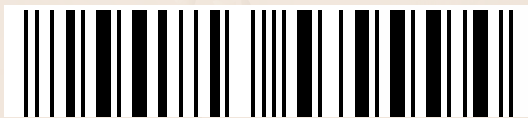


ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

gastronomy *essentials*



1 /

GastronomyEssentials

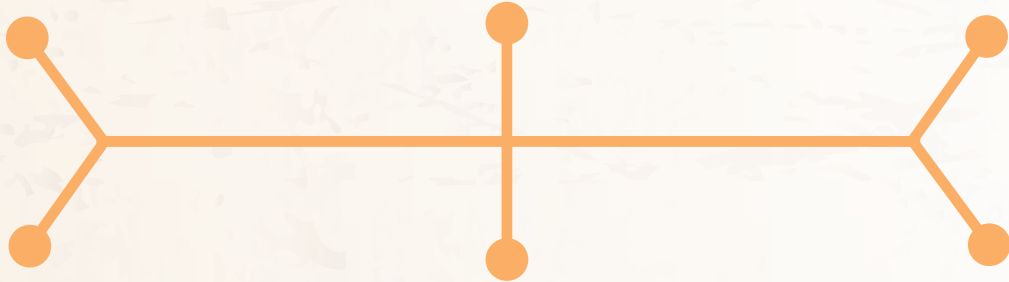
Η Gastronomy Essentials, δραστηριοποιείται στον χώρο της γαστρονομίας και της εκπαίδευσης από το 2002. Μέσα σε αυτά τα χρόνια, παράλληλα με όλες τις εκπαιδεύσεις που πραγματοποιεί η εταιρεία, σε Ελλάδα και εξωτερικό, αναλαμβάνει και διάφορες γαστρονομικές δράσεις, ορισμένες από αυτές με παγκόσμια αναγνωρισιμότητα, όπως π.χ. Guinness World Records. Οι δραστηριότητες της εταιρείας, σήμερα, είναι πολυμορφικές και πολύπλευρες, πάντα πάνω στον χώρο του γαστρονομικού προϊόντος, οι οποίες όλες μαζί, απαρτίζουν τον συνολικό στόχο της εταιρείας, που είναι η συνεχόμενη εξέλιξη της γαστρονομίας:

2

Διοργάνωση και συντονισμός, εξιδεικευμένων εκπαιδευτικών προγραμμάτων, με πρωτότυπη και σύγχρονη θεματολογία, για επαγγελματίες μάγειρες και ζαχαροπλάστες.

Ανάληψη, διοργάνωση και εκτέλεση ενδοεπιχειρησιακών εκπαιδεύσεων προσωπικού κουζίνας, σε μεγάλες ξενοδοχειακές αλυσίδες.

Ομαδικά ταξίδια σε γαστρονομικούς προορισμούς της Ευρώπης, εκπαιδευτικού χαρακτήρα, με στόχο την περαιτέρω ενημέρωση και εκμάθηση των νέων γαστρονομικών τάσεων.



Συνεργασίες με μεγάλα ονόματα του εξωτερικού, όπως Alain Ducasse, Ritz Paris, Le Cordon Bleu, ENSP.

Διοργάνωση διάφορων γαστρονομικών δράσεων και συμμετοχή σε μεγάλα γαστρονομικά γεγονότα (festival, events), σε Ελλάδα και εξωτερικό.

Συμβουλευτική παροχή υπηρεσιών (Consulting) σε επιχειρήσεις εστίασης.

Επαγγελματικές εκδόσεις και επιμέλεια βιβλίων μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, πάνω στις σύγχρονες απαιτήσεις της γαστρονομικής αγοράς.

Πωλήσεις επιλεγμένων επαγγελματικών εκδόσεων εξωτερικού και διανομή τους σε Ελλάδα και Κύπρο.

Συνεργασία με αντιπροσωπείες ξένων οίκων στην Ελλάδα, σε γαστρονομικό εξοπλισμό, με σκοπό την προώθησή τους στην αγορά.

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ

3 / Από το **1996**, έως και σήμερα, η εταιρεία συνεργάζεται με τον εκδοτικό οίκο Α. Τσιτσιλώνης, ο οποίος εκδίδει επαγγελματικές εκδόσεις μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής στην ελληνική γλώσσα, όπου η εταιρεία, έχει αναλάβει την προώθησή τους σε χώρους εστίασης στην Ελλάδα και στην Κύπρο. Από το 1996, ο εκδοτικός οίκος, έχει εκδώσει 24 επαγγελματικές εκδόσεις Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής και η εταιρεία οργανώνει το «δίκτυο πωλήσεων» του εκδοτικού οίκου, σε Ελλάδα και εξωτερικό.

Τον Μάιο του **2009**, με απευθείας ανάθεση από το ΙΕΚ ΑΚΜΗ, διοργανώνει και πετυχαίνει Guinness World Record, για την μεγαλύτερη τυρόπιτα στον κόσμο, βάρους 867 κιλών, στην πλατεία Αριστοτέλους Θεσσαλονίκης.

Τον Ιούλιο του **2013**, ξεκινάει συνεργασία με την εταιρεία Cadex, για την προώθηση του επαγγελματικού πολυμηχανήματος γαστρονομίας «Thermomix», σε όλη την Ελλάδα. Το **2017**, η αντιπροσωπεία του «Thermomix», αλλάζει χέρια και περνάει στην εταιρεία Cooking Hellas. Η Gastronomy Essentials, συνεχίζει την συνεργασία, μέχρι και σήμερα, αποκλειστικά στους χώρους εστίασης.



