

Μαθήματα & Εκπαιδευτικά Προγράμματα



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΓΕΝΑΡΗΣ -ΦΛΕΒΑΡΗΣ 2026



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

5 Εγγυήσεις Αριστείας για τα Μαθήματα Μαγειρικής

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

Κάρτα Μέλους (για ερασιτέχνες)

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

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

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

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

Κάρτα Επαγγελματία (για επαγγελματίες εστίασης και φιλοξενίας)

Η δική σας πύλη στην επαγγελματική εξέλιξη!

- ✓ Εκπαιδευτείτε & Αναπτυχθείτε με ειδικά προνόμια σε μαθήματα και σεμινάρια.
- ✓ Αποκτήστε εκπώσεις & αναβαθμίσεις που σας φέρνουν πιο κοντά στην επιτυχία.
- ✓ Συνδεθείτε με κορυφαίους επαγγελματίες μέσα από ημερίδες, ομιλίες και networking.
- ✓ Εξελιχθείτε συνεχώς με πρόσβαση σε νέες τάσεις και τεχνικές.

👉 Ενισχύστε τις δεξιότητές σας – Αναβαθμίστε την καριέρα σας – Δημιουργήστε νέες συνεργασίες.

Η Κάρτα Επαγγελματία Εστίασης είναι το εργαλείο σας για να ξεχωρίσετε!

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



ADVANCED & ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΣΟΥΠΕΣ ΜΕ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΟΜΗ & ΥΦΕΣ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44,90€
Οι σύγχρονες σούπες ξεφεύγουν πια από την έννοια του απλού comfort food. Δεν είναι μόνο ζεστές, θρεπτικές και καθησυχαστικές, αλλά αποτελούν πιάτα με σύνθετη δομή, όπου κάθε στοιχείο –η υφή, η θερμοκρασία, η ένταση των γεύσεων– παίζει καθοριστικό ρόλο στη συνολική εμπειρία. Η δημιουργία μιας βελουτέ, για παράδειγμα, δεν σταματά στη βελούδινη υφή· μπορεί να μετατραπεί σε πλήρες fine dining πιάτο όταν εμπλουτιστεί με αφρό, τραγανές υφές, αρωματικά έλαια ή οξύτητες που ισορροπούν τη γεύση. Στο μάθημα αναλύουμε πώς μια φαινομενικά απλή συνταγή μπορεί να αποκτήσει πολυεπίπεδη ταυτότητα μέσα από τεχνικές σταθεροποίησης και δημιουργικής γαρνιτούρας. Μαθαίνουμε πώς να «χτίζουμε» μια σούπα σε στρώσεις, με κεντρικό και περιφερειακό στοιχείο, με θερμοκρασίες που αλληλεπιδρούν, και με υφές που προσθέτουν έκπληξη σε κάθε κουταλιά. Η προσέγγιση είναι απόλυτα τεχνική αλλά και γευστική, με έμφαση στην ακρίβεια, τη λεπτομέρεια και την αισθητική παρουσίαση. Έτσι, οι σούπες γίνονται όχι απλώς πρώτο πιάτο, αλλά υπογραφή σε ένα μενού υψηλής γαστρονομίας.			
Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της δομής μιας βελουτέ και η δημιουργία πιάτων με πολλαπλή υφή, μέσα από τον συνδυασμό αφρού και τραγανών στοιχείων. Εξετάζουμε πώς σταθεροποιητές όπως η πατάτα, τα αμυλώδη, το βούτυρο ή οι ξηροί καρποί συμβάλλουν στη σωστή υφή της βελουτέ, ενώ ταυτόχρονα αναδεικνύουμε τη γεύση και την ένταση μέσα από αρωματικές βάσεις, έλαια και διακριτικά οξέα. Οι συμμετέχοντες εξασκούνται στις τεχνικές δημιουργίας αφρών με σιφόν ή με ανάδευση, ανάλογα με τη βάση, και μαθαίνουν να ενσωματώνουν τραγανά στοιχεία όπως crumble, chips, φρυγανισμένα σιτηρά ή ξηρούς καρπούς. Η σύνθεση του πιάτου με layering, η ισορροπία θερμοκρασιών και η επιλογή του κεντρικού και περιφερειακού στοιχείου ολοκληρώνουν την εκπαίδευση, δίνοντας έμφαση στην αισθητική και τη γευστική αρμονία. Παράλληλα, το μάθημα εμπλουτίζεται με τεχνικές αρτοποιίας, καθώς δημιουργούμε ιταλική ζύμη με ελιές, ιδανική για pairing και για να αναδείξει τη γαστρονομική εμπειρία που προσφέρει μια καλοδουλεμένη βελουτέ.			
Τεχνικές που εξασκούμαστε • Βελουτέ: δομή με σταθεροποιητές (πατάτα, αμυλώδη, βούτυρο, ξηροί καρποί) • Γεύση & ένταση: χρήση αρωματικών βάσεων, ελαίων και ελαφριών οξέων • Αφροί: τεχνικές με σιφόν ή ανάδευση, ανάλογα με τη βάση • Τραγανά στοιχεία: crumble, chips, φρυγανισμένα σιτηρά ή ξηροί καρποί • Σύνθεση πιάτου: layering, θερμοκρασίες, κεντρικό–περιφερειακό στοιχείο • Αρτοποιία συνοδευτικών: ιταλική ζύμη με ελιές για pairing			
Πρακτικές εφαρμογές : Πρώτο Πιάτο: Κρέμα καρότου με τζίντζερ, crumble καρυδιού και γιαούρτι Κυρίως: Σούπα πράσου και πράσινου μήλου με καβουρδισμένα φουντούκια Γαρνιτούρα: Τσιπς πατάτας με αρωματισμένο αλάτι Συνοδευτικό: Pane con olive (ζύμη νότιας Ιταλίας)			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 12/02/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ωρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - VEGAN / PLANT-BASED

VEGAN ΠΡΩΤΕΪΝΗ & ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΑ Α΄			ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€€
Η σύγχρονη vegan γαστρονομία απαιτεί τεχνική ακρίβεια και δημιουργικότητα. Στο Β΄ μέρος του κύκλου για τη vegan πρωτεΐνη, οι συμμετέχοντες εμβαθύνουν σε υλικά–κλειδιά της plant-based κουζίνας, όπως το seitan, το tofu, το jackfruit και τα όσπρια. Μέσα από πρακτική εξάσκηση, μαθαίνουν πώς να αποδίδουν σωστή υφή, πλούσια γεύση και ισορροπημένη δομή σε κάθε παρασκευή – από το seitan με «κρεάτινη» αίσθηση έως τα patties οσπρίων που στέκονται σε επαγγελματικά μενού. Στόχος είναι η ανάπτυξη δεξιοτήτων που δεν περιορίζονται στην αντιγραφή του κρέατος, αλλά οδηγούν σε αυτόνομες, γευστικά ολοκληρωμένες προτάσεις με εμπορική δυναμική και γαστρονομική ταυτότητα. Στόχος του μαθήματος είναι να δώσει στους συμμετέχοντες τη δυνατότητα να εμβαθύνουν σε προηγμένες τεχνικές επεξεργασίας φυτικών πρωτεϊνών και να κατανοήσουν πώς αυτές μπορούν να σταθούν ισότιμα με τα παραδοσιακά πιάτα κρέατος. Μέσα από την πρακτική εξάσκηση, οι μάγειρες αποκτούν δεξιότητες που ενισχύουν τη δημιουργικότητά τους και τους επιτρέπουν να σχεδιάζουν vegan πιάτα με εμπορική δυναμική και γευστική πληρότητα.				
Πρακτικές εφαρμογές: Seitan steak με σάλτσα κρασιού και αρωματικά Jackfruit pulled με BBQ vegan glaze Tofu μαριναρισμένο σε miso, σόγια, τζίντζερ, ψημένο στη σχάρα Patties φακής και ρεβιθιού με dressing βοτάνων				
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα		Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 15/01/2026		Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00			Επίπεδο: Advanced	★ Chef’s choice

ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΟ VEGAN BRUNCH			ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44,90€
Το φθινοπωρινό brunch γίνεται αφορμή για μια κουζίνα γεμάτη χρώμα και ζεστασιά. Στο μάθημα αυτό οι συμμετέχοντες δουλεύουν με υλικά της εποχής – κάστανα, μανιτάρια, καρότα, καρύδια και αχλάδια – για να δημιουργήσουν πιάτα που ισορροπούν ανάμεσα στην παράδοση και τη σύγχρονη γαστρονομία. Μαθαίνουν πώς τα αφράτα pancakes μπορούν να αποκτήσουν αλμυρό χαρακτήρα με καπνιστές κρέμες και μαριναρισμένα μανιτάρια, πώς μια vegan quiche γίνεται πλούσια και αρωματική με φυτική κρέμα και τραγανό «μπέικον» καρότου, και πώς τα αχλάδια μετατρέπονται σε γεμιστό ορεκτικό με φακές, ξηρούς καρπούς και φρέσκα μυρωδικά. Ένα μάθημα που αποδεικνύει ότι η vegan κουζίνα δεν είναι περιοριστική αλλά γεμάτη φαντασία, υφή και γεύση. Οι συμμετέχοντες εξοικειώνονται με την προετοιμασία αλμυρών pancakes, τη δημιουργία πλούσιας quiche χωρίς ζωικά προϊόντα και την αξιοποίηση φρούτων σε αλμυρές εκδοχές, μαθαίνοντας να χειρίζονται την πρώτη ύλη με φαντασία και ακρίβεια. Παράλληλα, καλλιεργούν την ικανότητα να ισορροπούν γεύσεις και υφές – καπνιστό με γλυκό, κρεμώδες με τραγανό – ώστε να αποδίδουν πιάτα ολοκληρωμένα και απολαυστικά. Το μάθημα δίνει, τέλος, έμπνευση για εφαρμογή τόσο σε επαγγελματικά μενού brunch όσο και σε ιδιαίτερα τραπέζια στο σπίτι, προσφέροντας μια vegan εμπειρία που ξεχωρίζει για τη νοστιμιά και την παρουσίασή της.				
Πρακτικές εφαρμογές: Pancakes κάστανου με καπνιστή κρέμα λαχανικών & μαριναρισμένα μανιτάρια Vegan quiche με μανιτάρια, κρέμα κάσιους και τραγανό μπέικον καρότου Αχλάδια ψητά γεμιστά με καρύδια, φακές και μυρωδικά				
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα		Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 23/01/2026		Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00			Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - VEGAN / PLANT-BASED

VEGAN STREET FOOD 	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	41,90€
Το street food αγαπήθηκε γιατί είναι αυθόρμητο, γρήγορο και γεμάτο χαρακτήρα. Στο μάθημα αυτό ανακαλύπτουμε πώς οι ίδιες αρχές μπορούν να αποδώσουν εξαιρετικά και στη vegan εκδοχή του. Από το ψήσιμο και το χτίσιμο της γεύσης μέχρι τις σάλτσες που «απογειώνουν» κάθε μπουκιά, οι συμμετέχοντες μαθαίνουν πώς να μετατρέπουν απλές πρώτες ύλες σε πιάτα που έχουν στυλ, νοστιμιά και φρεσκάδα. Γιατί το vegan street food δεν είναι συμβιβασμός, αλλά μια κουζίνα που ξέρει να παίζει με αρώματα και υφές. Και Ναι! Μπορεί να είναι και υγιεινό!		
Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους συμμετέχοντες στον κόσμο του vegan street food μέσα από τεχνικές που αναδεικνύουν τη γεύση και την υφή των φυτικών υλικών. Η έμφαση δίνεται τόσο στην προετοιμασία τους, όσο και στο σωστό ψήσιμο και στη δημιουργία σαλτσών που δίνουν ισορροπία και χαρακτήρα στο πιάτο. Θα αποκτήσουν σιγουριά στη διαχείριση των πρώτων υλών και θα είναι σε θέση να δημιουργούν προτάσεις που συνδυάζουν νοστιμιά, ισορροπία και ελκυστική παρουσίαση. Το μάθημα αποδεικνύει ότι η vegan κουζίνα δεν περιορίζεται, αλλά προσφέρει δημιουργικότητα και απόλαυση που μπορεί να σταθεί σε κάθε μενού.		
Πρακτικές εφαρμογές : Vegan σουβλάκι Tacos με jackfruit Falafel bao bun		
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55
Ημερομηνία: Πέ 19/02/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic
		★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΝΕΟΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΕΜΙΣΤΑ:ΠΡΩΤΟΤΥΠΕΣ ΓΕΜΙΣΕΙΣ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€	
Τα γεμιστά αποτελούν εμβληματικό πιάτο της ελληνικής κουζίνας, όμως στη σύγχρονη γαστρονομία επαναπροσδιορίζονται μέσα από νέες πρώτες ύλες και πιο εξελιγμένες τεχνικές. Σε αυτό το μάθημα εξερευνούμε πώς οι φακές, ο τραχανάς ή η κινόα μπορούν να δώσουν άλλη διάσταση σε παραδοσιακά γεμιστά, προσφέροντας πιάτα με αυθεντικότητα και ταυτόχρονα σύγχρονη γεύση.			
Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση του τρόπου με τον οποίο παραδοσιακές παρασκευές μπορούν να εμπλουτιστούν με νέες γεμίσεις και να αναδειχθούν μέσα από σύγχρονες τεχνικές ψησίματος. Ειδική έμφαση δίνεται στο ψήσιμο σε φούρνο που χαρίζει γευστικό βάθος, γλυκύτητα και μοναδική υφή στα λαχανικά. Οι συμμετέχοντες αντιλαμβάνονται πώς ένα κλασικό ελληνικό πιάτο μπορεί να μεταμορφωθεί σε προτάσεις που συναντούν τις ανάγκες της σύγχρονης κουζίνας. Με αυτόν τον τρόπο, τα γεμιστά δεν παραμένουν μόνο μια «οικεία» επιλογή, αλλά γίνονται και γαστρονομική εμπειρία με χαρακτήρα που ξεχωρίζει.			
Πρακτικές εφαρμογές : Γεμιστές πιπεριές & κρεμμύδια με φακές & καπνιστή πάπρικα Γεμιστά μανιτάρια portobello με τραχανά Γεμιστές τομάτες με κινόα, σταφίδες & κουκουνάρι			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξινάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 08/1/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:30-21:00/30		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ FUSION ΣΟΥΠΕΣ – ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΣΤΟ ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΠΙΑΤΟ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	41,90€	
Οι σούπες δεν είναι πια το ταπεινό πρώτο πιάτο ενός μενού· έχουν εξελιχθεί σε πλήρη, χορταστικά bowls με τεχνική, υφή και αισθητική παρουσίαση. Σε αυτό το μάθημα εξερευνούμε τρεις διαφορετικές εκδοχές που παντρεύουν την ελληνική παράδοση με διεθνείς επιρροές. Από την miso αυγολέμονου με soba και μανιτάρια, μέχρι τη φακή με καραμελωμένο κρεμμύδι, καρύδια και κρέμα ταχινιού–κύνινου, και την cassoulet φασολάδα με καπνιστό τυρί, σόγια–πορτοκάλι και αποξηραμένα φρούτα, κάθε πιάτο αποδεικνύει πώς μια σούπα μπορεί να σταθεί ως ολοκληρωμένο γαστρονομικό γεύμα.				
Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσουμε τις τεχνικές που μετατρέπουν μια σούπα σε ένα σύγχρονο fusion bowl με: • Layering & δομή που δημιουργούν πολυεπίπεδη εμπειρία • Ενίσχυση umami χωρίς τη χρήση κρέατος, με μανιτάρια, καπνιστά τυριά, σπόρους και καραμελωμένα λαχανικά • Fusion συνδυασμούς που ενώνουν την ελληνική βάση με μεσογειακά, ασιατικά και γαλλικά στοιχεία Αυτό το μάθημα ξεχωρίζει γιατί δεν διδάσκει απλώς τρεις σούπες· δείχνει πώς να αναβαθμίσουμε παραδοσιακές συνταγές σε διεθνή, εορταστικά πιάτα, με γεύση που αγκαλιάζει διαφορετικές κουζίνες. Ο μαθητής εκπαιδεύεται σε δεξιότητες που εφαρμόζονται σε comfort menus, fine dining, αλλά και vegetarian/vegan κατευθύνσεις, ανοίγοντας τον δρόμο για πιο δημιουργικά και εμπορικά πιάτα!				
Πρακτικές εφαρμογές : Σούπα miso αυγολέμονου με soba noodles και μανιτάρια Σούπα φακής με τραγανό καραμελωμένο κρεμμύδι, καρύδια και γιαούρτι κύμινο–ταχίνι Cassoulet φασολάδα με καπνιστό τυρί, γλάσο σόγιας–πορτοκάλι με αποξηραμένα φρούτα				
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6	
Ημερομηνία: Πε 22/1/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή	
Ώρα: 18:00-21:00	10-11-12/2025 7	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice 	

