



Μαθήματα  
Μαγειρικής  
CULINARY & COOKERY  
CENTER & CLUB

Εκπαιδευτικό  
Πρόγραμμα

---

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ  
ΚΥΚΛΟΣ  
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

---

PROFESSIONAL EDUCATION

[www.mathimatamageirikis.com](http://www.mathimatamageirikis.com)



## ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΟΛΗ Η ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ ΣΕ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση. Ο Ολοκληρωμένος Κύκλος Ζαχαροπλαστικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε σε ένα ζαχαροπλαστείο, γρήγορα και αποτελεσματικά. Τα μαθήματα ζαχαροπλαστικής έχουν διάρκεια 3-4 ωρών και είναι απολύτως εργαστηριακά σεμινάρια. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία, αλλά και να προετοιμαστείτε για τις εξετάσεις πιστοποίησης του βοηθού ζαχαροπλάστη.

Απευθύνεται σε φοιτητές και επαγγελματίες, όσους θέλουν να εκπαιδευτούν ταχύρρυθμα και πρακτικά στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής, αλλά και όσους επιθυμούν να ανακαλύψουν αν η ζαχαροπλαστική 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 | 44 ώρες

8 θεωρητικά σεμινάρια elearning | 40 ώρες

**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

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

---



## ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ

### **ΜΑΘΗΜΑ 1: ΖΥΜΕΣ ΒΑΣΗΣ διάρκεια 3 ώρες**

Τεχνική : Παντεσπάνι, Εξειδικευμένα Μπισκουί, Γκλασάζ επικάλυψης

Εφαρμογή: Ζενουάζ, Ρουλάντ, Τζοκόντ, Κιουγερ, Σαν φαρίν, Γκλασάζ λευκής και μαύρης σοκολάτας

### **ΜΑΘΗΜΑ 2: ΒΑΣΙΚΕΣ ΚΡΕΜΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – ΤΟΥΡΤΕΣ διάρκεια 4 ώρες**

Τεχνικές : Πατισερί (κρύα και ζεστή, βανίλια και σοκολάτα), Μουσελίν, Κιγιές, Σαντιγί, Λεζέρ, Γαλλικό Μους

Εφαρμογή: Τούρτα, Πάστα

### **ΜΑΘΗΜΑ 3: ΒΑΣΙΚΕΣ ΚΡΕΜΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – ΤΟΥΡΤΕΣ διάρκεια 4 ώρες**

Τεχνικές : Μους Σοκολάτα (μέθοδος πατ ή απαρείν α μπομπ), Ανγκλαίζ, Μπαβαρουάζ, Κρεμέ, Κουλί, Ιταλική μαρέγκα,

Εφαρμογή: Τούρτα, Πάστα, Σαρλότ

### **ΜΑΘΗΜΑ 4: ΖΥΜΗ ΣΟΥ ΚΑΙ ΕΚΛΑΙΡ διάρκεια 4 ώρες**

Τεχνική: Ζύμη σου-Εκλαίρ, Κρακελίν, Φοντάν, Επικάλυψεις σου και εκλαίρ, Καραμέλα, Σως προφιτερόλ, Γκλασάζ μαύρης σοκολάτας, Πατισερί, Ανγκλαίζ

Εφαρμογή: Σου, Εκλαίρ, Προφιτερόλ

### **ΜΑΘΗΜΑ 5: ΣΦΟΛΙΑΤΑ ΚΑΙ ΚΡΟΥΑΣΑΝ διάρκεια 5 ώρες**

Τεχνική: Σφολιάτα, κρουασάν

Εφαρμογή: Μιλφέιγ, κρουασάν βουτύρου, κρουασάν σοκολάτας

### **ΜΑΘΗΜΑ 6: ΜΑΡΕΓΚΕΣ διάρκεια 3 ώρες**

Τεχνική: Μαρέγκα Γαλλική, Μαρέγκα Ελβετική, Μαρέγκα σουζέ, Μαρέγκα προγκρέ

Εφαρμογή: Πάβλοβα, Μπεζέδες, πραλίνες ξηρών καρπών

### **ΜΑΘΗΜΑ 7: ΚΕΙΚ, ΣΑΜΠΛΕ, ΣΟΥΚΡΕ διάρκεια 3 ώρες**

Τεχνική: Κέικ, ζύμη σαμπλέ, ζύμη σουκρέ, γέμιση μήλου, κρέμα λεμονιού.

