

GRILL & BBQ



Μαθήματα
Μαγειρικής

CULINARY & COOKERY
CENTER & CLUB





ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GRILL & BBQ

ΌΛΗ Η ΜΑΕΣΤΡΙΑ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΕ ΕΝΑ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ανακαλύψτε την τέχνη του ψησίματος και της προετοιμασίας των κρεάτων σε ένα Εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης που εστιάζει σε τεχνικές και συνταγές απαραίτητες για κάθε επαγγελματία!

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα αποτελείται από 5 τεχνικά μαθήματα που εστιάζουν στο σωστό μαρινάρισμα όπου αυτό απαιτείται, και στην μαεστρία του ψησίματος σε bbq, αλλά και στις συνοδευτικές σάλτσες, σως και γαρνιτούρες που συνοδεύουν τα κρέατα. Στόχος να αποκτήσετε εμπλουτισμένες γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη του grill.

Απευθύνεται σε μαθητές και επαγγελματίες που επιθυμούν να μάθουν την τέχνη του ψησίματος για να απασχοληθούν στο συγκεκριμένο αντικείμενο ή για να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους σε ένα από τα πιο εμπορικά επαγγέλματα

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: Από 500€

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 1-2: Μοσχάρι

Επιλογή Κρεάτων & Κοπές: Στήθος, ribs, διάφραγμα ψητό σχάρας, κοντρα-κλότο (picanya), frank porter house

Προετοιμασία Μαρινάδες: Σαλαμούρα υγρή, μαρινάδα ωμή, καρύκευμα αλατιού

Χειροποίητες Σως & Συνοδευτικά: bbq σως, συνοδευτική σαλάτα, πατάτα bravas με μυρωδικά

ΜΑΘΗΜΑ 3-4: Χοιρινό

Επιλογή Κρεάτων & Κοπές: Σπάλα, μπούτι, porchetta, μπριζόλες ribs ψητά σχάρας

Προετοιμασία Μαρινάδες: Σαλαμούρα υγρή, μαρινάδα ωμή, καρύκευμα αλατιού

Χειροποίητες Σως & Συνοδευτικά: κέτσαπ ή τομάτα σως, συνοδευτική σαλάτα, λαχανικά σχάρας

ΜΑΘΗΜΑ 5: Κοτόπουλο Γαλοπούλα

Επιλογή Κρεάτων & Κοπές: Γαλοπούλα (μπούτι, στήθος, μπιφτέκι), κοτόπουλο (μπούτι, στήθος, σουβλάκι, ολόκληρο με την μέθοδο του beer roasting)

Προετοιμασία Μαρινάδες: Σαλαμούρα υγρή, μαρινάδα ωμή, καρύκευμα αλατιού

Χειροποίητες Σως & Συνοδευτικά: μουστάρδα, μαγιονέζα, συνοδευτική σαλάτα, μανιτάρια

Επιπλέον: κάπνισμα, άλμη και μπαχαρικά, τρόποι ψησίματος, θερμοκρασίες ψησίματος, Τροφονομία, ιδέες και λύσεις, εξαιρετικό εγχειρίδιο

σημειώσεων





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