



Μαθήματα
Μαγειρικής
CULINARY & COOKERY
CENTER & CLUB

Εκπαιδευτικό
Πρόγραμμα

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

PROFESSIONAL EDUCATION

www.mathimatamageirikis.com



ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΣΥΝΟΠΤΙΚΑ Η ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ ΣΕ 5 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ

Ο Μικρός κύκλος εκπαίδευσης, σας προσφέρει όλα τα εφόδια για να βολιδοσκοπήσετε αν η μαγειρική είναι η τέχνη που επιθυμείτε να εξασκήσετε, εκπαιδευοντάς σας στα βασικά. Τα μαθήματα μαγειρικής είναι hands on. Στόχος να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, να εξοικειωθείτε στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Απευθύνεται σε αρχάριους της μαγειρικής, όσους επιθυμούν να ανακαλύψουν αν η μαγειρική αποτελεί το επάγγελμα που τους ενδιαφέρει, λάτρης ή ενθουσιώδης της τέχνης αυτής.

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

1 θεωρητικό σεμινάριο

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ: Πρακτική και θεωρητική

ΚΟΣΤΟΣ: 300€

ΟΛΙΓΟΜΕΛΕΣ ΤΜΗΜΑ: έως 10 άτομα

ΠΟΝΤΟΙ: 100 (για κατόχους membership card)

*Εξαργύρωση 1 basic μαθήματος

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: Σάλτσες

Τεχνική & Εφαρμογή: Μπεςαμέλ, Τομάτα, Μαγιονέζα, Ολλαντέζ

ΜΑΘΗΜΑ 3: Ρύζι

Τεχνική & Εφαρμογή: Κρεόλ, Πιλάφι, Ριζότο, Μπασμάτι

ΜΑΘΗΜΑ 4: Ζύμες

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

ΜΑΘΗΜΑ 5: Βασικές αρχές μαγειρικής για κρέας

Τεχνική: Σχάρας, σωτέ, ραγού, ποελέ

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

ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΜΑΘΗΜΑ

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

*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



Κλείστε ραντεβού με την υπεύθυνη εκπαίδευσης, Ζητήστε να ενημερωθείτε για αναβάθμιση σε επόμενο εκπαιδευτικό κύκλο και ημερομηνίες διεξαγωγής

Ενημερωθείτε για την Membership Card και τα προνόμια της



Membership Card

- ❖ Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστείλετέ τη μας στο info@mathimatamageirikis.gr και ξεκινήστε να μαζεύεται πόντους!
- ❖ 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



Μαθήματα Μαγειρικής

CULINARY CENTER & COOKERY CLUB

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ