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

WINTER TALE	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€
Ένα ολοκληρωμένο χειμωνιάτικο μενού που αναδεικνύει τη δυναμική των εποχικών πρώτων υλών και τη μεταμόρφωσή τους μέσα από σύγχρονες μαγειρικές τεχνικές αποτελεί τον άξονα του συγκεκριμένου γαστρονομικού μαθήματος. Με αφετηρία την ελληνική γευστική παράδοση και με έμφαση στη σωστή τεχνική, το μάθημα εξερευνά πώς ένα ισορροπημένο μενού μπορεί να συνδυάσει φρεσκάδα, βάθος γεύσης και αρμονία από το πρώτο πιάτο έως το επιδόρπιο.		
Το μάθημα στοχεύει στην ενίσχυση της μαγειρικής αντίληψης των εκπαιδευομένων, δίνοντας έμφαση στη λογική σύνθεσης ενός μενού: πώς τα πιάτα αλληλοσυμπληρώνονται, πώς αξιοποιούνται διαφορετικές τεχνικές ψησίματος (φούρνος και σχάρα) και πώς επιτυγχάνεται αρμονία ανάμεσα στη γλυκύτητα, την οξύτητα, τα αρώματα και την υφή. Ιδιαίτερη σημασία δίνεται στη σωστή διαχείριση των πρώτων υλών, ώστε κάθε παρασκευή να αναδεικνύει τον φυσικό της χαρακτήρα χωρίς υπερβολές. Μέσα από τις πρακτικές εφαρμογές, οι συμμετέχοντες κατανοούν πώς ένα χειμωνιάτικο μενού μπορεί να είναι ταυτόχρονα τεχνικά άρτιο, γευστικά ισορροπημένο και λειτουργικό, ανταποκρινόμενο στις απαιτήσεις τόσο της σύγχρονης οικιακής κουζίνας όσο και της επαγγελματικής εστίασης.		
Πρακτικές εφαρμογές: Πρώτο Πιάτο: Σαλάτα με τραγανό πράσο, κυδώνι και vinaigrette μουστάρδας Κυρίως: Χοιρινή μπριζόλα με μαρινάδα μήλου και καπνιστής πάπρικας Συνοδευτικό: Ψητή γλυκοπατάτα με δεντρολίβανο και ελαιόλαδο , στο φούρνο και σχάρα Γλυκό: Κρέμα μελιού με σπασμένα αμύγδαλα και θυμάρι		
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55 Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 13/02/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 Μόνο με προ πληρωμή
Ωρα: 17:30-21:00		Επίπεδο: Advanced ★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΜΕ ΚΡΕΑΣ**ΚΟΤΣΙ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****55€**

Το κότσι αποτελεί ένα ιδιαίτερο κομμάτι κρέατος, πλούσιο σε γεύση και κολλαγόνο, το οποίο παραδοσιακά κατατάσσεται στα κρέατα δεύτερης κατηγορίας, αλλά με τη σωστή τεχνική μπορεί να αποδώσει εξαιρετικά αποτελέσματα. Η αξία του δεν έγκειται στην τρυφερότητα εκ φύσεως, αλλά στη δυνατότητά του να μεταμορφώνεται μέσα από αργές και ελεγχόμενες μεθόδους μαγειρέματος, αποδίδοντας βάθος, υφή και συμπυκνωμένη γεύση.

Το μάθημα επικεντρώνεται στη συστηματική προσέγγιση του κοτσιού, μέσα από δύο διαφορετικές τεχνικές μαγειρέματος, με στόχο την πλήρη κατανόηση της συμπεριφοράς του κρέατος και των παραγόντων που επηρεάζουν το τελικό αποτέλεσμα. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη σωστή προετοιμασία, στο μαρινάρισμα, στο αργό μαγείρεμα (braising / μελωμένο), καθώς και στον έλεγχο της υγρασίας, της θερμοκρασίας και του χρόνου.

Στόχος του μαθήματος είναι οι συμμετέχοντες να αποκτήσουν πρακτική γνώση γύρω από τη διαχείριση ενός απαιτητικού αλλά ιδιαίτερα αποδοτικού κομματιού κρέατος, κατανοώντας πώς το κολλαγόνο μετατρέπεται σε ζελατίνη και πώς η σωστή τεχνική οδηγεί σε τρυφερή υφή και ισορροπημένη γεύση.

Παράλληλα, αναλύεται ο ρόλος των μαρινάδων, των υγρών μαγειρέματος και των συνοδευτικών παρασκευών, ώστε το τελικό πιάτο να παρουσιάζει συνοχή και γαστρονομική πληρότητα.

Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στον συνδυασμό του κοτσιού με κατάλληλες γαρνιτούρες, οι οποίες υποστηρίζουν τη λιπαρότητα και την ένταση του κρέατος, χωρίς να το επισκιάζουν. Η προσέγγιση είναι εφαρμοσμένη και επαγγελματική, με στόχο οι τεχνικές που διδάσκονται να μπορούν να αξιοποιηθούν άμεσα σε επαγγελματικό περιβάλλον ή σε απαιτητική οικιακή κουζίνα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Χοιρινό κότσι μελωμένο με μια ραφινάτη μαρινάδα που περιέχει μουστάρδα, μέλι, μπύρα και φρέσκα αρωματικά και λάχανο μπραιζέ και πατατούλες ψητές

Μοσχαρίσιο κότσι (με προετοιμασία) με τσάντνει μήλου και πουρέ γλυκοπατάτας

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ημερομηνία: Πε 29/01/2026

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα: 17:30-21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's
choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΜΕ ΚΡΕΑΣ

ΓΕΜΙΣΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΡΟΛΟ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€
Το χοιρινό ρολό είναι από τα πιο χαρακτηριστικά εορταστικά πιάτα, που απαιτεί τεχνική ακρίβεια και σωστή διαχείριση για να σταθεί με επιτυχία στο τραπέζι. Στο μάθημα αυτό εμβαθύνουμε στην τέχνη του γεμίσματος και του ρολαρίσματος, μαθαίνουμε να ψήνουμε το κρέας έτσι ώστε να διατηρεί την υγρασία και τη γεύση του, και εξερευνούμε σάλτσες με εποχικό χαρακτήρα που απογειώνουν το αποτέλεσμα. Το μενού πλαισιώνεται με εκλεπτυσμένα ορεκτικά και επιδόρπια, δίνοντας μια πλήρη εικόνα δείπνου με τεχνική συνέπεια και αισθητική αρμονία. Στόχος του μαθήματος είναι η κατάκτηση δεξιοτήτων που καθορίζουν την επιτυχία ενός μενού. Εστιάζουμε στην τεχνική γεμίσματος και στο σωστό ρολάρισμα του κρέατος, στον έλεγχο του ψησίματος χωρίς απώλεια υγρών, καθώς και στη δημιουργία πλούσιων σαλτσών με εποχικά στοιχεία, όπως κυδώνι και κρασί. Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν επίσης να εκτελούν κροκέτες με σταθερή δομή και κρεμώδες εσωτερικό, να παρασκευάζουν βελουτέ σούπα με εναλλακτικά λιπαρά και ισορροπημένα infusions, και να δίνουν συνέχεια στη γεύση συνδέοντας το κυρίως με το ορεκτικό. Στο κομμάτι της ζαχαροπλαστικής, εξασκούνται σε κλασικές αλλά απαιτητικές τεχνικές: βάση custard για κρέμες, στέγνωμα μαρέγκας με σωστή υφή, ξηρή καραμέλα με ξηρούς καρπούς, καθώς και γεμιστά φρούτα που ισορροπούν ανάμεσα στη γλυκύτητα και την οξύτητα.			
Πρακτικές εφαρμογές : Ορεκτικό: Κροκέτες με κρέμα παρμεζάνας & παντζάρι confit Σούπα: Σούπα σελινόριζας με λάδι πορτοκαλιού & crumble σύγκλινο Κυρίως: Χοιρινό ρολό με κάστανο, αποξηραμένα φρούτα & θυμάρι με σάλτσα κυδώνι-κρασί & πουρέ σελινόριζας με λάδι τρούφας Επιδόρπιο: Ψητό μήλο με γέμιση ξηρών καρπών & σάλτσα μελιού			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Σα 31/01/2026	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-14:30		Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΜΕ ΚΡΕΑΣ

ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΑ ΤΕΧΝΙΚΗ, ΑΚΡΙΒΕΙΑ & ΠΛΗΡΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	55€
Η γουρουνόπουλα αποτελεί ένα από τα πιο εμβληματικά πιάτα της ελληνικής γαστρονομικής παράδοσης . Το σεμινάριο αυτό εστιάζει στην εκπαίδευση στις θεμελιώδεις αλλά και πιο προηγμένες τεχνικές μαγειρέματος γουρουνόπουλου, με στόχο την επίτευξη απόλυτης ακρίβειας σε κάθε στάδιο της προετοιμασίας και του ψησίματος. Η ολοκληρωμένη κατανόηση και εξάσκηση των τεχνικών ψησίματος που εξασφαλίζουν ότι το γουρουνόπουλο θα παραμείνει ιδανικά ψημένο, με εξωτερική καραμελωμένη κρούστα και ζουμερό, τρυφερό εσωτερικό. Παράλληλα, δίνεται έμφαση στη γαστρονομική παρουσίαση, ώστε το τελικό πιάτο να συνδυάζει εξαιρετική γεύση και άψογη αισθητική. Ένα σεμινάριο που απευθύνεται σε όσους αναζητούν εξειδικευμένη γνώση και τεχνική αρτιότητα στην προετοιμασία αυτού του εμβληματικού πιάτου			
Στόχος του μαθήματος είναι να αποκτήσουμε ολοκληρωμένη εικόνα της διαχείρισης της γουρουνόπουλας ως πρώτης ύλης και να κατανοήσουμε πώς διαφορετικές τεχνικές οδηγούν σε εντελώς διαφορετικά γευστικά και υφολογικά αποτελέσματα. Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, εκπαιδευόμαστε: - Στην καθολική αξιοποίηση της πρώτης ύλης, χωρίς απώλειες - Στον έλεγχο θερμοκρασίας και χρόνου, για σταθερό αποτέλεσμα - Στη γαστρονομική παρουσίαση, ώστε το πιάτο να συνδυάζει τεχνική αρτιότητα και αισθητική			
Πρακτικές εφαρμογές: Πορκέτα Ρολάρισμα, καρύκευση, έλεγχος ψησίματος Παραδοσιακή γουρουνόπουλα με τραγανή πέτσα Τεχνική πέτσας, θερμοκρασία και καραμελοποίηση Τηγανιά (τσιγαρίδες) Αξιοποίηση κομματιών, σωστό λιώσιμο και γεύση Ψητό κατσαρόλας Αργό μαγείρεμα, βάθος εύσης και υφή			
Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 12/02/2026	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:30-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΛΙΒΑΝΕΖΙΚΟ ΚΑΛΕΣΜΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

55€

Βασιλική, ερωτική, σαγηνευτική, μυστηριώδης, πληθωρική, φρουτώδης και αρωματική... τέτοια είναι η Κουζίνα του Λιβάνου, άξια να την ανακαλύψουμε τόσο μαγειρικά, όσο ιστορικά και γευσιγνωστικά.

Η κουζίνα του Λιβάνου αποτελεί ένα από τα πιο χαρακτηριστικά παραδείγματα γαστρονομικής παράδοσης της Ανατολικής Μεσογείου, με έντονη ταυτότητα, πλούσιο αρωματικό προφίλ και βαθιά σύνδεση με την ιστορία και τον πολιτισμό της περιοχής. Βασίζεται στην ισορροπία μπαχαρικών, οξέων, φρέσκων μυρωδικών και λιπαρών, δημιουργώντας πιάτα με ένταση, καθαρότητα και πολυεπίπεδη γεύση.

