



Intensive Chef Course

Εντατικό Πρόγραμμα Μαγειρικής για ερασιτέχνες

Το Intensive Chef Course – Εντατικό Πρόγραμμα Μαγειρικής για ερασιτέχνες, είναι ένα πρόγραμμα 100% εργαστηριακό με την ενεργή συμμετοχή όσων λαμβάνουν μέρος.

Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν να προσδίδουν αξία στις πρώτες ύλες, αναδεικνύοντας τα γευστικά τους προτερήματα σε πιάτα πρωτότυπης γαστρονομικής σύνθεσης, πάντα υπό την καθοδήγηση των έμπειρων καθηγητών μαγειρικής – chefs της LE MONDE.

Ενημερωθείτε για τις ημερομηνίες έναρξης νέων τμήματων:

- **Standard** (Βασικό επίπεδο)
- **Advanced** (Προχωρημένο επίπεδο)

Όλα τα μαθήματα πραγματοποιούνται στις νέες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις του εκπαιδευτικού ομίλου LE MONDE, στο Μοσχάτο.

Τα μαθήματα του προγράμματος Intensive Chef Course - Εντατικό Πρόγραμμα Μαγειρικής για ερασιτέχνες, απευθύνονται αποκλειστικά σε ερασιτέχνες και δεν εξασφαλίζουν σε καμία περίπτωση, επαγγελματική ιδιότητα μάγειρα. Οι συμμετέχοντες λαμβάνουν βεβαίωση παρακολούθησης.



Intensive Chef Course



Πρόγραμμα:

• Intensive Chef Course - Standard (Βασικό επίπεδο)

Εντατικό πρόγραμμα εκμάθησης επαγγελματικών τεχνικών μαγειρικής για ερασιτέχνες – βασικό επίπεδο.

Σκοπός: Σκοπός του προγράμματος είναι η εκμάθηση όλων των επαγγελματικών τεχνικών και μεθόδων της μαγειρικής τέχνης από ερασιτέχνες λάτρεις της γαστρονομίας που επιθυμούν να μαγειρεύουν ακολουθώντας ορθές γαστρονομικές τεχνικές.

Διάρκεια: 6 εβδομάδες – 2 ημέρες ανά εβδομάδα – 4 ώρες ανά ημέρα (σύνολο 48 ώρες)

Διδακτική Μέθοδος: 100% εργαστηριακό πρόγραμμα.



• Intensive Chef Course - Advanced (Προχωρημένο επίπεδο)

Εντατικό πρόγραμμα εκμάθησης επαγγελματικών τεχνικών μαγειρικής για ερασιτέχνες που έχουν κάποιες βασικές γνώσεις και για όσους έχουν παρακολουθήσει το πρόγραμμα Standard.

Σκοπός: Σκοπός του προγράμματος είναι η ανάληψη της συνδυαστικής των γεύσεων και η παρουσίαση διαφορετικών ειδών food styling.

Διάρκεια: 6 εβδομάδες – 2 ημέρες ανά εβδομάδα – 4 ώρες ανά ημέρα (σύνολο 48 ώρες)

Διδακτική Μέθοδος: 100% εργαστηριακό πρόγραμμα.