

2021. SZEPTEMBER-DECEMBER

MESTERKÉPZÉSEK



KEDVES VENDÉGEINK!

A lassan induló nyári szezon után reményekkel telve tekintünk az őszre és a télre. Szeretnénk továbbra is támogatást adni látogatóinknak, ezért a korábbiól már jól ismert és elismert oktatóink listáját tovább bővítettük, hogy még több lehetőséget biztosítsunk az inspirálódásra és a tanulásra.

Továbbra is elkötelezettek vagyunk, hogy a minőségi gasztronómia szerelmesei a modern megoldásokat ne csak elméletben, de gyakorlatban is elsajátíthassák, miközben szakmailag egy magasabb szintre lépnek. Profi csapatunk szeretettel vár minden érdeklődőt képzéseinken!

Üdvözlettel:

A METRO Gasztroakadémia csapata





ΟΚΤΑΤΟΚ





OKTATÓK



BÍRÓ LAJOS

A magyar gasztronómia megkerülhetetlen és öntörvényű alakja, akinek véleményére, beszélásaira mindenki kíváncsi. Összefogja és egyesíti a legújabb törekvéseket, miközben büszkén mesél az egyszerű ételekről, a hagyományos ízekről. Nevéhez fűződik a Múzeum Kávéház, a Bock Bisztró, a Vendéglő a KisBíróhoz, a Buja disznó(k), valamint a Séf utcája is.

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 megszállottja. 10 éve csatlakozott a METRO Gasztroakadémia oktatói csapatához, ahol a sous-vide és az egyéb új ételkészítési technológiákat tanítja.



FARKAS RICHÁRD

Az őriszentpéteri Pajta séfje, a Dining Guide 2019 Év Ifjú Séftehetsége és a MasterChef VIP 2. zsűrije. Karrierje legmeghatározóbb időszakát a Mák bisztró konyháján töltötte Mizsei János séf mellett. Igazi gasztronómiai műhelyként tekint vissza a Mákra és csapatára. Útja azután Barcelonába vezetett, ahol először Ferran és Albert Adrián egyik éttermében, a Michelin-csillagos Hoja Santában, majd az 5*-os luxus hotel, a Grand Hotel Central konyháján szerzett életre szóló tapasztalatokat. Spanyolországból hazatérve találta meg helyét az Őrségi Nemzeti Park szívében, ahol négy éve séfként, hétről hétre megújulva vezeti a Pajta konyháját.



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 többretű, 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.



GYÓRFFY 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 családjá és barátai örömére. 2016 óta tart ételfotós képzéseket a METRO Gasztroakadémián.



OKTATÓK



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, Írországból 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, streetfood 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 márkák 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.



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 bükfürdői Levendula Hotel projekt kreatív 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

Korán megtanulta a főzés alapjait: 7 évesen már rendszeresen segített nagymamájának a konyhában. Pályája elején számos étteremben gyűjtött tapasztalatokat, majd az Andrássy úti Premierben már konyhafőnökként kamatoztatta tudását. Legutóbb az etyeki Rókusfalvy Fogadó séfjeként dolgozott. Imádja a modern magyar konyhát: bisztróételeket tökéletesít, új technológiákkal kísérletezik. Évekig a Konyhafőnök televíziós műsor kreatív séfje volt.



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 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 Öreg Prés Éttermet.






SZEPTEMBER

- SZEPTEMBER 09. GALGÓCZI GÁBOR
Pástétomok és terrinek I.
- SZEPTEMBER 10. GALGÓCZI GÁBOR
Pástétomok és terrinek II.
- SZEPTEMBER 14. RESZKETŐ TAMÁS
Füst a bisztróban
- SZEPTEMBER 14. SENKÁRIUK ANDRÁS
Barista alapképzés
- SZEPTEMBER 15. VIDÁK ZOLTÁN
Töltött tészták
- SZEPTEMBER 15. SENKÁRIUK ANDRÁS
Latte art
- SZEPTEMBER 21. GALGÓCZI GÁBOR
Homár és kagyló
- SZEPTEMBER 30. BÍRÓ LAJOS
Nose to tail: avagy a disznó kezdete és vége

