



ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ

2021-2022

...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 ολοκαίνουρια **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, baristi, 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

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 προνομιακές τιμές.

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.

-  Hotel Lectures
-  Food Professionals
-  Food Friends
-  Wine Friends
-  Masterclass
-  Workshop
-  Θεωρητικό σεμινάριο
-  Online 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 4830500 & 210 8211700



ΒΙΒΛΙΑ - ΕΠΙΧΕΙΡΗΔΙΑ - ΕΡΓΑΛΕΙΑ - ΣΥΝΑΓΕΣ
CROISSANTS - MATTEL LA TABLE - L'ARTISAN

Chefstory
όλος ο κόσμος της γαστρονομίας

Οι τίτλοι ή/και οι ιδιότητες των εισηγητών παρουσιάζονται όπως αυτές ισχύουν κατά δήλωση τους κατά την ημερομηνία ανάρτησης του παρόντος.

Ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE διατηρεί το δικαίωμα αλλαγών – τροποποιήσεων σε ημερομηνίες, ωράρια, εισηγητές, θεματικές.



Μανιτάρια

Υλικό απλό, αλλά συνάμα πολύπλοκο, το μανιτάρι αποτελεί ένα από τα πιο αγαπημένα υλικά της κουζίνας, καθώς μπορεί να απογειώσει τη γεύση ενός πιάτου, ενώ προσφέρει πολλαπλά οφέλη στην υγεία μας. Η chef Νόη Ιωαννίδου, μας αναλύει τα αμέτρητα είδη, τα μοναδικά χαρακτηριστικά και τους διαφορετικούς μαγειρικούς συνδυασμούς που μας προσφέρουν.

Τετάρτη
24/11/2021
15:15-18:15

Εισηγήτρια:
Νόη
Ιωαννίδου

50€



Menu 4 σταδίων

Ο βραβευμένος με αστέρι Michelin chef και απόφοιτος της LE MONDE, Τάσος Μαντής, μας παρουσιάζει τα πιάτα που ο ίδιος εμπνεύστηκε, ξεχωρίζει και αγαπάει. Τα πιάτα που τον προσδιορίζουν και κατάφεραν να τον καταξιώσουν στον επαγγελματικό χώρο.

Πέμπτη

25/11/2021

11:30-14:00

Εισηγητής:

**Τάσος
Μαντής**

50€



Η δημιουργική κουζίνα του Αλέξανδρου Τσιοτίνη

Το ελληνικό ψάρι ιχθυοκαλλιέργειας Fish from Greece, αποτελεί μια άριστης ποιότητας, ασφαλή και γευστική τροφή, υψηλής διατροφικής αξίας. Ο Αλέξανδρος Τσιοτίνης, Chef και ιδιοκτήτης του εστιατορίου CTC, μας παρουσιάζει 3 δημιουργικές και ιδιαίτερες συνταγές, χρησιμοποιώντας φρέσκα ψάρια ιχθυοκαλλιέργειας Fish from Greece - ΕΛΟΠΥ (αποστολή της είναι να υποστηρίξει την παραγωγή και τις πωλήσεις των προϊόντων των Μελών της και να εδραιώσει την ηγετική θέση της ιχθυοκαλλιέργειας στην Ελληνική και διεθνή αγορά).

Παρασκευή

26/11/2021

12:30-15:00

Εισηγητής:
**Αλέξανδρος
Τσιοτίνης**

ΔΩΡΕΑΝ



Sous Vide. Βασικές αρχές

Ακούγεται πολύπλοκο ή υπερβολικά εξεζητημένο; Κι όμως, το sous vide, αποτελεί μια εύκολη τεχνική μαγειρικής που μας επιτρέπει να αξιοποιούμε και να αναδεικνύουμε στο μέγιστο τις πολύτιμες πρώτες ύλες, την αυθεντική τους γεύση και το πλούσιο άρωμά τους. Ανακαλύπτουμε μαζί με τον chef Μιχάλη Ντουνέτα, τον γαστρονομικό θησαυρό του sous vide, δημιουργώντας νέες γεύσεις και αναβαθμίζοντας τις γαστρονομικές μας δεξιότητες.

