



ημερολόγιο γαστρονομικής εξέλιξης

2015-2016



...καηλωσήρθατε στον κόσμο της γεύσης

Για πρώτη φορά, όλα τα σεμινάρια, σε ένα γαστρονομικό ημερολόγιο 2015 – 2016.

Τρεις σειρές σεμιναρίων, Food Professionals, Food Friends, Wine Friends, υπόσχονται να μας χαρίσουν όμορφες στιγμές, γεμάτες έμπνευση, φαντασία, δημιουργικότητα και κυρίως, γευστικές απολαύσεις.

Συνοδοιπόροι μας στο γαστρονομικό αυτό ταξίδι, οι chefs της LE MONDE, guest chefs, οινολόγοι, διατροφολόγοι, bartenders, baristas, ειδικοί επιστήμονες του επισιτιστικού και τουριστικού χώρου θα μας μιλήσουν στην τέχνη της γαστρονομίας και της φιλοξενίας.

Σας περιμένουμε για ακόμη μια χρονιά, να απολαύσουμε μαζί, μια συναρπαστική γαστρονομική διαδρομή.

Οι συμμετέχοντες στα σεμινάρια αποκτούν:

- ✓ Βεβαίωση παρακολούθησης
- ✓ Ποδιά μαγειρικής (Food Friends)
- ✓ Σημειώσεις με όλες τις συνταγές
- ✓ Έκπτωση 10% για την αγορά κάθε βιβλίου των εκδόσεων Les Livres du Tourisme, αποκλειστικά από το Chef Story.

Ειδικές προσφορές:

- ✓ Όσοι επιλέξουν να παρακολουθήσουν από 5 – 14 σεμινάρια για το έτος 2015 – 2016, θα έχουν έκπτωση 10%.
- ✓ Όσοι επιλέξουν να παρακολουθήσουν από 15 - 24 σεμινάρια για το έτος 2015 – 2016, θα έχουν έκπτωση 20%.
- ✓ Όσοι επιλέξουν να παρακολουθήσουν πάνω από 25 σεμινάρια για το έτος 2015 – 2016, θα έχουν έκπτωση 30%.

Για τις παραπάνω προσφορές η εξόφληση του ποσού πρέπει να γίνει εφάπαξ. Τα σεμινάρια με την ένδειξη ΔΩΡΕΑΝ απευθύνονται μόνο σε εν ενεργεία σπουδαστές του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE.



Θεωρητικό σεμινάριο



Food Professionals



Food Friends



Wine Friend



Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE

Θεσσαλονίκης 45, 183 46, Μοσχάτο

(ακριβώς απέναντι από τον ΗΣΑΠ και παράλληλα της οδού Πειραιώς)

www.lemonde.edu.gr | info@lemonde.edu.gr | τηλ: 210 8211700

Οι Κορυφαίοι των Τουριστικών Σπουδών

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ / DECEMBER

2015

| ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY | ΤΡΙΤΗ / TUESDAY | ΤΕΤΑΡΤΗ / WEDNESDAY | ΠΕΜΠΤΗ / THURSDAY | ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ / FRIDAY | ΣΑΒΒΑΤΟ / SATURDAY | ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY |
|-------------------------------|------------------------|----------------------------|----------------------------------|--------------------------------|--------------------|------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 ΒΑΡΒΑΡΑ, ΣΕΡΑΦΕΙΜ | 5 ΣΑΒΒΑΣ | 6 ΝΙΚΟΛΑΟΣ |
| 7 | 8 <i>fp</i> | 9 ANNA <i>fp</i> | 10 <i>fp</i> | 11 <i>fp</i> | 12 ΣΠΥΡΙΔΩΝ | 13 ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ |
| 14 | 15 ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ, ΑΝΘΗ | 16 <i>ff</i> | 17 ΔΙΟΝΥΣΙΟΣ <i>fp</i> | 18 ΣΕΒΑΣΤΙΑΝΟΣ | 19 ΑΓΛΑΪΑ | 20 ΙΓΝΑΤΙΟΣ |
| 21 ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ, ΙΟΥΛΙΟΣ | 22 | 23 | 24 ΕΥΓΕΝΙΑ | 25 ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ, ΧΡΗΣΤΟΣ | 26 ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ | 27 ΣΤΕΦΑΝΟΣ |
| 28 | 29 | 30 | 31 | | | |



fp

Haute pâtisserie française

Ζαχαροπλαστική υψηλής αισθητικής κατευθείαν από το Παρίσι

Το Παρίσι...έρχεται στη LE MONDE. Γεύσεις και αρώματα από γαλλικά γλυκά υψηλής αισθητικής, θα «πλημμυρίσουν» το εργαστήριο της σχολής LE MONDE, για μια ολόκληρη εβδομάδα, αφιερωμένη στις τελευταίες τάξεις της ζαχαροπλαστικής τέχνης στη Γαλλία. Τα σεμινάρια απευθύνονται σε σπουδαστές ζαχαροπλαστικής τέχνης και νέους επαγγελματίες και πραγματοποιούνται διάφορα θέματα, από τις τελευταίες παριζιάνικες τάξεις στη σοκολατοποιία, μέχρι επιδόρπια υψηλής αισθητικής και χριστουγεννιάτικες δημιουργίες για μικρά ζαχαροπλαστεία.

Εισηγητής: **Claude Jean Marie Chiron Ferrandi - Paris**

| Τρίτη | Τρίτη | Τετάρτη | Τετάρτη | Πέμπτη | Πέμπτη | Παρασκευή |
|-------|-------|---------|---------|--------|--------|-----------|
| 08/12 | 08/12 | 09/12 | 09/12 | 10/12 | 10/12 | 11/12 |
| 2015 | 2015 | 2015 | 2015 | 2015 | 2015 | 2015 |
| 10.00 | 17.30 | 10.00 | 17.30 | 13.30 | 17.30 | 09.00 |
| 13.00 | 20.30 | 13.00 | 20.30 | 16.30 | 20.30 | 12.00 |

80€

60€

80€

80€

60€

60€

60€



Γιορτινό finger food

50€

Οι μεζέδες βάζουν «τα καλά τους». Εύκολες, γρήγορες, νόστιμες συνταγές. Μπρουσκέτες με τσάντεϋ, τυριά και αλλαντικά, μίνι burgers με γιορτινό αέρα, μίνι σουβλάκια κρεατικών, ψαριών και θαλασσινών, μίνι ταρτάκια με πρωτότυπες κρέμες γεμίσεις, καρπάτσιο κρεατικών και θαλασσινών με μαρινάδες, σος και κοντιμέντα. Γευστικές επιλογές που θα μεταμορφώσουν τον γιορτινό μπουφέ μας και θα κλέψουν τις εντυπώσεις!

Εισηγήτρια: **Νένα Ισμυρνόγλου**

ff

Τετάρτη
16/12
2015
17.35
20.00



fp

Σοκολάτα & αλκοόλ

Ένας απολαυστικός
συνδυασμός

60€

Πρωτότυπες προτάσεις συνδυασμών σοκολάτας με λευκούς, ροζέ, ερυθρούς οίνους και αποστάγματα οίνων από τα οινοποιεία – μέλη της ένωσης «Οίνοι Βορείου Ελλάδος». Συνοδεύουμε τις αγαπημένες μας σοκολάτες με το κατάλληλο κρασί και το γευστικό αποτέλεσμα, θα μας συναρπάσει.

Εισηγητής: **Νικόλας Νικολακόπουλος**

Πέμπτη
17/12
2015
17.35
20.00

“A party without cake, is just a meeting”

Julia Child

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ / JANUARY
2016

| ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY | ΤΡΙΤΗ / TUESDAY | ΤΕΤΑΡΤΗ / WEDNESDAY | ΠΕΜΠΤΗ / THURSDAY | ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ / FRIDAY | ΣΑΒΒΑΤΟ / SATURDAY | ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY |
|---|--------------------------------|------------------------------------|---|--------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| | | | | 1 ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑ, ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 ΘΕΟΦΑΝΕΙΑ | 7 ΙΩΑΝΝΗ ΤΟΥ ΠΡΟΔΡΟΜΟΥ | 8 | 9 | 10 |
| 11 <i>fp</i> | 12 <i>fp</i> | 13 <i>fp</i> | 14 <i>wf ff</i> | 15 <i>fp</i> | 16 | 17 ΑΝΤΩΝΙΟΣ, ΘΕΟΔΟΣΙΟΣ |
| 18 ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ <i>fp</i> | 19 | 20 ΕΥΘΥΜΙΟΣ <i>ff</i> | 21 ΑΓΝΗ, ΕΥΓΕΝΙΟΣ, ΝΕΟΦΥΤΟΣ, ΠΑΤΡΟΚΛΟΣ <i>fp</i> | 22 <i>ff</i> | 23 | 24 |
| 25 ΓΡΗΓΟΡΗΣ, ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ <i>fp</i> | 26 ΞΕΝΟΦΩΝ <i>fp</i> | 27 ΧΡΥΣΟΣΤΟΜΟΣ <i>ff</i> | 28 <i>fp wf</i> | 29 <i>fp</i> | 30 ΤΩΝ ΤΡΙΩΝ ΙΕΡΑΡΧΩΝ | 31 ΕΥΔΟΣΙΑ |



Ελληνικά τυριά

ΔΩΡΕΑΝ

Ανακαλύπτουμε τους θησαυρούς της ελληνικής τυροκομίας και δοκιμάζουμε εκλεκτά τυριά από κάθε γωνιά του τόπου μας. Θα μάθουμε πώς να αναδεικνύουμε τη γεύση, το άρωμα και την υφή τους, μέσα από συνταγές που ξεχωρίζουν.

Εισηγητής: **Βασίλης Πορής**

fp

Δευτέρα
11/01
2016
17.35
20.00



Asian street food

50€

Ταξίδι στις «ταπεινές» γεύσεις της Ασίας, μέσα από ένα γευστικό οδοιπορικό, στις πιο γνωστές λικουδιές που μπορεί κανείς να γευθεί «στο πόδι». Η chef Νένα Ισμυρνόγλου, μας παρουσιάζει μια εξωτική διάσταση του street food, εμπνευσμένο από τις ασιατικές γεύσεις.

Εισηγήτρια: **Νένα Ισμυρνόγλου**

fp

Τρίτη
12/01
2016
17.35
20.00



fp

Ατυχήματα & τρόποι αντιμετώπισης στον χώρο της εστίασης



ΔΩΡΕΑΝ

Τα μικροατυχήματα που προκαλούνται στον χώρο της εστίασης από τη χρήση των επαγγελματικών εργαλείων και σκευών, είναι συχνά. Είναι απαραίτητο οι επαγγελματίες του χώρου, να έχουν βασικές γνώσεις πρώτων βοηθειών, ώστε να τα αντιμετωπίσουν σωστά και πάνω απ' όλα, με απόλυτη ψυχραιμία.

Εισηγήτρια: **Ελένη Ζορμπά**

Τετάρτη
13/01
2016
14.10
16.35



Βασικές αρχές γευσιγνωσίας

40€

Ένα παιχνίδι μνήμης, αρωμάτων και γεύσεων, με σύμμαχο τις αισθήσεις μας. Γιατί, όσο καλύτερα γνωρίζουμε το κρασί, τόσο μεγαλύτερη είναι η απόλαυση που μας χαρίζει. Μαθαίνουμε πώς να δοκιμάζουμε κρασιά σαν επαγγελματίες.

Εισηγήτρια: **Μαρία Τζιτζη**

wf

Πέμπτη
14/01
2016
17.35
20.00



Φρέσκια πάστα...

Ζυμαρικά από σπίτι

40€

Τώρα μπορούμε να φτιάξουμε τα αγαπημένα μας ζυμαρικά και στο σπίτι, με τον πιο απλό και εύκολο τρόπο, χρησιμοποιώντας αγνά και φρέσκα υλικά. Ο chef Mauro Peressini, θα μας διδάξει την τεχνική της παρασκευής ζυμαρικών από φρέσκια πάστα και θα μας παρουσιάσει πρωτότυπες σάλτσες ιταλικής προέλευσης, για να τα συνοδεύσουμε.

Εισηγητής: **Mauro Peressini**

ff

Πέμπτη

14/01

2016

17.35

20.00



fp

Functional desserts



ΔΩΡΕΑΝ

Και όμως κάνουν καλό! Τα γλυκά, αν και αγαπημένα όλων, κατηγορούνται συχνά ότι δεν είναι θρεπτικά και υγιεινά. Αυτή την εντύπωση θα ανατρέψουν ο κ. Νικολακόπουλος και η κ. Καρβέλα, παρουσιάζοντας μας γλυκά, που εκτός από γευστική, έχουν και θρεπτική αξία.

Εισηγητές:

Ευαγγελία Καρβέλα, Νικόλας Νικολακόπουλος

Παρασκευή

15/01

2016

10.40

13.05

10 chef που άλλαξαν την ιστορία της γαστρονομίας



ΔΩΡΕΑΝ

Τα ονόματά τους όλοι τα γνωρίζουμε, είτε μέσα από τη γαστρονομική ορολογία, είτε από αναφορές σε βιβλία μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής. Με ποιόν τρόπο επηρέασαν όμως την εξέλιξη της γαστρονομίας; Γνωρίζουμε τους 10 κυριότερους chef, που άλλαξαν τον κόσμο της γαστρονομίας για πάντα, βάζοντας την προσωπική τους πινελιά.

Εισηγητής: **Ηλίας Αναστασιάδης**

fp

Δευτέρα

18/01

2016

14.10

16.35



Wine bar side dishes

Συνοδευτικά για κρασί

50€

Ένα ποτήρι κρασί, μερικά γευστικά εδέσματα και μια καλή παρέα, αρκούν για να δημιουργήσει κανείς μια όμορφη, ζεστή ατμόσφαιρα. Εύκολες και πάνω απ' όλα γευστικές προτάσεις, για να συνοδεύσουμε το αγαπημένο μας κρασί.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

ff

Τετάρτη
20/01
2016
17.35
20.00



Κρέμα γάλακτος



ΔΩΡΕΑΝ

Όλη η αλήθεια για την κρέμα γάλακτος θα αποκαλυφθεί σε αυτό το σεμινάριο. Τι είναι η κρέμα γάλακτος, ποια είναι τα στάδια παραγωγής και τι πρέπει να προσέχουμε όταν τη χρησιμοποιούμε στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική; Μια ανάλυση σε βάθος, που θα μας επιτρέψει να εκμεταλλευτούμε στο έπακρο, τις δυνατότητες της κρέμας γάλακτος.

Εισηγητής:

Μάριος Λιαδάκης, FRIESLAND CAMPINA

fp

Πέμπτη
21/01
2016
14.10
16.35



Ιταλικά επιδόρπια

50€

Tiramisu, panna cotta, semifreddo. Αν όλα αυτά σας ακούγονται άγνωστες λέξεις, ήρθε η ώρα να μάθετε τη γλώσσα...των Ιταλικών επιδορπίων. Ο chef Mauro Peressini, θα μας διδάξει τα μυστικά των αγαπημένων Ιταλικών γλυκών, που έχουν κατακτήσει τον κόσμο με την ιδιαίτερη γεύση και την απλότητά τους.

Εισηγητής: **Mauro Peressini**

ff

Παρασκευή
22/01
2016
17.35
20.00



Vegetarian street food

50€

Λικουδιές του... δρόμου κατάλληλες για χορτοφάγους. Φαλάφελ, κούμους με λαχανικά τυλιγμένα σε tortíγιες, σουβλάκια με λαχανικά, φρούτα και ιδιαίτερα dressing, burger μανιταριών. Ελαφριά, γρήγορα, γευστικά και θρεπτικά.

Εισηγήτρια: **Νένα Ισμυρνόγλου**

fp

Δευτέρα
25/01
2016
14.10
16.35



Ευρωπαϊκά τυριά

ΔΩΡΕΑΝ

Ένα γαστρονομικό αφιέρωμα στα πιο αντιπροσωπευτικά τυριά της Ευρώπης. Με έντονες ή πιο ήπιες γευστικές νότες και αρώματα, μπορούν να μεταμορφώσουν ακόμη και το πιο απλό πιάτο. Παρουσιάζουμε τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους και σας προτείνουμε μοναδικές γεύσεις.

Εισηγητής: **Βασίλης Πορής**

fp

Τρίτη
26/01
2016
17.35
20.00



ff

Τα φρούτα στη μαγειρική

50€

Τι σχέση μπορεί να έχουν τα φρούτα με τη μαγειρική; Και όμως, η χρήση φρούτων σε συνταγές, μπορεί να κάνει τη γευστική διαφορά. Είτε θέλουμε να δώσουμε την απαραίτητη γλυκιά νότα, είτε να προσθέσουμε λίγη οξύτητα, η επιλογή του κατάλληλου φρούτου, απογειώνει γευστικά τη συνταγή μας.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Τετάρτη
27/01
2016
17.35
20.00



fp

Μανιτάρια

60€

Η θρεπτική τους αξία είναι αναμφισβήτητη. Ταυτόχρονα μπορούν να απογειώσουν γευστικά οποιοδήποτε πιάτο μαγειρικής ή ζαχαροπλαστικής. Αρκεί να ξέρει κανείς τα υλικά με τα οποία συνδυάζονται απόλυτα. Πορτομπέλο, καθαρίσκος, μαύρη τρομπέτα, μορχέλλα, πλευρώτους, είναι μερικά μόνο, από τα πιο γνωστά βρώσιμα μανιτάρια. Αφού γνωρίσουμε τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, θα δούμε πως μπορούμε να τα αξιοποιήσουμε και μαγειρικά.

Εισηγήτρια: **Νόη Ιωαννίδου**

Πέμπτη
28/01
2016
14.10
16.35



Κρασί & σοκολάτα

50€

Αναζητήσαμε και σας προτείνουμε, πρωτότυπους συνδυασμούς σοκολάτας με λευκούς, ροζέ και ερυθρούς οίνους, από αντιπροσωπευτικές ποικιλίες του ελληνικού και διεθνούς αμπελώνα. Συνοδέψτε την αγαπημένη σας σοκολάτα, με το κατάλληλο κρασί και το γευστικό αποτέλεσμα, είμαστε βέβαιοι ότι θα σας συναρπάσει.

Εισηγητές:

Μαρία Τζίτζη, Νικόλας Νικολακόπουλος

wf

Πέμπτη

28/01

2016

17.35

20.00



fp

Σημασία & ανάλυση επαγγελματικών ζωμών

ΔΩΡΕΑΝ

Χωρίς αυτούς δε νοείται επιτυχημένη συνταγή μαγειρικής. Οι ζωμοί δίνουν την απαραίτητη ένταση σε κάθε πιάτο και ολοκληρώνουν το γευστικό αποτέλεσμα. Σ' αυτό το σεμινάριο θα αναλυθεί η σημαντική συμβολή των ζωμών στη μαγειρική τέχνη μέσα από πραγματικά παραδείγματα.

Εισηγητές:

Τάσος Αλεξίου, Δημήτρης Μαλανδρένης
UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Παρασκευή
29/01
2016
14.10
16.35

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ / FEBRUARY
2016

| ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY | ΤΡΙΤΗ / TUESDAY | ΤΕΤΑΡΤΗ / WEDNESDAY | ΠΕΜΠΤΗ / THURSDAY | ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ / FRIDAY | ΣΑΒΒΑΤΟ / SATURDAY | ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY |
|------------------|-----------------|----------------------------------|-------------------------------------|--------------------|--------------------|------------------|
| 1 ΤΡΥΦΩΝΑΣ | 2 | 3 | 4 | 5 ΑΓΑΘΗ | 6 | 7 |
| 8 ΖΑΧΑΡΙΑΣ | 9 | 10 ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ <i>fp fp</i> | 11 ΒΛΑΣΙΟΣ, ΑΥΓΗ <i>fp fp</i> | 12 <i>fp fp</i> | 13 | 14 ΒΑΛΕΝΤΙΝΟΣ |
| 15 <i>fp</i> | 16 <i>fp</i> | 17 <i>ff</i> | 18 <i>fp wf</i> | 19 <i>fp</i> | 20 | 21 |
| 22 <i>fp</i> | 23 <i>fp</i> | 24 <i>ff</i> | 25 <i>fp wf</i> | 26 <i>fp</i> | 27 | 28 ΜΑΡΙΑΝΝΑ |
| 29 <i>fp</i> | | | | | | |



Chocoartist

Γλυπτά από σοκολάτα

700€

Η σοκολάτα μεταμορφώνεται σε αυθεντικά έργα τέχνης. Με απλές μεθοδικές κινήσεις, οι chefs ξεκινούν να στρώνουν τη σοκολάτα στον πάγκο, στη συνέχεια επιλέγουν τα καλούπια τους και τέλος, καλύπτουν με ρευστή σοκολάτα τα εκθέματα, δίνοντας την τελική μορφή τους. Οι ζαχαροπλάστες μεταμορφώνονται σε καλλιτέχνες, chocoartists δημιουργώντας υπέροχα, μοναδικά γλυπτά από σοκολάτα.

Εισηγητές:

**Ζαφείρης Κλωνάρης, Νικόλας Νικολακόπουλος,
Χάρης Ψιλόπουλος**

fp

| Τετάρτη | Πέμπτη | Παρασκευή |
|---------|--------|-----------|
| 10/02 | 11/02 | 12/02 |
| 2016 | 2016 | 2016 |
| 16.45 | 16.45 | 16.45 |
| 20.00 | 20.00 | 20.00 |



fp

Μοσχάρι

Ανατομία & τεμαχισμός για
επαγγελματίες

50€

Ένα σεμινάριο που θα προσφέρει στους νέους επαγγελματίες chef, την απαραίτητη τεχνογνωσία για να μπορούν να χειριστούν σωστά την πρώτη ύλη και συγκεκριμένα, τα τεμάχια του μοσχαρίσιου κρέατος.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Τετάρτη
10/02
2016
14.10
16.35



fp

Αρνί

Ανατομία & τεμαχισμός για
επαγγελματίες

50€

Ένα σεμινάριο που θα προσφέρει στους νέους επαγγελματίες chef, την απαραίτητη τεχνογνωσία για να μπορούν να χειριστούν σωστά την πρώτη ύλη και συγκεκριμένα, τα τεμάχια του αρνίσιου κρέατος.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Πέμπτη

11/02

2016

14.10

16.35



Χοιρινό

Ανατομία & τεμαχισμός για
επαγγελματίες

50€

Ένα σεμινάριο που θα προσφέρει στους νέους επαγγελματίες chef, την απαραίτητη τεχνογνωσία για να μπορούν να χειριστούν σωστά την πρώτη ύλη και συγκεκριμένα, τα τεμάχια του χοιρινού κρέατος.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

fp

Παρασκευή
12/02
2016
14.10
16.35



fp

Menu

Για αρχηγούς κρατών

60€

Ποια είναι η σύνθεση ενός menu που απευθύνεται σε αρχηγούς κρατών; Πώς στήνεται ένα γεύμα ή δείπνο αυτού του είδους και ποια είναι τα σημεία που πρέπει να προσέξει ο chef που αναλαμβάνει αυτό το γαστρονομικό εγχείρημα; Μια παρουσίαση ενός διαφορετικού menu, που θα μπορούσε να οριστεί και ως «γαστρονομική διπλωματία», από τον chef της Προεδρίας της Δημοκρατίας.

Επίσημος Προσκεκλημένος: **κ. Χρήστος Κουμάντος,**
chef της Προεδρίας της Δημοκρατίας

Δευτέρα

15/02

2016

17.35

20.00



Αλιεύματα I & Αλιεύματα II



ΔΩΡΕΑΝ

Ένα πολύ σημαντικό κομμάτι της επαγγελματικής κουζίνας αφορά τα αλιεύματα, ψάρια και θαλασσινά. Πρόκειται, επίσης, για μια κατηγορία τροφίμων που χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή όσον αφορά στη σωστή συντήρηση στην κουζίνα. Ένα σεμινάριο που θα δώσει απαντήσεις σε όλα τα ερωτήματα του νέου επαγγελματία chef για τη σωστή μεταχείριση των αλιευμάτων στην επαγγελματική κουζίνα.

Εισηγητής: **Πάρις Κυπαρισσίου**

fp

| | |
|-------|-------|
| Τρίτη | Τρίτη |
| 16/02 | 23/02 |
| 2016 | 2016 |
| 09.45 | 09.45 |
| 12.15 | 12.15 |



Pizza, η αυθεντική

40€

Προερχόμενος από την Ιταλία, ο chef Mauro Peressini, θα μας διδάξει την τέχνη της pizza, όπως μόνο οι Ιταλοί ξέρουν. Θα μάθουμε την τέλεια ζύμη και γευστικές παραλλαγές του αγαπημένου αυτού εδέσματος για να μπορούμε να φτιάχνουμε αυθεντική pizza και στο σπίτι μας.

Εισηγητής: **Mauro Peressini**

ff

Τετάρτη
17/02
2016
17.35
20.00



Signature dishes

50€

Είναι οι συνταγές που τον έχουν καταξιώσει στον επαγγελματικό χώρο. Ο chef Μιχάλης Ντουνέτας, μας παρουσιάζει τα δικά του εμβληματικά πιάτα, αυτά που ο ίδιος έχει εμπνευστεί στην πορεία της καριέρας του και τα οποία ο ίδιος ξεχωρίζει και αγαπάει ιδιαίτερω.

Εισηγητής: **Μιχάλης Ντουνέτας**

fp

Πέμπτη
18/02
2016
17.35
20.00



Φαγητό & κρασί

Κανόνες αρμονικής
συνύπαρξης

60€

Στόχος, η ισορροπία και η αρμονία γεύσεων. Γνωρίζουμε τους βασικούς «κανόνες συνδυαστικής» αλλά και τις εξαιρέσεις της, που θα μας εξασφαλίσουν την απόλυτη γευστική εμπειρία!

Εισηγητές: **Μαρία Τζιτζη, Βασίλης Πορής**

wf

Πέμπτη
18/02
2016
17.35
20.00



fp

Καλάθι ΠΟΠ

Προϊόντα

με ονοματεπώνυμο

60€

Τα προϊόντα ΠΟΠ αποκτούν την ονομασία προέλευσης μετά από αναγνώριση των ανώτερων ποιοτικών τους χαρακτηριστικών. Η chef Νένα Ισχυρνόγλου, επιλέγει φρούτα και λαχανικά με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης από την ελληνική γη και μας παρουσιάζει συνταγές που αναδεικνύουν τον ξεχωριστό τους χαρακτήρα.

Εισηγήτρια: **Νένα Ισχυρνόγλου**

Παρασκευή
19/02
2016
10.40
13.05



Το ελληνικό κρασί στον κόσμο



ΔΩΡΕΑΝ

Έχει ήδη κατακτήσει τη διεθνή οινολογική σκηνή, ταυτίζοντας το όνομά του με το κρασί ανώτερης ποιότητας. Το ελληνικό κρασί κερδίζει διεθνώς πλέον διθυραμβικές κριτικές για την εξαιρετική ποιότητά του. Η οινολόγος Μαρία Τζίτζη, μας παρουσιάζει τη διαδρομή του ελληνικού κρασιού στον κόσμο και μας αναλύει πως προέκυψε αυτή η σημαντική επιτυχία του ελληνικού οινολογικού κόσμου.

Εισηγήτρια: **Μαρία Τζίτζη**

fp

Δευτέρα
22/02
2016
15.00
17.30



Επίσημο δείπνο στο σπίτι

50€

Επίσημο ναι, ακριβό όχι! Μαθαίνουμε, πώς με έξυπνους και οικονομικούς τρόπους μπορούμε να ετοιμάσουμε ένα επίσημο δείπνο ή ένα γιορτινό μπουφέ και να καταπλήξουμε τους καλεσμένους μας.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

ff

Τετάρτη
24/02
2016
17.35
20.00



fp

Η κουζίνα της Ικαρίας **50€**

Η Ικαρία είναι ένα ελληνικό νησί, που η φήμη του έχει εξαπλωθεί σε ολόκληρο τον κόσμο, γιατί οι κάτοικοί του ζουν μέχρι τα βαθιά γεράματα. Οι επιστήμονες αναζητούν τις αιτίες γι' αυτό το φαινόμενο και καταλήγουν ότι η διατροφή των κατοίκων της Ικαρίας αποτελεί έναν πολύ καλό παράγοντα μακροζωίας. Σ' αυτό το σεμινάριο θα έχουμε την ευκαιρία να μάθουμε τα μυστικά της ικαριώτικης κουζίνας και να απολαύσουμε γευστικές τοπικές συνταγές.

Εισηγητής: **Ιωάννης Σαφός**

Πέμπτη
25/02
2016
17.35
20.00



Clear vs dark spirits

Ανοιχτόχρωμα & σκουρόχρωμα
αποστάγματα

50€

Όλα τα αλκοολούχα ποτά εμπίπτουν σε 2 κατηγορίες: στα ανοιχτόχρωμα και τα σκουρόχρωμα αποστάγματα. Η διαδικασία παραγωγής, αρχικά είναι η ίδια και για τα δύο, παράγονται δηλαδή στους άμβυκες ως ανοιχτόχρωμα και ο διαχωρισμός γίνεται στην πορεία. Ποιές οι διαφορές τους; Είναι κάποια πιο υγιεινά; Ποια έχουν λιγότερες θερμίδες; Είναι κάποια πιο εύγευστα και τελικά ποια ταιριάζουν στις γευστικές μας προτιμήσεις;

Εισηγήτρια: **Χρύσα Γιατρά**

wf

Πέμπτη
25/02
2016
17.35
20.00



Ρύζι & όσπρια

ΔΩΡΕΑΝ

Ένα από τα πρώτα και πιο σημαντικά μαθήματα που διδάσκειται ένας νέος επαγγελματίας chef, είναι ότι πρέπει να γνωρίζει πολύ καλά τις πρώτες ύλες του. Η καλή γνώση των πρώτων υλών, θα του επιτρέψει να εκμεταλλευτεί στο έπακρο τις δυνατότητές τους και να πετύχει τους καλύτερους δυνατούς γευστικούς συνδυασμούς. Το ρύζι και τα όσπρια, αποτελούν τροφές που χρησιμοποιούνται ευρέως στην κουζίνα και γι' αυτό τον λόγο παρουσιάζουμε τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους και προτείνουμε εντυπωσιακές συνταγές με αυτή την ταπεινή πρώτη ύλη.

Εισηγητές: **Γιώργος Γογόπουλος, AGRINO**

fp

Παρασκευή

26/02

2016

17.35

20.00



fp

Τα πάντα της σοκολάτας



30€

Το όνομά της είναι συνώνυμο της γευστικής απόλαυσης. Πόσο καλά γνωρίζουμε, όμως, τη σοκολάτα; Πώς ανακαλύφθηκε; Πώς παράγεται; Ποια είναι τα διαφορετικά είδη της σοκολάτας που κυκλοφορούν στο εμπόριο και ποια είναι τα ιδιαίτερα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά της; Αυτά και πολλά ακόμη ερωτήματα, θα μας απαντήσει ο pastry chef Νικόλας Νικολακόπουλος, σε μια διάλεξη εφ'όλης της ύλης, με θέμα τη σοκολάτα.

Εισηγητής: **Νικόλας Νικολακόπουλος**

Δευτέρα
29/02
2016
15.00
17.30

ΜΑΡΤΙΟΣ / MARCH

2016

| ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY | ΤΡΙΤΗ / TUESDAY | ΤΕΤΑΡΤΗ / WEDNESDAY | ΠΕΜΠΤΗ / THURSDAY | ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ / FRIDAY | ΣΑΒΒΑΤΟ / SATURDAY | ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY |
|----------------------|-----------------|---------------------|-------------------|---|--------------------|------------------|
| | 1 ΕΥΔΟΚΙΑ | 2 ΘΑΛΕΙΑ | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | | |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| | | | | | | |
| 14 ΚΑΘΑΡΑ ΔΕΥΤΕΡΑ | 15 | 16 ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΣ | 17 ΑΛΕΞΙΟΣ | 18 | 19 ΧΡΥΣΑΝΘΟΣ | 20 |
| | | | | | | |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 ΕΘΝΙΚΗ ΕΟΡΤΗ. ΕΥΑΓΓΕΛΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΘΕΟΤΟΚΟΥ | 26 | 27 |
| | | | | | | |
| 28 | 29 | 30 | 31 | | | |
| | | | | | | |



fp

Salty & spicy desserts

60€

Αλμυρά και πικάντικα γλυκά, μια νέα τάση που κερδίζει όλο και περισσότερο έδαφος στη ζαχαροπλαστική. Η χρήση εναλλακτικών συστατικών όπως το αλάτι, το κάρδαμο, το πιπέρι, η κανέλα ακόμα και το chili για την παρασκευή γλυκών, μπορεί σε μια πρώτη ανάγνωση να φαίνεται πολύ παράξενη, όμως ο pastry chef Χάρης Ψιλόπουλος, θα μας αποδείξει ότι χρησιμοποιώντας αυτά και πολλά ακόμα πρωτοποριακά υλικά, μπορούμε να δημιουργήσουμε γλυκά με ιδιαίτερα λεπτή και ισορροπημένη γεύση.