Το μάθημα εισάγει τους συμμετέχοντες στη φιλοσοφία και τις βασικές τεχνικές της λιβανέζικης κουζίνας, εστιάζοντας στον τρόπο με τον οποίο τα αρώματα, τα μπαχαρικά και οι υφές συνδυάζονται ώστε να δημιουργείται γαστρονομικό βάθος. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη χρήση αποξηραμένων φρούτων, όξινων στοιχείων, φρέσκων βοτάνων και μπαχαρικών, καθώς και στη σωστή διαχείριση πρωτεϊνών και αμύλων.

Στόχος του μαθήματος είναι οι συμμετέχοντες να κατανοήσουν τη λογική πίσω από τη λιβανέζικη γαστρονομία και να εξοικειωθούν με τεχνικές και συνδυασμούς που μπορούν να εφαρμοστούν και εκτός της συγκεκριμένης κουζίνας.

Ένα πολύ γευστικό σεμινάριο με 3 πιάτα που συγκινούν κάθε ουρανίσκο και μας εκπαιδεύουν στον τρόπο με τον οποίο οι Λιβανέζοι προσθέτουν μία μυστηριώδη γοητεία στην μαγειρική τους, μία διαδικασία που φαίνεται να απουσιάζει από την Δυτική Κουζίνα

Πρακτικές εφαρμογές:

Υπέροχα αμυλούχοι και τηγανιτοί χουρμάδες γεμιστοί με αμύγδαλα

Αρωματικό κους κους με ψητό κοτόπουλο, μαριναρισμένα δαμάσκηνα, λαχανικά, μπαχαρικά, δυόσμο και λεμόνι

Αρνίσια παιδάκια με μέντα και σούμακ

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος
Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Ημερομηνία: Τρ 20/01/2026

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 17:30-21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

INDIAN COOKING EXPRESS		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49.90€
Το Indian Cooking Express εισάγει τους συμμετέχοντες στις θεμελιώδεις τεχνικές και γεύσεις της ινδικής κουζίνας, με έμφαση με έμφαση στην ισορροπία μπαχαρικών, τις παραδοσιακές μαρινάδες και τα βασικά συνοδευτικά πιάτα. Το μάθημα έχει σχεδιαστεί ώστε να προσφέρει σαφή κατανόηση της ινδικής μαγειρικής λογικής, μέσα από εφαρμοσμένες τεχνικές που μπορούν να αναπαραχθούν εύκολα σε επαγγελματικό ή απαιτητικό οικιακό περιβάλλον. Η εκπαίδευση εστιάζει στην ισορροπία των μπαχαρικών και στον ρόλο τους στη διαμόρφωση γεύσης, αρώματος και έντασης, καθώς και στον τρόπο με τον οποίο παραδοσιακές μέθοδοι, όπως το μαρινάρισμα τύπου Tandoori, μπορούν να προσαρμοστούν σε σύγχρονες κουζίνες χωρίς εξειδικευμένο εξοπλισμό. Παράλληλα, αναλύονται βασικές τεχνικές για την παρασκευή ρυζιού και ψωμιού, στοιχεία που αποτελούν τον πυρήνα της ινδικής γαστρονομίας.			
Στόχος του μαθήματος είναι οι συμμετέχοντες να: - εξοικειωθούν με τα κύρια ινδικά μπαχαρικά και να κατανοήσουν τη λειτουργία τους στην ισορροπία γεύσεων, - παρασκευάζουν παραδοσιακή μαρινάδα Tandoori και να εφαρμόζουν σωστά την τεχνική σε κοτόπουλο, χρησιμοποιώντας τηγάνι ή μικρό φούρνο ως εναλλακτική του Tandoor, - εκτελούν pilau ρύζι με έλεγχο αρωματισμού και υφής, - παρασκευάζουν naan στο τηγάνι ως γρήγορη εναλλακτική του φούρνου Tandoor, με έμφαση στη σωστή υφή και το φούσκωμα - δημιουργούν απλές και γρήγορες chutney ως συνοδευτικό και να κατανοούν τον ρόλο τους στο σερβίρισμα και τη γευστική ισορροπία/ γλυκού-όξινου-πικάντικου/σωστή ενσωμάτωση στο πιάτο.			
Πρακτικές εφαρμογές: Tandoori Chicken (σε τηγάνι ή μικρό φούρνο) Pilau Ρύζι με Ινδικά Μπαχαρικά Naan στο Τηγάνι Παρασκευή ζύμης και ψήσιμο naan χωρίς φούρνο Tandoor, με έμφαση στη σωστή υφή, το φούσκωμα και το τελείωμα. Γρήγορη Chutney (Mint ή Tamarind)			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 5/02/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**ΧΟΥΝΚΙΑΡ ΜΠΕΓΕΝΤΙ | ΟΘΩΜΑΝΙΚΗ
ΚΟΥΖΙΝΑ, ΤΕΧΝΙΚΗ & ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49,90€**

Το Χουνκιάρ Μπεγεντί αποτελεί ένα από τα πιο εμβληματικά πιάτα της οθωμανικής κουζίνας, ένα φαγητό βαθιάς απόλαυσης όπου το κρέας και η μελιτζάνα συνυπάρχουν σε απόλυτη αρμονία. Το όνομά του σημαίνει «όπως αρέσει στον Σουλτάνο» — και δεν είναι τυχαίο: πρόκειται για ένα πιάτο πλούσιο, ισορροπημένο και τεχνικά απαιτητικό, που βασίζεται στη σωστή διαχείριση των υλικών και των υφών.

Στο σεμινάριο αυτό προσεγγίζουμε το Χουνκιάρ όχι απλώς ως συνταγή, αλλά ως σύνθεση. Εστιάζουμε στη δημιουργία ενός τρυφερού, βαθιά γευστικού μοσχαρίσιου κρέατος και ενός βελούδινου πουρέ καπνιστής μελιτζάνας, όπου η λιπαρότητα, η οξύτητα και το umami ισορροπούν με ακρίβεια. Παράλληλα, εξετάζουμε τον ρόλο του συνοδευτικού στοιχείου — της χειροποίητης πίτας — ως αναπόσπαστο μέρος του πιάτου.

Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσουμε:

- Τη σωστή τεχνική μαγειρέματος του κρέατος, ώστε να παραμένει ζουμερό και μαλακό
- Τη διαχείριση της μελιτζάνας, από το κάπνισμα έως τη μετατροπή της σε φινό, σταθερό πουρέ
- Την ισορροπία υφών και γεύσεων, χωρίς υπερβολή ή βαριά αίσθηση
- Τη σύνθεση ενός “πιάτου βάθους”, που λειτουργεί ως ολοκληρωμένο γαστρονομικό σύνολο

Το μάθημα ξεχωρίζει γιατί αναδεικνύει ένα ιστορικό πιάτο με σύγχρονη, τεχνική ματιά, προσφέροντας δεξιότητες που εφαρμόζονται τόσο στην οικιακή μαγειρική όσο και σε επαγγελματικά menus με μεσογειακό ή ανατολίτικο χαρακτήρα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Μοσχαρίσιο κρέας | Σωστό μαγείρεμα, υφή και βάθος γεύσης
 Πουρές καπνιστής μελιτζάνας | Κάπνισμα, δέσιμο και βελούδινη υφή
 Χειροποίητες πίτες | Συνοδευτικό στοιχείο και λειτουργία στο πιάτο
 Αρωματική κρέμα γιαουρτιού με ανθόνερο & φιστίκι

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος**Τύπος Εκπαίδευσης:**
Δια ζώσης**Πόντοι Απόκτησης:** 55**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Πε 19/02/2026

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

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic**🍴 Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΙΑΠΩΝΙΚΕΣ ΟΜΕΛΕΤΕΣ — TORNADO, TAMAGOYAKI & OMURICE - ΤΟ ΕΣΤΕΙΛΑ ΜΑΓΔΑ ΓΙΑ ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44,90	
Το εστιάζει σε τρεις εμβληματικές τεχνικές ομελέτας της ιαπωνικής κουζίνας, οι οποίες, παρότι βασίζονται στο ίδιο υλικό, απαιτούν διαφορετικό χειρισμό, έλεγχο θερμοκρασίας και ακρίβεια κινήσεων. Η εκπαίδευση αναδεικνύει πώς η τεχνική, το σκεύος και ο σωστός χρόνος μεταμορφώνουν το αυγό σε παρασκευές με διακριτή υφή, δομή και αισθητική. Η ιαπωνική προσέγγιση στο αυγό βασίζεται στην απόλυτη ακρίβεια, στον έλεγχο της θερμοκρασίας και στη συνειδητή κίνηση. Παρότι πρόκειται για ένα απλό υλικό, οι τεχνικές της ιαπωνικής κουζίνας το μεταμορφώνουν σε παρασκευές με ξεκάθαρη δομή, διαφορετική υφή και έντονη αισθητική. Σε αυτό το δια ζώσης μάθημα εξερευνούμε τρεις χαρακτηριστικές ομελέτες — Tornado Omelette, Tamagoyaki και Omurice — που απαιτούν διαφορετικό χειρισμό, ρυθμό και τεχνική προσέγγιση. Στόχος του μαθήματος είναι οι συμμετέχοντες να αποκτήσουν πλήρη έλεγχο στο ψήσιμο των αυγών, να κατανοήσουν τη συμπεριφορά τους σε διαφορετικές θερμοκρασίες και να εφαρμόζουν σωστά τεχνικές ρολαρίσματος, διπλώματος και κεντρικού κλεισίματος. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη χρήση του κατάλληλου τηγανιού, στη σωστή προετοιμασία του ρυζιού και στη σύνθεση του πιάτου, ώστε το τελικό αποτέλεσμα να είναι λειτουργικό, καλαίσθητο και επαγγελματικό. Το μάθημα απευθύνεται σε όσους έχουν βασική άνεση με το τηγάνι και επιθυμούν να εξελίξουν τις δεξιότητές τους σε brunch, comfort και σύγχρονα menu concepts, με τεχνική ακρίβεια και καθαρό αποτέλεσμα. Στο μάθημα θα εκπαιδευτούμε: - Σε τρεις διαφορετικές τεχνικές ομελέτας της ιαπωνικής κουζίνας, καθεμία με διαφορετικό στήσιμο, υφή και χαρακτήρα. - Στον έλεγχο της θερμοκρασίας και στον σωστό χειρισμό του αυγού, ανάλογα με την τεχνική που εφαρμόζεται. - Στην επιλογή κατάλληλου σκεύους (τύπος τηγανιού, μέγεθος, υλικό) για κάθε είδος ομελέτας. - Στο στήσιμο του πιάτου ώστε το αποτέλεσμα να είναι επαγγελματικό, είτε πρόκειται για brunch είτε για comfort dinner. - Στην προσαρμογή σάλτσων και συνοδευτικών ανάλογα με το στυλ της κάθε ομελέτας. - Στην επιλογή αυγών, σωστό seasoning και βασικά συνοδευτικά. - Στην προετοιμασία ρυζιού, καθώς και στις σάλτσες και γαρνιτούρες που ολοκληρώνουν το πιάτο.			
Πρακτικές εφαρμογές: Tornado Omelette - Κλείσιμο της ομελέτας στο κέντρο με chopsticks ή λαβίδα - Έλεγχος χρόνου και θερμοκρασίας για μεταξένια, ημι-ψημένη υφή - Στήσιμο πάνω σε βουτυρωμένο ρύζι με ελαφριά σάλτσα Tamagoyaki - Ρολάρισμα του αυγού σε διαδοχικές στρώσεις στο τηγάνι - Ισορροπία γλυκού–αλμυρού και έλεγχος ελαστικότητας - Κοπή και σερβίρισμα τύπου bento ή brunch, με ρύζι ή pickles Omurice - Κλασικό δίπλωμα ή κάλυψη τύπου «κουβέρτα» - Δημιουργία αφράτης ομελέτας πάνω από τηγανητό ρύζι - Επιλογή και εφαρμογή σάλτσας (ketchup ή demi-glace)			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 26/02/2026	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ωρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -WEBINARS

ΧΕΙΜΕΡΙΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΒΑΣΕΙΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ & ΤΕΧΝΙΚΕΣ	WEBINAR	25€
Τα χειμερινά λαχανικά αποτελούν τη ραχοκοκαλιά της καθημερινής και επαγγελματικής κουζίνας, προσφέροντας βάθος γεύσης, θρεπτική αξία και απεριόριστες μαγειρικές δυνατότητες. Σε αυτό το webinar εστιάζουμε στις βασικές τεχνικές που μετατρέπουν απλές πρώτες ύλες σε ολοκληρωμένα πιάτα: από τη σωστή χρήση του μαχαιριού και τις κλασικές κοπές, μέχρι το σωτάρισμα, την καραμελοποίηση και το ψήσιμο. Μέσα από δομημένη παρουσίαση και πρακτικά παραδείγματα, οι συμμετέχοντες κατανοούν πώς η τεχνική επηρεάζει άμεσα τη γεύση, την υφή και το τελικό αποτέλεσμα. Το μάθημα λειτουργεί ως θεμέλιο για όποιον θέλει να μαγειρεύει με μεγαλύτερη σιγουριά, ακρίβεια και γαστρονομική συνείδηση, είτε σε οικιακό είτε σε επαγγελματικό περιβάλλον.		
Στόχος του webinar είναι η εξοικείωση με τις βασικές βάσεις μαγειρικής που εφαρμόζονται στα χειμερινά λαχανικά, καθώς και η κατανόηση των σωστών τεχνικών κοπής και θερμικής επεξεργασίας. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται: • στη σωστή και ασφαλή χρήση των μαχαιριών, • στην επιλογή κοπής ανάλογα με τη συνταγή και την τεχνική, • στην ανάπτυξη γεύσης μέσω σωταρίσματος, ντεγκλασαρίσματος και καραμελοποίησης, • και στον έλεγχο της θερμοκρασίας σε φούρνο και εστία. Οι συμμετέχοντες αποκτούν πρακτική γνώση που μπορεί να εφαρμοστεί άμεσα σε πλήθος συνταγών, χτίζοντας στέρεες μαγειρικές βάσεις που ξεπερνούν τη συγκεκριμένη θεματολογία.		
Πρακτικές εφαρμογές: Κρεμώδης σούπα με χειμωνιάτικα λαχανικά, θα αναλύσουμε σωτάρισμα αρωματικών, ντεγκλασαρίσμα και σωστή ομογενοποίηση, ισορροπία υφής Ratatouille φούρνου (χειμερινή εκδοχή) ακρίβεια στις κοπές, σωστή κατανομή λαχανικών, έλεγχος θερμοκρασίας και ψησίματος Λαχανικά stir-fry, δουλεύουμε σε υψηλή θερμοκρασία, Asian-cut κοπές, γρήγορη εκτέλεση για μέγιστη γεύση και τραγανότητα.		
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar	Πόντοι Απόκτησης: 20 Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 23/01/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 Μόνο με προ πληρωμή
Ωρα: 18:30-20:30		Επίπεδο: Basic 🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -WEBINARS