4 /

- Το **2014-2015**, η εταιρεία αναλαμβάνει, σε επίπεδο consulting, όλο το κομμάτι του service και της κουζίνας, του γνωστού ξενοδοχείου *Pentelikon*, στην Κηφισιά.
- Το **2015**, η εταιρεία ξεκινάει συνεργασία με το ΙΝΣΕΤΕ (Ινστιτούτο Συνδέσμου Τουριστικών Επιχ/σεων), με σκοπό, τον συντονισμό εκπαιδευτικών προγραμμάτων, κάτω από την επίβλεψη του Ινστιτούτου.
- Το **2017**, συνεργάζεται με την εταιρεία FORUM, όπου με απευθείας ανάθεση, αναλαμβάνει τη διοργάνωση του *Gastronomy Summit*, εντός της έκθεσης ΧΕΝΙΑ, στην Αθήνα.
- Το **2018-2019**, η εταιρεία παρέχει συμβουλευτικές υπηρεσίες (Consulting) στα εστιατόρια:

I. YAOSAI, εντός του ξενοδοχείου Domes of Elounda, στην Κρήτη.

II. CHE Cocina y Barra Sudamericana, στον Πειραιά.

II. The White House, στο Καλάμι, Κέρκυρα.

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ

5 /

- Το **2005**, πραγματοποιεί στενή συνεργασία σε θέματα εκπαίδευσης, με το Ritz Paris Hotel, όπου διατηρείται έως και σήμερα.
- Το **2007**, γίνεται επίσημος αντιπρόσωπος της μεγαλύτερης σχολής μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής στον κόσμο, Le Cordon Bleu, με αντικείμενο δραστηριότητας, την περαιτέρω εκπαίδευση των αποφοίτων σπουδαστών μαγειρικών σχολών, σε όλη την νοτιοανατολική Ευρώπη. Η συνεργασία συνεχίζεται έως και σήμερα.
- Το **2008**, πραγματοποιεί στενή συνεργασία με την ομάδα του παγκοσμίου γνωστού Γάλλου Chef Alain Ducasse. Η συνεργασία αυτή, η οποία συνεχίζεται έως και σήμερα, απαρτίζεται από 3 σκέλη:



I.

Εκδοτικές δραστηριότητες επαγγελματικών βιβλίων γαστρονομίας, με την υπογραφή του Γάλλου Chef, στην Ελληνική γλώσσα.

II.

Εκπαίδευση επαγγελματιών μαγείρων, απ' όλη την νοτιοανατολική Ευρώπη, οι οποίοι ταξιδεύουν στο εκπαιδευτικό κέντρο του Γάλλου Chef στο Παρίσι, για αναβάθμιση γνώσεων.

II.

Παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών (Consulting), σε τουριστικές επιχειρήσεις και μονάδες εστίασης, σε όλη την νοτιοανατολική Ευρώπη, από την ομάδα του Γάλλου Chef.



6 /

Το **2010**, πραγματοποιείται στενή συνεργασία, με μία από τις κορυφαίες σχολές ζαχαροπλαστικής στη Λυών της Γαλλίας, την ENSP (Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie), όπου ανήκει στον γνωστό Γάλλο ζαχαροπλάστη Yves Thuries και στον Γάλλο Chef Alain Ducasse. Η συνεργασία συνεχίζεται έως και σήμερα.

Το **2018-2019**, η εταιρεία παρέχει συμβουλευτικές υπηρεσίες (Consulting) στα εστιατόρια:

I. *Ma*, εντός του ξενοδοχείου Radisson Blu, στη Λάρνακα, Κύπρος.

II. *Patio*, στη Λευκωσία, Κύπρος.

II. *Lima Lima*, στο Άμστερνταμ, Ολλανδία.



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΤΑΞΙΔΙΑ ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

Η εταιρεία, με αφορμή τη συνεχή ανάγκη για ενημέρωση και εκπαίδευση, πάνω στις νέες τάσεις που επικρατούν στην κουζίνα, σε παγκόσμιο επίπεδο, ξεκίνησε, μία σειρά εκπαιδευτικών προγραμμάτων, σε στοχευμένους γαστρονομικούς προορισμούς, ανά την Ευρώπη, με την ονομασία «*Ταξίδι στην Καρδιά της Γαστρονομίας*». Τα ταξίδια, εκτός του εκπαιδευτικού τους χαρακτήρα, περιλαμβάνουν και επισκέψεις σε διάφορες τοποθεσίες γαστρονομικού ενδιαφέροντος (οινοποιία, γεύματα σε γνωστά εστιατόρια κ.α.):

2009 - Γαστρονομικό- εκπαιδευτικό ταξίδι μίας εβδομάδας, στο *Ritz Paris Hotel*, με ομάδα 15 Ελλήνων Chef για εκπαίδευση στα «*A la carte Menu*» του εστιατορίου *Espadon* (2-άσπτερο Michelin), που στεγάζεται εντός του ξενοδοχείου. Παρίσι, Γαλλία.

2017 - 3ήμερη εκπαίδευση στην καρδιά του *Ritz Paris Hotel* και στο νέο μενού του *A la carte* εστιατορίου του, από τη μεσημεριανή κάρτα «*Les Jardin de L'Espadon*» και τη βραδινή κάρτα του εστιατορίου «*La Table de l'Espadon*» που δημιούργησε ο Executive Chef *Nicolas Sale*. Παρίσι, Γαλλία.