Τρίτη

30/11/2021

17:30-19:55

Εισηγητής:

**Μιχάλης
Ντουνέτας**

50€



Cv & Interview Techniques

Πώς συντάσσεται ένα σωστό βιογραφικό, τι είναι η δικτύωση και πώς αυτή μπορεί να βοηθήσει στην επαγγελματική σας επιτυχία; Ένα βιογραφικό, είναι ο ιδανικός χώρος για να παραθέσετε τα δυνατά σας σημεία, την εμπειρία και τις δεξιότητές σας. Υπάρχουν αυτές οι μαγικές στιγμές που συμβάλλουν σε μια πρόσληψη, με τις επαγγελματικές δεξιότητες να κυριαρχούν στο παιχνίδι ανάδειξης μιας υποψηφιότητας. Μάθετε πώς μπορείτε να ξεχωρίσετε από τον ανταγωνισμό και να αναδειχθείτε ανάμεσα στους πιο κατάλληλους υποψηφίους.

Τετάρτη

01/12/2021

12:30-14:00

Εισηγήτρια:

**Νατάσα
Λιβανού**

ΔΩΡΕΑΝ



Cakes & gâteaux de voyage

Ένα σεμινάριο αφιερωμένο στα gâteaux de voyage. Ζουμερά cakes, με λεπτή και φίνα γεύση που μπορούμε να απολαύσουμε στο γραφείο ή στην εκδρομή, έχουν την τιμητική τους. Ο pastry chef Δημήτρης Χρονόπουλος, μας κάνει συνοδοιπόρους σε ένα απολαυστικό ταξίδι στον όμορφο κόσμο της ζαχαροπλαστικής.

Πέμπτη

02/12/2021

17:30-19:55

Εισηγητής:

**Δημήτρης
Χρονόπουλος**

ΔΩΡΕΑΝ



Food & Beverage Fundamentals

Ένα σεμινάριο που θα μας "ξεναγήσει" στον πολυδιάστατο χώρο του F&B department, παρουσιάζοντας το πλήθος των λειτουργιών και ιδιαιτεροτήτων του. Μέσα από επίκαιρα παραδείγματα, θα παρουσιαστούν όλα εκείνα τα συστατικά στοιχεία που απαρτίζουν τη διοίκηση αλλά και το "επιχειρείν" των σύγχρονων επιχειρήσεων παροχής φαγητού και ποτού, αναδεικνύοντας παράλληλα τις ευκαιρίες αλλά και τις απειλές που μπορεί να προκύψουν.

Παρασκευή

03/12/2021

13:15-15:00

Εισηγητής:
**Ιωάννης
Πατεστής**

ΔΩΡΕΑΝ



Διατροφή & ανοσοποιητικό

Το ανοσοποιητικό σύστημα, μας προστατεύει καθημερινά από εισβολείς και κινδύνους. Πρόκειται για μια σύνθετη λειτουργία που απαιτεί μεγάλες ποσότητες ενέργειας και μεγάλες ποσότητες πρώτων υλών. Υπάρχει στενή σχέση μεταξύ της διατροφής και της λειτουργίας του ανοσοποιητικού συστήματος. Φαίνεται, ότι ορισμένα θρεπτικά συστατικά είναι απαραίτητα για να διασφαλιστεί η αποτελεσματική λειτουργία του και κατ'επέκταση η άμυνα του οργανισμού μας, ενώ η ανεπάρκειά τους μπορεί να μειώσει σημαντικά την ικανότητα αντιμετώπισης των παθογόνων εισβολέων. Γίνεται λοιπόν κατανοητό, πόσο μεγάλη αξία έχει ένα ισχυρό ανοσοποιητικό για τη διατήρηση της υγείας και ευεξίας μας, και πόσο μάλλον τώρα, τη δύσκολη αυτή εποχή της πανδημίας που διανύουμε. Η βιολόγος και κλινική διατροφολόγος Βασιλική Τρίμη, μας εξηγεί πώς γίνεται με φυσικό τρόπο να ενισχύσουμε αποτελεσματικά το ανοσοποιητικό μας, όταν έχουμε ως σύμμαχό μας τη σωστή διατροφή.

Δευτέρα

06/12/2021

12:30-14:00

Εισηγήτρια:

Βασιλική

Τρίμη

ΔΩΡΕΑΝ



ff

Burger ID

Ίσως το δημοφιλέστερο και σίγουρα πιο πληθωρικό σάντουιτς όλων των εποχών. Το τρως το μεσημέρι. Και το βράδυ. Το τρως για brunch. Το τρως σπίτι ή και έξω. Πολυδιάστατο και απίστευτα νόστιμο, το burger αποτελεί πλέον φαγητό - σύμβολο της γεύσης. Κάθε του εκδοχή ξεχωριστή, μα όλες αγαπημένες. Ο chef Γιώργος Γογόπουλος, εμβαθύνει στις επιμέρους παρασκευές και μας αποκαλύπτει τα μυστικά που κάνουν ένα burger ζουμερό και λαχταριστό.