ONE-POT	WEBINAR	25€	
Η μαγειρική σε ένα σκεύος δεν είναι απλώς θέμα ευκολίας, αλλά μια τεχνική που απαιτεί ακρίβεια, σωστό σχεδιασμό και κατανόηση των πρώτων υλών. Στο αυτό το webinar εστιάζουμε στις βασικές αρχές που εξασφαλίζουν ισορροπημένο αποτέλεσμα: σωστές αναλογίες υγρών, ελεγχόμενους χρόνους μαγειρέματος και στρατηγικό layering των υλικών. Μέσα από αναλυτική παρουσίαση και επιλεγμένες συνταγές, οι συμμετέχοντες κατανοούν πώς διαφορετικά υλικά μπορούν να μαγειρευτούν αρμονικά στο ίδιο σκεύος, χωρίς να χάνουν τη δομή, τη γεύση ή την υφή τους Στόχος του webinar είναι η απόκτηση στέρεης τεχνικής γνώσης γύρω από: - τις αναλογίες υγρών σε σχέση με άμυλα και πρωτεΐνες, - τους χρόνους μαγειρέματος διαφορετικών υλικών στο ίδιο σκεύος, - το σωστό layering υλικών για ομοιόμορφο αποτέλεσμα, - την ανάπτυξη γεύσης με ελάχιστα σκεύη και παρεμβάσεις. Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν να σχεδιάζουν one-pot πιάτα με λογική και έλεγχο, αποφεύγοντας συχνά λάθη όπως υπερβολική υγρασία, άνοστο αποτέλεσμα ή ανομοιόμορφο ψήσιμο. Πρακτικές εφαρμογές: one-pot ριζότο μανιταριών One-pot ζυμαρικά ντομάτας με βασιλικό One-pot κοτόπουλο με ρύζι,λαχανικά και αρώματα ανατολής			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar	Πόντοι Απόκτησης: 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 30/01/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:30-20:30		Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -WEBINARS

VEGAN ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ: THE BASIC		WEBINAR	25€
Η vegan μαγειρική δεν αποτελεί απλώς μια κουζίνα «χωρίς ζωικά», αλλά ένα αυτόνομο γαστρονομικό πεδίο με δικούς του κανόνες, τεχνικές και ισορροπίες. Σε αυτό το webinar εστιάζουμε στις βασικές αρχές που επιτρέπουν τη δημιουργία ολοκληρωμένων, γευστικά δεμένων πιάτων, αξιοποιώντας πρώτες ύλες φυτικής προέλευσης και σύγχρονες τεχνικές μαγειρικής. Μέσα από στοχευμένα παραδείγματα, αναλύεται ο τρόπος με τον οποίο η γεύση, η υφή και το «σώμα» ενός πιάτου χτίζονται χωρίς τη χρήση ζωικών προϊόντων. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στον χειρισμό φυτικών πρωτεϊνών, στις εναλλακτικές πηγές λιπαρών και στην ανάπτυξη βάθους γεύσης μέσα από σωστό σωτάρισμα, εκλεπτυσμένα μπαχαρικά και τεχνικές δεσίματος. Εκπαιδευτικός στόχος του webinar είναι η κατανόηση των βασικών μηχανισμών της vegan μαγειρικής, ώστε οι συμμετέχοντες να μπορούν να: - δημιουργούν γευστικά δεμένα πιάτα χωρίς ζωικά προϊόντα, - χειρίζονται σωστά προϊόντα φυτικής πρωτεΐνης (σόγια, όσπρια, μανιτάρια), - αντικαθιστούν ζωικά λιπαρά και κρέμες με φυτικές εναλλακτικές, - αναπτύσσουν βάθος, umami και ισορροπία στη γεύση. Το μάθημα λειτουργεί ως σταθερή βάση τόσο για όσους κάνουν τα πρώτα τους βήματα στη vegan κουζίνα, όσο και για επαγγελματίες που θέλουν να εντάξουν φυτικά πιάτα με συνέπεια και γαστρονομική λογική στο μενού τους.			
Πρακτικές εφαρμογές: Κοκκινιστό σόγιας (φυτικός κιμάς) Κάρι ρεβιθιών Σοταρισμένα μανιτάρια με κρέμα ηλιόσπορου			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar	Πόντοι Απόκτησης: 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 06/02/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:30-20:30		Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -WEBINARS

CRUNCH: ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ & ΚΡΟΥΣΤΑΣ	WEBINAR	25€
Το επιτυχημένο τηγάνισμα βασίζεται σε σαφείς τεχνικές αρχές και όχι σε αυτοσχεδιασμό. Στο webinar αυτό αναλύουμε βήμα προς βήμα τους μηχανισμούς που οδηγούν σε σταθερό, τραγανό αποτέλεσμα, με καθαρή γεύση και σωστή υφή. Μέσα από θεωρητική ανάλυση, live παρουσίαση και στοχευμένα παραδείγματα, οι συμμετέχοντες κατανοούν πώς το πανέ, ο χυλός και η θερμοκρασία του λαδιού επηρεάζουν την τραγανότητα και την απορρόφηση λιπαρής ουσίας. Το webinar εστιάζει σε πρακτικές γνώσεις που μπορούν να εφαρμοστούν άμεσα τόσο στην οικιακή όσο και στην επαγγελματική κουζίνα.		
Στόχος του webinar είναι η απόκτηση γνώσεων: • τις αρχές του σωστού παναρίσματος • τον έλεγχο και τη διαχείριση θερμοκρασιών λιπαρής ουσίας • τη δημιουργία σταθερής και ελαφριάς κρούστας • την αποφυγή λαθών που οδηγούν σε βαριά ή μαλακή υφή Οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στην σωστή τεχνική για τηγάνισμα και στο να ελέγχουν το αποτέλεσμα, ανεξάρτητα από τη συνταγή. Θα δούμε αναλυτικά: • Τριπλό πανάρισμα: σειρά υλικών, υγρασία, χρόνος ξεκούρασης • Λεπτόρευστος χυλός: σύσταση, θερμοκρασία και συμπεριφορά στην λιπαρή ουσία • Έλεγχος θερμοκρασίας λαδιού με ξύλινη κουτάλα: πρακτική μέθοδος χωρίς θερμόμετρο		
Πρακτικές εφαρμογές: Σνίτσελ κοτόπουλου, σωστό πανέ, ξεκούραση παναρίσματος, σταθερή θερμοκρασία λαδιού Λαχανικά tempura, Λεπτόρευστος χυλός, ελάχιστη ανάδευση, στιγμιαίο τηγάνισμα για ελαφριά κρούστα Κροκέτες πατάτας με λιαστή τομάτα & σαλάμι θάσου, σωστό δέσιμο μάζας, πανάρισμα, ομοιόμορφο τηγάνισμα χωρίς άνοιγμα.		
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξινάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar	Πόντοι Απόκτησης: 20 Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 27/02/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:30-20:30		Επίπεδο: Basic ★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -WEBINARS

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΧΑΜΗΛΟΥ ΓΛΥΚΑΙΜΙΚΟΥ ΔΕΙΚΤΗ		WEBINAR	25€
Η μαγειρική χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη δεν βασίζεται σε στερήσεις, αλλά σε σωστή τεχνική. Ο τρόπος μαγειρέματος, η θερμοκρασία, η υγρασία και η ισορροπία λιπαρών και οξέων επηρεάζουν άμεσα τη γλυκαιμική απόκριση, τη γεύση και την υφή του πιάτου. Το webinar εστιάζει σε μαγειρικές πρακτικές που επιτρέπουν τη δημιουργία ισορροπημένων πιάτων με καθαρή γεύση, χωρίς προσθήκη ζάχαρης και με σεβασμό στις πρώτες ύλες. Το μάθημα βασίζεται στην τεχνική γνώση και όχι σε διαιτολογικούς περιορισμούς. Στόχος του webinar είναι η κατανόηση και εφαρμογή τεχνικών που συμβάλλουν: • στον έλεγχο της γλυκαιμικής απόκρισης μέσω της μαγειρικής τεχνικής, • στη χρήση χαμηλών θερμοκρασιών και ήπιων μεθόδων, • στο στεγνό μαγείρεμα για συμπύκνωση γεύσης χωρίς περιττά σάκχαρα, • στην ισορροπία οξέων και λιπαρών ως βασικό εργαλείο γεύσης. Μέσα από πρακτικά παραδείγματα αναδεικνύεται ο ρόλος τεχνικών όπως ο ατμός, το ελεγχόμενο ψήσιμο και το σωτάρισμα χωρίς υγρά, με στόχο τη διατήρηση της υφής και της γευστικής ισορροπίας. Παράλληλα, παρουσιάζονται μαρινάδες και βινεγκρέτ χωρίς ζάχαρη, καθώς και οι παράγοντες που επηρεάζουν τον γλυκαιμικό δείκτη κατά το μαγείρεμα. Η γνώση εφαρμόζεται άμεσα μέσα από την παρουσίαση τριών χαρακτηριστικών πιάτων χαμηλού γλυκαιμικού φορτίου και ολοκληρώνεται με πρακτικά tips, παραλλαγές και απαντήσεις σε ερωτήσεις, ώστε οι συμμετέχοντες να μπορούν να αξιοποιήσουν τις τεχνικές τόσο στην καθημερινή όσο και στην επαγγελματική κουζίνα, χωρίς απώλεια απόλαυσης.			
Πρακτικές εφαρμογές: Κοτόπουλο γεμιστό στον ατμό Κινόα με μυρωδικά και δροσερά λαχανικά (Ταμπουλέ) Μεσογειακό Low GL Bowl Σολομού με λεμονάτο γιαούρτι			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar	Πόντοι Απόκτησης: 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 11/03/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:30-20:30		Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -WEBINARS

ΘΑΛΛΑΣΙΝΑ ΜΕ ΖΥΜΑΡΙΚΑ		WEBINAR		30€
Ο συνδυασμός θαλασσινών με ζυμαρικά αποτελεί ένα από τα πιο απαιτητικά και ταυτόχρονα πιο εντυπωσιακά πεδία της σύγχρονης κουζίνας. Η επιτυχία δεν βασίζεται στη σύνθετη πρώτη ύλη, αλλά στον σωστό χειρισμό, στο timing και στο δέσιμο της σάλτσας. Εστιάζουμε στην τεχνική προσέγγιση των θαλασσινών και στη σωστή ένταξή τους στα ζυμαρικά, ώστε το αποτέλεσμα να είναι καθαρό, ισορροπημένο και γεμάτο γεύση. Ολοκληρώνοντας το webinar, οι συμμετέχοντες θα έχουν αποκτήσει σαφή τεχνική κατανόηση των ζυμαρικών με θαλασσινά, θα μπορούν να αναπαράγουν πιάτα με επαγγελματική συνέπεια και να προσαρμόζουν τις τεχνικές σε διαφορετικές πρώτες ύλες και εποχικότητα. Ένα webinar ουσίας, που εστιάζει στη γνώση, στον έλεγχο της διαδικασίας και στην καθαρή, σύγχρονη γεύση της θάλασσας στο πιάτο.				
Ο εκπαιδευτικός στόχος του webinar είναι να κατανοήσουν οι συμμετέχοντες πώς προετοιμάζονται και μαγειρεύονται τα θαλασσινά χωρίς να χάνουν τη δομή και τη φρεσκάδα τους, καθώς και πώς δένουν σωστά οι σάλτσες αξιοποιώντας το άμυλο των ζυμαρικών, χωρίς περιττές προσθήκες. Κατά τη διάρκεια του webinar αναλύονται: • οι βασικές αρχές καθαρισμού και προετοιμασίας θαλασσινών • το σωστό timing μαγειρέματος τους • η δημιουργία έντασης γεύσης μέσα από ζωμούς και μπισκ • το δέσιμο σάλτσας χωρίς κρέμα, με χρήση του νερού των ζυμαρικών • η ισορροπία αλμύρας, λιπαρών και οξύτητας • συχνά τεχνικά λάθη και τρόποι αποφυγής τους				
Πρακτικές εφαρμογές : Λινγκουίνι με γαρίδες & μπισκ Σπαγγέτι με όστρακα Κριθαρότο με καλαμάρι, κρέμα τυριού με αρώματα εσπεριδοειδών και bottarga powder				
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης		Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 18/03/2026		Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-20:30			Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -WEBINARS