2018 - «*Best of Alain Ducasse*», 3ήμερη εκπαίδευση, πάνω στις συνταγές από τα εστιατόρια του *Alain Ducasse*, σε διάφορες χώρες και περιοχές του κόσμου: ΗΠΑ, Ασία, Ανατολική, Μεσόγειο, κλπ. Παρίσι, Γαλλία.

2018 - 4ήμερη εκπαίδευση με θέμα: «*Σύγχρονη Ιταλική κουζίνα σε Buffet & a la carte*» στη σχολή *ETOILE ACADEMY*, του *Ross ano Boscolo*. Τοσκάνη, Ιταλία.

2020 - 3ήμερη *tailor made* εκπαίδευση με θέμα: «*Σύγχρονες τεχνικές, τάσεις και συνδυασμοί στα κορυφαία εστιατόρια στην Ισπανία*», στη σχολή *Le Cordon Bleu Madrid* και συμπεριλάμβανε δύο ημέρες μαγειρική και μία ζαχαροπλαστική.

8 /

Gastronomy Festival

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ

- Το **2014** και ως το **2017**, η εταιρεία αναλαμβάνει τη διοργάνωση του *Premier Gastronomy Festival*, που πραγματοποιήθηκε και τις τρεις χρονιές στο Μπάνσκο της Βουλγαρίας και είχε ως σκοπό, την αναβάθμιση των γαστρονομικών γνώσεων στα Βαλκάνια και όχι μόνο, με συμμετοχή επαγγελματιών μαγείρων, από όλες τις όμορες βαλκανικές χώρες. Το Festival, περιελάβανε εκπαιδευτικά προγράμματα, βραδιές γευσιγνωσίας από γνωστούς chef, από Ελλάδα και εξωτερικό, επισκέψεις σε τοποθεσίες γαστρονομικού ενδιαφέροντος, οινογνωσία κ.α.

3ο Premier Gastronomy Festival

«*WARM & COLD BUFFET FOR LUXURY & RESORT HOTELS*», από τη *Le Cordon Blue* Λονδίνο, με τον Chef Reginald Loos.
«*ALL ABOUT CHOCOLATE*», από τον Pastry Chef Δημήτρη Χρονόπουλο.

4ο Premier Gastronomy Festival

«*SPANISH FUSION CUISINE & MODERN TAPAS*», από τη *Le Cordon Blue* Μαδρίτης, με τον Ισπανό Chef Victor Perez.
«*ITALIAN FUSION CUISINE FOR BUFFET & A LA CARTE*», με τον Ιταλό chef, βραβευμένο με ένα αστέρι Michelin, Gianfranco Chiarini.

5ο Premier Gastronomy Festival

«*FINE DINING TECHNIQUES*» από τη *LE Cordon Blue* Παρίσι, με τον Chef Mark Vaca.
«*SOUS VIDE TECHNIQUES - How to decrease food cost in an a la carte restaurant*», με τον Chef Γιώργο Στυλιανουδάκη.

6ο Premier Gastronomy Festival

«*MODERN MEXICAN CUISINE FOR 5 STARS CITY & RESORT HOTELS*», από τη *Le Cordon Blue* Μεξικό, με τον Chef Aldo Omar Morales.
«*MODERN PERUVIAN CUISINE*», από τη *Le Cordon Blue* Περού, με τον Chef Gregor Funcke.

ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΣΧΟΛΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

LE CORDON BLEU – ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2015

- Τον Ιανουάριο του **2015**, η εταιρεία διοργάνωσε την πραγματοποίηση μίας πανελλήνιας παρουσίασης σε σχολές Τουριστικών επαγγελμάτων και επαγγελματίες της τουριστικής εκπαίδευσης, σε Θεσσαλονίκη – Αθήνα – Κρήτη – Ρόδο, διάρκειας μίας εβδομάδας, από την κορυφαία σχολή Γαστρονομίας στον κόσμο, τη **LE CORDON BLEU**. Στη διάρκεια των παρουσιάσεων, δόθηκαν 3 υποτροφίες, από τη LCB, σε ισόποσους μαθητές των σχολών που πραγματοποιήθηκαν οι παρουσιάσεις.



10 /

ΕΚΔΟΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ

Ι. Ο ΔΡΟΜΟΣ ΠΡΟΣ ΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΚΡΗΤΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

ΙΟΥΛΙΟΣ 2015



Η πρώτη εκδοτική δραστηριότητα της Gastronomy Essentials, υλοποιήθηκε τον Ιούλιο 2015, όπου εκδόθηκε το βιβλίο με τίτλο:

«Ο ΔΡΟΜΟΣ ΠΡΟΣ ΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΚΡΗΤΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ».

Συγγραφέας είναι ο Κρητικός Chef Γιώργος Στυλιανουδάκης και η έκδοση κυκλοφόρησε στην Ελληνική και Αγγλική γλώσσα.

Η έκδοση διατίθεται αποκλειστικά από την Gastronomy Essentials, μέσω της ιστοσελίδας: www.Cucina.gr

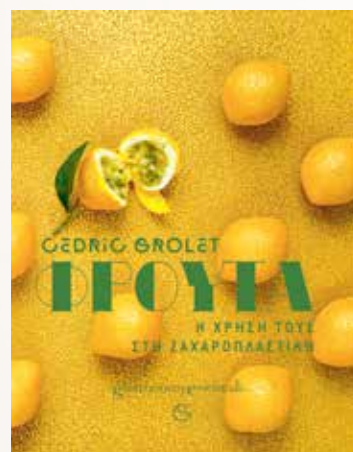
II. ΦΡΟΥΤΑ

Η χρήση τους στη ζαχαροπλαστική

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2018

Τον Οκτώβριο του 2017, είδε το φως της δημοσιότητας, το βιβλίο «ΦΡΟΥΤΑ» του γνωστού Γάλλου Pastry Chef **Cedric Grolet**, από την **Ducas Editions** και, αρχές φθινοπώρου του 2018, κυκλοφόρησε στα Ελληνικά, από την **Gastronomy Essentials** και σε επιμέλεια του **Δημήτρη Χρονόπουλου**.

