



## ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΟΛΗ Η ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ ΣΕ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση. Αποκτήστε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Ο Ολοκληρωμένος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να εκπαιδευτείτε στην μαγειρική τέχνη, να εξειδικεύσετε τις γνώσεις σας και να διαπρέψετε στην Τέχνη σας!

Τα εργαστηριακά μαθήματα έχουν διάρκεια 3 ωρών και είναι hands on.

Στόχος η απαιτούμενη εκπαίδευση με δυνατότητα πιστοποίησης επαγγέλματος για εργασιακή ένταξη στο συγκεκριμένο αντικείμενο.

Απευθύνεται σε φοιτητές και επαγγελματίες, όσους θέλουν να εκπαιδευτούν ταχύρυθμα και πρακτικά στην τέχνη της μαγειρικής, αλλά και όσους επιθυμούν να ανακαλύψουν αν η μαγειρική αποτελεί το επάγγελμα που τους ενδιαφέρει.

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:** 12 εργαστηριακές εφαρμογές | 36 ώρες  
8 θεωρητικά σεμινάρια

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:** Πρακτική και θεωρητική

**ΚΟΣΤΟΣ:** 1500€

**ΟΛΙΓΟΜΕΛΕΣ ΤΜΗΜΑ:** έως 10 άτομα

**ΠΟΝΤΟΙ:** 200 (για κατόχους membership card)

\*Εξαργύρωση 2 μαθημάτων *basic* ή 1 *advanced*

**ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:**

Βεβαίωση παρακολούθησης προγράμματος

Σημειώσεις προγράμματος και έξτρα υλικό ανάγνωσης

Συμμετοχή σε συναντήσεις με παραγωγούς

---

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

---



**ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ  
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ**

**ΜΑΘΗΜΑ 1: Κοπές**

Τεχνική: Στάση σώματος, Χρήση μαχαιριού, Κοπές λαχανικών

**ΜΑΘΗΜΑ 2: Ζωμοί**

Τεχνική & Εφαρμογή: Μπουγιόν λαχανικών, Λευκός ζωμός πουλερικών, Σκούρος ζωμός κρέατος, Σκούρος ζωμός οστράκων

**ΜΑΘΗΜΑ 3: Σάλτσες**

Τεχνική & Εφαρμογή: Μπεσαμέλ, Τομάτα, Μαγιονέζα, Ολλαντέζ

**ΜΑΘΗΜΑ 4: Ρύζι**

Τεχνική & Εφαρμογή: Κρεόλ, Πιλάφι, Ριζότο, Μπασμάτι

**ΜΑΘΗΜΑ 5: Σούπες**

Τεχνική: Βελουτέ, Απέραστη σούπα, Περασμένη σούπα, Εθνική σούπα

Εφαρμογή: Βελουτέ κουνουπίδι, Απέραστη σούπα κοτόπουλου, Περασμένη σούπα ψαριού, Εθνικές φακές

**ΜΑΘΗΜΑ 6: Ζύμες**

Τεχνική & Εφαρμογή: Ψωμιού, Ζυμαρικών, Τάρτας, Χυλός κρέπας

**ΜΑΘΗΜΑ 7: Λαχανικά**

Τεχνική & Εφαρμογή: Ατμού, Βραστά, Γλασέ, Σωτέ, Τηγανιτά σε χυλό

**ΜΑΘΗΜΑ 8: Πατάτες**

Τεχνική & Εφαρμογή: Ατμού, Βραστές, Ψητές, Σωτέ, Τηγανιτές

**ΜΑΘΗΜΑ 9: Αυγά**

Τεχνική & Εφαρμογή: Βραστά, Ποσέ, Μπρουγιέ, Τηγανιτά, Ομελέτες

**ΜΑΘΗΜΑ 10: Κρέας**

Τεχνική: Σχάρας, σωτέ, ραγού, ποελέ

Εφαρμογή: Σχάρας μοσχαράκι, Χοιρινό σωτέ ντε γλασέ με μουστάρδα και λεμόνι, Ραγού αρνάκι με λαχανικά εποχής, Χοιρινό ποελέ με μανιτάρια

