

## ΠΟΛΥΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

# Εργαστήριο Μοριακής Κουζίνας

**25 Νοεμβρίου 2021**  
**KES College, Λευκωσία**  
**Ώρα: 08:30 – 16:30**  
**Διάρκεια: 7 ώρες**

**Πληρωτέο ποσό από δικαιούχους**  
**επιχορήγησης από την ΑνΑΔ: €120**

Κόστος πριν την Επιχορήγηση: €239

### Ανάγκη Κατάρτισης:

Η ανάγκη κατάρτισης πηγάζει από τα πολλά κενά μέχρι και την παντελή έλλειψη γνώσεων σε κάποιες περιπτώσεις, που παρουσιάζει η κατάρτιση του προσωπικού κουζίνας των ξενοδοχειακών μονάδων καθώς και των εστιατορίων στο συγκεκριμένο είδος κουζίνας. Τα κενά αυτά οφείλονται κυρίως στη έλλειψη εξειδικευμένων εκπαιδευτικών προγραμμάτων για τον τομέα αυτό και στο ότι μέχρι πρόσφατα δεν υπήρχαν καταρτισμένοι Κύπριοι σεφ στον τομέα αυτό. Η Μοριακή, είναι μια καινούργια και πολύ ενδιαφέρουσα κουζίνα όπου οι τεχνικές της χρησιμοποιούνται στα καλύτερα εστιατόρια σε όλο τον κόσμο. Το προτεινόμενο πρόγραμμα βελτιώνει σημαντικά τις αδυναμίες του τομέα της Μοριακής Κουζίνας και αποτελεί μια αναγκαιότητα που θα βελτιώσει αισθητά την υπάρχουσα κατάσταση.

Η αναγκαιότητα προσφοράς σεμιναρίου κατάρτισης με θέμα την εφαρμογή της Μοριακής Κουζίνας επιβεβαιώνεται από την καθημερινή επαφή με επαγγελματίες της επισιτιστικής βιομηχανίας αλλά και τουρίστες που επιζητούν την εξειδικευμένη αυτή κουζίνα.

### Σε ποιούς απευθύνεται:

Επαγγελματίες Μάγειροι με τριετή τουλάχιστο αναγνωρισμένη πείρα στη βιομηχανία.

### Εκπαιδευτής: Σάββας Σάββα,

Βοηθός Συντονιστής Προγραμμάτων Σπουδών Επισιτιστικών Τεχνών, Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής στο KES College.

### Γλώσσα Διδασκαλίας: Ελληνικά.

Ο μέγιστος αριθμός θέσεων είναι 12. Λόγω του περιορισμένου αριθμού θέσεων, αυτές θα παραχωρούνται στους ενδιαφερόμενους με σειρά προτεραιότητας των δηλώσεων τους.

### Πληροφορίες και Εγγραφές:

#### Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης @ KES College

Λεωφόρος Καλλιπόλεως 5, 1055 Λευκωσία

www.training.kes.ac.cy

Τηλ: 22875737

Φαξ: 22756562

Email: info@training.kes.ac.cy

Η προδιαγραφή του προγράμματος εγκρίθηκε  
 από την ΑνΑΔ.

## Στόχοι:

Η επιμόρφωση των καταρτιζομένων στα πιο σημαντικά θέματα του τομέα Μοριακής Κουζίνας όπως:

- Ιστορία και πως ξεκίνησε η Μοριακή Κουζίνα
- Ο επαγγελματίας σεφ να μπορεί να μελετά και να περιγράφει τις χημικές αντιδράσεις που κρύβονται πίσω από δεκάδες συνταγών της κλασικής κουζίνας
- Τα υλικά
- Η τεχνική της σφαιροποίησης
- Η τεχνική της Ραβιόλας
- Λεπτά διαφανή Φύλλα
- Χρήση της Ξανθάνα
- Η τεχνική κατασκευής χαβιαριού
- Η τεχνική κατασκευής σπαγγέτι
- Χρήση της ανθρακούχας ζάχαρης
- Η τεχνική του αέρα και του αφρού
- Χρήση σιφονιού [Espuma Bottle]
- Χρήση του Sous Vide

## Εργαστήρι Μοριακής κουζίνας

Πειράματα στο πιάτο...

