

2022. MÁJUS-JÚLIUS

MESTERKÉPZÉSEK



KEDVES VENDÉGEINK!

A nyári időszak beköszöntével kinyitottak a teraszok, élettel telnek meg a vendéglátóhelyek. 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.

Hozza ki a legtöbbet a nyári szezonból, találkozzon a szakma legjavával találkozhat, kössön új ismeretségeket, cseréljenek tapasztalatot – egyúttal kiváló lehetősége adódik, hogy valami újat tanuljon, vagy hogy még jobban elmélyítse tudását egy adott területen.

Oktatóink az ország és a vendéglátás különböző területeiről érkeznek, így tapasztalatuk nagyon sokrétű, de ami közös bennük: a szakma iránti szeretetük, rajongásuk és elhivatottságuk. Ha ez a három Önben is megvan, várjuk képzéseink bármelyikén már jól ismert és gyakorlott előadóinkkal, séfjeinkkel és baristáinkkal.

Üdvözlettel:

A METRO Gasztroakadémia csapata







CSIDEI TAMÁS

Csidei 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 megszallottja. 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 tradícióján 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 többértű, kreatív alanyagfelhasználást 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.



GYÖRFFY ÁRPÁD

Eredetileg pilóta szeretett volna lenni, de beleszeretett a professzionális konyhák hangulatába és végül a szakmát őszinte hivatástudattal választotta. Több mint kilenc évet dolgozott a budapesti Alabárdos étteremben, majd rövidebb ideig 2 Michelin-csillagos éttermek következtek Londonban, Párizsban, és Ausztriában. Hazatérve az Arany Kaviár Étterem konyhafőnöki pozícióját vállalta el. A KOLLÁZS étterem séfjeként dolgozott, hogy újradefiniálja a modern bisztró konyhát brasserie stílusban. Jelenleg a Four Seasons Hotel-Gresham Palota executive séfjeként dolgozik.



KORPONAI PÉTER

A francia cukrászat szerelmese, aki gyerekkora óta cukrász szeretett volna lenni. 27 éves pályafutása alatt sok színvonalas helyen dolgozott itthon és külföldön egyaránt. Pályafutása során megszerzett széleskörű tapasztalatát szívesen adja át másoknak kreatív cukrászként, szakmai tanácsadóként és oktatóként is.



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 családja 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 nápolyi stílusú pizzakészítés, a canotto igazi specialistája, a gluténháló rabja. Kitűnően bánt természetesen a fatűzeléses kemencével is, hiszen nem csak a személyében égő tűz fontos a tökéletes eredményhez.



POHNER ÁDÁM



A 2018-as Bocuse d'Or válogatójának döntőse és nyertese, mellyel nevezte magát a nyáron 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 ételeit, és ez az eredményességének alapja is.

RESZKETŐ TAMÁS

Tamást kiskorától érdekli a főzés, grillezés. Munka mellett szakácsnak tanult, és tudását egyre jobban csiszolhatta, főleg külföldön szerzett tapasztalatok alapján. A Bécsben, Prágában, Írországbán töltött huzamosabb idő után tért vissza hazánkba. Jelenleg a Vendégháznál dolgozik séfként. 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-ORBÁN 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 kontrolling, monitoring, rendszerek felépítése, a kontrollált, tudatos üzemeltetés kialakítása.



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 Andrássy 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 öreg 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 partszervíz 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 Öreg Prés Éttermet.



ZSOLNAY GERGELY

Jelenleg a budapesti The Planteen és az Andrássy 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-Kertész-mérnök), 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.



MÁJUS

MÁJUS 11.	KORPONAI PÉTER Desszertek a büféasztalon
MÁJUS 12.	ZSOLNAY GERGELY Vegetáriánus fogások vegetáriánus séftől
MÁJUS 16.	VARJU VIKTOR Vegetarianizmus vendéglős szemmel
MÁJUS 17.	RESZKETŐ TAMÁS Faszén felett a nyárs
MÁJUS 18.	VIDÁK ZOLTÁN Hideg és meleg levesek

JÚNIUS

JÚNIUS 01.	KÖRMENDI IMRE-GÁLICZ ISTVÁN Éteelfotózás
JÚNIUS 02.	ELCANA BARROS Találkozó a tradicionális portugál konyhával
JÚNIUS 08.	POHNER ÁDÁM Nyári ízek
JÚNIUS 08.	SZENTE-ORBAN JUDIT, SEGAL VIKTOR Fókuszban a tudatos üzemeltetés
JÚNIUS 09.	GALGÓCZI GÁBOR Hallevések és kagylók
JÚNIUS 14.	VOLENTER ISTVÁN Édesvízi halak
JÚNIUS 14.	SENKÁRIUK ANDRÁS Barista alapképzés
JÚNIUS 15.	VIDÁK ZOLTÁN Vendégház kenyerék
JÚNIUS 15.	SENKÁRIUK ANDRÁS Latte art
JÚNIUS 21.	RESZKETŐ TAMÁS Füst a bisztróban
JÚNIUS 28–29.	MÁK TAMÁS Pizza nápolyi stílusban, 2 napos

