



Food Professionals

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ



ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΞΙΩΣΗΣ | 2013 - 2014

Food Professionals

Εισαγωγικό


Πόσο σημαντικές είναι οι πρώτες ύλες για την τέχνη της μαγειρικής; Οι καλύτεροι chefs συμφωνούν ότι η ποιότητα των πρώτων υλών είναι καθοριστική για το γευστικό αποτέλεσμα. Η γνώση των πρώτων υλών, ο τρόπος που αξιοποιούνται στην κουζίνα και οι διαφορετικές τεχνικές που θα χρησιμοποιηθούν για να αποφέρουν το τελικό γευστικό αποτέλεσμα, είναι πρωταρχικό καθήκον του κάθε chef.

Φέτος, τα σεμινάρια Food Professionals εστιάζουν στην αξιοποίηση της πρώτης ύλης μέσα από μια σειρά σεμιναρίων που μετατρέπουν και το πιο ταπεινό υλικό σε γευστικό πιάτο. Οι chefs μας, θα μας παρουσιάσουν τρόπους κοπής, τεχνικές ανατομίας, έξυπνους τρόπους επεξεργασίας, δημιουργώντας από το πιο απλό υλικό, πιάτα που δεν φαντάζεστε! Η σειρά Food Professionals περιλαμβάνει ακόμη εξειδικευμένα θέματα και πολύ ενδιαφέρουσες διαλέξεις, που στόχο έχουν να σας βοηθήσουν να εμπλουτίσετε τις γνώσεις σας πάνω στο αντικείμενό σας.

Τα εξειδικευμένα σεμινάρια Food Professionals απευθύνονται σε επαγγελματίες της εστίασης και σε απόφοιτους σχολών. Ειδικά οι σπουδαστές και οι απόφοιτοι της σχολής LE MONDE, μπορούν να τα παρακολουθήσουν σε ειδικές προνομιακές τιμές, ενώ συγκεκριμένα σεμινάρια προσφέρονται και εντελώς δωρεάν. Καλό γαστρονομικό ταξίδι σε όλους!

Ειδικά Πακέτα προσφορών

Όσοι επιλέξουν να παρακολουθήσουν:

- από 5 έως και 9 σεμινάρια Food Professionals της επιλογής τους για το έτος 2013 - 2014, θα έχουν έκπτωση 10% στο σύνολο των επαγγελματικών σεμιναρίων που θα επιλέξουν.
 - από 10 έως και 14 σεμινάρια Food Professionals της επιλογής τους για το έτος 2013 - 2014, θα έχουν έκπτωση 20% στο σύνολο των επαγγελματικών σεμιναρίων που θα επιλέξουν.
 - περισσότερα από 15 σεμινάρια Food Professionals της επιλογής τους για το έτος 2013 - 2014, θα έχουν έκπτωση 25% στο σύνολο των επαγγελματικών σεμιναρίων που θα επιλέξουν.
- Οι εκπτώσεις των ειδικών προσφορών εναρμονίζονται ανάλογα με την τιμή που ισχύει για κάθε διαφορετική κατηγορία συμμετεχόντων (π.χ εν ενεργεία σπουδαστής, απόφοιτος, επαγγελματίας)
 - Για να ισχύσουν οι προσφορές, η εξόφληση πρέπει να γίνει εφάπαξ.
 - Όλοι όσοι παρακολουθούν τα σεμινάρια, οφείλουν να φορούν την μπλούζα της επαγγελματικής τους στολής.
 - Οι εν ενεργεία σπουδαστές και οι απόφοιτοι του Εκπαιδευτικού Όμιλου LE MONDE δικαιούνται έκπτωση 50% στην αναγραφόμενη τιμή.
 - Επεξηγήσεις συμβόλων:
 θεωρητικό σεμινάριο



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: 210 821 1700



Χριστουγεννιάτικο κορμώ

60€

Ο κορμός είναι σίγουρα από τα πιο αντιπροσωπευτικά γλυκά των Χριστουγέννων. Υπέροχος και λαχταριστός, γίνεται το στολίδι του τραπέζιού σας! Παρακολουθήστε πρωτότυπες συνταγές για το γλυκό που μπορεί να ολοκληρώσει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο το εορταστικό τραπέζι!

Εισηγητής: **Χάρης Ψιλόπουλος**

Παρασκευή
13/12
2013
17.30
20.30

Η υψηλή ζαχαροπλαστική τέχνη... κατευθείαν από τη Γαλλία

Κατευθείαν από το Παρίσι και τα εργαστήρια της φημισμένης σχολής Ferrandi – Paris, ο pastry chef Stevy Antoine έρχεται για να αποκαλύψει πώς η ακρίβεια, η παράδοση, η εμμονή στη σωστή τεχνική και η άριστη πρώτη ύλη, δημιουργούν γλυκά που μένουν για πάντα στη μνήμη όσων τα δοκιμάζουν.

Για πρώτη φορά στην Ελλάδα, μην το χάσετε!

Εισηγητής: **Stevy Antoine**

Τρίτη	Τρίτη	Τετάρτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Πέμπτη	Παρασκευή
17/12	17/12	18/12	18/12	19/12	19/12	20/12
2013	2013	2013	2013	2013	2013	2013
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

140€

60€

140€

60€

60€

60€

60€





Μαρινάδες και σάλτσες

Οι δύο όψεις
του ίδιου νομίσματος

45€

Οι μαρινάδες προσθέτουν πλούσια γεύση και μεθυστικά αρώματα, χρησιμοποιούνται όμως και ως σάλτσες για νόστιμα κρέατα, λαχανικά και φρούτα! Ένα σεμινάριο που θα δώσει έξτρα «μαγειρικούς πόντους» στα πιάτα σας.

Εισηγήτρια: **Νένα Ισχυρνόγλου**

Τρίτη

7 / 01

2014

17.30

20.30

Αυγοτάραχο Trikalinos

ΔΩΡΕΑΝ

Αν το έχεις δοκιμάσει, σίγουρα δεν το ξεχνάς! Μια εκλεκτή λιχουδιά που αφήνει μακριά και αλησμόνητη επίγευση στο στόμα. Οι εκπρόσωποι της εταιρείας Trikalinos, που παράγει εδώ και δεκαετίες το ποιοτικό αυτό έδεσμα, θα μας παρουσιάσει τα στάδια παραγωγής του αυγοτάραχου, τις διαδικασίες ψαρέματος του θηλυκού κέφαλου από τον οποίο παράγεται, την υψηλή διατροφική του αξία, ενώ θα μας περιηγήσει στην ιστορική, γεωγραφική και πολιτιστική αξία του αυγοτάραχου «Trikalinos». Και βέβαια θα δούμε και πώς μπορούμε να το αξιοποιήσουμε σε συνταγές, αναδεικνύοντας τη γευστική τελειότητά του.

Εισηγητές: **Ζαφείρης Τρικαλινός,**
Λία Κούρτη, Αυγοτάραχο Trikalinos

Πέμπτη
9/01
2014

13.00 | 17.00
16.00 | 20.00





Μαγειρικές...εν πλώ!

45€

Μία ακόμη απαιτητική θέση εργασίας για έναν chef, είναι η απασχόληση σε σκάφος αναψυχής. Η προετοιμασία των γευμάτων απαιτεί καλό συντονισμό, ενώ ο σωστός προγραμματισμός των προμηθειών έχει ιδιαίτερη σημασία, καθώς εκτός ψαριών και θαλασσινών, τα υπόλοιπα δύσκολα βρίσκονται εν πλώ. Σ' αυτό το σεμινάριο θα δούμε ένα ενδεικτικό εβδομαδιαίο μενού με πρωτότυπες συνταγές και θα δώσουμε λύσεις στα προβλήματα που αντιμετωπίζουν όσοι μαγειρεύουν...εν πλώ!

Εισηγητής: **Γιάννης Καπασάκης**

Παρασκευή
10/01
2014
10.00
13.00

Ένα μενού, δύο προσεγγίσεις Chef - F&B Manager



30€

Ο Chef και ο F&B Manager ενός εστιατορίου έχουν έναν κοινό στόχο: την απόλυτη ικανοποίηση του πελάτη. Αν και η οπτική τους μπορεί να διαφέρει, η συνεργασία τους είναι απαραίτητη, όπως για παράδειγμα για τη δημιουργία της καρτέλας του μενού. Ο Chef και ο F&B Manager συνομιλούν και μας παρουσιάζουν τα κυριότερα σημεία που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά τη σύνθεση του μενού ενός εστιατορίου.

Εισηγητές: **Στέλιος Αποστόλου**
Παναγιώτης Κουρέντας

Δευτέρα
13/01
2014
17.30
20.30





Γνωριμία με πρώτες ύλες

Ελληνικά τυριά

ΔΩΡΕΑΝ

Σε κάθε γωνιά της Ελλάδας παράγεται κι ένα ξεχωριστό τυρί. Τα ελληνικά τυριά ξεχωρίζουν για τη νόστιμη γεύση και την ποικιλομορφία τους. Στο σεμινάριο θα πραγματοποιηθεί γευσιγνωσία των αντιπροσωπευτικότερων ελληνικών τυριών από διάφορες περιοχές της χώρας, ενώ θα αναλυθούν η γεύση, το άρωμα και η υφή τους, δίνοντάς μας ιδέες για διάφορες χρήσεις τους στη μαγειρική.

Εισηγητής: **Βασίλης Πορής**

Πέμπτη

16/01

2014

17.30

20.30

Γνωριμία με πρώτες ύλες

Ευρωπαϊκά τυριά

ΔΩΡΕΑΝ

Ένα γευστικό οδοιπορικό στην Ευρώπη με στάσεις στις χώρες που παράγουν τα πιο γνωστά ευρωπαϊκά τυριά. Λίγο πολύ, όλοι γνωρίζουμε τα κυριότερα ευρωπαϊκά τυριά, πόσοι όμως ξέρουμε πραγματικά πώς να εκμεταλλευτούμε τα ιδιαίτερα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά τους για να δημιουργήσουμε εκλεπτυσμένα πιάτα; Μέσα από τη γευσιγνωσία των πιο αντιπροσωπευτικών τυριών της ευρωπαϊκής ηπείρου, θα γνωρίσουμε νέους τρόπους αξιοποίησης των ιδιαίτερων αυτών πρώτων υλών.

Εισηγητής: **Βασίλης Πορής**

Παρασκευή
17/01
2014
17.30
20.30





Αρχαία ελληνική διατροφή

Ένα γευστικό ταξίδι στον χρόνο



30€

Αν κάναμε ένα ταξίδι στον χρόνο, θα ανακαλύπταμε ότι η διατροφή του σύγχρονου ανθρώπου έχει περάσει από διάφορα στάδια για να καταλήξει στη σημερινή μορφή της. Εστιάζοντας στις διατροφικές επιλογές των Αρχαίων Ελλήνων, καθώς και στις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούσαν στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική, θα ανακαλύψουμε τα κοινά στοιχεία και τις διαφορές με τις διατροφικές μας επιλογές σήμερα.

Εισηγήτρια: **Θεοδώρα Καλογεράκου**

Δευτέρα

20/01

2014

16.30

19.30

Brand name stories

Η άγνωστη ιστορία πίσω από τις πιο πετυχημένες εμπορικές επιτυχίες



ΔΩΡΕΑΝ

Τι κάνει κάποιες εταιρείες, ν' αποκοτούν παγκόσμια εμβέλεια και αναγνώριση; Θα μάθουμε τις άγνωστες ιστορίες που κρύβονται πίσω από μερικές από τις πιο αναγνωρίσιμες επιχειρήσεις... και ποιος ξέρει ίσως εμπνευστούμε και εμείς και δημιουργήσουμε το δικό μας πετυχημένο brand!

Εισηγητής: **Γιάννης Πρωτοπαπαδάκης**

Τρίτη

21/01

2014

14.00

17.00





Νιόκι

Τα αγαπημένα των Ιταλών

45€

Από τις πιο κλασικές και αγαπημένες συνταγές των Ιταλών, τα νιόκι παρασκευάζονται από διάφορα υλικά όπως σιμιγδάλι, αλεύρι ή πατάτα. Σ' αυτό το σεμινάριο θα μάθουμε πώς να παρασκευάζουμε τα πιο αυθεντικά νιόκι από έναν βέρο Ιταλό.

Εισηγητής: **Mauro Peressini**

Τετάρτη

22/01

2014

17.30

20.30

Γεύση από θάλασσα

60€

Ένα ιδιαίτερο μενού με γεύση και άρωμα θάλασσας θα μας παρουσιάσει ο Άκης Πετρετζίκης σ' αυτό το σεμινάριο. Θα μάθουμε να αναδεικνύουμε γευστικά τους θησαυρούς της θάλασσας συνδυάζοντας τη γευστική απόλαυση με τη θρεπτική αξία.

Εισηγητής: **Άκης Πετρετζίκης**

Πέμπτη
23/01
2014

13.00 | 17.00
16.00 | 20.00





Γνωριμία με πρώτες ύλες

Αβγό

60€

Διόλου ευκαταφρόνητο, το ταπεινό αυτό υλικό της κουζίνας, αποτελεί το πιο πλήρες και απλό τρόφιμο. Ιδιαίτερα θρεπτικό, χρησιμοποιείται ποικιλοτρόπως τόσο στη μαγειρική όσο και τη ζαχαροπλαστική. Πόσο καλά όμως το γνωρίζουμε; Πόσες χρήσεις έχει στην κουζίνα ενός επαγγελματία; Όλες οι απαντήσεις σ' αυτό το σεμινάριο.

Εισηγητής: **Jean Marie Hoffmann**

Παρασκευή
24/01
2014
13.00
16.00

Οι αρχές της γευσιγνωσίας

40€

Η αξιολόγηση ενός πιάτου από έναν κριτικό γεύσης δεν είναι εύκολη, ούτε απλή υπόθεση. Βασίζεται σε βαθιά γνώση της γαστρονομικής κουλτούρας τόσο της ελληνικής όσο και της διεθνούς και στηρίζεται σε αντικειμενικά κριτήρια που έχουν καθοριστεί από επαγγελματίες του κλάδου. Ο γνωστός κριτικός γεύσης του Αθηνόραματος, Δημήτρης Αντωνόπουλος, θα μας παρουσιάσει τα κριτήρια αξιολόγησης με ζωντανή γευσιγνωσία.

Εισηγητής: **Δημήτρης Αντωνόπουλος**

Δευτέρα
27/01
2014
13.00
16.00





Τα κυριότερα Π.Ο.Π. της πατρίδας μας

ΔΩΡΕΑΝ

Η λίστα με τα κυριότερα Π.Ο.Π. προϊόντα περιλαμβάνει κρασιά, ελαιόλαδα, τυριά, φρούτα, λαχανικά, ξηρούς καρπούς και πολλά ακόμη προϊόντα. Όλα τα ελληνικά Π.Ο.Π. προϊόντα διαθέτουν ιδιαίτερα γευστικά χαρακτηριστικά, τα οποία τα καθιστούν μοναδικά, διεθνώς. Ανακαλύπτουμε και γνωρίζουμε μερικά από τα πιο αντιπροσωπευτικά Π.Ο.Π. προϊόντα της πατρίδας μας και δημιουργούμε συνταγές που ξεχωρίζουν.

Εισηγητής: **Στέλιος Αποστόλου**

Τρίτη

28/01

2014

17.30

20.30

Μέλι

Ο πλούτος της φύσης

ΔΩΡΕΑΝ

Μέλι, μία από τις πιο ιδιαίτερες και αγνές γλυκαντικές ουσίες, η οποία ωστόσο δεν χρησιμοποιείται και τόσο συχνά στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική. Γνωρίζουμε το μέλι, τα ιδιαίτερα γευστικά χαρακτηριστικά του και συζητάμε για τις άπειρες εφαρμογές που μπορεί να έχει το μέλι στην επαγγελματική κουζίνα.

Εισηγήτρια: **Μαρία Παπακωνσταντίνου**

Τετάρτη

29/01

2014

13.00

16.00





Αλμυρά cupcakes

45€

Μικρά, γευστικά και αφράτα, είναι η λύση για όλες τις ώρες. Από πρωινό ή σνακ, δελεαστικό συνοδευτικό για ποτό, μέχρι ό,τι «τραβάει η όρεξή σας»! Τα αλμυρά cupcakes εμπνέουν τον chef για πρωτότυπες γευστικές δημιουργίες.

Εισηγητής: **Πάρις Βροντής**

Επαγγελματική μαγειρική

Μύθοι και πραγματικότητα



ΔΩΡΕΑΝ

Πώς ακριβώς θα μπορούσαμε να ορίσουμε τη μαγειρική τέχνη; Ποιες είναι οι βασικές αρχές πάνω στις οποίες στηρίζεται; Τι πρέπει να γνωρίζει ένας νεαρός ή μια νεαρή επαγγελματίας που θέλει να ξεχωρίσει σ' αυτό το επάγγελμα και ποια βήματα πρέπει να ακολουθήσει; Ο εισηγητής αυτής της διάλεξης μας απαντάει σε αυτά και πολλά ακόμη ερωτήματα βοηθώντας μας να διακρίνουμε τους μύθους από την πραγματικότητα γύρω από τη μαγειρική τέχνη.

Εισηγητής: **Μιχάλης Ντουνέτας**

Δευτέρα
3 / 02
2014
15.30
18.30





Σφολιάτα, η γνωστή μας άγνωστη

60€

Σφολιάτα, η αφράτη ζύμη που όταν ψήνεται φουσκώνει και σχηματίζει λεπτές στρώσεις από πολλά φύλλα. Χρησιμοποιείται στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική και αν και χρειάζεται «ειδική μεταχείριση», η επεξεργασία της είναι εύκολη αν ακολουθήσει κανείς συγκεκριμένα βήματα. Θα μάθουμε όλα τα μυστικά για το σωστό άνοιγμα φύλλου σφολιάτας και θα δημιουργήσουμε γευστικές συνταγές με την αφράτη αυτή ζύμη.

Εισηγητής: **Χάρης Ψιλόπουλος**

Τετάρτη
5 / 02
2014
17.30
20.30

Επιδόρπια I

Μόνο σοκολάτα

60€

Υποκύψτε στον πειρασμό της σοκολάτας! Η σοκολάτα πρωταγωνιστεί στις δημιουργίες επιδορπίων υψηλής ζαχαροπλαστικής τέχνης και ο pastry chef μας εντυπωσιάζει με τις δημιουργίες του που θα ξεχωρίσουν για τη γευστική τους πρωτοτυπία και το άψογο dessert styling.

Εισηγητής: **Κωνσταντίνος Χολέβας**

Τρίτη

11/02

2014

17.30

20.30





Σοκολατάκια...

το απόλυτο δώρο για την ημέρα
του Αγίου Βαλεντίνου

60€

Εκλεπτυσμένα, χαριτωμένα, γλυκά και ντελικάτα
μα πάνω από όλα φτιαγμένα από σοκολάτα, απο-
τελούν το απόλυτο δώρο για τον σύντροφό σας
για την ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου. Κάντε το
ακόμα πιο μοναδικό, φτιάχνοντάς το με τα κερά-
κια σας, δημιουργώντας ένα μοναδικό πακετάκι
αγάπης και εντυπωσιάστε το άλλο σας μισό!

Εισηγητής: **Χάρης Ψιλόπουλος**

Τετάρτη
12/02
2014
17.30
20.30

Γλυκά χωρίς θερμίδες και γλουτένη

Απόλαυση χωρίς ενοχές

60€

Από τις πιο δυναμικές τάσεις που καταλαμβάνει όλο και περισσότερο χώρο στη ζαχαροπλαστική τα τελευταία χρόνια, είναι η δημιουργία γλυκών που μας προσφέρουν όλη τη γευστική απόλαυση χωρίς περιττές θερμίδες καθώς και γλυκά χωρίς γλουτένη. Η εισηγήτρια του σεμιναρίου θα μας δείξει πως μπορούμε να απολαμβάνουμε το αγαπημένο μας γλυκό χωρίς ενοχές.

Εισηγήτρια: **Marisa Churchill**

Πέμπτη
13/02
2014

13.00 | 17.00
16.00 | 20.00





Introduction to the Italian pasta culture

ΔΩΡΕΑΝ

Για μια ακόμη χρονιά έχουμε τη χαρά να φιλοξενούμε έναν chef από την Academia Barilla. Ο chef θα μας μιλήσει στην αυθεντική ιταλική τέχνη της pasta. Θα μάθουμε πώς παρασκευάζουν τα ζυμαρικά οι Ιταλοί και θα γευθούμε τα πιο αγαπημένα πιάτα τους με τη σφραγίδα της Academia Barilla.

Εισηγητής: **chef Academia Barilla**

Παρασκευή

14/02

2014

13.00 | 17.00
16.00 | 20.00

Δημιουργικές συνταγές με οικονομικά υλικά

Frugal gourmet

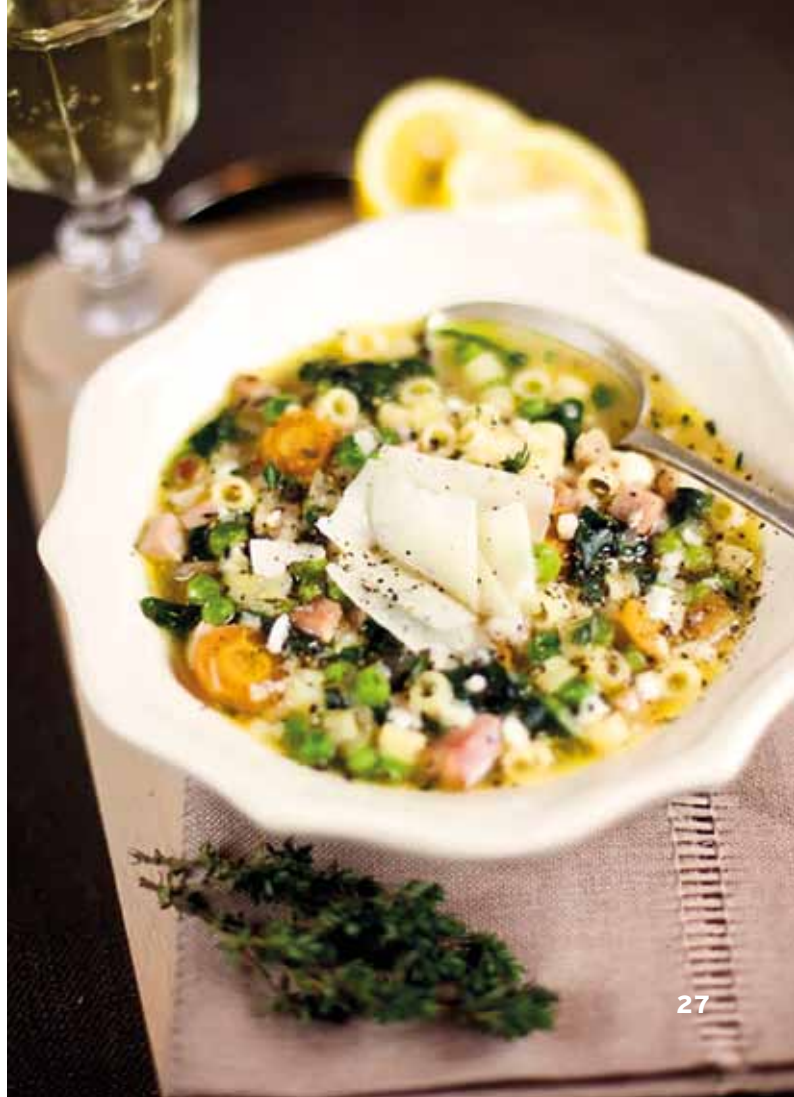
60€

Γευστικές προτάσεις με πρωταγωνιστές τα τοπικά προϊόντα. Αξιοποιούμε και προβάλουμε τα προϊόντα από κάθε ελληνική γωνιά. Η τάση είναι συγκεκριμένη: καθαρές γεύσεις και μαγειρική τέχνη που αναδεικνύουν τα φρέσκα και ποιοτικά υλικά. Μαγειρική που ακολουθεί την παράδοση αλλά προσαρμοσμένη στις τεχνικές του σήμερα. Η απλότητα και η καθαρότητα των γεύσεων απογειώνονται μέσα από την ποιότητα της πρώτης ύλης και τη μαεστρία της μαγειρικής τέχνης.

Εισηγητής: **Ανδρέας Λαγός**

Πέμπτη
20/02
2014

13.00 | 17.00
16.00 | 20.00





Σοκολατάκι

το μικρό... το μέγα

45€

Η απόλυτη νοστιμιά! Μια τόση δα μπουκίτσα, ικανή να απογειώσει τη γεύση μας και να μας χαρίσει ένα πλατύ χαμόγελο ευχαρίστησης! Κακομάθετε τον εαυτό σας και τους αγαπημένους σας!