RAINBOW RISOTTO		WEBINAR	20€
Το ριζότο αποτελεί ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα και εμπορικά πιάτα της σύγχρονης κουζίνας. Η επιτυχία του, όμως, δεν εξαρτάται μόνο από τη συνταγή, αλλά από την τεχνική, τον έλεγχο και τη δημιουργική προσέγγιση. Σε αυτό το μάθημα εστιάζουμε στο πώς ένα κλασικό ριζότο μπορεί να αποκτήσει χαρακτήρα, προσωπικότητα και έντονη οπτική ταυτότητα, χωρίς να χάνει τη γευστική του ισορροπία. Αναδεικνύει πώς τα χρώματα της φύσης μπορούν να ενσωματωθούν στο ριζότο με τεχνική ακρίβεια και αισθητική συνοχή. Μέσα από τέσσερις διαφορετικές παρασκευές, οι συμμετέχοντες εξασκούνται στη δημιουργία ριζότο με σπανάκι, μελάνι σουπιάς, κρόκο Κοζάνης και παντζάρι, κατανοώντας πότε και πώς προστίθεται κάθε στοιχείο ώστε να διατηρείται η υφή, η γεύση και η ισορροπία του πιάτου. Στόχος του μαθήματος είναι η πλήρης κατανόηση της τεχνικής του ριζότο: από τη σωστή προετοιμασία του ρυζιού και τον έλεγχο των υγρών, μέχρι τη δημιουργία χυλωμένης υφής που παραμένει κρεμώδης και καθαρή, ποτέ λασπωμένη. Παράλληλα, οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στον φυσικό χρωματισμό του πιάτου, χρησιμοποιώντας πρώτες ύλες που προσφέρουν τόσο ένταση χρώματος όσο και βάθος γεύσης. Πρακτικές εφαρμογές: Risotto με σπανάκι Risotto με μελάνι σουπιάς Risotto με κρόκο κοζάνης Risotto με παντζάρι			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar	Πόντοι Απόκτησης: 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 01/04/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:30-20:30		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -WEBINARS

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟ STREET FOOD		WEBINAR		€
Το street food αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της σύγχρονης γαστρονομικής κουλτούρας, όμως σήμερα επαναπροσδιορίζεται μέσα από πιο ελαφριές πρώτες ύλες, καθαρές τεχνικές και μεγαλύτερη έμφαση στη δομή και την ισορροπία. Σε αυτό το μάθημα εξερευνούμε πώς το street food μπορεί να ξεφύγει από τη λογική του πρόχειρου και να μετατραπεί σε συνειδητή, καλοσχεδιασμένη γαστρονομική πρόταση, χωρίς να χάνει τον αυθόρμητο χαρακτήρα του.				
Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση των βασικών τεχνικών που καθορίζουν το επιτυχημένο street food: σωστό rolling και folding για λειτουργικό τύλιγμα, έλεγχος υψηλής θερμοκρασίας για άμεση ανάπτυξη γεύσης και σωστός χειρισμός των υλικών ώστε το αποτέλεσμα να είναι σταθερό, πρακτικό και ισορροπημένο. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη δομή του κάθε παρασκευάσματος, ώστε να διατηρεί υφή, συνοχή και καθαρή γεύση από την πρώτη έως την τελευταία μπουκιά. Οι συμμετέχοντες αντιλαμβάνονται πώς σύγχρονες street food επιλογές μπορούν να σχεδιαστούν με τεχνική ακρίβεια και επαγγελματική λογική, ανταποκρινόμενες στις ανάγκες της σύγχρονης κουζίνας και του σύγχρονου καταναλωτή. Με αυτόν τον τρόπο, το street food δεν παραμένει απλώς μια γρήγορη λύση, αλλά εξελίσσεται σε ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία με χαρακτήρα και ταυτότητα.				
Πρακτικές εφαρμογές: Paper rice buns με λαχανικά, ενυδάτωση ρυζόχαρτου, γέμισμα και ρολάρισμα Tortilla wrap με ψητό κοτόπουλο, σωστό ψήσιμο κοτόπουλου και διατήρηση ζουμερότητας. Falafel στο τηγάνι, σωστή σύσταση για σταθερότητα και ομοιόμορφο τηγάνισμα				
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης		Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar	Πόντοι Απόκτησης: 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 15/4/2025		Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-20:30			Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΨΩΜΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Η σοκολάτα και το κακάο, πέρα από τον γευστικό τους πλούτο, αποτελούν δημιουργικά υλικά με τεχνικές προκλήσεις για κάθε αρτοποιό. Στο σεμινάριο αυτό εξερευνούμε σε βάθος τον τρόπο με τον οποίο η προσθήκη σοκολάτας μεταμορφώνει τη ζύμη, επηρεάζοντας όχι μόνο το άρωμα και τη γεύση, αλλά και τη δομή, την υφή και τη συμπεριφορά κατά το ψήσιμο. Από την επιλογή του κατάλληλου τύπου σοκολάτας, έως την ακριβή ενσωμάτωσή της στη ζύμη και τον έλεγχο της υγρασίας, μαθαίνουμε πώς η σοκολάτα μπορεί να γίνει η βάση για καινοτόμα προϊόντα υψηλής αρτοποιητικής αξίας.

Το μάθημα επικεντρώνεται στην προχωρημένη χρήση σοκολάτας και κακάο σε ψωμιά και γλυκές ζύμες, με έμφαση στη σωστή επιλογή πρώτης ύλης, στις τεχνικές ψησίματος που εξασφαλίζουν ιδανική κρούστα και υφή, καθώς και στις προσαρμογές συνταγών ώστε να διατηρείται η σταθερότητα ακόμη και σε απαιτητικές παρασκευές. Στόχος είναι η δημιουργία προϊόντων με υψηλή τεχνική αρτιότητα και εμπορική αξία.

Πρακτικές εφαρμογές: Μαύρο ψωμί με σοκολάτα bitter | Marble chocolate buns | ψωμί του δάσους | Γλυκά κουβέρ με chocolate chips και ξηρούς καρπούς

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 16/01/2026

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 17:30-21:00

Επίπεδο: Advanced

🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΨΩΜΙΑ & ΖΥΜΩΜΑΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Το ψωμί δεν αποτελεί απλώς συνοδευτικό στοιχείο, αλλά ένα αυτόνομο γαστρονομικό πεδίο όπου η ζύμωση, οι πρώτες ύλες και η τεχνική καθορίζουν χαρακτήρα, άρωμα και δομή. Στο μάθημα αυτό προσεγγίζουμε τα εναλλακτικά ψωμιά ως σύγχρονες δημιουργίες με γευστικό βάθος, αξιοποιώντας φυσικό προζύμι, διαφορετικά άλευρα και μη αναμενόμενους συνδυασμούς υλικών.

Μέσα από τέσσερις διαφορετικές ζύμες, εξερευνούμε πώς η προσθήκη μπαχαρικών, σπόρων, ξηρών καρπών, γλυκών στοιχείων και umami υλικών μεταμορφώνει το ψωμί σε ολοκληρωμένο γευστικό αποτέλεσμα. Η έμφαση δίνεται στη σωστή δομή της ζύμης, στον έλεγχο της υγρασίας και στη διαχείριση της ζύμωσης, ώστε κάθε ψωμί να έχει καθαρή γεύση, σωστή κυψέλωση και σταθερό αποτέλεσμα.

Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσουμε:

- Τη λειτουργία του φυσικού προζυμίου σε εμπλουτισμένες ζύμες
- Πώς ενσωματώνονται γλυκά, πικρά και λιπαρά στοιχεία χωρίς να βαρύνει το ψωμί
- Την ανάπτυξη γευστικού βάθους μέσα από την ζύμωση
- Τη δημιουργία σύγχρονων ψωμιών με εμπορική και επαγγελματική εφαρμογή

Το μάθημα ξεχωρίζει γιατί δεν διδάσκει απλώς συνταγές, αλλά εκπαιδεύει τον συμμετέχοντα να σχεδιάζει ζύμες με λογική, ισορροπία και ταυτότητα, είτε για οικιακή χρήση είτε για αρτοποιεία, brunch menus και σύγχρονες κουζίνες.

Πρακτικές εφαρμογές: Ψωμί με Κουρκουμά, Μέλι & Ξηρούς Καρπούς | Πολύσπορο Ψωμί με Καραμελωμένα Κρεμμύδια | Ψωμί με Ταχίνι & Παστέλι | dips αλμυρό και γλυκό επιλογής του σεφ ως συνοδευτικό για να απολαύσουμε τα ψωμιά

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 05/02/2026

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
230

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 17:30-21:00

Επίπεδο: Basic

🌟 **Chef's choice**



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ ΜΕ ΤΟΠΙΚΟ ΑΦΗΓΗΜΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Οι ελληνικές πίτες δεν είναι ενιαίες· αλλάζουν χαρακτήρα, τεχνική και φιλοσοφία από τόπο σε τόπο, ακολουθώντας το κλίμα, τα προϊόντα και τον τρόπο ζωής κάθε περιοχής.

Μέσα από χαρακτηριστικές ελληνικές πίτες, ταξιδεύουμε γαστρονομικά στη Μακεδονία, την Κρήτη και την Ήπειρο.

Οι ελληνικές πίτες δεν είναι απλώς ένα παραδοσιακό φαγητό αποτελούν μια ολοκληρωμένη τεχνική ενότητα όπου το φύλλο, η γέμιση και το ψήσιμο λειτουργούν σε απόλυτη ισορροπία. Σε αυτό το μάθημα εστιάζουμε στην ουσία της παραδοσιακής πίτας, όχι ως «συνταγή», αλλά ως δομημένο πιάτο με υφή, χαρακτήρα και σαφή τεχνική ταυτότητα.

Μέσα από τρεις κλασικές ελληνικές πίτες, εξερευνούμε πώς η σωστή διαχείριση των πρώτων υλών και οι μικρές τεχνικές λεπτομέρειες καθορίζουν το τελικό αποτέλεσμα: από τη χορτόπιτα εποχής της Κρήτης, μέχρι την τυρόπιτα με φέτα και μαλακά τυριά και την αυθεντική χωριάτικη κρεατόπιτα.

Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσουμε σε βάθος:

- Τη δομή της πίτας: πώς «στέκεται» το φύλλο σε σχέση με τη γέμιση
- Τη διαχείριση υγρασίας και λιπαρότητας, ώστε το αποτέλεσμα να παραμένει τραγανό και ισορροπημένο
- Τη σωστή χρήση αρωματικών και μπαχαρικών, χωρίς να καλύπτεται η πρώτη ύλη
- Τις τεχνικές ανοίγματος φύλλου, από το παραδοσιακό χοντρό έως το λεπτό, σχεδόν διάφανο

Το μάθημα ξεχωρίζει γιατί δεν περιορίζεται στην εκτέλεση πιτών, αλλά εκπαιδεύει τον συμμετέχοντα να προσαρμόζει τη γέμιση, το φύλλο και να διορθώνει λάθη, αποκτώντας δεξιότητες που εφαρμόζονται τόσο στην οικιακή μαγειρική όσο και σε επαγγελματικά περιβάλλοντα.

Πρακτικές εφαρμογές: Μακεδονική τυρόπιτα, πλούσια γέμιση, λιπαρότητα και ισορροπία τυριών | Κρητική χορτόπιτα (χωρίς φύλλο ή με χοντρό φύλλο), χόρτα εποχής και δομή χωρίς περιττά στοιχεία | Ηπειρώτικη κρεατόπιτα, βαθιά γεύση, στιβαρή γέμιση και παραδοσιακή τεχνική ψησίματος

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 20/02/2026

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 17:30-21:00

Προ απαιτούμενες
Γνώσεις: Βάσεις
Ζαχαροπλαστικής

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ: ΕΜΠΝΕΥΣΜΕΝΕΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Η σύγχρονη αρτοποιία αντλεί έμπνευση από διαφορετικές κουζίνες και πολιτισμούς, επαναπροσδιορίζοντας κλασικές τεχνικές μέσα από νέα υλικά, αρώματα και υφές. Σε αυτό το μάθημα εξερευνούμε διεθνείς παραλλαγές ψωμιών και γλυκών ζυμωμάτων, όπου η παραδοσιακή τεχνική συναντά σύγχρονες, δημιουργικές προσθήκες.

Μέσα από τρεις χαρακτηριστικές συνταγές, ταξιδεύουμε από την Κορέα στη Γαλλία και τη διεθνή pâtisserie, αναλύοντας πώς διαφορετικές σχολές ζυμώματος, λιπαρών και αρωματικών στοιχείων διαμορφώνουν το τελικό αποτέλεσμα.

Η έμφαση δίνεται στη δομή της ζύμης, στον έλεγχο της υγρασίας και στη σωστή ενσωμάτωση των πρόσθετων υλικών, ώστε κάθε παραλλαγή να διατηρεί ισορροπία και καθαρό γευστικό χαρακτήρα.

Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσουμε:

- Πώς προσαρμόζονται διεθνείς τεχνικές σε σύγχρονα εργαστηριακά και επαγγελματικά περιβάλλοντα
- Τη λειτουργία λιπαρών, σακχάρων και αρωμάτων σε γλυκά και εμπλουτισμένα ζυμώματα
- Τη δημιουργία αντιθέσεων υφής, όπως αφράτη ψίχα και τραγανή κρούστα
- Τον σχεδιασμό προϊόντων με διεθνή ταυτότητα, κατάλληλων για bakery, brunch και café menus

Το μάθημα ξεχωρίζει γιατί δεν παρουσιάζει απλώς «συνταγές από άλλες χώρες», αλλά εκπαιδεύει τον συμμετέχοντα να μεταφράζει διεθνείς επιρροές σε σύγχρονα, εμπορικά και τεχνικά σωστά προϊόντα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Κορεάτικο Soboro Bread με Κρούστα Crumble & Matcha – Αφράτο ψωμάκι με crunchy κρούστα από crumble και γεύση πράσινου τσαγιού.

Γαλλικό Couronne Bordelaise με Βούτυρο Καρύδας & Κανέλα – Κλασική γαλλική τεχνική ζυμώματος με μια εξωτική πινελιά.

Pain de Mie με Καραμελωμένη Μπανάνα & Καρύδα – Γλυκό ψωμί για toast, με νότες καραμελωμένης μπανάνας και ψητής καρύδας.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 26/02/2026

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 17:30-21:00

Επίπεδο: Advanced

🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ VEGETARIAN ΠΙΤΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Οι πίτες με λαχανικά και τυριά αποτελούν σήμερα μία από τις πιο σύγχρονες και εμπορικές εκφράσεις της ελληνικής κουζίνας. Με βάση την παραδοσιακή τεχνική του χειροποίητου φύλλου και με σεβασμό στην πρώτη ύλη, επαναπροσδιορίζουμε τις vegetarian πίτες ως πλήρη, ισορροπημένα πιάτα με υφή, βάθος και καθαρό γευστικό προφίλ.

