

2022. SZEPTEMBER-DECEMBER

MESTERKÉPZÉSEK



KEDVES VENDÉGEINK!

Az idei forró nyári szezon után ismét eljött a bensőséges hangulatú őszi-téli időszak egyedi alapanyagaival és ünnepeivel. A METRO Gasztroakadémia ebben az időszakban is várja a minőségi gasztronómia szerelmeseit rengeteg inspiráló és izgalmas képzéssel, melyeken az elméleten felül a gyakorlatra is nagy hangsúlyt helyezünk. A trendek és az igények alakulásával képzéseink is megújulnak, a közkedvelt témákon túl több figyelmet szentelünk a vega, vegán ételek készítésére és a fenntarthatóságra.

Hozd ki a szezonból a legtöbbet, találkozz a szakma legjavával, köss új ismeretségeket, cserélj tapasztalatot – mélyítsd el tudásod a gasztronómia különböző területein!

Oktatóink az ország és a vendéglátás különböző szegmenséből érkeznek, így tapasztalatuk nagyon sokrétű, de ami közös bennük: a szakma iránti szeretetük, rajongásuk és elhivatottságuk. Ha ez a három benned is megvan, várunk képzéseink bármelyikén!

Üdvözlettel:

A METRO Gasztroakadémia csapata





ÁDÁM CSABA

Több mint 25 éves szakmai pályafutás áll Csaba mögött a vendéglátásban, szűkebben értelmezve a konyhában. Ennek legutóbbi állomása az Olimpia étterem volt, melyet 8 és fél évig üzemeltetett. Jelenlegi szakmai célkitűzései között szerepel a húsmentes konyha/étkezés finomítása és népszerűsítése.



CSIDEI TAMÁS

Csidi Tamás mesterszakács, szakoktató 25 éve dolgozik konyhán. 15 évig hazai és osztrák éttermek, valamint elismert magyarországi szállodaláncok konyháit vezette, miközben szakmai lapokban publikált. Jelenleg saját cégében új konyhatechnológiákat oktat, valamint éttermeket indít be és segít át a koncepcióváltás nehézségein. A megújuló magyar gasztronómia és a monarchiabeli konyha megszállottja. Több mint 10 éve csatlakozott a METRO Gasztroakadémia oktatói csapatához, ahol a sous vide és az egyéb új ételkészítési technológiákat tanítja.



ELCANA BARROS

Elcana Braziliában született és nőtt fel, jelenleg Magyarországon él családjával. Két dolog foglalkoztatta már gyermekkorában is: a gasztronómia és az utazás. Amint lehetősége nyílt, Portugáliába költözött, ahol a hobbját választotta hivatásává, így tanulta meg a portugál és a mediterrán konyha művészetét, valamint kezdte el kialakítani saját útját.

Elcana a megszerzett tudását az autentikus portugál és a brazil konyha tradícióin keresztül a legegyszerűbb formában mutatja meg a Gasztroakadémián.



GALGÓCZI GÁBOR

A pesti gasztronómia egyik kiemelkedő alakja. Szakmai fejlődését kétségtelenül az Onyx étteremben eltöltött 6 év határozta meg, majd tudását a Cafe Pierrot-ban, a Libertében majd a La Perle Noire-ban bővítette. A korábbi években a Bocuse d'Or hazai válogatójának döntőse volt, és részt vett számos hazai és nemzetközi gasztronómiai versenyen. Képzésein modern konyhai főzéstechnikákat, valamint többrétű, kreatív alapanyagfelhasználást tanulhatnak a résztvevők.



GÁLICZ ISTVÁN

A konyhai gazdálkodást és irányítást Sous Chefként gyakorolta a Polo étteremben 2000-től. Később óceánjáró hajókon szerzett tapasztalatot (Sapphire Princess, Tahitian Princess, Grand Princess, Dawn Princess) a nemzetközi konyhaművészetben. Útjai során István több nemzet tradicionális konyhaművészetével is közelebbről megismerkedett, mint például a mexikói, az indiai és a thai gasztronómiával. Visszatérve Magyarországra több mint hat évig a Trattoria Pomo D'Oro étterem Sous Chefjeként dolgozott, ahol a tradicionális és a modern olasz konyha is képviselteti magát. 2012 óta a METRO Gasztroakadémia séfje.



KÖRMENDI IMRE

Alkalmazott fotós, hobbiszakács. Az elmúlt több mint 10 évben az ételfotózás vált a fő területévé: magazinokat és szakácskönyveket illusztrál, valamint csomagolás- és reklámfotókat készít. A fotózások során szereti bevonni magát az ételkészítés folyamatába is, hogy az elkészült kép jobban tükrözze az adott séf szemléletét, hozzáállását. Kíváncsi természetű, a profi konyhán szerzett tapasztalatait otthon is kamatoztatja családjá és barátai örömére. 2016 óta tart ételfotós képzéseket a METRO Gasztroakadémián.