Εισηγητής: **Χάρης Ψιλόπουλος**

Τρίτη
01/03
2016
17.35
20.00



Gnocchi

40€

Πατάτα, αλεύρι, σιμιγδάλι, καλαμπόκι και πολλά ακόμη συστατικά, μπορούν να αποτελέσουν τη βάση για gnocchi. Πρόκειται για ένα από τα πιο γνωστά και φίνα ιταλικά πιάτα και ένα από τα αντιπροσωπευτικότερα δείγματα της cucina rovera. Ο chef Mauro Peressini, θα μας διδάξει την τέχνη παρασκευής gnocchi και θα μας εμπνεύσει με πρωτότυπες συνταγές.

Εισηγητής: **Mauro Peressini**

ff

Τετάρτη
02/03
2016
17.35
20.00



Street food snacking

50€

Γρήγορο ναι, πρόχειρο όχι! Το street food μας ξαναασυστίνεται. Ο chef Μιχάλης Ντουνέτας, μας παρουσιάζει γευστικές επιλογές που, παρά το γεγονός ότι τρώγονται «στο πόδι», μας εντυπωσιάζουν εξίσου.

Εισηγητής: **Μιχάλης Ντουνέτας**

fp

Πέμπτη
03/03
2016
17.35
20.00



Νικκει –Περού & Ιαπωνία στο ίδιο τραπέζι

60€

Μια μόδα που ήρθε για να μείνει. Προϊόν γαστρονομικής συνάντησης δύο μεγάλων κουλτούρων, η κουζίνα Νικκει είναι ό,τι πιο ενδιαφέρον έχει να επιδείξει η παγκόσμια γαστρονομική σκηνή τελευταίως. Ιαπωνικά υλικά (γυζυ, miso, soya) παντρεύονται με μοναδικό τρόπο, με τα γηγενή προϊόντα του Περού (διάφορες ποικιλίες πατάτας, πιπεριάς, τομάτας). Σημείο συνάντησης, τα άφθονα ψάρια και θαλασσινά που χρησιμοποιούν και οι δύο κουζίνες.

Εισηγήτρια: **Νένα Ισμυρνόγλου**

fp

Παρασκευή
04/03
2016
14.10
16.35



Adopted mediterranean diet



30€

Είναι γνωστό ότι οι κακές διατροφικές συνήθειες των Αμερικανών πολιτών είναι υπεύθυνες για τα υψηλά ποσοστά παχυσαρκίας και σχετικές ασθένειες, όπως ο διαβήτης. Η εισηγήτρια Θεοδώρα Καλογεράκου, επίσημη συνεργάτιδα του Πανεπιστημίου Harvard, που συμμετείχε στην έρευνα για την αλλαγή των διατροφικών συνθηκών των Αμερικανών, με σκοπό να υιοθετήσουν τη μεσογειακή διατροφή, θα μας αναλύσει τα βασικά σημεία της adopted mediterranean diet και τους λόγους για τους οποίους όλοι οφείλουμε να ακολουθούμε το συγκεκριμένο μοντέλο διατροφής.

Εισηγήτρια: **Θεοδώρα Καλογεράκου**

fp

Δευτέρα

07/03

2016

12.20

14.55



Νέες τάσεις στη ζαχαροπλαστική τέχνη



30€

Η ζαχαροπλαστική εξελίσσεται ...Όλες οι νέες τάσεις της ζαχαροπλαστικής, όπως διαμορφώνονται διεθνώς από τον δημοσιογράφο και κριτικό γεύσης, Δημήτρη Αντωνόπουλο, ο οποίος μοιράζεται μαζί μας την εμπειρική γνώση που έχει αποκτήσει δοκιμάζοντας γεύσεις στα καλύτερα εστιατόρια του κόσμου.

Εισηγητής: **Δημήτρης Αντωνόπουλος**

fp

Τρίτη
08/03
2016
14.10
16.35



Cupcakes...

Βγαλμένα από παραμύθι

50€

Οι αγαπημένοι ήρωες των παιδικών παραμυθιών αναδεικνύονται στους απόλυτους πρωταγωνιστές αυτού του σεμιναρίου. Θα μάθουμε να δημιουργούμε φιγούρες από παραμύθια για να διακοσμήσουμε cupcakes και muffins που θα συναρπάσουν τους μικρούς μας φίλους και όχι μόνο!

Εισηγήτρια: **Ευγενία Δελτσίδου**

ff

Τετάρτη
09/03
2016
17.35
20.00



fp

Gelato art

Η τέχνη του παγωτού

120€

Η τεχνολογία του παγωτού, η επιλογή της πρώτης ύλης, η γνώση των φυσικών και χημικών ιδιοτήτων του καθώς και η εφαρμογή των κατάλληλων τεχνικών, θα διασφαλίσουν το επιθυμητό αποτέλεσμα, που δεν είναι άλλο, από παγωτό ξεχωριστής γεύσης και εκπληκτικής υφής. Ένα διήμερο σεμινάριο για επαγγελματίες που θέλουν να μάθουν τα μυστικά του παγωτού.

Εισηγητής: **Ζαφείρης Κλωνάρης**

| Πέμπτη | Παρασκευή |
|--------|-----------|
| 10/03 | 11/03 |
| 2016 | 2016 |
| 16.45 | 16.45 |
| 20.00 | 20.00 |



fp

Introduction to the Italian pasta culture

ΔΩΡΕΑΝ

Είναι γνωστή η γαστρονομική παράδοση των Ιταλών στα ζυμαρικά, καθώς και η ικανότητά τους να δημιουργούν γευστικά πιάτα χρησιμοποιώντας ποιοτικές πρώτες ύλες. Κατευθείαν από την Ιταλία και την Academia Barilla, ο chef Marcello Zaccaria, θα μας παρουσιάσει τον ιταλικό τρόπο για να φτιάχνουμε ζυμαρικά.

Εισηγητής:

Marcello Zaccaria, chef Academia BARILLA

Πέμπτη
10/03
2016

14.10 | 17.35
16.35 | 20.00



Κουζίνα αρμονίας & μακροζωίας

50€

Είσαι ό,τι τρως! Η σοφή ρήση του Ιπποκράτη είναι περισσότερο επίκαιρη από ποτέ. Οι καθημερινές μας διατροφικές συνήθειες, μπορούν να μας βοηθήσουν να ζήσουμε περισσότερα χρόνια. Επιλέγουμε τις κατάλληλες πρώτες ύλες και κυρίως τις μαγειρεύουμε με τον σωστό τρόπο ώστε να εξασφαλίσουμε μέσω της διατροφής μας, την απαραίτητη σωματική και πνευματική ευεξία.

Εισηγητής: **Χρήστος Παναγόπουλος**

fp

Παρασκευή

11/03

2016

14.10

16.35



fp

Σοκολάτα

Μία και μοναδική

ΔΩΡΕΑΝ

Η σοκολάτα στο επίκεντρο για μια ακόμη φορά. Αυτή τη φορά, θα μάθουμε όλα τα στάδια επεξεργασίας της σοκολάτας, από τη συλλογή του καρπού μέχρι την τελική μορφή που θα μας επιτρέψει να δημιουργήσουμε γλυκά υψηλής αισθητικής, με κυρίαρχο συστατικό τη σοκολάτα.

Εισηγητές: **Χάρης Ψιλόπουλος, ΙΟΝ**

Τρίτη
15/03
2016
17.35
20.00



ff

Funky burgers

50€

Ιδιαίτερες εκδοχές για την αγαπημένη μας λικουδιά: burgers γαρίδας, σολομού, veggie, αλλά και δεκάδες παραλλαγές του κλασικού burger με μυρωδικά, μπαχαρικά και άλλα συστατικά. Αλήθεια, πώς φτιάχνουν το burger στο Πακιστάν, το Τέξας, την Ισπανία, την Ιαπωνία; Ένα γευστικό οδοιπορικό που θα αλλάξει τη γνώμη μας για τα burgers, όπως τα ξέραμε μέχρι τώρα.

Εισηγήτρια: **Νένα Ισχυρνόγλου**

Τετάρτη
16/03
2016
17.35
20.00



Γαλλικός αμπελώνας

40€

Καταλαμβάνουν επάξια την πρώτη θέση στην προτίμηση κάθε οινόφιλου ή παθιασμένου λάτρη του κρασιού και όχι άδικα. Γευόμαστε επιλεγμένες, εκλεκτές ετικέτες από τον γαλλικό αμπελώνα, ενώ παράλληλα συγκρίνουμε και αναλύουμε τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, που τις καθιστούν, αν μη τι άλλο, τις εκλεκτότερες των εκλεκτών.

Εισηγήτρια: **Μαρία Τζίτζη**

wf

Πέμπτη

17/03

2016

17.35

20.00



Μοριακή γαστρονομία στη ζαχαροπλαστική τέχνη

60€

Η χημεία βρίσκει εφαρμογή στη ζαχαροπλαστική τέχνη. Τα απλά υλικά, μετουσιώνονται με τη χρήση συγκεκριμένων μεθόδων και την προσθήκη ιδιαίτερων υλικών σε γλυκά...επιστημονικής φαντασίας. Νέες μορφές, διαφορετικές υφές και κυρίως, πρωτότυπες γεύσεις, είναι οι λόγοι για τους οποίους η χρήση μοριακών εφαρμογών στην επαγγελματική κουζίνα, κερδίζει όλο και περισσότερο έδαφος. Στο σεμινάριο θα αναλυθούν οι βασικές αρχές μοριακής γαστρονομίας και θα παρουσιαστούν παραδείγματα πρακτικών εφαρμογών στη ζαχαροπλαστική τέχνη.

Εισηγητής: **Νικόλας Νικολακόπουλος**

Παρασκευή

18/03

2016

08.50

12.15



Ξηροί καρποί



30€

Τους συναντάμε τόσο στη μαγειρική όσο και στη ζαχαροπλαστική. Πρόκειται για τροφή πλούσια σε θρεπτική αξία, που ανταγωνίζεται επάξια, ακόμα και το ελαιόλαδο. Και φυσικά, η γεύση τους είναι μοναδική. Αμύγδαλα, καρύδια, φιστίκια, κάσιους, φουντούκια, αλλά και πολλοί άλλοι, περισσότερο ή λιγότερο εξωτικοί, οι ξηροί καρποί μπαίνουν στο μικροσκόπιό μας για να γνωρίσουμε τα ιδιαίτερα θρεπτικά και γευστικά χαρακτηριστικά τους καθώς και τον τρόπο συντήρησής τους.

