



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΓΛΥΚΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΝ

Ανακαλύψτε τον Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης Γλυκών Εστιατορίου με ενότητες που εστιάζουν σε σημαντικές τεχνικές και δεξιότητες! Εκπαιδευόμαστε σε λεπτεπίλεπτες τεχνικές ανώτερου επιπέδου σε 5 μαθήματα ιδανικά για επαγγελματίες και όχι μόνο.

Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και στόχο έχουν να αποκτήσετε θεμελιώδεις γνώσεις στην τέχνη της παρασκευής ιδιαίτερων γλυκών εστιατορίου που ξεχωρίζουν. Επιπλέον, στόχος του προγράμματος είναι να κατανοήσετε πως η κάρτα επιδορπίων σε ένα εστιατόριο δημιουργείται και εξελίσσεται από τις γεύσεις των πελατών.

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 | 25 ώρες

**ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ**

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:** Πρακτική

Σημειώσεις προγράμματος και έξτρα υλικό ανάγνωσης

**ΚΟΣΤΟΣ:** 200€

Βεβαίωση προγράμματος

**ΟΛΙΓΟΜΕΛΕΣ ΤΜΗΜΑ:** έως 8 άτομα

**ΠΟΝΤΟΙ:** 100 (για κατόχους membership card)

\*Εξαργύρωση 1 basic μαθήματος

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

### ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

#### ΜΑΘΗΜΑ 1: Άρωμα σοκολάτας

Lava cake με σως σοκολάτας, παγωτό αλμυρής καραμέλας και καραμελένιο ποπ κορν  
Fondant σοκολάτας με παγωτό φυστικοβούτυρο και σάλτσας ζεστής σοκολάτας

#### ΜΑΘΗΜΑ 2: Γεύσεις Φρούτων

Τάρτα Φρούτων του δάσους με σως σοκολάτας  
Crepes Suzettes με βούτυρο και Grand Marnier

#### ΜΑΘΗΜΑ 3: Coffee Desserts

Υγρό κέικ πορτοκαλιού με κρέμα καρύδας, ψημένα αμύγδαλα και κομμάτια χυμώδους μάνγκο  
Ιταλικό Tiramisu

#### ΜΑΘΗΜΑ 4: Κρέμες

Rapacotta με φράουλες και βανίλια Μαδαγασκάρης  
Blanc Mange με καρύδα σε τραγανό croquant

#### ΜΑΘΗΜΑ 5: Ξεχωριστές Γεύσεις

Savarin με βατόμουρα, ψημένα φιστίκια και φρέσκια σαντιγί  
Pavlova με φράουλες και σως prosecco



#### **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.

#### **ΟΡΟΙ ΕΓΓΡΑΦΗΣ**

\*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.



**Κλείστε ραντεβού με την υπεύθυνη εκπαίδευσης, Ζητήστε να ενημερωθείτε για εκπαιδευτικά προγράμματα και ημερομηνίες διεξαγωγής**



Μαθήματα Μαγειρικής  
CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

## ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



## ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ

