



ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ

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 προνομακίες 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.



Food Professionals



Food Friends



Wine Friends



Masterclass



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 4830500 & 210 8211700



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.



Ελαιόλαδο. Η πολύτιμη υπερτροφή

Το ελαιόλαδο είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με την ελληνική ιστορία και παράδοση από αρχαιωτάτων χρόνων. Αυτός είναι ένας ακόμα λόγος να θεωρείται ένα από τα πολυτιμότερα τρόφιμα της ελληνικής γαστρονομίας και κορώνα της μεσογειακής διατροφής. Ποιες είναι οι βασικές λεπτομέρειες στην παραγωγή της ελιάς; Πώς παράγεται και τυποποιείται ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο; Πώς πραγματοποιείται ο οργανοληπτικός έλεγχος σε μια σειρά ποιοτικών ελαιολάδων; Πώς ξεχωρίζουν οι διαφορετικές ποιότητες και ποιες είναι οι ευεργετικές του ιδιότητες; Όλες οι απαντήσεις σε αυτό το μοναδικό σεμινάριο γευσιγνώσης.

Τετάρτη
19/01/2022
13:15-16:00

Εισηγήτρια:
**Χρύσα Γιατρά
Μπατζή**

30€



From head to tail

Ο βραβευμένος chef και απόφοιτος της LE MONDE, Παναγιώτης Γιακαλής, εμπνέεται από τον πλούτο της ελληνικής θάλασσας και δημιουργεί αυθεντικά μεσογειακά και ελληνικά πιάτα. Τεχνικές και μέθοδοι διαχείρισης της πρώτης ύλης, ώστε να αξιοποιούμε το ψάρι from head to tail!

Πέμπτη
20/01/2022
15:15-17:30

Εισηγητής:
Παναγιώτης
Γιακαλής

60€



Εστιάτορικά ψωμιά

Ο ρόλος του ψωμιού στο εστιατόριο παραμένει κυρίαρχος, καθώς έρχεται μαζί με το «καλωσόρισμα» και συνήθως προϊδεάζει τους πελάτες, πριν ακόμα δοκιμάσουν το πρώτο πιάτο. Ποια ψωμιά ταιριάζουν με το μενού μας; Τι διαχωρίζει το καλό από το τέλειο ψωμί; Ο Executive Pastry Chef, Τάσος Ζησόπουλος, παρουσιάζει εστιάτορικά ψωμιά που θα κλέψουν τις εντυπώσεις με το «καλωσήρθατε»!

Παρασκευή

21/01/2022

14:15-17:30

Εισηγητής:

**Τάσος
Ζησόπουλος**

50€



Κρέμα γάλακτος. Εφαρμογές στη μαγειρική & τη ζαχαροπλαστική

Ιδανική για τις πιο λαχταριστές αλμυρές και γλυκές συνταγές, η κρέμα γάλακτος χαρίζει μια μοναδική γευστική νότα στα φαγητά, τα γλυκά, τα ροφήματα, τον καφέ!

Ποια είναι τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της κρέμας γάλακτος και των προϊόντων με βάση το βουτυρόγαλα και τα φυτικά λιπαρά; Η απάντηση, για να εξασφαλίζουμε άριστα γευστικά και αισθητικά αποτελέσματα κάθε φορά, σε αυτό το σεμινάριο.

Δευτέρα

24/01/2022

13:15-16:00

Εισηγητές:

Λιαδάκης Μάριος

Κωνσταντίνος Σβίλιας

Friesland Campina Hellas

ΔΩΡΕΑΝ



Bistronomy

Ο διακεκριμένος απόφοιτος της Σχολής και Chef Patron του εστιατορίου Simul Gastronomic Situ, Νίκος Θωμάς, με σεβασμό στην εποχικότητα των πρώτων υλών και μέσα από τη σύνθετη μαγειρική απλότητα που τον διακρίνει, δημιουργεί νόστιμα πιάτα που υπηρετούν τη γαστρονομική τάση του bistronomy και βάζει την προσωπική του υπογραφή.

Τετάρτη

26/01/2022

17:30-19:55

Εισηγητής:

Νίκος Θωμάς

60€



Συνδυασμός φαγητού & κρασιού

Φαγητό και κρασί. Η μαγική ένωση δύο γευστικών κόσμων! Το κρασί είναι αναμφίβολα ο καλύτερος συνοδός του φαγητού και ο συνδυασμός τους, προσφέρει διπλή απόλαυση. Η οινολόγος Μαρία Τζίτζη και ο chef Βασίλης Πορής, μας δίνουν συμβουλές για καινοτόμους γευστικούς και αρωματικούς συνδυασμούς!

Παρασκευή

28/01/2022

17:30-19:55

Εισηγητές:

**Μαρία Τζίτζη
Βασίλης Πορής**

60€

Γενικοί Όροι

Το πρόγραμμα των σεμιναρίων αναρτάται στο site της σχολής, www.lemonde.edu.gr. 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 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. Αδικαιολόγητη απουσία από δωρεάν σεμινάριο χωρίς έγκαιρη ειδοποίηση, αποτελεί λόγο εξαιρέσης 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.