Τετάρτη

08/12/2021

17:30-19:55

Εισηγητής:
**Γιώργος
Γογόπουλος**

50€



Σοκολατάκια bon bon

Σοκολάτα. Μια λέξη, χιλιάδες συναισθήματα. Μικρά και πεντανόστιμα, τα σοκολατάκια είναι λαχταριστά σε όλες τους τις εκδοχές. Γεμιστά με ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, λικέρ ή σκέτα, είναι βέβαιο ότι αν τα δοκιμάσετε είναι αδύνατον να σταματήσετε μόνο στο ένα!

Πέμπτη

09/12/2021

17:30-19:55

Εισηγητής:

Χάρης

Ψιλόπουλος

60€



Menu structure

Τι είναι τελικά το menu για μια επισιτιστική επιχείρηση;
 Κατάλογος φαγητών ή συστατικό στοιχείο των λειτουργιών
 της; Υποχρέωση ή ευκαιρία;
 Εργαλείο marketing ή δομικό στοιχείο διοίκησης;
 Μέσα από την παρουσίαση «Menu Structure»,
 θα περιηγηθούμε στον «κόσμο» του menu και
 θα ανακαλύψουμε όλες εκείνες τις παραμέτρους που
 συντελούν στον αποτελεσματικό σχεδιασμό του.

Παρασκευή
 10/12/2021
 12:30-14:00

Εισηγητής:
Ιωάννης
Πατεστής

ΔΩΡΕΑΝ



Ελαφριές συνταγές πριν τις γιορτές

Ο Γιάννης Μπουροδήμος, με όχημα τις γνώσεις και τη δημιουργικότητά του, μας οδηγεί λίγο πριν τις γιορτές, σε ένα μενού με ελαφριές συνταγές, χρησιμοποιώντας ψάρια ιχθυοκαλλιέργειας Fish from Greece – ΕΛΟΠΥ (αποστολή της είναι να υποστηρίξει την παραγωγή και τις πωλήσεις των προϊόντων των Μελών της και να εδραιώσει την ηγετική θέση της ιχθυοκαλλιέργειας στην ελληνική και διεθνή αγορά).

Δευτέρα

13/12/2021

12:30-15:00

Εισηγητής:
**Γιάννης
Μπουροδήμος**

ΔΩΡΕΑΝ



Αυγοτάραχο Τρικαλινός

Η ελληνική απάντηση στο χαβιάρι, ακούει στο όνομα αυγοτάραχο, ένα εκλεκτό έδεσμα με ξεχωριστή νοστιμιά και φίνο άρωμα. Το αυγοτάραχο, Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), θεωρείται πηγή σημαντικής ενέργειας και υψηλής διατροφικής αξίας και δικαίως συγκαταλέγεται στις gourmet γεύσεις και ανάμεσα στις πρώτες επιλογές της απαιτητικής γαστρονομίας.

Τετάρτη

15/12/2021

14:15-16:45

Εισηγήτριες:
Λίλα Κούρτη,
Νόη Ιωαννίδου

ΔΩΡΕΑΝ



Χριστουγεννιάτικα γλυκά

Συνταγές για γλυκά Χριστούγεννα, θα μας δείξει με τον δικό του μοναδικό τρόπο, ο pastry chef, Δημήτρης Χρονόπουλος. Τις γιορτινές μέρες, τα γλυκά έχουν την τιμητική τους, αποτελούν άλλωστε τον επίλογο ενός γεύματος που απογειώνει γευστικά την εμπειρία. Μυστικά και ιδέες για τα πιο νόστιμα γλυκά των Χριστουγέννων, που θα κάνουν το γιορτινό σας τραπέζι, απλά μοναδικό!

Πέμπτη

16/12/2021

17:30-19:55

Εισηγητής:

**Δημήτρης
Χρονόπουλος**

60€



Ελληνικά αφρώδη κρασιά

Οι φυσαλίδες δίνουν το σήμα της γιορτής! Επιλογές πολλές, που καλύπτουν όλα τα γούστα. Λευκά και ροζέ ελληνικά αφρώδη με φρουτώδη χαρακτήρα, έντονες ή πιο διακριτικές φυσαλίδες, οι ελληνικές sparkling ετικέτες δίνουν τη δέουσα προσοχή στην ιδιαίτερη αυτή κατηγορία. Αν είστε λάτρης των φυσαλίδων, αξίζει οπωσδήποτε να τα δοκιμάσετε, όχι μόνο τις μέρες των γιορτών, αλλά σε κάθε ευκαιρία!