MÁK TAMÁS

Igazi fanatikus, aki 20 éve foglalkozik pizzával, de ezt már inkább szenvedélynek tekinthetjük. A nappolyi stílusú pizzakészítés, a canotto igazi specialistája, a gluténháló rabja. Kitűnően bánik természetesen a fatüzeléses kemencével is, hiszen nem csak a személyében égő tűz fontos a tökéletes eredményhez.



PALLAG DÁVID

Pallag Dávid hosszú útkeresés után találta meg helyét a magyar gasztronómia világában: útjának mérföldkövei között szerepelt például a MÁK Bisztró, a Tanti, Saint Tropez étteremvilága és a Liskay Borkúria is. A fiatal séf 2020 decemberében nyitotta meg feleségével közös éttermét, a Rutin Gasztrolubickolót. A magyar konyha korszerűbb értelmezését célkitűzésül választó budaörsi bisztró tulajdonosai egy igazi gasztoparadicsomot építettek fel.



POHNER ÁDÁM

A 2018-as Bocuse d'Or válogatójának döntőse és nyertese, mellyel nevezte magát a Torinóban megrendezésre kerülő Bocuse d'Or európai döntőjébe. Ádámot leginkább az Olimpia és az Alabárdos étteremből ismerhetik, de a balatonszemesi Kistücsök étterem séfjeként is sokan találkozhattak vele. Nincs kiforrott hitvallása, a saját gondolatait és megérzéseit követi, a kreatív és a reális, életszerű megoldások közötti egyensúlyra törekszik. Ez adja nagyszerű ételeinek és eredményességének alapjait is.



RESZKETŐ TAMÁS

Tamást kiskorától érdekli a főzés, grillezés. Munka mellett szakácsnak tanult, és tudását egyre jobban csiszolgatta, főleg külföldön szerzett tapasztalatok alapján. A Bécsben, Prágában, Írországbán töltött huzamosabb idő után tért vissza hazánkba. Az alapanyagok kiemelt tisztelete szellemében arra törekszik, hogy a grillezés, füstölés ne nyomja el azok saját, jellegzetes ízét.



SEGAL VIKTOR

Gasztronómiai tanácsadóként 2008 óta segíti hazai és külföldi újonnan nyíló éttermek, szállodák elindulását az alapoktól, valamint a már meglévő, de küszködő vendéglátó egységek átalakításával, újragondolásával is foglalkozik. Emellett gyorséttermek, street food helyek és bisztrók teljes koncepciójának kialakításában is részt vesz. Azt vallja, hogy a tapasztalat és a csapatmunka nélkülözhetetlen a probléma közös megoldásához és a fejlődéshez. Pályája során megtanulta, hogy a hatékony, bevételorientált személyzet – nemzetközi környezetben éppúgy, mint idehaza – a nyereséges vállalkozások kulcsa.

SZENTE-ORBAN JUDIT

Közel két évtizedes üzemeltetési tapasztalatait a legnagyobb multinacionális szállodaláncoknál, különböző brandekben szerezte. Üzemeltetőként, portfóliójában tudhat szállodanyitást, brandváltást, új márká magyarországi bevezetését, brand szintű projektvezetést, hétköznapi üzemeltetést. Szabadúszóként gazdag, szerteágazó tapasztalatot gyűjtött a vidéki és fővárosi önálló, magánkézben lévő vendéglátó egységek üzemeltetésével kapcsolatosan is. Erősségei a kontrollig, monitoring, rendszerek felépítése, a kontrollált, tudatos üzemeltetés kialakítása.



SZTANA FERENC

Mesterszakács. A Közétkeztetési Szakácsverseny egykori győztese. Számos hazai és nemzetközi szakácsversenyen díjazták a munkáját. Évek óta a Közétkeztetési Szakácsverseny zsűrijében foglal helyet. Több mint 20 éve a magyar gasztronómiai élet aktív szereplője. Munkája során és a képzések alkalmával törekszik a magyar gasztronómia értékeinek népszerűsítésére.



VARJU VIKTOR

Varju Viktor – vagy ahogy a szakmában ismerik: Varju Vili – a fővárosi Bock Bisztró Executive Chefjeként kezdte pályafutását. Munkásságát a Bock Bisztró és a Vendéglő a KisBíróhoz fémjelzik, jelenleg a Négyházmajor séfjeként tevékenykedik. Hitvallása: letisztult koncepció, maximalizmusra való törekvés, a magyar konyha hagyományainak őrzése. Véleménye szerint a konyha egy hihetetlenül bonyolult rendszer, melynek alappillére a folyamatos állandóság fenntartása és annak egyengetése.



VIDÁK ZOLTÁN

Gyermekként sokat segített a nagymamájának a konyhában, és ez meghatározó élményt adott számára. Később a szakmában kitartó munkával az Andrásy úton található Premierben helyezkedett el konyhafőnökként, legutóbb pedig az Etyeken található Rókusfalvy Fogadó séfjeként végezte munkáját. A „vendégül látás” mellett a modern magyar konyha szívügye, így nem meglepő, hogy a konyhában szívesen kísérletezik bisztróételekkel is. Életének fontos állomása volt, hogy hosszú éveken át a Konyhafőnök c. műsor kreatív séfjeként tevékenykedett, tovább a METRO Gasztroakadémián is hasonló munkakört tölt be.



VOLENTER ISTVÁN

1999 óta dolgozik a vendéglátásban. Mórról, az Őreg Présből indult a pályafutása, ahol 21 évesen már a konyhát vezette. Vidéken és Budapesten is több étteremben dolgozott séfként, sokáig a 67 Étterem & Bisztró séfje volt, de az Albatros partiszervíz fő séfjeként is dolgozott. Többször indult a magyar Bocuse d'Or versenyen, mindig dobogós helyet ért el. 2020-ban visszatért Móra és immár önállóan vezeti az Őreg Prés Éttermet.



ZSOLNAY GERGELY



Jelenleg a budapesti The Planteen és az Andrásy úti Flow Specialty Coffee Bar & Bistro Executive Chefje és utóbbi üzletvezetője. Mintegy 20 éve foglalkozik az egészséges életmóddal, tudatos táplálkozással és ezek integrálásával a vendéglátásba. Tanulmányokat folytatott környezetvédelem, mezőgazdaság (MATE-Kertészmérnök), vendéglátás (szakács) illetve táplálkozástudomány területén (SOTE-MSc). Életének meghatározó része a tanítás, minél több emberhez eljuttatni a megszerzett ismeretek összefűzött esszenciáját. Egyik fő célja a magas minőségű, hazai alapanyagokra építő, növényi alapú, kompromisszummentes gasztronómia megvalósítása Magyarországon, az ősi alapanyagok újraélesztésével.





SZEPTEMBER

- SZEPTEMBER 21. GÁLICZ ISTVÁN
Tenger gyümölcsei klasszikusok
- SZEPTEMBER 27. PALLAG DÁVID
Magyar ételek egy ifjú séf kezéből

OKTÓBER

- OKTÓBER 04. GALGÓCZI GÁBOR
Tányérdesszertek
- OKTÓBER 04. SENKÁRIUK ANDRÁS
Barista alapképzés
- OKTÓBER 05. CSIDEI TAMÁS
Sous-vide alapok
- OKTÓBER 11. RESZKETŐ TAMÁS
Liba étek parázson
- OKTÓBER 13. SZTANA FERENC
Egészséges főzelékek a közétkeztetésben
- OKTÓBER 17. ZSOLNAY GERGELY
Szezonális vegán fogások
- OKTÓBER 18. POHNER ÁDÁM
Mártások az alapoktól
- OKTÓBER 25. KÖRMENTI IMRE-GÁLICZ ISTVÁN
Ételefotózás
- OKTÓBER 27. GALGÓCZI GÁBOR
Lazac, a legkedveltebb halunk

JELMAGYARÁZAT:

-  konyhai képzés
-  bár/barista képzés
-  konyhai és bár/barista képzés
-  elméleti képzés

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
		1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

31

NOVEMBER

NOVEMBER 02.	CSIDEI TAMÁS Sous-vide Márton napra
NOVEMBER 03.	ÁDÁM CSABA Több mint köret
NOVEMBER 08.	RESZKETŐ TAMÁS Street food
NOVEMBER 08.	SENKÁRIUK ANDRÁS Barista alapképzés
NOVEMBER 09.	VIDÁK ZOLTÁN Töltött tészták házilag
NOVEMBER 09.	SENKÁRIUK ANDRÁS Latte art
NOVEMBER 15.	GALGÓCZI GÁBOR Vadhúsok, nagyvadak
NOVEMBER 16.	VIDÁK ZOLTÁN Szárnyasok
NOVEMBER 17.	ELCANA BARROS Tradicionális portugál konyha
NOVEMBER 21–25.	SENKÁRIUK ANDRÁS Barista tanfolyam, 5 napos
NOVEMBER 22.	VOLENTER ISTVÁN Magyar édesvízi halak
NOVEMBER 23.	RESZKETŐ TAMÁS Parázson az étteremben
NOVEMBER 24.	GÁLICZ ISTVÁN Steaksütés
NOVEMBER 29.	VARJU VIKTOR Vendégváro falatok/ magyar Tapas a büféasztalon
NOVEMBER 30.	ZSOLNAY GERGELY Vegán karácsony

DECEMBER

DECEMBER 01.	SZTANA FERENC Egészséges levelek a kőzetkeztetésben
DECEMBER 06.	GALGÓCZI GÁBOR Vegán és mentes desszertek
DECEMBER 06.	SENKÁRIUK ANDRÁS Barista alapképzés
DECEMBER 07.	SENKÁRIUK ANDRÁS Latte art
DECEMBER 7–8.	MÁK TAMÁS Pizza nappolyi stílusban, 2 napos
DECEMBER 12.	VARJU VIKTOR Vegetarianizmus vendéglős szemmel
DECEMBER 13.	POHNER ÁDÁM Bisztrókonyha a Bükkből
DECEMBER 14.	VIDÁK ZOLTÁN Malac orrától a farkáig
DECEMBER 15.	GÁLICZ ISTVÁN Olasz tészták- tésztaaraguk
DECEMBER 20.	KARÁCSONYI MEGLEPETÉS VENDÉGÜNK

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	8
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

SZEPTEMBER



GÁLICZ ISTVÁN TENGER GYÜMÖLCSEI KLASSZIKUSOK

A tenger gyümölcsei olyan sokszínűek, változatosak mint a szárazföld gyümölcsei. Rengeteg elkészítési módjuk is van melyekből pár klasszikus kerül a képzésen terítékre. Természetesen az előkészítéstől a tálalásig átvesszük a fontos tudnivalókat, miközben a különböző hagyományos és modern elkészítési technológiák előnyeit-buktatóit is megismerhetik a résztvevők.

Provence-i polip ragu
Töltött tintahal
Garnéla ceviche
Osztriga variációk

MESTERKÉPZÉSEK **SEPTEMBER**



PALLAG DÁVID

MAGYAR ÉTELEK EGY IFJÚ SÉF KEZÉBŐL

A klasszikus magyar ételeket már édesanyáink is kisebb-nagyobb eltéréssel készítették. Manapság egyre több formában és íz-árnyalatban találkozhatunk ezekkel a fogásokkal. A képzés során mindenki új ötleteket szerezhethet, mikor elsajátítja miként készíti ezen ételeket egy friss, egyéni szemlélettel bíró ifjú séf.

Marhatatár, füstölt tojássárgája krémmel
Langyos vajtök velouté, St. Jakab kagylóval töltött pisztráng
Rutinos "lecsó", vagyis ratatouille

Mangalicával és fiatal báránnyal töltött paprika, padron, konfitált paradicsom





OKTÓBER



GALGÓCZI GÁBOR

TÁNYÉRDESSZERTEK

Jó desszertet, de hogyan? Gyakran hangzik el ez a kérdés az éttermekben. Nehezítő tényező, amikor nincs cukrászunk, és a nem erre specializálódott szakácsnak kell megalkotnia a menü fontos részét képező utolsó fogást. Kurzusunk ebben ad segítséget: megismerkedhetsz az éttermi körülmények között is elkészíthető különféle tányérdesszertekkel. Mindezt profi iránymutatással.

Csokoládétextúrák
Maracujás piskóta citrusos cremeux-vel
Sacher sárgabarackvelővel



CSIDEI TAMÁS

SOUS-VIDE ALAPOK

A sous-vide módszer segítségével alacsony hőfokon, vákuum alatt készíthetünk el számtalan ételt, így jobban megőrizve a hozzávalók természetes ízét és állagát, valamint növelve a biztonságos eltarthatóságot. A Csidei Tamás által vezetett kurzus során a résztvevők betekintést kapnak a sous-vide technológia alapjaiba: élelmiszerbiztonság, mikrobiológia, előnyök és veszélyek, biztonsági megoldások.

Szezonális zöldségek készítése vákuum alatt

Friss fűszerolajak vákuum alatt

Vákuumban marinált kardhal savanyított zöldségekkel

Sous-vide tojás hollandi mártással

és szarvasgombával



10.11. KEDD

RESZKETŐ TAMÁS

LIBA ÉTKEK PARÁZSON

A faszén és a füst aromája kiválóan társul a liba ételekhez. A hagyományos és modern fogásoknak is egyedi ízvilágot adhatunk a grillen. Természetesen fontos a technológia használatának módja és a hozzá illő ízesítés.

Füstölt libamáj, gyömbéres almapüré
Véres hurkás libamell, vöröslencse, grillezett szilva
Libacomb, sütőtökös-káposztás rétes



MESTERKÉPZÉSEK **OKTÓBER**

SZTANA FERENC EGÉSZSÉGES FŐZELÉKEK A KÖZÉTKEZTETÉSben

A magyar konyha hagyományaira építve, de a mai trendeknek megfelelő technológiákkal készülnek étek a képzés során. Könnyen és változatosan, a mindennapi működésben jól használható ötletekkel, receptekkel gazdagodnak a résztvevők. Éttermi menüben is megállják a helyüket a főzelékek, amennyiben megfelelő módon és minőségi feltételekkel kínáljuk azokat.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



ZSOLNAY GERGELY

SZEZONÁLIS VEGÁN FOGÁSOK

A vegán étrendről sokan azt gondolják, hogy egyhangú és fehérjeszegény. A húson kívül sok fehérjetartalmú étel létezik, beleértve a szóját, a babot, a quinoát és a hüvelyeseket. Amíg egy vegán naponta fogyasztja valamelyiket, addig a megfelelő mennyiségű fehérjéhez juttatja a szervezetét. Természetesen odafigyeléssel és megfelelő tudással elkészítve nagyon ízletesek is lehetnek, nem csak táplálóak.

Az áruházi szezonális választékból készülő ételek.

MESTERKÉPZÉSEK **OKTÓBER**



POHNER ÁDÁM

MÁRTÁSOK AZ ALAPOKTÓL

Ahogy a házépítésnél elengedhetetlen a biztos alapozás, úgy az ételek, mártások készítésénél is megkerülhetetlenek a biztos alapok. Ezen a képzésen a mártáskészítéshez adja át tudásának ide vonatkozó részét Ádám, hogy a résztvevők később ezt kamatoztatva tovább fokozhassák saját ételeik sikerét.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



KÖRMENDI IMRE-GÁLICZ ISTVÁN

ÉTELFOTÓZÁS

Szép ételfotókkal vonzóbban bemutathatjuk éttermünk kínálatát, akár a napi menüt is. A képzés során ehhez szeretnénk segítséget nyújtani. A konyhában előkészített, elkészített fogásokat a résztvevők saját maguk is megtálalhatják, izlésük szerint. Imre segítségével pedig elsajátíthatják, hogy fényképezőgéppel vagy telefontal miként tudják a lehető legszebb képet elkészíteni róla.

Fontos, hogy a képzésre mindenki hozzon magával fényképezős okostelefont vagy fényképezőgépet, hiszen ez egy igazán interaktív alkalom lesz!

MESTERKÉPZÉSEK **OKTÓBER**



GALGÓCZI GÁBOR LAZAC, A LEGKEDVELTEBB HALUNK

A lazacból készült étek népszerűsége világszerte töretlen. Íze, színe és magas omega3 zsírtartalma miatt is különbözik a legtöbb tengeri haltól. Elkészítésének rengeteg módja van, így még ha vendégeink csak ezt a halat keresnék, akkor is változatos fogásokat készíthetünk belőle.

Lazacatár és tataki miso mártásban
Céklás gravlax snidlinges crème fraîche-vel
Lazac Wellington posírozva kagyló mártással





NOVEMBER



CSIDEI TAMÁS SOUS-VIDE MÁRTON NAPRA

A Márton-napi menü összeállítása mindig szép és izgalmas feladat. A sous-vide technológia kiváló segítség, hogy változatosabbá tegyük ajánlatunkat. Természetesen megfelelő tudással a munkánkat is megkönnyíthetjük, egyszerűsíthetjük vele. Ugyanakkor lényeges, hogy az alapszabályokat mindig tartsuk be!

Libahúsok és belsejégek hőkezelése vákuum alatt:
libamell, libacomb, libamáj



ÁDÁM CSABA TÖBB MINT KÖRET

Manapság egyre jelentősebb szerepet kapnak a tányérokon a köretek, hiszen ezek adják meg ételünk teljes végső egészségét. Sokszor akár már önálló fogásként is megállják helyüket. Az alapanyagoknál a szezonális is egyre fontosabbá válik, amiket pedig a megfelelő ízesítéssel, technológiai eljárással akár egy tányéron belül is többféleképpen, izgalmasan és mégis összeillően tálalhatunk.

Főként szezonális zöldségek és variációik készülnek a képzés során.



RESZKETŐ TAMÁS

STREET FOOD

A street foodok világában meghatározó szerepet töltenek be a hamburgerek és a szendvicsek. A képzésen Reszkető Tamás kalauzolásával végigjárjuk a főbb alkotóelemek elkészítését: a szaftos húspogácsák / húсок, illetve a hozzájuk illő szósok és köretök is sorra kerülnek. Egy hamburgert vagy egy szendvicset nem kell túlbonyolítani, de jól fel kell építeni az ízek és az arányok összhangját.

Burger és szendvics variációk (marha, hal, vegetáriánus)



VIDÁK ZOLTÁN TÖLTÖTT TÉSztÁK HÁZILAG

A töltött tésztáknak világszerte megtalálhatók a helyi tradicionális fajtái. A mostani képzésen a talán legismertebbek elkészítését gyakorolhatják és sajátíthatják el a résztvevők. A különféle házi tészták elkészítése és kézi töltése, hajtogatása egy kis gyakorlással garantált sikert jelent. Bármelyik menüt színesebbé tehetjük velük és az előételektől kezdve, levesbetétként, köretként, vagy akár önálló fogásként is tálalhatjuk őket.

Gyoza, bao, ravioli, tortelloni zöldséges és húsos töltelékkel



GALGÓCZI GÁBOR

VADHÚSOK, NAGYVADAK

A vadhús természetes élelmiszerünk. Minden fajnak megvan a maga jellegzetessége, és húruk aromája sem egyforma. Ráadásul ásványi anyagokban, nyomelemekben gazdag, és sok telítetlen zsírsavat tartalmaz, ezek által egészséges is. Elkészítése a változatossága miatt sokszor igazi kihívás, de biztos tapasztalatokra épített tudást kapnak az oktatáson résztvevők.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



VIDÁK ZOLTÁN

SZÁRNYASOK

A szárnyasok egyszerre alapélelmiszerek és különleges fogások hozzávalói. Fontos szerepet töltenek be a világ minden részén a konyhaművészetben. Hazánkban a csirkehús a legelterjedtebb, de ezen kívül is könnyen hozzá juthatunk más szárnyasokhoz is. Ezeket megfelelően elkészítve könnyen különleges fogásokkal kedveskedhetünk vendégeinknek.

