



Μαθήματα
Μαγειρικής

CULINARY & COOKERY
CENTER & CLUB

Εκπαιδευτικό
Πρόγραμμα

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

PROFESSIONAL EDUCATION

www.mathimatamageirikis.com



ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Η ΒΑΣΗ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΕ 8 ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Ο Ταχύρυθμος κύκλος ζαχαροπλαστικής τέχνης σας προσφέρει τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε σε ένα ζαχαροπλαστείο. Τα μαθήματα ζαχαροπλαστικής έχουν διάρκεια 3 ωρών και είναι hands on.

Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Απευθύνεται σε όσους θέλουν να εκπαιδευτούν ταχύρυθμα και πρακτικά στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής, φοιτητές και επαγγελματίες που θέλουν να εξασκηθούν στις τεχνικές της ζαχαροπλαστικής, σε όσους επιθυμούν να ανακαλύψουν αν η ζαχαροπλαστική αποτελεί το επάγγελμα που τους ενδιαφέρει, σε αρχάριους της ζαχαροπλαστικής.

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.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ: 8 εργαστηριακές εφαρμογές | 27 ώρες
3 θεωρητικά σεμινάρια elearning

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ: Πρακτική και θεωρητική

ΚΟΣΤΟΣ: 800€

ΟΛΙΓΟΜΕΛΗ ΤΜΗΜΑΤΑ: έως 10 άτομα

ΠΟΝΤΟΙ: 150 (για κατόχους membership card)

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 Μπισκοκιά, Γκλασάζ επικάλυψης

Εφαρμογή: Ζενοιάζ, 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 απαρέιγ α μπομπ), Ανγκλαίζ, Μπαβαρουάζ, Κρεμέ, Κουλί, Ιταλική μαρέγκα,

Εφαρμογή: Τούρτα, Πάστα, Σαρλότ

ΜΑΘΗΜΑ 4: ΖΥΜΗ ΣΟΥ ΚΑΙ ΕΚΛΑΙΡ διάρκεια 4 ώρες

Τεχνική: Ζύμη σου-Εκλαιρ, Κρακελίν, Φοντάν, Επικαλύψεις σου και εκλαιρ, Καραμέλα, Σως προφιτερόλ, Γκλασάζ μαύρης σοκολάτας, Πατισερί, Ανγκλαίζ

Εφαρμογή: Σου, Εκλαιρ, Προφιτερόλ

ΜΑΘΗΜΑ 6: ΜΑΡΕΓΚΕΣ διάρκεια 3 ώρες

Τεχνική: Μαρέγκα Γαλλική, Μαρέγκα Ελβετική, Μαρέγκα σουξέ, 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 9: ΓΛΥΚΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ διάρκεια 3 ώρες

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

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 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: ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Εισαγωγή στο επάγγελμα του ζαχαροπλαστικής, 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



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



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ

