



## Ταχύρρυθμο πρόγραμμα μετεκπαίδευσης στην υψηλή γαστρονομία: «Cook Gourmet» - ΙΕΚ ΑΚΜΗ

### Περιγραφή:

Μετά την ολοκλήρωση των σπουδών σου στην ειδικότητα του Τεχνικού Μαγειρικής Τέχνης - Αρχιμάγειρα και γνωρίζοντας τις τάσεις της γαστρονομίας, η ΑΚΜΗ δημιούργησε το «Cook Gourmet», ένα πρόγραμμα εξειδίκευσης με στόχο να λάβεις ολοκληρωμένες γνώσεις της μοντέρνας υψηλής γαστρονομίας.

Ταλαντούχοι και καταξιωμένοι chef θα συνδυάσουν τις άριστες και εξεζητημένες πρώτες ύλες με ιδιαίτερες τεχνικές και καινοτόμο food styling.

Πιάτα αστέρων Michelin, αποδόμηση συνταγών και νέες τάσεις στην παρουσίαση εδεσμάτων, μοριακή γαστρονομία, σύνθεση fusion menus με τη χρήση του Pacojet, Sous-vide, Thermomix, Siphon και άλλων μηχανημάτων είναι μέρη του «Cook Gourmet».

Παράλληλα θα διδαχθείς ειδικές τεχνικές στην κοπή και επεξεργασία των κρεάτων (καπνίσματα, αλλαντικά, κ.ά.), ενώ θα αποκομίσεις εξειδικευμένες γνώσεις στις νέες τάσεις της αγοράς.

### Θεματικές ενότητες:

1. Αλλαντικά - Αλίπαστα
2. Sous Vide (ψήσιμο σε κενό αέρος σε υδρόλουτρο με συγκεκριμένη θερμοκρασία)
3. Σκάλισμα λαχανικών - φρούτων
4. Ασιατική κουζίνα
5. Vegetarian, vegan, super foods, ωμοφαγία, gluten free
6. Gourmet, παραδοσιακές συνταγές, τεχνικές - πρώτες ύλες
7. Μοριακή κουζίνα
8. Τεμαχισμός ζώων
9. Ειδικές παρασκευές ψαριών (καρπάτσιο, σεβίτσε, ταρτάρ)

### Δυνατά σημεία:

- Παροχή συσσωρευμένων γνώσεων οι οποίες αποκτούνται τουλάχιστον με 5ετή εμπειρία και σε εξειδικευμένες εταιρίες.
- Διδάσκονται προγράμματα που δεν υπάρχουν στην αγορά.
- Χορήγηση βεβαίωσης παρακολούθησης για τον εμπλουτισμό του βιογραφικού των συμμετεχόντων.
- Η πρώτη και μοναδική πανελλαδική σχολή στην Ελλάδα, μέλος του World Association of Chef Societies.
- Η μόνη πανελλαδική σχολή που βραβεύτηκε από την Ελληνική Ακαδημία Γαστρονομίας «Οι φίλοι του Διονύσου», μέλος της International Academy of Gastronomy.
- Διαθέτουμε τις πλέον σύγχρονες εγκαταστάσεις και εργαστήρια με τον τελειότερο εξοπλισμό στα πρότυπα των μεγαλύτερων επισιτιστικών μονάδων.
- Η μόνη σχολή στο βιβλίο Guinness.

### Επαγγελματικές προοπτικές:

Απορρόφηση σε gourmet εστιατόρια, ξενοδοχειακές μονάδες, λειτουργία ιδιόκτητου ζαχαροπλαστέιου - αρτοποιείου και private chef

### Σε ποιους απευθύνεται:

Απευθύνεται σε εργαζόμενους στον τομέα του επισιτισμού, σε αποφοίτους ιδιωτικών και δημοσίων ΙΕΚ, σε αποφοίτους δημοσίων ΟΤΕΚ, σε αποφοίτους ΟΑΕΔ, σε απόφοιτους Λυκείου και σε όσους σπουδαστές και επαγγελματίες επιζητούν εξειδικευμένες (advanced) γνώσεις γύρω από τη μαγειρική.

**Για να δηλώσετε συμμετοχή:**

1) Συμπληρώστε τα στοιχεία σας στη φόρμα συμμετοχής του σεμιναρίου και θα επικοινωνήσουμε άμεσα μαζί σας: <https://iek-akmi.edu.gr/seminaria/1724-cook-gourmet-2>

2) Καλέστε στο 210 88 34 017, 2108224074 Δευτέρα ως Παρασκευή, 09:00 με 21:00. Πληροφορίες - Δηλώσεις συμμετοχής: Σύμβουλοι Εκπαίδευσης, κα Χριστιάνα Μίαρη, 5ος όροφος.

3) Κλείστε επίσκεψη και ξεναγηθείτε στις State Of The Art Εγκαταστάσεις Πανελλήνιας Υπεροχής (Πατησίων 125, 5<sup>ος</sup> όροφος, Αθήνα).

**Μέγιστος αριθμός συμμετεχόντων:** 23 άτομα

**Διεύθυνση:** Πατησίων 125 (5<sup>ος</sup> όροφος), Αθήνα

**Έναρξη προγράμματος:** 20/11/2017

**Διάρκεια προγράμματος:** 200 διδακτικές ώρες

**Κόστος συμμετοχής:** Για πληροφορίες σχετικά με το κόστος συμμετοχής επικοινωνήστε με τον φορέα εκπαίδευσης.