



4 ήμερο εκπαιδευτικό πρόγραμμα για την εστίαση στην Ελλάδα.

Programme de formation de 4 jours en Grèce

Date : 14 février 2016

Media : <http://www.melitzolithos.gr/>

ΑΘΗΝΑ 16-19 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2016



ALAIN DUCASSE EDUCATION
"HEALTHY CUISINE"
ΑΘΗΝΑ 16-19 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2016

Κάθε χρόνο σημειώνεται αύξηση των πελατών στα ξενοδοχεία, που ακολουθούν κάποια συγκεκριμένη δίαιτα ή διατροφή. Κατηγορίες πελατών με ειδικές δίαιτες, όπως sugar free, gluten free, lactose free, vegetarian, καρδιοπάθειες, κοιλιοκάκη κτλ.

Το ΙΕΚ ΑΚΜΗ διοργανώνει εκπαιδευτικό 4ήμερο πρόγραμμα, στις **16-19 Φεβρουαρίου**, που έχει ως στόχο να καλύψει αυτό το κενό και να ενημερώσει εμπειριστατωμένα τους Chef, τους μάγειρες, τους ζαχαροπλάστες και τους ιδιοκτήτες, στο χώρο της επαγγελματικής εστίασης, στην Ελλάδα.

Το πρόγραμμα έχει ως εξής :

Τρίτη 16 Φεβρουαρίου 2016

10.00π.μ. – 16.00μ.μ.

Ο Βιολόγος – Διαιτολόγος **ΧΑΡΙΛΑΟΣ ΔΗΜΟΣΘΕΝΟΠΟΥΛΟΣ** - Κλινικός Διαιτολόγος-Βιολόγος MMedSci.PhDc, που ασχολείται με τα μεταβολικά νοσήματα και τη διατροφή, με ειδικότερη απασχόληση σε θέματα που αφορούν το Σακχαρώδη Διαβήτη, την Παχυσαρκία, αλλά και γαστρεντερολογικά και άλλα θέματα όπως η κοιλιοκάκη, θα μιλήσει την πρώτη ημέρα.

Μαζί του θα έχει τον Executive Chef του Λαϊκού Νοσοκομείου Αθηνών, Κο **ΝΙΚΟΛΑΟ ΚΟΥΡΟΥΠΗ – ΑΓΑΛΟΥ**, ο οποίος θα παρασκευάσει μενού με τα 'ειδικά διαιτολόγια' των κατηγοριών αυτών.

Τετάρτη 17 Φεβρουαρίου 2016

10.00π.μ. – 13.00μ.μ.

Ο γνωστός Έλληνας Pastry Chef **ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΣ** θα παρασκευάσει γλυκά τα οποία αποτελούν νόστιμες λύσεις, για τις κατηγορίες των πελατών αυτών, στα εστιατόρια και τα ξενοδοχεία.

13.00μ.μ. – 16.00μ.μ.

Η Chef **ΔΑΝΑΗ ΤΣΕΚΟΥΡΑ**, με σπουδές στην Αμερική και την Αγγλία, διπλωματούχος με εξειδίκευση στη 'Raw Food Cuisine' έχοντας επιμεληθεί τα μενού μεγάλων ονομάτων της παγκόσμιας καλλιτεχνικής σκηνης, όπως Beyonce, George Michael και Carlos Santana, θα παρουσιάσει Μενού για τα ειδικά διαιτολόγια στα εστιατόρια και τα ξενοδοχεία των Vegetarian-Vegan & Raw Food – Χορτοφαγικής Διατροφής.

Πέμπτη 18 & Παρασκευή 19 Φεβρουαρίου 2016

10.00π.μ. – 16.00μ.μ.

Ο **Chef Mark GUILLAIN-WILLIAMS** από την **ALAIN DUCASSE EDUCATION** θα παραβρεθεί στην Αθήνα για να παρασκευάσει συνταγές με κεντρική προσέγγιση και φιλοσοφία **‘ΑΠΛΑ, ΥΓΙΕΙΝΑ & ΝΟΣΤΙΜΑ’**.

Ο στόχος θα είναι :

- Η χρήση των θρεπτικών συστατικών με ισορροπημένο τρόπο
- Συνταγές με λιγότερα λίπη, λιγότερο αλάτι και λιγότερη ζάχαρη
- Πώς να δώσετε μία ισχυρή προστιθέμενη αξία στα λαχανικά και τα όσπρια
- Πώς να στοχεύσετε στον ακριβή βαθμό μαγειρέματος και καρυκευμάτων
- Συνταγές gluten free
- Μαγείρεμα στον ατμό, μαγείρεμα Sous vide
- Πώς να αξιοποιήσετε τις διατροφικές αρετές των προϊόντων

Jeudi 18 et vendredi, 19 Février, 2016

10 :00 - 16:00

Le chef Mark Guillain-WILLIAMS de ALAIN DUCASSE FORMATION participera à Athènes pour préparer des recettes avec une approche et une philosophie centrée sur les principes suivants : 'simple, sain et délicieux' .

L'objectif sera de:

- *L'utilisation d'éléments nutritifs de façon équilibrée*
- *Recettes avec moins de gras, moins de sel et moins de sucre*
- *Comment donner une forte valeur ajoutée dans les légumes et les légumineuses*
- *Comment cibler le degré exact de cuisson et les assaisonnements*
- *Recettes sans gluten*
- *cuisson à la vapeur, cuisson sous vide*
- *Comment faire pour obtenir les qualités nutritionnelles des produits*

Χώρος διεξαγωγής Προγράμματος

‘ΟΔΟΣ’ ΚΑΣΣΑΝΔΡΑΣ’ – Καστοριάς και Κασσάνδρας – Βοτανικός

Κόστος συμμετοχής

Το πρόγραμμα επιδοτείται από τον ΣΕΤΕ (Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων Ελλάδος)

€250 για Μέλη του ΣΕΤΕ & Ιδιώτες

€600 για μη-Μέλη του ΣΕΤΕ

Για συμμετοχές ή περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με τον Κο Χάρη Χαραλαμπίδη στο 6972444820 ή στο www.Cucina.gr

Διοργανωτής : ΙΕΚ ΑΚΜΗ

Συντονιστής : GASTRONOMY ESSENTIALS

Χορηγοί :

Unilever Food Solutions

4F

Wusthof

Metropolitan

Delifrance

Cana S.A.

Electrolux

Thermomix

Food Concepts

Odos Kassandras

Egem

Chefstyle

Cardinal