



RECOGNITION OF QUALITY
CULINARY EDUCATION

WORLD ASSOCIATION
OF CHEFS SOCIETIES



PROFESSIONAL CHEF PROGRAM

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Το "Professional Chef Program" είναι ένα εξαιρετικά προηγμένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα μεταπτυχιακού επιπέδου που απευθύνεται στον σύγχρονο επαγγελματία μάγειρα, ο οποίος αναζητά το υψηλότερο επίπεδο εκπαίδευσης, ώστε να εξειδικευτεί και διακριθεί στον ανταγωνιστικό χώρο της γαστρονομίας.

Αυτό το εκπαιδευτικό πρόγραμμα συνδυάζει την εξειδικευμένη δομή στην μαγειρική τέχνη με την προηγμένη τεχνολογία και εξοπλισμό, τις σύγχρονες γνώσεις που οφείλει να έχει ο επαγγελματίας για να παραμένει στην κορυφή των εξελίξεων και την αρτιότητα των μαγειρικών δεξιοτήτων για να εκτελεί με μεθοδολογία. Προσφέρει στους εκπαιδευόμενους την ευκαιρία να εμβραθύνουν σε προχωρημένες τεχνικές μαγειρικής, να δημιουργήσουν εντυπωσιακές γαστρονομικές δημιουργίες και να αναδείξουν το δημιουργικό ταλέντο τους στον χώρο της κουζίνας.

Στόχος του προγράμματος είναι η επαγγελματική στήριξη και ανάδειξη της ειδικότητας του Μάγειρα/Chef με ποιοτικούς, σύγχρονους όρους. Ο πιστοποιημένος μάγειρας είναι υπεύθυνος για όλη τη λειτουργία της κουζίνας/μαγειρείου. Παράλληλα είναι υπεύθυνος για την καλή απόδοση της κουζίνας, κατανέμοντας δίκαια τις εργασίες του προσωπικού και συντάσσοντας το ωράριο εργασίας.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ο απόφοιτος του προγράμματος "**PROFESSIONAL CHEF PROGRAM**" αναδεικνύεται ως ένας εξειδικευμένος επαγγελματίας, ικανός να αντιμετωπίσει υπεύθυνα και αυτόνομα τις σύγχρονες απαιτήσεις της εστίασης, καθιστώντας τον εαυτό του αναπόσπαστο μέρος του επαγγελματικού χώρου της γαστρονομίας.

Το πρόγραμμα Professional Chef program γεφυρώνει το χάσμα των τεχνικών γνώσεων, προσφέροντας την ευκαιρία για επαγγελματική ανάπτυξη μέσα από ένα σύνολο 25 εργαστηριακών μαθημάτων και 10 μαθημάτων σύγχρονης θεωρίας μέσα σε 3 μήνες εντατικής πρακτικής εκπαίδευσης και άσκησης. Αυτό το εξειδικευμένο πρόγραμμα εκπαίδευσης στον τομέα της μαγειρικής αντιπροσωπεύει την απόλυτη ευκαιρία για την εξέλιξη της επαγγελματικής πορείας.

Καθ' όλη τη διάρκεια του προγράμματος, τα μαθήματα εστιάζονται κυρίως στην πρακτική εξάσκηση, αλλά και σε ένα μέρος της θεωρητικής κατανόησης των προηγμένων αρχών της μαγειρικής τέχνης, απαραίτητων για τον σύγχρονο Chef. Τα εργαστηριακά μαθήματα, διάρκειας 4-5 ωρών το καθένα, σας εφοδιάζουν με τις απαραίτητες δεξιότητες και τεχνικές για να ανταποκριθείτε στις απαιτήσεις μιας επαγγελματικής κουζίνας. Επιπλέον, τα 10 μαθήματα θεωρίας σας παρέχουν μια βαθιά κατανόηση των γαστρονομικών αρχών και της επαγγελματικής ορολογίας.

ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΥΛΗΣ

Εργαστηριακά Μαθήματα

- Επαγγελματικό Στήσιμο Πιάτου (Plating): Οι σπουδές στον τομέα αυτόν διδάσκουν την τέχνη του επαγγελματικού στήσιμου πιάτου, προσδίδοντας αισθητική και κομψότητα στις γαστρονομικές δημιουργίες.
- Μαγείρεμα σε κενό αέρος (Sous Vide): Η εξειδίκευση στην μέθοδο sous vide επιτρέπει τον ακριβή έλεγχο της θερμοκρασίας για μαγειρέματα εκπληκτικής ποιότητας.
- Μοριακή Γαστρονομία (Molecular Gastronomy): Μέσω της μοριακής γαστρονομίας, ανακαλύπτουμε την επιστημονική πλευρά της μαγειρικής, δημιουργώντας γεύσεις που ξεπερνούν τα όρια της συνηθισμένης γαστρονομίας.
- Μαγειρική βασισμένη σε φυτικές ύλες (Plant-Based): Στοχεύοντας στην υγιεινή και νόστιμη πλευρά της φυτικής μαγειρικής, δημιουργούμε εναλλακτικές επιλογές που ενδιαφέρουν όλους.
- Κάπνισμα (Smoking): Αποκτώντας τεχνικές και γευστική εμπειρία από τον κόσμο του καπνίσματος, επιδιόουμε νόστιμες και ξεχωριστές γαστρονομικές εμπειρίες.
- Κουζίνα για Χορτοφάγους (Vegan): Με ειδίκευση στην προετοιμασία φυτικών γευμάτων, προσφέρουμε ποικιλία υγιεινών επιλογών χωρίς ζωικά προϊόντα.
- Κουζίνα για Ψαροφάγους (Pescatarian): Τεχνικές για ψάρια και θαλασσινά με επιδεξιότητα, προετοιμάζοντας εκλεπτυσμένα πιάτα.
- Συντήρηση Υλών (Food Preservation): Με τη μάθηση των τεχνικών συντήρησης, αποκτούμε τη δυνατότητα μακροχρόνιας διατήρησης φρέσκων υλικών.

Επιπλέον μαθήματα εξειδίκευσης:

- Βιωσιμότητα στην Κουζίνα (Sustainability in the Kitchen): Μαθαίνοντας πώς επιτυγχάνουμε τη βιωσιμότητα στην κουζίνα, ανακαλύπτουμε πρακτικούς τρόπους για τη μείωση της οικολογικής επίπτωσης της μαγειρικής, ενσωματώνοντας βιώσιμες πρακτικές και υλικά που σέβονται το περιβάλλον, χωρίς να θυσιάζουμε τη γευστική απόλαυση.
- Γαστρονομική Εμπειρία (Gastronomic Experience): Ζώντας μια εμβληματική γαστρονομική περιπέτεια, εξειδικευόμαστε στην επαγγελματική ορολογία και ανακαλύπτουμε την τέχνη της κορυφαίας γευστικής απόλαυσης.
- Εξοπλισμός & Συντήρηση (Foodservice Catering Equipment Maintenance): Μέσα από την κατανόηση και τη συντήρηση του εξοπλισμού, εξειδικευόμαστε στη διατήρηση της ασφάλειας και της λειτουργικότητας της επαγγελματικής κουζίνας.

ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Για τα μαθήματα χρήση υλικότεχνικού εξοπλισμού καθώς και ποικιλία αναλώσιμου εργαστηριακού εξοπλισμού (πρώτες ύλες απαραίτητες για την πραγματοποίηση των μαθημάτων). Παραδίδεται πακέτο σημειώσεων.

ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΟΧΕΣ

- Πόντοι Κάρτας Μέλους: 350 (για κατόχους membership card – εξαργύρωση 4 μαθημάτων basic ή 2 advanced)
- Έξτρα υλικό για ανάγνωση
- Υποστήριξη για εργασιακή αποκατάσταση μέσω πρόσβασης στο ειδικό group αγγελιών της Σχολής και μέσω γνωριμιών της

ΔΩΡΕΑΝ ΠΑΡΟΧΕΣ ΑΞΙΑΣ ΠΑΝΩ ΑΠΟ 400€

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

- ✓ Επαγγελματίες που θέλουν να διευρύνουν τις γνώσεις και το φάσμα των παρεχόμενων υπηρεσιών τους

Πιστοποιημένο Εκπαιδευτικό Κέντρο!

Σε συνεργασία με το Φορέα Πιστοποίησης **ACTA** που ιδρύθηκε από το **Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης** το Culinary Center & Cookery Club «Μαθήματα Μαγειρικής» αποτελεί **πιστοποιημένο χώρο εκπαίδευσης και διοργανώνει εξετάσεις πιστοποίησης.**

Αδειοδοτημένο **ΚΔΒΜ1** από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και **Αρ. Αδείας 2100469.**

Γιατί να επιλέξετε εμάς?

- ✓ Πρακτικά Εργαστήρια
- ✓ Μικρή αναλογία μαθητών καθηγητή 10:1
- ✓ Ολοκληρωμένη Επιμόρφωση υψηλής ποιότητας
- ✓ Καταξιωμένοι Εκπαιδευτές
- ✓ Συνεχιζόμενη επαγγελματική εκπαίδευση ενηλίκων
- ✓ Συνεργασίες με σχολές και πανεπιστήμια στο εξωτερικό
- ✓ Ανάπτυξη ισχυρών ικανοτήτων και δεξιοτήτων στην μαγειρική τεχνη
- ✓ Υπερσύγχρονο Περιβάλλον
- ✓ Προγράμματα ενδυναμωσης ομάδων
- ✓ Συναρπαστικά και Διαδραστικά μαθήματα



Ενημερωθείτε για το εκπαιδευτικό πρόγραμμα & τις δυνατότητες αποπληρωμής από την υπεύθυνη εκπαίδευσης