Εισηγήτρια: **Ευαγγελία Καρβέλα**

fp

Δευτέρα
21/03
2016
14.10
16.35



Διατροφή

Ασπίδα προστασίας



ΔΩΡΕΑΝ

Διατροφολογία και χημειοπροφύλαξη: μια προσέγγιση στην επιστήμη των τροφίμων και ειδικότερα, στις ιδιότητες συγκεκριμένων φρούτων, λαχανικών, καρπών, σπόρων και βοτάνων, ικανών να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην πρόληψη ή/και αντιμετώπιση του καρκίνου. Αντιλαμβάνοντας τη διατροφική αξία των προϊόντων της φύσης, μπορεί κανείς να συνειδητοποιήσει πόσο σημαντικό είναι για την υγεία μας και κυρίως, πόσο εύκολο είναι να αλλάξουμε τις διατροφικές μας συνήθειες.

Εισηγήτρια: **Βασιλική Τρίμη**

fp

Τρίτη
22/03
2016
13.15
15.45



Τάρτες

Γλυκές & αλμυρές

50€

Η chef Ντίνα Νικολάου, αγαπάει ιδιαίτερα τις τάρτες, γιατί της δίνουν τη δυνατότητα να δημιουργεί γευστικές πανδαισίες με λίγα και απλά υλικά. Η γνωστή chef, θα μας δείξει τις αγαπημένες της γλυκές και αλμυρές τάρτες.

Εισηγήτρια: **Ντίνα Νικολάου**

ff

Τετάρτη
23/03
2016
17.35
20.00



fp

Carving art

Γλυπτά από φρούτα
& λαχανικά

40€

Μάγειρας ή καλλιτέχνης; Τα όρια είναι δυσδιάκριτα, όταν ο επαγγελματίας μάγειρας καλείται να σκαλίσει με το μαχαίρι του φρούτα και λαχανικά, δίνοντάς τους μορφή που εντυπωσιάζει. Δεξιοτεχνία, λεπτομέρεια και φαντασία, συνδυάζονται και το αποτέλεσμα είναι συναρπαστικά εκθέματα από πρώτες ύλες που δεν θυμίζουν σε τίποτα την προηγούμενη μορφή τους. Όλα τα μυστικά της κρύας κουζίνας, από τον chef Αναστάσιο Κατζίλιερη.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Κατζίλιερης**

Πέμπτη
24/03
2016
10.40
13.05



Ελαιόλαδο

Ο ελληνικός θυμαυρός



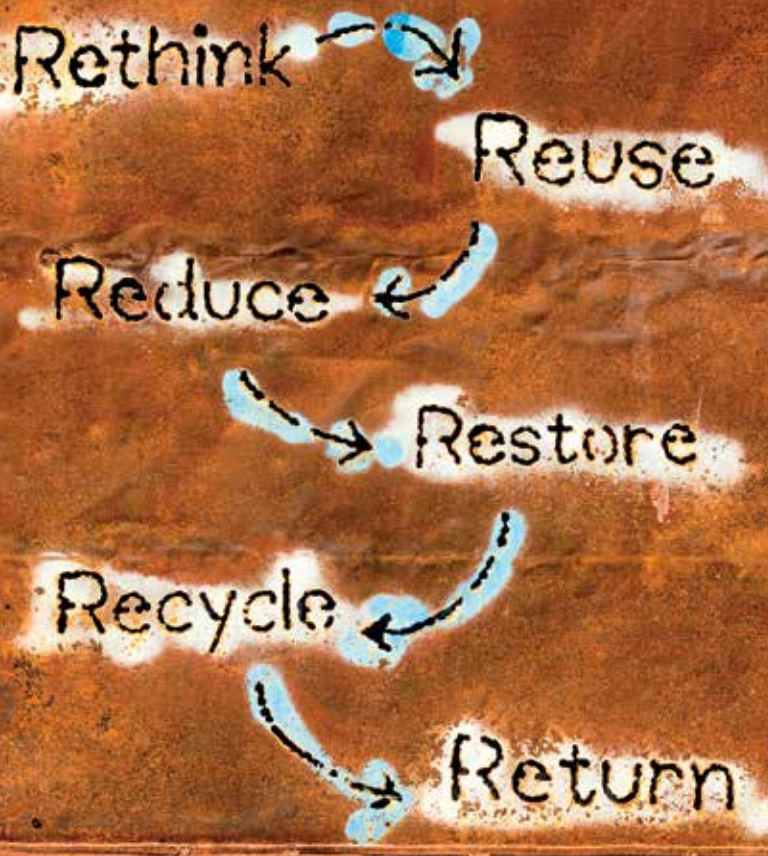
50€

Το ελαιόλαδο, ένα από τα πολυτιμότερα τρόφιμα της ελληνικής γαστρονομίας και κορώνα της μεσογειακής διατροφής, είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με την ελληνική παράδοση και ιστορία. Πώς παράγεται το τυποποιημένο ελαιόλαδο, πώς ξεχωρίζουν οι διαφορετικές ποιότητες αλλά και πώς το δοκιμάζουμε σε μια σειρά έξτρα παρθένων ελαιολάδων. Όλες οι απαντήσεις, σε αυτό το σεμινάριο.

Εισηγήτρια: **Χρύσα Γιατρά**

fp

Πέμπτη
24/03
2016
14.10
16.35



fp

Food waste reduction management



ΔΩΡΕΑΝ

Η αποτελεσματική διαχείριση των απορριμμάτων ενός εστιατορίου, αποτελεί μείζον ζήτημα περιβαλλοντολογικής συνείδησης. Πρόκειται για μια νέα τάση που έχει αρχίσει και κερδίζει έδαφος σε παγκόσμιο επίπεδο, με τα εστιατόρια να εφαρμόζουν συστήματα αποτελεσματικής διαχείρισης των απορριμμάτων ώστε να μην επιβαρύνουν το περιβάλλον. Ποια συστήματα είναι αυτά και πώς μπορούν να εφαρμοστούν στην ελληνική πραγματικότητα. Όλες οι απαντήσεις σ' αυτή τη διάλεξη.

Εισηγητής: **Γιώργος Γογόπουλος**

Δευτέρα
28/03
2016
09.45
12.15



fp

Ελλάς – Γαλλία – Γαστρονομία

60€

Αναζητούμε τις ομοιότητες ανάμεσα σε ελληνικές και γαλλικές συνταγές. Με ποιόν τρόπο έχουν αλληλοεπηρεαστεί οι δυο εθνικές κουζίνες; Ο chef της γαλλικής πρεσβείας στην Ελλάδα Jean Marie Hoffmann, είναι ο πλέον κατάλληλος άνθρωπος για να μας παρουσιάσει αυτό το σεμινάριο!

Εισηγητής: **Jean Marie Hoffmann**

Τρίτη
29/03
2016
17.35
20.00



ff

Σουβλάκι

Around the world

50€

Από τα κεμπάπ των Αδάνων και το kuzu ξις, μέχρι το ινδονησιακό satay, και από το ελληνικό καλαμάκι μέχρι το περουβιανό anticuchos και το γιαπωνέζικο yakitori, οι σημαντικότερες κουζίνες του κόσμου, έχουν το σουβλάκι στην αιχμή του δόρατος της γαστρονομίας τους. Και σε αυτό το σεμινάριο, θα απολαύσουμε μερικές από τις πιο ενδιαφέρουσες παραλλαγές του.

Εισηγήτρια: **Νένα Ισμυρνόγλου**

Τετάρτη
30/03
2016
17.35
20.00



Παράξενα κρασιά του κόσμου

50€

Τα παράξενα κρασιά του κόσμου, γεννιούνται όταν η φαντασία συνδυάζεται με την ευρηματικότητα του ανθρώπινου νου. Μπορεί να είναι προϊόντα της επιστήμης, της έρευνας, ή και της εφαρμογής της τεχνολογίας, που ο άνθρωπος δημιούργησε χωρίς λόγο, από παραξενιά, ζήλεια, ή και αλαζονεία, νομίζοντας ότι μπορεί να επιβάλλει στη φύση, τους δικούς του όρους. Τα παράξενα κρασιά, είναι όλα εκείνα τα διαφορετικά κρασιά που, στριμωγμένα στην απομόνωσή τους, επιβεβαιώνουν περίτρανα την ιδιόρρυθμη μοναδικότητά τους.

Εισηγήτρια: **Μαρία Τζίτζη**

wf

Πέμπτη
31/03
2016
17.35
20.00



Τα σιροπιαστά μυστικά της Ανατολής

50€

Τα σιροπιαστά γλυκά απαιτούν άριστη τεχνική, δεξιότη-
χνία και κυρίως μεράκι. Η τεχνική για άρτιο φύλλο και η
γνώση του τέλειου σιροπιού είναι απαραίτητες προϋπο-
θέσεις για να δημιουργήσει κανείς επιτυχημένα σιροπια-
στά γλυκά. Ένα σεμινάριο που θα μας μάθει όλα τα μυ-
στικά για τα πιο γνωστά και αγαπημένα γλυκά που έχουν
προέλευση από την Ανατολή.

Εισηγητής: **Κυριάκος Νικολαΐδης**

Πέμπτη
31/03
2016
17.35
20.00

ff

ΑΠΡΙΛΙΟΣ / APRIL

2016

| ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY | ΤΡΙΤΗ / TUESDAY | ΤΕΤΑΡΤΗ / WEDNESDAY | ΠΕΜΠΤΗ / THURSDAY | ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ / FRIDAY | ΣΑΒΒΑΤΟ / SATURDAY | ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY |
|----------------------|--------------------|----------------------|---------------------|------------------------|----------------------|--|
| | | | | 1 | 2 | 3 |
| | | | | <i>fp</i> | | |
| 4 | 5 | 6 ΕΥΤΥΧΗΣ | 7 | 8 | 9 | 10 ΔΗΜΟΣΘΕΝΗΣ, ΗΡΑΚΛΗΣ, ΜΙΛΤΙΑΔΗΣ, ΠΕΡΙΚΛΗΣ, ΣΩΚΡΑΤΗΣ |
| | <i>fp</i> | <i>ff</i> | <i>fp</i> | <i>fp</i> | | |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 ΛΕΩΝΙΔΑΣ | 16 | 17 |
| <i>fp</i> | | <i>fp</i> | <i>fp</i> <i>wf</i> | | | |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ | 24 ΤΩΝ ΒΑΪΩΝ |
| <i>fp</i> | <i>fp</i> | <i>ff</i> | <i>fp</i> | | | |
| 25 ΜΕΓΑΛΗ ΔΕΥΤΕΡΑ | 26 ΜΕΓΑΛΗ ΤΡΙΤΗ | 27 ΜΕΓΑΛΗ ΤΕΤΑΡΤΗ | 28 ΜΕΓΑΛΗ ΠΕΜΠΤΗ | 29 ΜΕΓΑΛΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ | 30 ΜΕΓΑΛΟ ΣΑΒΒΑΤΟ | |



fp

Ζαχαροπλαστική...

