

Μαθήματα και Εκπαιδευτικά Προγράμματα

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΜΑΙΟΣ- ΙΟΥΝΙΟΣ - ΙΟΥΛΙΟΣ 2026



ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΗΣ και 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 και 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 προγράμματός μας, η τιμή είναι η αναγραφόμενη
- Σε περίπτωση που θέλετε να κλείσετε μία ή δύο αίθουσες, η τιμή διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης
- Η δωροκάρτα δεν ανταλλάσσεται με μετρητά.

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 και Αναπτυχθείτε με ειδικά προνόμια σε μαθήματα και σεμινάρια.
- ✓ Αποκτήστε εκπώσεις και 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 και Cookery Club

Λ. Βουλιαγμένης 299, 17343, Άγιος Δημήτριος, 1ος όροφος βρείτε μας στο χάρτη

ΤκαιF: +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 και Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram



Mathimata Mageirikis

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΨΑΡΙΑ- ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

| | | | |
|---|--------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | 41,90€ | |
| <p>Ανυπέρβλητη στη γεύση και αγαπημένη πρώτη ύλη της σύγχρονης κουζίνας, η γαρίδα ξεχωρίζει για τη φυσική της γλυκύτητα και την ευελιξία της. Αποτελεί ένα υλικό που οι chefs αξιοποιούν δημιουργικά, είτε σε απλές, καθαρές συνθέσεις είτε σε πιο σύνθετα πιάτα με ένταση και βάθος. Η λεπτή της υφή και η ικανότητά της να απορροφά αρώματα την καθιστούν ιδανική για πληθώρα τεχνικών και γευστικών προσεγγίσεων.</p> | | | |
| <p>Το μάθημα αυτό εστιάζει τόσο στη σωστή διαχείριση και το καθάρισμα του οστρακόδερμου όσο και στις τεχνικές μαγειρέματος που αναδεικνύουν τη γεύση του χωρίς να την αλλοιώνουν. Δουλεύουμε σωστό σωτάρισμα, ελεγχόμενο βράσιμο σε κουρ μπουγιόν και παρασκευή μπισκ από τα κελύφη, αξιοποιώντας πλήρως την πρώτη ύλη. Παράλληλα, εξετάζουμε τη δημιουργία δεμένων σαλτσών και τη σωστή ένωση με τα ζυμαρικά, ώστε το αποτέλεσμα να έχει ισορροπία και ένταση. Μέσα από τρεις διαφορετικές γαριδομακαρονάδες —σπαγγέτι λευκή με σωτέ γαρίδες, λευκό κρασί και φρέσκα αρωματικά, ματσάτα κόκκινη με μπισκ και τοματίνια, και πλεξούδες με κρέμα σκόρδου, λιαστές ντομάτες και μοτσαρέλα— οι συμμετέχοντες αποκτούν τεχνική ακρίβεια και γευστική κρίση.</p> | | | |
| <p>Πρακτικές εφαρμογές : Σπαγγέτι (λευκή) γαρίδε με λευκό κρασί, μαιντανός, σπανάκι Ματσάτα (κόκκινη) γαρίδες (κουρ μπουγιόν), ελαιόλαδο, σκόρδο, τοματίνια, μπισκ Πλεξούδα ή Στροτσαπέρτι, γαρίδες σε κρέμα σκόρδο, με λιαστές τομάτες, κρεμμύδι, μοτσαρέλα, βασιλικό, τσίλι, πάπρικα</p> | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 55 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Τρ 26/5/2026 | Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ώρα: 18:00-21:00 | | Επίπεδο: Basic | |

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΨΑΡΙΑ- ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

| | | | |
|--|--------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| ΨΑΡΙ EN PAPILOTTE | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | 49,90€ | |
| <p>Η μέθοδος papillote βασίζεται στον αρωματικό εγκλεισμό και στον ακριβή έλεγχο θερμοκρασίας. Το ψάρι ψήνεται σε κλειστό περιβάλλον (λαδόκολλα ή ειδικό χαρτί ψησίματος), όπου η υγρασία του ίδιου του προϊόντος μετατρέπεται σε ατμό, δημιουργώντας ήπια, ομοιόμορφη θερμική επεξεργασία. Το αποτέλεσμα είναι υφή ζουμερή, καθαρό γευστικό προφίλ και φυσική συμπύκνωση αρωμάτων.</p> <p>Σε αυτό το τρίωρο μάθημα εστιάζουμε στη σωστή επιλογή ψαριού, στο πάχος κοπής, στον έλεγχο υγρασίας και στο ισοζύγιο λιπαρότητας-οξύτητας.</p> <p>Αναλύουμε τη θερμική συμπεριφορά των πρωτεϊνών του ψαριού, τα κρίσιμα σημεία υπερψησίματος και τη δημιουργία αρωματικού μικροκλίματος μέσα στον φάκελο.</p> <p>Το μάθημα ξεχωρίζει γιατί αντιμετωπίζει την papillote ως τεχνική ακρίβειας και υψηλής γαστρονομικής αξίας, και όχι ως μια απλή ή “εύκολη” λύση φούρνου.</p> | | | |
| <p>Στόχος του μαθήματος είναι η ουσιαστική κατανόηση της τεχνικής papillote ως μεθόδου ελεγχόμενου μαγειρέματος σε κλειστό περιβάλλον. Εξετάζουμε πώς λειτουργεί η μεταφορά θερμότητας μέσα στον φάκελο, πώς ρυθμίζουμε με ακρίβεια τον χρόνο και την εσωτερική θερμοκρασία και πώς διαχειριζόμαστε σωστά την υγρασία ώστε να αποφεύγουμε ένα υδαρές αποτέλεσμα. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη δημιουργία αρωματικών επιπέδων που ενισχύουν τη γεύση χωρίς να καλύπτουν το ψάρι, καθώς και στην επαγγελματική παρουσίαση και το σωστό άνοιγμα του φακέλου στο τραπέζι.</p> | | | |
| <p>Πρακτικές εφαρμογές :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Λαβράκι en Papillote με μάραθο και λεμόνι • Τσιπούρα με κάπαρη • Φιλέτο μπακαλιάρου με πράσο julienne και beurre blanc ατμού | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 55 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Τε 10/6/2026 | Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ωρα: 18:00-21:00 | | Επίπεδο: Advanced | 🌟 Chef's choice |

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΨΑΡΙΑ- ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

| | | | |
|--|--------------------------------------|-------------------------|------------------------|
| ΨΑΡΟΜΕΖΕΔΕΣ ΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ | | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | 55,00€ |
| <p>Οι καρποί της θάλασσας γεμίζουν το τραπέζι με αρώματα ιωδίου και φρεσκάδας, πιάτα που φυσικά “ζητούν” ένα καλό τσίπουρο ή ένα δροσερό λευκό κρασί. Οι ψαρομεζέδες δεν είναι απλώς μικρές μπουκιές για τη μέση του τραπεζιού, είναι άσκηση τεχνικής και ακρίβειας. Απαιτούν σωστή διαχείριση πρώτης ύλης, έλεγχο αλατιού και θερμοκρασίας, ισορροπία οξύτητας και λιπαρότητας, ώστε το αποτέλεσμα να είναι καθαρό, νόστιμο και ισορροπημένο.</p> <p>Όταν ο καιρός ανοίγει, τα μικρά ψάρια και τα θαλασσινά βρίσκονται στην καλύτερη στιγμή τους και καλούν για σωστό χειρισμό. Σε αυτό το μάθημα δουλεύουμε πάνω σε έξι βασικές τεχνικές παρασκευής — από τηγάνισμα και αλεύρωμα μέχρι μαρινάρισμα, σωτάρισμα και ψήσιμο με ακρίβεια, ώστε κάθε υφή να αναδεικνύεται και να μην χάνεται μέσα σε υπερβολές.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι η ουσιαστική κατανόηση και τεχνική διαχείριση των μικρών ψαριών και των θαλασσινών, από το στάδιο του καθαρίσματος έως το τελικό σερβίρισμα. Δίνουμε έμφαση στη σωστή προετοιμασία της πρώτης ύλης, στο ακριβές αλάτισμα και — όπου απαιτείται — στη σύντομη ωρίμανση που ενισχύει τη γεύση χωρίς να αλλοιώνει την υφή.</p> <p>Εξετάζουμε τον έλεγχο της υγρασίας ώστε το αποτέλεσμα να είναι είτε τραγανό είτε ζουμερό, ανάλογα με την τεχνική, καθώς και την ισορροπία οξύτητας και λιπαρότητας που είναι καθοριστική στα θαλασσινά. Παράλληλα, αναλύουμε πώς ένας παραδοσιακός μεζές μπορεί να εξελιχθεί σε σύγχρονη, εμπορικά βιώσιμη πρόταση, κατάλληλη για wine bar, gastro-meze concept. Το μάθημα ξεχωρίζει γιατί αντιμετωπίζει τους ψαρομεζέδες ως πιάτα με τεχνική ακρίβεια και γαστρονομική ταυτότητα, όχι ως απλές «ουζερίδικες» παρασκευές. Η προσέγγιση είναι δομημένη, επαγγελματική και προσανατολισμένη στην καθαρότητα γεύσης και τη σωστή υφή.</p> | | | |
| Πρακτικές εφαρμογές : Ρεγγοσαλάτα Ψάρι πλακί στο φούρνο Θράψαλο κρασάτο Ψητές σαρδέλες με τομάτα Σκορδάτα μύδια Φρίτο μίστο γαρίδας | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 55 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Πε 4/6/2026 | Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ώρα: 17:30-21:00 | | Επίπεδο: Basic | ★ Chef's choice |

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΠΟΧΙΑΚΑ

| | | | | |
|---|---------------------------------|-------------------------|---------------------|---------------|
| ΝΕΟ-ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΕΜΙΣΤΑ | | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | | 44,90€ |
| <p>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.</p> <p>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 ψησιμο 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.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: Γεμιστές πιπεριές και κρεμμύδια με φακές και καπνιστή πάπρικα Γεμιστάμανιτάρια portobello με τραχανά Γεμιστές τομάτες με κινόα, σταφίδες και κουκουνάρι</p> | | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 55 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 | |
| Ημερομηνία: Πε 28/5/2026 | Μεθοδολογία: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 | Μόνο με προ πληρωμή | |
| Ώρα: 18:00-21:00 | | Επίπεδο: Basic | ★ Chef's choice | |

| | | | | |
|--|---------------------------------|-------------------------|---------------------|--------------|
| PAPPARDELLE 3 SIGNATURE SAUCES | | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | | 41,90 |
| <p>Τα φρέσκα ζυμαρικά αποτελούν μία από τις πιο χαρακτηριστικές εκφράσεις της ιταλικής κουζίνας, όπου η απλότητα των υλικών συναντά την ακρίβεια της τεχνικής. Οι rappardelle, με το φαρδύ τους σχήμα και τη βελούδινη υφή, αποτελούν ιδανικό καμβά για σάλτσες με χαρακτήρα, ικανές να «δέσουν» σωστά και να αναδειχθούν σε κάθε επίπεδο.</p> <p>Στο μάθημα αυτό εστιάζουμε στη σωστή παρασκευή φρέσκιας ζύμης ζυμαρικών, από τη δομή και την ελαστικότητα έως το άνοιγμα και την κοπή, αλλά και στη δημιουργία τριών διαφορετικών σαλτσών που καλύπτουν βασικές γαστρονομικές κατηγορίες: τομάτας, κρεμώδους και κρέατος. Μέσα από αυτές, αναδεικνύεται η σημασία της ισορροπίας, της υφής και της σωστής σύνδεσης (binding) σάλτσας και ζυμαρικού.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της σχέσης ζυμαρικού–σάλτσας ως ενιαίο σύνολο. Οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στον έλεγχο του βρασμού (al dente), στη σωστή μεταφορά αμύλου για το δέσιμο της σάλτσας και στη δημιουργία πιάτων με συνοχή και επαγγελματικό αποτέλεσμα.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές : Rappardelle με ragu μοσχαριού αργού μαγειρέματος (ανάπτυξη βάθους & gelatinization) Rappardelle μεμανιτάρια και κρέμα παρμεζάνας (umami & κρεμώδες δέσιμο) Rappardelle με σάλτσα ντομάτας, βασιλικό και ελαιόλαδο (ισορροπία οξύτητας & καθαρότητα γεύσης)</p> | | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 55 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 | |
| Ημερομηνία: Πε 11/6/2026 | Μεθοδολογία: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 | Μόνο με προ πληρωμή | |
| Ώρα: 18:00-21:00 | | Επίπεδο: Basic | ★ Chef's choice | |

