



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΟ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το Ψητοπωλείο είναι κατάσταση υγειονομικού ενδιαφέροντος που είτε διαθέτει τραπεζοκαθίσματα είτε είναι άνευ. Το είδος αυτών των καταστημάτων υπάγεται στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης παρασκευής και προσφοράς πλήρων γευμάτων ζεστής ή κρύας κουζίνας, τα οποία παρασκευάζονται με πολλούς και σύνθετους χειρισμούς σε καθήμενους και περαστικούς πελάτες, καθώς και κατ'οίκον μέσω delivery.

Τα ψητοπωλεία είναι από τις λίγες επιχειρήσεις που άνθισαν και αναπτύχθηκαν στις μέρες της κρίσης. Αποτελούν μια γενικά καλή επιχειρηματική επιλογή από την άποψη ότι η δυνητική πελατεία είναι πολύ μεγάλη, αφού όλοι οι Έλληνες αλλά και οι τουρίστες τρώνε ψητά και κρέατα, ωστόσο ο ανταγωνισμός είναι μεγάλος. Γι' αυτό το λόγο, είναι πολύ βασικό να δημιουργήσετε τις προϋποθέσεις ενός μενού αυθεντικού, ποιοτικού και διαφορετικού από τον μέσο όρο.

Εξειδικευμένο πρόγραμμα που εστιάζει σε εργαζόμενους και επιχειρηματίες ψητοπωλείων. Στόχος του προγράμματος είναι να εμπλουτίσει τις δεξιότητες των στελεχών εστίασης με τις απαραίτητες γνώσεις που απαιτούνται σε μία επαγγελματική κουζίνα ψητοπωλείου.

Το πρόγραμμα προσφέρει μία εξαιρετική θεματολογία σε απολύτως εμπορικά πιάτα, τα οποία αποδίδονται με τον πιο γευστικό τρόπο, ακολουθώντας τις τεχνικές της μαγειρικής. Εκπαιδεύεστε ανάμεσα σε διαφορετικές ιδανικές παρασκευές, συνδυασμούς και προετοιμασία, αλλά και τον απαραίτητο εξοπλισμό μίας κουζίνας σε μπυραρία.

Ιδανικό πρόγραμμα με όλα τα εφόδια και τις γνώσεις που θα σας βοηθήσουν να ανταπεξέλθετε στις απαιτήσεις ενός ψητοπωλείου.

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:** 15 εργαστηριακές εφαρμογές | 55 ώρες

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:** Πρακτική

**ΚΟΣΤΟΣ:** 920€

**ΟΛΙΓΟΜΕΛΕΣ ΤΜΗΜΑ:** έως 10 άτομα

**ΠΟΝΤΟΙ:** 150 (για κατόχους membership card)

**ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ:** Βασικές Τεχνικές Μαγειρικής

**ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ**

Σημειώσεις προγράμματος και έξτρα υλικό ανάγνωσης

Βεβαίωση Εκπαιδευτικού Προγράμματος

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

---



## ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

### ΜΑΘΗΜΑ 1 ΑΛΟΙΦΕΣ & ΣΑΛΑΤΕΣ

Αλοιφές: Μελιτζανοσαλάτα, τζατζίκι, τυροκαυτερή, χούμους με λιαστή  
Σαλάτες: Πατατοσαλάτα, λαχανοκάροτο (κόρσλοου), ταρτάρ, βουδαπέστης

### ΜΑΘΗΜΑ 2 ΠΑΤΑΤΕΣ & ΣΩΣ

Σως: Μουσταρδόμελο, ψητή τομάτα με καπνιστή πάπρικα, κρέμα φέτας με μυρωδικά, κρέμα τσένταρ με μπέικον.  
Πατάτες: Χωριάτικες με ρίγανη, με κρέμα φέτας, με κρέμα τσένταρ, με ψητό μπέικον

### ΜΑΘΗΜΑ 3: ΤΟΥ ΤΗΓΑΝΙΟΥ & ΤΥΡΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Τηγανιού: Κολοκυθάκια, πιπεριές, τομάτες, μελιτζάνες  
Τυριά σαγανάκι: Ψητό ταλαγάνι, φλογέρες τυριού, κεφαλογραβιέρα σαγανάκι, φέτα πανέ ή τυλιχτή

### ΜΑΘΗΜΑ 4: ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### ΜΑΘΗΜΑ 5 & 6 ΒΟΔΙΝΟ ΜΟΣΧΑΡΙ

Κοπές Prime, βασική μαρινάδα  
Λουκάνικο, σουβλάκι, burger, ribs, εξοχικό με ζαμπόν και τυρί

### ΜΑΘΗΜΑ 7 & 8 ΧΟΙΡΙΝΟ

Κοπές Prime, βασική μαρινάδα  
Λουκάνικο, κοντοσούβλι, μπιφτέκι, short ribs

### ΜΑΘΗΜΑ 9 & 10 ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΑ (αρνί, κατσίκι, προβατίνα)

Κοπές Prime, βασική μαρινάδα shawarma  
Λουκάνικο, κεμπάπ, μπιφτέκι, ribs, εξοχικό με λαχανικά

### ΜΑΘΗΜΑ 11 & 12 ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

Κοπές, βασική μαρινάδα  
Λουκάνικο, σουβλάκι, κοτομπέικον, σεφταλιά, παιδάκια πουλερικών.

### ΜΑΘΗΜΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ: ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ (Εξ αποστάσεως, e learning)

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: ΤΑ ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΤΟΥ ΣΕΦ (Εξ αποστάσεως, e learning)

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

### ΜΑΘΗΜΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ: ΕΠΙΧΕΙΡΩΝΤΑΣ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ (Εξ αποστάσεως, e learning)

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



# Μαθήματα Μαγειρικής

CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

## 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.

## ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



## ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ

