

Τηλεφωνική Εξυπηρέτηση  
2109882378  
09:00-21:00  
mathimatamageirikis.gr



# ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΦΛΕΒΑΡΗΣ 2025



## ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΗΣ & ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Ωράριο Λειτουργίας 09:00-21:00 εκτός εορτών 09:00-17:00

### Ηλεκτρονικά Online

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο [www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr) μέσω της ειδική φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Payral, πιστωτικής κάρτας ή cashcard. Το σύστημά μας θα σας αποστείλει αυτοματοποιημένο μήνυμα επιτυχούς κράτησης. Το περιβάλλον στο οποίο γίνονται όλες οι συναλλαγές με πιστωτική κάρτα ή cashcard είναι απολύτως ασφαλές (3D Secure) και διαχειρίζεται κατευθείαν από την Εθνική Τράπεζα. Γι' αυτό κατά την πρώτη σας συναλλαγή, η τράπεζα θα σας πιστοποιήσει για να μην έχετε καμία αμφιβολία! Σε περίπτωση που η κάρτα σας έχει εγγραφεί στο πρόγραμμα ασφαλών αγορών (3D Secured MasterCard & Verified by VISA), θα μεταφερθείτε αυτόματα (redirection) στην ιστοσελίδα (website) της εκδότριας Τράπεζας, όπου θα εισάγετε τον μυστικό κωδικό σας. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας θα μεταφερθείτε εκ νέου (directed) στη παρούσα ιστοσελίδα για την ολοκλήρωση της διαδικασίας πληρωμής. Για ποσά άνω των €300, η πληρωμή με πιστωτική κάρτα σας δίνει τη δυνατότητα να εξοφλήσετε το ποσό με μέχρι 6 δόσεις.

### Τράπεζα

Αν επιθυμείτε να πληρώσετε με κατάθεση σε λογαριασμό τραπεζής:

ΕΘΝΙΚΗ: 53320060659, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR78 0110 5330 0000 5332 0060 659

EUROBANK: 00260251570201007244, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR27 0260 2510 0005 7020 1007 244

## ΔΩΡΟΚΑΡΤΑ

Η καλύτερη ιδέα για ένα δώρο εμπειρίας που σίγουρα κάνει την διαφορά, είναι η δωροκάρτα για Μαθήματα Μαγειρικής. Προσφέρετε αυτή την μοναδική εμπειρία στο αγαπημένο σας πρόσωπο ή ακόμα καλύτερα εκπαιδεύετε μαζί για να δοκιμάσετε τις δυνάμεις σας σε μαγειρέματα γεμάτα νοστιμιές και δεξιότητες.

### **Ιδέες για ένα Ιδιαίτερο Δώρο**

Κάντε την ημέρα των αγαπημένων σας προσώπων ξεχωριστή, χαρίζοντάς τους μία μοναδική εμπειρία! Επιλέξτε ανάμεσα από:

- μαθήματα μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής ή ζαχαροτεχνικής από το πρόγραμμα του μήνα
- κύκλους μαθημάτων μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, ζαχαροτεχνικής, σοκολάτας ή γευσιγνωσίας οι οποίοι παρέχουν δυνατότητα πιστοποίησης

### **Όροι**

- Την περίοδο που αφορά υποχρεωτική λειτουργία με προ εκπαίδευση, η εξαργύρωση της δωροκάρτας γίνεται με webinars.
- Η δωροκάρτα διατίθεται κατόπιν προπληρωμής και ισχύει για 6 μήνες από την ημερομηνία αγοράς
- Σε περίπτωση που επιλέξετε κάποια από τις προγραμματισμένες δραστηριότητες του προγράμματός μας, η τιμή είναι η αναγραφόμενη
- Σε περίπτωση που θέλετε να κλείσετε μία ή δύο αίθουσες, η τιμή διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης
- Η δωροκάρτα δεν ανταλλάσσεται με μετρητά.



### Λίγα Λόγια για εμάς

- ✓ Ελληνική Επιχείρηση με εξαιρετικούς εκπαιδευτές
- ✓ Πιστοποιημένο Κέντρο Δια Βίου Μάθησης 1 με άδεια από το Υπουργείο Παιδείας
- ✓ Σήμα Ποιότητας ISO 9001:2015
- ✓ Recognized School by Worlds Association of Chefs Society (WACS)
- ✓ Πιστοποιημένο Εξεταστικό Κέντρο από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου (ACTA)

### Μέτρα υγιεινής

Καθημερινά παίρνουμε μέτρα για την υγιεινή σας:

- ✓ Αποστείρωση αέρα με σύστημα O3 ozone generator
- ✓ Αποστείρωση χώρου με σύστημα UVC sterilizer
- ✓ Αποστείρωση επικίνδυνων σημείων με εγκεκριμένα απολυμαντικά από τον ΕΟΦ

### Κάρτα Μέλους

Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστείλετέ τη μας στο [info@mathimatamageirikis.gr](mailto:info@mathimatamageirikis.gr) και παραλάβετε την προσωπική σας κάρτα την ημέρα που θα βρεθείτε στο χώρο μας!

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! Κάθε μάθημα έχει πόντους απόκτησης και πόντους εξαργύρωσης.

Διαβάστε αναλυτικά τους πόντους απόκτησης και τους πόντους εξαργύρωσης για να παρακολουθήσετε δωρεάν το εκπαιδευτικό αντικείμενο της αρεσκείας σας.

### Επικοινωνήστε μαζί μας

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ | The Culinary Center & Cookery Club

Λ. Βουλιαγμένης 299, 17343, Άγιος Δημήτριος, 1ος όροφος βρείτε μας στο χάρτη

**T&F:** +30 2109882378 | **E:** [info@mathimatamageirikis.gr](mailto:info@mathimatamageirikis.gr) | **I:** [www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr)

**Career Office:** Κλειστό group με εργοδότες που αναζητούν εργαζόμενους. Βρείτε εργασία.

**Forum:** Επικοινωνήστε με άλλους μαθητές και ανεβάστε φωτογραφίες από τις δημιουργίες σας.

Κάντε κλικ στο εικονίδιο και βρείτε μας στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης:



Culinary Center & Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram



Mathimata Mageirikis



# ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ



## ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ &amp; ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

**RESTAURANT MANAGEMENT:  
ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ**

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Στον σύγχρονο κόσμο της επιχειρηματικότητας, η ανάπτυξη μιας επιτυχημένης επιχείρησης στον κλάδο της εστίασης απαιτεί περισσότερο από την απλή επιθυμία ή το κυνήγι μίας νέας ιδέας.

Μια εξαιρετική καινοτομική ιδέα δεν αναπτύσσεται στη ζώνη της άνεσης μας. Χρειάζεται θάρρος, δημιουργικότητα, γνώσεις διοίκησης, κατανόηση της εποχής και των ανθρώπων που τη συνθέτουν. Μόνο με αυτόν τον τρόπο, μπορούμε να οδηγηθούμε σε ένα πετυχημένο επιχειρηματικό concept που θα οδηγήσει στην επιτυχία

**ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ**

Το σεμινάριο "RESTAURANT MANAGEMENT: ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ" στοχεύει στην προετοιμασία και εκπαίδευση ατόμων που θέλουν να αναπτύξουν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον χώρο της εστίασης. Στο επίκεντρο του σεμιναρίου βρίσκεται η δημιουργία μιας στρατηγικής που θα επιτρέψει στους συμμετέχοντες να διαμορφώσουν και να διαχειριστούν με επιτυχία τις επιχειρηματικές τους ιδέες στον ανταγωνιστικό κλάδο της εστίασης. Η επιχειρηματικότητα που πρόκειται να αναπτύξετε απαιτεί δεξιότητες που μπορούν να διδαχθούν και να σας προφυλάξουν από ανεπιθύμητες κακοτυχίες!

Δεδομένου ότι οι επιχειρήσεις εστίασης είναι δύσκολα διαχειρίσιμες, ειδικά στην Ελλάδα της κρίσης, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν κατανόηση των προκλήσεων που αντιμετωπίζουν όσοι επιχειρούν στον κλάδο αυτό. Η γνώση αυτή εξασφαλίζει στον μελλοντικό επιχειρηματία την ηρεμία ότι η ιδέα του είναι προσεκτικά επιλεγμένη και με όλα τα εχέγγυα για να αποδώσει κέρδη.

Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα διαθέτουν την αυτοπεποίθηση και τις γνώσεις που απαιτούνται για να δημιουργήσουν μία βιώσιμη ιδέα με τη βεβαιότητα ότι η επιλογή τους είναι καλά τεκμηριωμένη και πιθανό να οδηγήσει σε κέρδη.

**ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ**

Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν τα ακόλουθα αποτελέσματα:

Κατανόηση της Στρατηγικής: Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν βαθιά κατανόηση της σημασίας της στρατηγικής στην ανάπτυξη μιας επιτυχημένης εστιατορικής ιδέας.

Διαμόρφωση Βιώσιμης Ιδέας: Θα μάθουν πώς να διαμορφώνουν επιχειρηματικές ιδέες στον κλάδο της εστίασης.

**ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ**

Το σεμινάριο απευθύνεται σε επιχειρηματίες που θέλουν να εισέλθουν στον κλάδο της εστίασης, καθώς και σε όσους ενδιαφέρονται να αναπτύξουν και να διαχειριστούν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον συγκεκριμένο τομέα.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης:  
webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35 **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Συστημικές Αναλύσεις  
Οργανισμών, Επιχειρηματικότητα)

Ημερομηνία: 2025

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: **Μόνο με προ πληρωμή**  
130

Ώρα: 12:00-15:00

**-10% Μόνο με κάρτα  
επαγγελματία**

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**



## ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ &amp; ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

## ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Ο κλάδος της εστίασης αποτελεί έναν ανταγωνιστικό χώρο, όπου η επιτυχία εξαρτάται σημαντικά από τον τρόπο προώθησης και παρουσίασης των προϊόντων. Το μενού, εκτός από το να αποτελεί έναν κατάλογο εδεσμάτων, αποτελεί και ένα ισχυρό εργαλείο πώλησης που μπορεί να διαμορφώσει την εμπειρία του πελάτη και να επηρεάσει την οικονομική απόδοση μιας επιχείρησης.

## ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

Ο στόχος του σεμιναρίου "Κοστολόγιο στην Εστίαση" είναι να παρέχει στους επαγγελματίες της εστίασης, της ζαχαροπλαστικής, του τουρισμού και σε όσους ασχολούνται με την επιχειρηματικότητα στον κλάδο, την απαραίτητη γνώση και εργαλεία για τη σωστή διαμόρφωση, διαχείριση και προώθηση του μενού τους. Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα έχουν αναπτύξει μια σφαιρική κατανόηση των βασικών παραγόντων που επηρεάζουν το μενού τους και θα είναι σε θέση να λάβουν πιο ενημερωμένες αποφάσεις για τη βέλτιστη απόδοση της επιχείρησής τους.

## ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

Με την ολοκλήρωση αυτού του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν αντίληψη προετοιμασίας, πιο συγκεκριμένα θα αναπτύξουν την ικανότητα να κατανοούν πώς να προετοιμάζονται για τον σχεδιασμό ενός νέου μενού, λαμβάνοντας υπόψη τις επιχειρηματικές τους ανάγκες και τις προτιμήσεις των πελατών. Θα κατανοήσουν ποιες βασικές πληροφορίες είναι απαραίτητες στον σχεδιασμό, συμπεριλαμβανομένων του κόστους υλικών, των αναμενόμενων τιμών πώλησης και των διαθέσιμων υλικών και προμηθευτών.

Θα αναγνωρίσουν ποιοι εμπλέκονται στη διαδικασία, είτε πρόκειται για το έργο ενός ατόμου, είτε ομαδικής προσπάθειας και θα κατανοήσουν τον ρόλο και τη συνεργασία τους στη διαδικασία. Θα γνωρίζουν ποια μελέτη πρέπει να προηγηθεί του σχεδιασμού και της σύνταξης του μενού. Συνοπτικά, το σεμινάριο αυτό αποσκοπεί να αναπτύξει τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για τον σχεδιασμό και την σύνταξη ενός αποτελεσματικού μενού στον χώρο της εστίασης και του τουρισμού.

## ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το σεμινάριο απευθύνεται σε επιχειρηματίες που θέλουν να εισέλθουν στον κλάδο της εστίασης, καθώς και σε όσους ενδιαφέρονται να αναπτύξουν και να διαχειριστούν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον συγκεκριμένο τομέα.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης:  
webinarΠόντοι Απόκτησης: 35 **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Συστημικές Αναλύσεις  
Οργανισμών, Επιχειρηματικότητα)

Ημερομηνία: 2025

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης: **Μόνο με προ πληρωμή**  
130

Ώρα: 12:00-15:00

**-10% Μόνο με κάρτα**  
**επαγγελματία**

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**

## ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ &amp; ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

## ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

100€ ΤΟ 2ΗΜΕΡΟ

Αυτό το σεμινάριο αναλύει τη σημασία της κοστολόγησης στον χώρο της εστίασης και πώς μπορεί να επηρεάσει την οικονομική απόδοση της επιχείρησής σας. Ειδικά σε περιόδους αβεβαιότητας, όπου η ακρίβεια στα υλικά και οι ελλείψεις αποτελούν προκλήσεις, η κοστολόγηση αποτελεί ζωτικό εργαλείο για τη διαχείριση των λειτουργικών δαπανών και την αύξηση της κερδοφορίας.

## ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εφοδιάσει τους συμμετέχοντες με τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για την αποτελεσματική κοστολόγηση στον χώρο της εστίασης. Μέσω της εξέτασης του κόστους των προϊόντων, του προγραμματισμού μενού, και της αξιολόγησης των παραγόντων που επηρεάζουν το κόστος, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν την ικανότητα να προβλέπουν και να διαχειρίζονται τις οικονομικές προκλήσεις που αντιμετωπίζουν.

## ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν τα εξής αποτελέσματα:

- ✓ Κατανόηση της Σημασίας της Κοστολόγησης: Οι συμμετέχοντες θα κατανοήσουν τη σημασία της κοστολόγησης στην επιχείρησή τους και πώς επηρεάζει την οικονομική απόδοση.
- ✓ Ικανότητα Σχεδιασμού και Διαχείρισης Κόστους: Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν τη δεξιότητα να σχεδιάζουν και να διαχειρίζονται το κόστος των προϊόντων τους με αποτελεσματικό τρόπο.
- ✓ Αποτελεσματική Κοστολόγηση: Οι συμμετέχοντες θα μάθουν τη μεθοδολογία της αποτελεσματικής κοστολόγησης και πώς αυτή μπορεί να βελτιώσει την οικονομική απόδοση της επιχείρησής τους, ιδίως σε περιόδους οικονομικής αβεβαιότητας.

## ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Αυτό το σεμινάριο προσφέρει στους επαγγελματίες της εστίασης τα εφόδια που χρειάζονται για να αντιμετωπίσουν με επιτυχία τις προκλήσεις που αντιμετωπίζουν στο σύγχρονο επιχειρηματικό περιβάλλον.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 75

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: 2025

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:  
350**Μόνο με προ πληρωμή**

Ώρα : 12:00-15:00

**-10% Μόνο με κάρτα  
επαγγελματία**

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**

# ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ





## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ADVANCED

<b>ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΕ ΑΣΙΑΤΙΚΕΣ ΕΠΙΡΡΟΕΣ</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>60,00€</b>	
<p>Ένα μενού που συνδυάζει παράδοση και καινοτομία, δημιουργώντας γεύσεις με βάθος και ισορροπία. Μια εμβληματική σούπα της Ταϊλάνδης, σε εκλεπτυσμένη εκδοχή, όπου ο ζωμός από κοτόπουλο δένει με αρωματικά μπαχαρικά, lemongrass και καυτερές πιπελιές, προσφέροντας ζεστασιά και ένταση. Προχωράμε στην τεχνική «φρικασέ» όπου αναδεικνύετε η φυσική υγρασία του ψαριού, διατηρώντας την υφή και τη γεύση του αναλλοίωτη. Το φρικασέ, εμπλουτισμένο με γήινες νότες από μανιτάρια και αγκινάρα, ισορροπεί με το αέρινο γαλάκτωμα λεμονιού, όπου το άρωμα του τσαγιού προσθέτει έναν αναπάντεχο τόνο φινέτσας. Ατμιστό bao buns που αποκτά χαρακτήρα μέσα από τη γήινη νοστιμιά του matcha. Ο συνδυασμός αποξηραμένων φρούτων και ξηρών καρπών προσφέρει υφές και γλυκύτητα που αναδεικνύουν την πολυπλοκότητα αυτού του επιδορπίου. Ολοκληρώνουμε με ένα cocktail που ισορροπεί το εξωτικό και το δροσερό. Ο λωτός δίνει φυσική γλυκύτητα, το λίντσι προσθέτει αρωματική φρεσκάδα, ενώ τα εσπεριδοειδή και το ρούμι δένουν τη σύνθεση με απόλυτη αρμονία. Ένα μενού όπου οι τεχνικές αλληλεπιδρούν με τις πρώτες ύλες, δημιουργώντας γευστικές εμπειρίες που ξεπερνούν τα όρια της κλασικής κουζίνας.</p> <p>Το μάθημα επικεντρώνεται σε προηγμένες τεχνικές και δημιουργικούς συνδυασμούς, με στόχο τη δημιουργία ισορροπημένων και πολυδιάστατων γεύσεων. Η αλληλεπίδραση έντονων και ευαίσθητων γευστικών στοιχείων αποτελεί κεντρικό άξονα, με έμφαση στη σωστή διαχείριση υλικών και τεχνικών. Η χρήση πηλίνου σκεύους αναδεικνύει τη φυσική νοστιμιά των υλικών, διατηρώντας την υγρασία τους και προσδίδοντας βάθος στη γεύση. Παράλληλα, η παρασκευή γαλακτωμάτων και αρωματικών στοιχείων δίνει έμφαση στη γαλακτωματοποίηση και στη λεπτομερή έγχυση γεύσεων, με την αξιοποίηση του τσαγιού ως μέσου αρωματισμού. Στο επιδόρπιο, η ατμιστή ζύμη αποκτά ιδιαίτερο χαρακτήρα με την προσθήκη matcha, διαμορφώνοντας υφή και ενισχύοντας τη γεύση. Το μάθημα ολοκληρώνεται με την τέχνη της δημιουργίας ισορροπημένων cocktails, όπου φρούτα και μπαχαρικά συνδυάζονται για να συνοδεύσουν άψογα το γευστικό σύνολο. Μια εκπαιδευτική εμπειρία που συνδυάζει ασιατικές και ευρωπαϊκές επιρροές, ενσωματώνοντας σύγχρονες τεχνικές και δημιουργώντας γευστικές συνθέσεις υψηλού επιπέδου.</p>			
<b>Πρακτικές εφαρμογές:</b>			
Σούπα κοτόπουλο Tom Yum			
Φιλέτο ψαριού μαγειρεμένο σε πηλίνο, φρικασε με μανιτάρια και αγκινάρα, γαλάκτωμα λεμονιού, με αρωματικό τσάι			
Ατμιστό bao matcha με αποξηραμένα φρούτα και ξηρούς καρπούς			
Cocktail Sour λωτού με λίντσι, ρούμι και εσπεριδοειδή			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος, Αλεξανδρής Στάθης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 28/02/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00	<b>-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία</b>	Επίπεδο: Advanced	<b>🌟 Chef's choice</b>



