

## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΙΤΕ ΣΤΙΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Από την τοπικότητα στην οικουμενικότητα της Κουζίνας μας, τις παραδοσιακές παρασκευές ανά εδεσματολογική κατηγορία, αλλά και με πολλές επαγγελματικές λύσεις, αυτό το εκπαιδευτικό πρόγραμμα προετοιμάζει μάγειρες για να εργαστούν σε Ελληνικά Εστιατόρια ανά τον κόσμο.

Απευθύνεται σε φιλόδοξους μάγειρες, ενθουσιώδεις της μαγειρικής, ενώ αποτελεί ιδανική επιλογή για εκπαίδευση προσωπικού.

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:** 8 εργαστηριακές εφαρμογές | 32 ώρες  
3 θεωρητικά σεμινάρια elearning | 12 ώρες

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:** Πρακτική και θεωρητική

**ΚΟΣΤΟΣ:** 580€

**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

### ΜΑΘΗΜΑ 1: Αλοιφές – Κεφτέδες λαχανικών

Παντζαροσαλάτα, μελιντζανοσαλάτα, ταραμοσαλάτα, φάβα, τζατζίκι, τοματοκεφτέδες, κολοκυθοκεφτέδες, πατατοκεφτέδες

### ΜΑΘΗΜΑ 2: Όσπρια- Σούπες

Φακές, φασόλια, ρεβιθάδα, χάντρες πλακί, ψαρόσουπα αυγολέμονο, γιουβαρλάρια

### ΜΑΘΗΜΑ 3: Λαδερά – γεμιστά - ντολμάδες

Ντολμαδάκια γιαλαντζί, λαχανοντολμάδες, φασολάκια σοφηγάδα, αγκινάρες αλά πολίτα, μουσακάς παπουτσάκια, γεμιστά

### ΜΑΘΗΜΑ 4: Θαλασσινά

Μύδια αχνιστά, χταπόδι ψητό κατσαρόλας, σουπιά με σπανάκι, καλαμάρι γεμιστό

### ΜΑΘΗΜΑ 5: Ψάρι

Γάυρος μαρινάτος, σαρδέλες ψητές (παντρεμένες), σπετσιώτα, μπουρδέτο, μπακαλιάρος σκορδαλιά

### ΜΑΘΗΜΑ 6: Μοσχάρι/Κουνέλι

Μοσχάρακι ραγού με λαχανικά, μοσχάρακι ψητό κατσαρόλας, μοσχάρακι γιουβέτσι, κουνέλι στιφάδο

### ΜΑΘΗΜΑ 7: Κιμάς

Κεφτεδάκια, μπιφτέκια, ρολό κιμά, σουτζουκάκια, παστίτσιο

### ΜΑΘΗΜΑ 8: Χοιρινό / Αρνάκι

Χοιρινό αυγολέμονο (πράσο-σέλινο), χοιρινή τηγανιά, αρνάκι τσιγαριστό, αρνάκι στην λαδόκολλα, γαμοπίλαφο

## 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](mailto: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