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΠΟΧΙΑΚΑ

| | | | |
|---|--|--------------------------------|----------------------------|
| FLAVORS OF SICILY PIZZA SFINCIONE PASTA ALLA NORMA SFINCIA DI SAN GIUSEPPE | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | 41,90€ | |
| <p>Η κουζίνα της Σικελίας αποτελεί μία από τις πιο εκφραστικές και πολυεπίπεδες μορφές της ιταλικής γαστρονομίας, όπου η απλότητα των υλικών συναντά έντονες αντιθέσεις και βαθιά γευστική ένταση. Με επιρροές από διαφορετικούς πολιτισμούς, η σικελική κουζίνα χαρακτηρίζεται από ισορροπία ανάμεσα στο γλυκό και το αλμυρό, το όξινο και το λιπαρό, δημιουργώντας πιάτα με ξεκάθαρη ταυτότητα και δυναμική παρουσία.</p> <p>Στο μάθημα αυτό εστιάζουμε στη δομή και τη λογική πίσω από εμβληματικά πιάτα της Σικελίας, δουλεύοντας πάνω στη διαχείριση ζύμης, την ανάπτυξη βάθους σε σάλτσες και τη σωστή χρήση της πρώτης ύλης.</p> <p>Το sfincione είναι μια παραδοσιακή σικελική πίτσα (street food) με καταγωγή από το Παλέρμο, που χαρακτηρίζεται από παχιά, αφράτη ζύμη (σαν σφουγγάρι) και τραγανή βάση. Καλύπτεται με σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδια, αντσούγιες, τυρί cascio cavallo και τριμμένη φρυγανιά. Αναδεικνύουμε τεχνικές όπως η σωστή ζύμωση και ψήσιμο για αφράτες αλλά δομημένες βάσεις, η καραμελοποίηση λαχανικών για ενίσχυση της γεύσης, καθώς και η ισορροπία μεταξύ τηγανίσματος και οξύτητας σε πιάτα ζυμαρικών.</p> <p>Τα ζυμαρικά Pasta alla Norma, που ονομάζονται επίσης ζυμαρικά με μελανζάνε, είναι ένα πιάτο ζυμαρικών φτιαγμένο από μελιτζάνα. Είναι χαρακτηριστικό της σικελικής κουζίνας, και ιδιαίτερα της Κατάνια.</p> <p>Τέλος τα Sfincia di San Giuseppe (ή Sfinci) είναι παραδοσιακά σιτσιλιάνικα γλυκά, που συνδέονται άρρηκτα με τη γιορτή του Αγίου Ιωσήφ (19 Μαρτίου), η οποία είναι επίσης η Ημέρα του Πατέρα. Πρόκειται για τηγανητά, αφράτα μπαλάνια ζύμης (παρόμοια με λουκουμάδες ή σου) που γεμίζονται και καλύπτονται με γλυκιά κρέμα ρικότα, κομματάκια σοκολάτας, ζαχαρωμένα φρούτα (κεράσι/πορτοκάλι) και τριμμένο φιστίκι Αιγίνης.</p> <p>Παράλληλα, προσεγγίζουμε την αντίθεση υφών και θερμοκρασιών, από αφράτες και πλούσιες ζύμες έως τραγανά ή τηγανητά στοιχεία, κατανοώντας πώς αυτά συνδυάζονται αρμονικά σε ένα ολοκληρωμένο πιάτο.</p> | | | |
| <p>Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της σικελικής γαστρονομικής φιλοσοφίας: πώς μέσα από απλά υλικά, με τεχνική ακρίβεια και σωστή διαχείριση γεύσεων και υφών, μπορούμε να δημιουργήσουμε πιάτα με έντονο χαρακτήρα και σύγχρονη γαστρονομική αξία.</p> | | | |
| <p>Πρακτικές εφαρμογές: Pizza Sfincione (ζύμη ταψιού, καραμελοποίηση κρεμμυδιού & ισορροπία έντασης) Pasta alla Norma (διαχείριση μελιτζάνας, δέσιμο σάλτσας & ισορροπία λιπαρότητας) Sfincia di San Giuseppe (τηγάνισμα ζύμης & υφή γέμισης ρικότας)</p> | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 55 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Τρ 14/7/2026 | Μεθοδολογία: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ώρα: 18:00-21:00 | | Επίπεδο: Basic | ★ Chef's choice |

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

| | | | |
|---|---------------------------------|-------------------------|---------------------|
| MONGOLIAN BBQ STIR FRY ΤΕΧΝΙΚΗ & ΤΕΡΡΑΝΥΑΚΙ ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ | | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | 49,90€ |
| <p>Παρά την ονομασία του, το Mongolian BBQ δεν είναι ούτε μογγολικό ούτε barbecue. Πρόκειται για μια τεχνική stir fry που αναπτύχθηκε στην Ταϊβάν, βασισμένη σε πλάκες υψηλής θερμοκρασίας τύπου terranyaki, όπου η ένταση της θερμότητας και η ταχύτητα εκτέλεσης καθορίζουν το τελικό αποτέλεσμα. Κρέατα και λαχανικά ψήνονται με λιπαρή ουσία σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες, αναπτύσσοντας καραμελοποίηση και μεταφέροντας γεύση από το ένα υλικό στο άλλο.</p> <p>Στο μάθημα αυτό εστιάζουμε στην κατανόηση της τεχνικής stir fry: σωστή προετοιμασία (mise en place), κοπές υλικών για ομοιόμορφο ψήσιμο, διαχείριση θερμοκρασίας και χρόνος μαγειρέματος. Παράλληλα, δουλεύουμε πάνω σε βασικές μαρινάδες και sauces της ασιατικής κουζίνας, καθώς και στη δημιουργία πιάτων με ισορροπία umami, γλυκού και αλμυρού στοιχείου.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι η ανάπτυξη δεξιοτήτων σε μια από τις πιο απαιτητικές αλλά και ευέλικτες τεχνικές της σύγχρονης κουζίνας. Οι συμμετέχοντες αντιλαμβάνονται πώς η σωστή τεχνική μπορεί να μετατρέψει απλά υλικά σε πιάτα με έντονη γευστική ταυτότητα και υψηλή εμπορική αξία.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: Γλυκόζινα πανσετάκια (τεχνική μαριναρίσματος & καραμελοποίησης) Beef stir fry με noodles / ramen (έλεγχος θερμοκρασίας & δέσιμο σάλτσας) Γαρίδες stir fry με noodles (ταχύτητα εκτέλεσης & ισορροπία υφών)</p> | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 55 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Πε 28/5/2026 | Μεθοδολογία: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ώρα: 18:00-21:00 | | Επίπεδο: Advanced | ★ Chef's choice |

| | | | |
|--|---------------------------------|-------------------------|---------------------|
| HIRATA & YAKITORI JAPANESE STREET FOOD TECHNIQUES | | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | 49,90€ |
| <p>Το street food δεν είναι τοπικό φαινόμενο — είναι παγκόσμια γαστρονομική γλώσσα. Όπως η ελληνική πίτα με καλαμάκι, έτσι και στην Ιαπωνία συναντάμε αντίστοιχες εκφράσεις, όπου ψωμί, κρέας, λαχανικά και σάλτσες συνθέτουν ένα ολοκληρωμένο, ισορροπημένο αποτέλεσμα. Στην περίπτωση της Ιαπωνίας, αυτή η φιλοσοφία αποτυπώνεται μέσα από τα hirata buns και τα yakitori, δύο χαρακτηριστικές παρασκευές που συνδυάζουν απλότητα, τεχνική και έντονη γευστική ταυτότητα.</p> <p>Στο μάθημα αυτό εξερευνούμε τρεις βασικές τεχνικές της ιαπωνικής street κουζίνας: τον ατμό για την παραγωγή αφράτων hirata buns, το ψήσιμο σε σχάρα για yakitori με σωστή καραμελοποίηση και τη δημιουργία ισορροπημένων sauces που δένουν το σύνολο. Δουλεύουμε πάνω στη μαρινάδα του κρέατος με ιαπωνικά αρώματα, στην υφή των λαχανικών και στη σωστή συναρμολόγηση ώστε κάθε στοιχείο να έχει ρόλο στο τελικό αποτέλεσμα.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της δομής ενός street food πιάτου μέσα από διαφορετική κουλτούρα: ισορροπία γλυκού–αλμυρού–umami, διαχείριση υφών και δημιουργία πιάτων με έντονη ταυτότητα αλλά και εμπορική εφαρμογή. Οι συμμετέχοντες αντιλαμβάνονται πώς ένα γνώριμο concept μεταφράζεται σε μια νέα γαστρονομική εμπειρία με σαφή χαρακτήρα.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: Hirata buns ατμού με μαριναρισμένο κοτόπουλο & Tokyo mayo Yakitori κοτόπουλο με tare sauce & σωστό ψήσιμο σχάρας Hirata vegetarian με tofu, shiitake και φρέσκο κρεμμυδάκι</p> | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 55 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Πε 18/6/2026 | Μεθοδολογία: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ώρα: 18:00-21:00 | | Επίπεδο: Advanced | ★ Chef's choice 9 |

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

| | | | |
|--|---------------------------------|-------------------------|---------------------|
| THE CARIBBEANS TROPICAL FLAVOURS & CONTEMPORARY STREET CULTURE | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | 44,90€ | |
| <p>Η σύγχρονη γαστρονομική σκηνή στρέφεται δυναμικά προς τις κουζίνες της Καραϊβικής, όπου η ένταση των τροπικών αρωμάτων συναντά την απλότητα και τη ζωντάνια του street food. Από casual dining concepts έως cocktail bars και gourmet cafés, τα Caribbean στοιχεία ενσωματώνονται σε μενού που δίνουν έμφαση στη φρεσκάδα, την οξύτητα και την ισορροπία γεύσεων.</p> <p>Στο μάθημα αυτό προσεγγίζουμε τη λογική της Caribbean κουζίνας μέσα από τη δομή ενός σύγχρονου burger, εστιάζουμε στην καθαρότητα των υλικών, στην απόλαυση και στη σωστή ισορροπία μεταξύ γλυκού, αλμυρού και όξινου στοιχείου.</p> <p>Δουλεύουμε πάνω στη διαχείριση θαλασσινών, στη δημιουργία φρέσκων slaws με φρούτα και λαχανικά, καθώς και στη σύνθεση ενός πιάτου που συνδυάζει τροπική ταυτότητα με σύγχρονη εμπορική εφαρμογή.</p> | | | |
| <p>Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της φιλοσοφίας των Caribbean γεύσεων και η προσαρμογή τους σε σύγχρονα formats. Οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στη δημιουργία πιάτων με έντονη αρωματική ταυτότητα, φρεσκάδα και ισορροπία, που ανταποκρίνονται στις τάσεις της διεθνούς αγοράς.</p> | | | |
| <p>Πρακτικές εφαρμογές: Caribbean crab burger σε ψωμί Parker House με slaw φρούτα και λαχανικά (αβοκάντο, μάνγκο, φρέσκα & ξερά κρεμμύδια, chives) Caribbean slaw τεχνική με ισορροπία γλυκού και οξύτητας Ψητές φέτες γλυκοπατάτας (oven roasted)</p> | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 55 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Πε 2/7/2026 | Μεθοδολογία: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ώρα: 18:00-21:00 | | Επίπεδο: Basic | 🌟 Chef's choice |


ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΜΕ ΚΡΕΑΣ

| | | | |
|--|---------------------------------|-------------------------|---------------------|
| ΣΟΥΒΛΙΣΤΟ | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | 49,90 | |
| <p>Η σούβλα, ως τεχνική, αποτελεί πυρήνα της ελληνικής γαστρονομίας. Στη σύγχρονη κουζίνα, επαναπροσδιορίζεται μέσα από πιο ελεγχόμενες μαρινάδες, ισορροπημένες γεύσεις και συνοδευτικά που λειτουργούν ως ισότιμο μέρος του πιάτου. Το αποτέλεσμα δεν είναι απλώς ένα ψητό κρέας, αλλά μια ολοκληρωμένη γαστρονομική σύνθεση.</p> <p>Στο μάθημα αυτό προσεγγίζουμε τη σούβλα με σύγχρονη ματιά: εστιάζουμε στη σωστή διαχείριση διαφορετικών πρωτεϊνών (κοτόπουλο, χοιρινό, πρόβατο), στην ανάπτυξη μαρινάδων με στόχο τη διείσδυση γεύσης και τη βελτίωση υφής, καθώς και στον έλεγχο της θερμοκρασίας για ομοιόμορφο ψήσιμο και σωστή καραμελοποίηση. Παράλληλα, αναδεικνύουμε τον ρόλο των συνοδευτικών, εισάγοντας πιο φρέσκες, όξινες και ισορροπημένες επιλογές που «ανεβάζουν» το σύνολο.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της σούβλας ως τεχνική υψηλής ακρίβειας και η μετατροπή της σε σύγχρονο πιάτο με έντονη ταυτότητα και εμπορική δυναμική. Οι συμμετέχοντες αποκτούν εργαλεία για να εξελίξουν ένα παραδοσιακό format σε ολοκληρωμένη πρόταση σύγχρονου grill.</p> | | | |
| <p>Πρακτικές εφαρμογές: Σουβλιστό κοτόπουλο με μαρινάδα γιαουρτιού, λεμονιού και βοτάνων Σουβλιστό χοιρινό μεγάλσο μελιού–μουστάρδας και μπαχαρικών Σουβλιστό πρόβατο με αρωματική μαρινάδα σκόρδου, ρίγανης & λεμονιού</p> <p>Συνοδευτικά (σύγχρονη προσέγγιση): Πατάτες φούρνου με λεμόνι και μυρωδικά Πίτες με ελαιόλαδο και ρίγανη Δροσερό γιαουρτένιο dip με βότανα Σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι και vinaigrette</p> | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 35 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Πε 25/6/2026 | Μεθοδολογία: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ώρα: 18:00-21:00 | | Επίπεδο: Advanced | 🌟 Chef's choice |


ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΜΕ ΚΡΕΑΣ

| | | | |
|---|---------------------------------|-------------------------|---------------------|
| BBQ MENU | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | 49,90 | |
| <p>ο 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.</p> <p>Ξεκινάμε με ψητές πιπεριές και κολοκύθια με λαδολέμονο μέντας, μια φαινομενικά απλή εφαρμογή μετατρέπεται σε αρωματικό πιάτο με χαρακτήρα.</p> <p>Το ψήσιμο απελευθερώνει τη φυσική γλυκύτητα των λαχανικών, ενώ το λαδολέμονο με φρέσκια μέντα προσφέρει οξύτητα και δροσιά, ιδανικό συνοδευτικό για κάθε ψητό.</p> <p>Συνεχίζουμε με τα αρνίσια παϊδάκια μαριναρισμένα σε σκόρδο, ελαιόλαδο και λεμόνι, εμπλουτισμένα με μέντα και συνοδευμένα από δροσερή σάλτσα γιαουρτιού.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> | | | |
| 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: Μακρυμύχλος Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 55 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Τρ 7/7/2026 | 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 ΑΛΜΥΡΑ & ΓΛΥΚΑ TRIFFLES ΠΡΩΙΝΟΥ  | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | 44.90€ | |
| <p>Τα vegan truffles πρωινού μεταμορφώνουν απλά φυτικά υλικά σε σύνθετες γευστικές εμπειρίες. Το μάθημα αυτό εστιάζει στο layering κρεμών, φρούτων, δημητριακών και ξηρών καρπών, δίνοντας έμφαση στην ισορροπία υφών και γεύσεων. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν τεχνικές που κάνουν τα τραϊφλς κατάλληλα τόσο για ατομικό σερβίρισμα όσο και για buffet, με δημιουργίες που καλύπτουν από την ελαφριά φρουτένια μέχρι την πιο γεμάτη, comfort εκδοχή.</p> | | | |
| <p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα έχουν την ικανότητα να σχεδιάζουν και να παρουσιάζουν vegan truffle που ξεχωρίζουν για την ισορροπία τους σε γεύση, υφή και εμφάνιση. Η γνώση αυτή είναι ιδιαίτερα χρήσιμη σε περιβάλλοντα όπου απαιτούνται θρεπτικά και ελκυστικά πρωινά ή brunch, αλλά και σε δημιουργία θεματικών μενού με vegan προσανατολισμό. Παράλληλα, οι τεχνικές layering μπορούν να αξιοποιηθούν στην καθημερινή κουζίνα για γρήγορες, υγιεινές και καλαίσθητες λύσεις.</p> | | | |
| <p>Πρακτικές εφαρμογές: Αλμυρό truffle με κρέμα κάσιους, καπνιστή μελιτζάνα, ντοματίνια confit και τραγανά κριτσίνια ολικής Αλμυρό truffle με πουρέ γλυκοπατάτας, μαριναρισμένα μανιτάρια, κρέμα ταχινιού-λέμονιού και σπόρους κολοκύθας Γλυκό truffle με κρέμα βρώμης, μπανάνες καραμελωμένες, granola με αμύγδαλο και σταφίδα Γλυκό truffle με κρέμα αμυγδάλου, ψητά αχλάδια, vegan μέλι, flakes καρύδας και κανέλα</p> | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 55 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία : Τε 20/4/2026 | Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ώρα: 18:00-21:00 | | Επίπεδο: Advanced | 🌟 Chef's choice |

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - VEGAN / PLANT-BASED

| | | | |
|--|--|--------------------------------|----------------------------|
| VEGAN ΠΡΩΤΕΪΝΗ & ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΑ Β'  | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | 49,90€ | |
| <p>Το μάθημα αυτό επικεντρώνεται στην πρακτική αξιοποίηση vegan υποκατάστατων κρέατος και την ένταξή τους σε πιάτα με υψηλή γαστρονομική αξία. Στόχος είναι να μάθουμε πώς μπορούμε να αποδώσουμε τις χαρακτηριστικές umami γεύσεις του κρέατος μέσα από εναλλακτικές πρώτες ύλες, όπως τα όσπρια, οι ξηροί καρποί, τα δημητριακά και το σείτάν.</p> | | | |
| <p>Οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στη διαχείριση της πρώτης ύλης με τρόπο που να προσομοιάζει τη γευστική εμπειρία του κρέατος, διατηρώντας παράλληλα την απόλαυση και την αισθητική παρουσίαση του πιάτου.</p> | | | |
| <p>Μέσα από στοχευμένες τεχνικές, θα κατανοήσουν πώς να δημιουργούν πιάτα που δεν λειτουργούν ως «αντίγραφα», αλλά ως αυτόνομες, ολοκληρωμένες προτάσεις. Η εκπαίδευση περιλαμβάνει τη σύνδεση υφής-γεύσης-παρουσίασης, δίνοντας γνώσεις για να αξιοποιηθούν οικονομικά και προσιτά υλικά σε advanced δημιουργίες που μπορούν να σταθούν ισότιμα σε μενού. Έτσι, η vegan κουζίνα παρουσιάζεται όχι ως περιορισμός, αλλά ως μια γαστρονομική πρόκληση που διευρύνει τη δημιουργικότητα του μάγειρα.</p> | | | |
| <p>Στόχος του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι συμμετέχοντες την τεχνική επάρκεια, ώστε να δουλεύουν με vegan υποκατάστατα κρέατος, αποδίδοντας γεύση, υφή και παρουσίαση αντίστοιχη με εκείνη των ζωικών πρώτων υλών.</p> | | | |
| <p>Με την ολοκλήρωση, θα έχουν τη γνώση να δημιουργούν πιάτα με ένταση και βάθος γεύσης, να χειρίζονται σωστά τις φυτικές πρώτες ύλες ώστε να προσφέρουν ικανοποιητική υφή και να παρουσιάζουν συνταγές που συνδυάζουν δημιουργικότητα, απόλαυση και εμπορική δυναμική σε ένα επαγγελματικό μενού.</p> | | | |
| <p>Πρακτικές εφαρμογές : Πρώτο Πιάτο: Ρεβυθοσαλάτα με λάδι τρούφας και καβουρδισμένο καρύδι Κυρίως: Vegan "μπριζόλα" με σείτάν και σάλτσα miso-εσπεριδοειδών Συνοδευτικό: Πουρές σελινόριζας με λάδι μαϊντανού Γλυκό: Cheesecake με κάσιους και βάση από ξηρούς καρπούς</p> | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 55 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Τρ 26/5/2026 | Μεθοδολογία: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ώρα: 17:00-21:00 | | Επίπεδο: Advanced | ★ Chef's choice |

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – STREET FOOD | BRUNCH και BREAKFAST**UGANDAN ROLEX STREET FOOD****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****41,90€**

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: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τρ 19/5/2026

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή






Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic







★ Chef's choice




| | | | |
|---|---------------------------------|-------------------------|------------------------|
| THE FLYING DUCHMAN BURGER | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | | 44,90€ |
| Ένα burger που έχει περάσει στη σύγχρονη food κουλτούρα ως παράδειγμα απόλυτης απλότητας με έντονη ταυτότητα. Το "Flying Dutchman" έγινε γνωστό μέσα από την κουλτούρα των αμερικανικών diners και απογειώθηκε σε αναγνωρισιμότητα μέσω του In-N-Out Burger, όπου παρουσιάζεται ως μια "εκτός μενού" επιλογή που βασίζεται στην ουσία του burger: κρέας και τυρί, χωρίς περιττά στοιχεία. | | | |
| Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της φιλοσοφίας "less is more" στη γαστρονομία, μέσα από την πρακτική εφαρμογή ενός μοναδικού burger. Οι συμμετέχοντες αντιλαμβάνονται πώς ένα φαινομενικά απλό burger μπορεί να εξελιχθεί σε προϊόν υψηλής ποιότητας με σαφή τεχνική προσέγγιση και εμπορική δυναμική. | | | |
| Πρακτικές εφαρμογές: Flying Dutchman Classic Flying Dutchman με καραμελωμένα κρεμμύδια Flying Dutchman με bacon και μαγο | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 55 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Πα 5/6/2026 | Μεθοδολογία: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ώρα: 18:00-21:00 | | Επίπεδο: Basic | ★ Chef's choice |




ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – STREET FOOD | BRUNCH και BREAKFAST

| | | | |
|---|---------------------------------|-------------------------|--|
| ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ SANDWICH | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | 39,90€ | |
| <p>Η καρδιά ενός καλού sandwich δεν είναι το ψωμί· είναι η γέμιση. Εκεί κρύβεται η γεύση, η υφή, η ταυτότητα. Σε αυτό το μάθημα επικεντρωνόμαστε αποκλειστικά στις γεμίσεις: πώς με απλές και οικονομικές πρώτες ύλες μπορούμε να δημιουργήσουμε συνδυασμούς με ένταση, ισορροπία και χαρακτήρα. Δουλεύουμε με υλικά καθημερινά και προσιτά, τα οποία μέσα από σωστή προετοιμασία μετατρέπονται σε δημιουργικές προτάσεις με υψηλή γευστική αξία.</p> | | | |
| <p>Στόχος είναι να μάθουμε να «χτίζουμε» γέμιση με σωστή δομή και συνοχή. Πώς δίνουμε βάθος σε έναν απλό κιμά, πώς κάνουμε το κοτόπουλο πιο ζουμερό, πώς αξιοποιούμε όσπρια ή λαχανικά ώστε να αποκτήσουν σώμα και ένταση. Οι συμμετέχοντες κατανοούν τη σημασία της υγρασίας, της σωστής καρύκευσης και της ισορροπίας μεταξύ λιπαρού, όξινου και φρέσκου στοιχείου, ώστε κάθε μπουκιά να είναι ολοκληρωμένη. Εφαρμόζουμε βασικές αλλά ουσιαστικές τεχνικές: σωστό σοτάρισμα για ανάπτυξη γεύσης, απλό μαρινάρισμα για τρυφερότητα, δέσιμο γεμίσεων χωρίς περιττά υγρά, συνδυασμό ζεστών και κρύων στοιχείων για αντίθεση υφών. Δίνεται έμφαση στην οικονομία της πρώτης ύλης και στη μέγιστη απόδοση, ώστε η γέμιση να είναι σταθερή, νόστιμη και εύκολη στην παραγωγή.</p> | | | |
| <p>Πρακτικές εφαρμογές:</p> <ul style="list-style-type: none">  Γέμιση αυγού με γιαούρτι, μουστάρδα, μαϊντανό και τουρσί αγγουράκι  Γέμιση τόνου με καλαμπόκι, κρεμμύδι, λεμόνι και λίγο γιαούρτι  Γέμιση κοτόπουλου (έτοιμο ψημένο) με πάπρικα, γιαούρτι και λάχανο  Γέμιση ρεβυθίου με ταχίνι, λεμόνι και καρότο | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 35 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία : Τε 24/6/2026 | Μεθοδολογία: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ώρα: 18:00-21:00 | | Επίπεδο: Basic |  Chef's choice |

