



Μαθήματα
Μαγειρικής

CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

Εξειδικευμένο
Πρόγραμμα

ΙΤΑΛΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

PROFESSIONAL EDUCATION

www.mathimatamageirikis.com



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ITALIAN CUISINE

ΜΑΘΕΤΕ ΟΛΑ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΕ 5 ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Ανακαλύψτε την τέχνη και τη φινέτσα της Ιταλικής Κουζίνας σε ένα εξειδικευμένο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες!

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα περιλαμβάνει τις βασικές κατηγορίες εδεσμάτων της Ιταλικής Κουζίνας. Έχει στόχο να ενισχύσει ήδη υπάρχουσες δεξιότητες, να παρέχει εξειδίκευση και γνώση στην Ιταλική Κουζίνα, αλλά και πολλές ιδέες που μπορεί να αξιοποιηθούν στην εστίαση.

Απευθύνεται σε επαγγελματίες που εργάζονται σε Ιταλικά Εστιατόρια, φιλόδοξους νέους μάγειρες, και ενθουσιώδεις της μαγειρικής.

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 προγράμματος

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



ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

ΜΑΘΗΜΑ 1: Antipasti & Insalata

Caponata, Πατάτες με μανιτάρια & Gorgonzola, Pesto βασιλικού
Insalata Rustica, Caprese, Sicilian

ΜΑΘΗΜΑ 2: Pane

Focaccia, Ciabatta, Crostini, Μπρουσκέτα

ΜΑΘΗΜΑ 3: Risotto

Τεχνικές μαγειρέματος για διαφορετικές ποικιλίες ρυζιού

ΜΑΘΗΜΑ 4: Pasta & Salsa

Pasta: Ταλιατέλες, Ραβιόλι, Λαζάνια
Salsa: Ραγού Μπολονέζ, Ραγού Ναπολιτέν, Carbonara

ΜΑΘΗΜΑ 5: Gnocchi & Polenta

Gnocchi alla Romana, Gnocchi di Patate, Polenta
Αυθεντική σάλτσα Cacciatore

**Στο μάθημα Pasta & Salsa τα ζυμαρικά δεν είναι χειροποίητα. Προτείνεται το εξειδικευμένο πρόγραμμα «Χειροποίητα Ζυμαρικά»- παρέχεται έκπτωση στους συμμετέχοντες του Italian Cuisine.*

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 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!
- ❖ Απολάυστε 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