Η έκδοση διατίθεται αποκλειστικά από την Gastronomy Essentials, μέσω της ιστοσελίδας: www.Cucina.gr



11 /

ΕΚΔΟΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ

III. 45 ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ, ΦΤΙΑΓΜΕΝΕΣ ΜΕ ΑΓΑΠΗ

ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ 2019



Το πρώτο βιβλίο του chef και εστίατορα από την Κύπρο, **Ανδρέα Μαυρομάτη**, βραβευμένος, ήδη, με ένα αστέρι **Michelin** για το εστιατόριό του στο Παρίσι, κυκλοφόρησε από την **Ducasse Editions**, στην **Ελληνική γλώσσα**, με επιμέλεια από την ομάδα της **Gastronomy Essentials**.

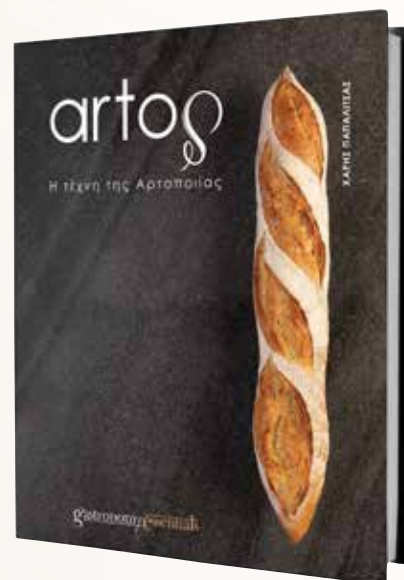
Η έκδοση διατίθεται αποκλειστικά από την **Gastronomy Essentials**, μέσω της ιστοσελίδας: www.Cucina.gr

IV. ARTOS, Η Τέχνη της Αρτοποιίας

ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ 2020

Το πρώτο βιβλίο του bakery chef **Χάρη Παπαλίτσα**, κυκλοφόρησε το Φθινόπωρο του 2020, από τις εκδόσεις της **Gastronomy Essentials**.

Η έκδοση διατίθεται από την **Gastronomy Essentials**, μέσω της ιστοσελίδας: www.Cucina.gr.



ΕΚΔΟΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ

V. FOOD WASTE Οδηγός Επιβίωσης ΑΝΟΙΞΗ 2021



Το πρώτο βιβλίο από τις εκδόσεις της **Gastronomy Essentials**, που διαπραγματεύεται το παγκόσμιο πρόβλημα της σπατάλης των τροφίμων και συμβάλλει στη σωστή διαχείριση των φυσικών πόρων του πλανήτη μας, κυκλοφόρησε τον Μάρτιο του 2021.

Συγγραφέας: Jack Gue Varas.

Η έκδοση διατίθεται από την Gastronomy Essentials, μέσω της ιστοσελίδας: www.Cucina.gr.

VI. Grand Livre de la Naturalite

ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ 2021

Στα τέλη του 2020, είδε το φως της δημοσιότητας, το βιβλίο «**Grand Livre de la Naturalite**» από τον μεγάλο Γάλλο chef **Alain Ducasse**, από την **Ducasse Editions** και, αρχές φθινοπώρου του 2021, κυκλοφόρησε στα Ελληνικά από την **Gastronomy Essentials** και σε μετάφραση του Μιχάλη Ντουνέτα.

Η έκδοση διατίθεται από την Gastronomy Essentials, μέσω της ιστοσελίδας: www.Cucina.gr



13 /

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ & ΕΝΔΟΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΕΛΛΑΔΑ & ΚΥΠΡΟ

2008

Εσωτερική εκπαίδευση 80 ατόμων στο ξενοδοχείο *Club Hotel Loutraki Casino*, στον τομέα της κουζίνας και του ζαχαροπλαστείου, από την *Ritz Paris Hotel* (συνολικός χρόνος εκπαίδευσης 4 εβδομάδες – 1 εβδομάδα ζεστή κουζίνα – 1 εβδομάδα κρύα κουζίνα – 1 εβδομάδα ζαχαροπλαστική – 1 εβδομάδα a la carte).

2009

Ανάθεση από την Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος, για την εκπαίδευση των μελών της (250 άτομα) σε 5 θεματικές ενότητες:

- I. Διακόσμηση μπουφέ για resort και πολυτελή ξενοδοχεία.
- II. Δημιουργία χριστουγεννιάτικου μπουφέ (συνταγές και set up μπουφέ, από την *Le Cordon Bleu*.
- III. Πιάτα από τα 3-άστερα εστιατόρια (3*** Michelin), του Γάλλου Chef Alain Ducasse.
- IV. Ζαχαροπλαστική για μπουφέ και a la carte εστιατόρια, από τον Έλληνο-Γάλλο Chef Gilles Simon Deliyannis.
- V. Βασικές αρχές μοριακής κουζίνας, από τον Ισπανό Chef Alain Devahive Tolosa, με 10ετή εμπειρία στο ερευνητικό κέντρο του Ferran Adria (*El Bulli restaurant – Βαρκελώνη Ισπανία*).