Fácán, gyöngytyúk, bébi csirke, vadkacsa



ELCANA BARROS TRADÍCIONÁLIS PORTUGÁL KONYHA

A portugál konyha a rengeteg tengeri alapanyag, hús, zöldség és tejtermék mellett sok fajta fűszert használ. A világ minden tájáról származnak, hiszen a régmúltban a Portugál Birodalom és kereskedelmük behálózta a glóbuszt. Nem csak Portugália kapott a világ többi részéről, ők is erős behatással voltak más nemzetek konyháira.

Az indiai vindalo, vagy a japán tempura is portugál ősökkel büszkélkedhet.

Zöld leves - Caldo Verde

Kacsás rizs - Arroz de Pato

Alentajoi kagylós sertés ragu - Carne de Porco à Alentejana

Olívaolajban sült polip - Octopus à Lagareiro

Narancs tart

MESTERKÉPZÉSEK NOVEMBER



VOLENTER ISTVÁN

MAGYAR ÉDESVÍZI HALAK

Szerencsére folyamatosan bővül a minőségi hazai édesvízi halak választéka a METRO áruházaiiban. Mint minden alapanyagnál, a halaknál sem mindegy, hogyan készítjük el őket. Ráadásul méretük, állaguk, ízük-szállakosságuk, vagy éppen zsírosságuk miatt fajtánként más-más elkészítés, ízesítés hozza ki belőlük a legjobbat.

Tokhal, sügér, szürke harcsa



RESZKETŐ TAMÁS PARÁZSON AZ ÉTTEREMBEN

A kellemes füst aroma mindig ínycsiklandóan hat az érzékszerveinkre. Egyre több módszerrel adhatjuk meg a jóleső füstös ízt ételünknek. A mai eszközök egy része már zárt térben is használható, így az étteremben is könnyedén elkészíthetjük a füstös fogásokat.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



GÁLICZ ISTVÁN STEAKSÜTÉS

A steak minden éttermi ajánló igazi sztárja. Íme most minden, amit a steaksütésről tudni kell. A húsok elkészítése előtt feltétlenül szükségünk van kiváló alapanyagokra. István részletesen bemutatja, hogy milyen húsrészt kell felhasználni, milyen módon kell előkészíteni, elkészíteni, és minden olyan konyhatechnológiai praktikával megismerteti a résztvevőket, mely a tökéletes steak elkészítéséhez szükséges.

Rib eye, Hátszín, Bélszín
Mártások, köretek, kiegészítők



VARJU VIKTOR

VENDÉGVÁRÓ FALATOK/ MAGYAR TAPAS A BÜFÉASZTALON

Manapság egyre elterjedtebb, hogy egy esemény során vendégeink minden fogást szeretnének megkóstolni és elvárják, hogy színes választékkal kínáljuk őket. Lehetnek ezek falatnyi, vagy akár kis tányérnyi étek, amelyeket bátran építhetünk a magyar konyha klasszikusaira. Hosszú évek során szerzett kitűnő rutinjait osztja meg a résztvevőkkel az oktató a képzés során.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



ZSOLNAY GERGELY

VEGÁN KARÁCSONY

Karácsonykor a legtöbb embert magával ragadja a lázas készülődés, az ajándékozás és az ünnepi étkezések. Ilyenkor mindenki különleges fogásokkal készül. Természetesen az igazán jó házigazda a vegán vendégekre is gondolt és nekik is finom falatokat kínál.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!





DECEMBER



SZTANA FERENC EGÉSZSÉGES LEVESEK A KÖZÉTKEZTETÉSBEN

A levesek jelentős szerepet töltenek be a mindennapi étkezési kultúránkban, ezért megkerülhetetlenek a közétkeztetésben is. Manapság már elvárás, hogy egészségesek és táplálóak is legyenek, ugyanakkor készítőiket erősen bekorlátozzák az anyagi lehetőségek. Ezen a képzésen a résztvevők sokféle leves elkészítésénél használható technológiákat sajátíthatnak el.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



GALGÓCZI GÁBOR VEGÁN ÉS MENTES DESSZERTEK

Vegán, diabetikus vagy mentes, sokaknak komoly gond egy étteremben. A vendégnek, hogy mit tud választani, a vendéglátónak pedig, hogy mit tud kínálni. Mai felgyorsult világunkban sok szélsőségnek kell megfelelni egy étteremben, és talán a legnehezebb a desszert. Erre a témára kínálunk kreatív megoldásokat kurzusunkon.

- Lúdlábtorta (vegán és gluténmentes);
- Vegán „tejsokoládé” mousse körtekompóttal, fahéjas morzsával (vegán és gluténmentes);
- Zacher (glutén- és cukormentes);
- Mangós chiamagos tápióka puding (vegán, glutén- és cukormentes)



MÁK TAMÁS PIZZA NÁPOLYI STÍLUSBAN

A képzés során az alapoktól, azaz a lisztektől kezdve egészen a sütésig végigveszik a résztvevők a nápolyi stílusú pizzakészítés, a Canotto stílus csinját–bínját. Elsajátíthatják a magas hidratációval és a hosszú fermentációval, magas hőfokon, agresszív sütéssel készülő pizzák fortélyait. Természetesen a nyújtás és gyakorlati rész sem maradhat el.