JELMAGYARÁZAT:

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

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V	H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
					1	1			1	2	3	4	5
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19
16	17	18	29	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26
23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30			
30	31												

JÚLIUS

JÚLIUS 05.	GÁLICZ ISTVÁN Polip és tintahal ételek
JÚLIUS 13.	VIDÁK ZOLTÁN Bárány ételek a magyar konyhában
JÚLIUS 21.	GÁLICZ ISTVÁN Steaksütés
JÚLIUS 25–29.	SENKÁRIUK ANDRÁS Barista tanfolyam, 5 napos

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



MÁJUS



KORPONAI PÉTER DESSZERTEK A BÜFÉASZTALON

A büféasztalok a világ minden részén összeforrtak a szállodai étkezéssel és a nagy rendezvényekkel. Sokak szerint elengedhetetlen része az étkezésnek a desszert. Fontos, hogy a vendégek tetszését elnyerő, magas színvonalú édes falatokat kínáljunk, amik méltóképpen zárják az étkezést.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



ZSOLNAY GERGELY

VEGETÁRIÁNUS FOGÁSOK VEGETÁRIÁNUS SÉFTŐL

A nem vegetáriánusok körében mindig is aggódtak a vegetáriánusok által fogyasztott fehérjehiány miatt, és hogy a húsmentes élet unalmas. Sok más fehérjetartalmú étel létezik, beleértve a tojást, a szóját, a tejterméket, a babot, a quinoát és a hüvelyeseket. Amíg egy vegetáriánus naponta megeszti az egyiket, addig a testének működéséhez megfelelő mennyiségű fehérjét kap. Természetesen odafigyeléssel elkészítve nagyon ízletesek is lehetnek, nem csak egészségesek.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



VARJU VIKTOR
VEGETARIANIZMUS VENDÉGLŐS SZEMMEL

A vegetarianus étek készítése mindig kihívás a nem vegetarianusok 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!

MESTERKÉPZÉSEK
MÁJUS



RESZKETŐ TAMÁS

FASZÉN FELETT A NYÁRS

A faszén és a nyáron sütés ősidők óta az ételkészítés bevált technikája. A mai világban azonban már rengeteg ízesítési, fűszerezési móddal gazdagítjuk ételeinket. Nagyon fontos, hogy az alapanyaghoz illőt válasszunk. A képzés során Tamás mindenkinek segít, hogy a jövőben megfelelően alkalmazza ezeket.

Bárány
Csirke
Sétés
Hal



VIDÁK ZOLTÁN

HIDEG ÉS MELEG LEVESEK

A leveseket általában forrón fogyasztjuk. A meleg nyári időszakban azonban a hideg levesek is jól illeszkednek az étkezésekbe. Megfelelően előkészítik a gyomrunkat a folytatáshoz. Sokszor nem gondolunk bele, mennyi féleképpen is készíthetünk leveseket. Erő vagy krémleves, habart, redukált vagy dúsított. A készítés során több technológiát is elsajátíthatnak a résztvevők.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!

MESTERKÉPZÉSEK **MÁJUS**



JÚNIUS



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, ízlésük szerint. Imre segítségével pedig elsajátíthatják, hogy fényképezőgéppel vagy telefonnal 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 **JÚNIUS**



ELCANA BARROS

TALÁLKOZÓ A TRADICIONÁLIS PORTUGÁL KONYHÁVAL

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.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



POHNER ÁDÁM

NYÁRI ÍZEK

Pohner Ádám ez alkalommal a legfrissebb inspirációi alapján megálmodott menüt fog a résztvevőkkel közösen elkészíteni. A húсок mellett a nyárra jellemző zöldségeket használnak fel; mint mindig, most is friss ízekre számíthatunk.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



GALGÓCZI GÁBOR

HALLEVESEK ÉS KAGYLÓK

A halak és a kagylók sokszínűsége végtelen, így a lehetőségek száma a belőlük készíthető levesek világában is. Érdekes azonban jól ismerni a nemzetközi klasszikusokat, hogy szabadon alkothassunk kitűnő ételeket. A képzésen elkészülő levesek kitűnő alapot adnak ehhez.