Πριν το 2008, έχουν πραγματοποιηθεί πολλές εσωτερικές εκπαιδεύσεις σε Ελληνικές ξενοδοχειακές αλυσίδες, όπως *Grecotel, Aldemar* κ.τ.λ.

*** όλες οι παραπάνω εκπαιδεύσεις έχουν διάρκεια μεταξύ 12 και 48 ωρών.

14 /

2010

Prive εκπαιδευτικό πρόγραμμα, για τους 16 από τους καλύτερους Chef στην Ελλάδα, με θέμα «*Νέες τεχνικές και νέες τεχνολογίες στην κουζίνα*», με τον Γάλλο Chef Christophe Poyu.

2011

Κύπρος - 5 θεματικά εκπαιδευτικά προγράμματα, με τη στήριξη του ΚΟΤ (Κυπριακός Οργανισμός Τουρισμού), Ένωση Ξενοδόχων Κύπρου & Συνδέσμου Αρχιμαγείρων Κύπρου (400 άτομα), με σκοπό την εκπαίδευση και αναβάθμιση των γνώσεων του γαστρονομικού επιπέδου στην Κύπρο.

I. «*Βασικές αρχές μοριακής κουζίνας*», από τον Ισπανό Chef Alain Devahive Tolosa με 10ετή εμπειρία στο ερευνητικό κέντρο του Ferran Adria (El Bulli restaurant - Βαρκελώνη Ισπανία).

II. «*Προχωρημένες τεχνικές μοριακής κουζίνας (επίπεδο II)*» από τον Ισπανό Chef Alain Devahive Tolosa με 10ετή εμπειρία στο ερευνητικό κέντρο του Ferran Adria (El Bulli restaurant - Βαρκελώνη Ισπανία).

III. «*Σεμινάριο μπουφέ με ελεγχόμενο Food Cost*», με τον Chef Timothy Briggs, από την ομάδα του Γάλλου Chef Alain Ducasse (ADF).

IV. «*Διακόσμηση μπουφέ για resort και πολυτελή ξενοδοχεία*», με τον Ταϊλανδό Chef Boonchuay Panprapa.

IV. «*Σεμινάριο Ελληνικής δημιουργικής κουζίνας*», από τους κορυφαίους Έλληνες Chef, Γιάννη Μπαξεβάνη και Μιχάλη Ντουνέτα.



ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

15 /

- **2013** – Οι εκπαιδεύσεις που έχουν πραγματοποιηθεί σε αυτό το έτος, είναι οι εξής:

Κέρκυρα

«Μοντέρνες Τεχνικές και νέες τεχνολογίες στην κουζίνα», από τον Έλληνα Chef Γιώργο Στυλιανουδάκη.

Αθήνα

«Μεσογειακές συνταγές με γαλλικές τεχνικές (Μαρόκο, Ισπανία και Ν.Γαλλία)», από την ομάδα του Γάλλου Chef Alain Ducasse.

Θεσσαλονίκη

«Ελληνική δημιουργική κουζίνα για μπουφέ ξενοδοχείων και πολυτελών εστιατορίων», από τον Έλληνα Chef Γιάννη Μπαξεβάνη.

Ρέθυμνο Κρήτης

«Μοντέρνα Κρητική Κουζίνα», από τον Έλληνα Chef Γιώργο Στυλιανουδάκη.

- **2014**

Αθήνα

«Τεχνικές *Sous Vide*», από τον Έλληνα Chef Γιώργο Στυλιανουδάκη.

Θεσσαλονίκη

«Ασιατικός Μπουφές για Πολυτελή & Resort Ξενοδοχεία», από τον Ταϊλανδό Chef Boonchuay Panprapa.

Θεσσαλονίκη

«*Best Of Alain Ducasse International*», από τους Γάλλους Chefs, Jerome Lacressonniere και Rui Martins, από την DUCASSE EDUCATION

Αθήνα

«Τεχνικές *Sous vide*», από τον Έλληνα Chef Γιώργο Στυλιανουδάκη. (Επαναληπτικό λόγω μεγάλης ζήτησης).

Αθήνα

«*Evolution – Μοριακή Ζαχαροπλαστική*», από τον Ισπανό Chef Jordi Puigvert.



16 /

- **2015** – Οι εκπαιδεύσεις που έχουν πραγματοποιηθεί σε αυτό το έτος, είναι οι εξής:

Αθήνα – «Τεχνικές *Sous Vide* στη Μαζική Εστίαση (*Hotel & Catering*)», από τον Έλληνα Chef Γιώργο Στυλιανουδάκη.

Αθήνα – «Μοντέρνα Ελληνική Κουζίνα σε *Mπουφέ & a la carte*», από τον Chef Γιάννη Μπαξεβάνη.

Αθήνα – «*New Trends: Modern Finger Food & Street Food*», από την ομάδα του παγκοσμίως γνωστού Γάλλου Alain Ducasse (DUCASSE EDUCATION).

Αθήνα – «*Modern Vegetarian Cuisine*», από τον Άγγλο Chef Eddie Shepherd.

Αθήνα – «*Obsession – Μοντέρνες Τεχνικές Ζαχαροπλαστικής*», από τον Ισπανό Pastry Chef Oriol Balaguer.

Εσωτερικές εκπαιδεύσεις σε ξενοδοχειακές αλυσίδες.

Αθήνα – «*Μοντέρνα Γαλλική Ζαχαροπλαστική*», από τον Γάλλο Pastry Chef Emmanuel Hamon.

Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Ηράκλειο Κρήτης – «*Sushi Master Classes*», με τον Chef Χρόνη Δαμαλά (INSETE).

Ηράκλειο Κρήτης, Ρόδος, Αθήνα – «*Βασικές Αρχές Sous Vide-Χρόνοι & Θερμοκρασίες*», με τον Chef Γιώργο Στυλιανουδάκη (INSETE).

*INSETE (Greek Tourism Confederation – www.sete.gr)



17 /

- **2016** – Οι εκπαιδεύσεις που έχουν πραγματοποιηθεί σε αυτό το έτος, είναι οι εξής:

Αθήνα, Ηράκλειο Κρήτης, Καλαμάτα
– «Μοντέρνα Ιταλική Κουζίνα», με τον Ιταλό chef, βραβευμένο με ένα αστέρι Michelin, Gianfranco Chiarini (INSETE).

Αθήνα – «Healthy Cuisine», από την ομάδα του παγκοσμίως γνωστού Γάλλου Alain Ducasse (DUCASSE EDUCATION).

Θεσσαλονίκη, Ηράκλειο Κρήτης, Αθήνα – «Νέες Τεχνικές (Sous Vide – Thermomix – Siphon)», με τον Chef Γιώργο Στυλιανουδάκη (INSETE).

Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Ρόδος – «Sushi Master Classes», με τον Chef Χρόνη Δαμαλά (INSETE).

Λευκωσία, Κύπρος – «Naturalite», από την ομάδα του παγκοσμίως γνωστού Γάλλου Alain Ducasse (DUCASSE EDUCATION).

Αθήνα – «Tradition Meets Evolution», πρώτη παρουσίαση από το ξενοδοχείο Ritz Paris και της σχολής Ecole Ritz Escoffier, ύστερα από 3 χρόνια ανακαίνισης.

Αθήνα – «Advanced French Pastry Techniques», με τον Γάλλο pastry chef Emmanuel Hamon.

Αθήνα – «Νέες Τεχνικές Σύγχρονης Ζαχαροπλαστικής», με τον Ισπανό pastry chef Ramon Morato.

Θεσσαλονίκη – «Βιτρίνες γλυκών Ξενοδο-χειών & Ζαχαροπλασθειών», με τον Pastry Chef Δημήτρη Χρονόπουλο (INSETE).

Θεσσαλονίκη – «Μοντέρνα Ελληνική Κουζίνα», με τον Chef Δημήτρη Παμπόρη (INSETE).

Αθήνα – «Τεχνικές Sous Vide για μαζική παραγωγή», με τον Chef Γιώργο Στυλιανουδάκη (INSETE).

Εσωτερικές εκπαιδεύσεις σε ξενοδοχειακές αλυσίδες.

*INSETE (Greek Tourism Confederation – www.sete.gr)



18 /

● **2017** – Οι εκπαιδεύσεις που έχουν πραγματοποιηθεί σε αυτό το έτος, είναι οι εξής:

Χανιά Κρήτης, Βόλος, Κέρκυρα - «Μοντέρνα Ελληνική Κουζίνα», με τον Chef Δημήτρη Παμπόρη (INSETE).

Ηράκλειο Κρήτης, Θεσσαλονίκη - «Τεχνικές Sous Vide για μαζική παραγωγή», με τον Chef Γιώργο Στυλιανουδάκη (INSETE).

Ρόδος, Κως - «Βιτρίνες γλυκών Ξενοδοχείων & Ζαχαροπλαστείων», με τον Pastry Chef Δημήτρη Χρονόπουλο (INSETE).

Αθήνα - «Animation Cuisine», από την ομάδα του παγκοσμίως γνωστού Γάλλου Alain Ducasse (DUCASSE EDUCATION).

Λευκωσία, Κύπρος - «Δημιουργικές Τεχνικές Μαγειρικής και Τεχνικές Στησίματος Πιάτων a la carte», με τον Chef Γιώργο Στυλιανουδάκη.

Θεσσαλονίκη - «Textura & the Art of Glazing», με τον Γάλλο Chef Emmanuel Hamon (INSETE).

Αθήνα - «Sushi & Asian Fusion for 5-stars City & Resort Hotels» με τον Chef Χρόνη Δαμαλά (INSETE).

Αθήνα - «Βασικές Αρχές Αλλαντοποιίας και Παστών Αλιευμάτων» με τον Chef Γρηγόρη Χέλμη (INSETE).

Αθήνα - «Μοντέρνες Τεχνικές Μαγειρικής Β. Ευρώπης (Nordic Cuisine)», με τον Chef Δημήτρη Μπούτσαλη (INSETE).

*INSETE (Greek Tourism Confederation - www.sete.gr)



19 /

● **2018** – Οι εκπαιδεύσεις που έχουν πραγματοποιηθεί σε αυτό το έτος, είναι οι εξής:

Αθήνα – «*Evolution II*», με τον Ισπανό Pastry Chef Jordi Puigvert.

Θεσσαλονίκη, Ρόδος – «*Μοντέρνα Ελληνική Κουζίνα*», με τον Chef Δημήτρη Παμπόρη (INSETE).

Ρόδος – «*Sushi & Asian Fusion for 5-stars City & Resort Hotels*» με τον Chef Χρόνη Δαμαλά (INSETE).

Αθήνα – «*Flavor Extraction*», με τον Chef Δημήτρη Κονταράτο (INSETE).

Ηράκλειο – «*Δημιουργική Ελληνική Κουζίνα σε Ψάρια & Θαλασσινά*», με τον Chef Γιάννη Μπαξεβάνη (INSETE).