Σε αυτό το μάθημα εξερευνούμε διαφορετικές εκδοχές πιτών, όπου τα λαχανικά πρωταγωνιστούν και τα τυριά λειτουργούν υποστηρικτικά, αναδεικνύοντας και όχι καλύπτοντας τη φυσική τους γεύση. Η έμφαση δίνεται στη σωστή προετοιμασία των λαχανικών, στον έλεγχο της υγρασίας και στη δημιουργία καθαρών, σύγχρονων συνδυασμών που στέκονται τόσο στο οικογενειακό τραπέζι όσο και σε επαγγελματικά μενού.

Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσουμε:

- Πώς τα λαχανικά “δουλεύονται” τεχνικά ώστε να δίνουν σώμα και γεύση στην πίτα
- Τη λειτουργία των τυριών ως στοιχείο υφής, umami και ισορροπίας
- Τον έλεγχο υγρασίας και λιπαρότητας για τραγανό αποτέλεσμα
- Τη μετατροπή μιας απλής πίτας σε σύγχρονο, εμπορικό vegetarian πιάτο

Το μάθημα ξεχωρίζει γιατί δεν αντιμετωπίζει τις vegetarian πίτες ως «εναλλακτικές», αλλά ως πλήρεις γαστρονομικές προτάσεις με τεχνική, χαρακτήρα και εφαρμογή σε σύγχρονα μενού.

Πρακτικές εφαρμογές: Μανιταρόπιτα με μυρωδικά & γραβιέρα | Πρασόπιτα με φέτα & κατίκι | Σπανακόπιτα με φρέσκο κρεμμύδι & άνηθο

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Σα 14/03/2026

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 10:00-14:00

Προ απαιτούμενες

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

Γνώσεις: Βάσεις

Ζαχαροπλαστικής



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ & ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**ENTREMET D'HIVER****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****55€**

Το σεμινάριο επικεντρώνεται στη δημιουργία ενός σύνθετου επιδορπίου τύπου εντρεμέτ, όπου οι γήινες και πλούσιες χειμωνιάτικες γεύσεις των καρπών, της σοκολάτας, του καραμελωμένου μήλου και του κονιάκ συνδυάζονται με τεχνική ακρίβεια και γευστική ισορροπία.

Η εκπαίδευση δεν εστιάζει απλώς στην εκτέλεση μιας συνταγής, αλλά στην κατανόηση της δομής, της αλληλεπίδρασης των στοιχείων και της λογικής πίσω από τον σχεδιασμό ενός πολύπλοκου επιδορπίου.

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην ακρίβεια των παρασκευών, στη σωστή χρήση καρπών και σοκολάτας, στη διαχείριση της καραμέλας και στην ενσωμάτωση αλκοολούχων στοιχείων, όπως το κονιάκ και το μπράντυ, ώστε να ενισχύουν το γευστικό προφίλ χωρίς να κυριαρχούν.

Στόχος είναι οι συμμετέχοντες να αποκτήσουν τεχνικές δεξιότητες και γευστική κατανόηση που θα τους επιτρέψουν να σχεδιάζουν και να υλοποιούν σύγχρονα εντρεμέτ με συνοχή, βάθος και επαγγελματικό χαρακτήρα.

Εκπαιδευτικός στόχος του σεμιναρίου είναι η μετάβαση από τις βασικές παρασκευές της ζαχαροπλαστικής σε πιο σύνθετες συνθέσεις, μέσα από τον σωστό συνδυασμό τεχνικών, υφών και γεύσεων.

Οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στη δημιουργία και διαχείριση πολλαπλών επιπέδων παρασκευών, κατανοώντας τον ρόλο κάθε στοιχείου στο τελικό αποτέλεσμα και τον τρόπο με τον οποίο αυτά συνεργάζονται αρμονικά.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπισκούι καρυδιών και αμυγδάλων|Ντακουάζ φουντουκιού|Σοκολάτα με καραμέλα|Δίσκοι καραμελωμένων μήλων|Μους καρυδιού|Σαμπλέ καρυδιών| Παντς με μπράντυ|Απαρειν σοκολάτας γάλακτος

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελάχιστη

Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Δε 19/01/2026

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:

230

Ώρα : 18.00 -22.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Αρχές

ζαχαροπλαστικής γνώσης

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ & ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**MONT D'Auvergne****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****55€**

Το Mont d'Auvergne είναι ένα επιδόρπιο υψηλής ζαχαροπλαστικής, εμπνευσμένο από τα βουνά της Ωβέρνης στη κεντρική Γαλλία, τόσο ως προς τη χαρακτηριστική του φόρμα όσο και ως προς τον χειμερινό, βαθύ γευστικό του χαρακτήρα. Αποτελεί μια σύγχρονη ερμηνεία της γαλλικής σχολής ζαχαροπλαστικής, βασισμένη στις κλασικές τεχνικές του Gaston Lenôtre, με κεντρικό άξονα το κάστανο ως πρώτη ύλη και ως γευστικό συνδετικό στοιχείο.

Το επιδόρπιο λειτουργεί ως πλήρης ενορχήστρωση τεχνικών, όπου κάθε παρασκευή υπηρετεί τόσο τη δομή όσο και την ισορροπία του συνόλου. Πρόκειται για μια σύνθετη δημιουργία που συνδυάζει μαλακές, κρεμώδεις και τραγανές υφές, αρωματική ένταση και ελεγχόμενη γλυκύτητα, χαρακτηριστικά της σύγχρονης haute pâtisserie.

Ο εκπαιδευτικός στόχος του σεμιναρίου είναι η εμβάθυνση στις βασικές και προχωρημένες τεχνικές ζαχαροπλαστικής και η κατανόηση του τρόπου με τον οποίο αυτές συνδυάζονται για την παραγωγή σύνθετων επιδορπίων υψηλών απαιτήσεων. Οι συμμετέχοντες καλούνται να αντιληφθούν όχι μόνο το «πώς», αλλά και το «γιατί» κάθε τεχνική εφαρμόζεται σε συγκεκριμένο στάδιο της σύνθεσης.

Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου αναλύονται:

- οι αρχές σχεδιασμού ενός σύνθετου επιδορπίου υψηλής ζαχαροπλαστικής
- η δομή και ο ρόλος της βάσης σε πολυεπίπεδα γλυκά
- η δημιουργία και σταθεροποίηση μους με βάση το κάστανο
- η ενσωμάτωση αλκοόλ ως αρωματικό στοιχείο χωρίς αλλοίωση της υφής
- οι τεχνικές δημιουργίας δίσκων γκανάς και η σωστή κρυστάλλωση
- η εφαρμογή φλοκάς σοκολάτας για υφή και οπτική ταυτότητα
- η ισορροπία καραμέλας, βανίλιας και ξηρών καρπών στο τελικό προφίλ

Πρακτικές εφαρμογές: Ντακουάζ καρυδιών πεκάν και μακαντάμια | μους κάστανου με ούισκυ | δίσκοι γκανάς κάστανο | φλοκάς σοκολάτας | καραμέλα με κάστανο και βανίλια Μαδαγασκάρης

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελάχιστη
Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 30/01/2026

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα : 17.30 -22.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:
Αρχές ζαχαροπλαστικής γνώσης

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ & ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**SUPREME CAFÉ CHOCOLAT****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49.90€**

Το Supreme Café Chocolat αποτελεί ένα επιδόρπιο αυστηρά προσανατολισμένο στον ενήλικο ουρανίσκο. Οι έντονες, ώριμες νότες του καφέ κυριαρχούν στην επίγευση, ενώ η σοκολάτα λειτουργεί ως δομικό και αισθησιακό υπόβαθρο, δημιουργώντας ένα αποτέλεσμα με χαρακτήρα, βάθος και σαφή ταυτότητα.

Το σεμινάριο εστιάζει στη συνειδητή και τεχνικά τεκμηριωμένη σύζευξη καφέ και σοκολάτας, όχι ως απλό αρωματικό δίδυμο, αλλά ως σύνθετο γευστικό σύστημα. Οι συμμετέχοντες καλούνται να κατανοήσουν πώς οι πικρές, γήινες και καβουρδισμένες νότες του καφέ ενισχύουν ή εξισορροπούν διαφορετικούς τύπους σοκολάτας, διαμορφώνοντας ένα επιδόρπιο με σαφή ρυθμό και εξέλιξη στο στόμα.

Ο βασικός εκπαιδευτικός στόχος του μαθήματος είναι η εμβάθυνση στις τεχνικές συνδυασμού σοκολάτας και καφέ, με σκοπό τη δημιουργία αυθεντικών, ώριμων γεύσεων που διαφοροποιούνται από τις κλασικές, αναμενόμενες προσεγγίσεις. Παράλληλα, οι συμμετέχοντες ενισχύουν και εξελίσσουν τις γνώσεις τους στη ζαχαροπλαστική τέχνη, μέσα από εφαρμογές που απαιτούν ακρίβεια, έλεγχο υφής και σωστή διαχείριση αρωματικής έντασης.

Κατά τη διάρκεια του μαθήματος αναλύονται:

- η επιλογή και ο ρόλος του καφέ ως αρωματικού και δομικού στοιχείου
- οι τύποι σοκολάτας και η συμπεριφορά τους σε σύνθετες παρασκευές
- η ισορροπία πικρότητας, γλυκύτητας και λιπαρότητας
- η δημιουργία πολυεπίπεδων υφών με καθαρή γευστική εξέλιξη
- ο σχεδιασμός επιδορπίων με υψηλή ένταση,

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη συνέπεια της σύνθεσης και στον έλεγχο της έντασης, ώστε κάθε στοιχείο να υπηρετεί το σύνολο χωρίς να το υπερκαλύπτει.

Πρακτικές εφαρμογές : Μπισκουί σοκολάτας | Κρεμ μπρουλέ καφέ | Μους σοκολάτας | Παντς καφέ | Γλασάζ σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελάχιστη

Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 11/02/2026

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:

230

Ώρα : 18.00 -22.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ & ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**FAUBOURG PAVE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49,90€**

Το Faubourg Pavé είναι ένα εμβληματικό cake υψηλής ζαχαροπλαστικής, εμπνευσμένο από τον Pierre Hermé για τα Ladurée, που ξεχωρίζει για τη λεπτή και απαιτητική ισορροπία ανάμεσα στη σοκολάτα και την αλατισμένη καραμέλα. Η ονομασία του παραπέμπει τόσο στην ιστορική περιοχή Faubourg Saint-Honoré, όπου βρισκόταν το ζαχαροπλαστείο, όσο και στη χαρακτηριστική, «πλακόστρωτη» όψη του επιδορπίου, που αποτυπώνει τη γεωμετρία και τη δομή του.

Το σεμινάριο εστιάζει στη δημιουργία ενός κλασικού σοκολατένιου cake τριών στρώσεων, όπου κάθε στοιχείο έχει σαφή λειτουργικό ρόλο στη συνολική σύνθεση. Οι στρώσεις του cake εμποτίζονται προσεκτικά με σιρόπι αλατισμένης καραμέλας, προσδίδοντας βάθος, υγρασία και γευστική ένταση, ενώ η τελική επικάλυψη πραγματοποιείται με σύνθετη γκανάζ από διαφορετικούς τύπους σοκολάτας, εμπλουτισμένη με αλατισμένη καραμέλα και διακριτικά κομμάτια βερίκοκου.

Ο εκπαιδευτικός στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της δομής ενός πολυεπίπεδου cake υψηλής ζαχαροπλαστικής και η τεχνικά σωστή ενσωμάτωση έντονων γεύσεων, όπως η σοκολάτα και η καραμέλα, χωρίς να χάνεται η ισορροπία και η καθαρότητα του αποτελέσματος.

Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου αναλύονται:

- οι τεχνικές παρασκευής πλούσιου σοκολατένιου cake με σωστή ψίχα
- ο έλεγχος υγρασίας και απορρόφησης μέσω σιροπιασμάτων
- η παρασκευή και αρωμάτιση καραμέλας με ισορροπημένη αλατότητα
- η δημιουργία σύνθετης γκανάζ με διαφορετικές σοκολάτες
- η ενσωμάτωση φρούτου ως στοιχείο φρεσκάδας και αντίθεσης
- η συναρμολόγηση και τελική παρουσίαση ενός cake υψηλής ακρίβειας

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη συνέπεια των στρώσεων, στον έλεγχο της γλυκύτητας και στη σωστή αλληλουχία των γεύσεων, ώστε το αποτέλεσμα να παραμένει κομψό, πλούσιο και δομημένο.

Πρακτικές εφαρμογές: Σοκολατένιο πλούσιο cake | σιρόπι αρωματισμένης καραμέλας | γκανάζ με αλατισμένη καραμέλα και βερίκοκο

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης**Πόντοι Απόκτησης:** 55**Ελάχιστη
Συμμετοχή:** 4**Ημερομηνία:** Τε 18/02/2026**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:**
Πρακτική**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230**Ώρα :** 18.00 -21.30**Προαπαιτούμενες Γνώσεις:**
Αρχές ζαχαροπλαστικής γνώσης**Επίπεδο:** Advanced**★ Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ & ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**ENTREMET BITTER SWEET SYMPHONY
ΜΕ ΜΑΥΡΟ ΡΟΥΜΙ – ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ΚΑΙ
ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****65€**

Εξαιρετικά δημιουργικό γλυκό που απαιτεί τεχνική και προσοχή στη λεπτομέρεια κατά τη διαδικασία παρασκευής του. Οι γεύσεις του είναι ιδιαίτερα ενήλικες, μεστές και πλούσιες, προσφέροντας μία εκρηκτική απόλαυση. Το μαύρο ρούμι προσδίδει ένα μοναδικό άρωμα σε αυτό το επιδόρπιο, ενώ οι καρποί και τα αποξηραμένα φρούτα προσθέτουν έντονες γήινες νότες, φέροντας σε ισορροπία την γλυκύτητα, με την αλκοολούχα γεύση και την αρωματική ένταση.

