



Μαθήματα
Μαγειρικής
CULINARY & COOKERY
CENTER & CLUB

Εκπαιδευτικό
Πρόγραμμα

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ
ΚΥΚΛΟΣ
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

PROFESSIONAL EDUCATION

www.mathimatamageirikis.com



ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Η ΒΑΣΗ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΣΕ 11 ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Ο Ταχύρυθμος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Τα μαθήματα μαγειρικής έχουν διάρκεια 3 ωρών και είναι hands on. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

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

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 | 24 ώρες
3 θεωρητικά σεμινάρια

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
Συμμετοχή σε συναντήσεις με παραγωγούς

ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

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: Σούπες

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

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

ΜΑΘΗΜΑ 5: Ζύμες

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

ΜΑΘΗΜΑ 6: Λαχανικά

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

ΜΑΘΗΜΑ 7: Πατάτες

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

ΜΑΘΗΜΑ 8: 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 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: 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



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

