

# Gastronomy Essentials

boit  
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

p r o g r a m m e

Η "Gastronomy Essentials Ltd." διοργανώνει στην Κύπρο, 3 θεματικά σεμινάρια 'Υψηλής Γαστρονομίας'.

Τα 'Σεμινάρια Υψηλού Επιπέδου' θα εστιάσουν στην εκπαίδευση επαγγελματιών Chef και μαγείρων, επάνω σε Νέες Τεχνικές Μαγειρικής (Μοριακή Κουζίνα Β' επιπέδου), Ελληνικής Δημιουργικής Κουζίνας, Μοντέρνα Σησίματα Πιάτων και Τεχνικές Διακόσμησης Κρύου Buffet που εφαρμόζονται στα καλύτερα εστιατόρια και ξενοδοχεία παγκοσμίως.

Πιο αναλυτικά :

## Τρίτη 15 - Τετάρτη 16 Νοεμβρίου 2011 Σεμινάριο Διακόσμησης Buffet

2 ήμερο σεμινάριο Διακόσμησης Buffet με τον παγκοσμίως φήμης Ταϊλανδό Chef Boonchuay Panprara όπου θα δείξει δημιουργίες (σκαλίσματα) για επαγγελματίες σε φρούτα, λαχανικά, πάγο και set up Buffet Κρύας Κουζίνας. Το σεμινάριο θα είναι πρακτικό, και θα υπάρχει ταυτόχρονη μετάφραση στα Ελληνικά.

Τιμή σεμιναρίου : € 700

## Δευτέρα 21 - Πέμπτη 24 Νοεμβρίου 2011 Σεμινάριο Ελληνικής Δημιουργικής Κουζίνας

4 ήμερο σεμινάριο 'Ελληνικής Δημιουργικής Κουζίνας' από τους γνωστούς Έλληνες Chef Μιχάλη Ντουνέτα και Γιάννη Μπαξεβάνη. Οι Chef θα παρουσιάσουν Ελληνική Δημιουργική Κουζίνα με βασικό γνώμονα τη 'γεύση' και τη λειτουργικότητα για ξενοδοχεία και a la carte εστιατόρια.

Τιμή σεμιναρίου : €750

## T r a i n i n g

### Τρίτη 29 Νοεμβρίου - Πέμπτη 1 Δεκεμβρίου 2011 Σεμινάριο Μοριακής Κουζίνας (Β' Επίπεδο)

3 ήμερο σεμινάριο Μοριακής κουζίνας (Β' επίπεδο). Ο γνωστός Ισπανός Chef Alain Devahive Tolosa που εργάστηκε για δέκα χρόνια στην **ερευνητική ομάδα** του παγκοσμίως διάσημου Ισπανού Chef Ferran Adria, στο Νο.1 εστιατόριο στον κόσμο 'El Bulli' (3 αστέρια Michelin), και σήμερα είναι 'Demonstration Chef' της εταιρείας I.C.C (International Cooking Concepts) θα παρουσιάσει ενδιαφέρουσες τεχνικές και συνταγές Μοριακής κουζίνας επάνω σε : Πρωινό, Cocktail, Brunch, Lunch και Dinner  
Θα υπάρχει ταυτόχρονη μετάφραση από τα Ισπανικά στα Ελληνικά.

Τιμή σεμιναρίου : €800

**10% έκπτωση** θα έχουν οι εταιρείες που συμμετείχαν στο **Gastronomy Essentials Training** που διεξήχθη το Φεβρουάριο 2011 στη Λεμεσό. Όλοι οι συμμετέχοντες θα παραλάβουν Certificate παρακολούθησης.

**Στις παραπάνω τιμές δεν συμπεριλαμβάνεται το Φ.Π.Α (15%) Τα σεμινάρια εκπαίδευσης επιδοτούνται από την ΑνΑΔ (Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού)**

Για την κράτηση θέσεων απαιτείται προκαταβολή ή αποπληρωμή του/των σεμιναρίων, ενώ θα τηρηθεί σειρά προτεραιότητας, καθώς υπάρχει περιορισμένος αριθμός θέσεων ανά σεμινάριο.

Για κρατήσεις θέσεων ή περισσότερες πληροφορίες

μπορείτε να απευθύνεστε στον

Κο Χάρη Χαραλαμπίδη:

(+357)96720007

ή στο (+30)6972444820

**Gastronomy Essentials Ltd.**

**www.Cucina.gr**

inspire your passion

Φωτογράφιση: Σταύρος Κωστατάκης

■ ΧΡΥΣΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ



■ ΑΡΓΥΡΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ



■ ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ



by amaxulus prime foods ltd

■ ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Ο ΦΙΛΕΛΕΥΘΕΡΟΣ



■ ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ



ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ

gastronomyessentials LTD.

Τα προγράμματα εγκρίθηκαν από την ΑνΑΔ. Οι επιχειρήσεις που συμμετέχουν με εργοδοτούμενούς τους, οι οποίοι ικανοποιούν τα κριτήρια της ΑνΑΔ, θα τύχουν της σχετικής επιχορήγησης.