Εισηγητής: **Νικόλας Νικολακόπουλος**

Παρασκευή
21/02
2014
17.30
20.30

Workshop ελληνικής κουζίνας

40€

Μια θεωρητική ανάλυση με παράλληλη ζωντανή μαγειρική επίδειξη της εξέλιξης διαφορετικών ιδεών πάνω σε κλασικές αφορμές (γεμιστά, μουσακάς, μπριάμ, κ.ά.). Μια ευκαιρία ν' ανοίξουν τα μυαλά και να εκπαιδευτούν στην πιο σύνθετη, conceptual ανάλυση και σύνθεση γαστρονομικών ιδεών. Ο κριτικός γεύσης του Αθηνοράματος, Δημήτρης Αντωνόπουλος, θα παρουσιάσει δύο νοοτροπίες, μία σε πιο στενή επαφή με την παράδοση του Σωτήρη Ευαγγέλου, και μία «πιο φευγάτη» του Νίκου Καραθάνου.

Εισηγητής: **Δημήτρης Αντωνόπουλος**

Δευτέρα
24/02
2014
13.00
16.00





Άρτος, αρτοσκεύασμα ή αρτοπαρασκεύασμα

Η αλήθεια πίσω από μια πλάνη



ΔΩΡΕΑΝ

Τελικά όταν αγοράζουμε ψωμί από τον φούρνο, τι ακριβώς αγοράζουμε; Ψωμί ή αρτοσκεύασμα; Ο εισηγητής της διάλεξης αυτής θα μας αποκαλύψει την πραγματική διάσταση του θέματος, θα μας εξηγήσει την ισχύουσα νομοθεσία σε ό,τι αφορά τη διαφοροποίηση ανάμεσα στο ψωμί και τα αρτοσκευάσματα και θα μας αναλύσει τα κοινά χαρακτηριστικά τους καθώς και τις διαφορές τους.

Εισηγητής: **Πάρις Κυπαρισσίου**

Τρίτη

25/02

2014

16.30

19.30

Επιδόρπια II

Με κρέμα

60€

Επιδορπίωνσυνέχεια, αυτή τη φορά με κρέμα ζαχαροπλαστικής. Η κρέμα ζαχαροπλαστικής αποτελεί το βασικό συστατικό για πολλά γλυκά και είναι εύκολη στην παρασκευή της. Αξιοποιήστε την και φτιάξτε επιδόρπια υψηλής αισθητικής και γευστικής τελειότητας.

Εισηγητής: **Κωνσταντίνος Χολέβας**

Πέμπτη

27/02

2014

17.30

20.30





Παρασκευάσματα κρεοπωλών

60€

Μαθαίνουμε με απλό τρόπο πώς μπορούμε να αναδείξουμε τα κρέατα και να τα μεταμορφώσουμε σε νόστιμα παρασκευάσματα κατάλληλα για να στολίσουν τη βιτρίνα του κρεοπωλείου.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Μακροβιοτική διατροφή

Πώς η σωστή διατροφή μας βοηθάει να ζήσουμε καλύτερα και περισσότερο



30€

Αλήθειες και μύθοι για την αντιοξειδωτική, αντιγηραντική και αντικαρκινική διατροφή. Η εισηγήτρια του σεμιναρίου βασιζόμενη στη φιλοσοφία της Ιπποκράτειας διατροφής, της ασιατικής και ινδικής κουζίνας, θα μας παρουσιάσει το μοντέλο της διατροφής που θα μας χαρίσει σωματική υγεία και ευεξία.

Εισηγήτρια: **Θεοδώρα Καλογεράκου**

Τρίτη

04/03

2014

12.00

15.00





Pizza και focaccia

45€

Πίτσα, η αγαπημένη μικρών και μεγάλων! Ο Ιταλός εισηγητής του σεμιναρίου θα μας δείξει πώς να φτιάχνουμε τις πιο νόστιμες ζύμες για το διασημότερο ιταλικό έδεσμα ενώ θα μας παρουσιάσει και ζύμη focaccia, μια ακόμη αγαπημένη ιταλική ζύμη. Ένα σεμινάριο γεμάτο ιταλικές γεύσεις και αρώματα. Μην το χάσετε!

Εισηγητής: **Mauro Peressini**

Τετάρτη

5/03

2014

17.30

20.30

Sous vide

Γεύσεις, υφές και αρώματα σε
κενό αέρος

60€

Μια από τις πλέον σύγχρονες τεχνικές μαγειρικής με πολλά πλεονεκτήματα και δυνατότητες. Γνωρίστε την τεχνική sous vide και μάθετε πώς να δημιουργείτε πιάτα με ανώτερη υφή, ενισχυμένες γεύσεις και αρώματα.

Εισηγητής: **Μιχάλης Ντουρέτας**

Πέμπτη
6/03
2014
17.30
20.30





Γαλλικό bistrot ...αλά ελληνικά

60€

Είναι αλήθεια πως τα τελευταία χρόνια τα bistrot δίνουν μια εναλλακτική πρόταση σε όσους αγαπούν τη γαλλική κουζίνα. Τα bistrot είναι απόλυτα συνυφασμένα με τη γαλλική γαστρονομική κουλτούρα, προσφέροντας απλά, νόστιμα πιάτα σε προσιτή τιμή.

Εισηγητής: **Jean Marie Hoffmann**

Παρασκευή
7/03
2014
13.00
16.00

Προδόρπιο σε εξελιγμένη μορφή

60€

Μαγειρέματα που ξεκινούν από την παράδοση και φθάνουν ως τις πλέον σύγχρονες δημιουργικές προσεγγίσεις για γρήγορο ελληνικό φαγητό. Προτάσεις για γρήγορο φαγητό, ελληνικό μπέργκερ και πολλά ακόμη που θα σας εντυπωσιάσουν.

Εισηγητής: **Ανδρέας Λαγός**

Δευτέρα

10/03

2014

17.00

20.00





Γνωριμία με πρώτες ύλες

Ρύζι & όσπρια

ΔΩΡΕΑΝ

Το ρύζι αποτελεί ένα από τα πλέον διαδεδομένα είδη διατροφής παγκοσμίως, ενώ τα όσπρια είναι άμεσα συνδεδεμένα με τη μεσογειακή διατροφή. Η γνώση των βασικών χαρακτηριστικών τους θα μας βοηθήσει να δημιουργήσουμε γευστικές προτάσεις που συνδυάζουν την παραδοσιακή μαγειρική με τη μοντέρνα γαστρονομία.

Εισηγητές: **Βασίλης Πορής, AGRINO**

Τρίτη

11/03

2014

17.30

20.30

Pop & Cup Cakes

Προτάσεις για βαφτίσια και παιδικά πάρτυ

45€

Οι πιο ξεχωριστές περιστάσεις όπως τα βαφτίσια ή το παιδικό πάρτυ των μικρών μας φίλων απαιτούν πρωτότυπες δημιουργίες που θα εντυπωσιάσουν τόσο τους ενήλικες όσο και τους μικρούς καλεσμένους... το πιο δύσκολο κοινό! Τα pop cakes και cup cakes αποτελούν δύο από τις πιο σύγχρονες τάσεις στη ζαχαροπλαστική, καθώς συνδυάζουν τη νοστιμιά, την πρωτοτυπία στο styling και προσφέρουν πολλές δυνατότητες για δημιουργίες που κλέβουν την παράσταση.

Εισηγήτρια: **Ευγενία Δελσιδου**

Τετάρτη

12/03

2014

17.30

20.30





Γνωριμία με πρώτες ύλες

Κοτόπουλο

60€

Το κοτόπουλο είναι ίσως η πιο δημοφιλής επιλογή στη διατροφή μας, λόγω της νόστιμης γεύσης του και των χαμηλών του λιπαρών. Νόστιμες και εύκολες λύσεις για να απολαύσουμε το κοτόπουλο και να το μετατρέψουμε σε ένα πιάτο υψηλής γευστικής απόλαυσης.

Εισηγητής: **Άκης Πετρετζίκης**

Πέμπτη
13/03
2014

13.00 | 17.00
16.00 | 20.00

Σάλτσες

Η γευστική πινελιά
ενός πιάτου

45€

Ζεστές και κρύες σάλτσες από λαχανικά και φρούτα νοστιμίζουν ακόμη περισσότερο τα πιάτα που έχουμε φτιάξει. Με απλά υλικά, παρασκευάζουμε τις πιο ιδιαίτερες σάλτσες και δημιουργούμε μυρωδικά πέστο και υπέροχες συνταγές για να δώσουμε στο καθημερινό μας τραπέζι μια διαφορετική πινελιά!

