



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ YACHTS & VILLAS

ΑΝΤΑΠΕΞΕΛΘΕΤΕ ΣΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΤΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ, ΣΕ YACHTS ΚΑΙ VILLAS

Στοχευόμενο πρόγραμμα που εστιάζει σε εξειδικευμένες τεχνικές και δεξιότητες, αλλά και στις ιδιαίτερες συνθήκες που επικρατούν μέσα σε κουζίνες yacht και villas.

Ένας μάγειρας συνήθως δουλεύει μόνος του, χωρίς βοηθό, και μέσα σε μικρούς χώρους. Προετοιμάζει τα γεύματα ανεξαρτήτου καιρού, χρόνου, απόστασης, και ανάλογα με τις ιδιαίτερες διαιτητικές συνήθειες των φιλοξενουμένων. Εκπαιδευτείτε ανάμεσα σε διαφορετικά εξειδικευμένα μενού και ιδανικούς συνδυασμούς.

Στόχος να αποκτήσετε εφόδια και γνώσεις που θα σας βοηθήσουν να ανταπεξέλθετε στις απαιτήσεις που υπάρχουν μέσα σε σκάφη αλλά και βίλες

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 | 20 ώρες

3 θεωρητικά σεμινάρια elearning | 12 ώρες

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:** Πρακτική και θεωρητική

**ΚΟΣΤΟΣ:** 400€

**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

### ΠΡΩΙΝΟ

Αυγά καγιανά με ψητές τομάτες, κάπαρη και εσπεριδοειδή  
Αυγά χτυπητά με σύγκλινο και παξιμάδια  
Τηγανίτες με φρούτα εποχής, μέλι και καρύδια  
Ομελέτα σουφλέ  
Αυγόφετα με φρούτα φλαμπέ και ανθότυρο

### ΣΝΑΚ

Τάκος καλαμποκιού γεμιστά με σεβίτσε θαλασσινών και μυρωδικά.  
Πιτάκια γεμιστά με τσιγαριστά χόρτα.  
Τραγανά τσιπς πίτας με γραβιέρα και καπνιστή πάπρικα  
Fritto misto (τηγανίτες) λαχανικών με κρίταμο και κάπαρη  
Δροσερό κασπάτζιο τομάτας με γαρίδες

### ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ

Κριθαρώτο με караβίδες και μπίσκ  
Ριζότο θαλασσινών  
Καραβιδομακαρονάδα με λινγκουίνι  
Ψάρι ημέρας στην λαδόκολλα με κηπευτικά  
Χταπόδι μπραιζέ με φάβα, παξιμάδια χαρουπιού, τομάτα και κρεμμύδι

### ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Burger μοσχαριού και burger vegan  
Κεμπάπ αρνιού με ψητές πιπεριές και μελιτζάνες  
Χοιρινό Σουβλάκι με πίτα, ψητές τομάτες και τζατζίκι  
Σαλτιμπόκα (ή πανέ) κοτόπουλο με φασκόμηλο και ζυμαρικά  
Λαζάνι μελιτζάνας με μοσχάρακι κρεμμύδια και μυζήθρα

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Σοκολατόπιτα ή μοελό  
Κρεμ μπρουλέ αρωματισμένη  
Lemon pie με μαρέγκα  
Τάρτατιν μήλου  
Μπράουνις με ξηρούς καρπούς και καραμέλα



## **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 συντήρηση τους.



## ΟΡΟΙ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

Συμπληρώστε τώρα την αίτηση για την κάρτα μέλους membership card και ενημερωθείτε για τους όρους χρήσης, ώστε να συλλέγετε πόντους και να εξαργυρώνετε σε σεμινάρια

Η συμμετοχή σας επιβεβαιώνεται με την καταβολή της προκαταβολής. Σε περίπτωση ακύρωσης της 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 σε περιπτώσεις ανωτέρας βίας (π.χ. θέματα υγείας, καιρικές συνθήκες, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις). Επίσης, διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει τον εκπαιδευτή. Η διάρκεια κάθε μαθήματος μπορεί να αυξομειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο των συμμετεχόντων.

Η σχολή δεν υποχρεούται να αναπληρώσει μαθήματα που πραγματοποιήθηκαν χωρίς την παρουσία των μαθητών.

Με την ολοκλήρωση των μαθημάτων, παρέχεται βεβαίωση παρακολούθησης από το ΚΔΒΜ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ THE CULINARY CENTER

Τα προσωπικά δεδομένα των συμμετεχόντων τηρούνται με ασφάλεια και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τους σκοπούς της σχολής. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την πολιτική προστασίας δεδομένων, παρακαλούμε επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας ή επικοινωνήστε μαζί μας.

Η συμμετοχή στα μαθήματα και τα σεμινάρια προϋποθέτει τη συμμόρφωση με τους όρους χρήσης και την πολιτική της σχολής. Ενδέχεται να απαιτούνται ειδικά προσόντα ή προηγούμενη εμπειρία για ορισμένα εξειδικευμένα σεμινάρια ή εκπαιδευτικά προγράμματα.

Εάν επιθυμείτε να αλλάξετε τη συμμετοχή σας σε κάποιο σεμινάριο, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τη γραμματεία της σχολής το συντομότερο δυνατό. Όλες οι αιτήσεις αλλαγών εξετάζονται κατά περίπτωση και ανάλογα με τη διαθεσιμότητα.

Για ερωτήσεις ή διευκρινίσεις, μπορείτε να επικοινωνήσετε μαζί μας μέσω email στη διεύθυνση [info@mathimatamageirikis.gr](mailto:info@mathimatamageirikis.gr) ή τηλεφωνικά στο 210-9882378.

## **\*Membership Card**

- ❖ Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστείλετέ τη μας στο [info@mathimatamageirikis.gr](mailto: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