Εφαρμογή: Κέικ, μηλόπιτα, λεμονόπιτα

### **ΜΑΘΗΜΑ 8: ΖΥΜΗ ΛΕΒΕ διάρκεια 4 ώρες**

Τεχνική & Εφαρμογή: Τσουρέκι, παν ο λε (pain au lait), μπριός, πραλίνα ξηρών καρπών, επικάλυψη σοκολάτα γάλακτος

### **ΜΑΘΗΜΑ 9: ΓΛΥΚΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ διάρκεια 3 ώρες**

Τεχνική & Εφαρμογή: Σουφλέ φοντάν (fondant - ρευστό), σουφλέ μοελέ (moelleux – παχύρευστο), μπράουνις, σοκολατόπιτα, σουφλέ με πορτοκάλι, σουφλέ με μπανάνα, σουφλέ με γιαούρτι, σουφλέ με κρέμα τυριού

### **ΜΑΘΗΜΑ 10: ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ διάρκεια 4 ώρες**

Τεχνική: Στρώσιμο – συμμετρίαση της σοκολάτας, γκανάζ γέμισης για σοκολατάκια μαύρης – γάλακτος και λευκής, σοκολατάκια σακούλας – μασίφ - γεμιστά – βραχάκια.

Εφαρμογή: Πλάκες σοκολάτας, σοκολατάκια



**ΜΑΘΗΜΑ 11: ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ ΓΛΥΚΑ διάρκεια 4 ώρες**

Τεχνική & Εφαρμογή: μπακλαβάς, κανταΐφι φωλίτσες, γαλακτομπούρεκο, καρυδόπιτα, σαραγλί

**ΜΑΘΗΜΑ 12: Τούρτα & Βασικές τεχνικές διακόσμησης διάρκεια 3 ώρες**

Τεχνική & Εφαρμογή: Βασικές τεχνικές διακόσμησης με την χρήση της σακούλας ζαχ/κής και του κορνέ, Κρέμα βουτύρου, κρέμα σαντιγί



## 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 συντήρησή 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 εγκατάστασης, 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 δια βίου 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 (Τεχνοβλαστός 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

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



## ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΙ ΚΥΚΛΟΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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 ΚΡΕΠΕΣ, WAFFLES, DONUTS & ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ** → 5 εργαστηριακά μαθήματα, 15 ώρες, κόστος 350€.

Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και στόχο έχουν να αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη της παρασκευής των χειροποίητων κρεπών, βάφλας και ντόνατς, pancakes, λουκουμάδες!

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΓΛΥΚΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ** → 5 εργαστηριακά μαθήματα, 15 ώρες, κόστος 350 €.

Τα μαθήματα είναι τεχνικά και στόχο έχουν να αποκτήσετε θεμελιώδεις γνώσεις στην τέχνη της παρασκευής ιδιαίτερων γλυκών εστιατορίου.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ CAKES** → 5 εργαστηριακά μαθήματα, 15 ώρες, κόστος 300€.

Με ενότητες που εστιάζουν στις βασικές παρασκευές με την μεγαλύτερη εμπορική ζήτηση! Η τεχνογνωσία τόσο για την σωστή χρήση των υλικών, τις ενδεδειγμένες θερμοκρασίες, το ψήσιμο και το άψογο αποτέλεσμα αποτελεί μία εξειδίκευση, απαραίτητη για όσους ασχολούνται με την παρασκευή τους.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΓΛΥΚΑ ΒΑΦΤΙΣΗΣ** → 5 εργαστηριακά μαθήματα, 15 ώρες, κόστος 400€.

Τα μαθήματα είναι διαδραστικά και στόχο έχουν να εξειδικεύσετε και εμπλουτίσετε τις γνώσεις σας σε βάθος, στη παρασκευή Γλυκών Βάφτισης για την δημιουργία λαχταριστών candy bars.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΓΑΛΑΚΤΟΠΩΛΕΙΟ** → 10 εργαστηριακά μαθήματα, 30 ώρες, κόστος 700€.