A kétnapos konyhai képzés kedvezményes ára: **31.000 Ft+ÁFA/fő**

MESTERKÉPZÉSEK **DECEMBER**



VARJU VIKTOR VEGETARIANIZMUS VENDÉGLŐS SZEMMEL

A vegetáriánus étek készítése mindig kihívás a nem vegetáriánusok számára. Ráadásul legtöbbször szeretnénk hűek maradni a vendégek által megszokott ízvilághoz. A képzés során a magyar bisztró stílusban elkészülő fogások mindenki számára segítséget fognak nyújtani a saját ízvilágában megalkotott ételekhez.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



POHNER ÁDÁM BISZTRÓKONYHA A BÜKKBŐL

A képzésen nem a tradicionális regionális konyha hagyományai adják a fő hangsúlyt, de szerepet kapnak. Ádám újonnan nyílt éttermében törekszik a lokalitásra, amit a széles körben elérhető alapanyagokkal és a korábbi tapasztalataival ötvöz. Legfrissebb élményei adják az inspirációt ehhez a képzéshez.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



VIDÁK ZOLTÁN MALAC ORRÁTÓL A FARKÁIG

Az egészben sült malac kiemelt szerepet kap a szilveszteri asztalon. Zsenge ropogós bőre igazán különleges csemegévé teszi. Így azonban tányér fogásként nehéz tálalni. Részeit külön-külön készítve szinte egész menüsort állíthatunk össze.

Malaccsülök, fej, fül, bőrös malacsült



GÁLICZ ISTVÁN

OLASZ TÉSztÁK-TÉSztARAGUK

A tészta minden konyhában népszerű, de az olasz talán világszerte a leghíresebb. Formában és ízben végtelen kombinációja ismert. A raguk közül léteznek pár perc alatt, és hosszú ideig lassú tűzön készülők is. Mindegyiket megtanulni szinte lehetetlen, de ez alkalommal néhányat a legismertebbek közül átveszünk a résztvevőkkel.

Carbonara, Tagliatelle alla Bolognese, Kacsaragu,
Spaghetti alle vongole, Sütőtökös gnocchi gorgonzola szósszal,
Variációk paradicsomszószra, Vargányaragu



KARÁCSONYI MEGLEPETÉS VENDÉGÜNK

Karácsonyra hangolódva mi is készülünk egy különleges meglepetéssel! Az ünnepi fogásokat egy új szintre emeljük titokzatos vendégséfünk közreműködésével.



FÓKUSZBAN A TUDATOS ÜZEMELTETÉS

SZENTE-ORBAN JUDIT ÉS SEGAL VIKTOR

Az eredményes és sikeres vendéglátás (étterem, panzió, szálloda) alapfeltétele a tudatosüzemeltetés. Az alapfogalmaktól, eredmény kimutatáson, előrejelzésen, tervezésen át, a döntéshozatalig – hétköznapi üzemeltetési példák elemzésével.

A séfek irányítják a konyhát, az üzletvezetők a vendégtérben dolgozó felszolgálókat, ugyanakkor mindketten vezetik a részlegen dolgozó csapatot. A tulajdonosok, üzemeltetők összehangolják a részlegek munkáját és döntéseket hoznak. Így nagyon fontos, hogy mindannyian képesek legyenek átlátni az egész működését és jó szervezői képességekkel rendelkezzenek. Lényeges, hogy jól tudjanak gazdálkodni az alapanyagokkal, meg tudják szervezni a különböző munkafázisokat és tudniuk kell kezelni a költségvetést.

Ezen a képzésen több évtizedes üzemeltetési tapasztalataikat osztja meg Szente-Orban Judit és Segal Viktor.

Ára: **20.000 FT** + ÁFA/fő

OKTÓBER 04., KEDD

NOVEMBER 08., KEDD



BARISTA KÉPZÉS





KEDVES ÉRDEKLŐDŐ!

A METRO Gasztroakadémia teljesen megújította a barista szakmai terület képzését, a Barista Hungary szakmai csapatával szorosabbra fűztük együttműködésünket, és a Barista Hungary oktatóbázisa a teljes technológiai felszereltségével a METRO Gasztroakadémia külteremébe költözött.

A METRO Gasztroakadémia szervezésében már nemcsak egynapos kávé alapoktatást, de kiscsoportos latte art képzést és ötnapos intenzív barista tanfolyamot is kínálunk az érdeklődők számára. A Barista Hungary ügyvezetőjeként és szakoktatójaként én és a cég gyakorlott barista trénerai garantáljuk a képzések szakmai minőségét.

2003 óta foglalkozunk kávé képzésekkel, 2006 óta rendszeresen szervezünk egész hetes barista tanfolyamokat. Az elmúlt 15 évben több ezer tanulót segítettünk elindulni a kávé szakmában. Végzett baristáink igen nagy számban helyezkedtek el sikerrel a világ több

pontján, és természetesen a hazai kávé iparágban is. Rendszeresen tartunk képzéseket kávéforgalmazók és kávézóláncok számára, de a hazai harmadik hullámos kávézók egy jó részét is tanulóink alapították, illetve ők dolgoznak ott baristaként.

2022-ben Téged is várunk a METRO Gasztroakadémia kávé képzésein, legyél Te is része a hazai kávé megújulásnak!

Üdvözlettel,
Senkáriuk András



OKTÓBER 4., KEDD

NOVEMBER 8., KEDD

Milyen a minőségi kávé? Most választ kaphatsz kérdéseidre! Ismerd meg a kávékészítés fortélyait, és sajátítsd el a tudást a szakszerű kávéitalok elkészítéséhez: az eszpresszótól kezdve egészen a lattéig, illetve próbáld ki a gyakorlatban a latte art alapjait is!

ALAPANYAG-ISMERETEK

- Mi különbözteti meg a jó kávékeveréket a jó eszpresszókeveréktől?
- Az ár mennyiben nyújt segítséget a választásnál?
- Mire következtethetünk a pörkölt kávé színéből?
- Miért csak a profi csomagolás biztosítja a friss és krémes kávé?

TECHNOLÓGIAI ISMERETEK

Az eszpresszó-munkaterület szakszerű kialakítása, berendezése, vízkezelés. Az őrlő működése, kalibrálása, adagolás. Kávégép és barista együttműködése, szükséges kiegészítő eszközrendszer.

TUDÁS A GYAKORLATBAN

A résztvevők elsajátítják az igazi olasz kávébár italainak szakszerű készítését: eszpresszó, cappuccino, caffè latte, latte macchiato, americano. Rétegezés és díszítéstechnikák, a latte art alapjai a gyakorlatban.



Ára: **17.600 FT + ÁFA/fő**

BARISTA LATTE ART



A Latte Art oktatás célja: a képzésen részt vevő összes hallgató a nap végére képes legyen önállóan tejhabokat készíteni, és ebből latte art motívumot önteni.

OLYAN JELENTKEZŐKET VÁRUNK:

- Akik biztos tudást szeretnének elsajátítani ebben a témakörben trénernek felügyelete mellett.
- Akik szívesen részt vesznek egy aktív, koncentrált gyakorlati oktatáson, kisebb létszámú csoportban egy konkrét cél elérésének érdekében.

A tréningen való részvétel feltétele a barista alapképzés elvégzése.

Ára: **21.600 FT** + ÁFA/fő

BARISTA TANFOLYAM

5 NAPOS



NOVEMBER 21–25., HÉTFŐ–PÉNTEK

Új szakmai képzést indítottunk el a 2019-es évtől, mely egy koncentrált, 5 napos intenzív tanfolyam a Gasztroakadémián. Azokat a jelentkezőket várjuk, akik tényleg komolyan gondolják a kávékészítést, és céljuk, hogy kávéismereteiket rendszerezzék, a barista szakma nemzetközileg elvárt tudásanyagát elsajátítsák.

A BARISTA TANFOLYAM MENETE:

1. nap: A kávékészítés rendszere, eszpresszó és brewing technológiai kör, espresso és V60 készítés.
2. nap: Tejhabosítás: tejhabos italok és latte art elmélet, gyakorlat.
3. nap: Brewingszerek megismerése, szakszerű használata és latte art gyakorlás, szívforma öntése.
4. nap: Őrlőállítás, adagolás, eszpresszótechnológia és latte art öntéstechnika különböző méretű csészékbe és poharakba.
5. nap: Kávékülönlegességek, klasszikus receptek, jeges változatok, modern kávéválaszték és latte art gyakorlás.

Ára: **107.000 FT** + ÁFA/fő

JELENTKEZZ MÉG MA!



Töltsd ki a www.metro.hu/gasztroakademia oldalon található jelentkezési lapot!

Jelentkezésedet elküldheted e-mailben a gasztroakademia@metro.co.hu címre is.

Válaszként visszaigazolást küldünk, amelyben feltüntetjük a fizetés módját is. Jelentkezésed akkor válik érvényessé, ha a díj teljes összege megérkezik hozzánk, legkésőbb egy héttel a kiválasztott képzés napja előtt.

Az egynapos Mesterképzéseink ára: **17.600 Ft + ÁFA/fő**

A kétnapos Mesterképzéseink ára: **31.000 Ft + ÁFA/fő**

Egyéb képzéseink ára ettől eltérő, a képzéseknél megjelölt árakon látogathatók.

KÉPZÉSEINK HELYSZÍNE:

METRO Gastroakadémia, **2040 Budaörs, Keleti utca 3.**

Kérdés esetén telefonon is állunk a rendelkezésedre: **06 (23) 508 265**



GOURMETKÉPZÉSEK

A METRO Gasztroakadémia a professzionális Mesterképzések mellett Gourmet (hobbiséf) képzésekkel is várja mindazokat az inspirálódni vágyókat, akik otthoni környezetben is szeretnének ínycségeket készíteni.

Gourmet képzéseink ára: **bruttó 18.990 Ft**
Aktuális képzéseinket megtalálja a weboldalon!



JELENTKEZZ ONLINE!

[METRO.HU/GASZTROAKADEMIA](https://metro.hu/gasztroakademia)





2022. SZEPTEMBER-DECEMBER