

Δομή Προγράμματος

Γενικές Πληροφορίες σχετικά με το Certificate Yacht Chef

2 εβδομάδες

Δευτέρα 27/11/2024 16:00	Χαιρετισμός από τον Sir Stelios Haji – Ιοαννου στους Υποτρόφους του Φιλανθρωπικού Ιδρύματος	Ίδρυμα (Αλωπεκής 5 , Κολωνάκι , 106 75 , Αθήνα)	2 Ώρες		Χαιρετισμός
Τρίτη 28/11/2023 10:00 – 14:00	Επικοινωνία με τον πελάτη δοκιμαστικού μενού & οργάνωση διήμερου μενού	BCA College Hotel School	4 Ώρες	Βασίλης Αθανασίου	Θεωρητικό
Πέμπτη 30/11/2023 10:00 – 14:00	Επικοινωνία με τον πελάτη δοκιμαστικού μενού & οργάνωση διήμερου μενού	BCA College Hotel School	4 Ώρες	Βασίλης Αθανασίου	Θεωρητικό
Τρίτη 05/12/2023 10:00 - 14:00	Θεωρητική επισκόπηση όλων των παραμέτρων ασφάλειας σκάφους	BCA College Hotel School	4 Ώρες	Σταματία Φοινίτση	Θεωρητικό

Λειτουργίες Τροφίμων & Ποτών & Ανάπτυξη Προϊόντων

3 εβδομάδες

Πέμπτη 07/12/2023 10:00 – 14:00	F&B Management & οργάνωση κουζίνας, Σύγχρονα μηχανήματα και η χρήση τους	BCA College Hotel School	4 Ώρες	Βασίλης Αθανασίου Παύλος Σιμοτόπουλος	Θεωρητικό
Τρίτη 12/12/2023 10:00 – 14:00	Θεωρητικό: Πρακτική εφαρμογή οργάνωσης διήμερων μενού	BCA College Hotel School	4 Ώρες	Βασίλης Αθανασίου	Θεωρητικό
Πέμπτη 14/12/2023 10:00 – 14:00	Πρακτικό: Πρακτική εξάσκηση με χρήση Σύγχρονων Μηχανημάτων	Σκάφος – Klelia 1	4 Ώρες	Βασίλης Αθανασίου	Πρακτικό
Τρίτη 19/12/2023 10:00 – 14:00	Πρακτική εξάσκηση με χρήση Σύγχρονων Μηχανημάτων	Σκάφος – Klelia 1	4 Ώρες	Βασίλης Αθανασίου	Πρακτικό
Πέμπτη 21/12/2023 10:00 – 14:00	5* Service στο γιότ	Σκάφος – Klelia 1	4 Ώρες	Κωνσταντίνος Τσατσαρής Βασίλης Αθανασίου	Πρακτικό
Τρίτη 09/01/2024 10:00 – 14:00	5* Service στο γιότ	Σκάφος – Klelia 1	4 Ώρες	Κωνσταντίνος Τσατσαρής Βασίλης Αθανασίου	Πρακτικό/ Θεωρητικό

Μικροβιολογία Τροφίμων, Υγιεινή, Διαίτα και Διατροφή

1 εβδομάδα

Πέμπτη 11/01/2023 17:00 – 21:00	HACCP και Ασφάλεια Τροφίμων	BCA College Hotel School	4 Ώρες	Σταματία Φοινίτση	Θεωρητικό
Τρίτη 16/01/2024 17:00 – 21:00	Διατροφολογία, σημασία διατροφικών προτιμήσεων του πελάτη	BCA College Hotel School	4 Ώρες	Βασίλης Αθανασίου	Θεωρητικό

Τεχνικές Κουζίνας και Ζαχαροπλαστικής **3 εβδομάδες**

Πέμπτη 18/01//2024 10:00 – 14:00	Τεχνικές πάνω σε διεθνείς κουζίνες και παραλαγές τους σε ζαχαροπλαστική	BCA College Hotel School	4 Ώρες	Βασίλης Αθανασίου	Θεωρητικό
Τρίτη 23/01//2024 10:00 – 14:00	Τεχνικές πάνω σε διεθνείς κουζίνες και παραλαγές τους σε ζαχαροπλαστική	Σκάφος – Klelia 1	4 Ώρες	Βασίλης Αθανασίου	Πρακτικό
Πέμπτη 25/01/2024 10:00 – 14:00	Τεχνικές πάνω σε διεθνείς κουζίνες και παραλαγές τους σε μαγειρική	BCA College Hotel School	4 Ώρες	Πάυλος Σιμοτόπουλος	Θεωρητικό
Τρίτη 30/01/2024 10:00 – 14:00	Τεχνικές πάνω σε διεθνείς κουζίνες και παραλαγές τους σε μαγειρική	Σκάφος – Klelia 1	4 Ώρες	Πάυλος Σιμοτόπουλος	Πρακτικό
Πέμπτη 01/02/2024 10:00 – 14:00	Τεχνικές πάνω σε διεθνείς κουζίνες και παραλαγές τους σε μαγειρική 2	Σκάφος – Klelia 1	4 Ώρες	Βασίλης Αθανασίου	Πρακτικό
Τρίτη 06/02/2024 10:00 – 14:00	Εργασίες πάνω σε πραγματικές συνθήκες εξομοίωσης του σκάφους και την λειτουργία του	Σκάφος – Klelia 1	4 Ώρες	Βασίλης Αθανασίου	Πρακτικό

Εφαρμοσμένες Επιστήμες για μια σύγχρονη Κουζίνα **2 εβδομάδες**

Πέμπτη 08/02/2024 11:00 – 15:00	Μοριακή κουζίνα και χρήση πάνω στο σκάφος	Σκάφος – Klelia 1	4 Ώρες	Βασίλης Αθανασίου	Πρακτικό
Τρίτη 13/02/2024 10:00 – 14:00	Μοριακή κουζίνα και χρήση πάνω στο σκάφος	Σκάφος – Klelia 1	4 Ώρες	Βασίλης Αθανασίου	Πρακτικό
Πέμπτη 15/02/2024 17:00 – 21:00	Τεχνολογία τροφίμων	BCA College Hotel School	4 Ώρες	Σταματία Φουνίτση	Θεωρητικό

Barista & Coffee Workshops **2 εβδομάδες**

Τρίτη 20/02/2024 13.30	Barista & Coffee Workshops in collaboration with Jacobs Douwe Egberts	BCA College Hotel School	2 Ώρες	Κωνσταντίνος Κουσιούρης	Πρακτικό/ Θεωρητικό
Πέμπτη 22/02/2024 10:00 – 14:00	Barista & Coffee Workshops in collaboration with Jacobs Douwe Egberts	BCA College Hotel School	2 Ώρες	Κωνσταντίνος Κουσιούρης	Πρακτικό/ Θεωρητικό
Τρίτη 27/02/2024 17:00 – 21:00	Barista & Coffee Workshops in collaboration with Jacobs Douwe Egberts	BCA College Hotel School	2 Ώρες	Κωνσταντίνος Κουσιούρης	Πρακτικό/ Θεωρητικό