Στόχος του προγράμματος είναι να εμπλουτίσει τις δεξιότητες εργαζομένων και επιχειρηματιών με τις απαραίτητες γνώσεις που απαιτούνται για ένα εργαστήριο γαλακτοπωλείου, να δώσει σύγχρονες ιδέες για νέα προϊόντα βασισμένα στις τεχνικές της ζαχαροπλαστικής, να παρουσιάσει το εύρος των προϊόντων που μπορούν να προσφερθούν και να εξηγήσει τους τρόπους διαφοροποίησης στην αγορά.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΓΛΥΚΑ ΕΙΔΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ** → 5 εργαστηριακά μαθήματα, 15 ώρες, κόστος 350€.

Με ενότητες που εστιάζουν σε σημαντικές τεχνικές επιδορπίων που διατηρούν την υγεία των ανθρώπων! Τα επιδόρπια αυτά διαφέρουν από τα συνήθη λόγω της σύνθεσής τους ή του τρόπου παρασκευής τους.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΤΟΥΡΤΕΣ ΚΑΙ ΠΑΣΤΕΣ** → 8 εργαστηριακά μαθήματα, 24 ώρες, κόστος 700€.

Τα μαθήματα του προγράμματος είναι εργαστηριακά και στόχο έχουν να αποκτήσετε θεμελιώδεις γνώσεις στην τέχνη της παρασκευής τούρτας και πάστας, τις διαφορετικές συνθέσεις, αλλά και στους συνδυασμούς γεύσεων που θα μας δώσουν τα αγαπημένα γλυκά.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΚΕΡΑΣΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ** → 5 εργαστηριακά μαθήματα, 15 ώρες, κόστος 350€.

Τα μαθήματα του προγράμματος είναι εργαστηριακά και στόχο έχουν να αποκτήσετε θεμελιώδεις γνώσεις στην τέχνη της χειροποίητης παρασκευής των μικρών γλυκών μέσα από μία επιλεγμένη γκάμα κερασμάτων. Επιπλέον, στόχος του προγράμματος είναι να κατανοήσετε τις ανάγκες και την σωστή χρήση των υλικών μέσα από διαφορετικές παρασκευές που προσφέρουν ειδικά σχεδιασμένες, λαχταριστές γεύσεις .



**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ** → 5 εργαστηριακά μαθήματα, 20 ώρες, κόστος 350€.

Τα μαθήματα είναι διαδραστικά μαθήματα. Στόχος να αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη της παρασκευής του ψωμιού.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΒΟΥΤΥΡΟΚΡΕΜΑ** → 5 εργαστηριακά μαθήματα, 15 ώρες, κόστος 450€.

Κατά τη διάρκεια πέντε μαθημάτων, ο εκπαιδευτής ζαχαροτέχνης θα σας διδάξει όλες τις πτυχές της δημιουργίας της βουτυρόκρεμας από την σύσταση έως την κατάλληλη υφή, αλλά και τις δεξιότητες που απαιτούνται για να δημιουργήσετε περίτεχνα σχέδια σε τούρτες και cupcakes.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗ** → 5 εργαστηριακά μαθήματα, 15 ώρες, κόστος 450€.

Απευθύνεται σε λάτρεις και ενθουσιώδεις της ζαχαροτεχνικής που επιθυμούν να ανακαλύψουν αν η ζαχαροτεχνική αποτελεί το επάγγελμα που τους ενδιαφέρει, σε μαθητές ή επαγγελματίες που εργάζονται ή επιθυμούν να εργαστούν στη διακόσμηση κέικ και να αναπτύξουν τις δημιουργικές δεξιότητές τους, διακοσμώντας κέικ και τούρτες.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ CHOCOLATERIE** → 6 εργαστηριακά μαθήματα, 15 ώρες, κόστος 450€.

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα αποτελείται από 6 τεχνικά μαθήματα, όπου εκπαιδευόμαστε στον επαγγελματικό χειρισμό της σοκολάτας - μια διαδικασία που απαιτεί υπολογισμένες κινήσεις, πειθαρχία και μαεστρία.

**ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ITALIAN GELATO** → 5 εργαστηριακά μαθήματα, 15 ώρες, κόστος 350€.

Απευθύνεται σε επαγγελματίες που επιθυμούν να μάθουν την τέχνη του artisanal παγωτού, σε φιλόδοξους νέους μάγειρες και ζαχαροπλάστες, σε ενθουσιώδεις της ζαχαροπλαστικής και όσους θέλουν να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους.





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)