LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

ημερολόγιο γαστρονομικής εξέλιξης

2020

Οι Κορυφαίοι των Τουριστικών Σπουδών
Θεσσαλονίκης 45, 183 46, Μοσχάτο
www.lemonde.edu.gr | info@lemonde.edu.gr | T: 210 8211700

...καλωσήρθατε στον κόσμο της γεύσης

Όλα τα σεμινάρια, masterclasses, workshops, γαστρονομικές διαλέξεις σε ένα γαστρονομικό ημερολόγιο.
Τρεις κλασικές σειρές σεμιναρίων, **Food Professionals, Food Friends, Wine Friends** υπόσχονται να μας χαρίσουν όμορφες στιγμές, γεμάτες έμπνευση, φαντασία, δημιουργικότητα και κυρίως γευστικές απολαύσεις.
Τα φημισμένα **Masterclasses** μας φέρνουν σε επαφή με τις τελευταίες τάσεις της διεθνούς γαστρονομικής σκηνής, και παρουσιάζονται από διακεκριμένους chefs.
Τα ολοκαίνουργια **Workshops** ήρθαν να τελειοποιήσουν τις γνώσεις μας σε θεματικές που απαιτείται εξειδίκευση μέσω πρακτικής εξάσκησης σε ολιγομελείς ομάδες.
Οι **γαστρονομικές διαλέξεις** αναπτύσσουν θέματα που απασχολούν όλους τους επαγγελματίες και φίλους της γαστρονομίας, με σκοπό να εμβαθύνουν σε ζητήματα σχετικά με τη διατροφή, τις πρώτες ύλες, τη βιωσιμότητα και βιοποικιλότητα, τις εναλλακτικές μορφές ανάπτυξης στον τομέα του τουρισμού και της γαστρονομίας.
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 μυήσουν 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:

- Αναμνηστικό παρακολούθησης
- 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 2019 – 2020, θα έχουν έκπτωση 10%.
- Όσοι επιλέξουν να παρακολουθήσουν από 15 - 24 σεμινάρια για το έτος 2019 – 2020, θα έχουν έκπτωση 20%.
- Όσοι επιλέξουν να παρακολουθήσουν πάνω από 25 σεμινάρια για το έτος 2019 – 2020, θα έχουν έκπτωση 30%.

fp Food Professionals
ff Food Friends
wf Wine Friends

m Masterclass
w Workshop
Θεωρητικό σεμινάριο

Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE
οι κορυφαίοι των τουριστικών σπουδών
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

Chefstory
όλος ο κόσμος της γαστρονομίας

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.
Για τα σεμινάρια Food Professionals, Food Friends, Wine Friends για τους εν ενεργεία σπουδαστές κι αποφοίτους του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE, ισχύει ειδική έκπτωση 50% επί των τιμών του τιμοκαταλόγου του παρόντος.
Για τα Masterclasses, Workshops και τις γαστρονομικές διαλέξεις, για τους εν ενεργεία σπουδαστές κι αποφοίτους του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE, ισχύουν εκπτώσεις όπως αναγράφονται στον τιμοκατάλογο του παρόντος.
Οι αναγραφόμενες τιμές δεν περιλαμβάνουν τις τυχόν μελλοντικές φορολογικές επιβαρύνσεις, όπως ενδέχεται να ισχύουν κατά τον χρόνο διεξαγωγής του προγράμματος κι εφόσον ισχύσουν θα επιβαρύνουν τον χρήστη της υπηρεσίας.
Τα αναμνηστικά παρακολούθησης αποδίδονται στους συμμετέχοντες που παρακολούθησαν το σύνολο των διδακτικών ωρών της αντίστοιχης ενότητας από τον φορέα που διεξήγαγε την αντίστοιχη ενότητα.
Οι φωτογραφίες που παρουσιάζονται σε κάθε θεματική, έχουν επιλεγεί με εικαστικά κριτήρια και δεν αντιστοιχούν κατά ανάγκη στη διδακτέα ύλη, όπως αυτή θα παρουσιαστεί από τον εκάστοτε εισηγητή.
Οι τίτλοι ή/και οι ιδιότητες των εισηγητών παρουσιάζονται όπως αυτές ισχύουν κατά δήλωση τους κατά την ημερομηνία εκτύπωσης του παρόντος.
Ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE διατηρεί το δικαίωμα αλλαγών – τροποποιήσεων σε ημερομηνίες, ωράρια, εισηγητές, θεματικές.

Οι Κορυφαίοι των Τουριστικών Σπουδών

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ / JANUARY 2020

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

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

Αυτόν τον μήνα δοκίμασα και μ' άρεσε... This month I tasted and enjoyed...

Φαγητό / Food	**Προϊόντα** / Products	**Κρασιά-Cocktails** / Wines-Cocktails

Αυτοάνοσα νοσήματα & διατροφή
Υπάρχει σχέση;

Η ποιότητα της διατροφής διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στην εξέλιξη της ανθρώπινης υγείας. Ο ρόλος της στην εμφάνιση των αυτοάνοσων νοσημάτων, αποτελεί θέμα συζήτησης τα τελευταία χρόνια. Όταν το ανοσοποιητικό μας σύστημα θεωρεί τα υγιή κύτταρα ξένα και επικίνδυνα, επιτίθεται σε αυτά με αποτέλεσμα την εμφάνιση των αυτοάνοσων νοσημάτων. Μπορεί όμως η διατροφή να «γιατρέψει» ένα αυτοάνοσο νόσημα; Η βιολόγος και κλινική διατροφολόγος Βασιλική Τρίμη, μας εξηγεί πώς γίνεται με φυσικό τρόπο να αντιμετωπιστούν αποτελεσματικά τα αυτοάνοσα, όταν έχουμε ως σύμμαχό μας τη σωστή διατροφή.

Εισηγήτρια: **Βασιλική Τρίμη**

Τετάρτη
08/01/2020
14.10-16.35

ΔΩΡΕΑΝ

Το σύγχρονο bartending

Η παρασκευή κλασικών και μοντέρνων cocktails, η παρουσίαση, το σερβίρισμα, η επικοινωνία και η διαχείριση της ψυχολογίας του πελάτη, καλύπτουν ένα μεγάλο εύρος των γνώσεων που πρέπει να διαθέτει ο σύγχρονος bartender. Μέσα από αναβαθμισμένες τεχνικές παρασκευής και μοντέρνους τρόπους σερβιρίσματος, ο bartender Ιωάννης Βλάχος, μας παρουσιάζει τις τελευταίες τάσεις στο bartending καθώς και τα χαρακτηριστικά που διέπουν τον bartender του σήμερα.

Εισηγητής: **Ιωάννης Βλάχος**

Πέμπτη
09/01/2020
13.15-15.45

ΔΩΡΕΑΝ

Sous vide

Κλεισμένα αεροστεγώς και βυθισμένα σε ζεστό νερό, ακόμα και τα πιο «δύσκολα» υλικά αποκτούν τέλεια υφή. Ο chef Βασίλης Πορής, μας εξηγεί τι κάνει το sous vide, πώς το χρησιμοποιούμε στην επαγγελματική κουζίνα και ποιο είναι το γαστρονομικό όφελος από τη χρήση του. Μια τάση που όλο και εξαπλώνεται, επιβεβαιώνει πώς η επιστήμη βοηθάει τη μαγειρική να παρουσιάσει τον καλύτερό της εαυτό.

Εισηγητής: **Βασίλης Πορής**

Πέμπτη
09/01/2020
17.35-20.00

60€

Άρτος, αρτοσκεύασμα, αρτοπαρασκεύασμα

Το ψωμί, αποτελεί μία από τις σημαντικότερες τροφές του ανθρώπου. Τα διαφορετικά είδη, οι κατηγορίες και οι ποιότητες των δημητριακών και άλευρων καθώς και ο τρόπος παρασκευής, διαφοροποιούν τον άρτο από τα αρτοσκευάσματα. Όλη η αλήθεια γύρω από το ψωμί, σε αυτό το σεμινάριο.

Εισηγητής: **Πάρις Κυπαρισσίου**

Παρασκευή
10/01/2020
11.30-14.00

ΔΩΡΕΑΝ

Brigade
Επιλογή & αξιολόγηση

Ένας από τους βασικούς παράγοντες που καθορίζουν τόσο την εικόνα ενός εστιατορίου όσο και την εύρυθμη λειτουργία μιας επαγγελματικής κουζίνας, είναι το προσωπικό που εργάζεται σ' αυτό. Το σύνολο των εργαζομένων στα τμήματα μιας επαγγελματικής κουζίνας, ονομάζεται μπριγκάντα (brigade), σημαίνει ταξιαρχία και σηματοδοτεί τη σκληρή δουλειά και την οργάνωση που απαιτείται για να έχει αίσια έκβαση η «μάχη», δηλαδή, η ικανοποίηση των πελατών. Η αξιολόγηση των εργαζόμενων, ο εντοπισμός των δυνατών σημείων τους και ο σωστός καταμερισμός των εργασιών και των αρμοδιοτήτων για κάθε έναν, αποτελεί μέριμνα του chef, με στόχο την εξασφάλιση της μέγιστης απόδοσης.

Εισηγητής: **Παναγιώτης Γιακαλής**

Τρίτη
14/01/2020
13.15-14.55

ΔΩΡΕΑΝ

Η κουζίνα της Νάπολης

Γνήσια εκπρόσωπος της αληθινής cucina povera του νότου, η κουζίνα της Νάπολης, εμμένει στα τοπικά προϊόντα και μετουσιώνει απλές πρώτες ύλες στα πιο γευστικά τεχνάσματα. Ο ιταλικής καταγωγής chef, Mauro Peressini, ετοιμάζει ένα πρωτότυπο μενού και μας μυεί στις γεύσεις, τα αρώματα, τις συνήθειες και το ταμπεραμέντο των Ναπολιτάνων.

Εισηγητής: **Mauro Peressini**

Τρίτη
14/01/2020
17.35-20.00

50€

Culinary marketing

Ο χώρος της εστίασης είναι πολύ ανταγωνιστικός και διαρκώς εξελισσόμενος. Τόσο τα εστιατόρια a-la-carte, όσο και τα εστιατόρια μέσα σε μεγάλα ξενοδοχεία, πρέπει να αναζητούν διαρκώς λύσεις και καινοτομίες, ώστε να ξεχωρίζουν από τον ανταγωνισμό και να διεκδικούν μερίδιο στην αγορά. Πίσω από κάθε διάσημο εστιατόριο, υπάρχει ένα επιτυχημένο αρχικό concept, ένας δημιουργικός chef, μια ταλαντούχα ομάδα και ένα πολύ καλά οργανωμένο σύστημα προώθησης. Τη σημασία του αποτελεσματικού marketing για την προώθηση ενός εστιατορίου, αναλύει ο executive chef, Κωνσταντίνος Αθανασίου, χρησιμοποιώντας παραδείγματα επιτυχημένων concepts παγκοσμίως.

Εισηγητής: **Κωνσταντίνος Αθανασίου**

Τετάρτη
15/01/2020
12.20 - 14.00

ΔΩΡΕΑΝ

Γευστική μνήμη

Με όχημα τον πυρήνα της γεύσης και των ποιοτικών υλικών και προορισμό το αενάως διαστελλόμενο σύμπαν της μαγειρικής, ο nomad chef Ανδρέας Λαγός, μας ταξιδεύει στις γεύσεις της παιδικής του ηλικίας. Έμαθε από μικρός να εκτιμά τα αγνά συστατικά και τα αρώματα της ελληνικής γης και η κουζίνα του βασίζεται στις αρχές της απλότητας, τις εποχικές πρώτες ύλες και την αρμονία. Παραδοσιακές ελληνικές συνταγές δοσμένες μέσα από μια σύγχρονη οπτική, θα μας ξυπνήσουν μνήμες από τις μυρωδιές των λαχανικών που βλασταίνουν στα μποστάνια, το πρώτο κρασί της χρονιάς στο ποτήρι, το άρωμα των φρεσκοκομμένων αρωματικών.

Εισηγητής: **Ανδρέας Λαγός**

Τετάρτη
15/01/2020
17.35-20.00

60€

Από την αγορά στο πιάτο μας

Ο chef Τάσος Αλεξιάδης, μας μαθαίνει πώς να επιλέγουμε τα μέρη του κρέατος σύμφωνα με τις παρασκευές μας, να διακρίνουμε τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους και να αναδεικνύουμε τις γευστικές και ποιοτικές διαφορές τους. Παράλληλα, δίνει απαντήσεις σε ερωτήματα που αφορούν στα στάδια ωρίμασης, τον κατάλληλο τρόπο κοπής και τον σωστό τρόπο παρασκευής της ευαίσθητης αυτής πρώτης ύλης.

Εισηγητής: **Τάσος Αλεξιάδης**

Πέμπτη
16/01/2020
11.30-14.00

ΔΩΡΕΑΝ

Managing a Michelin* restaurant

... from a chef's perspective. Ο chef του βραβευμένου με αστέρι Michelin εστιατορίου Hytra, μας μεταφέρει στα ενδότερα του fine dining, περιγράφοντας την εσωτερική λειτουργία, την οργάνωση αλλά και τους κανόνες διαχείρισης της κουζίνας. Οι προκλήσεις του chef πολλές, ενώ η προσπάθεια να είναι όλα υπό έλεγχο, συνεχής.

Εισηγητής: **Τάσος Μαντής**

Δευτέρα
20/01/2020
11.30-13.05

ΔΩΡΕΑΝ

Η αξία του κρασιού & του σταφυλιού στη διαιτητική

Όλοι γνωρίζουμε τα εκπληκτικά οφέλη που έχει το κρασί στην υγεία. Όταν αποτελεί μέρος μιας διατροφής στα πρότυπα της μεσογειακής δίαιτας, τα αποτελέσματα είναι ακόμα πιο ευεργετικά. Ειδικά στη χώρα μας, όπου η αμπελουργία είναι πολύ διαδεδομένη, η οινοποσία αποτελεί σημαντικό κομμάτι της διατροφικής κουλτούρας.

Εισηγητές: **Μαρία Τζίτζη, Σωτήρης Πανταζόπουλος**

Τρίτη
21/01/2020
12.20-14.00

ΔΩΡΕΑΝ

Conceptual επιδόρπια

Καινούριες τεχνικές και φρέσκιες ιδέες, μετατρέπουν ένα κλασικό επιδόρπιο σε θεματική εμπειρία. Η conceptual προσέγγιση στη ζαχαροπλαστική τέχνη, αποτελεί μια από τις πιο δυνατές τάσεις διεθνώς. Ο executive pastry & bakery chef Στήθος Μανώλης, επιστρατεύει τη δημιουργική του διάθεση, την τεχνογνωσία και τη φαντασία του και μας παρουσιάζει επιδόρπια με concept που θα εντυπωσιάσουν με τη γεύση και την εμφάνισή τους.

Εισηγητής: **Μανώλης Στήθος**

Τρίτη
21/01/2020
17.35-20.00

60€

From bean to bar

Ακολουθούμε τη σοκολάτα σε όλη της τη διαδρομή, από τον καρπό του κακαόδεντρου μέχρι τη σημερινή της μορφή, που όλοι αγαπάμε. Ο pastry chef Νικόλας Νικολακόπουλος, ετοιμάζει ένα άκρως απολαυστικό ταξίδι, γεμάτο γευστικές εντάσεις.

Εισηγητής: **Νικόλας Νικολακόπουλος**

Τετάρτη
22/01/2020
14.10-16.35

30€

Food waste management

Με σεβασμό στην πρώτη ύλη και με γνώμονα τη μέγιστη αξιοποίησή της, ο επιτυχημένος απόφοιτος Μανώλης Σαρρής, επιστρατεύει τη δημιουργικότητά του και παρουσιάζει διάφορες τεχνικές και μεθόδους διαχείρισης της πρώτης ύλης που ελαχιστοποιούν την ποσότητα οποιασδήποτε φύρας.

Εισηγητής: **Μανώλης Σαρρής**

Τετάρτη
22/01/2020
17.35-20.00

50€

Ελαιόλαδο
Παραγωγή & γευσιγνωσία

Το ελαιόλαδο, ήταν και είναι μία από τις πιο σημαντικές ουσίες που χρησιμοποιεί ο άνθρωπος. Η ποιότητα του ελαιολάδου επηρεάζεται από πλήθος παραγόντων καθ'όλη τη διαδικασία παραγωγής, ξεκινώντας από τις καλλιεργητικές πρακτικές και καταλήγοντας μέχρι την τυποποίησή του. Η γευσιγνωσία του ελαιολάδου που περιλαμβάνει την αξιολόγηση του αρώματος, της γεύσης και της επίγευσής του, αποτελεί το ιδανικό εργαλείο αναγνώρισής του.

Εισηγήτρια: **Χρύσα Γιατρά-Μπατζή**

Πέμπτη
23/01/2020
15.50-18.20

30€

Sushi

Ο Αντώνης Δρακουλαράκος, βραβευμένος chef και επιτυχημένος απόφοιτος της LE MONDE, μας προσκαλεί σε μια γαστρονομική παρουσίαση του sushi. Το sushi, αποτελεί ένα μεγάλο μέρος της ιαπωνικής κουζίνας, με εντυπωσιακή ποικιλία και διαφοροποίηση στον τρόπο παρασκευής. Ο συνδυασμός των πιο φρέσκων υλικών και της ντελικάτης υφής, προσφέρει μια γευστική εμπειρία εστιασμένη στη λεπτή ισορροπία των ιδιαίτερων αυτών γεύσεων και κατατάσσει το sushi ανάμεσα στις πιο εξαιρετικές νοστιμιές.

Εισηγητής: **Αντώνης Δρακουλαράκος**

Παρασκευή
24/01/2020
12.20-14.55 & 15.50-18.20

60€

Η κουζίνα της Κορέας

Η κορεάτικη γαστρονομία διαθέτει τη δική της, ξεχωριστή παράδοση και γοητεία. Η chef της Πρεσβείας της Δημοκρατίας της Κορέας, μας παρουσιάζει τον πλούτο της κορεάτικης κουζίνας μέσα από σύγχρονες και καινοτόμες συνταγές, σε ένα σεμινάριο πλημμυρισμένο με γεύσεις και αρώματα Κορέας.

Εισηγήτρια: **Kangju An,**
Chef Πρεσβείας της Δημοκρατίας της Κορέας

Δευτέρα
27/01/2020
13.15-15.45

ΔΩΡΕΑΝ

Introduction to the italian pasta culture

Ζυμαρικά. Ίσως το πιο διάσημο πιάτο της ιταλικής κουζίνας. Η γαστρονομική κουλτούρα της Ιταλίας είναι άμεσα συνδεδεμένη με τη χρήση απλών και εξαιρετικής ποιότητας, πρώτων υλών. Ο chef της Academia Barilla, χρησιμοποιεί εποχικά υλικά και συνδυάζει επιλεγμένα ζυμαρικά ιταλικής προέλευσης με διαφορετικές, ιταλικές σάλτσες. Γαστρονομικές προτάσεις που φέρνουν τη γεύση της παραδοσιακής Ιταλίας, στο πιάτο μας.

Εισηγητής: **Chef Academia BARILLA**

Τρίτη
28/01/2020
17.35-20.00

ΔΩΡΕΑΝ

Pizza passionata

Σε αυτό το διήμερο, 100% hands-on workshop, ο κορυφαίος Έλληνας pizzaiolo και ιδιοκτήτης ιταλικού εστιατορίου, chef Ηλίας Κόκκορης, μας μαθαίνει όλα τα μυστικά για μια λαχταριστή, αυθεντική ιταλική pizza. Μια ολιστική προσέγγιση στην pizza, από τα διαφορετικά είδη των αλεύρων, τη δημιουργία της ζύμης, τις τεχνικές ανοίγματος και τα υλικά που συνθέτουν τη γέμιση, μέχρι τις αυθεντικές σάλτσες, τη σωστή κατανομή υλικών πάνω στο ζυμάρι, τη μεταφορά της και το ιδανικό ψήσιμο. Μια ουσιαστική προσέγγιση στην τεχνική της pizza, για όσους έχουν πάθος με την ιταλική κουλτούρα και θέλουν να αποκτήσουν μια αξέχαστη εμπειρία γνώσης.

Εισηγητής: **Ηλίας Κόκκορης**

Τετάρτη
29/01/2020
15.50-20.00

Πέμπτη
30/01/2020
15.50-20.00

ειδικές τιμές για σπουδαστές & αποφοίτους,
βλέπε index workshops - masterclasses

Όλο σοκολάτα

Απολαυστικές γλυκές δημιουργίες με βαθιά σοκολατένια γεύση. Γλυκά υψηλής αισθητικής με ισορροπημένες γεύσεις και ακαταμάχητες υφές αποτελούν την ιδανική επιλογή για κάθε περίσταση. Η σοκολάτα στο επίκεντρο για μια ακόμη φορά, δια χειρός του executive pastry chef, Τάσου Πρωτοψάλτη.

Εισηγητής: **Αναστάσιος Πρωτοψάλτης**

Πέμπτη
30/01/2020
17.35-20.00

60€

Premium street food

Από τις πιο δυνατές τάσεις παγκοσμίως, το street food, κερδίζει ολοένα και περισσότερο έδαφος. Το στοίχημα του chef; Να μεταμορφώσει εστιατορικά πιάτα σε premium street food επιλογές, χρησιμοποιώντας ποιοτικές πρώτες ύλες και υιοθετώντας σύγχρονες τεχνικές.

Εισηγητής: **Αλκιβιάδης Τσεμπερλίδης**

Παρασκευή
31/01/2020
14.10-16.35

40€

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ / FEBRUARY 2020

ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY	**ΤΡΙΤΗ** / TUESDAY	**ΤΕΤΑΡΤΗ** / WEDNESDAY	**ΠΕΜΠΤΗ** / THURSDAY	**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ** / FRIDAY	**ΣΑΒΒΑΤΟ** / SATURDAY	**ΚΥΡΙΑΚΗ** / SUNDAY
					1	2
3 *fp*	4 *ff*	5 *fp*	6 *fp*	7 ΛΟΥΚΑΣ	8	9 ΤΕΛΩΝΟΥ & ΦΑΡΙΣΑΙΟΥ ΑΡΧΗ ΤΡΙΩΔΙΟΥ
10 ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ *w*	11 ΒΛΑΣΙΟΣ, ΑΥΓΗ *w* *m*	12 *m*	13 *m*	14 ΒΑΛΕΝΤΙΝΟΣ	15	16 ΤΟΥ ΑΣΩΤΟΥ
17 *w*	18 *w*	19 *m*	20 ΤΣΙΚΝΟΠΕΜΠΤΗ *m*	21 *m*	22	23 ΤΗΣ ΑΠΟΚΡΕΩ
24	25	26 *fp*	27 *fp*	28 *ff*	29	

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

Αυτόν τον μήνα δοκίμασα και μ' άρεσε... This month I tasted and enjoyed...

Φαγητό / Food	**Προϊόντα** / Products	**Κρασιά-Cocktails** / Wines-Cocktails

Ρύζι & όσπρια

Αποτελούν βασικά συστατικά της μεσογειακής διατροφής και χρησιμοποιούνται ευρέως στην κουζίνα. Παρουσιάζουμε τις διαφορετικές ποικιλίες, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους και προτείνουμε εντυπωσιακές συνταγές για αμέτρητους γευστικούς συνδυασμούς.

Εισηγητές: **Γιώργος Γογόπουλος, Agrino**

Δευτέρα
03/02/2020
17.35-20.00

ΔΩΡΕΑΝ

Grilling
Το τέλειο ψήσιμο

Ανακαλύψτε την τέχνη του ψησίματος και της προετοιμασίας των κρεάτων σε ένα σεμινάριο που εστιάζει σε τεχνικές και συνταγές, απαραίτητες για όλους τους λάτρεις του grill. Ο chef Αχιλλέας Παπαχρήστος, μοιράζεται τα μυστικά του για το σωστό μαρινάρισμα και τη μαεστρία του ψησίματος και υπόσχεται να σας μάθει όλες τις δεξιότητες στην τέχνη του grill.

Εισηγητής: **Αχιλλέας Παπαχρήστος**

Τρίτη
04/02/2020
17.35-20.00

50€

Signature dishes

Ο executive chef και επιτυχημένος απόφοιτος της LE MONDE, Γκίκας Ξενάκης, μας παρουσιάζει τα δικά του εμβληματικά πιάτα. Είναι συνταγές που εμπνεύστηκε ο ίδιος, αγαπάει και ξεχωρίζει και τον έχουν καταξιώσει στον επαγγελματικό χώρο.

Εισηγητής: **Γκίκας Ξενάκης**

Τετάρτη
05/02/2020
16.45-19.10

60€

Βιτρίνα ζαχαροπλαστείου

fp

Η βιτρίνα ενός ζαχαροπλαστείου, αποτελεί τον σημαντικότερο παράγοντα έλξης του πελάτη. Μια ελκυστική εμφάνιση είναι πολύ σημαντική καθώς είναι η πρώτη εντύπωση που αποκομίζει ο πελάτης μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα. Ο διακεκριμένος chef pâtissier, Δημήτρης Χρονόπουλος, επιστρατεύει όλη του την τέχνη και μας παρουσιάζει περίτεχνα γλυκά, ειδικά σχεδισμένα για τη βιτρίνα ενός ζαχαροπλαστείου.

Εισηγητής: **Δημήτρης Χρονόπουλος**

Πέμπτη
06/02/2020
15.50-20.00

90€

The beef series

Rib eye, tomahawk, sirloin, brisket. Premium κομμάτια μοσχαρίσιου κρέατος, θα αποστεωθούν, θα τεμαχιστούν και θα αξιοποιηθούν γευστικά, σε ένα διήμερο 100% hands – on workshop. Ένα σεμινάριο εκπαίδευσης στο μοσχαρίσιο κρέας και τα χαρακτηριστικά του. Από τη γέννηση του ζώου, τη ράτσα του και την ηλικία του, μέχρι το σίτεμα και τη διαδρομή του ως το τραπέζι μας.

Εισηγητής: **Αχιλλέας Παπαχρήστος**

Δευτέρα
10/02/2020
15.50 – 20.00

Τρίτη
11/02/2020
15.50 – 20.00

ειδικές τιμές για σπουδαστές & αποφοίτους,
βλέπε index workshops - masterclasses

€

Sweet iN²spirations

Σε αυτό το τριήμερο Masterclass, θα μάθουμε τι αποτελεί έμπνευση για τον chef pâtissier Νικόλα Νικολακόπουλο, καθώς και πώς την αποτυπώνει στις ζαχαροπλαστικές του δημιουργίες. Θα αναλυθούν τα απαιτούμενα στάδια που οδηγούν στον επιτυχημένο σχεδιασμό μιας αυθεντικής δημιουργίας και θα αξιολογηθεί η επιρροή των διεθνών τάσεων στο γευστικό αποτέλεσμα και το dessert styling. Καινούριες, πρωτότυπες δημιουργίες που θα παρουσιαστούν για πρώτη φορά στο ελληνικό κοινό, λίγο πριν την κυκλοφορία του ομότιτλου βιβλίου του.

Εισηγητής: **Νικόλας Νικολακόπουλος**

Τρίτη	**Τετάρτη**	**Πέμπτη**
11/02/2020	12/02/2020	13/02/2020
11.30-15.45	11.30-15.45	11.30-15.45

ειδικές τιμές για σπουδαστές & αποφοίτους,
βλέπε index workshops - masterclasses

€

Από τον κήπο στα αστέρια

Τα αγνά προϊόντα την κατάλληλη εποχή και οι ορθές μαγειρικές τεχνικές, απογειώνουν γευστικά ένα πιάτο. Ο βραβευμένος με αστέρι Michelin executive chef, Τάσος Μαντής, μας συστήνει τους πρωταγωνιστές του κήπου του και τους αναδεικνύει με τον γευστικότερο τρόπο, σε ένα διήμερο Masterclass που θα σας βοηθήσει να κατακτήσετε τους δικούς σας μαγειρικούς στόχους.

Εισηγητής: **Τάσος Μαντής**

Τετάρτη
12/02/2020
09.45-14.00

Πέμπτη
13/02/2020
09.45-14.00

ειδικές τιμές για σπουδαστές & αποφοίτους,
βλέπε index workshops - masterclasses

Pasta & risotto

Πρωταγωνιστές της ιταλικής κουζίνας, με αμέτρητους συνδυασμούς. Σε αυτό το διήμερο, 100% hands –on workshop, θα κατανοήσουμε την τεχνική για φρέσκια ζύμη για ζυμαρικά, όπως επίσης τη ζύμη για νιόκι και πολέντα. Θα μάθουμε πόσο σημαντικό ρόλο παίζουν οι φρέσκιες πρώτες ύλες, ενώ θα ζυμώσουμε, θα ανοίξουμε και θα αποξηράνουμε ζυμαρικά. Θα αναλύσουμε διαφορετικές ποικιλίες ρυζιών και μέσα από γευστικές δημιουργίες θα μάθουμε τη σωστή τεχνική μαγειρέματος των διαφορετικών ειδών για ριζότο. Ένα πλήρες σεμινάριο που θα ικανοποιήσει απόλυτα το πάθος σας για την ιταλική κουζίνα.

Εισηγητής: **Ηλίας Κόκκορης**

Δευτέρα
17/02/2020
11.30-15.45

Τρίτη
18/02/2020
11.30-15.45

ειδικές τιμές για σπουδαστές & αποφοίτους,
βλέπε index workshops - masterclasses

Entremets & tartes collection ’20-21

m

Ο chef pâtissier Ιωάννης Κίκιρας, μας παρουσιάζει τα γλυκά που χαρακτηρίζουν την προσωπική του γλυκιά συλλογή για το ’20-21. Τάρτες και τούρτες σε γευστικούς συνδυασμούς, υφές, φόρμες και styling που θα σας εμπνεύσουν να τολμήσετε, δημιουργώντας τη δική σας συλλογή. Οκτώ ολοκαίνουριες, πρωτότυπες δημιουργίες του, σας περιμένουν να τις ανακαλύψετε και να τις αναλύσετε γευστικά, σε αυτό το τριήμερο Masterclass.

Εισηγητής: **Ιωάννης Κίκιρας**

Τετάρτη	**Πέμπτη**	**Παρασκευή**
19/02/2020	20/02/2020	21/02/2020
12.20-16.35	12.20-16.35	12.20-16.35

ειδικές τιμές για σπουδαστές & αποφοίτους,
βλέπε index workshops - masterclasses

€

Yachting

Ποια είναι τα προσόντα που πρέπει να διαθέτει ένας επαγγελματίας για να απασχοληθεί σε ένα σκάφος αναψυχής; Πώς προσεγγίζουμε και υποδεχόμαστε έναν πελάτη-επιβάτη; Ποιες είναι οι απαιτήσεις ενός τόσο ιδιαίτερου χώρου εργασίας και ποια τα οφέλη; Παρουσιάζουμε ένα ενδεικτικό, 7ήμερο, πλήρες μενού και ένα ειδικό vip μενού και δίνουμε απαντήσεις στα ερωτήματα που προκύπτουν.

Εισηγητής: **Ιωάννης Καπασάκης**

Τετάρτη
26/02/2020
12.20-14.55

ΔΩΡΕΑΝ

Σοκολατάκι

Τα χειροποίητα σοκολατάκια και η άριστη παρασκευή τους, είναι θέμα τιμής για κάθε επαγγελματία ζαχαροπλάστη. Ισορροπημένες γεύσεις, ακαταμάχητες υφές και εμπνευσμένοι γευστικοί συνδυασμοί, εμπερικλείονται σε ένα τόσο μικρό, αλλά λαχταριστό έδεσμα. Ο pastry chef Νεκτάριος Βουρίκης, αποκαλύπτει όλα όσα πρέπει να γνωρίζετε για την κουβερτούρα, τις γεμίσεις και τα μυστικά εκείνα που απαιτούν την προσοχή σας για ένα αψεγάδιαστο αποτέλεσμα. Απλές και σύνθετες συνταγές για λαχταριστά σοκολατάκια που θα ενθουσιάσουν με τη φινετσάτη γεύση και την κομψή παρουσίασή τους.

Εισηγητής: **Νεκτάριος Βουρίκης**

Τετάρτη
26/02/2020
16.45-20.00

60€

The burger project

Τι κρύβεται πίσω από ένα ζουμερό και νόστιμο burger; Ετοιμαστείτε για μεγάλες αποκαλύψεις από τον maître του είδους, chef Γιώργο Γογόπουλο. Όλα όσα πρέπει να ξέρετε για να δημιουργείτε τα πιο ζουμερά και γευστικά burgers. Κλασικές και σύγχρονες τεχνικές σε συνδυασμό με την ποιοτική επιλογή κρέατος, τα κατάλληλα καρυκεύματα και το σωστό ψήσιμο, μας οδηγούν στη δημιουργία ιδιαίτερων γαστρονομικών προτάσεων.

Εισηγητής: **Γιώργος Γογόπουλος**

Πέμπτη
27/02/2020
16.45-20.00

50€

Πολίτικα γλυκά

Δε λέμε ποτέ όχι σε ένα αφράτο ραβανί ή σε έναν ολόφρεσκο, μυρωδάτο μπακλαβά. Τα πολίτικα γλυκά είναι λατρεία! Αρώματα από φρέσκο βούτυρο, καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς και βανίλια, μας παρασύρουν στη γείτονα χώρα. Συγκεντρώσαμε και σας παρουσιάζουμε συνταγές από τα πιο λαχταριστά, παραδοσιακά γλυκά της Κωνσταντινούπολης, με την υπογραφή του pastry chef, Ζαφείρη Κλωνάρη.

Εισηγητής: **Ζαφείρης Κλωνάρης**

Παρασκευή
28/02/2020
13.15-15.45

40€

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

ΜΑΡΤΙΟΣ / MARCH 2020

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

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

Αυτόν τον μήνα δοκίμασα και μ' άρεσε... This month I tasted and enjoyed...

Φαγητό / Food	**Προϊόντα** / Products	**Κρασιά-Cocktails** / Wines-Cocktails

Ετικέτες τροφίμων

Είναι διαιτητικά τα light προϊόντα; Ποια συσκευασμένα τρόφιμα περιέχουν αλάτι; Τι είναι τα «Ε»; Αυτές είναι μερικές μόνο από τις απορίες που μπορούν να μας «λύσουν» οι ετικέτες των τροφίμων. Ο σύγχρονος τρόπος ζωής, που χαρακτηρίζεται από πολύ γρήγορους ρυθμούς, έχει επιβάλει την κατανάλωση τροφών εύκολων στην παρασκευή και τη συντήρηση. Δεδομένου όμως ότι η διατροφή παίζει σημαντικό ρόλο στην υγεία του ανθρώπου, ο καταναλωτής θέλει να γνωρίζει τι τρώει. Η ανάγκη για την καλύτερη ενημέρωσή του όλο και μεγαλώνει και επιτυγχάνεται μέσα από τις ετικέτες τροφίμων, καθώς περιέχουν πληροφορίες για τα συστατικά και τα διατροφικά στοιχεία ενός προϊόντος και μας βοηθούν να επιλέξουμε μεταξύ διαφορετικών τροφίμων.

Εισηγητής: **Πάρις Κυπαρισσίου**

Τετάρτη
04/03/2020
11.30-14.00

ΔΩΡΕΑΝ

Comfort dining for seaside restaurants

Όταν το comfort food και το fine dining συναντώνται το αποτέλεσμα είναι συνθέσεις υψηλής γαστρονομικής αξίας που ξυπνούν αναμνήσεις. Η γεύση παραμένει αναλλοίωτη, ενώ οι υφές και η παρουσίαση εκμοντερνίζονται με τη βοήθεια σύγχρονων τεχνικών. Ο executive chef και επιτυχημένος απόφοιτος της σχολής, Παναγιώτης Γιακαλής, αναλύει τη φιλοσοφία πίσω από τη δημιουργία ενός fine comfort menu και επιμελείται συνταγές που θα εγγυηθούν μια αξέχαστη fine dining εμπειρία με θέα τη θάλασσα.

Εισηγητής: **Παναγιώτης Γιακαλής**

Τετάρτη
04/03/2020
17.35-20.00

60€

Executive chef σε ξενοδοχείο 5*

Ποιος είναι ο ρόλος του executive chef σε ένα ξενοδοχείο 5*; Ποια χαρακτηριστικά πρέπει να διαθέτει ένας μάγειρας για να εξελιχθεί σε executive chef; Ποιες είναι οι γνώσεις που πρέπει να έχει για να μπορεί, μαζί με την ομάδα του να ανταποκριθεί στις υψηλές απαιτήσεις ενός prestigious ξενοδοχείου; Ο εισηγητής μας, μάς περιγράφει την καθημερινότητά του ως executive chef, τις υποχρεώσεις του τόσο εντός όσο και εκτός του ξενοδοχείου, τη συνεργασία του με τον F & B manager και τα υπόλοιπα τμήματα, ώστε να μπορεί να διαχειρίζεται αποτελεσματικά τις οποιεσδήποτε προκλήσεις.

Εισηγητής: **Κωνσταντίνος Αθανασίου**

Πέμπτη
05/03/2020
13.15-14.55

ΔΩΡΕΑΝ

Sugar paste modelling

Ένα διήμερο 100% hands on workshop, αφιερωμένο στην τέχνη της ζαχαρόπαστας. Αναλύουμε τους διαφορετικούς τύπους της ζαχαρόπαστας και των χρωμάτων που χρησιμοποιούνται για τον χρωματισμό της, μαθαίνουμε τεχνικές επικάλυψης και δημιουργούμε τρισδιάστατες φιγούρες μοντελισμού, που κλέβουν τις εντυπώσεις.

Εισηγήτρια: **Ευγενία Δελτσίδου**

Πέμπτη
05/03/2020
15.50-20.00

Παρασκευή
06/03/2020
15.50-20.00

ειδικές τιμές για σπουδαστές & αποφοίτους,
βλέπε index workshops - masterclasses

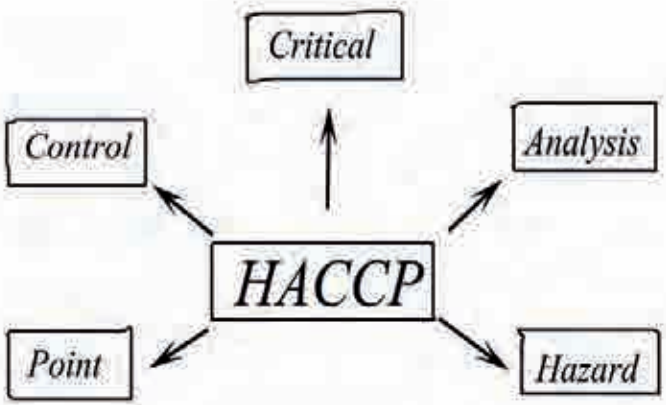
Food & wine pairing

Γλυκό κρασί με επιδόρπια και φρούτα. Λευκό, ξηρό με ψάρι και θαλασσινά, κόκκινο με κρέας. Σωστά; Όχι πάντα. Ο τέλειος συνδυασμός κρασιού και φαγητού είναι μια μορφή τέχνης. Το ζητούμενο, είναι η γευστική ισορροπία, η δημιουργία ενός συνόλου όπου το κρασί και το φαγητό αλληλοσυμπληρώνονται. Το κρασί αναδεικνύεται ως ο καλύτερος σύντροφος του φαγητού, ενώ το «πάντρεμα», οδηγεί σε ένα γοητευτικό ταξίδι όρασης, όσφρησης & γεύσης.

Εισηγητές: **Μαρία Τζίτζη, Βασίλης Πορής**

Παρασκευή
06/03/2020
17.35-20.00

60€



HACCP στην επαγγελματική κουζίνα

fp

Τι είναι το HACCP και ποιες οι βασικές αρχές του; Ποια σημεία στη διαδικασία παραγωγής τροφίμων, πρέπει να λάβει υπόψη του ο επαγγελματίας μάγειρας; Αναλύουμε σε ένα τριήμερο, εξειδικευμένο σεμινάριο, όλους τους πιθανούς κινδύνους που σχετίζονται με τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας των τροφίμων, ενώ παράλληλα αξιολογούμε τη σοβαρότητα και καθορίζουμε τα μέτρα ελέγχου που πρέπει να τηρούνται.

Εισηγητής: **Πάρις Κυπαρισσίου**

Δευτέρα	**Δευτέρα**	**Δευτέρα**
09/03/2020	16/03/2020	23/03/2020
10.40-13.05	10.40-13.05	10.40-13.05

150€

The sea series

Ποιοτικά χαρακτηριστικά, εποχικότητα και κριτήρια φρεσκότητας αναλύονται σε ένα μοναδικό 100% hands-on workshop, από τον Chef Γιώργο Ιωάννου. Μαθαίνουμε τα πάντα γύρω από τον καθαρισμό, το φιλετάρισμα και την κοπή διαφόρων ψαριών και θαλασσινών, εφαρμόζουμε παραδοσιακές αλλά και μοντέρνες, εξειδικευμένες τεχνικές και δημιουργούμε έργα γαστριμαργικής τέχνης.

Εισηγητής: **Γιώργος Ιωάννου**

Δευτέρα
09/03/2020
12.20-16.35

ειδικές τιμές για σπουδαστές & αποφοίτους,
βλέπε index workshops - masterclasses

€

Μέλι & περίεργα μέλια του κόσμου

Το μέλι αποτελεί την πιο γλυκιά παραγωγή της φύσης και ίσως το πιο πολύτιμο δώρο της στον άνθρωπο. Από όλες τις μορφές ζάχαρης, καμιά δεν είναι τόσο ποικιλόμορφη, όσο το μέλι. Έχει αναρίθμητες ποικιλίες, από ελαφριές και αρωματικές ως γλυκές και σκουρόχρωμες και μεγάλη βιολογική και θρεπτική αξία. Γευόμαστε διαφορετικές ποικιλίες μελιού από όλο τον κόσμο, αξιολογούμε την ποιότητά τους και ανακαλύπτουμε τις θαυματουργές τους ιδιότητες.

Εισηγήτρια: **Χρύσα Γιατρά-Μπατζή**

Τρίτη
10/03/2020
13.15-15.45

ΔΩΡΕΑΝ

The poultry series

Ο chef Μιχάλης Ντουνέτας σε αυτό το 100% hands-on workshop, μας εκπαιδεύει στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των πιο διαδεδομένων πουλερικών και στα επιμέρους τεμάχιά τους. Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, εκτροφής, εκτατικής εκτροφής, μαύρο κοτόπουλο, ορτύκι, κόκορας, πουλάδα της Bresse, καπόνι, πάπια, φραγκόκοτα. Πώς αποστεώνονται; Πώς φιλετάρονται; Εφαρμόζουμε διαφορετικές μεθόδους μαγειρικής που θα αναδείξουν τις γευστικές και ποιοτικές διαφορές τους.

Εισηγητής: **Μιχάλης Ντουνέτας**

Τρίτη
10/03/2020
15.50-20.00

ειδικές τιμές για σπουδαστές & αποφοίτους,
βλέπε index workshops - masterclasses

€

Τα εποχικά λαχανικά στα καλύτερά τους

fp

Ένα διήμερο σεμινάριο αφιερωμένο στον διακεκριμένο chef Τάσο Μαντή, chef του βραβευμένου με αστέρι Michelin εστιατορίου HYTRA. Την Τετάρτη, μας υποδέχεται στον κήπο του στο Αλεποχώρι και μας ξεναγεί στα χρώματα, τα αρώματα και τις γεύσεις που παράγει η φύση. Μας παρουσιάζει τα δημοφιλέστερα βρώσιμα άνθη και αρωματικά που καλλιεργεί και μαζί συλλέγουμε εκείνα που θα αξιοποιηθούν γευστικά. Την Πέμπτη, επιστρέφει στη σχολή από την οποία αποφοίτησε για να διδάξει αυτή τη φορά, τις γευστικές δημιουργίες που του χάρισαν σπουδαίες διακρίσεις.

Τετάρτη: εκδρομή στο Αλεποχώρι, θεωρητική εισήγηση
Πέμπτη: εργαστηριακή παρουσίαση, LE MONDE

Εισηγητής: **Τάσος Μαντής**

Τετάρτη
11/03/2020
09.00-13.00

Πέμπτη
12/03/2020
10.40-14.00

90€

Γεύσεις & χρώματα

Σε ένα συναρπαστικό παιχνίδι συνδυασμού χρωμάτων και γεύσεων μας καλεί να συμμετάσχουμε ο pastry & bakery chef, Μανώλης Στήθος. Απαράβατος κανόνας, η δημιουργία λαχταριστών επιδορπιών που συνδυάζουν υλικά με το ίδιο χρώμα! Το σίγουρο είναι πως τη θέση του νικητή διεκδικούν ισάξια η εμφάνιση και η γεύση.

Εισηγητής: **Μανώλης Στήθος**

Τετάρτη
11/03/2020
17.35-20.00

60€

Παγωτό

Ποια είναι η διαδικασία παραγωγής παγωτού σύμφωνα με τις νέες τεχνολογίες, τις νέες τάσεις της αγοράς και τους σωστούς συνδυασμούς των υλικών; Ο pastry chef Νεκτάριος Βουρίκης, χρησιμοποιεί πρωτότυπους τρόπους παρασκευής και μας αποκαλύπτει τα μυστικά για παγωτό ξεχωριστής γεύσης, βελούδινης υφής και υψηλής ποιότητας, σε ένα σεμινάριο γεμάτο απολαύσεις.

Εισηγητής: **Νεκτάριος Βουρίκης**

Παρασκευή
13/03/2020
14.10-17.30

60€

Coffee flavours

Ανακαλύπτουμε την ιστορία του δημοφιλέστερου ροφήματος παγκοσμίως, καθώς και την πορεία που ακολουθούν οι σπόροι ενός καφεόδεντρου μέχρι να φτάσουν στο φλιτζάνι μας. Γνωρίζουμε τις βασικές ποικιλίες και γευόμαστε φρεσκοκαβουρδισμένους καφέδες με διαφορετικό τρόπο και μέθοδο παρασκευής.

Εισηγητής: **Ιωάννης Μπορμπουδάκης**

Τρίτη
17/03/2020
11.30-14.00

ΔΩΡΕΑΝ

Fishing, cooking, dining

Ο διακεκριμένος executive chef Μιχάλης Νουρλόγλου, μας συστήνει τον κ. Νίκο Αρχολέκα, μέντορά του στην αγαπημένη του δραστηριότητα, το ψάρεμα και τον κ. Τάσο Βλάσση, έναν από τους σημαντικότερους Έλληνες εστιάτορες, ιδιοκτήτη του εστιατορίου "Κάβος" στα Ίσθμια, οι οποίοι ενώνουν τη γνώση και την εμπειρία τους σε μια τρίωρη διάλεξη, με αντικείμενο το ψάρι. Υπεύθυνο ψάρεμα, βιωσιμότητα των θαλασσίων πόρων, επιλογή πρώτης ύλης, εντοπιότητα, εποχικότητα, ανάδειξη κι αξιοποίηση πρώτης ύλης σε μια ολιστική προσέγγιση που θα δώσει απαντήσεις σε όλες τις απορίες σας σχετικά με το ψάρι.

Οι συμμετέχοντες μπορούν να δηλώσουν συμμετοχή σε ομάδες των 2 για τον μεγάλο διαγωνισμό που θα ακολουθήσει με θέμα το Ψάρι. Οι νικητές του διαγωνισμού θα κερδίσουν είτε μια μοναδική εμπειρία ψαρέματος με τον executive chef Μιχάλη Νουρλόγλου, είτε την ευκαιρία να απολαύσουν ένα μοναδικό γεύμα στο εστιατόριο "Κάβος". Θα τηρηθεί σειρά προτεραιότητας.

Τετάρτη: Θεωρητική διάλεξη

Παρασκευή: Διαγωνισμός ανάδειξης της καλύτερης συνταγής

Εισηγητές: **Μιχάλης Νουρλόγλου, Νίκος Αρχολέκας, Τάσος Βλάσσης**

Τετάρτη
18/03/2020
12.20-14.00

20€

Παρασκευή
27/03/2020
09.45-13.05

60€

Menu για δεξιώσεις υψηλών προσδοκιών

fp

Ποια είναι η σύνθεση ενός menu για δεξιώσεις υψηλών προσδοκιών; Ποια είναι τα επιμέρους σημεία που πρέπει να προσέξει ο chef που αναλαμβάνει αυτό το γαστρονομικό εγχείρημα; Προτάσεις για ένα πρωτότυπο και πετυχημένο menu υψηλής αισθητικής, μας δίνει ο executive chef Κωνσταντίνος Αθανασίου, για αποτελέσματα που ξεπερνούν τις προσδοκίες σας.

Εισηγητής: **Κωνσταντίνος Αθανασίου**

Πέμπτη
19/03/2020
09.45-12.15

60€

High end desserts for hospitality & events

Ο διακεκριμένος chef pâtissier, Δημήτρης Χρονόπουλος, σε αυτό το masterclass, μοιράζεται τις τεχνικές του και δίνει συμβουλές για εκλεκτά γλυκά που κοσμούν τον μπουφέ ενός ξενοδοχείου. Με βάση πάντα την υψηλή αισθητική και τη γευστική αξία και εφαρμόζοντας αναβαθμισμένες τεχνικές, μας παρουσιάζει τις δικές τους προτάσεις για high end επιδόρπια.

Εισηγητής: **Δημήτρης Χρονόπουλος**

Παρασκευή
20/03/2020
12.20-18.20

ειδικές τιμές για σπουδαστές & αποφοίτους,
βλέπε index workshops - masterclasses

Κρέμα γάλακτος

Φυσικό προϊόν με πλούσια και γεμάτη γεύση, μετατρέπει κάθε πιάτο σε γαστρονομική εμπειρία, διασφαλίζοντας πάντα άριστα γευστικά αποτελέσματα. Συνοδεύει γρήγορα και εύκολα τόσο τις μαγειρικές όσο και τις ζαχαροπλαστικές μας δημιουργίες, «δένοντας» τα υλικά κάθε συνταγής χωρίς να τα επισκιάζει. Μια ανάλυση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της κρέμας γάλακτος καθώς και των προϊόντων με βάση το βουτυρόγαλα και τα φυτικά λιπαρά, που θα μας επιτρέψει να αξιοποιήσουμε στο έπακρο τις αναρίθμητες δυνατότητές της.

Εισηγητής: **Chef Friesland Campina Hellas**

Δευτέρα
23/03/2020
13.15-15.45

ΔΩΡΕΑΝ

Η κουζίνα της Τοσκάνης

Σε αυτό το σεμινάριο θα γνωρίσουμε την κουζίνα της Τοσκάνης, μιας από τις πιο χαρακτηριστικές περιοχές της Ιταλίας, με πλούσια γαστρονομική παράδοση. Ο chef Mauro Peressini, με τη βαθιά γνώση του για την ιταλική γαστρονομία, μοιράζεται την εμπειρία του και μεταφέρει αρώματα, εικόνες και γεύσεις από κάθε γωνιά της Τοσκάνης, μέσω ενός εξαιρετικού menu, σε όλους τους λάτρεις της ιταλικής γαστρονομίας.

Εισηγητής: **Mauro Peressini**

Πέμπτη
26/03/2020
17.35-20.00

50€

Γλυκιά Ελλάδα στο Παρίσι

Ο επιτυχημένος απόφοιτος της LE MONDE και chef pâtissier του "Maison Mavrommatis" και του βραβευμένου με αστέρι Michelin ομώνυμου εστιατορίου στο Παρίσι, Βασίλης Καραμούτσιος, σε μια δική του εκδοχή της σύμπραξης της ελληνικής και της γαλλικής γαστρονομικής κουλτούρας. Αξιοποιώντας στο έπακρο μοναδικά ελληνικά προϊόντα και πρώτες ύλες, δημιουργεί φινετσάτα επιδόρπια, εφαρμόζοντας τις πλέον σύγχρονες και καινοτόμες γαλλικές τεχνικές. Δημιουργικές παρεμβάσεις και τολμηροί πειραματισμοί που πάνε τη ζαχαροπλαστική ένα βήμα παραπέρα.

Εισηγητής: **Βασίλης Καραμούτσιος**

Παρασκευή
27/03/2020
16.45-20.00

50€

Μοριακή γαστρονομία

Ανεπανάληπτες γεύσεις και επαναστατικές υφές. Τεχνικές που αλλάζουν τη δομή της πρώτης ύλης και προσφέρουν ένα ενδιαφέρον οπτικό αποτέλεσμα με ασυγκράτητες εκρήξεις γεύσεων. Ο χημικός και pastry chef Νικόλας Νικολακόπουλος, μας παρουσιάζει όλες τις επιστημονικές αρχές της μοριακής γαστρονομίας μέσα από παραδείγματα μαγειρικών και ζαχαροπλαστικών εφαρμογών, αποδεικνύοντας πως όταν η επιστήμη βρίσκεται στην υπηρεσία της γαστρονομίας, το αποτέλεσμα συναρπάζει.

Δευτέρα: Θεωρητική εισήγηση
Τρίτη: Εργαστηριακή παρουσίαση

Εισηγητής: **Νικόλας Νικολακόπουλος**

Δευτέρα
30/03/2020
15.00-17.30

Τρίτη
31/03/2020
15.00-18.20

120€

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

ΑΠΡΙΛΙΟΣ / APRIL 2020

ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY	ΤΡΙΤΗ / TUESDAY	ΤΕΤΑΡΤΗ / WEDNESDAY	ΠΕΜΠΤΗ / THURSDAY	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ / FRIDAY	ΣΑΒΒΑΤΟ / SATURDAY	ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY
		1 w	2 w	3 fp	4	5
6 ΕΥΤΥΧΙΟΣ fp wf	7 fp	8 fp	9	10 ΠΕΡΙΚΛΗΣ, ΣΩΚΡΑΤΗΣ, ΔΗΜΟΣΘΕΝΗΣ, ΗΡΑΚΛΗΣ, ΜΙΛΤΙΑΔΗΣ	11 ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ	12 ΤΩΝ ΒΑΪΩΝ
13 ΜΕΓΑΛΗ ΔΕΥΤΕΡΑ	14 ΜΕΓΑΛΗ ΤΡΙΤΗ	15 ΜΕΓΑΛΗ ΤΕΤΑΡΤΗ ΛΕΩΝΙΔΑΣ	16 ΜΕΓΑΛΗ ΠΕΜΠΤΗ	17 ΜΕΓΑΛΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	18 ΜΕΓΑΛΟ ΣΑΒΒΑΤΟ	19
20	21	22	23 ΓΕΩΡΓΙΟΣ	24 ΑΧΙΛΛΕΑΣ, ΖΩΗΣ	25	26 ΑΓΙΟ ΠΑΣΧΑ ΑΝΑΣΤΑΣΗΣ ΠΑΣΧΑΛΗΣ, ΛΑΜΠΡΟΣ
27	28 fp	29 ΙΑΣΩΝ fp	30 ΙΑΚΩΒΟΣ			

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

Αυτόν τον μήνα δοκίμασα και μ' άρεσε... This month I tasted and enjoyed...

Φαγητό / Food	**Προϊόντα** / Products	**Κρασιά-Cocktails** / Wines-Cocktails

Ελληνικός μαύρος χοίρος
Ο εκλεκτός

Ο βραβευμένος με αστέρι Michelin, executive chef Τάσος Μαντής και ο βραβευμένος από το κίνημα Slow Food κ. Δημήτρης Δήμου, σε αυτό το διήμερο Workshop, μας ξεναγούν στην Κιβωτό Δήμου στην Αύρα Τρικάλων για να μάθουμε τα πάντα για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και την εκτροφή αυτής της τόσο σημαντικής αυτόχθονης φυλής. Ο executive chef, Τάσος Μαντής, στα εργαστήρια της Σχολής θα μας δείξει τους καταλληλότερους τρόπους γευστικής ανάδειξης του εκλεκτού αυτού κρέατος.

Τετάρτη: Μονοήμερη εκδρομή στη φάρμα «Η Κιβωτός του Δήμου» στην Αύρα Τρικάλων με γεύμα σε παραδοσιακή ταβέρνα της περιοχής.

Πέμπτη: Εργαστηριακή παρουσίαση, LE MONDE

Εισηγητές: **Τάσος Μαντής, Δημήτρης Δήμου**

Τετάρτη	**Πέμπτη**
01/04/2020	02/04/2020
08.00 αναχώρηση	10.40 -14.00

ειδικές τιμές για σπουδαστές & αποφοίτους,
βλέπε index workshops - masterclasses

€

Εξελικτική γαστρονομία
Παραδοσιακές γλυκές συνταγές κάθε μέρα

fp

Είναι η τεχνογνωσία που κάνει τη διαφορά. Ενώ μέχρι σήμερα οι επαγγελματίες ζαχαροπλάστες περιορίζονται στη δημιουργία γευστικών και περίτεχνων γλυκών δημιουργιών, η «εξελικτική γαστρονομία» ανάγει την παραδοσιακή ζαχαροπλαστική τέχνη, σε μοναδικές συνταγές υγείας και ευεξίας. Παραδοσιακές γλυκές συνταγές, με τα ίδια ακριβώς συστατικά, αλλά με περισσότερες βιταμίνες και λιγότερες θερμίδες, θα μετατρέψουν την υγιεινή διατροφή σε μια νόστιμη συνήθεια.

Εισηγητές: **Βασιλική Τρίμη, Ζαφείρης Κλωνάρης**

Παρασκευή
03/04/2020
14.10-16.35

40€

Αρνί
Τεμαχισμός & αξιοποίηση

Μαθαίνουμε να αναγνωρίζουμε τα επιμέρους κομμάτια του και να διακρίνουμε τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους σε συνδυασμό με μία ζωντανή επίδειξη των τρόπων και τεχνικών κοπής.
Παράλληλα, συστήνουμε τον πιο ενδεδειγμένο τρόπο μαγειρέματος μέσα από την παρουσίαση και γευστική δοκιμή διαφόρων παρασκευασμάτων.

Εισηγητής: **Αχιλλέας Παπαχρήστος**

Δευτέρα
06/04/2020
14.10-16.35

ΔΩΡΕΑΝ

Ροζέ

Το ροζέ κρασί, εκτός από το οπτικό ερέθισμα που προσφέρει, είναι εντυπωσιακό και στη γεύση! Παραγκωνισμένο και κυρίως παρεξηγημένο για δεκαετίες, κερδίζει συνεχώς έδαφος και φαίνεται πως είναι η μεγάλη «μόδα» στον παγκόσμιο χώρο του κρασιού. Καταρρίπτουμε μύθους γύρω από το αγαπημένο μας, ντελικάτο, ροζέ κρασί, απολαμβάνουμε τη μαγική και παιχνιδιάρικη γκάμα των αποχρώσεών του και ορίζουμε με σαφήνεια κάποια χαρακτηριστικά του.

Εισηγήτριες: **Μαίρη Λαλίκου, Μαρία Τζίτζη**

Δευτέρα
06/04/2020
17.35-20.00

40€

Ελληνικά τυριά

Μια γευστική διαδρομή στα εκλεκτά, ελληνικά τυριά. Ανακαλύπτουμε τους θησαυρούς της ελληνικής τυροκομίας, δοκιμάζουμε διαφορετικές ποικιλίες και κατανοούμε τα ιδιαίτερα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά τους.

Εισηγήτρια: **Χρύσα Γιατρά-Μπατζή**

Τρίτη
07/04/2020
13.15-15.45

20€

Comfort food
Μια τάση που μας οδηγεί στο μέλλον με άρωμα Ελλάδας

fp

Το comfort food απενοχοποιείται, παίρνει επίσημα τη θέση του στα μενού των εστιατορίων και η δημοτικότητά του αυξάνεται. Γεύσεις που σε ταξιδεύουν σε αναμνήσεις και παιδικές, ανέμελες στιγμές, επανέρχονται δυναμικά σε συνταγές που διακρίνονται για την αισθητική τους καινοτομία και την τεχνική τους αρτιότητα.

Εισηγητής: **Κωνσταντίνος Αθανασίου**

Τρίτη
07/04/2020
17.35-20.00

40€

Διεθνή τυριά

Το τυρί είναι αναμφίβολα, ένα από τα πιο ιδιαίτερα προϊόντα. Τα μπαχαρικά, ο χρόνος ωρίμασης, ο βαθμός οξύτητας και διάφοροι άλλοι παράγοντες, μπορούν να διαφοροποιήσουν τη γεύση, τη μυρωδιά και τη συνοχή ενός τυριού σε σχέση με άλλα. Φημισμένα αλλά και πολύ αξιόλογα διεθνή τυριά, αποτελούν μια νόστιμη πολυτέλεια, σε μία γκάμα μεγάλης ποικιλίας και αναρίθμητων επιλογών.

Εισηγήτρια: **Χρύσα Γιατρά-Μπατζή**

Τετάρτη
08/04/2020
13.15-15.45

20€

Functional desserts

Τα γλυκά, αν και αγαπημένα όλων, κατηγορούνται συχνά ότι δεν είναι θρεπτικά και υγιεινά. Ο pastry chef Κωνσταντίνος Χολέβας, έρχεται αποφασισμένος να μας ανατρέψει αυτή την εντύπωση, παρουσιάζοντάς μας γλυκά που δεν στερούνται γεύσης και εμφάνισης, ενώ έχουν παράλληλα υψηλή θρεπτική αξία.

Εισηγητής: **Κωνσταντίνος Χολέβας**

Τετάρτη
08/04/2020
17.35-20.00

60€

Ψάρια Μεσογείου

Μεσογειακές θαλασσινές γεύσεις, δοσμένες μέσα από μια σύγχρονη γαστρονομική οπτική, θα παρουσιάσει ο chef, Μιχάλης Ντουνέτας. Διαφορετικοί τρόποι και τεχνικές μαγειρέματος, με φωτιά ή χωρίς, που θα αναδείξουν τη λεπτή γεύση της αγαπημένης μας πρώτης ύλης και θα αναβαθμίσουν τις μαγειρικές μας δεξιότητες.

Εισηγητής: **Μιχάλης Ντουνέτας**

Τρίτη
28/04/2020
17.35-20.00

60€

Μοντέρνες τάρτες

Σύγχρονες τεχνικές ζυμώματος, ψησίματος και διακόσμησης που αναβαθμίζουν την κλασική τάρτα, θα παρουσιάσει ο pastry chef Γιώργος Πότσης. Ένα εξειδικευμένο σεμινάριο με όλα όσα χρειάζεται να γνωρίζει κανείς για τη σωστή παρασκευή της τάρτας που θα μας βοηθήσει να εξασφαλίσουμε άριστα γευστικά και αισθητικά αποτελέσματα.

Εισηγητής: **Γιώργος Πότσης**

Τετάρτη
29/04/2020
14.10-16.35

50€

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

ΜΑΪΟΣ / MAY 2020

ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY	ΤΡΙΤΗ / TUESDAY	ΤΕΤΑΡΤΗ / WEDNESDAY	ΠΕΜΠΤΗ / THURSDAY	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ / FRIDAY	ΣΑΒΒΑΤΟ / SATURDAY	ΚΥΡΙΑΚΗ / SUNDAY
				1 ΠΡΩΤΟΜΑΓΙΑ	2	3
4	5 ΘΩΜΑΣ, ΕΙΡΗΝΗ, ΕΦΡΑΙΜ fp	6	7	8	9	10 ΓΙΟΡΤΗ ΤΗΣ ΜΗΤΕΡΑΣ
11	12 fp	13 ΓΛΥΚΕΡΙΑ fp	14 ΙΣΙΔΩΡΟΣ, ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ ff	15 ΑΧΙΛΛΕΑΣ wf	16	17 ΑΝΔΡΟΝΙΚΟΣ
18	19 fp	20 ΛΥΔΙΑ	21 ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ & ΕΛΕΝΗΣ	22 ΑΙΜΙΛΙΟΣ	23	24 ΖΩΗ, ΠΗΓΗ
25	26 fp	27	28	29 ΘΕΟΔΟΣΙΑ	30	31

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

Αυτόν τον μήνα δοκίμασα και μ' άρεσε... This month I tasted and enjoyed...

Φαγητό / Food	**Προϊόντα** / Products	**Κρασιά-Cocktails** / Wines-Cocktails

Pâtisserie française
Η επιστροφή

Εφαρμόζοντας την τεχνογνωσία και τη φινέτσα της υψηλής γαλλικής ζαχαροπλαστικής, ο executive pastry chef, δάσκαλος και συγγραφέας, Τάσος Ζησόπουλος, μας συστήνει κλασικά γαλλικά γλυκά. Φίνες, αριστοκρατικές γεύσεις από το παρελθόν που επανέρχονται δυναμικά στο προσκήνιο, επιβεβαιώνοντας για μια ακόμη φορά τη μεγάλη ζαχαροπλαστική παράδοση της Γαλλίας.

Εισηγητής: **Τάσος Ζησόπουλος**

Τρίτη
05/05/2020
17.35-20.00

60€

Nouvelle collection 2020

Συνδυάζοντας άριστης ποιότητας ελληνικές πρώτες ύλες με γαλλικές τεχνικές, ο chef pâtissier και επιτυχημένος απόφοιτος της LE MONDE, Κρίτωνας Πουλής, μάς παρουσιάζει τα γλυκά αποτελέσματα της έρευνάς του για το 2020, σε μια ολοκαίνουρια συλλογή. Γλυκά με εκλεπτυσμένη γεύση και τεχνική αρτιότητα που συμπυκνώνουν τη γαστρονομική προσέγγιση και φιλοσοφία του εισηγητή μας.

Εισηγητής: **Κρίτων Πουλής**

Τρίτη
12/05/2020
17.35-20.00

60€

Finger food cocktails
Καλωσορίζοντας με έμπνευση & δημιουργικότητα

Μικρά κομψοτεχνήματα που συνοδεύουν αρμονικά ένα cocktail και αποτελούν ένα «καλωσόρισμα» έμπνευσης και δημιουργικότητας. Η μαεστρία στον συνδυασμό των γεύσεων και η γαστρονομική προσέγγιση του chef, θα εκπλήξουν γευστικά και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο. Μια γευστική περιήγηση που θα ανοίξει νέους δρόμους στην απόλαυση.