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ADVANCED

<b>MENΟΥ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>49,90€</b>	
<b>Sponsored Class</b>			
<p>Τα μανιτάρια, με την έντονη γεύση και την πολυδιάστατη υφή τους, αποτελούν ένα από τα πιο γοητευτικά υλικά της γαστρονομίας. Η μοναδικότητά τους βρίσκεται στη δυνατότητα να προσαρμόζονται σε αλμυρές και γλυκές δημιουργίες, αναδεικνύοντας τη φυσική τους νοστιμιά σε κάθε μορφή. Από τη ντελικάτη tempura με το άρωμα του άγριου σκόρδου, μέχρι το φρικασέ που συνδυάζει τη γεύση των μανιταριών με το εκλεπτυσμένο γαλάκτωμα κρόκου και εσπεριδοειδών, οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν πώς τα μανιτάρια μπορούν να αποτελέσουν τον πρωταγωνιστή σε κάθε πιάτο.</p>			
<p>Το σεμινάριο στοχεύει να εισαγάγει τους συμμετέχοντες στην τέχνη της αξιοποίησης της μοναδικής γεύσης και υφής των μανιταριών σε διαφορετικά πλαίσια. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να εφαρμόζουν τεχνικές όπως η παρασκευή tempura, η δημιουργία γαλακτωμάτων και η σύνθεση γλυκών εφαρμογών όπως το σορμπέ. Στο τέλος του μαθήματος, θα έχουν αναπτύξει τη δεξιότητα να συνδυάζουν τα μανιτάρια με αρωματικά στοιχεία όπως το ροδόνερο και η αρμπαρόριζα, δημιουργώντας πιάτα που ισορροπούν μεταξύ παραδοσιακών και σύγχρονων προσεγγίσεων, αναδεικνύοντας τις πολυδιάστατες δυνατότητες αυτού του υλικού.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b>          Tempura με ποικιλία μανιταριών με λάδι άγριου σκόρδου          Φρικασέ με ποικιλία μανιταριών με γαλάκτωμα κρόκου αυγού &amp; εσπεριδοειδών          Σορμπέ με ποικιλία μανιταριών, ροδόνερο &amp; αρμπαρόριζα</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 24/02/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής Τέχνης	Επίπεδο: Advanced	🌟 <b>Chef's choice</b>



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ

<b>HAUTE GASTRONOMY (FRENCH MENU II)</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>49,90€</b>	
<p>Από τα Bib Gourmand εστιατόρια μέχρι τα Michelin Stars, τα μενού αποκτούν έναν αέρα επιτήδευσης και φινέτσας. Κάθε πιάτο επιλέγεται με ιδιαίτερη φροντίδα και συνοδεύεται από λίστα κρασιών που αναδεικνύει ιδανικά τις γεύσεις του μενού. Στην κουζίνα γκαρντ μανζέ, η τερίνα κατέχει ξεχωριστή θέση. Σήμερα, οι σύγχρονοι σεφ, εκτός από το παραδοσιακό αργό ψήσιμο στον φούρνο, αξιοποιούν την ακρίβεια του sous vide για να επιτύχουν κορυφαίες υφές και απόλυτα ισορροπημένες γεύσεις.</p> <p>Το Tournedos Rossini, εμπνευσμένο από τον διάσημο μουσικό, παραμένει ένα σύμβολο της υψηλής γαστρονομίας. Το τρυφερό μοσχαρίσιο φιλέτο συνδυάζεται μοναδικά με τη σάλτσα Περιγκό, που αναδεικνύει τα αρώματα της τοπικής τρούφας, προσφέροντας μια αξέχαστη γευστική εμπειρία.</p> <p>Το μενού ολοκληρώνεται με τις εμβληματικές Crêpes Suzette. Μια τελετουργία που κορυφώνεται στα εστιατόρια, όταν οι maîtres τις παρασκευάζουν και τις σερβίρουν μπροστά στον επισκέπτη, δημιουργώντας ένα εντυπωσιακό θέαμα με φλόγες και αρώματα.</p> <p>Το μάθημα στοχεύει στην εμβάθυνση των κλασικών γαλλικών τεχνικών υψηλής γαστρονομίας, συνδυάζοντας τη δεξιοτεχνία στην προετοιμασία εμβληματικών πιάτων με τη γνώση της σωστής παρουσιάσής τους.</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν πολύτιμες γνώσεις για την τέχνη της τερίνας φουά γκρα, με έμφαση στην ισορροπία της πλούσιας υφής και της γλυκόξινης αντίθεσης που προσφέρει η κομπόστα από σταφίδα. Η τεχνική παρασκευής φιλέτου Ροσίνι, με την άψογη εκτέλεση στο μοσχαρίσιο φιλέτο έως την παρασκευή της φίνας σάλτσας α λα Περιγκό, αναδεικνύει το πιάτο σε μια απόλυτα γαστρονομική εμπειρία και ολοκληρώνουμε γλυκά με την παραδοσιακή παρασκευή Crêpes Suzette, εστιάζοντας στην καραμελοποίηση και την αρωματική φινέτσα που προσφέρει η σάλτσα με πορτοκάλι και Grand Marnier, για ένα επιδόρπιο που εντυπωσιάζει.</p> <p>Ο σκοπός του μαθήματος είναι να αναδείξει τις λεπτομέρειες και τις τεχνικές που διακρίνουν τα κλασικά γαλλικά πιάτα, προσφέροντας στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να αναβαθμίσουν τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους σε επίπεδο υψηλής γαστρονομίας.</p>			
<b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Τερίνα φουά γκρα με κομπόστα από σταφίδα   Μοσχαρίσιο φιλέτο Ροσίνι με σάλτσα α λα Περιγκό   Κρεπς Σουζέτ			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: 2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	<b>-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία</b>	Επίπεδο: Advanced	<b>★ Chef's choice</b>



**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ**

<b>BISTROT MENU (FRENCH MENU I)</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>49,90€</b>	
<p>Από τα γαλλικά bistrot μέχρι τα εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας, υπάρχουν γεύσεις που κατάφεραν να γίνουν παγκοσμίως δημοφιλείς. Το πρώτο μάθημα της σειράς Γαλλικών Μενού εστιάζει σε κλασικές συνταγές που συναντάμε στα bistrot του Παρισιού, προσφέροντας γνώση και τεχνική που εμπνέουν κάθε επαγγελματία.</p> <p>Η παράδοση του gravlax γεννήθηκε στις χώρες της Βόρειας Ευρώπης, ως ανάγκη για επιμελή συντήρηση του σολομού. Μια τεχνική που, χάρη στην απaráμιλλη γεύση της, αποτελεί κόσμημα σε εκλεπτυσμένους μπουφέςδες.</p> <p>Για έναν δεξιότεχνη σεφ, η δημιουργία μιας μπαλοτίν είναι απόδειξη τεχνικής αρτιότητας και σεβασμού προς τις πρώτες ύλες.</p> <p>Παραδοσιακά, το μπούτι των πουλερικών γεμιζόταν με κρέας και κατόπιν ραβόταν για να μαγειρευτεί είτε ποσέ είτε ψητό. Η γέμιση και η παρουσίαση αντανακλούν πάντα τη δημιουργικότητα και την αισθητική του εκτελεστή, ενώ η επιτυχία μιας κλασικής συνταγής κρίνεται στην τελειότητα της εκτέλεσής της.</p> <p>Το μενού ολοκληρώνεται με τον σεφ να προσφέρει ένα γλυκό που αγγίζει την τελειότητα. Η κρεμ μπρουλέ, με τη βελούδινη υφή της, τη λεπτή καραμελένια κρούστα και το ιδανικά ισορροπημένο άρωμα βανίλιας, χαρίζει την απόλυτη εμπειρία γεύσης.</p> <p>Το μάθημα στοχεύει στην εκμάθηση προηγμένων τεχνικών μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, συνδυάζοντας την υψηλή αισθητική με τη γαστρονομική αρτιότητα. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν γνώσεις και δεξιότητες για τεχνικές παρασκευής gravlax με έμφαση στην ακριβή ισορροπία αρωμάτων και τη δημιουργία συνοδευτικών υφών, όπως η καραμέλα από βαλσάμικο και η κενέλ από μους άνηθου. Η τεχνική μπαλοτίν σε sous vide, με στόχο τη διατήρηση της υγρασίας, της γεύσης και της δομής σε πιάτα υψηλής γαστρονομικής αξίας και η παρασκευή της τέλειας Crème Brûlée, με βελούδινη υφή, άριστο ψήσιμο και άψογη καραμελωμένη κρούστα εστιάζουν στις λεπτομέρειες που διαχωρίζουν το απλό από το εξαιρετικό.</p> <p>Το μάθημα συνδυάζει τη θεωρία με την πράξη, ενισχύοντας την κατανόηση της τεχνικής και την εφαρμογή της σε γαστρονομικές δημιουργίες, κατάλληλες για απαιτητικά περιβάλλοντα εστίασης.</p>			
<b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Σολομός gravlax με καραμέλα από ξύδι βαλσάμικο και κενέλ από μους άνηθου   Μπαλοτίν κοτόπουλου με σέβρ, κουκουνάρι και πέστο ρόκας (τεχνική: μπαλοτίν σε sous vide)   Κρεμ μπρουλέ βανίλια			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 13/03/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	<b>-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία</b>	Επίπεδο: Advanced	<b>★ Chef's choice</b>



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕ ΚΡΕΑΣ

### ΣΤΙΦΑΔΟ

### ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

**34,90€**

Το στιφάδο είναι μια από τις πιο χαρακτηριστικές και αγαπημένες συνταγές της παραδοσιακής κουζίνας, αποτελώντας την επιτομή της χειμωνιάτικης θαλπωρής. Με τη βαθιά, συμπυκνωμένη γεύση του και τον συνδυασμό απλών υλικών, καταφέρνει να αναδειχθεί σε άρχοντα των μαγειρευτών φαγητών.

Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν τρεις διαφορετικές εκδοχές του στιφάδου, μαθαίνοντας τεχνικές που προσφέρουν απόλυτο έλεγχο στη διαδικασία μαγειρέματος, ενώ αναδεικνύουν τις πολλαπλές εκφάνσεις του πιάτου, ανάλογα με τα υλικά και τις συνδυαστικές γεύσεις

Ο στόχος του μαθήματος είναι η ανάπτυξη δεξιοτήτων γύρω από την τεχνική του στιφάδου, από τη σωστή προετοιμασία και το αργό μαγείρεμα έως τον ιδανικό συνδυασμό υλικών που οδηγεί σε γευστική αρμονία. Οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στη διαχείριση θερμοκρασίας και χρόνου, που είναι κρίσιμοι για να επιτευχθεί το τέλειο δέσιμο των υλικών και η πλούσια, συμπυκνωμένη σάλτσα. Η επιλογή και ο συνδυασμός υλικών που αναδεικνύουν τις διαφορετικές εκδοχές του στιφάδου, η δημιουργία μοναδικής υφής και γεύσης, προσαρμόζοντας την παρασκευή σε διαφορετικά είδη πρωτεΐνης και λαχανικών φέρνει ένα πολύ γευστικό αποτέλεσμα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Στιφάδο με κουνέλι | Στιφάδο κάστανο | Στιφάδο με μοσχάρι

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ.

Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 14/03/2025

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΜΠΟΥΡΓΚΙΝΙΟΝ (BOEUF BOURGUIGNON)	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ		34,90€
<p>Το Boeuf Bourguignon είναι ένα κλασικό γαλλικό πιάτο που προέρχεται από τη Βουργουνδία, όπου το μοσχारीσιο κρέας μαγειρεύεται αργά σε κόκκινο κρασί και αρωματίζεται με σκόρδο, κρεμμύδια, μανιτάρια και μπουκέ γαρνί, δημιουργώντας μια βαθιά και πολυδιάστατη γεύση. Το λαρντόν (ή μπέικον για τις ανάγκες του μαθήματος) προστίθεται για να ενισχύσει τη γεύση και να προσφέρει πλούσια λιπαρότητα, αποτελώντας ένα από τα βασικά μυστικά του πιάτου. Αρχικά, το Boeuf Bourguignon ήταν το φαγητό των αγροτών, αλλά με την αναβάθμιση των τεχνικών από την υψηλή γαλλική γαστρονομία, κυρίως μέσω του Αύγουστου Εσκοφιέ, εξελίχθηκε σε ένα από τα πιο αγαπημένα και αναγνωρίσιμα πιάτα της γαλλικής κουζίνας.</p>			
<p>Το μάθημα επικεντρώνεται στην εκμάθηση της παραδοσιακής τεχνικής μπραιζέ και της σύνθεσης ενός κλασικού πιάτου της γαλλικής κουζίνας, του Boeuf Bourguignon. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν δεξιότητες στη σωστή χρήση του κόκκινου κρασιού και των αρωματικών, στην επιλογή και προετοιμασία του κρέατος και στη διαδικασία αργού μαγειρέματος για την ανάπτυξη πλούσιων γεύσεων. Το μάθημα ενισχύει τη γνώση της γαλλικής γαστρονομίας και των τεχνικών που χρησιμοποιούνται για την αναβάθμιση παραδοσιακών συνταγών σε εκλεπτυσμένα πιάτα.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Μοσχάρακι Μπουργκινιόν   Πουρές κάστανου   Ραγού Μανιταριών</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 06/03/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις:	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕ ΚΡΕΑΣ

<b>ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ</b>		<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>		<b>44,90€</b>
<p>Η ατμόσφαιρα ενός αυθεντικού μεζεδοπωλείου, με γεύσεις που ξυπνούν μνήμες και συνοδεύουν στιγμές χαλάρωσης και συντροφικότητας, αποτελεί την έμπνευση για αυτό το σεμινάριο.</p> <p>Με έμφαση στις τεχνικές που αναδεικνύουν την ποιότητα των πρώτων υλών, προετοιμάζουμε μια ποικιλία από εκλεπτυσμένους μεζέδες που διατηρούν τη γεύση στο επίκεντρο.</p> <p>Στο σεμινάριο παρουσιάζονται τόσο οι βασικές αρχές, όσο και τα μικρά μυστικά που κάνουν τα πιάτα ενός μεζεδοπωλείου αξέχαστα, εστιάζοντας σε πρακτικές εφαρμογές και άρτια παρουσίαση.</p> <p>Στόχος του σεμιναρίου είναι η ανάδειξη γεύσεων μέσω ισορροπημένων συνδυασμών, που ενισχύουν τη γαστρονομική εμπειρία και αναδεικνύουν την πολυπλοκότητα των υλικών.</p>				
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Χοιρινό με ρακόμελο και φέτα   Κοτόπουλο με ελιές και βασιλικό   Κεφτεδάκια με χαλούμι και πατάτα   Λουκουμάδες με λιαστή τομάτα και γραβιέρα   Μανιτάρια γεμιστά με πράσο και απάκι</p>				
Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6	
Ημερομηνία: Σα 08/02/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή	
Ώρα: 11:00-14:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ <b>Chef's choice</b>	

<b>ΠΑΝΣΕΤΣΑΚΙΑ</b>		<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>		<b>39,90€</b>
<p>Ζουμερά, καλοψημένα, καραμελωμένα, μαριναρισμένα, αρωματισμένα πανσετάκια!</p> <p>Σε αυτό το μάθημα εξερευνούμε την τέχνη της προετοιμασίας και μαγειρέματος ενός από τα πιο δημοφιλή κομμάτια κρέατος, εστιάζοντας σε τρεις διαφορετικές μεθόδους ψησίματος: σχάρα, μαντέμι και φούρνος.</p> <p>Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, εκπαιδευόμαστε στις διάφορες θερμοκρασίες και τεχνικές που απαιτούνται για να επιτύχουμε το επιθυμητό αποτέλεσμα: μια τραγανή εξωτερική στρώση και μια ζουμερή εσωτερική σάρκα, διατηρώντας τη σωστή ισορροπία μεταξύ λίπους και κρέατος.</p> <p>Στόχος είναι να επιτύχουμε μια υφή που να μην παραπέμπει σε στεγνό κομμάτι κρέατος, αλλά να διατηρεί την εκλεπτυσμένη γεύση και την ποιότητα του κρέατος ανάλογα με τη μέθοδο μαγειρέματος.</p> <p>Το μάθημα στοχεύει στην ανάπτυξη δεξιοτήτων προετοιμασίας και εκτέλεσης για πανσέτα σε τρεις διαφορετικές μεθόδους μαγειρέματος, εστιάζοντας στην επίτευξη του ιδανικού καραμελώματος και της τραγανής εξωτερικής στρώσης, στη διατήρηση μιας ζουμερής, τρυφερής υφής στο εσωτερικό, στη δημιουργία γευστικής ισορροπίας μεταξύ του λίπους και της σάρκας, με την προσθήκη μαρινάδων και συνοδευτικών που αναδεικνύουν τη γεύση του κρέατος.</p> <p>Το μάθημα απευθύνεται σε όσους επιθυμούν να αναβαθμίσουν τις τεχνικές τους και να κατακτήσουν την ικανότητα να προετοιμάζουν κρεατικά πιάτα που ξεχωρίζουν για την ποιότητα, τη γεύση και την εκτέλεση, ανεξαρτήτως μεθόδου μαγειρέματος.</p>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πρακτικές εφαρμογές: Πανσετάκια στο φούρνο με γιασούρτι και δυόσμο</li> <li>• Πανσετάκια με χειροποίητη bbq και μαριναρισμένα με πορτοκάλι στην σχάρα</li> <li>• Πανσετάκια στο μαντέμι με μουστάρδα και μέλι</li> </ul>				
Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6	
Ημερομηνία: Πε 13/02/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή	
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ <b>Chef's choice</b>	



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕ ΚΡΕΑΣ

<b>ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΑ</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>44,90€</b>	
<p>Το σεμινάριο αυτό εστιάζει στην εκπαίδευση στις θεμελιώδεις αλλά και πιο προηγμένες τεχνικές μαγειρέματος γουρουνόπουλου, με στόχο την επίτευξη απόλυτης ακρίβειας σε κάθε στάδιο της προετοιμασίας και του ψησίματος. Η ολοκληρωμένη κατανόηση και εξάσκηση των τεχνικών ψησίματος που εξασφαλίζουν ότι το γουρουνόπουλο θα παραμείνει ιδανικά ψημένο, με εξωτερική καραμελωμένη κρούστα και ζουμερό, τρυφερό εσωτερικό. Παράλληλα, δίνεται έμφαση στη γαστρονομική παρουσίαση, ώστε το τελικό πιάτο να συνδυάζει εξαιρετική γεύση και άψογη αισθητική.</p> <p>Ένα σεμινάριο που απευθύνεται σε όσους αναζητούν εξειδικευμένη γνώση και τεχνική αρτιότητα στην προετοιμασία αυτού του εμβληματικού πιάτου</p>			
<p>Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στην καθολική διαχείριση της γουρουνοπούλας από το φιλετάρισμα, στην μεριδοποίηση και τις μαγειρικές τεχνικές.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b>          Πορκέτα          Παραδοσιακή γουρουνοπούλα με την τραγανή πέτσα          Τηγανιά (τσιγαρίδες)          Ψητό κατσαρόλας</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 14/02/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice

<b>ΣΥΓΧΡΟΝΟΙ ΚΡΕΑΤΟΜΕΖΕΔΕΣ</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>44,90€</b>	
<p>Twist δημιουργικότητας σε έναν συνδυασμό γεύσεων που απογειώνει το τελικό αποτέλεσμα, μετατρέποντας ταπεινά υλικά σε βασιλικά ορεκτικά!</p> <p>Η ουσία είναι να εκπαιδευτούμε στην δημιουργία συνταγών που ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα και εντυπωσιάζουν στις γεύσεις. Ένα μάθημα που στόχο έχει να μεταδώσει ιδέες για να εντάξετε στο μενού σας.</p> <p>Ένα σεμινάριο για σύγχρονους μεζέδες που επικεντρώνεται στην εξέλιξη της παραδοσιακής κουζίνας και στην εφαρμογή σύγχρονων τεχνικών για τη δημιουργία μοναδικών γεύσεων.</p>			
<p>Οι συμμετέχοντες έχουν την ευκαιρία να μάθουν τις βασικές αρχές της παρασκευής των κρεατομεζέδων, να εξερευνήσουν νέες γεύσεις και συνδυασμούς και να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Σουτζουκάκι σχάρας με chutney τομάτας &amp; hummus φέτας          Mini σουβλάκι κοτόπουλο μαριναρισμένο σε θρούμπι, θυμάρι, φασκόμηλο, μαντζουράνα &amp; σάλτσα παρμεζάνας          Mini κεμπάπ από χοιρινό με μέλι &amp; παρμεζάνα, συνοδεύεται από Dijon με μέλι          Τραγανές πίτες με 3 dips</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Σα 22/03/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-14:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΨΑΡΙ ΕΠΟΧΙΑΚΑ

### ΜΕΝΟΥ 25η ΜΑΡΤΙΟΥ

### ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Ο μπακαλιάρος είναι το εθιμοτυπικό της 25ης Μαρτίου, αλλά αποτελεί και ένα αγαπημένο ψάρι το οποίο απολαμβάνουμε ανεξαρτήτως αργίας, γιορτής, εποχής και λόγου. Είναι γευστικός, δημοφιλής και επιδέχεται πολλούς πειραματισμούς, διαφορετικές γαρνιτούρες και τρόπους μαγειρέματος. Για να τιμήσουμε την ημέρα του Ευαγγελισμού, προετοιμάζουμε ένα μενού με γευστικές πινελιές που αναδεικνύουν το πρωταγωνιστικό υλικό της ημέρας - τον μπακαλιάρο.

Ο στόχος του μαθήματος είναι να προσφέρει μια ολοκληρωμένη εμπειρία μαγειρικής που τιμά την ημέρα του Ευαγγελισμού με τον μπακαλιάρο ως πρωταγωνιστή. Οι πρακτικές εφαρμογές περιλαμβάνουν κλασικές παρασκευές της Ελληνικής Κουζίνας, ενισχύουν τις μαγειρικές ικανότητες και δίνουν έμφαση στη γαστρονομική απόλαυση.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Χωριάτικο Ψωμί | Χούμους - Μαϊντανοσαλάτα - Ταραμοσαλάτα | Λουκουμάδες καλαμαριών με σως γιαουρτιού | Μπακαλιάρος με σκορδαλιά

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης  
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

6

Ημερομηνία: Πε 27/02/2025

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι  
Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

### ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΣΑΡΑΚΟΣΤΗ

### ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Η Σαρακοστή στην Ελλάδα, εκτός από την Θρησκευτική τυπολογία, ακολουθεί και μία μοναδική δυνατότητα εκτέλεσης πιάτων χωρίς κρέας. Έτσι, εποχιακά μας δίνεται η δυνατότητα να εντρυφήσουμε σε πιάτα που αγαπάμε ιδιαιτέρως, προσδίδοντας έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα. Το σεμινάριο προσεγγίζει τεχνικά τα πιο δημοφιλή πιάτα της Σαρακοστής με δημιουργικό και γευστικό τρόπο. Οι καλύτερες παρασκευές της Σαρακοστής στην πιο δημιουργική εκδοχή τους.

Ραφιναρισμένες γεύσεις, ντελικάτες, άρτιες τεχνικά, εγγυώνται το ανώτατο επίπεδο της Ελληνικής κουζίνας.

#### Πρακτικές εφαρμογές:

Τηγανιτό χταπόδι με τραγανή κρούστα, με μαραθο και σάλτσα ούζου με πορτοκάλι

Θράψαλα γεμιστά με ριζότο πράσου

Κεμπάπ φάβας γεμιστά με γαρίδες και σάλτσα σαφράν

Πράσινη σαλάτα με καπνιστά μύδια ηλιόσπορους σωτέ και vinegraitte από grapefruit

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης:  
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Πε 20/03/2025

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**





**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΨΑΡΙ ΕΠΟΧΙΑΚΑ****ΤΣΙΠΟΥΡΟΜΕΖΕΔΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Ταιριάζουν με το τσίπουρο και δίνουν δυνατές γευστικές συγκινήσεις. Οι τσιπουρομεζέδες απαιτούν παρέα, θαλασσινούς μεζέδες και διάθεση για να περάσουμε καλά. Το σεμινάριο αυτό αντιμετωπίζει τις βασικές γευστικές παραλλαγές που απαιτούνται για να έχει ποικιλία και γεύση το τραπέζι μας. 5 συνταγές με τις τεχνικές εκτελέσεις τους γεμίζουν αρώματα και μας χαρίζουν έμπνευση για να δημιουργήσουμε δημιουργικά πιάτα.

Στο μικροσκόπιο του σεφ, αυθεντικές δημιουργίες και ποιοτικά υλικά, προσφέρουν μία πρόταση σερβιρίσματος για τους μερακλήδες της γεύσης:

**Πρακτικές εφαρμογές:** Χταπόδι τηγανιτό με φινόκιο, μάραθο, τσίπουρο και πορτοκάλι

Τραγανά πιττάκια με μελάني σουπιάς γεμιστά με καπνιστό χέλι

Μύδια τηγανιτά με κουρκούτι αρωματισμένο με γλυκάνισο, σκόρδο και τσίπουρο

Χτένια με πικάντικη σάλτσα πάπρικας

Λάχανο τουρσί και καυτερές πιπεριές και σκόρδο

**Εκπαιδευτής Chef:** Χρήστος Χρυσικόπουλος

**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης

**Πόντοι Απόκτησης:** 55

**Ελαχ. Συμμετοχή:** 6

**Ημερομηνία:** Πε 13/03/2025

**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική

**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 230

**Μόνο με προ πληρωμή**

**Ώρα:** 18:00 -21:00

**Επίπεδο:** Basic



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ - STREET FOOD

WORLD STREET FOOD	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€	
<p>3 Εμβληματικά Street Foods από τον Κόσμο ! Η κουλτούρα του street food αποτυπώνεται σε τρεις εμβληματικές δημιουργίες που ξεχωρίζουν για τις αυθεντικές γεύσεις, την απλότητα και τον γευστικό τους πλούτο: το Italian Chicago Style Sandwich, το NYC Hot Dog και το Cubano. Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν τα μυστικά πίσω από αυτά τα διάσημα street foods, από τη χειροποίητη παρασκευή ψωμιού μέχρι την προετοιμασία του κρέατος και των συνοδευτικών που απογειώνουν την τελική παρουσίαση.</p> <p>Στο σεμινάριο θα εξασκηθούμε σε χειροποίητα ψωμιά, με υφή και δομή που να υποστηρίζουν τη γέμιση, από τραγανό ψωμί για το Cubano μέχρι αφράτα buns για το hot dog και το Chicago-style sandwich. Η σωστή μαρινάδα, το ψήσιμο και διαχείριση κρεατικών που αποτελούν τη βάση αυτών των street foods, αλλά και τα σπιτικά dressing και ευφάνταστα toppings θα ολοκληρώσουν τα street food του κόσμου. Θα φτιάξουμε τα δικά μας χειροποίητα λουκάνικα, θα αρωματιστούν με μπαχαρικά, θα καπνιστούν και θα τα απολαύσουμε στα hot dogs.</p> <p>Ο στόχος είναι η κατάκτηση των βασικών τεχνικών παρασκευής αυθεντικού street food με υψηλή ποιότητα και προσεγμένη αισθητική. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να συνδυάζουν χειροποίητα ψωμιά, μαριναρισμένα και σωστά μαγειρεμένα κρέατα, σπιτικά dressing και δημιουργικά toppings που αναδεικνύουν την πολυπλοκότητα αλλά και την απλότητα αυτών των κλασικών συνταγών. Ένα μάθημα που αποκαλύπτει τις διαχρονικές αξίες του street food, προσφέροντας γνώσεις και δεξιότητες για αυθεντικές γεύσεις που κατακτούν τις αισθήσεις.</p> <p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> The Italian Chicago style Sandwich   NYC Hot dog   Cubanos</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 06/02/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice



**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ - STREET FOOD**

<b>WOK (ΤΕΧΝΙΚΗ STIR FRY)</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>36,50€</b>	
<p>Η Τέχνη του Γρήγορου Μαγειρέματος ! Το wok, το εμβληματικό σκεύος της κινέζικης κουζίνας, είναι γνωστό για τη δυνατότητά του να κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμοκρασία, επιτρέποντας την εφαρμογή μαγειρικών τεχνικών που συνδυάζουν ταχύτητα και ακρίβεια. Στο επίκεντρο βρίσκεται η τεχνική stir frying, το γρήγορο τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία με ελάχιστο λίπος και συνεχή ανακίνηση των υλικών. Το αποτέλεσμα είναι πιάτα που ξεχωρίζουν για τη φρεσκάδα, την πλούσια γεύση και την τέλεια υφή.</p> <p>Στο συγκεκριμένο μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στην τεχνική stir frying με τη χρήση wok, εστιάζοντας στον χρόνο μαγειρέματος, τον έλεγχο της θερμοκρασίας και την κίνηση του σκεύους για να επιτύχουν γρήγορο και ομοιόμορφο αποτέλεσμα. Θα μάθουν την παρασκευή ρυζιού, ανακαλύπτοντας τα μυστικά για τέλεια υφή και ελαφρότητα, ιδανική για συνδυασμό με stir-fried πιάτα, και συνδυαστική χρήση γεύσεων και υφών με υλικά όπως φρέσκα λαχανικά και μπαχαρικά που απογειώνουν τις παρασκευές.</p> <p>Το μάθημα προσφέρει μια ολιστική εκπαίδευση γύρω από την τεχνική του wok και του stir frying, ενισχύοντας τις δεξιότητες των συμμετεχόντων στη δημιουργία γευστικών, ελαφρών πιάτων σε ελάχιστο χρόνο.</p> <p>Θα εκπαιδευτούμε σε:</p> <p>Tallarin Saltado Chifa: νουντλς με γαρίδες, φρέσκα μυρωδικά και λαχανικά, μια έντονα αρωματική συνταγή που συνδυάζει την παράδοση της κινέζικης τεχνικής με τις επιρροές της περουβιανής κουζίνας.</p> <p>Mongolian Beef: μαριναρισμένο βοδινό με σάλτσα σόγιας, φρέσκο κρεμμύδι και τσίλι πιπεριές. Ένα πιάτο με πλούσια γεύση και τέλεια ισορροπία γλυκών και πικάντικων τόνων.</p>			
<b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Tallarin Saltado Chifa   Mongolian Beef			
<b>Εκπαιδευτής Chef:</b> Μακρυμίχαλος Νίκος	<b>Τύπος Εκπαίδευσης:</b> Δια ζώσης	<b>Πόντοι Απόκτησης:</b> 35	<b>Ελαχ. Συμμετοχή:</b> 6
<b>Ημερομηνία:</b> Πε 27/02/2025	<b>Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:</b> Πρακτική	<b>Πόντοι Εξαργύρωσης:</b> 130	<b>Μόνο με προ πληρωμή</b>
<b>Ώρα:</b> 18:00-21:00	<b>Προ απαιτούμενες Γνώσεις:</b> Βάσεις Μαγειρικής	<b>Επίπεδο:</b> Basic	<b>★ Chef's choice</b>



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ - STREET FOOD

<b>EGG LOVERS</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>29,90€</b>	
<p>Τα αυγά αποτελούν τον πρωταγωνιστή κάθε πρωινού ή brunch, φέρνοντας γεύση, θρέψη και ατελείωτες δημιουργικές δυνατότητες. Σε αυτό το σεμινάριο, ανακαλύπτουμε πώς μπορούμε να προσδώσουμε πολυτέλεια και φαντασία σε ένα πρωινό γεύμα, δημιουργώντας πιάτα που ξεχωρίζουν για την τεχνική τους αρτιότητα και τη γευστική τους αρμονία.</p>			
<p>Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν σε μοναδικές τεχνικές παρασκευής αυγών, εμπλουτίζοντας τις δεξιότητές τους σε ένα από τα πιο σημαντικά κεφάλαια της μαγειρικής τέχνης. Το μάθημα καλύπτει την τεχνική ποσε, όπου χρειάζεται απόλυτη ακρίβεια στη θερμοκρασία και τη διαδικασία για τέλεια υφή και ομοιομορφία. Την τεχνική μούλέ (φόρμας) για την δημιουργία αυγών σε φόρμα που συνδυάζουν κρεμώδη και σταθερή υφή, προσφέροντας κομψή παρουσίαση. Και την τεχνική ομελέτας όπου με την σωστή διαχείριση της θερμοκρασίας και της κίνησης του σκεύους για αφράτη και καλομαγειρεμένη ομελέτα.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Αυγά Benedictine τεχνικής ποσέ με σπαράγγια   Αυγά τεχνικής μούλέ (φόρμας) με κρέμα σπανάκι   Αυγά ομελέτα με άγρια μανιτάρια</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 07/02/2025 & Τρ 18/02/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	€€€ Low Price



# ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ

<b>ΠΙΡΟΣΚΙ</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>31,90€</b>	
<p>Τα πιροσκι είναι παραδοσιακά εδέσματα της Ανατολικής Ευρώπης, με ιδιαίτερη δημοφιλία στη Ρωσία και τις γειτονικές χώρες. Αυτά τα λαχταριστά ψωμάκια μπορούν να είναι αλμυρά ή γλυκά, με ποικίλους τρόπους προετοιμασίας και γεμίσεις που τα καθιστούν αγαπημένα σε κάθε τραπέζι.</p> <p>Η δημιουργία των πιροσκι απαιτεί τεχνική ακρίβεια και φροντίδα για να επιτευχθεί η ιδανική υφή και εμφάνιση. Το μάθημα επικεντρώνεται στην ζύμη με προετοιμασία μιας ελαστικής ζύμης, όπου αφήνεται να ξεκουραστεί, ώστε να αποκτήσει ευελιξία και δομή. Η τεχνική της αναδίπλωσης βοηθάει να επιτευχθεί το χαρακτηριστικό αποτέλεσμα της τραγανή εξωτερική κρούστα με χρυσαφένιο χρώμα και της απαλής, αφράτης εσωτερική υφή, που αγκαλιάζει τη γέμιση και αναδεικνύει τις γεύσεις.</p> <p>Ο στόχος του μαθήματος είναι η εκμάθηση των τεχνικών παρασκευής των πιροσκι, με έμφαση στην σωστή προετοιμασία και επεξεργασία της ζύμης για τέλεια υφή, στη δημιουργία γεμίσεων που αναδεικνύουν την παραδοσιακή αλλά και τη σύγχρονη πλευρά αυτού του εδέσματος αλλά και στην εφαρμογή τεχνικών για χρυσαφένιο αποτέλεσμα, είτε με ψήσιμο είτε με τηγάνισμα, προσφέροντας πιάτα με πλούσια γεύση και εξαιρετική παρουσίαση.</p>			
<b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Πιροσκι με πατάτα   Πιροσκι με λουκάνικο   Πιροσκι με κοτόπουλο και πράσο   Πιροσκι με πραλίνα φουντουκιού			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας
Ημερομηνία: 03/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 10:00-14:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ <b>Chef's choice</b>

<b>ΨΩΜΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>31,90€</b>	
<p>Στο σεμινάριο αυτό, θα εξετάσουμε σε βάθος τις τεχνικές που απαιτούνται για την ενσωμάτωση σοκολάτας και κακάο σε ζύμες, με στόχο την επιτυχία και την τελειότητα στην παρασκευή ψωμιού. Η παρουσία σοκολάτας δεν επηρεάζει μόνο τη γεύση αλλά και τη δομή και την υφή του τελικού προϊόντος. Από την επίδραση του κακάου και της σοκολάτας στη ζύμη, στις τεχνικές ψησίματος και την ενσωμάτωση της σοκολάτας στη ζύμη, έως την παρασκευή του ψωμιού.</p> <p>Σκοπός του σεμιναρίου είναι εκπαιδέψει τους συμμετέχοντες στην αποτελεσματική ενσωμάτωση σοκολάτας και κακάου στη ζύμη ψωμιού, εστιάζοντας στη σωστή επιλογή σοκολάτας, στις τεχνικές ψησίματος για ιδανική κρούστα και υφή, και στις στρατηγικές προσαρμογής των συνταγών για τέλεια γεύση και δομή.</p>			
<b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Μαύρο ψωμί με σοκολάτα bitter   Marble chocolate buns   ψωμί του δάσους γλυκά κουβέρ με chocolate chips και ξηρούς καρπούς			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας
Ημερομηνία: Σα 22/02/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 10:00-14:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ <b>Chef's choice</b>



# ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ADVANCED - MASTERCLASSES**

Σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες (επίπεδο basic) και επαγγελματίες (advanced, masterclass)

**ALMOND****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Το σεμινάριο εστιάζει στην εκμάθηση εξειδικευμένων τεχνικών ζαχαροπλαστικής, αντλώντας έμπνευση από την αυθεντική ιταλική και γαλλική παράδοση, αλλά και τις σύγχρονες τάσεις υψηλής γαστρονομίας. Οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν τα μυστικά της υφής, της γεύσης και της ισορροπίας, μέσα από τέσσερις εμβληματικές παρασκευές, ξεκινώντας με τα χειροποίητα Torrones (Albert Adria Style), όπου αναδεικνύεται η τέλεια υφή συνδυάζοντας τη μαλακότητα με την τραγανή απόλαυση των ξηρών καρπών.

Ο σεφ θα εμβαθύνει στην παραδοσιακή τέχνη της ιταλικής ζαχαροπλαστικής, με έμφαση στη σωστή παρασκευή αφράτης ζύμης και πλούσιας κρέμας για τα πολύ γευστικά Zerrole alla Napoletana

αλλά δεν θα μπορούσε να λείπει από αυτό το σεμινάριο το κλασικό Blanc Mange και οι τραγανές Florentines à la Français.

Θα εξασκηθούμε στις λεπτές γαλλικές τεχνικές για βελούδινες κρέμες και τραγανές λεπτομέρειες, δημιουργώντας επιδόρπια που ξεχωρίζουν για τη γεύση και την αισθητική τους.

Το σεμινάριο απευθύνεται σε επαγγελματίες και λάτρεις της ζαχαροπλαστικής που επιθυμούν να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους, να τελειοποιήσουν τις τεχνικές τους και να προσθέσουν δημιουργικές και εκλεπτυσμένες παρασκευές.

Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν βαθύτερη κατανόηση των γαστρονομικών τεχνικών που απαιτούνται για την επίτευξη απόλυτης ακρίβειας στις παρασκευές, δεξιότητες στη διαχείριση πρώτων υλών για την επίτευξη ανώτερης ποιότητας.

