



EASTER



COOKING



CAMP '24

AGE 13-17



ΤΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ CAMP ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ για εφήβους!

ΕΓΓΡΑΦΕΣ/ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Scan Εδώ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ The Culinary Center

Λ. Βουλιαγμένης 299, Άγιος Δημήτριος (έναντι εκκλησίας Παναγίτσας, πλησίον μετρό)

Τηλέφωνο επικοινωνίας : 210 9882378

ΩΦΕΛΗ ΤΟΥ CAMP

- ✓ Η μαγειρική είναι μια εξαιρετική δραστηριότητα που μπορεί να δημιουργήσει τη σπίθα μέσα στον έφηβο.
- ✓ Είναι μια τέχνη που σε μαθαίνει να εκτιμάς το καλομαγειρεμένο φαγητό και σου διδάσκει το μεγαλείο της δημιουργικότητας και της επιστήμης μέσα από πειραματισμούς και γεύσεις.
- ✓ Μέσα από τη μαγειρική, τα παιδιά μαθαίνουν δεξιότητες ζωής, καθώς εκπαιδεύονται να προετοιμάζουν φαγητά για τον εαυτό τους και άλλους, μια δεξιότητα που θα τους ωφελήσει σε όλη τους τη ζωή.
- ✓ Επιπλέον, η μαγειρική διδάσκει τη συνεργασία και την ομαδικότητα, καθώς τα παιδιά εργάζονται σε ομάδες για να επιτύχουν κοινά αποτελέσματα.
- ✓ Επίσης, τα παιδιά ευαισθητοποιούνται σχετικά με τη διατροφή, καθώς μαθαίνουν για την αξία των θρεπτικών συστατικών και τον τρόπο που η διατροφή επηρεάζει την ζωή τους.
- ✓ Τέλος, η μαγειρική ενισχύει την κοινωνική διάσταση των παιδιών, δημιουργώντας στιγμές κοινωνικής συνάντησης και διασκέδασης.

ΤΟ ΜΑΝΙΦΕΣΤΟ ΜΑΣ

1. Σεβασμός στη Φύση και στην Τροφή:
 - a. Δεσμεύομαι να σέβομαι και να εκτιμώ την τροφή που μας παρέχει η φύση.
 - b. Θα χρησιμοποιώ τα υλικά με σύνεση, αποφεύγοντας τη σπατάλη.
2. Βιώσιμες Πρακτικές:
 - a. Θα μαθαίνω και θα εφαρμόζω πρακτικές αειφόρου μαγειρικής.
 - b. Θα προτιμώ τοπικά και εποχιακά προϊόντα, μειώνοντας το αποτύπωμα άνθρακα.
3. Ομαδικό Πνεύμα και Συνεργασία:
 - a. Θα συνεργάζομαι με τους συμμαθητές/συμφοιτητές/συναδέλφους μου, προάγοντας το ομαδικό πνεύμα.
 - b. Θα δείχνω σεβασμό και κατανόηση στους άλλους, ακούγοντας τις απόψεις τους και βοηθώντας όποτε χρειάζεται.
4. Καθαριότητα και Οργάνωση:
 - a. Θα διατηρώ το χώρο της κουζίνας καθαρό και οργανωμένο.
 - b. Θα φροντίζω για την υγιεινή και την ασφάλεια, τόσο των υλικών όσο και των εργαλείων μαγειρικής που χρησιμοποιώ.
5. Εκπαίδευση και Αυτοβελτίωση:
 - a. Θα είμαι ανοιχτός στην εκμάθηση νέων τεχνικών και γνώσεων γύρω από την αειφόρο μαγειρική.
 - b. Θα επιδιώκω συνεχώς να βελτιώνομαι και να εξελίσσομαι ως «μάγειρας» και ως άτομο.
6. Σεβασμός στην Πολυπολιτισμικότητα:
 - a. Θα δείχνω σεβασμό στις διατροφικές συνήθειες/ευαισθησίες/προτιμήσεις και πολιτιστικές παραδόσεις των άλλων.
 - b. Θα μαθαίνω από τις διαφορετικές κουλτούρες και θα ενσωματώνω αυτή τη γνώση στη μαγειρική μου.
7. Ευθύνη και Δέσμευση:
 - a. Αναλαμβάνω την ευθύνη των πράξεων και των αποφάσεών μου στην κουζίνα.
 - b. Δεσμεύομαι να ακολουθώ τις αρχές και τις αξίες της αειφόρου μαγειρικής σε όλες μου τις δραστηριότητες.

Αυτές οι υποχρεώσεις αντικατοπτρίζουν την αφοσίωσή μας στην προστασία του περιβάλλοντος, την εκτίμηση της τροφής και την προαγωγή της συνεργασίας και του σεβασμού προς όλους.

Μαζί μπορούμε να δημιουργήσουμε ένα καλύτερο και πιο βιώσιμο μέλλον μέσω της μαγειρικής!