Αθήνα – «*Contemporary Cold & Hot Buffet Set up for 5-stars City & Resort Hotels*», από την ομάδα του παγκοσμίως γνωστού Γάλλου Alain Ducasse (DUCASSE EDUCATION).

Αθήνα, Ηράκλειο Κρήτης – «*Η Τέχνη του Παγωτού*», με τον Pastry Chef Δημήτρη Χρονόπουλο (INSETE).

Χανιά & Θεσσαλονίκη – «*Βασικές Αρχές Αλλαντοποίησης και Παστών Αλιευμάτων*», με τον Chef Γρηγόρη Χέλμη (INSETE).

Εσωτερική εκπαίδευση της ξενοδοχειακής αλυσίδας Mitsis Hotels, πάνω στο «*Asian Street Food*» και στα «*Ψωμιά & Αρτοσκευάσματα για Ξενοδοχεία*».

Αθήνα – «*Liquid Gastronomy*», με τον Chef Δημήτρη Κονταράτο (INSETE).

Αθήνα – «*Modern & Classic French Patisserie*», με τον Γάλλο Pastry Chef Gilles Marchal (INSETE).

Λευκωσία, Κύπρος – «*The 'One Type' Cake Project*», με τον Γάλλο Pastry Chef Emmanuel Hamon .

Αθήνα & Ρόδο - «*Cocina Nikkei*», με τον Chef Θάνο Στασινό (INSETE).

Θεσσαλονίκη – «*Σύγχρονη Ελληνική Κουζίνα*», με τον Chef Δημήτρη Παμπόρη (INSETE).

Αθήνα & Θεσσαλονίκη – «*Free Style Cooking*», με τον Γάλλο Chef Xavier Bouriot (INSETE).

*INSETE (Greek Tourism Confederation – www.sete.gr)



20 /

- **2019** – Οι εκπαιδεύσεις που έχουν πραγματοποιηθεί σε αυτό το έτος, είναι οι εξής:

Ρόδος - «Βασικές Αρχές Αλλαντοποιίας και Παστών Αλιευμάτων», με τον Chef Γρηγόρη Χέλημη (INSETE).

Αθήνα - «Frozen Desserts Formulation & Ingredient tricks for Modern Patisserie», με τον Ισπανό Pastry Chef Jordi Puigvert (INSETE).

Αθήνα & Ηράκλειο Κρήτης - «Flavor Extraction», με τον Chef Δημήτρη Κονταράτο (INSETE Training).

Αθήνα - «Σύγχρονη Ελληνική Κουζίνα», με τον Chef Δημήτρη Παμπόρη (INSETE).

Αθήνα - «The 'One Type' Cake Project», με τον Γάλλο Pastry Chef Emmanuel Hamon (INSETE).

Ανώγεια, Κρήτη - «Με τον Γιάννη Μπαξεβάνη στα Ανώγεια», ένα 4-ήμερο διαδραστικό εκπαιδευτικό πρόγραμμα, με τον Chef Γιάννη Μπαξεβάνη (INSETE).

Εσωτερική εκπαίδευση της ξενοδοχειακής αλυσίδας BlueGR Hotels, με θέμα «Cold & Hot Buffet», διάρκειας 4 ημερών.

Αθήνα - «Breakfast & Branch», από την ομάδα του παγκοσμίως γνωστού Γάλλου Alain Ducasse (DUCASSE EDUCATION).

Εσωτερική εκπαίδευση της ξενοδοχειακής αλυσίδας Mitsis Hotels με θέμα «Hands on Pastry», διάρκειας 4 ημερών.

Πάτρα & Ιωάννινα - «Σοκολάτα Α-Ω», με τον Pastry Chef Δημήτρη Χρονόπουλο (INSETE).

Αθήνα - «Amazing Tarts», με τον Pastry Chef Πλατινό Γιώργο (INSETE).

Θεσσαλονίκη & Ηράκλειο Κρήτης - «Σύγχρονη Αρτοποιία», με τον Bakery Chef Χάρη Παπαλίτσα (INSETE).

Εσωτερική εκπαίδευση της ξενοδοχειακής αλυσίδας Mitsis Hotels, με θέμα «Ducassee Cooking», διάρκειας 4 ημερών.

Εσωτερική εκπαίδευση της ξενοδοχειακής αλυσίδας Grecotel, πάνω στην Αρτοποιία, στην *Cocina Nikkei* και στο *Raw Food*, διάρκειας 5 ημερών.

Θεσσαλονίκη - «Liquid Gastronomy», με τον Chef Δημήτρη Κονταράτο (INSETE).

Λευκωσία, Κύπρος - «Frozen Desserts Formulation & Ingredient tricks for Modern Patisserie», με τον Ισπανό Pastry Chef Jordi Puigvert.



ΓΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

21 /

Θεσσαλονίκη - «*Μοντέρνες Ιδέες για Σύγχρονο Τσιπουράδικο*», με τον Chef Γρηγόρη Χέλμη (INSETE).

Αθήνα - «*Asado Techniques*», με τον Chef Αθηναγόρα Κωστάκο (INSETE).

Λευκωσία, Κύπρος - «*Mignardises για Ξενοδοχειακή Χρήση*», με τον Pastry Chef Δημήτρη Χρονόπουλο. Το πρόγραμμα ήταν υπό την Αιγίδα της ΠΑ.ΣΥ.ΞΕ. (Παγκύπριος Σύνδεσμος Ξενοδόχων) και με επιχορήγηση της ΑνΑΔ (Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού).