Οι συμμετέχοντες σε αυτό το σεμινάριο εκπαιδεύονται σε επίπεδο δεξιολογίας, αφού απαιτούνται 7 διαφορετικές τεχνικές για την ολοκλήρωση του επιδορπίου αυτού του πολυστρωματικού δημιουργήματος. Μετά την ολοκλήρωση αυτού του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αποκτούν: α) εμπειρία σε διαφορετικές τεχνικές καθώς εξοικειώνονται με τον τρόπο δημιουργίας του επιδορπίου, εκπαιδεύονται σε πληθώρα τεχνικών, από την προετοιμασία συστατικών έως την τελική παρουσίαση β) εμπλουτισμένη γνώση μέσα από την εξερεύνηση γεύσεων και αρωμάτων, κατακτώντας μια πιο συνειδητή προσέγγιση στην επιλογή συνδυασμών που αναδεικνύουν ένα επιδόρπιο και τέλος γ) ευαισθησία στη λεπτομέρεια που απαιτείται σε κάθε στάδιο της δημιουργίας ενός πολύπλοκου γλυκού.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ντακουάζ αμυγδάλου – φουντουκιού | Μους σοκολάτας (γάλακτος και μαύρης) | Ενυδατωμένα δαμάσκηνα και βερίκοκα σε μαύρο ρούμι | Ντακουάζ αμυγδάλου – φουντουκιού | Καραμελωμένα φουντούκια και αμύγδαλα | Μπαβαρουάζ με μαύρο ρούμι | Γκλασάζ με μαύρη και γάλακτος σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης:55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 20/02/2026

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:230

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Ώρα: 17:30 -22:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ & ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**CLAIRE FONTAINE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49,90€**

Αρωματικό, φρέσκο και δροσερό, με ζεστές και βαθιές νότες που εξελίσσονται στο στόμα, το επιδόρπιο αυτό αποτελεί ένα εκλεπτυσμένο κέικ που αναδεικνύει το πορτοκάλι ως κεντρικό αρωματικό στοιχείο. Πρόκειται για μια σύνθεση που ισορροπεί ανάμεσα στην απλότητα και τη σύνθετη τεχνική, συνδυάζοντας κλασικές βάσεις ζαχαροπλαστικής με σύγχρονες εφαρμογές και αρωματικές εντάσεις.

Το σεμινάριο έχει ως εκπαιδευτικό στόχο τη διεύρυνση των γνώσεων των συμμετεχόντων πάνω στις βασικές παρασκευές της ζαχαροπλαστικής και την εξέλιξή τους σε πιο σύνθετες συνθέσεις. Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν πώς ένα γνώριμο αρωματικό προφίλ μπορεί να μετατραπεί σε επιδόρπιο υψηλής ακρίβειας, με καθαρή δομή και ισορροπημένο αποτέλεσμα.

Κατά τη διάρκεια του σεμινάριου αναλύονται:

- οι τεχνικές παρασκευής μπισκουί με σωστή δομή και ελαστικότητα
- η δημιουργία κρέμας ζαχαροπλαστικής με έμφαση στη βανίλια ως αρωματικό υπόβαθρο
- η τεχνική ποσαρίσματος φρούτων για έλεγχο υφής και γλυκύτητας
- η χρήση σοκολάτας σε μορφή απαρέιγ για βάθος και σταθερότητα
- η παρασκευή κρέμας πορτοκαλιού με ισορροπία οξύτητας
- ο ρόλος των παντς για να αρωματίσουμε και να δώσουμε υγρασία
- η τεχνική εφαρμογής γλασαρίσματος με σύνθετο αρωματικό προφίλ

Πρακτικές εφαρμογές : Μπισκουί κιγιέρ | Κρέμα ζαχαροπλαστικής με βανίλια Μαδαγασκάρης | Πορτοκάλια ποσέ | Απαρέιγ σοκολάτας | Κρέμα πορτοκαλιού | Παντς πορτοκαλιού | Αρωματικό γλασαζ πορτοκάλι με κάρδαμο

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελάχιστη
Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 25/02/2026

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:

230

Ώρα : 18.00 -22.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Αρχές
ζαχαροπλαστικής γνώσης

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΟΥΡΤΕΣ- ΠΑΣΤΕΣ**MOZART CAKE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Το coffee table cake αποτελεί μια σύγχρονη προσέγγιση στη ζαχαροπλαστική, όπου το κλασικό υγρό cake εξελίσσεται σε μια πολυεπίπεδη σύνθεση με βάθος γεύσης και ελεγχόμενη ένταση. Σε αυτό το σεμινάριο εξερευνούμε πώς τα αρώματα του καφέ εσπρέσο και του λικέρ φουντουκιού ενσωματώνονται τεχνικά στη μάζα του cake, δημιουργώντας ένα αποτέλεσμα που ξεφεύγει από τα συνηθισμένα και στέκεται αυτόνομα ως επιδόρπιο για coffee table ή συνοδευτικό καφέ και λικέρ.

Ο εκπαιδευτικός στόχος του σεμιναρίου είναι η κατανόηση της δομής ενός υγρού cake και της αρμονικής συνύπαρξης διαφορετικών υφών και θερμοκρασιών στο ίδιο γλυκό. Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν πώς να «χτίζουν» γεύση σε επίπεδα, ώστε κάθε στοιχείο να λειτουργεί συμπληρωματικά και όχι ανταγωνιστικά.

Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου αναλύονται:

- οι τεχνικές παρασκευής υγρού cake με έλεγχο υγρασίας και σταθερή δομή
- η σωστή ενσωμάτωση καφέ και αλκοόλ χωρίς να αλλοιώνεται η δομή
- η ισορροπία αρωμάτων
- οι βασικές αρχές γλασαρίσματος με κουβερτούρα για ομοιόμορφη κάλυψη
- η παρασκευή σταθερής σαντιγί με σωστή υφή για ροζέτες
- ο ρόλος του croustillant αμυγδάλου στη δημιουργία αντίθεσης υφών και γεύσεων

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη σύνθεση του τελικού γλυκού: πώς η ζεστή σάλτσα γλυκιάς σοκολάτας αλληλεπιδρά με το cake, πώς η κρύα σαντιγί εξισορροπεί την ένταση και πώς το croustillant προσθέτει βάθος και γλυκόπικρη επίγευση.

Πρακτικές εφαρμογές : Cake με τα αρώματα του εσπρέσο και liquor φουντουκιού | Σάλτσα ζεστής σοκολάτας
| Ροζέτες σαντιγί | Croustillant αμυγδάλου

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή:
4

Ημερομηνία: Πε 22/01/2026

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - CAKES - COOKIES -ΖΥΜΕΣ

ΚΟΚ – 2 ΕΚΔΟΧΕΣ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	41,90€	
Στόχος του μαθήματος είναι να γνωρίσουν οι συμμετέχοντες την τέχνη του παραδοσιακού κοκ, ενός από τα πιο δημοφιλή γλυκά της ελληνικής ζαχαροπλαστικής, και να εξοικειωθούν με τις σύγχρονες παραλλαγές που απαντούν στις τρέχουσες γαστρονομικές τάσεις. Ένα μάθημα που συνδυάζει τη νοσταλγία του παραδοσιακού με την καινοτομία του σύγχρονου, δίνοντας στους συμμετέχοντες δεξιότητες που μπορούν να αξιοποιηθούν σε κάθε ζαχαροπλαστείο ή επαγγελματικό μενού. Το μάθημα εστιάζει στην ισορροπία υφής και γεύσης ανάμεσα στη βάση, τη γέμιση και την επικάλυψη, καθώς και στη σωστή τεχνική εκτέλεση που εξασφαλίζει γλυκίσματα με σταθερή δομή, εμπορική δυναμική και αισθητική φινέτσα. Εκπαιδευόμαστε σε: • παρασκευή παντεσπανιού με σωστή δομή και υγρασία. • παρασκευή σοκολατένιας κρέμας με άρωμα ρούμι και ομοιογενή υφή. • τεχνική επικάλυψης με γκανάζ για σταθερό και λαμπερό αποτέλεσμα. • δημιουργία red velvet βάσης με ισορροπία οξύτητας και χρώματος. • σωστή ενσωμάτωση κρέμας τυριού σε γέμιση για μοντέρνες εκδοχές. • χρήση και διαχείριση σοκολάτας λευκής σοκολάτας για επικάλυψη με αισθητική καινοτομία.			
Πρακτικές εφαρμογές : Κλασικό κοκ με σοκολάτα και άρωμα ρούμι Εκδοχή red velvet με γέμιση τυριού και επικάλυψη λευκής αρωματισμένης σοκολάτας			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 09/01/2026	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - CAKES - COOKIES - ΖΥΜΕΣ

COOKIES -SOFT COOKIES

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Μικρά τραγανά γλυκίσματα που δεν μπορούν να χαρακτηριστούν ως «μπισκότα» καθώς ο όρος παραπέμπει σε συγκεκριμένα υλικά και διαδικασία, ούτε βουτήματα καθώς δεν επιτελούν τον ίδιο σκοπό. Τα cookies αν και αρκετά παρεμφερή αγαπάνε τους συνδυασμούς, την υγρασία και την αφράτη υφή, ενώ τα μπισκότα θέλουν βούτυρο, διπλό ψήσιμο και την τραγανή αίσθηση στο στόμα.

Στο εμπόριο κυκλοφορούν πολλές συνταγές και συνδυασμοί αλλά εμείς θα φτιάξουμε διαφορετικές εκδοχές τραγανών cookies και soft cookies να τα απολαύσετε όπως σας αρέσουν!

Σεμινάριο για όσους θέλουν να εμβαθύνουν στην τέχνη της παρασκευής απολαυστικών cookies Το σεμινάριο περιλαμβάνει μια συνδυαστική προσέγγιση μεταξύ θεωρίας και πράξης. Στο πρώτο μέρος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν την απαραίτητη τεχνογνωσία για την επιλογή των κατάλληλων υλικών, την μέτρηση και αναλογία των συστατικών, καθώς και την κατανόηση και διαφοροποίηση των βασικών τεχνικών που απαιτούνται για την παρασκευή των cookies και soft cookies . Στο δεύτερο μέρος, οι συμμετέχοντες θα εφαρμόσουν τις γνώσεις τους στην πράξη, δημιουργώντας πρακτικά παραδείγματα με διάφορες γεύσεις και υλικά.

Τεχνικές Επιδορπίου: Α' Μέρος: Τεχνογνωσία

Β' Μέρος: Πρακτικές Εφαρμογές: cookies με σταφίδες | cookies πορτοκαλιού | cookies με δάκρυ σοκολάτας | cookies με αμυγδαλοβούτυρο | Soft cookies με φιστίκι και καραμέλα βουτύρου | Soft cookies σοκολάτα εσπρέσο

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 23/01/2026

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
230

Ώρα: 17:30-21:30

Επίπεδο: Basic

🍴 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -- CAKES - COOKIES -ZYMEΣ

COFFEE FLAVORS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

55€

Ο καφές, με το βαθύ άρωμα και την πολυδιάστατη γεύση του, αποτελεί ένα από τα πιο εκλεπτυσμένα συστατικά στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική. Σε αυτό το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν την τεχνική αρτιότητα και τη δημιουργική χρήση του καφέ σε επιδόρπια υψηλής αισθητικής και γεύσης.

Μέσα από κλασικές και σύγχρονες εφαρμογές, οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στην αρμονική ενσωμάτωση των χαρακτηριστικών του καφέ σε διαφορετικές παρασκευές, δίνοντας έμφαση σε υφές, αρώματα και παρουσίαση.

Shortbread coffee είναι τα γνωστά τραγανά, βουτυράτα μπισκότα που συνδυάζουν την απαλή υφή με τη διακριτική πικράδα του καφέ. Η ισορροπία βουτύρου και καφέ αναδεικνύει ένα κομψό, αλλά έντονο αποτέλεσμα που λειτουργεί ως βάση ή συνοδευτικό σε premium επιδόρπια.

Pavlova με Λικέρ Καφέ, η παραδοσιακή Pavlova αποκτά νέα διάσταση με την προσθήκη λικέρ καφέ. Ο συνδυασμός της τραγανής μαρέγκας, της αέρινης κρέμας και των έντονων αρωμάτων του καφέ δημιουργεί ένα εντυπωσιακό γλυκό που κερδίζει με την κομψότητα και τη γευστική του πολυπλοκότητα.

Crème Brûlée με Baileys και Καφέ, η κλασική συνταγή αναβαθμίζεται με την προσθήκη Baileys και καφέ, προσφέροντας έναν συνδυασμό βελούδινης κρέμας με νότες καραμέλας και ελαφρώς πικάντικης επίγευσης. Η τραγανή καραμελωμένη επιφάνεια ολοκληρώνει ένα επιδόρπιο υψηλής αισθητικής και αρμονίας.

Opera με Espresso Coffee, το διάσημο γαλλικό επιδόρπιο Opera αποτελεί τον απόλυτο καμβά για την ανάδειξη του espresso. Η σύνθεση λεπτών στρώσεων μπισκουί Joconde, κρέμας βουτύρου με καφέ και γκανάζ σοκολάτας απογειώνει τον συνδυασμό σοκολάτας και καφέ, προσφέροντας μια πολυεπίπεδη εμπειρία γεύσης.

Ο στόχος του σεμιναρίου είναι η κατάκτηση της τεχνικής και δημιουργικής χρήσης του καφέ στη ζαχαροπλαστική. Οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στην επίτευξη γευστικής ισορροπίας ανάμεσα στο αρωματικό προφίλ του καφέ και τα υπόλοιπα συστατικά. Τεχνικές για κλασικές και σύγχρονες παρασκευές υψηλού επιπέδου και ανάδειξη των υφών και της αισθητικής παρουσίασης των επιδορπίων, με έμφαση στη λεπτομέρεια και την πολυπλοκότητα.

Πρακτικές εφαρμογές: Shortbread coffee | Pavlova με λικέρ καφέ | Crème Brulee με baileys και καφέ | Opera with espresso coffee

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 6/02/2026

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 17:00-21:00

Προ απαιτούμενες

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

Γνώσεις: Βάσεις

Ζαχαροπλαστικής



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - WEBINARS

FLAN

WEBINAR

20€

Το flan είναι ένα από τα πιο εμβληματικά λατινικά επιδόρπια, αγαπημένο σε κάθε γωνιά του κόσμου για την κρεμώδη υφή και τα αρώματά του. Στο σεμινάριο αυτό εξετάζουμε τρεις ξεχωριστές εκδοχές που αναδεικνύουν την ευελιξία του: το Flan a la Espanol με καραμέλα και άρωμα ινδοκάρυδου, το εντυπωσιακό Chocoflan με διπλή στρώση κέικ και flan, και το Flan φιστίκι Αιγίνης, με δροσερό χαρακτήρα και νότες τζίντζερ.

Οι παραλλαγές του flan αποτελούν ιδανικές επιλογές για τη διαμόρφωση ενός ξεχωριστού μενού, καθώς συνδυάζουν απλότητα εκτέλεσης με υψηλή αισθητική και γευστική αρτιότητα. Για τους επαγγελματίες της εστίασης σε yachts και βίλες, το flan προσφέρει τη δυνατότητα δημιουργίας επιδορπίων με premium χαρακτήρα που εντυπωσιάζουν τους επισκέπτες, ενώ παράλληλα προσαρμόζονται εύκολα στις απαιτήσεις της εκάστοτε πελατείας.

Το σεμινάριο δίνει τα εργαλεία ώστε κάθε pastry chef ή μάγειρας να μπορεί να εντάξει τις διαφορετικές εκδοχές του flan σε tailor-made μενού, αναβαθμίζοντας την εμπειρία φιλοξενίας σε απαιτητικά περιβάλλοντα.

Να κατακτήσουμε την τεχνική του μπεν μαρί για τέλεια υφή χωρίς ρωγμές ή φουσκάλες, να εξοικειωθούμε με την ισορροπία γεύσεων και αρωμάτων σε διαφορετικές παραλλαγές, και να αναπτύξουμε δεξιότητες προσαρμογής του flan σε σύγχρονα μενού ζαχαροπλαστικής – από το παραδοσιακό έως το fusion.

Τεχνικές για:

Ορθή εκτέλεση μπεν μαρί για σταθερή και βελούδινη υφή.

Καραμέλωμα ζάχαρης για άρωμα και οπτικό αποτέλεσμα.

Διαχείριση διπλών στρώσεων σε παρασκευή του Chocoflan.

Ενσωμάτωση ξηρών καρπών και μπαχαρικών για premium χαρακτήρα.

Σωστή επιλογή καλουπιών και χρόνων ψησίματος για καθαρή παρουσίαση.

Πρακτικές εφαρμογές :

Flan a la Espanol – Κλασική τεχνική με ινδοκάρυδο και καραμέλα

Chocoflan – Διπλό επιδόρπιο με βάση σοκολατένιο κέικ και επικάλυψη flan

Flan φιστίκι Αιγίνης – Δροσερή, αρωματική εκδοχή με νότες καλοκαιριούς και τζίντζερ

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 08/01/2026

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ώρα : 18.30 -20.30

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - WEBINARS

ΠΟΝΤΙΚΑΚΙ

WEBINAR

20€

Η πάστα «ποντικάκι» αποτελεί ένα από τα πλέον διαχρονικά και εμπορικά γλυκίσματα της ελληνικής ζαχαροπλαστικής, που διατηρεί αμείωτη τη δημοφιλία του, σε όλες τις ηλικίες. Η συμμετοχή στο συγκεκριμένο σεμινάριο δίνει την ευκαιρία στους εκπαιδευόμενους να συνδυάσουν παραδοσιακές τεχνικές με σύγχρονη προσέγγιση, αναδεικνύοντας ένα προϊόν που ξεχωρίζει τόσο για τη γευστική του ισορροπία όσο και για την αισθητική του παρουσίαση.

Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μια έντονη επιστροφή κλασικών γλυκών στη γαστρονομική σκηνή, με έμφαση σε προϊόντα που κουβαλούν μνήμες και συναισθήματα. Στηρίζεται σε δύο βασικές τάσεις: την τάση της νοσταλγίας (nostalgia trend), όπου καταναλωτές όλων των ηλικιών αναζητούν προϊόντα που συνδέονται με τις παιδικές αναμνήσεις τους και την ανάγκη διαφοροποίησης στη βιτρίνα, με γλυκά που έχουν ισχυρή οπτική ταυτότητα, είναι instagrammable και παράλληλα προσφέρουν ικανοποιητική γευστική εμπειρία.

Μέσα από το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες: Μαθαίνουν να εκτελούν με ακρίβεια τις βασικές τεχνικές (παντεσπάνι σοκολάτας, ιταλική μαρέγκα, κρέμα σεράνο, γκανάζ). Εκπαιδεύονται στη μορφοποίηση και διακόσμηση για τη δημιουργία του χαρακτηριστικού σχήματος. Εξερευνούν σύγχρονες παραλλαγές που μπορούν να δώσουν στο γλυκό νέα ταυτότητα, από γεύσεις φρούτων έως πιο σύγχρονες υφές.

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασική πάστα με παντεσπάνι σοκολάτας, ιταλική μαρέγκα, κρέμα σεράνο και γκανάζ σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελαχ. Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πε 15/1/2026

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ώρα: 18.30-20.30

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - WEBINARS

VEGAN CHOCO

WEBINAR

25€

Η vegan ζαχαροπλαστική δεν είναι υποκατάστατο της κλασικής· είναι ένας αυτόνομος κόσμος τεχνικών, ισορροπιών και πρώτων υλών που απαιτεί γνώση και ακρίβεια.

Στο αυτό το σεμινάριο εστιάζουμε στη σοκολάτα και στις σύγχρονες φυτικές μεθόδους που επιτρέπουν πλούσια γεύση, σωστή υφή και σταθερό αποτέλεσμα, χωρίς ζωικά προϊόντα.

Ολοκληρώνοντας το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα μπορούν να δημιουργούν vegan σοκολατένια γλυκά με επαγγελματικό αποτέλεσμα, σωστή δομή και καθαρή γεύση, καθώς και να προσαρμόζουν συνταγές ανάλογα με τις πρώτες ύλες και το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Ένα μάθημα ουσίας για όσους θέλουν να κατανοήσουν πραγματικά τη vegan ζαχαροπλαστική και να αξιοποιήσουν τη σοκολάτα με σύγχρονη, τεχνικά τεκμηριωμένη προσέγγιση.

Ο εκπαιδευτικός στόχος του σεμιναρίου είναι να κατανοήσουν οι συμμετέχοντες πώς αντικαθίστανται λειτουργικά τα αυγά, το βούτυρο και η κρέμα γάλακτος, όχι θεωρητικά αλλά μέσα από πρακτικές εφαρμογές που δίνουν σώμα, υγρασία και βάθος στο τελικό γλυκό.

Κατά τη διάρκεια του μαθήματος αναλύονται:

- οι βασικές αρχές της vegan σοκολατοποιίας
- οι φυτικές λιπαρές ύλες και η σωστή χρήση τους
- η δημιουργία fudgy υφής χωρίς αυγό
- η ισορροπία γλυκύτητας, πικράδας και λιπαρότητας στη σοκολάτα
- τεχνικές σταθεροποίησης, κοπής και διατήρησης

Πρακτικές εφαρμογές : Vegan brownies fudgy | vegan μους σοκολάτας | vegan μπάρες σοκολάτα-φυστικοβούτυρο

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 12/2/2025

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ώρα : 18.30 -20.30

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - WEBINARS

ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ ΜΠΟΥΚΙΤΣΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

WEBINAR

25€

Τα σιροπιαστά γλυκά απαιτούν ακρίβεια, ρυθμό και βαθιά κατανόηση της τεχνικής. Μικρές αποκλίσεις στη θερμοκρασία, στο φύλλο ή στο σιρόπι αρκούν για να αλλάξουν πλήρως το αποτέλεσμα.

Εστιάζουμε στις λεπτομέρειες που κάνουν τη διαφορά, δουλεύοντας παραδοσιακές φόρμες σε σύγχρονη, ευέλικτη εκδοχή. Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα διαθέτουν σαφή τεχνική γνώση και έλεγχο της διαδικασίας, ικανότητα προσαρμογής παραδοσιακών σιροπιαστών σε διαφορετικά μεγέθη και φόρμες, καθώς και σταθερότητα αποτελέσματος σε επαγγελματικό περιβάλλον.

Ένα σεμινάριο εστιασμένο στη λεπτομέρεια, τη συνέπεια και τη σωστή τεχνική προσέγγιση της παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής.

Ο εκπαιδευτικός στόχος του σεμιναρίου είναι να κατανοήσουν οι συμμετέχοντες τη σωστή διαχείριση του φύλλου, της λιπαρής ουσίας και του σιροπιού, ώστε να επιτυγχάνεται τραγανό αποτέλεσμα εξωτερικά και σωστή απορρόφηση χωρίς να «βαραίνει» το γλυκό.

Κατά τη διάρκεια του μαθήματος αναλύονται:

- οι τεχνικές διαχείρισης φύλλου (πάχος, στρώσιμο, τύλιγμα, τάς
- η επιλογή λιπαρής ουσίας και η επίδρασή της στην υφή και στο ψήσιμο
- ο έλεγχος θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος για ομοιόμορφο χρώμα και τραγανότητα
- οι τύποι σιροπιού, η αναλογία σακχάρων και ο ρόλος της θερμικής αντίθεσης (ζεστό-κρύο)
- η αποφυγή συνηθισμένων τεχνικών λαθών (μαλάκωμα, υπερσιρόπιασμα, άνιση απορρόφηση)
- η κοπή, η τυποποίηση και η σωστή συντήρηση σιροπιαστών σε μπουκίτσες

Πρακτικές εφαρμογές : Σαραγλί | Γιαννιώτικο | Σαλιγκαράκια

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πέ 19/2/2026

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ώρα : 18.30 -20.30

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - WEBINARS

ΠΑΣΧΑΛΙΝΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ WEBINAR

30€

Η ζαχαροπλαστική χωρίς γλουτένη απαιτεί τεχνική ακρίβεια και κατανόηση της δομής των ζυμών, καθώς απουσιάζει το στοιχείο που προσφέρει ελαστικότητα και συνοχή.

Στο σεμινάριο εστιάζουμε στη σωστή επιλογή και συνδυασμό αλεύρων, στη διαχείριση υγρασίας και λιπαρών και στον έλεγχο του ψησίματος, ώστε το αποτέλεσμα να είναι σταθερό, αρωματικό και ισορροπημένο.

Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα μπορούν να σχεδιάζουν και να εκτελούν πασχαλινές παρασκευές χωρίς γλουτένη με τεχνική συνέπεια, να προσαρμόζουν συνταγές ανάλογα με τις πρώτες ύλες και να επιτυγχάνουν σταθερό αποτέλεσμα σε επαγγελματικό ή οικιακό περιβάλλον.

Ένα σεμινάριο ουσίας, με έμφαση στη γνώση και στην εφαρμοσμένη τεχνική της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής χωρίς γλουτένη.

Ο εκπαιδευτικός στόχος είναι να αποκτήσουν οι συμμετέχοντες σαφή γνώση των τεχνικών που επιτρέπουν τη δημιουργία πασχαλινών γλυκών χωρίς γλουτένη, με σωστή υφή, όγκο και διάρκεια, χωρίς να υστερούν γευστικά ή οπτικά σε σχέση με τις κλασικές εκδοχές.

Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου αναλύονται:

- οι βασικές αρχές της ζαχαροπλαστικής χωρίς γλουτένη
- τα εναλλακτικά αλεύρα και οι συνδυασμοί τους
- οι δεσμευτικές ύλες και ο ρόλος τους στη δομή
- η ανάπτυξη ζύμης και ο έλεγχος όγκου χωρίς γλουτένη
- η διαχείριση υγρασίας, λιπαρών και χρόνου ψησίματος
- συνήθη τεχνικά λάθη και τρόποι αποφυγής τους

Πρακτικές εφαρμογές : Τσουρέκι χωρίς γλουτένη | Πασχαλινά κουλουράκια χωρίς γλουτένη | Soft Rolls Ταχινιού Χωρίς Γλουτένη (μικρά πασχαλινά ρολάκια)

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 6/3/2026

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ώρα : 18.00 -20.30

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - WEBINARS

ΜΠΑΡΕΣ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

WEBINAR

20€

Οι μπάρες αποτελούν μία από τις πιο σύγχρονες και ευέλικτες μορφές γλυκού: κόβονται εύκολα, διατηρούνται σωστά, προσαρμόζονται σε διαφορετικές πρώτες ύλες και ισορροπούν ανάμεσα στο καθημερινό και το πιο «στημένο» επιδόρπιο. Σε αυτό το σεμινάριο εστιάζουμε στη σωστή τεχνική σύνθεσης, υφής και γεύσης, με πρωταγωνιστές τα φρούτα και τα εσπεριδοειδή.

Ολοκληρώνοντας το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα έχουν αποκτήσει σαφή κατανόηση της δομής των μπαρών, θα μπορούν να δημιουργούν δικές τους παραλλαγές με βάση την εποχικότητα και θα έχουν στη διάθεσή τους τεχνικές που εφαρμόζονται τόσο σε οικιακό όσο και σε επαγγελματικό περιβάλλον.

Ένα μάθημα που εστιάζει στη γνώση, την ισορροπία και τη δημιουργική σκέψη στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική.

Ο εκπαιδευτικός στόχος του σεμιναρίου είναι να κατανοήσουν οι συμμετέχοντες πώς σχεδιάζεται και εκτελείται μια μπάρα σε επίπεδο βάσης, γέμισης και τελικής στρώσης, με έλεγχο υγρασίας, οξύτητας και γλυκύτητας. Δουλεύουμε πάνω στη λειτουργικότητα κάθε στοιχείου και όχι απλώς στη συνταγή.

Κατά τη διάρκεια του μαθήματος αναλύονται:

- οι διαφορετικοί τύποι βάσης (με βρώμη, μπισκότο ή crumble) και ο ρόλος τους στη συνοχή
- η σωστή ενσωμάτωση φρούτων, φρέσκων ή μαγειρεμένων, χωρίς να αλλάζει η σύσταση της μπάρας
- η χρήση εσπεριδοειδών για φρεσκάδα, ένταση και ισορροπία
- οι υφές που εναλλάσσονται αρμονικά σε ένα πολυεπίπεδο γλυκό
- οι βασικές αρχές κοπής, διατήρησης και παρουσίασης

Πρακτικές εφαρμογές : Μπάρες με βρώμη και φράουλες | Μπάρες με κρέμα λεμονιού και κρεμώδες τυρί | Μπάρες με κράμπλ και φρούτα κομποτέ

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 27/3/2026

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ώρα : 18.30 -20.30

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price





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 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