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Ο χώρος είναι κλειστός με αεριζόμενες και κλιματιζόμενες αίθουσες και προστατεύεται.

Η είσοδος και η έξοδος επιτρέπονται μόνο σε μαθητές και εξουσιοδοτημένα άτομα.

Μαθητές κάτω των 18 παρακολουθούν μαθήματα με ειδική άδεια κηδεμόνα.

Απαραιτήτως λαμβάνουμε ενημέρωση για θέματα υγείας και ειδικής αγωγής.

Τα προγράμματα περιλαμβάνουν είδη υγιεινής μίας χρήσης (ποδιές, γάντια, καπέλα), αναλώσιμα και πρώτες ύλες.

Ο χώρος αερίζεται, αποστειρώνεται και παρέχεται καθημερινά αντισηπτική απολύμανση.

Στα παιδιά παρέχεται ασφαλιστική κάλυψη για τις ώρες που βρίσκονται στον χώρο.

Η διατροφή των παιδιών είναι απολύτως χειροποίητη και βασισμένη σε ισορροπημένη διατροφή.

ΩΡΑΡΙΟ

Οι ώρες προσέλευσης είναι από τις 10.00 π.μ. έως τις 11.00 π.μ. και

οι ώρες αποχώρησης από τις 15:00 -15:30 μ.μ.

Οι δραστηριότητες διαρκούν από τις 11:00-15:00

ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗ & ΑΠΟΧΩΡΗΣΗ

Η προσέλευση & η αποχώρηση των παιδιών πραγματοποιείται με ιδία μέσα.

Για την παραλαβή των παιδιών από το χώρο μας απαιτείται η επίδειξη της αστυνομικής ταυτότητας του συνοδού που έχετε δηλώσει ότι μπορεί να παραλαμβάνει το παιδί.

Το πρόγραμμα πραγματοποιείται χωρίς την παρουσία γονέων.

ΑΝΑΜΝΗΣΤΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ

Ο αναμνηστικός φάκελος αποτελεί μία υπέροχη επισφράγιση των μοναδικών στιγμών που απολαύσαμε μαζί και περιέχει: Βεβαίωση Παρακολούθησης, Γλύκισμα-Κέρασμα

ΚΟΣΤΟΣ

160€ / Α' Εβδομάδα

120€ / Β' Εβδομάδα

45€ / ημέρα για μεμονωμένη συμμετοχή

Έκπτωση: -10€ (αδελφός/ή ή 2η περίοδος), στα εβδομαδιαία προγράμματα

Η έκπτωση δεν μπορεί να δοθεί συνδυαστικά

Σε προστατευμένο περιβάλλον με Α/Σ

Στην τιμή περιλαμβάνονται όλα τα έξοδα χωρίς καμία επιπλέον επιβάρυνση.

Καμία εγγραφή δε θεωρείται ολοκληρωμένη, αν δεν έχει γίνει η εξόφληση.

Θα τηρηθεί σειρά προτεραιότητας.

ΑΙΤΗΣΗ ΕΓΓΡΑΦΗΣ

Για την εγγραφή στο camp απαραίτητη είναι η αίτηση εγγραφής συμπληρωμένη και υπογεγραμμένη και από τους δύο κηδεμόνες του παιδιού.

Είναι σημαντικό να αναφερθούν προβλήματα υγείας, διατροφικές αλλεργίες, ευαισθησίες, φαρμακευτική αγωγή και ειδικές ανάγκες που πρέπει να γνωρίζουν οι συντονιστές του προγράμματος.

Συμπληρώνετε και αποστέλλετε την Αίτηση Συμμετοχής:
στον χώρο μας ή ηλεκτρονικά στο e-mail: **info@mathimatamageirikis.gr**

Η πληρωμή του ποσού μπορεί να γίνει με τους εξής τρόπους:

- ✓ με μετρητά ή κάρτα στη γραμματεία
- ✓ με χρήση χρεωστικής/πιστωτικής κάρτας στη γραμματεία
- ✓ με τραπεζική κατάθεση στον παρακάτω τραπεζικό λογαριασμό

Πραγματοποιείτε τραπεζική κατάθεση του ποσού της συμμετοχής στο Camp στο λογαριασμό FOOD ISSUES στη EUROBANK, με στοιχεία IBAN:

EUROBANK: 00260251570201007244, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE



ΠΟΛΙΤΙΚΗ & ΌΡΟΙ ΑΚΥΡΩΣΕΩΝ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ:

Προκαταβολή 50% με την εγγραφή

Εξόφληση το υπόλοιπο 50% μέχρι 1 εβδομάδα πριν την έναρξη συμμετοχής στο Camp (το αργότερο έως 6/4/2025)

*Για ημερήσιες εγγραφές, άμεση εξόφληση με την εγγραφή

Ακύρωση συμμετοχής μετά την οριστική υποβολή αίτησης εγγραφής έχει ως εξής:

- Για ακυρώσεις που πραγματοποιούνται 7 ημέρες και άνω πριν την προγραμματισμένη έναρξη της περιόδου επιστρέφεται το 50% της πληρωμής, το υπόλοιπο ποσό παραμένει στη διάθεση του παιδιού για να χρησιμοποιηθεί σε άλλες περιόδους/μαθήματα.
- Για ακυρώσεις από 2-7 μέρες πριν το ποσό δεν επιστρέφεται, όμως παραμένει στη διάθεση του παιδιού για να χρησιμοποιηθεί σε άλλες περιόδους/μαθήματα..