Παρασκευή

17/12/2021

17:30-19:55

Εισηγήτρια:

Χρύσα Γιατρά-Μπατζή

40€



Χριστούγεννα & διατροφή

Τα Χριστούγεννα είναι αναπόφευκτα μια εποχή που ευνοεί τον δείκτη της ζυγαριάς να ακολουθεί μια ανοδική πορεία. Πολύς κόσμος οδηγείται σε υπερφαγικά επεισόδια και σε υπερκατανάλωση αλκοόλ τις ημέρες των γιορτών. Οι παράγοντες που μας επηρεάζουν για να καταλήξουμε σε αυτό πολλοί ... ψυχολογικοί, κοινωνικοί, παράδοση, πρότυπα. Τι μπορούμε να κάνουμε λοιπόν, προκειμένου να απολαύσουμε τα εδέσματα των Χριστουγέννων, χωρίς ταυτόχρονα να προβούμε σε υπερβολές; Και αν δεν καταφέρουμε να αντισταθούμε, τελικά πώς διαμορφώνεται η επόμενη μέρα;

Τρίτη

21/12/2021

17:30-19:00

Εισηγήτρια:

**Μαρία
Τσιρδήμου**

**15€/ ΔΩΡΕΑΝ
ΣΕ ΣΠΟΥΔΑΣΤΕΣ
LE MONDE**

Γενικοί Όροι

Γενικοί Όροι

Το πρόγραμμα των σεμιναρίων αναρτάται στο site της σχολής, www.lemonde.edu.gr κάθε 2 μήνες. Στην ανακοίνωση θα συμπεριλαμβάνονται και τα δωρεάν σεμινάρια για τη συγκεκριμένη χρονική περίοδο. Κάθε σπουδαστής, μπορεί να αιτείται συμμετοχής σε 2 δωρεάν σεμινάρια της επιλογής του ανά δίμηνο. Κάθε επιπλέον αίτησή του σε δωρεάν σεμινάριο εντός της ίδιας περιόδου, μπαίνει αυτόματα σε λίστα αναμονής. Το δικαίωμα αίτησης συμμετοχής σε δωρεάν σεμινάρια ανανεώνεται με την ανακοίνωση των σεμιναρίων του επόμενου διαστήματος. Οι αιτήσεις συμμετοχής σε παρουσιάσεις οινοποιείων & Π.Ο.Π. παραδοσιακών προϊόντων, δεν έχουν τον παραπάνω περιορισμό και το δικαίωμα συμμετοχής σε αυτές είναι απεριόριστο. Εκδήλωση ενδιαφέροντος πραγματοποιείται με τη συμπλήρωση της αντίστοιχης φόρμας συμμετοχής. Η εκδήλωση ενδιαφέροντος δεν αποτελεί επιβεβαίωση κράτησης θέσης, καθώς η διαθεσιμότητα σε κάθε σεμινάριο είναι περιορισμένη. Η κράτηση θέσης πραγματοποιείται με την καταβολή του αντίστοιχου αντιτίμου για το κάθε σεμινάριο, τηρείται σειρά προτεραιότητας. Προθεσμία καταβολής του ποσού συμμετοχής, γίνεται εντός 24 ωρών από τη λήψη πρόσκλησης κράτησης θέσης (e-mail). Στην περίπτωση που το σεμινάριο ξεκινάει εντός των επόμενων 24 ωρών, τότε η πληρωμή του σεμιναρίου πρέπει να γίνει άμεσα. Σε περίπτωση πληρότητας θέσεων, τυχόν καταβληθέντα ποσά υπεράριθμων κρατήσεων, δύνανται να ή/και να επιστρέφονται στον λογαριασμό που θα μας υποδεικνύεται ή/και να μεταφέρονται προς χρήση σε επόμενο σεμινάριο.

• **Ακύρωση, λόγω υπαιτιότητας του συμμετέχοντα**, συνοδεύεται από επιστροφή χρημάτων, μόνο όταν ανακοινώνεται 10 ημέρες πριν την ημερομηνία διεξαγωγής του σεμιναρίου.

• **Ακύρωση, λόγω υπαιτιότητας του συμμετέχοντα**, που ανακοινώνεται σε διάστημα μικρότερο των 10 ημερών από την ημερομηνία διεξαγωγής του σεμιναρίου, δεν συνοδεύεται από επιστροφή χρημάτων.