OKTÓBER

- OKTÓBER 04-08. SENKÁRIUK ANDRÁS
Barista tanfolyam, 5 napos
- OKTÓBER 04. VARJU VIKTOR
Magyar Tapas
- OKTÓBER 05. FARKAS RICHÁRD
Az ősz termései
- OKTÓBER 06. VIDÁK ZOLTÁN
Márton-napi fogások
- OKTÓBER 07. KÖRMENDI IMRE
Ételefotózás
- OKTÓBER 14. GALGÓCZI GÁBOR
Tengeri halak, modern mártások és köretek
- OKTÓBER 18. RESZKETŐ TAMÁS
Liba parázson
- OKTÓBER 21. POHNER ÁDÁM
Ősz négy fogásban
- OKTÓBER 26. VOLENTER ISTVÁN
Borjűhúsok
- OKTÓBER 26. SENKÁRIUK ANDRÁS
Barista alapképzés
- OKTÓBER 27. GYÖRFFY ÁRPÁD
Belsőégek kreatívan elegánsan
- OKTÓBER 27. SENKÁRIUK ANDRÁS
Latte art
- OKTÓBER 28. CSIDEI TAMÁS
A sous vide technológia alapjai I.

JELMAGYARÁZAT:

-  konyhai képzés
-  bár/barista képzés
-  konyhai és bár/barista 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 03. POHNER ADÁM
Modern főzelékek, zöldség fogások
- NOVEMBER 04. GÁLICZ ISTVÁN
Pizza, antipaszti
- NOVEMBER 08. KORPONAI PÉTER
Desszertek a büféasztalon
- NOVEMBER 09. FARKAS RICHÁRD
Az Őrség ízei
- NOVEMBER 10. VIDÁK ZOLTÁN
Modern magyar konyha: fókuszban a szárnyasok
- NOVEMBER 11. GALGÓCZI GÁBOR
Lazac hagyományos és modern technológiákkal
- NOVEMBER 22-26. SENKÁRIUK ANDRÁS
Barista tanfolyam, 5 napos
- NOVEMBER 22. VARJU VIKTOR
Vadhúsok
- NOVEMBER 23. GYÖRFFY ÁRPÁD
Karácsonyi menü
- NOVEMBER 24. CSIDEI TAMÁS
A sous vide technológia alapjai II.
- NOVEMBER 25. KÖRMENDI IMRE
Ételfotózás
- NOVEMBER 30. VOLENTER ISTVÁN
Édesvízi halak

DECEMBER

- DECEMBER 01. GYÖRFFY ÁRPÁD
Minőségi étkek a büféasztalon
- DECEMBER 02. GÁLICZ ISTVÁN
Steak
- DECEMBER 07. RESZKETŐ TAMÁS
Street food
- DECEMBER 07. SENKÁRIUK ANDRÁS
Barista alapképzés
- DECEMBER 08. KORPONAI PÉTER
Tányér desszertek
- DECEMBER 08. SENKÁRIUK ANDRÁS
Latte art
- DECEMBER 09. GALGÓCZI GÁBOR
Szilveszteri malacságok

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		



SZEPTEMBER



09. 09–10. CSÜTÖRTÖK-PÉNTEK

GALGÓCZI GÁBOR
PÁSTÉTOMOK ÉS TERRINEK I-II.

Elegánsak, egyszerűek, igazi klasszikusok és tökéletes vendégvárók, hiszen könnyen és előre elkészíthetők. Készülhetnek bármilyen húsból, halból vagy épp zöldségből. Most alkoss te is különleges pástétomot, galantint és terrint Galgóczi Gábor segítségével!

Csuka szuflé, Tőkehal brenadade,
Libamájkrém, Kacsa galantine,
Kacsamáj ballitone, Kacsamáj brülée,
Liba rilette, Malacfej sajt, Malac terrine,
Vaddisznó pâté en croûte

Két napos konyhai képzés kedvezményes ára: 31.000Ft+ÁFA/fő



MESTERKÉPZÉSEK **SZEPTEMBER**



09. 14. KEDD

RESZKETŐ TAMÁS FÜST A BISZTRÓBAN

A kellemes füst aroma mindig ínycsiklandóan hat az érzékszerveinkre. Egyre több módszerrel adhatjuk meg a jóleső füstös ízt ételleinknek. Szerencsére a mai eszközök egy része akár zárt térben is használható, így nem kell a hideg, esős idők beköszöntével lemondanunk róluk.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!

MESTERKÉPZÉSEK **SZEPTEMBER**



09. 15. SZERDA

VIDÁK ZOLTÁN TÖLTÖTT TÉSZTÁK

Töltött tésztákat a világ minden szegletében készítenek. Formájuk, színük, töltelékük ezernyi lehet. Fogyaszthatjuk előételként, levesbetétként, önálló fogásként, vagy köretelemként. A képzés során, többféle tészta, és töltelék típust, és készítési technológiáit is elsajátíthatják a résztvevők.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



MESTERKÉPZÉSEK **SZEPTEMBER**



09. 21. KEDD

GALGÓCZI GÁBOR HOMÁR ÉS KAGYLÓ

A kagylók és a homár sokszor háttérbe kerül hazánkban. Értékes és nagyon ízes alapanyagok, de nem mindegy, miként készítjük és hőkezeljük őket, hogy különleges ízük, állaguk megmaradjon. Remek kiegészítői egymásnak, így még jobban fokozhatjuk ételünk színvonalát.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!