Εισηγητής: **Κωνσταντίνος Αθανασίου**

Τετάρτη
13/05/2020
17.35-20.00

60€

Frozen & semi frozen desserts

ff

Η απόλυτη καλοκαιρινή τάση είναι δροσερή, λαχταριστή και δύσκολα μπορεί κανείς να της αντισταθεί. Για τα παγωμένα επιδόρπια ο λόγος! Έχουν δικό τους χαρακτήρα και κλείνουν με τον πιο γευστικό τρόπο ένα γεύμα. Δημιουργικές, γευστικές και απολαυστικές προτάσεις που θα καλύψουν πλήρως τις γλυκές απαιτήσεις σας.

Εισηγητής: **Ζαφείρης Κλωνάρης**

Πέμπτη
14/05/2020
13.15-16.35

60€

Κρασί & ρεμπέτικο

Ακούγοντας μουσική, ενεργοποιούνται ακουστικές περιοχές και μεγάλα νευρικά δίκτυα του εγκεφάλου, ενώ συγχρόνως ενεργοποιούνται συναισθηματικές, κινητικές και δημιουργικές πτυχές του. Με δεδομένο πως οι αισθήσεις (όραση, όσφρηση, γεύση), τα εργαλεία δηλαδή μιας γευσιγνωσίας κρασιού, είναι το αποτέλεσμα ερμηνείας των ερεθισμάτων που φτάνουν στον εγκέφαλο, μήπως διαφορετικοί ήχοι μάς κάνουν να δοκιμάζουμε και να κρίνουμε με άλλο τρόπο ένα κρασί; Και μήπως το κάθε κρασί χρειάζεται τις δικές του νότες και τα δικά του μουσικά ακούσματα; Ρεμπέτικα ακούσματα και τι κρασί λοιπόν; Ένα πολιτιστικό, οινικό σεμινάριο, με οδηγό στο ταξίδι, τους ήχους της ρεμπέτικης μουσικής.

Εισηγήτρια: **Μαρία Τζίτζη**

Παρασκευή
15/05/2020
17.35-20.00

ΔΩΡΕΑΝ

Τούρτα
Ο κυρίαρχος της βιτρίνας

fp

Πώς συνθέτουμε μία τούρτα; Με τι κριτήρια επιλέγουμε τις γεύσεις; Πώς εκσυγχρονίζουμε παραδοσιακές γεύσεις και πώς τις μεταμορφώνουμε σε νέες και πιο ιδιαίτερες; Ποιο είναι το κατάλληλο γλασάζ για κάθε τούρτα και ποια είναι η διακόσμηση που ανταποκρίνεται στη βιτρίνα μας;
Μοντέρνες τούρτες με εντυπωσιακά γλασάζ, ξεχωριστά ντεκόρ και ιδιαίτερες γεύσεις, που κλέβουν τις εντυπώσεις στη βιτρίνα του ζαχαροπλαστείου.

Εισηγητής: **Γιώργος Πότσης**

Τρίτη
19/05/2020
13.15-15.45

50€

Sweet anniversary

Τη γλυκιά διαδρομή των δέκα χρόνων διδασκαλίας της ζαχαροπλαστικής τέχνης στη σχολή LE MONDE , παρουσιάζει ο pastry chef, Χάρης Ψιλόπουλος, με συνταγές που αγαπήθηκαν, τόσο από τον ίδιο, όσο και από τους μαθητές του, για την εξαιρετική τους γεύση και τις ιδιαίτερες τεχνικές τους.

Εισηγητής: **Χάρης Ψιλόπουλος**

Τρίτη
26/05/2020
17.35-20.00

60€

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

ΙΟΥΝΙΟΣ / JUNE **2020**

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

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

Αυτόν τον μήνα δοκίμασα και μ' άρεσε... This month I tasted and enjoyed...

Φαγητό / Food	**Προϊόντα** / Products	**Κρασιά-Cocktails** / Wines-Cocktails

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

ΙΟΥΛΙΟΣ / JULY 2020

ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY	**ΤΡΙΤΗ** / TUESDAY	**ΤΕΤΑΡΤΗ** / WEDNESDAY	**ΠΕΜΠΤΗ** / THURSDAY	**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ** / FRIDAY	**ΣΑΒΒΑΤΟ** / SATURDAY	**ΚΥΡΙΑΚΗ** / SUNDAY
		1 ΑΝΑΡΓΥΡΟΣ, ΔΑΜΙΑΝΟΣ, ΚΟΣΜΑΣ	2	3	4	5
6	7 ΚΥΡΙΑΚΗ, ΟΔΥΣΣΕΑΣ	8 ΘΕΟΦΙΛΟΣ, ΠΡΟΚΟΠΗΣ	9	10 ΑΜΑΛΙΑ	11 ΟΛΓΑ	12 ΒΕΡΟΝΙΚΗ
13	14	15	16	17 ΜΑΡΙΝΑ	18	19 ΓΑΡΥΦΑΛΛΙΑ
20 ΗΛΙΑΣ	21	22 ΜΑΓΔΑΛΗΝΗ, ΜΑΡΚΕΛΛΑ, ΜΕΝΕΛΑΟΣ	23	24	25	26 ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
27 ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΩΝ, ΠΑΝΤΕΛΗΣ	28 ΧΡΥΣΟΒΑΛΑΝΤΗΣ ΕΙΡΗΝΗ	29	30	31		

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

Αυτόν τον μήνα δοκίμασα και μ' άρεσε... This month I tasted and enjoyed...

Φαγητό / Food	**Προϊόντα** / Products	**Κρασιά-Cocktails** / Wines-Cocktails

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ / AUGUST **2020**

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

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

Αυτόν τον μήνα δοκίμασα και μ' άρεσε... This month I tasted and enjoyed...

Φαγητό / Food	**Προϊόντα** / Products	**Κρασιά-Cocktails** / Wines-Cocktails

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ / SEPTEMBER **2020**

ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY	**ΤΡΙΤΗ** / TUESDAY	**ΤΕΤΑΡΤΗ** / WEDNESDAY	**ΠΕΜΠΤΗ** / THURSDAY	**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ** / FRIDAY	**ΣΑΒΒΑΤΟ** / SATURDAY	**ΚΥΡΙΑΚΗ** / SUNDAY
	1	2	3 ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ, ΦΟΙΒΟΣ	4	5 ΖΑΧΑΡΙΑΣ	6
7 ΣΩΖΩΝ	8	9	10	11 ΕΥΑΝΘΙΑ, ΒΙΟΛΕΤΤΑ	12	13 ΑΡΙΣΤΕΙΔΗΣ
14 ΥΨΩΣΙΣ 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 ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
28	29 ΚΥΡΙΑΚΟΣ	30				

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

Αυτόν τον μήνα δοκίμασα και μ' άρεσε... This month I tasted and enjoyed...

Φαγητό / Food	**Προϊόντα** / Products	**Κρασιά-Cocktails** / Wines-Cocktails

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ / OCTOBER 2020

ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY	**ΤΡΙΤΗ** / TUESDAY	**ΤΕΤΑΡΤΗ** / WEDNESDAY	**ΠΕΜΠΤΗ** / THURSDAY	**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ** / FRIDAY	**ΣΑΒΒΑΤΟ** / SATURDAY	**ΚΥΡΙΑΚΗ** / SUNDAY
			1	2	3	4
5	6	7 ΣΕΡΓΙΟΣ	8	9	10 ΕΥΛΑΜΠΙΟΣ	11
12 ΑΝΔΡΟΜΑΧΗ	13	14	15 ΛΟΥΚΙΑΝΟΣ	16	17	18 ΛΟΥΚΑΣ
19	20 ΑΡΤΕΜΗΣ	21	22	23	24	25 ΧΡΥΣΑΝΘΗ
26 ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	27	28 ΕΘΝΙΚΗ ΕΟΡΤΗ ΕΠΕΤΕΙΟΣ ΤΟΥ ΟΧΙ	29 ΜΕΛΙΝΑ	30	31	

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

Αυτόν τον μήνα δοκίμασα και μ' άρεσε... This month I tasted and enjoyed...

Φαγητό / Food	**Προϊόντα** / Products	**Κρασιά-Cocktails** / Wines-Cocktails

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ / NOVEMBER **2020**

ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY	**ΤΡΙΤΗ** / TUESDAY	**ΤΕΤΑΡΤΗ** / WEDNESDAY	**ΠΕΜΠΤΗ** / THURSDAY	**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ** / FRIDAY	**ΣΑΒΒΑΤΟ** / SATURDAY	**ΚΥΡΙΑΚΗ** / SUNDAY
						1 ΑΝΑΡΓΥΡΟΣ, ΔΑΜΙΑΝΟΣ, ΚΟΣΜΑΣ
2	3	4	5	6 ΛΕΟΝΑΡΔΟΣ	7	8 ΑΓΓΕΛΟΣ, ΓΑΒΡΙΗΛ, ΜΙΧΑΗΛ, ΡΑΦΑΗΛ, ΣΤΑΜΑΤΗΣ, ΤΑΞΙΑΡΧΗΣ
9 ΝΕΚΤΑΡΙΟΣ	10 ΟΡΕΣΤΗΣ	11 ΜΗΝΑΣ, ΒΙΚΤΩΡΑΣ	12	13 ΧΡΥΣΟΣΤΟΜΟΣ	14 ΓΡΗΓΟΡΗΣ, ΦΙΛΙΠΠΟΣ	15
16 ΙΦΙΓΕΝΕΙΑ, ΜΑΤΘΑΙΟΣ	17 ΕΠΕΤΕΙΟΣ ΤΗΣ ΕΞΕΓΕΡΣΗΣ ΤΟΥ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟΥ	18	19	20	21 ΤΑ ΕΙΣΟΔΙΑ ΤΗΣ ΘΕΟΤΟΚΟΥ	22 ΒΑΛΕΡΙΑ
23	24	25 ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ	26 ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ, ΣΤΕΡΓΙΟΣ	27	28	29 ΦΑΙΔΡΑ
30 ΑΝΔΡΕΑΣ ΑΝΔΡΙΑΝΗ						

Επισκεφθείτε το www.lemonde.edu.gr
για να δείτε το νέο πρόγραμμα σεμιναρίων 2020-2021

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

Αυτόν τον μήνα δοκίμασα και μ' άρεσε... This month I tasted and enjoyed...

Φαγητό / Food	**Προϊόντα** / Products	**Κρασιά-Cocktails** / Wines-Cocktails

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ / DECEMBER 2020

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

Επισκεφθείτε το www.lemonde.edu.gr
για να δείτε το νέο πρόγραμμα σεμιναρίων 2020-2021

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

Αυτόν τον μήνα δοκίμασα και μ' άρεσε... This month I tasted and enjoyed...

Φαγητό / Food	**Προϊόντα** / Products	**Κρασιά-Cocktails** / Wines-Cocktails

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ / JANUARY **2021**

ΔΕΥΤΕΡΑ / MONDAY	**ΤΡΙΤΗ** / TUESDAY	**ΤΕΤΑΡΤΗ** / WEDNESDAY	**ΠΕΜΠΤΗ** / THURSDAY	**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ** / FRIDAY	**ΣΑΒΒΑΤΟ** / SATURDAY	**ΚΥΡΙΑΚΗ** / SUNDAY
				1 ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑ	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	28	29	30 ΤΩΝ ΤΡΙΩΝ ΙΕΡΑΡΧΩΝ	31 ΕΥΔΟΞΙΑ

Επισκεφθείτε το www.lemonde.edu.gr
για να δείτε το νέο πρόγραμμα σεμιναρίων 2020-2021

LE MONDE
ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ.2

Αυτόν τον μήνα δοκίμασα και μ' άρεσε... This month I tasted and enjoyed...