Η Μοριακή Γαστρονομία έχει τρομάξει στο παρελθόν αρκετούς. Η Μαγειρική και ο τρόπος που την αντιλαμβανόμαστε έχουν αλλάξει. Η Μοριακή Γαστρονομία είναι ο όρος που μετατρέπει τη Μαγειρική σε Επιστήμη. Όλα συμβαίνουν για κάποιο λόγο και για κάποιο σκοπό. Οι υποκινητές αυτής της νέας τάσης έχουν δώσει κάποια χαρακτηριστικά στον νέο αυτό τρόπο Μαγειρικής, έτσι ώστε να κατανοήσουν οι συνάδελφοί τους, αλλά και ο υπόλοιπος κόσμος, τι εννοούμε με τον όρο Μοριακή Γαστρονομία.

Τα τρία κύρια χαρακτηριστικά της Μοριακής Γαστρονομίας είναι η τελειότητα, η ειλικρίνεια και η ανοχή στο καινούργιο. Οι Chefs εμπνέονται από το πάθος τους για την τελειότητα, δουλεύουν μόνο με τα καλύτερα υλικά και αντιλαμβάνονται και αξιοποιούν το μέγιστο των δυνατοτήτων που έχει το κάθε υλικό.

*Μετά από τη συμμετοχή σας στο πιο πάνω πρόγραμμα, δεν θα μαγειρεύετε πια με τον ίδιο τρόπο...*

## Σύντομο Βιογραφικό Εκπαιδευτή:

Ο κος Σάββας Σάββα είναι Βοηθός Συντονιστής των Προγραμμάτων Σπουδών «Επισιτιστικών Τεχνών» και Λέκτορας στο KES College. Είναι κάτοχος Μεταπτυχιακού Διπλώματος (MA) στην Εκπαίδευση από το University of the West of England, κάτοχος Πτυχίου (BA) in Professional Culinary Arts από το University of Derby και Ανώτερου Διπλώματος στις Γαστρονομικές Τέχνες από το Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου (ΑΞΙΚ).

Έχει μεγάλη επαγγελματική εμπειρία σε πολλά ξενοδοχεία όπως το Palm Beach Hotel, Le Meridien Hotel & Spa Limassol, Amathus Beach Hotel, Cavo Maris και σε πολλά βραβευμένα εστιατόρια όπως το Αρχοντικό Παπαδοπούλου και το The Fish Market.

Ο κ. Σάββα έχει μεγάλη εκπαιδευτική εμπειρία αφού διετέλεσε εκπαιδευτής στο Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου (ΑΞΙΚ), στο American College, στην Τεχνική Σχολή Λευκωσίας και στην Τεχνική Σχολή Λάρνακας. Είναι μέλος σε διάφορες επαγγελματικές οργανώσεις που αφορούν τον τομέα του και το 2013 διετέλεσε Team Manager της Εθνικής ομάδας Νέων του Συνδέσμου Αρχιμαγείρων Κύπρου. Από το 2015 μέχρι και σήμερα, είναι ο Team Manager του Συνδέσμου Αρχιμαγείρων/Γαστρονόμων Euro-Toques Κύπρου.

Είναι εγκεκριμένος Εκπαιδευτής Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΕΕΚ) και Αξιολογητής Επαγγελματικών Προσόντων (ΣΕΠ) από την Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού (ΑνΑΔ). Είναι σύμβουλος σεφ σε μεγάλα ξενοδοχεία και εστιατόρια στην Κύπρο και διοργανώνει διάφορα σεμινάρια με θέμα την μαγειρική και ζαχαροπλαστική και την εξέλιξη της. Έχει παρακολουθήσει αρκετά σεμινάρια στον τομέα του. Επίσης συμμετείχε και βραβεύτηκε σε αρκετούς διαγωνισμούς στην Κύπρο και στο εξωτερικό.

**Το Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης @ KES College θα απονεμίσει Πιστοποιητικό Κατάρτισης σε όλους τους συμμετέχοντες που θα συμπληρώσουν με επιτυχία το πρόγραμμα.**