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - WEBINAR

| GNOCCHI PASTA | | WEBINAR | | 25€ |
|---|-------------------------------|------------------------|---------------------|-----|
| <p>Υπάρχουν παρασκευές που μοιάζουν ταπεινές, αλλά κρύβουν μέσα τους όλη τη μαγεία της ιταλικής κουζίνα. Τα gnocchi είναι μία από αυτές. Μικρές, αφράτες μπουκιές που ισορροπούν ανάμεσα στη ζύμη και τον αέρα, έτοιμες να αγκαλιάσουν βούτυρο που αρωματίζεται, κρέμες που βελούδινες λιώνουν, βότανα που απελευθερώνουν τα αιθέρια έλαιά τους στο τηγάνι. Στο μάθημα αυτό προσεγγίζουμε τα gnocchi όχι ως απλή «ζύμη πατάτας», αλλά ως άσκηση ακρίβειας στην υφή: σωστή επιλογή πρώτης ύλης, έλεγχος υγρασίας, διακριτικό ζύμμα, ιδανικό βράσιμο και τελικό σοτάρισμα που χαρίζει ελαφριά κρούστα και βάθος γεύσης.</p> <p>Η φιλοσοφία είναι σαφής: απλότητα στα υλικά, πολυπλοκότητα στο αποτέλεσμα. Κάθε στάδιο — από το ψήσιμο της πατάτας ή της κολοκύθας μέχρι το δέσιμο με τη σάλτσα — επηρεάζει την τελική αίσθηση στο στόμα. Το ζητούμενο δεν είναι απλώς να «φτιάξουμε gnocchi», αλλά να δημιουργήσουμε πιάτα με καθαρή δομή, ισορροπημένο σώμα και γευστική ένταση που σέβεται την πρώτη ύλη και αναδεικνύει την εποχικότητα.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές:</p> <ul style="list-style-type: none">  Gnocchi με πέστο φρέσκων μυρωδικών, αρακά και ξύσμα λεμονιού  Gnocchi κολοκύθας με beurre noisette, φουντούκια και μέλι  Gnocchi σπανακιού με κρέμα παρμεζάνας και καρύδια | | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar | Πόντοι Απόκτησης: 20 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 | |
| Ημερομηνία : Τε 6/5/2026 | Μεθοδολογία: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 | Μόνο με προ πληρωμή | |
| Ωρα: 18:30-20:30 | | Επίπεδο: Basic | ★ Chef's choice | |
| DUMPLINGS – GYOZA – DIM SUM | | WEBINAR | | 25€ |
| <p>Τα Dumplings, Gyoza και Dim Sum είναι παρασκευές γεμιστής ζύμης της ασιατικής γαστρονομίας, όπου λεπτό φύλλο αγκαλιάζει αλμυρή γέμιση και μαγειρεύεται με βράσιμο, ατμό ή συνδυασμό ατμού και ψησίματος, συνδυάζοντας τεχνική ακρίβεια και ισορροπημένη γεύση. Στο μάθημα δίνεται εμβάθυνση στη δομή της ζύμης, τη σύσταση της γέμισης και τον έλεγχο της θερμικής επεξεργασίας. Αναλύεται η σωστή αναλογία αλευριού-νερού, η ανάπτυξη γλουτένης, το πάχος και η ελαστικότητα του φύλλου, καθώς και οι διαφορετικές τεχνικές κλεισίματος που επηρεάζουν τόσο την αισθητική όσο και τη συμπεριφορά στο μαγείρεμα. Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται στη διαχείριση υγρασίας της γέμισης, στην ισορροπία λιπαρού-umami-οξύτητας και στη διαφοροποίηση μεθόδων.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι οι συμμετέχοντες να αποκτήσουν τεχνική αυτοπεποίθηση και δημιουργικό έλεγχο στην παρασκευή των πεντανόστιμων dumplings, gyoza και dim sum. Να κατανοήσουν σε βάθος τη συμπεριφορά της ζύμης, τη υφή της γέμισης και τη σημασία του χρόνου και της θερμοκρασίας, επιτυγχάνοντας αποτέλεσμα με καθαρές γραμμές, ζουμερό εσωτερικό και ισορροπημένη γεύση. Το ζητούμενο δεν είναι απλώς η εκτέλεση, αλλά η δυνατότητα προσαρμογής και εξέλιξης της τεχνικής μέσα από διαφορετικές πρώτες ύλες και γευστικές κατευθύνσεις.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές:</p> <ul style="list-style-type: none">  Dumplings με χοιρινό και λάχανο  Gyoza pan-fried με κοτόπουλο  Dim Sum στον ατμό λαχανικών | | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar | Πόντοι Απόκτησης: 20 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 | |
| Ημερομηνία: Πε 21/5/2026 | Μεθοδολογία: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 | Μόνο με προ πληρωμή | |
| Ωρα: 18:30-20:30 | | Επίπεδο: Basic | ★ Chef's choice | |

| | | | |
|--|-------------------------------|------------------------|---------------------|
| ΨΑΡΟΣΟΥΠΕΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΖΩΜΟ ΣΤΗΝ ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ | | WEBINAR | 25€ |
| <p>Οι ψαρόσουπες ανήκουν στις πιο εκλεπτυσμένες αλλά και πιο παρηγορητικές παρασκευές της κουζίνας. Περασμένες ή διαυγείς, βελουτέ ή δεμένες με αυγολέμονο, με ρύζι, ζυμαρικό ή όσπρια, αποτελούν μια ολόκληρη κατηγορία με ξεχωριστό τεχνικό ενδιαφέρον, λεπτή ισορροπία γεύσης και έντονο αρωματικό χαρακτήρα.</p> <p>Σε αυτό το μάθημα προσεγγίζουμε τις ψαρόσουπες μέσα από τη σωστή κατανόηση της δομής τους, των πρώτων υλών και των τεχνικών που καθορίζουν το τελικό αποτέλεσμα.</p> <p>Εστιάζουμε στις βασικές κατηγορίες υλικών που συνθέτουν μια ψαρόσουπα — το στοιχείο του ψαριού, τη φυτική βάση και το μέσο δεσίματος ή συνοδείας — καθώς και στον τρόπο με τον οποίο αλληλεπιδρούν για να δημιουργήσουν σώμα, καθαρότητα, βάθος και αρωματική ένταση.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι να αποκτήσετε ουσιαστική γνώση και πρακτική αντίληψη γύρω από τις βάσεις των ψαρόσουπων, τις τεχνικές παρασκευής τους, τη διαχείριση των αρωματικών στοιχείων και τη σωστή ισορροπία μεταξύ λεπτότητας και νοστιμιάς. Παράλληλα, θα δουλέψουμε πάνω στον χαρακτήρα που κάνει αυτές τις σούπες τόσο ξεχωριστές: την ικανότητά τους να αποδίδουν ζεστασιά, ηρεμία και αίσθηση φροντίδας μέσα από μια βαθιά, καλοδουλεμένη γεύση.</p> | | | |
| <p>Πρακτικές εφαρμογές:</p> <ul style="list-style-type: none">  Ψαρόσουπα περαστή αρωματισμένη με σαφράν και μαστίχα  Διαυγής ψαρόσουπα με σέλινο  Ψαρόσουπα με τομάτα αρωματισμένη με θυμάρι | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar | Πόντοι Απόκτησης: 20 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Τρ 23/6/2026 | Μεθοδολογία: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ωρα: 18:30-20:30 | | Επίπεδο: Basic | ★ Chef's choice |

| | | | |
|--|-------------------------------|------------------------|---------------------|
| ΑΦΡΟΔΙΣΙΑΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ, ΛΕΠΤΟΤΗΤΑ & ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΈΝΤΑΣΗ | | WEBINAR | 25€ |
| <p>Η έννοια του “αφροδισιακού” στη γαστρονομία δεν αφορά μόνο τα υλικά, αλλά κυρίως την αίσθηση που δημιουργεί ένα πιάτο: υφές που λιώνουν, αρώματα που αναδύονται σταδιακά και ισορροπία που δεν κουράζει.</p> <p>Σε αυτό το μάθημα προσεγγίζουμε ένα δείπνο με λεπτότητα και ακρίβεια, όπου η πρώτη ύλη — θαλασσινά, αρωματικά, λιπαρότητα και οξύτητα — συνδυάζεται ώστε να δημιουργήσει μία ολοκληρωμένη εμπειρία.</p> <p>Η φιλοσοφία είναι σαφής: καθαρές γεύσεις, σωστή τεχνική και αίσθηση ροής από πιάτο σε πιάτο.</p> <p>Οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στη διαχείριση ευαίσθητων πρώτων υλών, όπως θαλασσινά και αρωματικά στοιχεία, κατανοώντας πώς επηρεάζονται από τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος.</p> <p>Παράλληλα, μαθαίνουν να ισορροπούν λιπαρότητα, οξύτητα και αρωματική ένταση, ώστε τα πιάτα να παραμένουν κομψά και όχι βαριά.</p> <p>Στόχος του webinar είναι η δημιουργία ενός ολοκληρωμένου, εκλεπτυσμένου μενού, όπου κάθε πιάτο έχει τεχνική ακρίβεια και συμβάλλει σε μία συνολική γευστική εμπειρία.</p> | | | |
| <p>Πρακτικές εφαρμογές:</p> <ul style="list-style-type: none">  Αβοκάντο με Καραβιδόψιχα & Ελαφριά Κρέμα  Spaghetti με Γαρίδες & Σάλτσα Bisque  Μύδια σε Κρέμα με Κρόκο Κοζάνης | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar | Πόντοι Απόκτησης: 20 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Πε 18/6/2026 | Μεθοδολογία: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ωρα: 18:30-20:30 | | Επίπεδο: Basic | ★ Chef's choice |

| | | | |
|---|----------------------------|------------------------|---------------------|
| HOT DOG ΑΠΟ ΤΟ STREET FOOD ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ | | WEBINAR | 20€ |
| <p>Το hot dog είναι ίσως το πιο εμβληματικό street food, όμως πίσω από την απλότητά του κρύβεται τεχνική: σωστό ψωμί, ισορροπία υφών και έντασης, και δομή που αποδίδει σε κάθε μπουκιά.</p> <p>Σε αυτό το webinar προσεγγίζουμε το hot dog μέσα από σύγχρονη ματιά, αναλύοντας πώς ένα “βρώμικο” μπορεί να εξελιχθεί σε ένα πλήρως ισορροπημένο και γαστρονομικά ολοκληρωμένο πιάτο.</p> <p>Η εκπαίδευση εστιάζει στη σύνθεση: από το ψωμί τύπου brioche και το λουκάνικο έως τις σάλτσες και τα συνοδευτικά που δίνουν χαρακτήρα και διαφοροποίηση.</p> <p>Οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στη σωστή επιλογή και προετοιμασία των βασικών στοιχείων ενός hot dog, κατανοώντας τη σημασία της υφής, της θερμοκρασίας και της ισορροπίας γεύσεων.</p> <p>Παράλληλα, μαθαίνουν πώς να συνθέτουν διαφορετικά flavor profiles — πικάντικο, γλυκόξινο, πλούσιο — ώστε να δημιουργούν hot dogs με σαφή ταυτότητα και εμπορική αξία.</p> <p>Στόχος του webinar είναι η κατανόηση της δομής ενός σύγχρονου hot dog και η δυνατότητα εξέλιξής του σε πρόταση που μπορεί να σταθεί σε street ή casual dining concept.</p> | | | |
| <p>Πρακτικές εφαρμογές:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Buffalo Hot Dog ▪ Hoisin Hot Dog (Asian Style) ▪ Caramelized Onion Melt Hot Dog | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar | Πόντοι Απόκτησης: 20 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Τε 15/7/2026 | Μεθοδολογία: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ωρα: 18:30-20:30 | | Επίπεδο: Basic | ★ Chef's choice |

| | | | |
|--|----------------------------|------------------------|---------------------|
| ΚΡΕΠΕΣ – ΧΥΛΟΣ, ΦΥΛΛΟ, ΓΕΜΙΣΗ (ΑΛΜΥΡΗ) | | WEBINAR | 20€ |
| <p>Η κρέπα είναι από τις πιο ευέλικτες βάσεις της κουζίνας. Από έναν απλό χυλό δημιουργείται ένα φύλλο που μπορεί να φιλοξενήσει γλυκές ή αλμυρές γεμίσεις, να τυλιχθεί, να γεμιστεί, να ψηθεί ή να γίνει επιδόρπιο υψηλής αισθητικής.</p> <p>Σε αυτό το μάθημα προσεγγίζουμε την κρέπα όχι ως «γρήγορο σνακ», αλλά ως τεχνική βάσης. Μαθαίνουμε να ελέγχουμε τη σύσταση του χυλού, την υφή του φύλλου, τη σωστή θερμοκρασία τηγανιού και τη δομή της γέμισης ώστε κάθε παρασκευή να έχει συνοχή και ισορροπία.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της τεχνικής του χυλού και της θερμικής διαχείρισης, ώστε οι συμμετέχοντες να μπορούν να δημιουργούν διαφορετικά φύλλα (ουδέτερα, εμπλουτισμένα, ελαφρώς τραγανά ή πιο μαλακά) και να τα αξιοποιούν σε ποικιλία εφαρμογών. Η ουσία δεν είναι μόνο οι συνταγές που θα εκτελέσουμε, αλλά οι αρχές που θα επιτρέψουν την εξέλιξη της κρέπας σε αμέτρητες παραλλαγές από brunch μέχρι γλυκό πιάτο.</p> | | | |
| <p>Πρακτικές εφαρμογές: Κρέπα Ζαμπόν και 4 Τυριά με ελαφριά μπεσαμέλ Κρέπα Κοτόπουλο μεμανιτάρια σωτέ και σάλτσα λευκού κρασιού Κρέπα Σπανάκι με φέτα, ημίσκληρα τυριά και άρωμα μοσχοκάρυδου Κρέπα με μοσχαρίσιο κιμά και συμπυκνωμένη σάλτσα τομάτας με μυρωδικά</p> | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar | Πόντοι Απόκτησης: 20 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Τε 8/7/2026 | Μεθοδολογία: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ωρα: 18:30-20:30 | | Επίπεδο: Basic | ★ Chef's choice |

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ

ΑΡΤΟΠΟΙΑ: ΕΜΠΝΕΥΣΜΕΝΕΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ

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 και Matcha – Αφράτο ψωμάκι με crunchy κρούστα από crumble και γεύση πράσινου τσαγιού.

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

Pain de Mie με Καραμελωμένη Μπανάνα και 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: Πα 22/5/2026

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 17:30-21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ**ΓΛΥΚΑ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΑ ΨΩΜΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Τα γλυκά προζυμένα ψωμιά αποτελούν μια σύγχρονη εξέλιξη της αρτοποιίας, όπου η φυσική ζύμωση συναντά τη γλυκιά ζαχαροπλαστική έκφραση. Με βάση το ενεργό προζύμι και σωστή διαχείριση της ωρίμανσης, δημιουργούμε ψωμιά με βάθος γεύσης, αρωματική πολυπλοκότητα και φυσική διατηρησιμότητα, χωρίς τη μονοδιάστατη γλυκύτητα της συμβατικής μαγιάς.

Σε αυτό το μάθημα εστιάζουμε στην τεχνική προσέγγιση των εμπλουτισμένων ζυμών με προζύμι: ζύμες με λιπαρά, φυσικά σάκχαρα, γάλα ή φυτικά ροφήματα, σοκολάτα, αποξηραμένα φρούτα και ξηρούς καρπούς. Η έμφαση δίνεται στον έλεγχο της ζύμωσης, στη σωστή ενσωμάτωση λιπαρών και γλυκαντικών, καθώς και στη δομή της ψίχας ώστε να παραμένει αφράτη αλλά ελαστική.

Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσουμε:

- Πώς λειτουργεί το προζύμι σε γλυκές και εμπλουτισμένες ζύμες
- Τον έλεγχο θερμοκρασίας και χρόνου ωρίμανσης για ισορροπημένη οξύτητα
- Τη σωστή ενσωμάτωση λιπαρών, μελιού και σοκολάτας χωρίς να βαραίνει η δομή
- Τη δημιουργία γλυκού ψωμιού με εμπορική προοπτική για bakery, brunch menu ή premium retail προϊόν

Το μάθημα ξεχωρίζει γιατί αντιμετωπίζει το γλυκό ψωμί ως τεχνικό προϊόν φυσικής ζύμωσης με σύγχρονη αισθητική και ξεκάθαρη ταυτότητα.

Πρόκειται για εφαρμογή που μπορεί να σταθεί τόσο σε artisanal bakery όσο και σε fine brunch concept.

Πρακτικές εφαρμογές:

Γλυκό ψωμί προζυμιού βανίλια με πορτοκάλι

Γλυκό ψωμί προζυμιού με σοκολάτα και φουντούκι

Γλυκό ψωμί προζυμιού με μέλι, καρύδι και κανέλα

Γλυκό ψωμί προζυμιού με γάλα αμυγδάλου και φρούτα δάσους

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 16/6/2026

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
230

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 17:30-21:00

Επίπεδο: Basic

👨🍳 Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ**ΨΩΜΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Το σεμινάριο αυτό εστιάζει στη σύγχρονη προσέγγιση της αρτοποιίας μέσα από ψωμιά υψηλής διατροφικής αξίας, αναδεικνύοντας εναλλακτικά άλευρα και πρώτες ύλες που ανταποκρίνονται στις ανάγκες της σύγχρονης διατροφής. Απευθύνεται σε όσους επιθυμούν να διευρύνουν την τεχνική τους κατάρτιση και να κατανοήσουν σε βάθος τη λειτουργία διαφορετικών αλεύρων, πέρα από το κλασικό σιτάρι.

Μέσα από πρακτικές εφαρμογές, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν τη συμπεριφορά αλεύρων χωρίς γλουτένη ή με ιδιαίτερο θρεπτικό προφίλ, κατανοώντας τις ιδιαιτερότητες στη ζύμωση, την ενυδάτωση, τη δομή και το ψήσιμο. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη σωστή ισορροπία συνταγών, ώστε να επιτυγχάνεται τόσο η διατροφική αξία όσο και το επιθυμητό οργανοληπτικό αποτέλεσμα (υφή, όγκος, γεύση).

Τα τέσσερα βασικά ζυμάρια του σεμιναρίου (φαγόπυρου, ρεβυθιού, ρυζιού, καλαμποκιού) προσφέρουν ένα ευρύ φάσμα εφαρμογών, ενισχύοντας τη δημιουργικότητα και την ικανότητα προσαρμογής σε διαφορετικές διατροφικές ανάγκες, όπως gluten-free ή plant-based προσεγγίσεις. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν ουσιαστική κατανόηση των τεχνικών που απαιτούνται για την επιτυχημένη παραγωγή ψωμιών με υψηλή διατροφική αξία, καθώς και των παραμέτρων που καθορίζουν τη σταθερότητα και την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Στόχος του σεμιναρίου είναι η εις βάθος κατανόηση της λειτουργίας εναλλακτικών αλεύρων υψηλής διατροφικής αξίας και η ανάπτυξη τεχνικών δεξιοτήτων που επιτρέπουν την παραγωγή ισορροπημένων, γευστικά ολοκληρωμένων και δομικά σταθερών ψωμιών. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να διαχειρίζονται τις ιδιαιτερότητες αλεύρων όπως το φαγόπυρο, το ρεβύθι, το ρύζι και το καλαμπόκι, εστιάζοντας σε κρίσιμες παραμέτρους όπως η ενυδάτωση, η δέσμευση υγρασίας, η ανάπτυξη δομής χωρίς γλουτένη και η σωστή θερμική επεξεργασία, ώστε να μπορούν να προσαρμόζουν συνταγές και να δημιουργούν προϊόντα που ανταποκρίνονται σε σύγχρονες διατροφικές απαιτήσεις.

Πρακτικές εφαρμογές:

Φαγόπυρου | Ρεβυθιού | Ρυζιού | Καλαμποκιού

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 10/7/2026

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

Ώρα: 17:30-21:30

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ

| | | | |
|--|---------------------------------|-------------------------|---------------------|
| ΖΥΜΕΣ & ARTISAN BREAD | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | 44,90€ | |
| <p>Η αρτοποιία αποτελεί έναν από τους πιο θεμελιώδεις πυλώνες της γαστρονομίας, καθώς μέσα από βασικές πρώτες ύλες όπως το αλεύρι, το νερό και η μαγιά, δημιουργούνται παρασκευές με τεράστια ποικιλία σε υφή, δομή και χρήση. Από αφράτες και αέρινες ζύμες έως επίπεδα ψωμιά και ατμομαγειρεμένες παρασκευές, η κατανόηση της συμπεριφοράς της ζύμης είναι καθοριστική για τον έλεγχο του τελικού αποτελέσματος.</p> <p>Στο μάθημα αυτό εστιάζουμε στις βασικές αρχές της ζύμης, προσεγγίζοντας διαφορετικές τεχνικές που οδηγούν σε διαφορετικά αποτελέσματα: ζύμωση και ενυδάτωση για ανάπτυξη γλουτένης, ωρίμανση για ενίσχυση αρώματος και δομής, καθώς και εναλλακτικές μέθοδοι μαγειρέματος όπως το ψήσιμο σε ταψί, η επαφή με θερμή επιφάνεια και το μαγείρεμα στον ατμό.</p> <p>Δουλεύουμε πάνω στη διαχείριση της υγρασίας, της θερμοκρασίας και του χρόνου, κατανοώντας πώς επηρεάζουν την ελαστικότητα, το άνοιγμα της ψίχας και τη δημιουργία τραγανής ή μαλακής κόρας. Παράλληλα, εξετάζουμε τη λειτουργικότητα κάθε ζύμης σε διαφορετικά γαστρονομικά περιβάλλοντα, από πιο «comfort» εφαρμογές έως street food συνθέσεις.</p> | | | |
| <p>Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της συμπεριφοράς της ζύμης ως «εργαλείο», ώστε να μπορούμε να προσαρμόζουμε τεχνικές και διαδικασίες ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα, δημιουργώντας παρασκευές με συνέπεια, σωστή δομή και επαγγελματική ακρίβεια.</p> | | | |
| <p>Πρακτικές εφαρμογές : Focaccia με δεντρολίβανο & ελαιόλαδο (ενυδάτωση ζύμης & ανάπτυξη κυψελωτής δομής) Pizza al Taglio (ζύμη ταψιού, ωρίμανση & τραγανή βάση) Flatbread / Pita (ελαστικότητα ζύμης & ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία) Bao / Steamed buns (ατμομαγείρεμα & αφράτη, κλειστή ψίχα)</p> | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 55 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Δε 27/7/2026 | Μεθοδολογία: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ώρα: 18:00-21:00 | | Επίπεδο: Basic | 🌟 Chef's choice |

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ και ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΝΘΕΣΕΙΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****55€**

Τα αρωματικά στοιχεία της ελληνικής ζαχαροπλαστικής — μαχλέπι, ανθόνερο και εσπεριδοειδή — αποτελούν το βασικό αντικείμενο αυτού του σεμιναρίου. Πρόκειται για πρώτες ύλες που προσδίδουν μοναδική ελληνικότητα στο επιδόρπιο, αυθεντικότητα, σαφή χαρακτήρα και καθαρά φυσικά αρώματα. Δεν τα προσεγγίζουμε ως απλές γευστικές νότες, αλλά ως δομικούς παράγοντες που επηρεάζουν τη συνολική σύνθεση επιδορπίων που μπορούμε να δημιουργήσουμε με αμέτρητους συνδυασμούς τεχνικών. Εξετάζουμε πώς ενσωματώνονται σε διαφορετικές βάσεις και πώς αναδεικνύονται με καθαρότητα και ισορροπία, ώστε κάθε άρωμα να έχει τον δικό του χώρο μέσα στο επιδόρπιο. Η προσέγγισή μας συνδυάζει εκπαίδευση και ζαχαροπλαστικό ένστικτο, με στόχο ένα αποτέλεσμα ακριβές και ταυτόχρονα απολαυστικό, με καθαρή αισθητική ταυτότητα.