Φαγητό / Food	**Προϊόντα** / Products	**Κρασιά-Cocktails** / Wines-Cocktails

Δελτίο συμμετοχής στα σεμινάρια fp ff wf

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 μόνο σε εν ενεργεία σπουδαστές του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE.**

☐ επιθυμώ να παρακολουθήσω από **5 – 14 σεμινάρια**, με έκπτωση 10% για το έτος 2019-2020.

☐ επιθυμώ να παρακολουθήσω από **15 – 24 σεμινάρια**, με έκπτωση 20% για το έτος 2019-2020.

☐ επιθυμώ να παρακολουθήσω **πάνω από 25 σεμινάρια**, με έκπτωση 30% για το έτος 2019-2020.

Ονοματεπώνυμο .....

Οδός ..... Αριθμός .....

Περιοχή ..... Τ.Κ. .....

Τηλέφωνο .....

Ηλεκτρονική διεύθυνση (e-mail) .....

ΗΜΕΡΑ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΚΟΣΤΟΣ	ΤΙΤΛΟΣ	ΤΥΠΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ	✓
Τετάρτη	08/01/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Αυτοάνοσα νοσήματα & διατροφή. Υπάρχει σχέση;**	fp	
Πέμπτη	09/01/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Το σύγχρονο bartending**	fp	

ΗΜΕΡΑ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΚΟΣΤΟΣ	ΤΙΤΛΟΣ	ΤΥΠΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ	✓
Πέμπτη	09/01/2020	60 €	**Sous vide**	fp	
Παρασκευή	10/01/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Άρτος, αρτοσκεύασμα, αρτοπαρασκεύασμα**	fp	
Τρίτη	14/01/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Brigade. Επιλογή & αξιολόγηση**	fp	
Τρίτη	14/01/2020	50 €	**Η κουζίνα της Νάπολης**	ff	
Τετάρτη	15/01/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Culinary marketing**	fp	
Τετάρτη	15/01/2020	60 €	**Γευστική μνήμη**	ff	
Πέμπτη	16/01/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Από την αγορά στο πιάτο μας**	fp	
Δευτέρα	20/01/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Managing a Michelin* restaurant**	fp	
Τρίτη	21/01/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Η αξία του κρασιού & του σταφυλιού στη διαιτητική**	wf	
Τρίτη	21/01/2020	60 €	**Conceptual επιδόρπια**	fp	
Τετάρτη	22/01/2020	30 €	**From bean to bar**	fp	
Τετάρτη	22/01/2020	50 €	**Food waste management**	fp	
Πέμπτη	23/01/2020	30 €	**Ελαιόλαδο. Παραγωγή & γευσιγνωσία**	fp	
Παρασκευή	24/01/2020	60 €	**Sushi | 12.20-14.55**	fp	
Παρασκευή	24/01/2020	60 €	**Sushi | 15.00-18.20**	fp	

ΗΜΕΡΑ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΚΟΣΤΟΣ	ΤΙΤΛΟΣ	ΤΥΠΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ	✓
Δευτέρα	27/01/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Η κουζίνα της Κορέας**	fp	
Τρίτη	28/01/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Introduction to the italian pasta culture**	fp	
Πέμπτη	30/01/2020	60 €	**Όλο σοκολάτα**	fp	
Παρασκευή	31/01/2020	40 €	**Premium street food**	fp	
Δευτέρα	03/02/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Ρύζι & όσπρια**	fp	
Τρίτη	04/02/2020	50 €	**Grilling. Το τέλειο ψήσιμο**	ff	
Τετάρτη	05/02/2020	60 €	**Signature dishes**	fp	
Πέμπτη	06/02/2020	90 €	**Βιτρίνα ζαχαροπλαστείου**	fp	
Τετάρτη	26/02/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Yachting**	fp	
Τετάρτη	26/02/2020	60 €	**Σοκολατάκι**	fp	
Πέμπτη	27/02/2020	50 €	**The burger project**	fp	
Παρασκευή	28/02/2020	40 €	**Πολίτικα γλυκά**	ff	
Τετάρτη	04/03/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Ετικέτες τροφίμων**	fp	
Τετάρτη	04/03/2020	60 €	**Comfort dining for seaside restaurants**	fp	
Πέμπτη	05/03/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Executive chef σε ξενοδοχείο 5***	fp	

ΗΜΕΡΑ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΚΟΣΤΟΣ	ΤΙΤΛΟΣ	ΤΥΠΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ	✓
Παρασκευή	06/03/2020	60 €	**Food & wine pairing**	wf	
Δευτέρα	9, 16 & 23/3/2020	150 €	**HACCP στην επαγγελματική κουζίνα**	fp	
Τρίτη	10/03/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Μέλι & περίεργα μέλια του κόσμου**	fp	
Τετάρτη & Πέμπτη	11 & 12/3/2020	90 €	**Τα εποχικά λαχανικά στα καλύτερά τους**	fp	
Τετάρτη	11/03/2020	60 €	**Γεύσεις & χρώματα**	fp	
Παρασκευή	13/03/2020	60 €	**Παγωτό**	fp	
Τρίτη	17/03/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Coffee flavours**	fp	
Τετάρτη	18/03/2020	20 €	**Fishing, cooking, dining**	fp	
Πέμπτη	19/03/2020	60 €	**Menu για δεξιώσεις υψηλών προσδοκιών**	fp	
Δευτέρα	23/03/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Κρέμα γάλακτος**	fp	
Πέμπτη	26/03/2020	50 €	**Η κουζίνα της Τοσκάνης**	ff	
Παρασκευή	27/03/2020	60 €	**Fishing, cooking, dining**	fp	
Παρασκευή	27/03/2020	50 €	**Γλυκιά Ελλάδα στο Παρίσι**	fp	
Δευτέρα & Τρίτη	30 & 31/03/2020	120 €	**Μοριακή γαστρονομία**	fp	
Παρασκευή	03/04/2020	40 €	**Εξελικτική γαστρονομία. Παραδοσιακές γλυκές συνταγές κάθε μέρα**	fp	

ΗΜΕΡΑ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΚΟΣΤΟΣ	ΤΙΤΛΟΣ	ΤΥΠΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ	✓
Δευτέρα	06/04/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Αρνί. Τεμαχισμός & αξιοποίηση**	fp	
Δευτέρα	06/04/2020	40 €	**Ροζέ**	wf	
Τρίτη	07/04/2020	20 €	**Ελληνικά τυριά**	fp	
Τρίτη	07/04/2020	40 €	**Comfort food. Μια τάση που μας οδηγεί στο μέλλον με άρωμα Ελλάδας**	fp	
Τετάρτη	08/04/2020	20 €	**Διεθνή τυριά**	fp	
Τετάρτη	08/04/2020	60 €	**Functional desserts**	fp	
Τρίτη	28/04/2020	60 €	**Ψάρια Μεσογείου**	fp	
Τετάρτη	29/04/2020	50 €	**Μοντέρνες τάρτες**	fp	
Τρίτη	05/05/2020	60 €	**Pâtisserie française. Η επιστροφή**	fp	
Τρίτη	12/05/2020	60 €	**Nouvelle collection 2020**	fp	
Τετάρτη	13/05/2020	60 €	**Finger food cocktails. Καλωσορίζοντας με έμπνευση & δημιουργικότητα**	fp	
Πέμπτη	14/05/2020	60 €	**Frozen & semi frozen desserts**	ff	
Παρασκευή	15/05/2020	ΔΩΡΕΑΝ	**Κρασί & ρεμπέτικο**	wf	
Τρίτη	19/05/2020	50 €	**Τούρτα. Ο κυρίαρχος της βιτρίνας**	fp	
Τρίτη	26/05/2020	60 €	**Sweet anniversary**	fp	

Δελτίο συμμετοχής στα Masterclasses & Workshops m w

Θα ήθελα να δηλώσω συμμετοχή στο/α παρακάτω Masterclass ή/και Workshop:
(παρακαλώ συμπληρώστε στο αντίστοιχο πεδίο το Masterclass ή/και Workshop που επιθυμείτε να παρακολουθήσετε).

Οι εν ενεργεία σπουδαστές και οι απόφοιτοι του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE δικαιούνται έκπτωση όπως αναγράφεται στον τιμοκατάλογο του παρόντος.

Ονοματεπώνυμο.....

Οδός ..... Αριθμός .....

Περιοχή..... Τ.Κ. .....

Τηλέφωνο .....

Ηλεκτρονική διεύθυνση (e-mail).....

ΗΜΕΡΑ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΤΙΤΛΟΣ	ΤΥΠΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ	ΚΟΣΤΟΣ	ΚΟΣΤΟΣ ΣΠΟΥΔΑΣΤΗ/ ΑΠΟΦΟΙΤΟΥ	✓
Τετάρτη & Πέμπτη	29 & 30/01/2020	**Pizza passionata**	w	210 €	150 €	
Δευτέρα & Τρίτη	10 & 11/02/2020	**The beef series**	w	250 €	190 €	
Τρίτη, Τετάρτη & Πέμπτη	11,12 & 13/02/2020	**Sweet iN²spirations**	m	340 €	250 €	
Τετάρτη & Πέμπτη	12 & 13/02/2020	**Από τον κήπο στα αστέρια**	m	160 €	90 €	

ΗΜΕΡΑ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΤΙΤΛΟΣ	ΤΥΠΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ	ΚΟΣΤΟΣ	ΚΟΣΤΟΣ ΣΠΟΥΔΑΣΤΗ/ ΑΠΟΦΟΙΤΟΥ	✓
Δευτέρα & Τρίτη	17 & 18/02/2020	**Pasta & risotto**	w	210 €	150 €	
Τετάρτη, Πέμπτη & Παρασκευή	19, 20 & 21/02/2020	**Entremets & tartes collection '20-21**	m	340 €	250 €	
Πέμπτη & Παρασκευή	05 & 06/03/2020	**Sugar paste modelling**	w	240 €	150 €	
Δευτέρα	09/03/2020	**The sea series**	w	180 €	150 €	
Τρίτη	10/03/2020	**The poultry series**	w	130 €	90 €	
Παρασκευή	20/03/2020	**High end desserts for hospitality & events**	m	110 €	70 €	
Τετάρτη & Πέμπτη	01 & 02/04/2020	**Ελληνικός μαύρος χοίρος. Ο εκλεκτός**	w	120 €	90 €	

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 του φορέα διεξαγωγής.

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, ενδεικτικά αναφέρουμε 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, ενδεικτικά αναφέρουμε 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 εκπτώσεις **δεν** ισχύουν σε συνδυασμό με τις ειδικές προσφορές του κάθε καταλόγου.

Τα αναμνηστικά παρακολούθησης αποδίδονται στους συμμετέχοντες που παρακολούθησαν το σύνολο των διδακτικών ωρών της αντίστοιχης ενότητας από τον φορέα που διεξήγαγε την αντίστοιχη ενότητα.