Δεν γίνεται επιστροφή για τους παρακάτω λόγους:

- α. μη έγκαιρης ενημέρωσης από τον γονέα, ήτοι 1-2 ημέρες πριν την έναρξη της περιόδου
- β. μη εμφάνισης την πρώτη ημέρα και μη ενημέρωσης από τον γονέα μετά την έναρξη της περιόδου
- γ. η αποχώρηση του συμμετέχοντα είναι πρόωρη - μικρότερης διάρκειας από την αναγραφόμενη στην αίτηση συμμετοχής (π.χ. μία ή δύο ημέρες ή μία εκ των δύο πληρωμένων περιόδων) και ανεξαρτήτου αιτίας (ασθένειας, κώλυμα γονέων κ.λ.π)
- δ. διαπιστωθεί από τον διοργανωτή ότι το παιδί δεν μπορεί να παρακολουθήσει το πρόγραμμα και αρνηθεί την περαιτέρω συμμετοχή του σε αυτό

Ο διοργανωτής διατηρεί το δικαίωμα να απομακρύνει συμμετέχοντα του οποίου η συμπεριφορά θέτει την υγεία και ασφάλεια του ίδιου ή άλλων παιδιών σε κίνδυνο, με παρακράτηση του ποσού που αναλογεί στις ημέρες που έχει παραμείνει στην διοργάνωση. Το ποσό που αναλογεί στις ημέρες που δεν θα συμμετέχει επιστρέφεται.

Ημέρα 1: Brunch Remix | Αποστολή Brunch: Ξεκίνημα με ενέργεια!

- Βελουτέ γλυκοπατάτας με αρωματικά και κρουτόν
 - Πατάτες με σως κρέμας και φυτικού τυριού
 - Κρέπες γεμιστές με καραμελωμένα κρεμμύδια, τριμμένο φυτικό τυρί και σπιτικά nuggets λαχανικών
 - Pancakes με toppings
-

Ημέρα 2: Έκρηξη Γεύσεων από το Μεξικό

- Burrito με καραμελωμένα μανιτάρια, φυτικό τυρί, κρεμμύδια και αβοκάντο
 - **Quesadilla με γαρίδες, γλυκοπατάτα, καβουρδισμένο σουσάμι και κρέμα καρύδας**
 - Μεξικάνικο ρύζι με φασόλια, καλαμπόκι, πιπεριές και μυρωδικά
 - Churros
-

Ημέρα 3: Ασιατικές Γεύσεις στο Πιάτο

- Noodles με καρότο, καλαμπόκι, πιπεριές φύτρες φασολιών και γλυκόξινη σως
 - Τηγανητό ρύζι με λαχανικά και αυγό
 - Ρολάκια λαχανικών στον φούρνο
 - Πανακότα με κρέμα καρύδας
-

Ημέρα 4: Η Μαγεία των Ζυμαρικών

- Χειροποίητο γεμιστό φρέσκο ζυμαρικό με πέστο μυρωδικών
- Κανελόνια φούρνου με κιμά μανιταριών, μπεσαμέλ (φυτικό γάλα) και τραγανή κρούστα
- Tiramisu με έτοιμα σαβαγιάρ

Ημέρα 1: Το απόλυτο Ελληνικό πρωινό

- Σπανακόπιτα
 - Τυροπιτάκια
 - Λαδένια
 - Σφουγγάτο
 - Σοκολατένιο μωσαϊκό με μπισκότα και επικάλυψη πραλίνας
-

Ημέρα 2: Ευρωπαϊκά Snacks

- Focaccia με ελιές, φέτα, δεντρολίβανο
 - Pretzels με θαλασσινό αλάτι, τυρί, σουσάμι
 - Τάρτες, quiche lorraine, τάρτα με ανθότυρο και αχλάδι
 - Ταρτάκια σοκολάτας και φρούτων
-

Ημέρα 3: France For Ever

- Χειροποίητα κριτσίνι, κροστίνι, κράκερ και παξιμάδια
- Μπριοςάκια γεμιστά
- Αλμυρά muffins
- Vienoiserie pastries

ΕΞΑΣΚΗΣΤΕ ΤΗΝ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ ΣΑΣ

ΜΕ ΤΟΝ ΠΙΟ ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΟ ΤΡΟΠΟ!



Οργάνωση: 694 475 7885

Inspiringcookingevents@gmail.com