



Μαθήματα  
Μαγειρικής  
CULINARY & COOKERY  
CENTER & CLUB

Εκπαιδευτικό  
Πρόγραμμα

---

# ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

---

PROFESSIONAL EDUCATION

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



## ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΣΥΝΟΠΤΙΚΑ Η ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ ΣΕ 5 ΜΑΘΗΜΑΤΑ

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

Απευθύνεται σε όσους επιθυμούν να ανακαλύψουν αν η ζαχαροπλαστική αποτελεί το επάγγελμα που τους ενδιαφέρει, αρχάριους της ζαχαροπλαστικής, 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 | 17 ώρες  
1 θεωρητικό σεμινάριο

**ΠΑΡΟΧΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ**

Σημειώσεις προγράμματος και έξτρα υλικό ανάγνωσης

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:** Πρακτική και θεωρητική

Βεβαίωση προγράμματος

**ΚΟΣΤΟΣ:** 300€

**ΟΛΙΓΟΜΕΛΕΣ ΤΜΗΜΑ:** έως 10 άτομα

**ΠΟΝΤΟΙ:** 100 (για κατόχους membership card) \*Εξαργύρωση 1 basic μαθήματος

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 Μπισκοκί, 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: ΖΥΜΗ ΣΟΥ ΚΑΙ ΕΚΛΑΙΡ διάρκεια 4 ώρες

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

Εφαρμογή: Σου, Εκλαιρ, Προφιτερόλ

#### ΜΑΘΗΜΑ 4: ΜΑΡΕΓΚΕΣ διάρκεια 3 ώρες

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

Εφαρμογή: Πάβλοβα, Μπεζέδες, πραλίνες ξηρών καρπών

#### ΜΑΘΗΜΑ 5: 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 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

\*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



**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](mailto: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