Εργαζόμαστε στη δημιουργία ενός ολοκληρωμένου plated dessert, εστιάζοντας στη σύνθεση και τη λειτουργία κάθε επιμέρους στοιχείου. Αναπτύσσουμε βάσεις όπως brioche αμυγδάλου, δημιουργούμε mousse με αρωματική ένταση (μαχλέπι & ανθόνερο), insert με καθαρό προφίλ (φιστίκι & τριαντάφυλλο) και gel με χρήση agar agar. Παράλληλα, ελέγχουμε τη συνοχή μεταξύ υφών, θερμοκρασιών και αρωμάτων, ώστε το τελικό αποτέλεσμα να λειτουργεί ως ενιαία δομή και όχι ως άθροισμα παρασκευών.

Αναπτύσσουμε τεχνική επάρκεια στη διαχείριση αρωματικών πρώτων υλών με ακρίβεια και συνέπεια, ενισχύοντας τη σταθερότητα και την επαναληψιμότητα των παρασκευών μας. Είμαστε σε θέση να σχεδιάζουμε επιδόρπια με σαφή δομή, ελεγχόμενη ένταση και ισορροπημένη υφή, αξιοποιώντας την ελληνική αρωματική ταυτότητα ως βασικό στοιχείο διαφοροποίησης. Η προσέγγισή μας μετατοπίζεται από την εκτέλεση στη συνειδητή δημιουργία, με τεκμηριωμένη τεχνική και καθαρή αισθητική κατεύθυνση.

Πρακτικές εφαρμογές:

- Μπριός αμυγδάλου
- Μους μαχλεπιού & ανθόνερου
- Insert φιστικιού & τριαντάφυλλου
- Gel φράουλας (agar agar)
- Σύγχρονο plating

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελάχιστη
Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 15/5/2026

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα : 18.00 -21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:
Αρχές ζαχαροπλαστικής
γνώσης

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ - ΠΑΓΩΤΑ

SEMIFREDDO: ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΣΥΝΘΕΣΕΙΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Η κατηγορία των παγωμένων επιδορπίων προσφέρει ένα ιδανικό πεδίο για δημιουργικές, δροσερές συνθέσεις με ισορροπία οξύτητας, λιπαρότητας και γλυκύτητας. Στο μάθημα εστιάζουμε στη δομή και την τεχνική των freddo παρασκευών, δίνοντας έμφαση στη σωστή ενσωμάτωση αέρα, τη σταθερότητα της υφής και την ανάδειξη φρέσκων, καλοκαιρινών γεύσεων.

Στόχος είναι η κατανόηση της ισορροπίας γεύσεων και υφών, ώστε οι συμμετέχοντες να δημιουργούν δροσερά επιδόρπια με καθαρό γευστικό προφίλ και επαγγελματικό αποτέλεσμα.

Εκπαιδευόμαστε στη διαχείριση υφής και θερμοκρασίας, στην ενσωμάτωση αέρα για σωστή δομή, καθώς και στο πώς διαφορετικά στοιχεία (οξύτητα, αλάτι, λιπαρότητα) συνεργάζονται για να δημιουργήσουν ένα ολοκληρωμένο γευστικό προφίλ.

Πρακτικές εφαρμογές:

Λεμόνι με καρύδα και lime | Φιστίκι με καραμέλα και fleur de sel | berries με γιαούρτι και μέλι

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 8/6/2026

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Ώρα: 18:00-21:00

Εκπαίδευσης: Πρακτική

230

πληρωμή

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

PARFAIT: ΓΕΥΣΕΙΣ & ΣΥΝΘΕΣΕΙΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

55,00€

Στο μάθημα αυτό προσεγγίζουμε το parfait ως μέσο ανασύνθεσης κλασικών επιδορπίων, μεταφέροντας γνώριμες γεύσεις σε παγωμένες, σύγχρονες εκδοχές. Εστιάζουμε στη δομή των στρώσεων, την ένταση των γεύσεων και τη σωστή ισορροπία υφών.

Στο μάθημα αναλύουμε πώς ένα dessert «μεταφράζεται» σε παγωμένη μορφή, διατηρώντας τα βασικά του χαρακτηριστικά.

Η εκπαίδευση εστιάζει στη διάσπαση των στοιχείων (βάση, κρέμα, υφή, ένταση) και στην επανασύνθεσή τους με ισορροπία και σαφή κατεύθυνση.

Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν να διαχειρίζονται υφές, γλυκύτητα και οξύτητα, ώστε το τελικό αποτέλεσμα να παραμένει αναγνωρίσιμο αλλά και τεχνικά εξελιγμένο.

Στόχος είναι η κατανόηση της μεταφοράς ενός dessert concept σε parfait, διατηρώντας την ταυτότητα της γεύσης με τεχνική συνέπεια και καθαρή εκτέλεση.

Πρακτικές εφαρμογές:

Speculoos | Apple Pie | Ekmek | Pavlova

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Ημερομηνία: Πε 18/6/2026

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Ώρα: 17:30-21:30

230

πληρωμή

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ - ΠΑΓΩΤΑ

PARFAIT: ΤΑ ΔΗΜΟΦΙΛΗ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

55,00€

Οι πιο αγαπημένες γεύσεις της ζαχαροπλαστικής αποκτούν νέα διάσταση μέσα από τη μορφή του parfait, απαιτώντας ακρίβεια στην απόδοση και ισορροπία στη σύνθεση.

Στο μάθημα εστιάζουμε στο πώς γνωστά flavor profiles μεταφέρονται σε παγωμένο επιδόρπιο, διατηρώντας την ένταση και τον χαρακτήρα τους. Αναλύουμε τη δομή κάθε σύνθεσης και το «δέσιμο» των στοιχείων, ώστε η κάθε γεύση να παραμένει καθαρή και αναγνωρίσιμη.

Οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στη δημιουργία συνθέσεων με εμπορική λογική, κατανοώντας πώς η ισορροπία υφών και γεύσεων επηρεάζει την αποδοχή του τελικού προϊόντος.

Στόχος είναι η δημιουργία επιδορπίων με σαφή ταυτότητα, σταθερή ποιότητα και δυνατότητα ένταξης σε σύγχρονα μενού.

Πρακτικές εφαρμογές:

Red Velvet | Black Forest | Tiramisu | Cookies

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Ημερομηνία: Πα 3/7/2026

Ώρα: 17:30-21:30

Τύπος Εκπαίδευσης:

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 55

Πόντοι Εξαργύρωσης:

230

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Μόνο με προ
πληρωμή

★ **Chef's choice**

PARFAIT: ΑΡΩΜΑΤΑ & ΙΣΟΡΡΟΠΙΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

55,00€

Το parfait αποτελεί μία από τις πιο εκλεπτυσμένες μορφές παγωμένου επιδορπίου, όπου η ισορροπία αρωμάτων και η ακρίβεια στη δομή καθορίζουν το τελικό αποτέλεσμα.

Στο μάθημα εστιάζουμε στη δημιουργία αρμονικών συνδυασμών, αναδεικνύοντας τη σχέση μεταξύ λιπαρότητας, οξύτητας και αρωματικών στοιχείων.

Οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στο πώς «δένονται» τα υλικά μεταξύ τους: οι ξηροί καρποί ως βάση και φορέας γεύσης, τα φρούτα ως στοιχείο φρεσκάδας και ένταξης, και τα αρωματικά στοιχεία ως μέσο διαφοροποίησης. Παράλληλα, μαθαίνουν να ελέγχουν την ένταση και τη διάρκεια των γεύσεων στον ουρανίσκο.

Στόχος είναι η ανάπτυξη αισθητηριακής αντίληψης και τεχνικής ακρίβειας, ώστε κάθε σύνθεση να αποδίδει καθαρό, ισορροπημένο και σύνθετο γευστικό αποτέλεσμα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Nuts & berries | Lime & mint | Rose & pistachio

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Ημερομηνία: Τρ 14/7/2026

Ώρα: 17:30-21:30

Τύπος Εκπαίδευσης:

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 55

Πόντοι Εξαργύρωσης:

230

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Μόνο με προ
πληρωμή

★ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ - ΠΑΓΩΤΑ

SEMI-FREDDO ΤΟΥΡΤΑ ΣΑΡΛΟΤ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Η τούρτα σεμιφρέντο αποτελεί μία από τις πιο εκλεπτυσμένες εκφράσεις της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής, συνδυάζοντας την ιταλική τεχνική του semifreddo με τη δομή και την αισθητική μιας κλασικής τούρτας σαρλότ.

Ανάμεσα στο παγωτό και τη μους, προσφέρει μια βελούδινη, αφράτη υφή με ισορροπημένη ένταση γεύσης και καθαρό τελείωμα.

Σε αυτό το μάθημα εστιάζουμε στις βασικές τεχνικές που απαιτούνται για τη δημιουργία μιας σωστά δομημένης τούρτας σεμιφρέντο, αναλύοντας τη λειτουργία των αυγών, της κρέμας και της ζάχαρης στη δημιουργία σταθερής και αέρινης υφής.

Παράλληλα, εξετάζουμε τη σωστή ενσωμάτωση αρωματικών στοιχείων, όπως ο καφές και το Baileys, καθώς και τη σύνθεση των επιμέρους στρώσεων, ώστε να επιτυγχάνεται ισορροπία γεύσης και υφής.

Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσετε σε βάθος τη δομή του σεμιφρέντο, να ελέγχετε τη σταθερότητα και την αφράδα του και να δημιουργείτε σύνθετα επιδόρπια με επαγγελματική ακρίβεια και συνέπεια.

Παράλληλα, δουλεύουμε πάνω στην αρμονία των γεύσεων και την καθαρότητα του αποτελέσματος, ώστε το τελικό γλυκό να είναι δροσερό, ελαφρύ και ολοκληρωμένο.

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: Πα 12/06/2026

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

SEMI-FREDDO CAPPUCCINO ΤΟΥΡΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

41,90€

Το semifreddo αποτελεί μία από τις πιο ισορροπημένες μορφές παγωμένου επιδορπίου, συνδυάζοντας την ελαφρότητα του αέρα με την κρεμώδη υφή μιας σωστά δομημένης βάσης. Σε αντίθεση με το parfait, δίνει μεγαλύτερη έμφαση στη δομή μέσω κρέμας βάσης (όπως η crème anglaise), προσφέροντας πιο λεία και «δεμένη» αίσθηση στο στόμα.

Στόχος του σεμιναρίου είναι η κατανόηση της δομής μιας πολυστρωματικής τούρτας semifreddo και του τρόπου με τον οποίο συνδυάζονται διαφορετικές γεύσεις καφέ και σοκολάτας σε ένα ενιαίο αποτέλεσμα.

Εκπαιδευόμαστε στη δημιουργία και σύνδεση επιμέρους τεχνικών: βάσεις τύπου σπόγγου για στήριξη, κρέμα anglaise ως δομικό στοιχείο, καθώς και διαφορετικές εκδοχές semifreddo (καφέ, σοκολάτα, στρατσιατέλα), κατανοώντας πώς η κάθε παρασκευή συμβάλλει στην υφή, τη θερμοκρασία και τη γευστική ένταση. Δίνεται έμφαση στη σωστή ενσωμάτωση αέρα, στη σταθερότητα της κατάψυξης και στη διαστρωμάτωση, ώστε το τελικό αποτέλεσμα να είναι ισορροπημένο και καθαρό.

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: Δε 20/7/2026

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

230

πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

29

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ - ΠΑΓΩΤΑ**PARFAIT APPLE PIE & BOUNTY****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Το parfait επανέρχεται δυναμικά στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική ως επιδόρπιο πολυεπίπεδης υφής και σταθερής κρέμας, που προσφέρει δυνατότητα δημιουργικής σύνθεσης και υψηλής αισθητικής παρουσίασης. Σε αυτή τη θεματική, δύο αγαπημένες γεύσεις, η μηλόπιτα και το bounty αποκτούν νέα διάσταση σε μορφή parfait.