Λευκωσία, Κύπρος - «*Ψωμιά για κουβέρ εστιατορίων & ξενοδοχείων*», με τον Bakery Chef Χάρη Παπαλίτσα. Το πρόγραμμα ήταν υπό την Αιγίδα της ΠΑ.ΣΥ.ΞΕ. (Παγκύπριος Σύνδεσμος Ξενοδόχων).

Ηράκλειο, Κρήτη - «*Dessert Buffet Concepts*», με τον Pastry Chef Γιώργο Αυγέρο (INSETE).

Ρόδος - «*Σύγχρονη Αρτοποιία - Η Επόμενη μέρα στα Προζυμμένα Ψωμιά*», με τον Bakery Chef Χάρη Παπαλίτσα (INSETE).

Ηράκλειο, Κρήτη - «*Fermentation Elements - Θεωρία & Πράξη*», Chef Δημήτρη Κονταράτο (INSETE).

**INSETE (Greek Tourism Confederation - www.sete.gr)



22 /

Αθήνα - «*Healthy & Raw Food*», με την Chef Δανάη Τσεκούρα (INSETE).

Ηράκλειο, Κρήτης & Αθήνα - «*Μοντέρνα Ζαχαροπλαστική*», με τον Ισπανό Pastry Chef Jordi Puigvert (INSETE).

Πάτρα - «*Μοντέρνες Ιδέες για Σύγχρονο Τσιπουράδικο*», με τον Chef Γρηγόρη Χέλμη (INSETE).

Αθήνα - «*3-star Starters & Main Courses*», από την ομάδα του παγκοσμίως γνωστού Γάλλου Alain Ducasse (DUCASSE EDUCATION).

● **2020** - Οι εκπαιδεύσεις που έχουν πραγματοποιηθεί σε αυτό το έτος, μέχρι και σήμερα, είναι οι εξής:

Ρόδος - «*Asado Techniques*», με τον Chef Αθηναγόρα Κωστάκο (INSETE).

Θεσσαλονίκη - «*Dessert Buffet Concepts*», με τον Pastry Chef Γιώργο Αυγέρο (INSETE).

Αθήνα - «*Fermentation Elements - Θεωρία & Πράξη*», Chef Δημήτρη Κονταράτο (INSETE).

➡ Οι εκπαιδεύσεις μετά τον Μάρτιο του 2020 και έως τα τέλη του έτους, διακόπηκαν λόγω προληπτικών μέτρων που πάρθηκαν από την ελληνική κυβέρνηση για την πανδημία SARS-CoV-2 (Covid - 19).



23 /

- **2021** - Οι εκπαιδεύσεις που έχουν πραγματοποιηθεί το πρώτο εξάμηνο του έτους, είναι οι εξής:

I. Webinar - «Σύγχρονες Τεχνικές Μαγειρικής, η εξέλιξη της ελληνικής κουζίνας», με τον chef Δημήτρη Παμπόρη (INSETE).

II. Webinar - «*Fermentation Elements, Ανάλυση και Εφαρμογή Τεχνικών Ζυμώσεων*», με τον Chef Δημήτρη Κονταράτο (INSETE).

*Το πρόγραμμα υλοποιήθηκε δύο φορές, λόγω μεγάλης ζήτησης.

III. Webinar - «*Liquid Gastronomy, Θεωρία και Πράξη Σύγχρονων Τεχνικών στο Μπαρ*», με τον Chef Δημήτρη Κονταράτο (INSETE).

IV. Webinar - «*Bread Chemistry, από τον Σπόρο στο Ψωμί*», με τον Bakery Chef Χάρη Παπαλίτσα (INSETE).

V. Webinar - «*Γλυκά Ζαχαροπλαστείου, Σύγχρονες Τεχνικές*», με τον Pastry Chef Θανάση Τσαγκλιώτη (INSETE).

VI. Webinar - «*Seacuterie Θαλασσινά Αλλαντικά, Παράδοση και Καινοτομία*», με τον Chef Γρηγόρη Χέλμη (INSETE).

*Το πρόγραμμα υλοποιήθηκε δύο φορές, λόγω μεγάλης ζήτησης.

VII. Webinar - «*Δημιουργίες Σύγχρονης Ελληνικής Κουζίνας, Ψάρια και Θαλασσινά*», με τον Chef Γιάννη Μπαξεβάνη.

VIII. Webinar - Εσωτερική εκπαίδευση της ξενοδοχειακής αλυσίδας Atlantica Hotels & Resorts, με θέμα «*Ελληνική Δημιουργική Κουζίνα σε Buffet*», με τον Chef Αλέξανδρο Χαραλαμπίοπουλο.

**INSETE (Greek Tourism Confederation - www.sete.gr)

➡ Όλες οι εκπαιδεύσεις του πρώτου εξαμήνου του έτους, διεξάχθηκαν διαδικτυακά (Webinar), μέσω της πλατφόρμας του Zoom, λόγω μέτρων πρόληψης κατά της πανδημίας SARS-CoV-2 (Covid - 19).





/24

**Με εκτίμηση,
Χάρης Χαραλαμπίδης**

Για την Ελλάδα

Gastronomy Essentials IKE
Αρτοποιίας 52
ΤΚ 11633 Αθήνα
Ελλάδα

Για την Κύπρο

Gastronomy Essentials Ltd.
Akropoleos Str. 93 Vasileia Court
Office 103 7101 Aradippou,
Larnaca, Cyprus

Τηλ. Επικοινωνίας: 6972-444820

E-mail: gastronomy_essentials@mail.com

Site: www.cucina.gr