Εισηγήτρια: **Νένα Ισχυρνόγλου**

Παρασκευή
14/03
2014
13.00
16.00





Mediterranean bartending

60€

Αν τα cocktails είναι τάση, τα μεσογειακά cocktails είναι ότι πιο καινούριο και δημιουργικό. Πρωτότυπα cocktails εμπνευσμένα από τις γεύσεις και τα αρώματα της Μεσογείου. Φρούτα και μυρωδικά της Μεσογείου αναμιγνύονται δημιουργώντας τα classy med cocktails που θα σας συναρπάσουν!

Εισηγητής: **Γιάννης Κοροβέσης**

Δευτέρα
17/03
2014
17.00
20.00

Restaurant financial management



30€

Η σωστή διαχείριση ενός εστιατόριου είναι μια πολύπλοκη διαδικασία που απαιτεί συνδυασμό πολλών και διαφορετικών παραγόντων. Η καλή γνώση της αγοράς και των προμηθευτών προϊόντων, η σωστή κοστολόγηση των πρώτων υλών, ο υπολογισμός εσόδων και εξόδων, η ομαδικότητα και οι διοικητικές ικανότητες, είναι απαραίτητα για τη λειτουργία μιας επιτυχημένης επισιτιστικής επιχείρησης. Μια παρουσίαση – συζήτηση εφ' όλης της ύλης για επίδοξους επιχειρηματίες της εστίασης.

Εισηγητής: **Γιάννης Πατεστής**

Τρίτη
18/03
2014
10.00
13.00





Επιδόρπια III

Τάρτες

60€

Η τριλογία με τίτλο «επιδόρπια» ολοκληρώνεται με ένα πολύ ξεχωριστό θέμα, την τάρτα, ως βάση για νόστιμα και πρωτότυπα επιδόρπια. Τάρτες με γέμιση φρούτων, με αμυγδαλόκρεμα, με σοκολάτα και πολλές ακόμη συνθέσεις που το κύριο χαρακτηριστικό τους είναι η πρωτοτυπία στη σύνθεση και το dessert styling.

Εισηγητής: **Κωνσταντίνος Χολέβας**

Πέμπτη

20/03

2014

17.30

20.30

The cupcake issue

60€

Η διάσημη ελληνοαμερικανίδα chef ζαχαροπλαστικής και διατροφολόγος, Marisa Churchill, μας δείχνει πώς να απολαμβάνουμε γεύσεις χωρίς ενοχές. Τα αγαπημένα μας γλυκά μεταμορφώνονται σε δημιουργίες πλούσιες σε γεύση και φτωχές σε θερμίδες.

Εισηγήτρια: **Marisa Churchill**

Παρασκευή
21/03
2014

13.00 | 17.00
16.00 | 20.00





Τάρτες, γλυκές και αλμυρές

60€

Τραγανές και βουτυράτες, γλυκές και αλμυρές, νοστιμίζουν την καθημερινότητά μας με μεγάλη ποικιλία γεύσεων. Θα μάθουμε τις πιο απλές τεχνικές για να φτιάχνουμε τάρτες και θα εντυπωσιάσουμε τους αγαπημένους μας με τις πιο εμπνευσμένες συνταγές.

Εισηγήτρια: **Ντίνα Νικολάου**

Πέμπτη
27/03
2014

13.00 | 17.00
16.00 | 20.00

Το τυρί στη ζαχαροπλαστική

45€

Πώς μπορεί να συνδυαστεί η αλμυρή, υφάλμυρη ή ουδέτερη γεύση ενός τυριού με τη γλυκιά γεύση των συστατικών ενός γλυκού; Στην πραγματικότητα πρόκειται για έναν από τους πιο αγαπημένους συνδυασμούς της ζαχαροπλαστικής τέχνης που ενσαρκώνεται σε κλασικά γλυκά όπως το cheesecake. Με τη βοήθεια του pastry chef θα εξερευνήσουμε νέες ιδέες για τη χρήση διαφόρων ειδών τυριού στη ζαχαροπλαστική που θα μας πάνε πολύ πιο μακριά από το cheesecake...

Εισηγητής: **Νικόλας Νικολακόπουλος**

Παρασκευή
28/03
2014
17.30
20.30





Στην κουζίνα των αδερφών Roca



40€

Ανέβηκαν στην κορυφή της παγκόσμιας γαστρονομίας κατακτώντας την πρώτη θέση ανάμεσα στα 50 καλύτερα εστιατόρια του κόσμου. Η κουζίνα των αδερφών Joan και Jordi Roca του «El Celler de Can Roca», συνδυασμένη με τις οινικές προτάσεις του αδερφού τους Josep, μπαίνει στο μικροσκόπιο του κριτικού γεύσης του Αθηνοράματος, Δημήτρη Αντωνόπουλου. Στη διάρκεια του σεμιναρίου θα πραγματοποιηθεί ζωντανή συνέντευξη μέσω skype με τους αδερφούς Roca οι οποίοι θα μας αποκαλύψουν τα μυστικά της επιτυχίας τους.

Εισηγητής: **Δημήτρης Αντωνόπουλος**

Δευτέρα

31/03

2014

13.00

16.00

Μενού σωματικής και πνευματικής ευεξίας

45€

Διαβήτης, παχυσαρκία, υψηλή χοληστερίνη, αυτές και πολλές ακόμη ασθένειες έχουν γίνει η μάστιγα της εποχής μας. Η αιτία τους βρίσκεται, φυσικά, στην κακή διατροφή. Σ' αυτό το σεμινάριο θα έχουμε την ευκαιρία να δούμε πώς μπορούμε να παρασκευάζουμε μενού που θα μας προσφέρουν σωματική και πνευματική ευεξία.

Εισηγητής: **Γιώργος Γογόπουλος**

Τρίτη

01/04

2014

17.30

20.30





Χειροποίητα παραδοσιακά αλλαντικά

60€

Ένα σεμινάριο στο οποίο θα έχουμε την ευκαιρία να δούμε τεχνικές παρασκευής χειροποίητων αλλαντικών και να μάθουμε τους βασικούς κανόνες για τη σωστή επεξεργασία και διατήρησή τους.

Εισηγητής: **Μιχάλης Ντουνέτας**

Πέμπτη

3 / 04

2014

17.30

20.30

Ξεχασμένα λαχανικά

45€

Μία ενδιαφέρουσα προσέγγιση από τον εισηγητή του σεμιναρίου, ο οποίος ανακαλύπτει μερικά από τα «ξεχασμένα λαχανικά», όπως είναι το λαγόχορτο, οι αγκινάρες Ιερουσαλήμ και πολλά άλλα και μας παρουσιάζει τις τεχνικές αξιοποίησής τους αλλά και ενδιαφέρουσες συνταγές που ξεχωρίζουν για την ιδιαίτερη γεύση τους.

Εισηγητής: **Jean Marie Hoffmann**

Παρασκευή
4/04
2014
13.00
16.00





Γνωριμία με πρώτες ύλες

Οικογένεια κρεμμυδιών:
κρεμμύδι, σκόρδο, πράσο

45€

Πώς θα ήταν η μαγειρική σήμερα χωρίς το κρεμμύδι, το σκόρδο και το πράσο; Μάλλον δεν μπορούμε να το φανταστούμε! Από τα πλέον χρήσιμα συστατικά μιας συνταγής, έχουν παίξει σημαντικό ρόλο στην εξέλιξη της μαγειρικής τέχνης παγκοσμίως, προσθέτοντας γεύση χωρίς επιπλέον θερμίδες. Η αξιοποίησή τους στην κουζίνα, είτε σε ωμή είτε σε μαγειρεμένη μορφή προσφέρει δυνατότητες για μεγάλη ποικιλία διαφορετικών γεύσεων και υφών. Γνωρίζουμε μία από τις πιο βασικές κατηγορίες πρώτων υλών και μαθαίνουμε να τις αξιοποιούμε στη μαγειρική μας. Μην το χάσετε!