MESTERKÉPZÉSEK | **SZEPTEMBER**



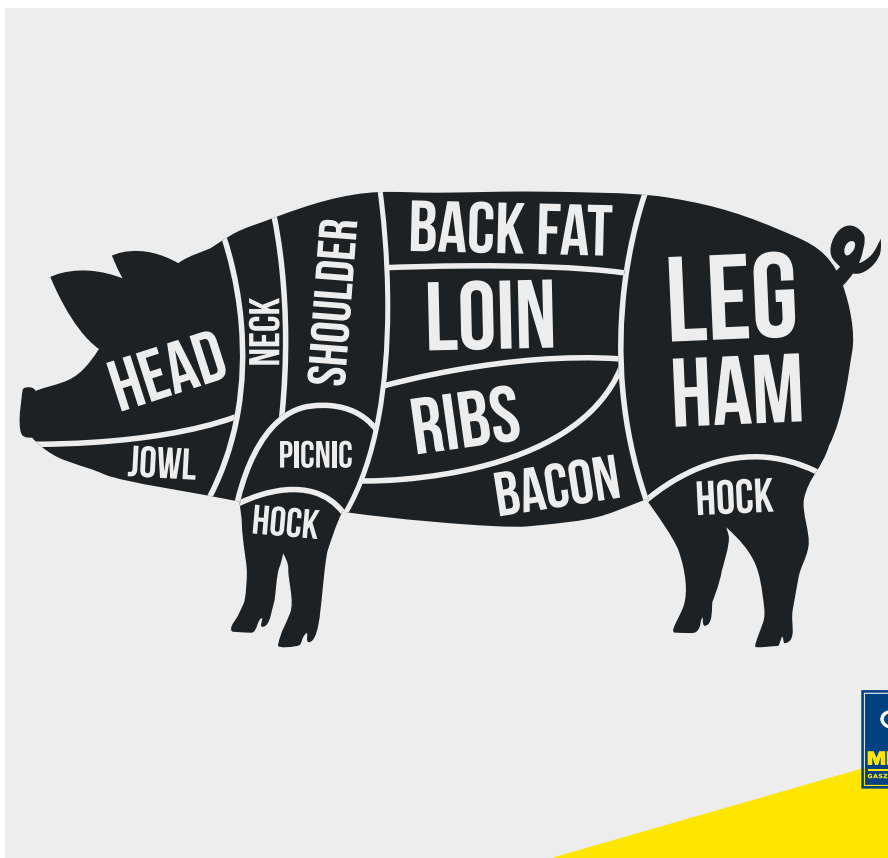
09. 30. CSÜTÖRTÖK

BÍRÓ LAJOS

NOSE TO TAIL: AVAGY A DISZNÓ KEZDETE ÉS VÉGE

A sertés közkedvelt alapanyag Magyarországon, de rendszerint ugyanazokat a részeit használjuk és fogyasztjuk. Az „elfeledett” részei is színesíthetik ételleinket, és kínálatunkat. Bíró Lajos régóta nagy kedvelője és használója a sertésnek, így biztos minden résztvevőnek tud újdonsággal szolgálni.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



MESTERKÉPZÉSEK **SZEPTEMBER**



OKTÓBER



10. 04. HÉTFŐ

VARJU VIKTOR
MAGYAR TAPAS

A budapesti Bock Bisztró déli menüjének az elmúlt pár évben legnagyobb sikert aratott fogásai kerülnek terítékre: a főzelék újragondolásától a modern kocsonyán át, egészen a gyorsan kivitelezhető, de mutatós desszertig.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



MESTERKÉPZÉSEK **OKTÓBER**



10. 05. KEDD

FARKAS RICHÁRD AZ ŐSZ TERMÉSEI

Az őszi termései a tányéron. Legyen az kerti zöldség, vagy az erdő, mező alapanyaga, az év egyik legszínesebb időszakát a természet inspirálta séf szemén keresztül. Főszerepben a kacsamáj, az őszi erdő, a gombák, a csicsóka és a káposzta, az őszi markáns és mély ízei modern formában.

MESTERKÉPZÉSEK **OKTÓBER**

Kacsamáj, lecsó, kalács
Savanyúkáposzta-leves, disznótoros
Szarvas, zeller, fenyő, erdei gombák
Csicsóka, kakukkfű, szőke csokoládé



10. 06. SZERDA

VIDÁK ZOLTÁN MÁRTON-NAPI FOGÁSOK

A Márton-napi menü összeállítása mindig szép és izgalmas feladat, hiszen a szárnyasok számtalan részét fel tudjuk használni hozzá. Séfünk olyan ételekkel készül ezen a napon, melyek minden szempontból inspirálhatják a tréningen résztvevőket.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



MESTERKÉPZÉSEK **OKTÓBER**



10. 07. CSÜTÖRTÖK

KÖRMENDI IMRE ÉTELFOTÓZÁS

Szép ételfotókkal vonzóbban mutathatjuk be éttermünk kínálatát, akár a napi menüt is. A képzés során ehhez kínálunk segítséget. A konyhában előkészített, elkészített fogásokat a résztvevők ízlésük szerint, saját maguk is tálalhatják. Imre segítségével pedig elsajátíthatják, hogy fényképezőgéppel vagy telefontal miként tudják a lehető legszebb képet elkészíteni az ételekről.

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

MESTERKÉPZÉSEK **OKTÓBER**



10.14. CSÜTÖRTÖK

GALGÓCZI GÁBOR

TENGERI HALAK, MODERN MÁRTÁSOK ÉS KÖRETEK

A tengeri halakat sokszor egy kalap alá vesszük, pedig ízük és állaguk miatt különböző elkészítési módot, mártást és köretet igényelnek. A METRO kínálatában megtalálható fajták között is nagy eltérések vannak. Laposhal, makrél, tonhal, ördöghal, sashal, hogy párat említsünk. Képzésünk után biztosan minden résztvevő bátrabban és jobb eredményt elérve készíti majd el a megismert halfajtákat.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



MESTERKÉPZÉSEK **OKTÓBER**



10.18. HÉTFŐ

RESZKETŐ TAMÁS

LIBA 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 hozzáillő ízesítés.

