμογές: Σαμπλέ μπρετόν | Μους σοκολάτας γάλακτος | Μπισκουί Τζοκόντ | Ζελέ passoa με μάνγκο και φρούτα του δάσους | Μπισκουί σοκολάτας χωρίς αλεύρι | Μους σοκολάτα γάλακτος | Γκλασάζ σοκολάτα γάλακτος

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 13/09/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
230

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 17:30-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

CHOCOLATE COCO

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

41,90€

Εξαιρετικό σεμινάριο υψηλής ζαχαροπλαστικής, όπου η τέχνη συναντά την γεύση.

Με βάση τους συνδυασμούς υλικών, ετοιμάζουμε αυτό το εξαιρετικό επιδόρπιο που συγκαταλέγεται στα entremets.

Σοκολατένιος σπόνγος μπισκότο, που αποτελεί και την σταθερή βάση. Απολαυστική μους καρύδα, κρεμώ σοκολάτα 70% με έντονη την γεύση σοκολάτας και κροκάν πραλίνας, που δίνει το τραγανό στοιχείο.

Συνδυασμοί γεύσεων και αρωμάτων, με την απόλυτη αίσθηση καλοκαιριού σε ένα επιδόρπιο με τεχνικές που θα πρέπει να εκπαιδευτεί κάθε επαγγελματίας.

Μια σύγχρονη ιδέα που στηρίζεται πάνω στην δυνατή αυθεντική γεύση της σοκολάτα 70%.

Πρακτικές εφαρμογές: Σοκολατένιος σπόνγος μπισκότο | Μους καρύδα | Κρεμώ σοκολάτα 70% | Κροκάν πραλίνας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 19/9/2025

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 – The Culinary Center» **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.
- ✓ Σε περίπτωση που παραστεί δυσκολία στην εύρεση συγκεκριμένων α υλών, η σχολή διατηρεί το δικαίωμα **αλλαγής του υλικού** βάσει διαθεσιμότητας στην αγορά και συναφούς είδους.
- ✓ 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 – The Culinary Center**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.



ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΓΕΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

