



Μαθήματα
Μαγειρικής

CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

Εξειδικευμένο
Πρόγραμμα

ΓΛΥΚΑ ΕΙΔΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

PROFESSIONAL EDUCATION

www.mathimatamageirikis.com



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΓΛΥΚΑ ΕΙΔΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΝ ΣΕ ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

Η ισορροπημένη διατροφή μας καθορίζει σε μεγάλο ποσοστό αν βαδίζουμε στο δρόμο της υγείας και της ευεξίας και στοχεύει στην πρόληψη από χρόνιες παθήσεις, την αντιμετώπιση, την ύφεση συμπτωμάτων και συνδέεται με την αγάπη, την χαρά, την δημιουργικότητα, τη διάθεση για εξερεύνηση και άλλα συναισθήματα που είναι σημαντικά για την ψυχική υγεία.

Ανακαλύψτε τον Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης Γλυκών Ειδικής Διατροφής με ενότητες που εστιάζουν σε σημαντικές τεχνικές επιδορπίων που διατηρούν την υγεία των ανθρώπων! Τα επιδόρπια αυτά διαφέρουν από τα συνήθη λόγω της σύνθεσής τους ή του τρόπου παρασκευής τους. Επιπλέον, το πρόγραμμα προσφέρει πλούσιο υλικό, το οποίο αναλύει τις προδιαγραφές των βασικών κατηγοριών ειδικής διατροφής.

Τα μαθήματα είναι εργαστηριακά και στόχο έχουν να αποκτήσετε θεμελιώδεις γνώσεις στην τέχνη της παρασκευής υγιεινών επιδορπίων. Επιπλέον, στόχος του προγράμματος είναι να κατανοήσετε τις ανάγκες και την σωστή χρήση των υλικών μέσα από διαφορετικές παρασκευές που προσφέρουν ειδικά σχεδιασμένες, λαχταριστές γεύσεις .

Απευθύνεται σε φιλόδοξους μάγειρες και ζαχαροπλάστες που θέλουν να ξεχωρίζουν, ιδανικό για στοχευόμενη εκπαίδευση προσωπικού, για επιχειρηματίες που θέλουν να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους και την κάρτα εστιατορίου τους.

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: 350€

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



ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ

ΜΑΘΗΜΑ 1: Χωρίς Γλουτένη

Τάρτα λεμονιού
Φοντάν σοκολάτας σουφλέ χωρίς αλεύρι
Cheesecake φούρνου με πουρέ φρούτων
Μαντλέν
κλαφουτις

ΜΑΘΗΜΑ 2: Γλυκά για Διαβητικούς

Τάρτα με ξυνόμηλα
Μοελέ σοκολάτας χωρίς βούτυρο
Πανακότα καρύδας με σάλτσα κόκκινων φρούτων
Pancakes

ΜΑΘΗΜΑ 3: Sugar Free

Cake με πουρέ μήλου
Πραλίνα Φουντουκιού
Μπάρα δημητριακών
Mousse σοκολάτας – αβοκάντο

ΜΑΘΗΜΑ 4: Low Calories

Brownies με χουρμάδες και κακάο
Μπισκότα μαύρης σοκολάτας
Ζελέ σοκολάτας
Ρυζόγαλο
Mousse κάστανο

ΜΑΘΗΜΑ 5: Vegan Επιδόρπια

Cake ωμοφαγικό
Κρέμα με γάλα καρύδας και μπαχαρικό τούρμερικ
Προφιτερόλ καρύδας με σως μαύρης σοκολάτας
Μους αβοκάντο
Χαλβάς



ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

ΘΕΩΡΗΤΙΚΑ 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