Σε φόρμα

50€

Τα γλυκά αλλάζουν μορφή, σχήμα και όψη. Γίνονται τετράγωνα, στρογγυλά, ορθογώνια, παραλληλόγραμμα. Μετά από αυτό το σεμινάριο τα κλασικά γλυκά θα γίνουν αγνώριστα! Μοντέρνες τεχνικές και έξυπνες φόρμες ζαχαροπλαστικής, μας δίνουν το περιθώριο να δημιουργήσουμε γλυκά....πέρα από κάθε φαντασία.

Εισηγητής: **Χάρης Ψιλόπουλος**

Παρασκευή
01/04
2016
17.35
20.00



fp

Τοσκάνη

50€

Μπορεί να είναι πασίγνωστη για το περίφημο κρασί, ωστόσο και η αυθεντική κουζίνα της Τοσκάνης δεν πάει πίσω. Μια αυθεντική, παραδοσιακή κουζίνα, που η μεγαλοπρέπειά της οφείλεται στο γεγονός ότι τα πλέον ταπεινά υλικά μετατρέπονται σε γευστικά πιάτα, αντάξια της πλούσιας γαστρονομικής παράδοσης της μαγευτικής Τοσκάνης.

Επίσημος Προσκεκλημένος:

κ. Χρήστος Κουμάντος,
chef της Προεδρίας της Δημοκρατίας

Τρίτη
05/04
2016
14.10
16.35



ff

Κλασικά αγαπημένα μπισκότα

40€

Τετράγωνα, στρογγυλά ή μακρόστενα, ξηπνούν μνήμες από τα παιδικά μας χρόνια, τότε που το άρωμά τους πλημμύριζε την κουζίνα της γιαγιάς. Βρίσκουμε αφορμή, για να θυμηθούμε πώς να φτιάχνουμε τα πιο γνωστά και αγαπημένα μπισκότα, που μπορούμε να απολαύσουμε μαζί με τον καφέ και το τσάι μας.

Εισηγήτρια: **Ευγενία Δελτσίδου**

Πέμπτη
06/04
2016
17.35
20.00



Sous vide

Το κενό αέρος
στη μαγειρική

60€

Η τεχνική sous vide αποτελεί τη μέθοδο που προσφέρει δυνατότητα να έχουμε το γευστικό αποτέλεσμα που επιθυμούμε, χωρίς να χάνουμε τα θρεπτικά συστατικά του τροφίμου. Ο chef Μιχάλης Ντουνέτας, μας παρουσιάζει την τεχνική sous vide και μας βοηθάει να ανακαλύψουμε νέους δρόμους στη γαστρονομία.

Εισηγητής: **Μιχάλης Ντουνέτας**

fp

Πέμπτη
07/04
2016
17.35
20.00



fp

Μοριακή γαστρονομία στη μαγειρική τέχνη

60€

Ο pastry chef Νικόλας Νικολακόπουλος, θα μας παρουσιάσει όλες τις επιστημονικές αρχές που κρύβονται πίσω από τις γνωστές μας μαγειρικές τεχνικές. Με αυτόν τον τρόπο, μπορεί κάθε επαγγελματίας chef, να εξερευνήσει τις άπειρες δυνατότητες που προσφέρουν οι τεχνικές του νεωτεριστικού αυτού κινήματος και να πρωτοτυπήσει στην κουζίνα. Το θεωρητικό μέρος που αφορά τις αρχές μοριακής γαστρονομίας είναι ίδιο ακριβώς με το αντίστοιχο σεμινάριο με τίτλο «Μοριακή γαστρονομία στη ζαχαροπλαστική τέχνη» (18/3/2016).

Εισηγητής: **Νικόλας Νικολακόπουλος**

Παρασκευή

08/04

2016

08.50

12.15



fp

Τα βότανα στη γαστρονομία



50€

Βασιλικός, δενδρολίβανο, δάφνη, θυμάρι, μαϊντανός, άνηθος. Η ελληνική γη, μας προσφέρει αυτά και πολλά ακόμη μυρωδικά βότανα, που έχουν πλήθος ευεργετικών ιδιοτήτων. Στην κουζίνα δε, είναι απαραίτητα σε κάθε συνταγή, αφού ουσιαστικά βάζουν την τελική γευστική πινελιά σε κάθε πιάτο. Γνωρίζουμε τα βότανα και μαθαίνουμε πώς μπορούμε να τα χρησιμοποιήσουμε στην κουζίνα μας.

Εισηγητής: **Βασίλης Πορής**

Δευτέρα

11/04

2016

09.45

12.15



Total choco pleasure

60€

Απολαυστική, αρωματική, πικρή, γλυκιά, κρεμώδης. Όπως και να τη χαρακτηρίσει κανείς, είναι γεγονός ότι η σοκολάτα είναι η βασίλισσα της ζαχαροπλαστικής τέχνης και σ' αυτό το σεμινάριο κυριαρχεί απόλυτα. Ο pastry chef Νεκτάριος Βουρίκης, θα δημιουργήσει γλυκές αμαρτίες, μόνο με σοκολάτα.

Εισηγητής: **Νεκτάριος Βουρίκης**

fp

Τετάρτη
13/04
2016
17.35
20.00



Όταν η Μεσόγειος συνάντησε την Ασία

50€

Fusion μαγειρική με στοιχεία από τις σημαντικότερες κουζίνες του κόσμου. Ιδιαίτεροι συνδυασμοί, τεχνικές και συμβουλές. Το rib eye γίνεται tataki roll με σπαράγγι και καυτερή yuzu-soy sauce. Οι σάλτσες κρασιών εμπλουτίζονται με miso. Το φιλέτο μαρινάρεται σε μίγμα από λάιμ, κόλιανδρο και γάλα καρύδας. Το κινέζικο μίγμα μπαχαρικών νοστιμίζει ένα ψητό φιλέτο λαβρακιού. Νέες γεύσεις, ανάλαφρες και spicy.

Εισηγήτρια: **Νένα Ισμυρνόγλου**

fp

Πέμπτη
14/04
2016
14.10
16.35



Ροζέ

Ο αφανής ήρωας

40€

«Λευκό ή κόκκινο; Οποσδήποτε ροζέ!», είναι η απάντηση που θα δίνετε μετά από αυτό το σεμινάριο. Απολαυστικά, φρέσκα, δροσερά ροζέ, με πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα, συστήνονται εκ νέου και κυριαρχούν στο ανοιξιάτικο και καλοκαιρινό τραπέζι σας.

Εισηγητές: **Ηλίας Διαμαντόπουλος, Μαρία Τζίτζη**

wf

Πέμπτη
14/04
2016
17.35
20.00



Ρούμι

Ένα απόσταγμα
με μοναδική ιστορία



30€

Ρούμι, το απόσταγμα του ζαχαροκάλαμου ή μελάσσας που ανακαλύφθηκε στην Καραϊβική και αποτελούσε το αγαπημένο ποτό των πειρατών έχει διανύσει μια μοναδική διαδρομή μέσα στους αιώνες. Θα μάθουμε τα πάντα για την ιστορία του μοναδικού αποστάγματος και για τους λόγους που το ρούμι πλέον αποτελεί ένα μοναδικό και ασύγκριτο αλκοολούχο ποτό.

Εισηγητής: **Ιωάννης Κοροβέσης**

fp

Δευτέρα
18/04
2016
14.10
16.35



Migniardises

60€

Η φύση των γλυκισμάτων, εκτός από τη γεύση, καθορίζεται και από τη θέση που κατέχουν σε ένα τραπέζι. Τα migniardises, τα μικρά δηλαδή γλυκάκια, απαντώνται συνήθως στα εστιατόρια που σερβίρονται σαν καλοσωρίσματα, βουτήματα, συνοδευτικά του καφέ ή και κεράσματα. Νόστιμα και αφράτα, υπόσχονται να μας προσφέρουν μια απόλυτη γαστρονομική εμπειρία.

Εισηγητής: **Χάρης Ψιλόπουλος**

fp

Τρίτη
19/04
2016
15.00
17.30



ff

Ουζομεζέδες

50€

Το ούζο και το τσίπουρο ποτέ δεν σερβίρονται μόνα τους. Τα αγαπημένα αποστάγματα του καλοκαιριού και όχι μόνο, θέλουν και την απαραίτητη γευστική συνοδεία. Ο chef Αναστάσιος Αλεξιάδης, θα μας δείξει τρόπους για να δημιουργήσουμε τα πιο νόστιμα μεζεδάκια και να συνοδεύσουμε τα αγαπημένα μας αποστάγματα.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Τετάρτη
20/04
2016
17.35
20.00



Η αποδόμηση στη ζαχαροπλαστική

60€

Τι πιο δημιουργικό, από το να «πειράξει» κανείς τα κλασικά, αγαπημένα γλυκά; Ο pastry chef Νικόλας Νικολακόπουλος, τολμάει να πειραματιστεί με την εμφάνισή τους, σε μια μεταμόρφωση που πάει τη ζαχαροπλαστική...ένα βήμα παραπέρα. Τα συστατικά αποτελούν εργαλεία για τη δόμηση νέων, αλλαγμένων συνταγών. Δημιουργικές παρεμβάσεις και τολμηροί πειραματισμοί, δείχνουν πως αυτή η τάση ήρθε για να μείνει.