Εισηγητής: **Πάρις Βροντής**

Δευτέρα

7 / 04

2014

17.30

20.30

Η διατροφή στο Βυζάντιο



ΔΩΡΕΑΝ

Η γνώση του παρελθόντος μας βοηθάει να γνωρίσουμε καλύτερα το παρόν και να εξελιχθούμε σε όλους τους τομείς. Η γνώση των διατροφικών συνθηκών των ανθρώπων σε διάφορες περιόδους, μπορεί να μας βοηθήσει να γνωρίσουμε καλύτερα τις σύγχρονες τεχνικές μαγειρικής και να αποτελέσουν πηγή έμπνευσης για έναν chef. Αν και η διατροφή στο Βυζάντιο αποτελεί έναν τομέα που δεν έχει εξερευνηθεί ακόμα όσο θα έπρεπε, θα παρουσιάσουμε τις κυριότερες διατροφικές συνήθειες που έχουν καταγραφεί ιστορικά.

Εισηγητής: **Κωνσταντίνος Σουλιώτης**

Τρίτη

8/04

2014

10.00

13.00





Γνωριμία με πρώτες ύλες

Αρνί

60€

Όχι ...δεν είναι μόνο για το Πάσχα! Το αρνί είναι μια πρώτη ύλη που μπορεί να μαγειρευτεί με πολλούς και διαφορετικούς τρόπους και να μεταμορφωθεί σε ένα ιδιαίτερο πιάτο. Σε αυτό το σεμινάριο μετατρέπεται σε πρωταγωνιστή του μενού.

Εισηγητής: **Άκης Πετρετζίκης**

Πέμπτη
10/04
2014

13.00 | 17.00
16.00 | 20.00

Raw vegans

Για χορτοφάγους – ωμοφάγους...
και όχι μόνο

45€

Η χορτοφαγική ωμοφαγία είναι για πολλούς η διατροφή του μέλλοντος, καθώς είναι ένας φυσικός τρόπος θρέψης. Θα δοκιμάσουμε εδέσματα που απευθύνονται σε συγκεκριμένο κοινό, όπως οι χορτοφάγοι και οι ωμοφάγοι και θα φτιάξουμε πρωτότυπες συνταγές που μπορούν να αποτελέσουν την ιδανική λύση για εδέσματα που μπορούμε να απολαύσουμε όλοι!

Εισηγήτρια: **Νένα Ισμυρνόγλου**

Παρασκευή
11/04
2014
13.00
16.00





Μεσογειακή κουζίνα

45€

Η μεσογειακή κουζίνα διακρίνεται για τη μεγάλη ποικιλία των αρωμάτων και γεύσεων. Η χρήση του ελαιολάδου, η άφθονη χρήση λαχανικών και ψαριών και πολλά ακόμη γνωρίσματα, έχουν δώσει στο μοντέλο της μεσογειακής διατροφής, μια ξεχωριστή θέση παγκοσμίως. Σε αυτό το γευστικό ταξίδι, θα γνωρίσουμε μερικές αυθεντικές γεύσεις και θα πρωτοτυπήσουμε δημιουργώντας πιάτα υψηλής γαστρονομίας με έμπνευση τη Μεσόγειο.

Εισηγητής: **Μιχάλης Ντουνέτας**

Τρίτη

29/04

2014

17.30

20.30

Γλυκά στο κόκκινο

45€

Το κόκκινο είναι ο απόλυτος πρωταγωνιστής σε αυτό το σεμινάριο. Παρασκευάζουμε γλυκά από κόκκινα φρούτα, με κόκκινες πρώτες ύλες και ολοκληρώνουμε με décor χρώματος....τι άλλο; Μα κόκκινο, φυσικά!

Εισηγητής: **Νικόλας Νικολακόπουλος**

Παρασκευή
2/05
2014
17.30
20.30





Banquet & catering solutions



30€

Μια διάλεξη που ενδιαφέρει όλους τους σπουδαστές και επαγγελματίες του επισιτιστικού κλάδου. Με πολύ απλό τρόπο θα δούμε πώς μπορούμε να δώσουμε λύσεις σε ό, τι αφορά στο στήσιμο του χώρου για εκδηλώσεις παντός τύπου.

Εισηγητής: **Γιάννης Πατεστής**

Δευτέρα

5 / 05

2014

15.30

18.30

Η μοριακή τεχνολογία στο bar

45€

Πώς μπορούμε να εφαρμόσουμε τις βασικές αρχές μοριακής τεχνολογίας στο bar, για να δημιουργήσουμε δροσερά, ευχάριστα μα πάνω απ' όλα, μοναδικά cocktails; Ένα πρωτότυπο σεμινάριο, στο οποίο δημιουργούμε τα πιο πρωτότυπα φουτουριστικά cocktails, με τη χρήση νεωτεριστικών τεχνικών.

Εισηγητής: **Άρης Χατζηπαντωνίου**

Τρίτη

6 / 05

2014

17.00

20.00





Γνωριμία με πρώτες ύλες

Τομάτα

45€

Τομάτα, tomato, tomate, pomodoro, jitomato... Γευστικά παρούσα σε όλες τις κουζίνες του κόσμου, φέρει καθημερινά σε πέρας δεκάδες μαγειρικές αποστολές, απλές ή προχωρημένες. Ο chef Μιχάλης Ντουνέτας, μας αποκαλύπτει ότι η τομάτα είναι μια πρώτη ύλη, που αν κάποιος την επεξεργαστεί με σεβασμό και γνώση, μπορεί να την ανάγει σε πρωταγωνιστή, να καινοτομήσει γευστικά και να δημιουργήσει μοναδικά και ασυναγώνιστα πιάτα.

Εισηγητής: **Μιχάλης Ντουνέτας**

Πέμπτη

8 / 05

2014

17.30

20.30

Superfoods - υπερτροφές



ΔΩΡΕΑΝ

Και όμως υπάρχουν. Είναι οι τροφές-ασπίδα εναντίον των εχθρών της υγείας μας. Τροφές που μας διατηρούν υγιείς, γεμάτους ενέργεια, που βοηθούν στην απώλεια βάρους και στη θωράκιση του οργανισμού απέναντι σε μικρόβια και ιώσεις.

Εισηγήτρια: **Θεοδώρα Καλογεράκου**

Δευτέρα

12/05

2014

12.00

15.00





Γεύση από καλοκαίρι

60€

Υποδεχόμαστε την έναρξη του καλοκαιριού με ένα ανάλαφρο μενού που μπορούμε να απολαύσουμε τις ζεστές μέρες που θα ακολουθήσουν. Εύκολα, καλοκαιρινά και ανάλαφρα πιάτα με πολλή νοστιμιά.

Εισηγητής: Άκης Πετρετζίκης

Πέμπτη
15/05
2014

13.00 | 17.00
16.00 | 20.00

Γλυκά και αλμυρά cakes

60€

Νόστιμα και εκλεκτά αλμυρά cakes για πρωινό, για να συνοδεύσουμε το τσάι μας ή απλά σαν ένα θρεπτικό σνακ. Στο σεμινάριο θα απολαύσουμε τις πιο νόστιμες συνταγές για αλμυρά cakes αλλά θα φτιάξουμε και τα πιο λαχταριστά και πρωτότυπα γλυκά cakes που θα σας ενθουσιάσουν!

Εισηγήτρια: **Ντίνα Νικολάου**

Παρασκευή
16/05
2014

13.00 | 17.00
16.00 | 20.00





Η ψυχολογία της διατροφής

ΔΩΡΕΑΝ

Άραγε μας επηρεάζει το χρώμα και η όψη ενός πιάτου στην επιθυμία μας να το καταναλώσουμε; Πόσο επηρεαζόμαστε γενικότερα από τα χρώματα και τις συσκευασίες των προϊόντων στην τελική αγορά τους; Στη διάλεξη με θέμα «Η ψυχολογία της διατροφής» θα διερευνήσουμε κατά πόσο η ψυχολογία μας μπορεί να επηρεάσει τις διατροφικές μας συνήθειες.

Εισηγήτρια: **Μαρία Τσιρδήμου**

Δευτέρα
19/05
2014
16.30
19.30

Θαλασσινές γεύσεις

ΔΩΡΕΑΝ

Όταν ένας επαγγελματίας chef χρειάζεται να διαχειριστεί τους θησαυρούς της θάλασσας, ψάρια και θαλασσινά, χρειάζεται να γνωρίζει συγκεκριμένες τεχνικές για την αξιοποίησή τους αλλά να μπορεί διαχωρίζει και τα χαρακτηριστικά φρεσκότητάς τους για να αποφεύγει τυχόν αλλοιώσεις. Όλες οι τεχνικές και τα μυστικά για τις θαλασσινές γεύσεις καθώς και πρωτότυπα πιάτα, θα παρουσιαστούν σε αυτό το σεμινάριο.

