



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ

SUSHI

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα έχει ως στόχο να σας εκπαιδεύσει στις βασικές τεχνικές μαγειρικής της Ιαπωνικής Κουζίνας με μεγάλη έμφαση στο sushi.

Δίνεται μεγάλη σημασία στην κατανόηση της φιλοσοφίας της Ιαπωνικής Κουζίνας και των βασικών υλικών, ενώ παράλληλα το πρόγραμμα εισάγει τους μαθητές σε βασικές αρχές μαγειρικής, ορολογία, δεξιότητες στο μαχαίρι και τεχνικές φιλεταρίσματος. Επιπλέον, το εκπαιδευτικό πρόγραμμα περιλαμβάνει εξάσκηση σε μεγάλη ποικιλία μακι, nigiri και sashimi. Στο τέλος του εκπαιδευτικού προγράμματος θα έχετε αποκτήσει ολοκληρωμένες γνώσεις στην βασική εκπαίδευση επιπέδου 1 sushi chef.

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει δύο μέρη: το εργαστηριακό και το e-learning, σχεδιασμένο ώστε να περιλαμβάνει όλες τις απαραίτητες γνώσεις για τον επαγγελματία που επιθυμεί να εξασκήσει την τέχνη της ιαπωνικής κουζίνας.

Απευθύνεται σε: φιλόδοξους μάγειρες, ιδιοκτήτες επιχειρήσεων, προσωπικό ασιατικής εστίασης

Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469

ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ: 5 εργαστηριακές εφαρμογές | 15 ώρες

3 θεωρητικά σεμινάρια elearning | 12 ώρες

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ: Πρακτική και θεωρητική

ΚΟΣΤΟΣ: 650€

ΟΛΙΓΟΜΕΛΕΣ ΤΜΗΜΑ: έως 10 άτομα

ΠΟΝΤΟΙ: 100 (για κατόχους membership card)

*Εξαργύρωση 1 basic μαθήματος

ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Σημειώσεις προγράμματος και έξτρα υλικό ανάγνωσης

Βεβαίωση παρακολούθησης προγράμματος

Για τα εργαστηριακά μαθήματα συμπεριλαμβάνονται χρήση υλικοτεχνικού εξοπλισμού καθώς και μεγάλη ποικιλία πρώτων υλών απαραίτητων για την πραγματοποίηση των μαθημάτων.



ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

A ΜΕΡΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΜΑΘΗΜΑ 1: Παρασκευή ρυζιού και rice seasoning

Παρασκευή ρυζιού και rice seasoning (μέσο προετοιμασίας, είδη ρυζιού, τρόπος, χρόνοι)

Βασικές πρώτες ύλες | Εξοπλισμός, μαχαίρια και η χρήση τους, εργαλεία sushi

Εισαγωγή: Ιαπωνική κουζίνα -κουζίνα | Το sushi, η ιστορία και η επιρροή του από το δυτικό πολιτισμό

ΜΑΘΗΜΑ 2: Τεχνική φιλεταρίσματος και εφαρμογές

Τεχνική φιλεταρίσματος και εφαρμογή sashimi

Προετοιμασία και επεξεργασία θαλασσινών και οστρακοειδών

Η τέχνη του nigiri

ΜΑΘΗΜΑ 3: Η τέχνη του roll (προετοιμασία, κοπές λαχανικών, πόστο sushi)

Uramaki inside-out

Hosomaki inside-in

Futomaki το μεγάλο roll

Πρακτική εξάσκηση σε όλα τα είδη sushi

Δημιουργικές προτάσεις και γεμίσεις

ΜΑΘΗΜΑ 4: Πρακτικές εφαρμογές φιλεταρίσματος | Βασικό συνταγολόγιο για sushi

Τεχνική δημιουργίας sushi και πρακτική εφαρμογή

Τεχνική φιλεταρίσματος

Τεχνική nigiri-sashimi και εφαρμογή

Σάλτσες και toping

Βασικό συνταγολόγιο για sushi

ΜΑΘΗΜΑ 5: Παρουσίαση και στήσιμο πιάτων

Τοποθέτηση σε μενού

Συντήρηση εργαλείων-βασική τεχνική ακονίσματος μαχαιριού

Νομοθεσία για το sushi

Συνοδευτικά για ένα πλήρες μενού και σωστή τοποθέτηση



ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

ΘΕΩΡΗΤΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

E-LEARNING ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΜΑΘΗΜΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ: ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ

Σκοπός του προγράμματος είναι να εκπαιδεύσει τον καταρτιζόμενο σε θέματα στοιχειώδους υγιεινής των τροφίμων, έτσι ώστε αυτός κατά την εξάσκηση των καθηκόντων του αφ' ενός μεν να μην αποτελεί μέσο διακινδύνευσης της ασφάλειας των παραγομένων προϊόντων, αλλά επίσης ούτε με τις ενέργειές του να την θέτει σε κίνδυνο.

ΜΑΘΗΜΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ: ΕΠΙΧΕΙΡΩΝΤΑΣ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ

Θα σας ξεναγήσει βήμα-βήμα μέσα από τη διαδικασία αξιολόγησης της σκοπιμότητας της επιχειρηματικής ιδέας σας και την ανάπτυξη ενός επιχειρηματικού σχεδίου.

ΜΑΘΗΜΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ: ΤΑ ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΤΟΥ ΣΕΦ

Αναλυτικά όλες οι κατηγορίες, στάση σώματος και τι πρέπει να προσέξεις για τον καθαρισμό και την σωστή συντήρησή τους.



ΟΡΟΙ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

Συμπληρώστε τώρα την αίτηση για membership card, ενημερωθείτε για τους όρους χρήσης, για να μαζεύετε πόντους και να εξαργυρώνετε μεμονωμένα μαθήματα!

*Η συμμετοχή σας οριστικοποιείται με την προκαταβολή. Σε περίπτωση ακύρωσης τελευταίας στιγμής δεν πραγματοποιείται επιστροφή χρημάτων.

*Η σχολή διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο σε περίπτωση που δεν συμπληρωθεί ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων ή ανωτέρας βίας (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις). Ακόμα, έχει το δικαίωμα να αλλάξει εκπαιδευτή. Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο των συμμετεχόντων.

*Η σχολή δεν υποχρεούται να αναπληρώσει μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.

*Ολοκληρώνοντας παρέχεται βεβαίωση παρακολούθησης από ΚΔΒΜ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ CULINARY CENTER AND COOKERY CLUB

***Membership Card**

- ❖ 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!
- ❖ Διαβάστε αναλυτικά τους πόντους απόκτησης και τους πόντους εξαργύρωσης για να παρακολουθήσετε δωρεάν το εκπαιδευτικό αντικείμενο της αρεσκείας σας