Εισηγητής: **Νικόλας Νικολακόπουλος**

fp

Πέμπτη
21/04
2016
17.35
20.00

*“Probably one of the most private things in the world,
is an egg before it is broken”*

M.F.K. Fisher

ΜΑΪΟΣ / MAY

2016

| ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY | ΤΡΙΤΗ / TUESDAY | ΤΕΤΑΡΤΗ / WEDNESDAY | ΠΕΜΠΤΗ / THURSDAY | ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ / FRIDAY | ΣΑΒΒΑΤΟ / SATURDAY | ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY |
|------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|--|
| | | | | | | 1 ΑΓΙΟ ΠΑΣΧΑ, ΠΡΩΤΟΜΑΓΙΑ, ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ, ΠΑΣΧΑΛΗΣ, ΛΑΜΠΡΟΣ |
| 2 ΓΕΩΡΓΙΟΣ | 3 ΜΑΡΚΟΣ | 4 | 5 ΕΙΡΗΝΗ, ΕΦΡΑΙΜ | 6 | 7 | 8 ΘΩΜΑΣ |
| 9 ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ | 10 ff | 11 fp | 12 ΘΕΟΔΩΡΟΣ fp | 13 ΓΛΥΚΕΡΙΑ, ΣΕΡΓΙΟΣ | 14 ΙΣΙΔΩΡΟΣ, ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ | 15 ΑΧΙΛΛΕΑΣ |
| 16 | 17 ΑΝΔΡΟΝΙΚΟΣ | 18 ff | 19 wf ff | 20 ΛΥΔΙΑ | 21 ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ & ΕΛΕΝΗΣ | 22 ΑΙΜΙΛΙΟΣ |
| 23 | 24 | 25 ff | 26 | 27 | 28 | 29 ΘΕΟΔΟΣΙΑ |
| 30 | 31 | | | | | |



Πίτες από την Ελλάδα & τον κόσμο

40€

Οι πίτες αποτελούν το πιο αντιπροσωπευτικό δείγμα της αυθεντικής, παραδοσιακής κουζίνας τόσο στην Ελλάδα όσο και τον υπόλοιπο κόσμο. Οι πίτες παρασκευάζονται με απλά υλικά και μπορούν να αποτελέσουν ένα πλήρες γεύμα από μόνες τους. Όλα τα μεσογειακά συστατικά τυλιγμένα σε φύλλο. Παραδοσιακές, πρωτότυπες, τραγανές, πικάντικες, χορταστικές, οι πίτες ξεδιπλώνονται στο τραπέζι σας.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

ff

Τρίτη
10/05
2016
17.35
20.00



Κουλτούρα & γαστρονομία της Βόρειας Ιταλίας



ΔΩΡΕΑΝ

Ένα σεμινάριο που θα μας ταξιδέψει στον γαστρονομικό κόσμο της Βόρειας Ιταλίας. Ένα μοναδικό οδοιπορικό στον βορρά της γειτονικής χώρας που θα μας επιτρέψει να γνωρίσουμε μια περιφέρεια πλούσια σε γαστρονομική παράδοση, επηρεασμένη από τις ορεινότερες περιοχές με τις οποίες συνορεύει.

Εισηγήτρια: **Βασιλική Τρίμη**

fp

Τετάρτη
11/05
2016
17.35
20.00



fp

Κουλτούρα & γαστρονομία της Βόρειας Ιταλίας

Εργαστηριακές
παρασκευές

ΔΩΡΕΑΝ

Ώρα να δούμε στην πράξη τι σημαίνει κουζίνα της Βόρειας Ιταλίας! Ο chef Ηλίας Κόκκορης και ο pastry chef Ζαφείρης Κλωνάρης, θα μας παρουσιάσουν τα πλέον γνωστά αγαπημένα πιάτα μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής του βορρά της γειτονικής χώρας.

Εισηγητές: **Ζαφείρης Κλωνάρης, Ηλίας Κόκκορης**

Πέμπτη
12/05
2016
17.35
20.00



Fingerfood

Για μπίρα

50€

Νόστιμες, πικάντικες και γευστικές συνταγές για να συνοδεύσουμε τη δροσιστική μπιρίτσα μας. Η μπίρα αποτελεί τον αδιαμφισβήτητο πρωταγωνιστή των καλοκαιρινών μηνών. Συνοδεύοντάς τη με πρωτότυπους μεζέδες θα έχουμε την ευκαιρία να εντυπωσιάσουμε φίλους και γνωστούς.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Τετάρτη
18/05
2016
17.35
20.00



Ούζο vs τσίπουρο

50€

Οι δυο αιώνιοι αντίπαλοι, που δεν νοείται καλοκαίρι δίχως αυτούς, αναμετρούνται. Ανακαλύπτουμε τις διαφορές ανάμεσα στα δύο αυτά ελληνικά, παραδοσιακά αποστάγματα και προτείνουμε πρωτότυπες συνταγές που θα συνοδεύσουν με τον γευστικότερο τρόπο το απόσταγμα της επιλογής σας.

Εισηγητές: **Χρύσα Γιατρά, Πάνος Ιωαννίδης**

Πέμπτη
19/05
2016
17.35
20.00



Sweet summer of mine...

50€

Το καλοκαίρι απαιτεί δροσερές, ανάλαφρες γεύσεις. Εμείς σκεφτήκαμε τα πιο δροσιστικά γλυκά και σας τα προτείνουμε για να περάσετε τις ζεστές μέρες του καλοκαιριού, απολαμβάνοντας νόστιμα και δροσερά γλυκά.

Εισηγητής: **Κυριάκος Νικολαΐδης**

ff

Πέμπτη
19/05
2016
17.35
20.00



ff

Δροσερά, γρήγορα, καλοκαιρινά

50€

Έξυπνα, νόστιμα, υγιεινά, ελαφριά, μα πάνω απ' όλα καλοκαιρινά snacks, που παρασκευάζονται με εποχικά υλικά και μπορείτε να τα απολαύσετε παντού. Μπαίνουμε σε καλοκαιρινή διάθεση και δημιουργούμε δροσερά πιάτα που μπορούμε ν' απολαύσουμε οποιαδήποτε ώρα της ημέρας και κυρίως εύκολα και γρήγορα...όπως ακριβώς απαιτεί το καλοκαιράκι.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Τετάρτη

25/05

2016

17.35

20.00

*“Vegetables are must on a diet. I suggest carrot cake,
zucchini bread and pumpkin pie”*

Jim Davis

ΙΟΥΝΙΟΣ / JUNE

2016

| ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY | ΤΡΙΤΗ / TUESDAY | ΤΕΤΑΡΤΗ / WEDNESDAY | ΠΕΜΠΤΗ / THURSDAY | ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ / FRIDAY | ΣΑΒΒΑΤΟ / SATURDAY | ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY |
|-----------------------|-----------------|----------------------|-------------------|--------------------|--------------------|-----------------------------|
| | | 1 | 2 ΝΙΚΗΦΟΡΟΣ | 3 | 4 ΜΑΡΘΑ | 5 ΔΩΡΟΘΕΟΣ, ΑΠΟΛΛΩΝΑΣ |
| 6 | 7 | 8 ΚΑΛΛΙΟΠΗ | 9 | 10 | 11 ΖΑΦΕΙΡΙΟΣ | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 ΑΓΙΟΥ ΠΝΕΥΜΑΤΟΣ | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 ΑΓΙΩΝ ΠΑΝΤΩΝ |
| 27 | 28 | 29 ΠΕΤΡΟΣ, ΠΑΥΛΟΣ | 30 ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ | | | |

ΙΟΥΛΙΟΣ / JULY

2016

| ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY | ΤΡΙΤΗ / TUESDAY | ΤΕΤΑΡΤΗ / WEDNESDAY | ΠΕΜΠΤΗ / THURSDAY | ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ / FRIDAY | ΣΑΒΒΑΤΟ / SATURDAY | ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY |
|------------------|------------------|--------------------------------|------------------------|---|--------------------|------------------|
| | | | | 1 ΚΟΣΜΑ & ΔΑΜΙΑΝΟΥ ΤΩΝ ΑΝΑΡΓΥΡΩΝ | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 ΚΥΡΙΑΚΗ, ΟΔΥΣΣΕΑΣ | 8 ΘΕΟΦΙΛΟΣ, ΠΡΟΚΟΠΙΟΣ | 9 | 10 ΑΜΑΛΙΑ |
| 11 ΟΛΓΑ | 12 ΒΕΡΟΝΙΚΗ | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 ΜΑΡΙΝΑ |
| 18 | 19 | 20 ΗΛΙΑΣ | 21 | 22 ΜΑΓΔΑΛΗΝΗ, ΜΑΡΚΕΛΛΑ, ΜΕΝΕΛΑΟΣ | 23 | 24 |
| 25 | 26 ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ | 27 ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΩΝ, ΠΑΝΤΕΛΗΣ | 28 | 29 | 30 | 31 ΙΩΣΗΦ |

ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ / AUGUST
2016

| ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY | ΤΡΙΤΗ / TUESDAY | ΤΕΤΑΡΤΗ / WEDNESDAY | ΠΕΜΠΤΗ / THURSDAY | ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ / FRIDAY | ΣΑΒΒΑΤΟ / SATURDAY | ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY |
|--------------------------------|------------------|---------------------|-------------------|--------------------|--------------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 ΣΩΤΗΡΙΟΣ | 7 |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 ΚΟΙΜΗΣΙΣ ΤΗΣ ΘΕΟΤΟΚΟΥ | 16 ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 ΝΑΤΑΛΙΑ | 27 ΦΑΝΟΥΡΙΟΣ | 28 |
| 29 | 30 ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ | 31 | | | | |

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ / SEPTEMBER

2016

| ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY | ΤΡΙΤΗ / TUESDAY | ΤΕΤΑΡΤΗ / WEDNESDAY | ΠΕΜΠΤΗ / THURSDAY | ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ / FRIDAY | ΣΑΒΒΑΤΟ / SATURDAY | ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY |
|------------------|------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------|--------------------------------------|------------------|
| | | | 1 ΑΓΙΩΝ ΣΑΡΑΝΤΑ ΠΑΡΘΕΝΩΝ | 2 | 3 ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ, ΦΟΙΒΟΣ | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 ΕΥΑΝΘΙΑ |
| 12 | 13 ΑΡΙΣΤΕΙΔΗΣ | 14 ΎΨΩΣΙΣ ΤΙΜΙΟΥ ΣΤΑΥΡΟΥ | 15 ΝΙΚΗΤΑΣ | 16 | 17 ΣΟΦΙΑ, ΑΓΑΠΗ, ΠΙΣΤΗ, ΕΛΠΙΔΑ | 18 ΑΡΙΑΔΝΗ |
| 19 | 20 ΕΥΣΤΑΘΙΟΣ | 21 | 22 | 23 ΠΟΛΥΞΕΝΗ | 24 ΜΥΡΤΩ | 25 ΕΥΦΡΟΣΥΝΗ |
| 26 | 27 | 28 | 29 ΚΥΡΙΑΚΟΣ | 30 | | |

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ / OCTOBER

2016

| ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY | ΤΡΙΤΗ / TUESDAY | ΤΕΤΑΡΤΗ / WEDNESDAY | ΠΕΜΠΤΗ / THURSDAY | ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ / FRIDAY | ΣΑΒΒΑΤΟ / SATURDAY | ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY |
|------------------|-----------------|---------------------|-------------------|--------------------|--------------------|------------------|
| | | | | | 1 | 2 |
| 3 ΔΙΟΝΥΣΙΟΣ | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 ΕΥΛΑΜΠΙΟΣ | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 ΛΟΥΚΑΣ | 19 | 20 ΑΡΤΕΜΙΟΣ | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 ΧΡΥΣΑΝΘΗ | 26 | 27 | 28 ΕΘΝΙΚΗ ΕΟΡΤΗ | 29 | 30 |
| 31 | | | | | | |