Εισηγητής: **Γιάννης Σαφός**

Πέμπτη
22/05
2014
17.30
20.30





Αρχές μοριακής γαστρονομίας

Εφαρμογές

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.

Εισηγητής: **Νικόλας Νικολακόπουλος**

Παρασκευή
23/05
2014
17.30
20.30

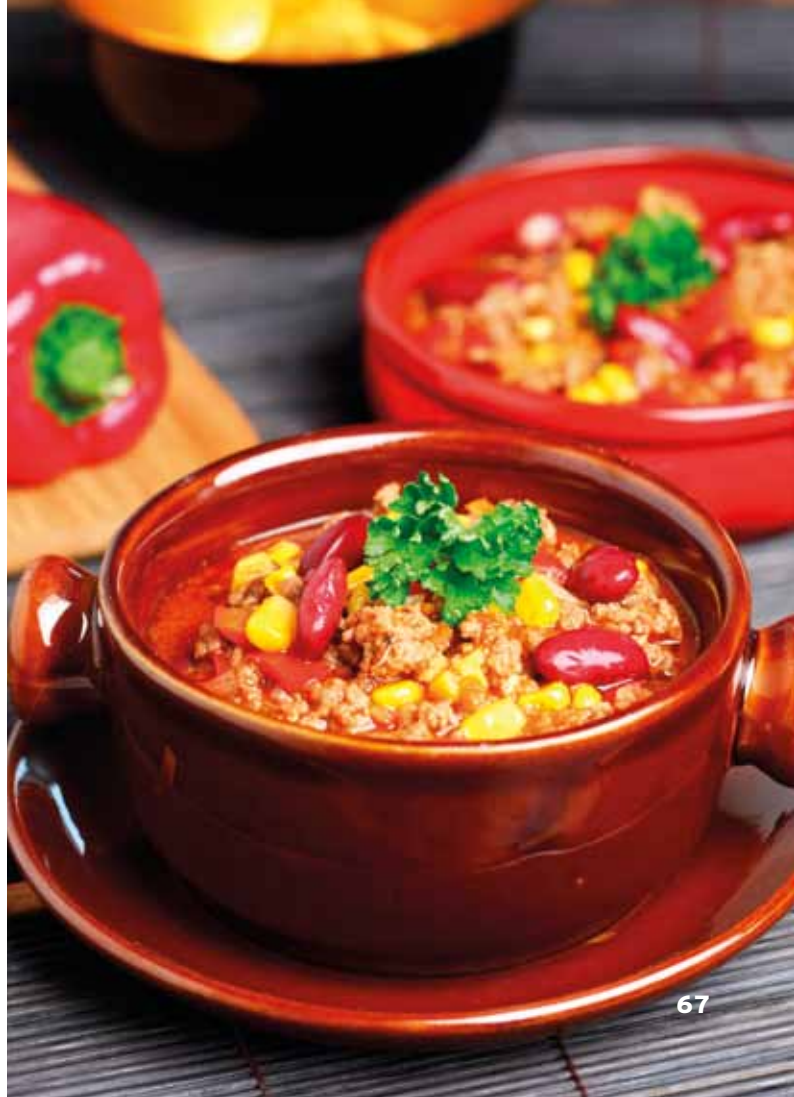
Μεξικάνικη κουζίνα

ΔΩΡΕΑΝ

Μια από τις πιο εξωτικές κουζίνες, διακρίνεται για τη μεγάλη ποικιλία των γεύσεων, το πολύ-χρωμο styling των πιάτων αλλά και τη χρήση ιδιαίτερων καρυκευμάτων και μπαχαρικών που συχνά προέρχονται αποκλειστικά από το Μεξικό. Θα απολαύσουμε κλασικές μεξικάνικες γεύσεις και άλλες, λιγότερο γνωστές, που θα μας ταξιδέψουν γαστρονομικά στην όμορφη χώρα της Κεντρικής Αμερικής.

Εισηγητής: **Πάρις Βροντής**

Δευτέρα
26/05
2014
17.30
20.30





Γνωριμία με πρώτες ύλες

Μοσχάρι

45€

Μαθαίνουμε να αναγνωρίζουμε τα βασικά μέρη του μοσχαρίσιου κρέατος και να τα μαγειρεύουμε σωστά, ανάλογα με τις ιδιότητές τους. Παράλληλα, θα δούμε βασικές τεχνικές κοπής μοσχαρίσιου κρέατος και θα μαγειρέψουμε νόστιμες συνταγές.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Αλεξιάδης**

Τρίτη

27/05

2014

17.30

20.30

Modern and classic

ΔΩΡΕΑΝ

Πιάτα με ... άλλον αέρα. Γεύσεις οικείες που ο chef Μάκης Καλόσακας θα τις μεταμορφώσει σε πιάτα υψηλής αισθητικής. Μια «μαγειρική» αντιπαράθεση ανάμεσα στο παλιό και το νέο, το κλασικό και το μοντέρνο. Μην το χάσετε!

Εισηγητής: **Μάκης Καλόσακας**

Πέμπτη
29/05
2014
17.30
20.30





Αρχές μοριακής γαστρονομίας

Εφαρμογές στη ζαχαροπλαστική
τέχνη

60€

Η ζαχαροπλαστική είναι χημεία. Οι συνταγές της μοριακής ζαχαροπλαστικής βασίζονται σε νόμους της φυσικής και της χημείας και χρησιμοποιούν κοινά υλικά με διαφορετικούς τρόπους. Το αποτέλεσμα είναι εξαιρετικά ενδιαφέρον, καθώς οι συνταγές διαφέρουν τόσο στη γεύση, όσο και στην παρουσίαση. Θα αποκαλύψουμε τις βασικές αρχές της μοριακής γαστρονομίας, αυτή τη φορά εστιάζοντας στις εφαρμογές που μπορούν να έχουν στη ζαχαροπλαστική τέχνη.

Εισηγητής: **Νικόλας Νικολακόπουλος**

Παρασκευή
30/05
2014
17.30
20.30

Food Professionals

Δελτίο συμμετοχής στα σεμινάρια

Θα ήθελα να δηλώσω συμμετοχή στο/στα παρακάτω σεμινάριο/σεμινάρια (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 μόνο σε εν ενεργεία σπουδαστές του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE.

- επιθυμώ να κάνω την εγγραφή μου στο πακέτο **5 έως και 9** σεμιναρίων για το έτος 2013 - 2014 με έκπτωση 10%
- επιθυμώ να κάνω την εγγραφή μου στο πακέτο **10 έως και 14** σεμιναρίων για το έτος 2013 - 2014 με έκπτωση 20%
- επιθυμώ να παρακολουθήσω περισσότερα από **15** σεμινάρια για το έτος 2013 - 2014 με έκπτωση 25%

Όνοματεπώνυμο

Οδός.....Αριθμός

Περιοχή.....Τ.Κ.....

Τηλέφωνο.....

Ηλεκτρονική διεύθυνση (email).....

Παρασκευή	13/12/2013	60 €	Χριστουγεννιάτικοι κορμοί
Τρίτη	17/12/2013	140 €	Η υψηλή ζαχαροπλαστική τέχνη...κατευθείαν από τη Γαλλία 10.00 - 13.00
Τρίτη	17/12/2013	60 €	Η υψηλή ζαχαροπλαστική τέχνη...κατευθείαν από τη Γαλλία 17.30 - 20.30
Τετάρτη	18/12/2013	140 €	Η υψηλή ζαχαροπλαστική τέχνη...κατευθείαν από τη Γαλλία 10.00 - 13.00
Τετάρτη	18/12/2013	60 €	Η υψηλή ζαχαροπλαστική τέχνη...κατευθείαν από τη Γαλλία 17.30 - 20.30
Πέμπτη	19/12/2013	60 €	Η υψηλή ζαχαροπλαστική τέχνη...κατευθείαν από τη Γαλλία 13.30 - 16.30
Πέμπτη	19/12/2013	60 €	Η υψηλή ζαχαροπλαστική τέχνη...κατευθείαν από τη Γαλλία 17.30 - 20.30
Παρασκευή	20/12/2013	60 €	Η υψηλή ζαχαροπλαστική τέχνη...κατευθείαν από τη Γαλλία 09.00 - 12.00
Τρίτη	7/1/2014	45 €	Μαρινάδες και σάλτσες, οι δύο όψεις του ίδιου νομίσματος