Ένα σεμινάριο που αναδεικνύει την ουσία της επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής μέσα από τη δημιουργία μοναδικών γλυκών, κατάλληλων για υψηλού επιπέδου προτάσεις σε μενού και βιτρίνες ζαχαροπλασטיών.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Χειροποίητα torrones (Albert Adria Style) | Zerrole ala Napoletana (Αυθεντική crema pasticcera alle mandorle) | Blanc mange | florentines al a francais

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πε 20/02/2025

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 17:00-21:00

Προ απαιτούμενες

Επίπεδο: Masterclass

★ Chef's choice

Γνώσεις: Βάσεις

Ζαχαροπλαστικής





**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ADVANCED ΤΕΧΝΙΚΑ**

Σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες (επίπεδο basic) και επαγγελματίες (advanced, masterclass)

**COFFEE FLAVORS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Ο καφές, με το βαθύ άρωμα και την πολυδιάστατη γεύση του, αποτελεί ένα από τα πιο εκλεπτυσμένα συστατικά στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική. Σε αυτό το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν την τεχνική αρτιότητα και τη δημιουργική χρήση του καφέ σε επιδόρπια υψηλής αισθητικής και γεύσης.

Μέσα από κλασικές και σύγχρονες εφαρμογές, οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στην αρμονική ενσωμάτωση των χαρακτηριστικών του καφέ σε διαφορετικές παρασκευές, δίνοντας έμφαση σε υφές, αρώματα και παρουσίαση.

**Shortbread coffee** είναι τα γνωστά τραγανά, βουτυράτα μπισκότα που συνδυάζουν την απαλή υφή με τη διακριτική πικράδα του καφέ. Η ισορροπία βουτύρου και καφέ αναδεικνύει ένα κομψό, αλλά έντονο αποτέλεσμα που λειτουργεί ως βάση ή συνοδευτικό σε premium επιδόρπια.

**Pavlova με Λικέρ Καφέ**, η παραδοσιακή Ρανίονα αποκτά νέα διάσταση με την προσθήκη λικέρ καφέ. Ο συνδυασμός της τραγανής μαρέγκας, της αέρινης κρέμας και των έντονων αρωμάτων του καφέ δημιουργεί ένα εντυπωσιακό γλυκό που κερδίζει με την κομψότητα και τη γευστική του πολυπλοκότητα.

**Crème Brûlée με Baileys και Καφέ**, η κλασική συνταγή αναβαθμίζεται με την προσθήκη Baileys και καφέ, προσφέροντας έναν συνδυασμό βελούδινης κρέμας με νότες καραμέλας και ελαφρώς πικάντικης επίγευσης. Η τραγανή καραμελωμένη επιφάνεια ολοκληρώνει ένα επιδόρπιο υψηλής αισθητικής και αρμονίας.

**Opera με Espresso Coffee**, το διάσημο γαλλικό επιδόρπιο Opera αποτελεί τον απόλυτο καμβά για την ανάδειξη του espresso. Η σύνθεση λεπτών στρώσεων μπισκουί Joconde, κρέμας βουτύρου με καφέ και γκανάζ σοκολάτας απογειώνει τον συνδυασμό σοκολάτας και καφέ, προσφέροντας μια πολυεπίπεδη εμπειρία γεύσης.

Ο στόχος του σεμιναρίου είναι η κατάκτηση της τεχνικής και δημιουργικής χρήσης του καφέ στη ζαχαροπλαστική. Οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στην επίτευξη γευστικής ισορροπίας ανάμεσα στο αρωματικό προφίλ του καφέ και τα υπόλοιπα συστατικά. Τεχνικές για κλασικές και σύγχρονες παρασκευές υψηλού επιπέδου και ανάδειξη των υφών και της αισθητικής παρουσίασης των επιδορπίων, με έμφαση στη λεπτομέρεια και την πολυπλοκότητα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Shortbread coffee | Pavlova με λικέρ καφέ | Crème Brulee με baileys και καφέ | Opera with espresso coffee

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:  
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 28/02/2025

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 17:00-21:00

Προ απαιτούμενες  
Γνώσεις: Βάσεις  
Ζαχαροπλαστικής

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ADVANCED ΤΕΧΝΙΚΑ

<b>DUBAI CHOCOLATE</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>39,90€</b>	
<p>Το viral "Dubai Chocolate Bar" έχει προκαλέσει αίσθηση στο TikTok για την εντυπωσιακή του εμφάνιση και τη μοναδική του γεύση. Πρόκειται για μια πλούσια σοκολάτα που παράγεται στο Fix Dessert Chocolatier του Ντουμπάι και ξεχωρίζει για τη ρευστή, λαχταριστή, πράσινη γέμιση, η οποία συνδυάζει κρέμα φιστικιού και κανταΐφι – ένα τραγανό στοιχείο που προέρχεται από το παραδοσιακό μεσανατολικό γλυκό κανταΐφι. Το εξωτερικό της σοκολάτας είναι χειροποίητα βαμμένο με χρωματιστές, βρώσιμες πινελιές και το τραγανό της δάγκωμα έχει συμβάλει στη μεγάλη δημοφιλία της.</p> <p>Η δημιουργός του γλυκού, Σάρα Χαμούντα, σχεδίασε αυτό το επιδόρπιο για να αντικατοπτρίζει τον πολυπολιτισμικό χαρακτήρα του Ντουμπάι, καθιστώντας το ένα γλυκό που μπορεί να συνδεθεί με άτομα από όλο τον κόσμο. Η σοκολάτα είναι διαθέσιμη μόνο στο Ντουμπάι, αλλά πολλοί την έχουν μιμηθεί και προσπαθήσει να φτιάξουν εκδοχές της.</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να προετοιμάζουν τη βάση κανταΐφιου και να τη συνδυάζουν με κρέμα φιστικιού, δημιουργώντας χειροποίητες, λαχταριστές σοκολάτες. Επιπλέον, θα εκπαιδευτούν στη διαδικασία πώς μπορούν να επιτύχουν τον τέλει συνδυασμό γεύσεων, προσθέτοντας ένα τραγανό στοιχείο στη γλυκιά γέμιση. Το σεμινάριο αποσκοπεί στην εξοικείωση των συμμετεχόντων με την τέχνη της δημιουργίας σοκολάτας που ξεφεύγει από τα κλασικά και πρωτοτυπεί.</p> <p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Επεξεργασία κανταΐφιου   Κρέμα Φιστικιού   Επικάλυψη σοκολάτας   Tempering σοκολάτας   Σύνθεση</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 14/02/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

<b>ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ: Από τον καρπό στο επιδόρπιο</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>39,90€</b>	
<p>Μάθημα όπου οι καταρτιζόμενοι θα έχουν την ευκαιρία να εμβαθύνουν στη διαδικασία παραγωγής σοκολάτας, ξεκινώντας από τον καρπό του κακάο και καταλήγοντας σε εκπληκτικές γλυκές δημιουργίες. Μέσα από μια συνδυασμένη θεωρητική και πρακτική προσέγγιση, θα ανακαλύψουν τα μυστικά της σοκολατοποιίας, όπως η φάση της ζύμωσης, η ξήρανση και η καβουρδισμένη διαδικασία του κακάου. Οι συμμετέχοντες θα κατανοήσουν πώς οι διάφορες παράμετροι επηρεάζουν τη γεύση και την ποιότητα της σοκολάτας, αποκτώντας μια πλήρη εικόνα της διαδικασίας.</p> <p>Ο στόχος αυτού του μαθήματος είναι να παρέχει στους συμμετέχοντες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για να δημιουργήσουν τη δική τους σοκολάτα, συνδυάζοντας τεχνικές σοκολατοποιίας με πρακτικές εφαρμογές. Μέσα από τη διαδικασία, θα μάθουν να επεξεργάζονται τις πρώτες ύλες και να εφαρμόζουν τις κατάλληλες τεχνικές στρωσίματος, ενσωματώνοντας γεύσεις και υφές που θα κάνουν τη σοκολάτα τους μοναδική. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν αυτοπεποίθηση στην παρασκευή σοκολατοειδών, διευρύνοντας τις γνώσεις τους στον τομέα της ζαχαροπλαστικής. Στο πλαίσιο του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα έχουν τη δυνατότητα να εφαρμόσουν τις γνώσεις τους μέσω της δημιουργίας γλυκών όπως brownies και λάβα σοκολάτας.</p> <p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Μπράουνις   Λάβα σοκολάτας   Σοκολατόπιτα</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 17/03/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ****DUBAI CAKE(DEMOSTRATION)****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Στο επίκεντρο αυτού του μαθήματος βρίσκεται η ανάπτυξη τεχνικών ζαχαροπλαστικής υψηλού επιπέδου, που οδηγούν σε μια αρμονική σύνθεση γεύσεων και υφών. Μέσα από τη δημιουργία μιας επιδέξια δομημένης παρασκευής, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν παραδοσιακά υλικά σε σύγχρονες εκτελέσεις, αναδεικνύοντας τη λεπτομέρεια και τη δεξιοτεχνία που απαιτεί η σύγχρονη ζαχαροπλαστική.

Χειροποίητη και τραγανή βάση κανταΐφι, που προσφέρει την απαραίτητη υφή και ισορροπεί τέλεια με τις υπόλοιπες, πιο κρεμώδεις στρώσεις. Ντεκουπάζ καρδιού, λεπτό και αφράτο παντεσπάνι ή στρώση που ενσωματώνει τη φυσική γλύκα και τη γεμάτη γεύση του καρδιού, προσδίδοντας δομή και βάθος. Το κρεμέ κανέλας-γαρίφαλου με ζεστές νότες μπαχαριού, προσφέρει ισορροπία ανάμεσα στο πικάντικο και το γλυκό. Φρέσκια και ελαφρώς όξινη μαρμελάδα πορτοκάλι, δημιουργεί γευστική αντίθεση, προσδίδοντας ένταση και αρμονία στο τελικό αποτέλεσμα όπου ολοκληρώνουμε με την βελούδινη γκανάζ με άρωμα βανίλιας.

Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να προετοιμάζουν τη βάση κανταΐφιού και να τη συνδυάζουν με κρέμα φιστικιού, δημιουργώντας χειροποίητες, λαχταριστές σοκολάτες. Επιπλέον, θα εκπαιδευτούν στη διαδικασία πώς μπορούν να επιτύχουν τον τέλει συνδυασμό γεύσεων, προσθέτοντας ένα τραγανό στοιχείο στη γλυκιά γέμιση. Το σεμινάριο αποσκοπεί στην εξοικείωση των συμμετεχόντων με την τέχνη της δημιουργίας σοκολάτας που ξεφεύγει από τα κλασικά και πρωτοτυπεί.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Βάση από κανταΐφι | Ντεκουπάζ καρδί | Κρεμέ κανέλας γαρίφαλλου | Μαρμελάδα πορτοκάλι | Γκανάζ Μόντε βανίλιας | Γλάσο φιστίκι

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος  
Στέφανος

Ημερομηνία: Τε 22/01/2025

Ώρα: 17.00 -21.00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Προαπαιτούμενες

Γνώσεις: Βάσεις

Ζαχαροπλαστικής

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Advanced

Ελάχιστη

Συμμετοχή: 4

★ **Chef's choice**



**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ****MOZART CAKE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Ένα εξαιρετικό coffee table cake που επαναπροσδιορίζει την έννοια του κλασικού υγρού κέικ, αναδεικνύοντας τα αρώματα του εσπρέσο και του λικέρ φουντουκιού μέσα από μια μοναδική “γαστρονομική ενορχήστρωση”. Η δημιουργία αυτή ξεφεύγει από τα συνηθισμένα, προσφέροντας μια εκλεπτυσμένη πρόταση που συνοδεύει ιδανικά έναν καφέ ή ένα ποτήρι λικέρ. Οι πλούσιες γεύσεις και οι υφές του κέικ ολοκληρώνονται με την **σάλτσα ζεστής σοκολάτας**, ένα βελούδινο στοιχείο που προσφέρει γλυκιά ισορροπία και ενισχύει τα αρώματα του επιδόρπιου. Οι **ροζέτες από σαντιγί**, μια ντελικάτη πινελιά που προσθέτει ανάλαφρη υφή και κομψότητα και οι τραγανές νότες αμυγδάλου που προσφέρουν γευστική πολυπλοκότητα και μια γλυκόπικρη αντίθεση, ολοκληρώνοντας το σύνολο.

Το επιδόρπιο αυτό είναι ιδανικό για επαγγελματίες που επιθυμούν να εμπλουτίσουν το ρεπερτόριό τους με μια μοναδική πρόταση, κατάλληλη για premium παρουσιάσεις. Ένα μάθημα που συνδυάζει την τέχνη της ζαχαροπλαστικής με τη δημιουργικότητα, προσφέροντας μια εμπειρία γεύσης που ξεχωρίζει για την αισθητική και τη γαστρονομική αρτιότητα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Cake με τα αρώματα του εσπρέσο και liquor φουντουκιού | σάλτσα ζεστής σοκολάτας | ροζέτες σαντιγί | croustillant αμυγδάλου

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή: 4**

Ημερομηνία: Πα 07/02/2025

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

**🌟 Chef's choice**

**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ****FINGER DONUTS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Η νέα υβριδική εκδοχή των ντόνατς έρχεται με αέρα από το Λονδίνο και συναντά τη φινετσάτη λογική των εκλέρ, δημιουργώντας ένα εντελώς νέο και gourmet αποτέλεσμα. Αρωματική ζύμη με εναλλακτικά άλευρα και βουτυρένιες γεμίσεις συνθέτουν επιδόρπια που ξυπνούν τη λαχτάρα για κάθε μέρα. Η ζύμη των ντόνατς απαιτεί τεχνική για να φουσκώσει ιδανικά, το γλάσο χρειάζεται την τέλεια σύσταση, ο χρόνος ψησίματος είναι μια λεπτομέρεια-κλειδί και, φυσικά, οι γεύσεις πρέπει να ισορροπούν μοναδικά για μια γεμάτη εμπειρία απόλαυσης.

Η ζύμη ντόνατς έχει τις ιδιαιτερότητες της για να φουσκώσει, το γλάσο πρέπει να έχει την σωστή σύσταση, ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ σημαντική λεπτομέρεια και φυσικά πρέπει να ακολουθείται από έναν ιδανικό συνδυασμό γεύσεων για να δημιουργηθεί η ιδανική γέμιση.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Ντόνατς με αλεύρι από κάστανο με σοκολάτα και καβουρντισμένο φουντούκι | Ντόνατς με αλεύρι από τριαντάφυλλο με γεύση βατόμουρο | Ντόνατς με αλεύρι από κακάο με γεύση ελληνικό καφέ

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος  
Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Τε 12/02/2025

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

**Μόνο με προ πληρωμή**

Ώρα: 17:00-21:00


Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion**



**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ**

Ιδανικά μαθήματα διακοσμητικής ζαχαροτεχνικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** και **απόκτηση νέων γνώσεων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες ζαχαροπλάστες.

LITTLE BEAR COOKIES	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44,90€	
<p>Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, ετοιμαζόμαστε για τις βαφτίσεις, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις μας και εξασκώντας τις τεχνικές μας!</p> <p>Ετοιμάζουμε τα μπισκότα μας και κόβουμε σε σχέδια με το πιο αγαπημένο θέμα «Little Bear». Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε διαφορετικά σχέδια και μαθαίνουμε:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>α) την συνταγή και εκτέλεση για πολύ νόστιμα μπισκότα</li> <li>β) να ανοίγουμε &amp; να χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα</li> <li>γ) πως βγάζουμε πατρόν και πώς το χρησιμοποιούμε</li> <li>δ) Τεχνικές για να μεταφέρουμε τα σχέδιά μας πάνω στα μπισκότα</li> <li>ε) να φτιάχνουμε royal icing</li> <li>ζ) πως το χρωματίζουμε, πως φτιάχνουμε την σωστή πυκνότητα για άψογο αποτέλεσμα</li> <li>η) πως να δημιουργούμε με απόλυτη προσοχή όλες τις μικρές λεπτομέρειες</li> <li>θ) να χειριζόμαστε επιδέξια την σακούλα ζαχαροπλαστικής</li> <li>ι) να σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας, να κάνουμε περιγράμματα, γεμίσματα.</li> </ul> <p>*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους</p>			
<p><b>Minimum 5 άτομα - Maximum 10 άτομα   Με προπληρωμή</b></p>			
Εκπαιδευτής Chef: Αντωνιάδη Σοφία		Πόντοι Απόκτησης: 55	
Ημερομηνία: Σα 22/02/2025	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Ελαχ. Συμμετοχή: 5
Ώρα: 10:30-14:30	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Επίπεδο: Basic	Μόνο με προ πληρωμή





## ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ Συνδεθείτε ή Εισέλθετε στο μάθημα σας **τουλάχιστον 5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους. Δεν είναι εύκολο για τον εκπαιδευτή να επαναλαμβάνει από την αρχή το μάθημα.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής – The Culinary Center» **διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο** σε περίπτωση που:
  - δεν συμπληρωθεί **ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων**
  - για λόγους **ανωτέρας βίας** (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις και ξαφνικές επιθεωρήσεις). Σε αυτή την περίπτωση γίνεται **πλήρης επιστροφή χρημάτων** σε λογαριασμό που θα μας υποδείξετε.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής – Culinary Center & Cookery Club» έχει το δικαίωμα να **αλλάξει εκπαιδευτή** σε μαθήματα.
- ✓ Σε περίπτωση που παραστεί δυσκολία στην εύρεση συγκεκριμένων υλών, η σχολή διατηρεί το δικαίωμα **αλλαγής του υλικού** βάσει διαθεσιμότητας στην αγορά και συναφούς είδους.
- ✓ Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο γνώσεων των συμμετεχόντων.
- ✓ Γραφτείτε στην **Membership Card** για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν αυστηρά **από την εγγραφή σας στην κάρτα και μετά**.
- ✓ Οι **ακυρώσεις χωρίς προειδοποίηση**, οι μαζικές εγγραφές και οι μαζικές ακυρώσεις μαθημάτων, δεν διευκολύνουν στην φυσική λειτουργία του χώρου, στην διάθεση των θέσεων σε συμμετέχοντες σε waiting list, στην δημιουργία φιλικών τιμών, αλλά και στην μείωση του δικού μας κόστους. Βοηθήστε μας να διατηρούμε τις χαμηλές τιμές μας. Παρακαλούμε όπως μας ενημερώνετε σε περίπτωση **ακύρωσης** της θέσης σας **τουλάχιστον 2 ημέρες πριν την έναρξη** του μεμονωμένου μαθήματος. **Σε διαφορετική περίπτωση δεν γίνεται επιστροφή χρημάτων ή αντικατάσταση μαθήματος.**
- ✓ Στα μαθήματα που έχουν την ένδειξη, η θέση σας ισχύει μόνο με κράτηση μέσω του ηλεκτρονικού συστήματος του μαθήματος ή με **προπληρωμή** και έως και 5 ημέρες πριν την έναρξή του. Σε διαφορετική περίπτωση η κράτηση δεν θα ισχύει.
- ✓ Παρακολουθείστε τα μαθήματα με την **ένδειξη επιπέδου** που ταιριάζει καλύτερα στις ικανότητές σας.
- ✓ Τα «**Μαθήματα Μαγειρικής – The Culinary Center**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.



## ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΓΕΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