Caldeirada

Bouillabaisse

Körtécideres vongolekagyló

Pallos kagyló zöldspárga



VOLENTER ISTVÁN

ÉDESVÍZI HALAK

Szerencsére manapság már kitűnő minőségű hazai édesvízi halakat vásárolhatunk. Mint minden alapanyagnál, ezeknél sem mindegy hogyan készítjük el őket. Ráadásul méretük, állaguk, ízük, szálkásságuk vagy éppen zsírosságuk miatt fajtánként más-más elkészítés, ízesítés hozza ki belőlük a legjobbat.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!

MESTERKÉPZÉSEK **JÚNIUS**



VIDÁK ZOLTÁN

VENDÉGVÁRÓ KENYEREK

Manapság reneszánszát éli a kitűnő pékek által készített jó kenyér. Ugyanakkor éttermi szinten is készíthetünk friss házi kenyeret, amikkel még egyedibbé varázsolhatjuk kínálatunkat. A mostani képzésen a gyorsan, kovász nélküli kenyeret, pékáruk lesznek a középpontban.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



RESZKETŐ TAMÁS FÜST A BISZTRÓBAN

A kellemes füst aroma mindig ínycsiklandóan hat az érzékszerveinkre. Egyre több módszerrel adhatjuk meg a jóleső füstös ízt étелеinknek. Szerencsére a mai eszközök egy része akár zárt térben is használható.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!

MESTERKÉPZÉSEK **JÚNIUS**



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 csínját-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**





JÚLIUS



GÁLICZ ISTVÁN

POLIP ÉS TINTAHAL ÉTELEK

A polip és a tintahal ételekről sokmindenkinek a gumisság jut eszébe először. Megfelelően elkészítve természetesen elkerülhetjük a rágósságot és kitűnő ízeket kaphatunk. Többféle ételkészítési technológiával is elérhető, hogy vendégeink elismeréssel adózzanak a fogások elfogyasztása után.

Provance-i Humboldt kalmár ragu
Polip grillen chutneyval és sült salátával
Töltött tintahal
Tintahalas metélt rukkolával

MESTERKÉPZÉSEK **JÚLIUS**



VIDÁK ZOLTÁN

BÁRÁNY ÉTELEK A MAGYAR KONYHÁBAN

A bárány ételek a világban mindenhol megtalálhatók és népszerűek, természetesen a magyar konyhában is előkelő helyet foglalnak el. A bárány húsa gyenge, de ízletes, és gyorsan elkészül, zöldségekkel, gyümölcsökkel jól harmonizál. Párolva, sütve, grillezve, sous-vide-ban is elkészíthetjük, akár kombinálva is. A készítés során a hőkezelési technológiákhoz és a fűszerezésekhez is szaktudást és ihletet kapnak a résztvevők.

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

MESTERKÉPZÉSEK **JÚLIUS**



FÓKUSZBAN A TUDATOS ÜZEMELTETÉS

SZENTE-ORBAN JUDIT ÉS SEGAL VIKTOR

Az eredményes és sikeres vendéglátás (étterem, panzió, szálloda) alapfeltétele a tudatos üzemeltetés. 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 Sente-Orban Judit és Segal Viktor.

Ára: **20.000 FT** + ÁFA/fő

KÉPZÉS IDEJE

JÚNIUS 08., SZERDA





BARISTA KÉPZÉS





KEDVES ÉRDEKLŐDŐ!

2019-től 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 kültermébe 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



JÚNIUS 14., KEDD

BARISTA ALAPKÉPZÉS

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 tréning eredményeként igazi sikerélményt élnek át a jelentkezők!

Ára: **21.600 FT** + ÁFA/fő

BARISTA TANFOLYAM

5 NAPOS



JÚLIUS 25–29., 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: Őrlőállítást, 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 Mester Konyhai képzéseink ára: **17.600 Ft + ÁFA/fő**

A kétnapos Mester Konyhai képzéseink ára: **31.000 Ft + ÁFA/fő**

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

A képzési díj tartalmazza az oktatás és az ebéd árát.

KÉPZÉSEINK HELYSZÍNE:

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

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



KEDVES ÉRDEKLŐDŐ!

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

GOURMET
KÉPZÉS

Gourmet képzéseink ára: **bruttó 18.990 Ft**
Gourmet képzéseinkre az előző oldalon megadott elérhetőségeken lehet jelentkezni.

JELENTKEZZ ONLINE!

METRO.HU/GASZTROAKADEMIA





2022. MÁJUS-JÚLIUS