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ / NOVEMBER

2016

| ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY | ΤΡΙΤΗ / TUESDAY | ΤΕΤΑΡΤΗ / WEDNESDAY | ΠΕΜΠΤΗ / THURSDAY | ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ / FRIDAY | ΣΑΒΒΑΤΟ / SATURDAY | ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY |
|----------------------------------|--|---------------------------|-------------------|---------------------|-------------------------|------------------|
| | 1 ΚΟΣΜΑ & ΔΑΜΙΑΝΟΥ ΤΩΝ ΑΝΑΡΓΥΡΩΝ | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 ΑΓΓΕΛΟΣ, ΓΑΒΡΙΗΛ, ΜΙΧΑΗΛ, ΡΑΦΗΛ, ΣΤΑΜΑΤΗΣ, ΤΑΣΙΑΡΧΗΣ | 9 ΝΕΚΤΑΡΙΟΣ | 10 ΟΡΕΣΤΗΣ | 11 ΜΗΝΑΣ, ΒΙΚΤΩΡ | 12 | 13 |
| 14 ΦΙΛΙΠΠΟΣ | 15 | 16 ΙΦΙΓΕΝΕΙΑ, ΜΑΤΘΑΙΟΣ | 17 | 18 ΠΛΑΤΩΝ | 19 | 20 |
| 21 ΤΑ ΕΙΣΟΔΙΑ ΤΗΣ ΘΕΟΤΟΚΟΥ | 22 | 23 | 24 | 25 ΚΑΤΕΡΙΝΑ | 26 ΣΤΕΛΙΟΣ, ΣΤΕΡΓΙΟΣ | 27 |
| 28 | 29 ΦΑΙΔΡΑ | 30 ΑΝΔΡΕΑΣ | | | | |

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ / DECEMBER

2016

| ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY | ΤΡΙΤΗ / TUESDAY | ΤΕΤΑΡΤΗ / WEDNESDAY | ΠΕΜΠΤΗ / THURSDAY | ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ / FRIDAY | ΣΑΒΒΑΤΟ / SATURDAY | ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY |
|------------------|------------------|-------------------------------|------------------------|--------------------|--------------------|------------------------|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 ΒΑΡΒΑΡΑ, ΣΕΡΑΦΕΙΜ |
| 5 ΣΑΒΒΑΣ | 6 ΝΙΚΟΛΑΟΣ | 7 | 8 | 9 ANNA | 10 | 11 |
| 12 ΣΠΥΡΙΔΩΝ | 13 ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ | 14 | 15 ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ, ΑΝΓΗ | 16 | 17 | 18 ΣΕΒΑΣΤΙΑΝΟΣ |
| 19 ΑΓΛΑΪΑ | 20 ΙΓΝΑΤΙΟΣ | 21 ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ, ΙΟΥΛΙΟΣ | 22 | 23 | 24 ΕΥΓΕΝΙΑ | 25 ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ |
| 26 ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ | 27 ΣΤΕΦΑΝΟΣ | 28 | 29 | 30 | 31 | |

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ / JANUARY

2017

| ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY | ΤΡΙΤΗ / TUESDAY | ΤΕΤΑΡΤΗ / WEDNESDAY | ΠΕΜΠΤΗ / THURSDAY | ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ / FRIDAY | ΣΑΒΒΑΤΟ / SATURDAY | ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY |
|--------------------------|------------------------------|------------------------------|-------------------|--------------------|--|--------------------------------|
| | | | | | | 1 ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑ, ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 ΘΕΟΦΑΝΕΙΑ | 7 ΙΩΑΝΝΗ ΤΟΥ ΠΡΟΔΡΟΜΟΥ. | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 ΑΝΤΩΝΙΟΣ, ΘΕΟΔΟΣΙΟΣ | 18 ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ | 19 | 20 ΕΥΘΥΜΙΟΣ | 21 ΑΓΝΗ, ΕΥΓΕΝΙΟΣ, ΝΕΟΦΥΤΟΣ, ΠΑΤΡΟΚΛΟΣ | 22 |
| 23 | 24 | 25 ΓΡΗΓΟΡΗΣ, ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ | 26 ΞΕΝΟΦΩΝ | 27 ΧΡΥΣΟΣΤΟΜΟΣ | 28 | 29 |
| 30 ΤΩΝ ΤΡΙΩΝ ΙΕΡΑΡΧΩΝ | 31 ΕΥΔΟΞΙΑ | | | | | |

Δελτίο συμμετοχής στα σεμινάρια.

Θα ήθελα να δηλώσω συμμετοχή στο/α παρακάτω σεμινάριο/α (παρακαλώ συμπληρώστε στο αντίστοιχο πεδίο το σεμινάριο/τα σεμινάρια που επιθυμείτε να παρακολουθήσετε).

Οι εν ενεργεία σπουδαστές και οι απόφοιτοι του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE, δικαιούνται έκπτωση 50% στην αναγραφόμενη τιμή.

Τα σεμινάρια με την ένδειξη ΔΩΡΕΑΝ απευθύνονται αποκλειστικά σε εν ενεργεία σπουδαστές του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE.

- επιθυμώ να παρακολουθήσω από **5 – 14 σεμινάρια**, με έκπτωση 10% για το έτος 2015-2016.
- επιθυμώ να παρακολουθήσω από **15 – 24 σεμινάρια**, με έκπτωση 20% για το έτος 2015-2016.
- επιθυμώ να παρακολουθήσω **πάνω από 25 σεμινάρια**, με έκπτωση 30% για το έτος 2015- 2016.

Όνοματεπώνυμο.....

Οδός..... Αριθμός.....

Περιοχή..... Τ.Κ.....

Τηλέφωνο.....

Ηλεκτρονική διεύθυνση (e-mail).....

| | | | | |
|---------|------------|------|---|---|
| Τρίτη | 8/12/2015 | 80 € | High end desserts I 10.00 - 13.00 |  |
| Τρίτη | 8/12/2015 | 60 € | Caramel, tartes, cakes, eclairs etc 17.30 - 20.30 |  |
| Τετάρτη | 9/12/2015 | 80 € | High end desserts II 10.00 - 13.00 |  |
| Τετάρτη | 9/12/2015 | 80 € | Christmas creations for a boutique pastry shop 17.30 - 20.30 |  |
| Πέμπτη | 10/12/2015 | 60 € | The latest parisian trends in chocolate creations 13.30 - 16.30 |  |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |

Γενικοί Όροι

Κρατήσεις θέσεων γίνονται στη γραμματεία της σχολής στα τηλέφωνα: 210 4811001 & 210 8211700 με την καταβολή του αντίστοιχου ποσού. Εναλλακτικά, στο info@lemonde.edu.gr κατόπιν συνεννόησης με τη Γραμματεία και με την καταβολή του αντίστοιχου ποσού στο λογαριασμό της σχολής.

Ακύρωση, λόγω υπαιτιότητας του συμμετέχοντα, συνοδεύεται από επιστροφή χρημάτων, **μόνο** όταν ανακοινώνεται **10 ημέρες πριν την ημερομηνία διεξαγωγής του σεμιναρίου**. Σε περιπτώσεις πακέτων, το ποσό της επιστροφής υπολογίζεται βάσει της αρχικής τιμής του καταλόγου για το συγκεκριμένο σεμινάριο, μειωμένης κατά της αντίστοιχης έκπτωσης του πακέτου.

Ακύρωση, λόγω υπαιτιότητας του συμμετέχοντα, που ανακοινώνεται σε διάστημα **μικρότερο των 10 ημερών** από την ημερομηνία διεξαγωγής του σεμιναρίου **δεν** συνοδεύεται από επιστροφή χρημάτων. Εναλλακτικά, σε συνεννόηση με τη Γραμματεία κι **εφόσον** υπάρχει διαθεσιμότητα, τοποθετείται σε άλλο σεμινάριο ίσης αξίας και το παρακολουθεί χωρίς επιπλέον κόστος. Σε **κάθε άλλη περίπτωση**, ο υποψήφιος συμμετέχοντας **δεν** έχει καμία απαίτηση σχετικά με το συγκεκριμένο σεμινάριο.

Για τα σεμινάρια που ακυρώνονται με **υπαιτιότητα της σχολής**, οι υποψήφιοι συμμετέχοντες λαμβάνουν πίσω το ποσό που έχουν καταβάλλει και αντιστοιχεί στο ακυρωθέν σεμινάριο, κι εκεί **εξαντλείται** όποια άλλη υποχρέωση της σχολής. Σε περιπτώσεις πακέτων, το ποσό της επιστροφής υπολογίζεται βάσει της αρχικής τιμής του καταλόγου για το συγκεκριμένο σεμινάριο, μειωμένης κατά της αντίστοιχης έκπτωσης του πακέτου. Η σχολή **δεν** έχει καμία άλλη υποχρέωση απέναντι στον υποψήφιο συμμετέχοντα για όποια άλλα επιπλέον έξοδα που σχετίζονται με το ακυρωθέν σεμινάριο, όπως έξοδα μεταφορικά, διαμονής, εκπαιδευτικού υλικού κ.ά.

Για τα σεμινάρια που ακυρώνονται **λόγω ανωτέρας βίας ή υπαιτιότητας τρίτων**, ενδεικτικά αναφέρουμε απεργίες, στάσεις εργασίας, καιρικά φαινόμενα, πορείες διαμαρτυρίας κ.ά. η σχολή όποτε είναι δυνατόν θα μεριμνά να τα **επαναπρογραμματίζει** μέσα στο ίδιο ακαδημαϊκό έτος, ενημερώνοντας όλους τους συμμετέχοντες. Στις περιπτώσεις που οι συμμετέχοντες αδυνατούν να παρευρεθούν στη νέα επαναπρογραμματισμένη ημερομηνία του σεμιναρίου, τότε τους επιστρέφεται το ποσό που κατέβαλαν για το συγκεκριμένο σεμινάριο, μειωμένο κατά 20%. Όποτε **δεν** είναι δυνατός ο επαναπρογραμματισμός του ακυρωθέντος σεμιναρίου, η σχολή θα επιστρέφει την αξία του συγκεκριμένου σεμιναρίου στους συμμετέχοντες. Η σχολή **δεν** έχει καμία άλλη υποχρέωση απέναντι στον υποψήφιο συμμετέχοντα για όποια άλλα επιπλέον έξοδα σχετίζονται με το ακυρωθέν σεμινάριο, όπως έξοδα μεταφορικά, διαμονής, εκπαιδευτικού υλικού κ.ά.

Τα σεμινάρια που πραγματοποιούνται παρά τις όποιες ιδιαίτερες συνθήκες που μπορεί να επικρατούν τη συγκεκριμένη ημέρα, ενδεικτικά αναφέρουμε λόγους ανωτέρας βίας ή υπαιτιότητας τρίτων (βλ. πιο πάνω), θεωρούνται καλώς πραγματοποιήσιμα και οι απόντες **δεν** δικαιούνται καμιάς επιστροφής ή / και επιπλέον αποζημίωσης λόγω πραγματοποιημένων σχετικών εξόδων, όπως ενδεικτικά αναφέρουμε έξοδα μεταφορικά, διαμονής, εκπαιδευτικού υλικού κ.α.

Οι ειδικές εκπώσεις **δεν** ισχύουν σε συνδυασμό με τις ειδικές προσφορές του καταλόγου.

*“I am like old wine. They don’t bring me out very often,
but I am well preserved”
Rose Kennedy on her 100th birthday*