Πέμπτη	9/1/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Αυγοτάραχο Trikalinos 13.00 - 16.00
Πέμπτη	9/1/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Αυγοτάραχο Trikalinos 17.00 - 20.00
Παρασκευή	10/1/2014	45 €	Μαγειρικές...εν πλώ
Δευτέρα	13/1/2014	30 €	Ένα μενού, 2 προσεγγίσεις chef - F&B manager
Πέμπτη	16/1/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Γνωριμία με πρώτες ύλες, ελληνικά τυριά
Παρασκευή	17/1/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Γνωριμία με πρώτες ύλες, ευρωπαϊκά τυριά
Δευτέρα	20/1/2014	30 €	Αρχαία Ελληνική Διατροφή: ένα γαστρονομικό ταξίδι στον χρόνο
Τρίτη	21/1/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Brand name stories, η άγνωστη ιστορία πίσω από τις πιο πετυχημένες εμπορικές επιτυχίες
Τετάρτη	22/1/2014	45 €	Νιόκι, τα αγαπημένα των Ιταλών
Πέμπτη	23/1/2014	60 €	Γεύση από θάλασσα 13.00 - 16.00
Πέμπτη	23/1/2014	60 €	Γεύση από θάλασσα 17.00 - 20.00
Παρασκευή	24/1/2014	60 €	Γνωριμία με πρώτες ύλες, αβγό
Δευτέρα	27/1/2014	40€	Οι αρχές της γευσιγνωσίας
Τρίτη	28/1/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Τα κυριότερα Π.Ο.Π. της πατρίδας μας
Τετάρτη	29/1/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Μέλι, ο πλούτος της φύσης
Παρασκευή	31/1/2014	45 €	Αλμυρά cupcakes
Δευτέρα	3/2/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Επαγγελματική μαγειρική: μύθοι και πραγματικότητα
Τετάρτη	5/2/2014	60 €	Σφολιάτα, η γνωστή μας άγνωστη
Τρίτη	11/2/ 2014	60 €	Επιδόρπια I: μόνο σοκολάτα
Τετάρτη	12/2/2014	60 €	Σοκολατάκια... το απόλυτο δώρο του Αγίου Βαλεντίνου
Πέμπτη	13/2/2014	60 €	Γλυκά χωρίς θερμίδες και γλουτένη: απόλαυση χωρίς ενοχές 13.00 - 16.00
Πέμπτη	13/2/2014	60 €	Γλυκά χωρίς θερμίδες και γλουτένη: απόλαυση χωρίς ενοχές 17.00 - 20.00
Παρασκευή	14/2/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Introduction to the italian pasta culture 13.00 - 16.00
Παρασκευή	14/2/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Introduction to the italian pasta culture 17.00 - 20.00
Πέμπτη	20/2/2014	60 €	Δημιουργικές συνταγές με οικονομικά υλικά, frugal gourmet 13.00 - 16.00
Πέμπτη	20/2/2014	60 €	Δημιουργικές συνταγές με οικονομικά υλικά, frugal gourmet 17.00 - 20.00
Παρασκευή	21/2/2014	45 €	Σοκολατάκι, το μικρό...το μέγα



Δευτέρα	24/2/2014	40 €	Workshop ελληνικής κουζίνας
Τρίτη	25/2/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Άρτος, αρτοσκευάσμα ή αρτοποιασκεύασμα; Η αλήθεια πίσω από μια πλάνη
Πέμπτη	27/2/2014	60 €	Επιδόρπια II: μόνο κρέμα
Παρασκευή	28/2/2014	60 €	Παρασκευάσματα κρεπωλών
Τρίτη	4/3/2014	30 €	Μακροβιοτική διατροφή: πώς η σωστή διατροφή μας βοηθάει να ζήσουμε καλύτερα και περισσότερο
Τετάρτη	5/3/2014	45€	Pizza και Focaccia
Πέμπτη	6/3/2014	60 €	Sous vide: γεύσεις, υφές και αρώματα σε κενό αέρος
Παρασκευή	7/3/2014	60 €	Γαλλικό bistrot...αλα ελληνικά
Δευτέρα	10/3/2014	60 €	Προδόρπιο σε εξελεγμένη μορφή
Τρίτη	11/3/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Γνωριμία με πρώτες ύλες: ρύζι & όσπρια
Τετάρτη	12/3/2014	45€	Pop & cup cakes: προτάσεις για βαφτίσια και παιδικά πάρτυ
Πέμπτη	13/3/2014	60€	Γνωριμία με πρώτες ύλες, κοτόπουλο 13.00 - 16.00
Πέμπτη	13/3/2014	60€	Γνωριμία με πρώτες ύλες, κοτόπουλο 17.00 - 20.00
Παρασκευή	14/3/2014	45€	Σάλτσες: η γευστική πινελιά ενός πιάτου
Δευτέρα	17/3/2014	60€	Mediterrenean bartenting
Τρίτη	18/3/2014	30€	Restaurant Financial Management
Πέμπτη	20/3/2014	60€	Επιδόρπια III: μόνο τάρτες
Παρασκευή	21/3/2014	60€	The curcake issue 13.00 - 16.00
Παρασκευή	21/3/2014	60€	The curcake issue 17.00 - 20.00
Πέμπτη	27/3/2014	60€	Τάρτες, γλυκές και αλμυρές 13.00 - 16.00
Πέμπτη	27/3/2014	60€	Τάρτες, γλυκές και αλμυρές 17.00 - 20.00
Παρασκευή	28/3/2014	45€	Το τυρί στη ζαχαροπλαστική
Δευτέρα	31/3/2014	40€	Αφιέρωμα στην κουζίνα των αδερφών Roca
Τρίτη	1/4/2014	45€	Μενού σωματικής και πνευματικής ευεξίας
Πέμπτη	3/4/2014	60€	Χειροποίητα παραδοσιακά αλλαντικά
Παρασκευή	4/4/2014	45€	Ξεχασμένα λαχανικά



Δευτέρα	7/4/2014	45€	Γνωριμία με πρώτες ύλες, οικογένεια κρεμμυδιών: κρεμμύδι, σκόρδο, πράσο
Τρίτη	8/4/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Η διατροφή στο Βυζάντιο
Πέμπτη	10/4/2014	60€	Γνωριμία με πρώτες ύλες, αρνί 13.00 - 16.00
Πέμπτη	10/4/2014	60€	Γνωριμία με πρώτες ύλες, αρνί 17.00 - 20.00
Παρασκευή	11/4/2014	45€	Raw vegans για χορτοφάγους, ωμοφάγους... και όχι μόνο
Τρίτη	29/4/2014	45€	Μεσογειακή κουζίνα
Παρασκευή	2/5/2014	45€	Γλυκά στο κόκκινο
Δευτέρα	5/5/2014	30€	Banquet & catering solutions
Τρίτη	6/5/2014	45€	Η μοριακή τεχνολογία στο bar
Πέμπτη	8/5/2014	45€	Γνωριμία με πρώτες ύλες, τομάτα
Δευτέρα	12/5/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Superfoods - υπερτροφές
Πέμπτη	15/5/2014	60 €	Γεύση από καλοκαίρι 13.00 - 16.00
Πέμπτη	15/5/2014	60 €	Γεύση από καλοκαίρι 17.00 - 20.00
Παρασκευή	16/5/2014	60 €	Γλυκά και αλμυρά cakes 13.00 - 16.00
Παρασκευή	16/5/2014	60 €	Γλυκά και αλμυρά cakes 17.00 - 20.00
Δευτέρα	19/5/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Η ψυχολογία της διατροφής
Πέμπτη	22/5/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Θαλασσινές γεύσεις
Παρασκευή	23/5/2014	60 €	Αρχές μοριακής γαστρονομίας, εφαρμογές στη μαγειρική
Δευτέρα	26/5/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Μεξικάνικη κουζίνα
Τρίτη	27/5/2014	45 €	Γνωριμία με πρώτες ύλες, μοσχάρι
Πέμπτη	29/5/2014	ΔΩΡΕΑΝ	Modern & classic
Παρασκευή	30/5/2014	60 €	Αρχές μοριακής γαστρονομίας,εφαρμογές στη ζαχαροπλαστική





Όσοι επιθυμείτε να λάβετε μέρος
δηλώστε έγκαιρα τη συμμετοχή σας
στο τηλεφωνικό κέντρο ή το e-mail
της σχολής

Θεσσαλονίκης 45
Μοσχάτο 18346
Τηλ.: 210 8211700
e-mail: info@lemonde.edu.gr
web: www.lemonde.edu.gr