Parfait Apple Pie, βάση από τραγανό μπισκότο, streusel κανέλας, παγωτό ψημένου μήλου και βανίλιας, κομμάτια καραμελωμένου μήλου και διακριτικά αρώματα μπαχαρικών. Το αποτέλεσμα θυμίζει τη θαλπωρή της κλασικής μηλόπιτας, αλλά με ανάλαφρη, παγωμένη υφή και κομψή παρουσίαση.

Parfait Bounty, πλούσια καρύδα, γλυκιά αλλά ισορροπημένη, ενσωματωμένη σε semifreddo βάση με σοκολάτα γάλακτος και τραγανό στοιχείο σοκολατένιας επικάλυψης. Μια γεύση με έντονη αναγνωρισιμότητα και παιχνιδιάρικο χαρακτήρα που ενθουσιάζει σε κάθε κουταλιά.

Οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στις τεχνικές παρασκευής parfait στη σύνθεση πολλαπλών στοιχείων καθώς και στη διαχείριση υφών και θερμοκρασιών για τέλειο αποτέλεσμα. Έμφαση δίνεται στην ανάδειξη γνώριμων γεύσεων με σύγχρονη αισθητική και ισορροπημένο προφίλ.

Πρακτικές εφαρμογές: Parfait Apple pie | Parfait bounty

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 23/6/2026

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΟΥΡΤΕΣ - ΤΑΡΤΕΣ

| | | | |
|--|--------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| ΤΟΥΡΤΑ ΜΕ ΙΝΔΙΚΗ ΚΑΡΥΔΑ – ΜΑΣΤΙΧΑ ΚΑΙ ΜΑΝΓΚΟ | | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | 44,90€ |
| <p>Η σύγχρονη τούρτα αποτελεί σύνθεση πολλαπλών στοιχείων, όπου η ισορροπία αρωμάτων, υφών και θερμοκρασιών καθορίζει το τελικό αποτέλεσμα. Σε αυτό το μάθημα εστιάζουμε σε ένα εξωτικό αλλά ταυτόχρονα «καθαρό» γευστικό προφίλ, όπου η λιπαρότητα της καρύδας, η αρωματική ένταση της μαστίχας και η φρουτώδης οξύτητα του μάνγκο συνυπάρχουν αρμονικά.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της δομής μιας σύγχρονης τούρτας και του τρόπου με τον οποίο συνδυάζονται διαφορετικά στοιχεία ώστε να δημιουργείται ένα ισορροπημένο και εξελισσόμενο γευστικό αποτέλεσμα. Εκπαιδευόμαστε στη σύνθεση επιμέρους παρασκευών και στο πώς αυτές «δένουν» μεταξύ τους: από τη βάση που προσφέρει δομή, έως τις κρέμες και τα φρούτα που δίνουν ένταση και φρεσκάδα. Παράλληλα, εστιάζουμε στον έλεγχο της υφής, της γλυκύτητας και της αρωματικής έντασης, ώστε κάθε στοιχείο να έχει σαφή ρόλο μέσα στο σύνολο</p> | | | |
| Πρακτικές εφαρμογές : Φινανσιέ λεβάντα Μοντέ ινδικής καρύδας Μπαβαρουάζ μαστίχα Φρούτα ποσέ Μάνγκο | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | ω | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Πα 26/6/2026 | Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ώρα: 18:00-21:00 | | Επίπεδο: Basic | ★ Chef's choice |

| | | | |
|---|--------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| ΤΟΥΡΤΑ VOLCANO ISLAND | | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | 44,90€ |
| <p>Η τούρτα αυτή αποτελεί ένα παράδειγμα σύνθεσης διαφορετικών τεχνικών και γευστικών κόσμων, όπου η ένταση και η αντίθεση οργανώνονται σε μια δομημένη, ισορροπημένη μορφή. Από παραδοσιακές τεχνικές έως σύγχρονες βάσεις ζαχαροπλαστικής, το αποτέλεσμα βασίζεται στη σωστή σύνδεση των στοιχείων.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση του πώς διαφορετικές τεχνικές μπορούν να συνδυαστούν σε μία ενιαία σύνθεση με σαφή δομή και γευστική ισορροπία. Εκπαιδευόμαστε στη συνύπαρξη τεχνικών με διαφορετικά χαρακτηριστικά: τραγανές, σιροπιαστές βάσεις (μπακλαβάς), αφράτα μπισκούι, crumble για υφή και φρουτώδεις σάλτσες (coulis) για οξύτητα και φρεσκάδα. Εστιάζουμε στο πώς αυτές οι τεχνικές «κουμπώνουν» μεταξύ τους, δημιουργώντας αντίθεση αλλά και συνοχή, με έλεγχο της γλυκύτητας και της υφής.</p> | | | |
| Πρακτικές εφαρμογές : Μπακλαβάς με χειροποίητο φύλλο Μπισκούι red velvet Crumble φράουλας Coulis από κόκκινα βατόμουρα και μύρτιλο | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 55 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Τρ 30/6/2026 | Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ώρα: 18:00-21:00 | | Επίπεδο: Advanced | ★ Chef's choice |

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΟΥΡΤΕΣ - ΤΑΡΤΕΣ

| | | | |
|---|--|--------------------------------|----------------------------|
| NOCCIOLA ΤΟΥΡΤΑ | ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | 44,90€ | |
| <p>Ο συνδυασμός σοκολάτας και φουντουκιού αποτελεί μία από τις πιο ισορροπημένες και τεχνικά ενδιαφέρουσες βάσεις στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική. Στο μάθημα αυτό προσεγγίζουμε τη συγκεκριμένη πρώτη ύλη όχι απλώς ως γεύση, αλλά ως δομή: από την εξαγωγή των αρωμάτων του φουντουκιού, μέχρι τη διαχείριση της σοκολάτας σε διαφορετικές μορφές-γκανάζ, μους, επικάλυψη.</p> <p>Εστιάζουμε στη δημιουργία πολυεπίπεδων επιδορπίων, όπου η λιπαρότητα, η τραγανότητα και η αέρινη υφή συνυπάρχουν ισορροπημένα. Αναλύονται οι τεχνικές που καθορίζουν τη σταθερότητα, τη γυαλάδα και την σωστή εμφάνιση ενός σύγχρονου entremet ή plated dessert.</p> | | | |
| <p>Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της συμπεριφοράς της σοκολάτας και των ξηρών καρπών σε διαφορετικές τεχνικές εφαρμογές, καθώς και η ανάπτυξη δεξιοτήτων σύνθεσης επιδορπίων με επαγγελματικά standards.</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ελέγχουν την υφή και τη ρευστότητα σε παρασκευές με βάση σοκολάτα και πάστες ξηρών καρπών • Δημιουργούν ισορροπημένες στρώσεις, με τραγανά στοιχεία, αέρινη υφή και μεστή γεύση • Εφαρμόζουν τεχνικές γυαλάδας και επικάλυψης με ακρίβεια • Κατανοούν τη σχέση λιπαρών – θερμοκρασίας – σταθερότητας σε μους και γκανάζ | | | |
| <p>Πρακτικές εφαρμογές : σοκολάτας - φουντουκιού, Πραλίνα φουντουκιού, Praliné Feuilletine τραγανού φουντουκιού, Μους Gianduja, Επικάλυψη σοκολάτας – φουντουκιού (καθρέφτης).</p> | | | |
| Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης | Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης | Πόντοι Απόκτησης: 55 | Ελαχ. Συμμετοχή: 6 |
| Ημερομηνία: Τρ 7/7/2026 | Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική | Πόντοι Εξαργύρωσης: 230 | Μόνο με προ πληρωμή |
| Ωρα: 18:00-21:00 | | Επίπεδο: Advanced | ★ Chef's choice |

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΟΥΡΤΕΣ - ΤΑΡΤΕΣ**BASQUE CHEESECAKE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****41,90€**

Ασύμμετρο, «καμένο» στην όψη και βελούδινο στο εσωτερικό, το Basque Cheesecake εκπροσωπεί τη σχολή της ανεπιτήδευτης τελειότητας.

Κατάγεται από τη χώρα των Βάσκων και διαφοροποιείται από τα κλασικά cheesecake χάρη στη δυνατή καραμελοποίηση στην επιφάνεια και την υγρή, σχεδόν ρευστή υφή στο κέντρο.

Χωρίς βάση μπισκότου, χωρίς περίπλοκα layers, στηρίζεται αποκλειστικά στην ποιότητα του τυριού, την ακρίβεια στη θερμοκρασία και την απλότητα των συστατικών.

Το ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία ενισχύουν την πολυπλοκότητα του γλυκού και του δίνουν ένταση, βάθος και άρωμα.

Το αποτέλεσμα είναι ένα επιδόρπιο με πλούσιο υφή, ήπια γλύκα και καραμελωμένη επίγευση, που μπορεί να σταθεί μόνο του ή να αποτελέσει καμβά για δημιουργικές παραλλαγές όπως με πράσινο τσάι και λευκή σοκολάτα

Εκπαιδευτικός στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της βασικής τεχνικής του βασκέζικου cheesecake, η διαχείριση της θερμοκρασίας για επιθυμητό αποτέλεσμα στο εσωτερικό, και η δυνατότητα δημιουργικών παραλλαγών, από αρωματικές και φρουτώδεις εκδοχές έως πιο μοντέρνες αλμυρογλυκές εφαρμογές.

Το αποτέλεσμα είναι ένα επιδόρπιο με έντονη γευστική ταυτότητα, λεπτές ισορροπίες και τεχνική απλότητα, που βρίσκει θέση τόσο σε μοντέρνες ζαχαροπλαστικές βιτρίνες όσο και σε dessert menus με γαστρονομικό χαρακτήρα.

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασικό Basque Cheesecake | Basque Cheesecake με Πράσινο Τσάι (Matcha) και λευκή σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 28/7/2026

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

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΟΥΡΤΕΣ - ΤΑΡΤΕΣ**DESSERT TARTS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Από τις πιο γλυκιές επινοήσεις της ζαχαροπλαστικής, η τάρτα έχει ένα μοναδικό πλεονέκτημα – ταιριάζει με τα πάντα! Μπορεί με διαφορετική, κάθε φορά, γέμιση να δώσει την ιδέα ενός τελείως διαφορετικού γλυκού.

Ένα μάθημα που θα μας εντρυφήσει σε όλα τα μυστικά για τις γλυκές τάρτες τόσο κρύες όσο και ζεστές. Βουτυρένιες βάσεις, απολαυστικές γεμίσεις και γαρνιρίσματα που μπορούν να σταθούν σε κάθε περίπτωση - 3 τάρτες με διαφορετικές τεχνικές, από την ζύμη και την ιδανική υφή, έως τις γεμίσεις τους, αρώματα και γεύσεις.

Στόχος του σεμιναρίου είναι η εξάσκηση γνώσεων παρασκευής τάρτας με διαφορετικές εκδοχές κλασικών παρασκευών της ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ζεστή τάρτα σοκολάτας με βάση πάστα φλώρα σοκολάτας, γέμιση σοκολάτα και γλασάζ επικάλυψης

Κρύα τάρτα σοκολάτας με βάση pate sucree σοκολάτας, γκανάζ σοκολάτας και γυαλιστερή επικάλυψη

Τάρτα με γιαούρτι με βάση pate samblee, γέμιση κρέμα αμυγδάλου, κρέμα γιαουρτιού και μαρμελάδα φράουλα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Εκπαιδευτής Chef:
Σαράβας Μιχάλης

Ημερομηνία: Τρ 21/7/2026

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
230Ημερομηνία: Τρ
21/7/2026

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

Ώρα: 18:00-21:00

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - WEBINARS**ΚΟΡΜΟΣ PEANUT BUTTER | ΔΟΜΗ,
ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑ & ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ ΓΕΥΣΗΣ****WEBINAR****20€**

Ο κορμός αποτελεί μία ευέλικτη βάση ζαχαροπλαστικής που μπορεί να προσαρμοστεί σε διαφορετικές γευστικές κατευθύνσεις, από πιο πλούσιες έως πιο ελαφριές και δροσερές εκδοχές.

Στην περίπτωση του peanut butter, η πρόκληση είναι η σωστή διαχείριση της λιπαρότητας, ώστε το αποτέλεσμα να διατηρεί ένταση χωρίς να γίνεται βαρύ.