MESTERKÉPZÉSEK **OKTÓBER**

Füstölt libamáj, gyömbéres almapüré
Véreshurkás libamell, vörös lencse, grillezett szilva
Libacomb, sütőtökös-káposztás rétes



10. 21. CSÜTÖRTÖK

POHNER ÁDÁM ŐSZ NÉGY FOGÁSBAN

Pohner Ádám ez alkalommal a legfrissebb inspirációi alapján megálmodott négyfogásos menüt fogja elkészíteni közösen a résztvevőkkel. A menüben a húсок mellett az őszi időszakra jellemző zöldségeket és alapanyagokat fognak felhasználni (pl. gesztenye, cékla stb.). Ádámtól most is friss ízekre számíthatunk!

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



MESTERKÉPZÉSEK **OKTÓBER**



10. 26. KEDD

VOLENTER ISTVÁN BORJÚHÚSOK

A borjú zsenge húsa, lágy íze és alacsony zsírtartalma miatt méltán számít prémium alapanyagnak. Értékessége miatt fontos, hogy a legtöbbet megőrizzük ízeiből és hozzá illő mártásokkal, köretekkel tálaljuk. Volenter István kitűnően ért a könnyű mégis ízletes és jól kiegyensúlyozott fogások megalkotásához.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



10. 27. SZERDA

GYÖRFFY ÁRPÁD BELSŐSÉGEK KREATÍVAN, ELEGÁNSAN

A gasztronómia legmagasabb színvonalát képviseli Györffy Árpád. Kitartó, folyamatos munkával szerzett tudását, maximalizmusát elismerik a szakmában. Mindenki számára használhatók lehetnek a képzésen tanultak, hiszen otthonosan mozog szállodai és éttermi konyhákban, versenyeken is.

Borjúmirigy, Borjúmáj, Kacsaszív
Kacsazúza, Csirkemáj



MESTERKÉPZÉSEK **OKTÓBER**



CSIDEI TAMÁS A SOUS VIDE TECNOLÓGIA ALAPJAI I.

A Csidei Tamás által vezetett kurzuson betekintést kapnak a résztvevők a sous vide technológia alapjaiba. Megismerhetik az eszközök használatát, fűszerolajak, marinádok készítését, a vákuumzacskó használatát, a vákuumozást és a hőmérsékleti tartományokat.

Őszi zöldségek készítése vákuum alatt

Friss fűszerolajak vákuum alatt

Vákuumban marinált vöröstonhal savanyított gránátalma vinaigrette-tel

Paraj textúrák sous vide tojással

Tanyasi csirke és a téli zöldségek vákuum alatt





NOVEMBER



11. 03. SZERDA

POHNER ÁDÁM MODERN FŐZELÉKEK, ZÖLDSÉG FOGÁSOK

Aki nem szeretne lemaradni a modern magyar konyha újdonságairól, annak érdemes odafigyelnie Pohner Ádámra. Az ő lendülete, profizmusa és kreativitása egészen új köntöst ad a klasszikus, néha rossz emlékeket felidéző főzelékeknek – hiszen maga a főzelék egy egészséges, zsenge, vitaminban és rostokban gazdag fogás lehet, csak jól kell elkészíteni.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



MESTERKÉPZÉSEK **NOVEMBER**



11. 04. CSÜTÖRTÖK

GÁLICZ ISTVÁN PIZZA, ANTIPASZTI

A pizza és az olasz előételek világszerte kedveltek. A képzés során készül majd vékony tésztás pizza, hosszú kelesztésű tésztából, és sokáig friss maradó focaccia kenyér. Természetesen most sem maradhatnak el az étkezések megkezdéséhez kitűnően passzoló bruschetták és crostinik.

Pizza
Bruschetta és Crostini variációk
Focaccia

MESTERKÉPZÉSEK **NOVEMBER**



11. 08. HÉTFŐ

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!



MESTERKÉPZÉSEK **NOVEMBER**



11. 09. KEDD

FARKAS RICHÁRD AZ ŐRSÉG ÍZEI

Tradíció és innováció találkozása. Klasszikus őrsegi fogások a modern gasztronómia technológiájával elkészítve, az Őrségi Nemzeti Park alapanyagai és ízei a tányéron. Dödölle, vargányaleves, vasi pecsenye, házi tarhonya, tökmag és tökmagolaj a fiatal séf szemén keresztül.

MESTERKÉPZÉSEK **NOVEMBER**

Dödölle, vöröshagyma, tejföl, szalonna
Hajdinás vargányaleves
Vasi pecsenye, savanyú káposztás, babos tarhonya „rizottó”
Túrógombóc, fehér csokoládé, tökmag és tökmagolaj



11. 10. SZERDA

VIDÁK ZOLTÁN

MODERN MAGYAR KONYHA: FÓKUSZBAN A SZÁRNYASOK

Vidák Zoltán igazi küldetéstudattal rendelkezik, a szó legjobb értelmében: nemcsak szereti és tiszteli a magyar konyhát, de nagyon sokat dolgozik annak megújításán, újragondolásán is. Az ételek új változatainak kialakítása során nem fél a modern konyhatechnológiákhoz nyúlni, és ezekkel felfrissíteni a magyar klasszikusokat. Séfünk a tréningen bemutatja a csirkebontást és -darabolást, a csirkerészek gazdaságos felhasználhatóságát (mellsupreme, szárny, comb), valamint a szárnyasalaplevék és mártások (csirke jus) készítését.

Gödöllői csirkemell supreme
Töltött paprikás csirkecomb tekercs, spaetzle
Konfitált csirkeosztriga, spenótos-diós ravioli, gombaszósz
Csirkeszárny supreme salátával



MESTERKÉPZÉSEK NOVEMBER

11. 11. CSÜTÖRTÖK

GALGÓCZI GÁBOR LAZAC HAGYOMÁNYOS ÉS MODERN TECHNOLOGIÁKKAL

A lazacból készült ételek 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.

MESTERKÉPZÉSEK **NOVEMBER**

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



11. 22. HÉTFŐ

VARJU VIKTOR
VADHÚSOK

Bár nagyon hasonlít a vadhúsok és a vágóállatok húsának elkészítése, mégis az apró részletekben rejlik a vadételek sikerének kulcsa. Természetesen hozzájuk kínált mártásainkat és köreteinket, fűszerezésüket is ízükhöz kell igazítanunk.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



MESTERKÉPZÉSEK **NOVEMBER**



11. 23. KEDD

GYÖRFFY ÁRPÁD KARÁCSONYI MENÜ

A karácsony az év egyik legemlékezetesebb ünnepi időszaka, amely során mindenki nagy hangsúlyt fektet a kulináris élvezetekre. Biztosak vagyunk abban, hogy vendégeink igénylik a különleges étkeket. Résztevőink, a Györffy Árpáddal közösen elkészített menüsornak köszönhetően, megfelelő segítséget kapnak saját gourmet ételsoruk megálmodásához.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!

MESTERKÉPZÉSEK **NOVEMBER**



11. 24. SZERDA

CSIDEI TAMÁS A SOUS VIDE TECNOLÓGIA ALAPJAI II.

A Csidei Tamás által vezetett kurzus második fázisában betekintést kapnak a résztvevők a sous vide technológia további alapjaiba: élelmiszerbiztonság, mikrobiológia, előnyök és veszélyek, biztonsági megoldások. A sous vide előkészítő műveletei gyakorlatban, gyümölcsök és bőrös húsok hőkezelése vákuum alatt.

Gyümölcsök tartósítása vákuum alatt, Bőrös húsok hőkezelése vákuum alatt,
Bőrös lazac sous vide céklával, Kacsamell savanyított gyümölcsökkel,
Császárhús szarvasgombás csicsókapürével



MESTERKÉPZÉSEK **NOVEMBER**



11. 25. CSÜTÖRTÖK

KÖRMENDI IMRE ÉTELFOTÓZÁS

Szép ételfotókkal vonzóbban mutathatjuk be éttermünk kínálatát, akár a napi menüt is. A képzés során ehhez kínálunk segítséget. A konyhában előkészített, elkészített fogásokat a résztvevők ízlésük szerint, saját maguk is tálalhatják. Imre segítségével pedig elsajátíthatják, hogy fényképezőgéppel vagy telefontal miként tudják a lehető legszebb képet elkészíteni az ételekről.

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

MESTERKÉPZÉSEK **NOVEMBER**



11. 30. KEDD

VOLENTER ISTVÁN ÉDESVIZI HALAK

Szerencsére manapság már kitűnő minőségű hazai édesvizi 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 **NOVEMBER**



DECEMBER



12. 01. SZERDA

GYÖRFFY ÁRPÁD MINŐSÉGI ÉTKEK A BÜFÉASZTALON

A büféasztalokra fogásokat tervezni, készíteni magas minőségben igazi kihívás. Ne száradjanak ki, készüljenek túl melegen tartás során, de mégis tökéletes állaguk, ízük legyen. Ugyanakkor változatosságra is törekednünk kell.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



MESTERKÉPZÉSEK **DECEMBER**



12. 02. CSÜTÖRTÖK

GÁLICZ ISTVÁN STEAK

A steak minden éttermi ajánló igazi sztárja. Íme most minden, amit a steaksütésről tudni kell. A húсок 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
Friss „salsák”, mártások, köretek

MESTERKÉPZÉSEK **DECEMBER**



12. 07. KEDD

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/húsok, illetve a hozzájuk illő szószok és köretek 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, szárnyas, vegetáriánus)



MESTERKÉPZÉSEK
DECEMBER



12. 08. SZERDA

KORPONAI PÉTER TÁNYÉRDESSZERTEK

Az éttermegekben nehézséget jelenthet a jó desszert megalkotása, elkészítése, hiszen sokszor nincs lehetőség cukrász alkalmazására. Ugyanakkor fontos, hogy vendégeink igazán elégedetten távozhassanak.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!

MESTERKÉPZÉSEK **DECEMBER**



12. 09. CSÜTÖRTÖK

GALGÓCZI GÁBOR
SZILVESZTERI MALACSÁGOK

Újévkor kiemelt szerepet kapnak a malachúsból készült ételek, hiszen úgy tartják, hogy a malac előtúrja a szerencsét. Természetesen nem csak ilyenkor ellenálthatatlan a szájban szétolvadó lágy ízű hús és a ropogósra sült bőr.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



MESTERKÉPZÉSEK **DECEMBER**



FÓKUSZBAN A TUDATOS ÜZEMELTETÉS

SZENTE-ORBAN JUDIT ÉS SEGAL VIKTOR

Az eredményes és sikeres vendéglátás (étterem, panzió, szálloda) alapfeltétele a tudatos üzemeltetés. Az alafogalmaktól, 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 részlegesen 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

KÉPZÉS IDEJE

SZEPTEMBER 14., KEDD | OKTÓBER 27., SZERDA

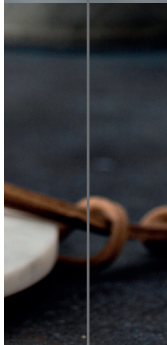
NOVEMBER 30., KEDD





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 különtermébe 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.

2021-ben Téged is várunk a METRO Gasztroakadémia kávé képzésein, legyél Te is része a hazai kávé megújulásnak!

Üdvözlettel,
Senkáriuk András



SEPTEMBER 14., KEDD | OKTÓBER 26., KEDD
DECEMBER 07., 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**

SZEPTEMBER 15., SZERDA | OKTÓBER 27., SZERDA
DECEMBER 08., SZERDA

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 trénerek 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



OKTÓBER 04–08.
NOVEMBER 22–26.

Új szakmai képzést indítottunk el a 2019-es évtől, mely egy koncentrált, 5napos intenzív tanfolyam a Gasztroakadémián. Azokat a szakembereket 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: Brewingszközök 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!
Jelentkezéset 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 (hobbyi Séf) képzésekkel is várja mindazokat az inspirálódni vágyókat, akik otthoni környezetben is szeretnének nyencségeket készíteni.

GOURMET
KÉPZÉS

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

JELENTKEZZ ONLINE!

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





2021. SZEPTEMBER-DECEMBER