• **Ακύρωση, λόγω νόσησης από Covid-19 ή/και υποχρεωτικής καραντίνας** λόγω επαφής με κρούσμα, συνοδεύεται από επιστροφή χρημάτων, μετά την επίδειξη των σχετικών βεβαιώσεων.

• **Ακύρωση σε δωρεάν σεμινάριο**, μπορεί να γίνει έως και 24 ώρες πριν την έναρξή του, ώστε να δοθεί η δυνατότητα να το παρακολουθήσει κάποιος από τη λίστα αναμονής. Αδικολόγητη απουσία από δωρεάν σεμινάριο χωρίς έγκαιρη ειδοποίηση, αποτελεί λόγο εξαίρεσης από επόμενο δωρεάν σεμινάριο. Εναλλακτικά σχετικά με καταβληθέντα ποσά ακυρωθέντων ή υπερπλήρων σεμιναρίων (βλ. άνω), σε συνεννόηση με τη Γραμματεία κι εφόσον υπάρχει διαθεσιμότητα, τοποθετείται το καταβληθέν ποσό 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. 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, rapid ή άλλων τεστ κ.ά.

Για τα σεμινάρια που ακυρώνονται λόγω ανωτέρας βίας ή υπαιτιότητας τρίτων, ενδεικτικά αναφέρουμε απεργίες, στάσεις εργασίας, καιρικά φαινόμενα, πορείες διαμαρτυρίας, πανδημίας 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. 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, rapid ή άλλων τεστ 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 πραγματοποιηθέντα και οι απόντες δεν δικαιούνται καμιάς επιστροφής ή / και επιπλέον αποζημίωσης λόγω πραγματοποιημένων σχετικών εξόδων, όπως ενδεικτικά αναφέρουμε έξοδα μεταφορικά, διαμονής, εκπαιδευτικού υλικού, rapid ή άλλων τεστ κ.α.

Όλοι οι συμμετέχοντες οφείλουν να ακολουθούν τα τρέχοντα κάθε φορά, υγειονομικά πρωτόκολλα, να τηρούν τις κοινωνικές αποστάσεις, να φορούν με σωστό τρόπο τη μάσκα τους, να τηρούν σχολαστικά τους κανόνες καθαριότητας και να προσκομίζουν για έλεγχο τα αντίστοιχα πιστοποιητικά, όποτε αυτό τους ζητείται από τα αρμόδια στελέχη της Σχολής.

Πιο συγκεκριμένα, οι εν ενεργεία σπουδαστές προσέρχονται:

- με επίδειξη πιστοποιητικού εμβολιασμού, εφόσον έχει παρέλθει και η 14η μέρα από τον πλήρη εμβολιασμό

- με επίδειξη πιστοποιητικού νόσησης, εντός 6 μηνών από την ημερομηνία νόσησης

- με επίδειξη βεβαίωσης αρνητικού διαγνωστικού ελέγχου (rapid ή pcr τεστ) Covid-19, που έχει πραγματοποιηθεί το αργότερο εντός 48 ωρών πριν την Τρίτη ή Παρασκευή της εκάστοτε διδακτικής εβδομάδας.

Οι απόφοιτοι και οι συμμετέχοντες που δεν είναι εν ενεργεία σπουδαστές, προσέρχονται:

- με επίδειξη πιστοποιητικού εμβολιασμού, εφόσον έχει παρέλθει και η 14η μέρα από τον πλήρη εμβολιασμό

- με επίδειξη πιστοποιητικού νόσησης, εντός 6 μηνών από την ημερομηνία νόσησης

- με επίδειξη βεβαίωσης αρνητικού διαγνωστικού ελέγχου (rapid ή pcr τεστ) Covid-19, που έχει πραγματοποιηθεί το αργότερο εντός 48 ωρών πριν από την έναρξη του εκάστοτε σεμιναρίου.

Τα παραπάνω έγγραφα θα πρέπει να συνοδεύονται από το νόμιμο αποδεικτικό ταυτοπροσωπίας των συμμετεχόντων. Η διοίκηση του ΚΔΒΜ LE MONDE, μέσα στο πλαίσιο του νόμου, διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιεί περιστασιακά, την κατανομή των διδακτικών ωρών του προγράμματος σεμιναρίων, εφόσον κατά την κρίση της με αυτόν τον τρόπο, διασφαλίζεται η απρόσκοπτη και εύρυθμη λειτουργία της Σχολής, καθώς και να υλοποιεί μέρος ή/και το σύνολο του/των σεμιναρίου/σεμιναρίων, με εξ αποστάσεως ασύγχρονη ή/και σύγχρονη διδασκαλία.

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