Σε αυτό το μάθημα εστιάζουμε στη δημιουργία πιο δροσερών και ισορροπημένων εκδοχών, μέσα από τεχνικές που ενσωματώνουν ελαφριές κρέμες, αρωματικά στοιχεία και υφές που “σπάνε” τη λιπαρότητα.

Αναλύουμε τη δομή του κορμού, τις αναλογίες και τις τεχνικές ψύξης που εξασφαλίζουν σταθερότητα και καθαρό κόψιμο.

Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσετε σε βάθος τη δομή της παρασκευής, να ελέγχετε τη σύσταση και να δημιουργείτε κορμούς με πιο ελαφρύ, δροσερό και σύγχρονο χαρακτήρα.

Παράλληλα, δουλεύουμε πάνω στην ισορροπία γεύσης και την αντίθεση υφών, ώστε το αποτέλεσμα να είναι ευχάριστο και καλοκαιρινό.

Πρακτικές εφαρμογές:

Κορμός peanut butter με γιαούρτι & μέλι

Κορμός peanut butter με λεμόνι & μπισκότο βουτύρου

Κορμός peanut butter με berries & ελαφριά κρέμα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης**Τύπος Εκπαίδευσης:**
Webinar**Πόντοι Απόκτησης:** 20**Ημερομηνία:** Πα 15/5/2026**Μεθοδολογία:** Πρακτική**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80**Ώρα :** 18.30 -20.30**Επίπεδο:** Basic**€€€ Low Price**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - WEBINARS**Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑΣ | 3 ΥΦΕΣ - 1
ΒΑΣΗ****WEBINAR****20€**

Η σοκολατόπιτα αποτελεί μία από τις πιο χαρακτηριστικές εκφράσεις της ζαχαροπλαστικής, όπου η ισορροπία μεταξύ υγρασίας, δομής και έντασης σοκολάτας καθορίζει την επιτυχία.

Από αφράτες έως πιο υγρές και πυκνές εκδοχές, η διαφοροποίηση στην υφή προκύπτει μέσα από τον έλεγχο των πρώτων υλών και της τεχνικής.

Σε αυτό το μάθημα εστιάζουμε σε 2-3 βασικές τεχνικές που οδηγούν σε διαφορετικά αποτελέσματα, αναλύοντας τη λειτουργία της σοκολάτας, των λιπαρών και των αυγών στη δημιουργία δομής και υφής.

Παράλληλα, εξετάζουμε τον τρόπο με τον οποίο οι αναλογίες επηρεάζουν την υγρασία, την πυκνότητα και την αίσθηση στο στόμα.

Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσετε σε βάθος τις μεταβολές της υφής στη σοκολατόπιτα, να ελέγχετε το τελικό αποτέλεσμα και να προσαρμόζετε τις συνταγές με ακρίβεια και συνέπεια.

Παράλληλα, δουλεύουμε πάνω στην ένταση της σοκολάτας και την ισορροπία της γεύσης, ώστε το αποτέλεσμα να είναι πλήρες, καθαρό και σταθερό.

Πρακτικές εφαρμογές:

Κλασική αφράτη σοκολατόπιτα

Υγρή (moist) σοκολατόπιτα με πορτοκάλι ή καφέ (αρωματική ένταση χωρίς αλλαγή δομής)

Σοκολατόπιτα fudgy με καραμέλα ή πραλίνα φουντουκιού

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Webinar

Ημερομηνία: Πε 28/5/2026

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Εκπαίδευσης:

130

Πρακτική

Ώρα: 18.30 -20.30

Επίπεδο: Basic

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - WEBINARS**CHEESECAKES ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ****WEBINAR****20€**

Ένα επιδόρπιο που έχει κατακτήσει τη σύγχρονη ζαχαροπλαστική και παραμένει διαχρονικά αγαπητό, ικανό να σταθεί σε κάθε περίπτωση — από ένα καθημερινό τραπέζι έως ένα πιο απαιτητικό dessert menu.

Η ιστορία του ξεκινά το 1872, όταν ένας γαλακτοπαραγωγός στη Νέα Υόρκη, επιχειρώντας να αναπαράγει ένα γαλλικό τυρί, οδηγήθηκε τυχαία στη δημιουργία της κρέμας τυριού.

Από εκείνη τη στιγμή, το cheesecake εξελίχθηκε σταδιακά σε ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα επιδόρπια, με τους Νεοϋορκέζους να το καθιερώνουν ήδη από τις αρχές του 20ού αιώνα.

Σε αυτό το μάθημα εστιάζουμε σε δύο βασικές εκδοχές — ψητό και άψητο cheesecake — αναλύοντας τη δομή, τη σταθερότητα και τη σωστή ισορροπία γεύσης.

Δουλεύουμε πάνω στη λειτουργία των υλικών, στη σωστή τεχνική εκτέλεσης και στην ενσωμάτωση αρωματικών στοιχείων, ώστε το αποτέλεσμα να είναι βελούδινο, δροσερό και ισορροπημένο.

Στόχος του μαθήματος είναι να αποκτήσετε ουσιαστική κατανόηση της δομής του cheesecake, να ελέγχετε την υφή και τη σταθερότητα και να δημιουργείτε επιδόρπια με καθαρό γευστικό αποτέλεσμα και επαγγελματική συνέπεια.

Παράλληλα, εστιάζουμε στη φρεσκάδα και την αίσθηση ελαφρότητας, ώστε κάθε εκδοχή να ανταποκρίνεται σε διαφορετικές περιστάσεις και απαιτήσεις.

Πρακτικές εφαρμογές :

Ψητό cheesecake βανίλιας με σάλτσα σάλτσα φρούτα δάσους
(κλασική εκδοχή με έμφαση στη δομή και την ισορροπία)

No-bake cheesecake με crumble λεμονιού & αρωματική σάλτσα εσπεριδοειδών
(δροσερό αποτέλεσμα με έντονη φρεσκάδα και υφή)

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης**Τύπος Εκπαίδευσης:**
Webinar**Πόντοι Απόκτησης:** 20**Ημερομηνία:** Πε 11/6/2026**Μεθοδολογία:** Πρακτική**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 80**Ώρα :** 18.30 -20.30**Επίπεδο:** Basic**€€€ Low Price**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - WEBINARS**LAVA CAKES****WEBINAR****20€**

α lava cakes αποτελούν μία από τις πιο ελκυστικές εκφράσεις της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής, όπου η αντίθεση μεταξύ σταθερού εξωτερικού και ρευστού πυρήνα δημιουργεί ένα αποτέλεσμα με ένταση και βάθος.

Η ρευστή σοκολάτα στο εσωτερικό τους προσφέρει μια άμεση, πλούσια εμπειρία, που τα καθιστά διαχρονικά αγαπητά και σταθερή επιλογή σε κάθε dessert menu.

Παρότι συχνά συγχέονται με παρασκευές όπως το soufflé, το fondant ή το moelleux, τα lava cakes βασίζονται σε διαφορετική τεχνική προσέγγιση και απαιτούν ακρίβεια στον χρόνο και τη θερμοκρασία ψησίματος.

Η σωστή κατανόηση της δομής τους είναι αυτή που εξασφαλίζει το επιθυμητό αποτέλεσμα σε κάθε εκτέλεση.

Σε αυτό το μάθημα εστιάζουμε στις βασικές αρχές που καθορίζουν τη δημιουργία ρευστού πυρήνα, αναλύοντας τη λειτουργία των αυγών, της σοκολάτας και της θερμικής επεξεργασίας.

Παράλληλα, εξετάζουμε τις διαφορές μεταξύ cake, fondant, moelleux, soufflé και lava cake, ώστε να υπάρχει σαφής τεχνική κατανόηση και έλεγχος του αποτελέσματος.

Στόχος του μαθήματος είναι να αποκτήσετε πλήρη έλεγχο της τεχνικής, να κατανοήσετε τη δομή των παρασκευών και να μπορείτε να δημιουργείτε όχι μόνο κλασικά lava cakes, αλλά και σύγχρονες παραλλαγές με διαφορετικούς πυρήνες και γευστικές κατευθύνσεις.

Παράλληλα, δουλεύουμε πάνω στην ισορροπία της γεύσης και την υφή, ώστε το αποτέλεσμα να είναι σταθερό, εντυπωσιακό και επαγγελματικά εκτελέσιμο.

Πρακτικές εφαρμογές:

Κλασικό Lava cake πραλίνας φουντουκιού (gianduja)

Lava cake με πυρήνα καραμέλας (salted caramel)

Lava cake καρύδας με λευκή σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Ημερομηνία: Πε 25/6/2026

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18.30 -20.30

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - WEBINARS**PARFAIT SEMIFREDDO****WEBINAR****20€**

Τα παγωμένα επιδόρπια αποτελούν μία από τις πιο ισορροπημένες εκφράσεις της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής, όπου η υφή, η θερμοκρασία και η τεχνική σταθεροποίησης καθορίζουν την επιτυχία.

Ανάμεσα στο παγωτό και τη μους, το parfait και το semifreddo προσφέρουν μια βελούδινη, αφράτη δομή με πλούσια γεύση και καθαρό τελείωμα.

Σε αυτό το μάθημα εστιάζουμε σε δύο βασικές τεχνικές που οδηγούν σε σταθερά, αέρινα και σωστά δομημένα παγωτογλυκίσματα.

Αναλύουμε τη λειτουργία των αυγών, της κρέμας και της ζάχαρης στη δημιουργία αφράτης υφής, καθώς και τη σωστή ενσωμάτωση ξηρών καρπών και αρωματικών στοιχείων για ισορροπημένο αποτέλεσμα.

Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσετε σε βάθος τις διαφορές και τις εφαρμογές του parfait και του semifreddo, να ελέγχετε τη δομή και τη σταθερότητά τους και να δημιουργείτε παγωμένα επιδόρπια με επαγγελματική ακρίβεια και συνέπεια.

Παράλληλα, δουλεύουμε πάνω στη γευστική ένταση και την καθαρότητα, ώστε το αποτέλεσμα να είναι δροσερό, ελαφρύ και πλήρως ισορροπημένο.

Πρακτικές εφαρμογές : Parfait gianduja με καραμελωμένα φουντούκια

- Semifreddo βανίλιας με καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς
- Semifreddo σοκολάτας με ισορροπημένη υφή και καθαρή γεύση

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 2/7/2026

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ώρα : 18.30 -20.30

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - WEBINARS

SOFT & MILANO COOKIES

WEBINAR

20€

Δύο διαφορετικές φιλοσοφίες μπισκότου, που αναδεικνύουν τη σημασία της υφής και της τεχνικής στη ζαχαροπλαστική. Τα soft cookies χαρακτηρίζονται από πλούσια, μαλακή και υγρή υφή, με έντονο σώμα και γεμάτη γεύση, ενώ τα Milano cookies κινούνται σε μία πιο ντελικάτη και εκλεπτυσμένη κατεύθυνση, ιδανικά ως φίνα συνοδευτικά ροφημάτων.

Κάθε Milano cookie αποτελείται από ένα λεπτό στρώμα γέμισης ανάμεσα σε δύο μπισκότα βανίλιας, με υφή τρυφερή στο κέντρο και ελαφρώς τραγανή στις άκρες, δημιουργώντας μια ισορροπία ανάμεσα σε απαλότητα και λεπτή τραγανότητα.

Στόχος του σεμιναρίου είναι η εις βάθος κατανόηση των διαφορών ανάμεσα σε soft και Milano cookies, με έμφαση στη δομή, την υφή και τη συμπεριφορά της ζύμης κατά το ψήσιμο. Μέσα από πρακτική προσέγγιση, εκπαιδευόμαστε στον έλεγχο της υγρασίας, στη σωστή ανάπτυξη της υφής και στη δημιουργία ισορροπημένων γεμίσεων, ώστε να μπορούμε να παράγουμε μπισκότα με συνέπεια, τεχνική ακρίβεια και ξεκάθαρη γευστική ταυτότητα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Soft cookies με διαφορετικά επίπεδα υγρασίας και δομής

Milano cookies με γέμιση μήλο-κανέλα

Milano cookies με extra bitter σοκολάτα

Milano cookies με φρούτα του δάσους

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Ημερομηνία: Τε 22/7/2026

Ώρα: 18.30 -20.30

Τύπος Εκπαίδευσης:

Webinar

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:

130

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή:

6

Μόνο με προ
πληρωμή

🌟 **Chef's choice**



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 και 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 και 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