**ΜΑΘΗΜΑ 11: Ψάρι**

Τεχνική: Ποσέ, σωτέ, παπιγιότ, μπραιζέ

Εφαρμογή: Ποσέ ψάρι με λαχανικά εποχής, Φιλέτο ψαριού σωτέ μενιέρ με κάπαρη, μαϊντανό και λεμόνι, Παπιγιότ ψαριού με τομάτες και ελιές, Μπραιζέ χταπόδι με κόκκινο κρασί

**ΜΑΘΗΜΑ 12: Κοτόπουλο**

Τεχνική: Ψητό, Σωτέ, Πανέ

Εφαρμογή: Ψητό κοτόπουλο με πατατούλες, Σωτέ κοτόπουλο με πιπεριές, Πανέ με τυριά



## 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 μην αποτελεί μέσο διακινδύνευσης της ασφάλειας των παραγομένων προϊόντων, αλλά επίσης ούτε με τις ενέργειές του να την θέτει σε κίνδυνο

#### **ΜΑΘΗΜΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ: ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ**

Τα «άπαντα» για το εστιατόριο. Κατηγορίες, εξοπλισμός, οργάνωση και καθήκοντα. Ένα θεωρητικό μάθημα πολύ σημαντικό για να έχετε πλήρη γνώση του επαγγέλματος.

#### **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: ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ**

Εισαγωγή στο επάγγελμα του μάγειρα, στολή, μπριγκάντα, αλλά και ότι σημαντικό θα πρέπει να γνωρίζει κάποιος για το επάγγελμα του.

#### **ΜΑΘΗΜΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ: ΤΑ ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΤΟΥ ΣΕΦ**

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

#### **ΜΑΘΗΜΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ: ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ**

Στόχος του μαθήματος είναι η απόκτηση των απαραίτητων γνώσεων στα ζητήματα που αφορούν τις τεχνικές εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό μιας επαγγελματικής κουζίνας, όπως το αρχιτεκτονικό σχέδιο, τα κριτήρια επιλογής χώρου και σχεδιασμού εγκαταστάσεως, τα στοιχεία διαμόρφωσης επαγγελματικών χώρων, η πυρασφάλεια και η πυροπροστασία, οι εγκαταστάσεις, οι χώροι και οι συσκευές.

#### **ΜΑΘΗΜΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ: ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ**

Η επιλογή της μεθόδου που θα χρησιμοποιηθεί βασίζεται σε τέσσερα κυρίως κριτήρια: την εγκυρότητα, το κόστος, τον βαθμό αποδοχής, αλλά και αντίδρασης των υποψηφίων στις μεθόδους επιλογής που υιοθετούνται τελικά.

#### **ΜΑΘΗΜΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ: ΠΡΟΣΟΜΟΙΩΣΗ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ**

Με πολλές ερωτήσεις και απαντήσεις όπου θα σας βοηθήσουν στην επιτυχία εξετάσεων πιστοποίησης.



**Κλείστε ραντεβού με την υπεύθυνη εκπαίδευσης**



## ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Σκοπός του συστήματος πιστοποίησης γνώσεων και προγραμμάτων επαγγελματικής κατάρτισης στο πλαίσιο της διαβίου μάθησης είναι: η διευκόλυνση της ένταξης στην απασχόληση.

Η πιστοποίηση αυτή είναι σχεδιασμένη για να καλύψει τις ανάγκες των μαθητών, οι οποίοι επιθυμούν να εργαστούν σε χώρους εστίασης. Επίσης απευθύνεται σε άτομα που θέλουν να διευρύνουν τις γνώσεις τους σχετικά με τις απαιτήσεις του επαγγέλματος, και τους δίνεται η δυνατότητα να εργαστούν για περαιτέρω εκπαίδευση ή κατάρτιση στο τομέα της φιλοξενίας και εστίασης.

### ΤΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΠΑΡΕΧΕΙ ΣΤΟΝ ΚΑΤΟΧΟ ΤΟΥ:

- Έγκυρη απόδειξη των γνώσεων που διαθέτει για να ασκεί το επάγγελμά του
- Βελτίωση του επιπέδου των παρεχόμενων υπηρεσιών
- Απόκτηση ενός εφοδίου για την επαγγελματική αποκατάσταση και καταξίωση κάθε μάγειρα.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ	250€
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ	190€
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	250€



Τα πιστοποιητικά συνυπογράφονται από την ACTA (Τεχνολογικό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου) και τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος.



### 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



### ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΙ ΚΥΚΛΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Στα πλαίσια της Συνεχιζόμενης Επαγγελματικής Κατάρτισης, η μετεκπαίδευση συμπληρώνει, εκσυγχρονίζει, αναβαθμίζει γνώσεις και δεξιότητες που αποκτήθηκαν από άλλα συστήματα επαγγελματικής εκπαίδευσης ή ακόμα και από επαγγελματική εμπειρία με στόχο την ένταξη στην αγορά εργασίας, τη διασφάλιση της εργασίας, την επαγγελματική ανέλιξη και την προσωπική ανάπτυξη.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ARTISAN PIZZA** → 5 εργαστηριακά μαθήματα, 15 ώρες, κόστος 350€.

Τα μαθήματα είναι διαδραστικά με στόχο να αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις στην τέχνη της παρασκευής της πίτσας από τα βασικά υλικά και την Τροφογνωσία έως την ζύμη, τις αυθεντικές σάλτσες και το ιδανικό ψήσιμο.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** → 8 εργαστηριακά μαθήματα, 24 ώρες, κόστος 700€.

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.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GOURMET BURGER** → 3 εργαστηριακά μαθήματα, 9 ώρες, κόστος 150€.

Θα μάθετε τεχνικές και διαδικασίες για πληθωρικά, αφράτα, ζουμερά burgers, θα διδαχτείτε την τέχνη του κατάλληλου ψωμιού και θα περιηγηθείτε από γεμίσεις, σάλτσες και σως που θα χαρίσουν την γεμάτη γεύση στα burgers.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GRILL & BBQ** → 5 εργαστηριακά μαθήματα, 15 ώρες, κόστος 500€.

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.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ SUSHI** → 5 εργαστηριακά μαθήματα, 15 ώρες, κόστος 600€.

Δίνεται μεγάλη σημασία στην κατανόηση της φιλοσοφίας της Ιαπωνικής Κουζίνας και των βασικών υλικών, ενώ παράλληλα το πρόγραμμα εισάγει τους μαθητές σε βασικές αρχές μαγειρικής, δεξιότητες στο μαχαίρι και τεχνικές φιλεταρίσματος.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΙΤΑΛΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** → 5 εργαστηριακά μαθήματα, 15 ώρες, κόστος 350€.

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.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ SNACK & SANDWICHES** → 5 εργαστηριακά μαθήματα, 15 ώρες, κόστος 350€.

Εκπαιδευτείτε ανάμεσα από διαφορετικά είδη ψωμιού και τις ιδανικές γεμίσεις τους. Στόχος να αποκτήσετε εφόδια που θα σας βοηθήσουν να δημιουργήσετε τις δικές σας γεύσεις αλλά και να θεμελιώσετε τις γνώσεις σας στο αντικείμενο.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ YACHTS & VILLAS** → 5 εργαστηριακά μαθήματα, 25 ώρες, κόστος 500€.

Εκπαιδευτείτε ανάμεσα σε διαφορετικά εξειδικευμένα μενού και ιδανικούς συνδυασμούς. Στόχος να αποκτήσετε εφόδια και γνώσεις που θα σας βοηθήσουν να ανταπεξέλθετε στις απαιτήσεις που υπάρχουν μέσα σε σκάφη αλλά και βίλες.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ** → 3 εργαστηριακά μαθήματα, 9 ώρες, κόστος 150€.

Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και στόχο έχουν να αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη της παρασκευής χειροποίητων ζυμαρικών.



Μαθήματα Μαγειρικής  
CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ



**Culinary Center & Cookery Club**

Λ. Βουλιαγμένης 299 (πλησίον μετρό Αγ. Δημητρίου), Άγιος Δημήτριος, Τ&F: 210 9882378  
E: [info@mathimatamageirikis.gr](mailto:info@mathimatamageirikis.gr) , I: [www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr)