



MESTERKÉPZÉSEK



2020
SZEPTEMBER–DECEMBER

KEDVES VENDÉGEINK!

A különösen hosszúnak tűnő nyár után eljött az őszi, eljött újra. Ez az az időszak, amikor a gasztronómia is kicsit lelassul, hogy aztán újult erővel vágjon neki az év utolsó időszakának. A megújulást olyan hozzávalók színesítik, mint az izgalmas szezonális zöldségek, a szépségéről ismert szüret vagy éppen a Márton-nap tradíciója. Az őszi természetesen a METRO Gasztroakadémia képzéseit is új megközelítésekre és ízekre inspirálta, melyeket hazánk elismert séfjei és szakemberei állítottak össze. Célunk, hogy a minőségi gasztronómia szerelmesei a modern megoldásokat ne csak elméletben, de gyakorlatban is elsajátíthassák, miközben szakmailag egy magasabb szintre lépnek. Profi csapattal szeretettel várunk minden érdeklődőt képzéseinken. Találkozzunk Budaörsön!

Eszenyi Gábor
Gasztroakadémia vezető





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

DÓCZI GYÖRGY

Franciaország kiváló éttermeiben szerezte tapasztalatait. Budapesten a Gerlőczy Kávéházban, a Sonkaarcokban és a Bridges Food Bárban eltöltött időszak után jelenleg saját üzletében dolgozik tulajdonosként. A séf ételei bölcs egyszerűséggel és valódi szakértelemmel összeállított fogások, ezekhez társít egy csipetnyi bohémséget. A francia konyha, az alapanyagok és a fogások igazi ismerőjeként mindenkinek segítségére lehet, aki a gall konyhaművészet iránt érdeklődik.



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 főzés technikákat, 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, hideg- és melegkonyhán egyaránt. Útjai során István több nemzet tradicionális konyhaművészetével is 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. Megismerte a tradicionális és a modern olasz konyha nélkülözhetetlen alapanyagait, technológiáit és fogásait. Megszerzett tudását 2012 óta osztja meg a METRO Gasztroakadémia képzéseire látogatókkal.

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 kisebb kitérők után az Arany Kaviár Étterem konyhafőnöki pozícióját vállalta el. Jelenleg a KOLLÁZS étterem séfjeként arra készül, hogy újradefiniálja a modern bisztró konyhát brasserie stílusban.



JAHNI LÁSZLÓ

Az egyre divatosabb „farm-to-table” koncepció hazai nagykövete, a népszerű balatonszemesi Kistűcsök Étterem konyhafőnöke. A séf és csapata hosszú évek óta dolgozik azon, hogy a Balaton ne csak szezonális helyként legyen a köztudatban. Elsők voltak a régióban az egész évben nyitvatartó, magas minőséget képviselő vendéglátóhelyek között. A séf a hagyományos ízeket megőrizve értelmezi újra a klasszikus fogásokat. 25 éve nap mint nap azon fáradozik, hogy minél frissebb alapanyagokkal főzzön, és az étterem vonzáskörzetében dolgozó termelőkkel minél szorosabb együttműködést alakítson ki.



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.

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 sokan az Olimpia és az Alabárdos étteremből ismerik, ám karrierje még tovább ível, hiszen már a balatonszemesi Kistücsök étteremben folytatja pályafutását. 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 csiszolgatta, főleg külföldön szerzett tapasztalatok alapján. A Bécsben, Prágában, Írországból töltött huzamosabb idő után tért vissza hazánkba. Jelenleg a Halasi Pincészetnél dolgozik séfként. Az alapanyagok kiemelt tisztelete szellemében arra törekszik, hogy a grillezés, füstölés ne nyomja el az alapanyagok 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 épp úgy, 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 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 bükkfürdői 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 több étteremben gyűjtött tapasztalatokat, majd az Andrássy úti Premierben már konyhafőnökként kamatoztatta tudását. Legutóbb az etyeki Rókuszfalvy Fogadó séfjeként dolgozott. Imádja a modern magyar konyhát: bisztróételeket tökéletesít, új technológiákkal kísérletezik. Évekig a Konyhafőnök televíziós műsor kreatív séfje volt.



SZEPTEMBER OKTÓBER

- SZEPTEMBER 8. VIDÁK ZOLTÁN
Modern magyar konyha: Fókuszban a malac
- SZEPTEMBER 9. CSIDEI TAMÁS
Mediterrán fogások sous-vide technológiával
- SZEPTEMBER 22. GÁLICZ ISTVÁN
Steak
- SZEPTEMBER 22. SZENTE ORBÁN JUDIT
ÉS SEGAL VIKTOR
Fókuszban a tudatos üzemeltetés
- SZEPTEMBER 23. RESZKETŐ TAMÁS
Grill a szőlőben
- SZEPTEMBER 23. SENKÁRIUK ANDRÁS
Barista alapképzés
- SZEPTEMBER 24. SENKÁRIUK ANDRÁS
Barista latte art

- OKTÓBER 15. CSIDEI TAMÁS
Libaételek sous-vide technológiával
- OKTÓBER 20. VIDÁK ZOLTÁN
Márton-napi fogások
- OKTÓBER 20. SZENTE ORBÁN JUDIT
ÉS SEGAL VIKTOR
Fókuszban a tudatos üzemeltetés
- OKTÓBER 21. SENKÁRIUK ANDRÁS
Barista latte art

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 2-6. **SENKÁRIUK ANDRÁS**
Barista tanfolyam
- NOVEMBER 3. **RESZKETŐ TAMÁS**
Liba füstön
- NOVEMBER 4. **GALGÓCZI GÁBOR**
Borjú csúcsminőségben
- NOVEMBER 9. **VARJU VIKTOR**
Magyar tapas
- NOVEMBER 10. **GALGÓCZI GÁBOR**
Tányérdesszertek
- NOVEMBER 11. **KÖRMENDI IMRE – GÁLICZ ISTVÁN**
Ételfotózás
- NOVEMBER 17. **POHNER ÁDÁM**
Ősz négy fogásban
- NOVEMBER 17. **SZENTE ORBÁN JUDIT
ÉS SEGAL VIKTOR**
Fókuszban a tudatos üzemeltetés
- NOVEMBER 18. **GÁLICZ ISTVÁN**
Pizza
- NOVEMBER 18. **SENKÁRIUK ANDRÁS**
Barista alapképzés
- NOVEMBER 19. **VIDÁK ZOLTÁN**
Modern magyar konyha: Bárány és nyúl
- NOVEMBER 19. **SENKÁRIUK ANDRÁS**
Barista latte art
- NOVEMBER 24. **JAHNI LÁSZLÓ**
Klasszikus vadfogások a Kistücsökben
- NOVEMBER 25. **GYÖRFFY ÁRPÁD**
Karácsonyi menü
- NOVEMBER 26. **DÓCZI GYÖRGY**
Marhaskodva
- NOVEMBER 30. **VARJÚ VIKTOR**
Édesvízi halak

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						

DECEMBER

- DECEMBER 1. **VIDÁK ZOLTÁN**
Modern magyar konyha:
Fókuszban a szárnyasok
- DECEMBER 2. **GYÖRFFY ÁRPÁD**
Belsőségek
- DECEMBER 2. **SENKÁRIUK ANDRÁS**
Barista alapképzés
- DECEMBER 3. **DÓCZI GYÖRGY**
Sertéshús a francia bisztróban
- DECEMBER 3. **SENKÁRIUK ANDRÁS**
Barista latte art
- DECEMBER 8. **GALGÓCZI GÁBOR**
Malachús csúcsminőségben
- DECEMBER 8. **SZENTE ORBÁN JUDIT
ÉS SEGAL VIKTOR**
Fókuszban a tudatos üzemeltetés
- DECEMBER 9. **POHNER ÁDÁM**
Modern főzélékek, zöldségfogások
- DECEMBER 10. **CSIDEI TAMÁS**
Sous-vide sertéshúsok
- DECEMBER 15. **RESZKETŐ TAMÁS**
Grill a bisztróban

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				





SZEPTEMBER

09.08.

KEDD

MESTERKÉPZÉSEK SZEPTEMBER



VIDÁK ZOLTÁN

MODERN MAGYAR KONYHA: FÓKUSZBAN A MALAC

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.

Malaccsászár barbecue
Borsos malacpörkölt
Csontos karaj bontása, sütése
Hálóba göngyölés - porchetta készítése
Orjaleves

09.09.

SZERDA

MESTERKÉPZÉSEK SZEPTEMBER



CSIDEI TAMÁS

MEDITERRÁN FOGÁSOK SOUS-VIDE TECHNOLÓGIÁVAL

A mediterrán ízeket rengetegen kedvelik. A sous-vide technológiát ezeknél az ételeknél is kiválóan lehet használni, de körültekintőnek kell lenni közben. Az eljárásról teljes körű képet kapnak a jelentkezők, hogy jól alkalmazhassák.

Nyúlgerinc, vajos karalábé, vaníliás karotta
Bazsalikomos borjúszűz sonkarizzottóval
Bárnybordák mentás borsópürével és kávé mártással

09.22.

KEDD

MESTERKÉPZÉSEK SZEPTEMBER



GÁLICZ ISTVÁN

STEAK

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 a résztvevőket megismerteti minden olyan konyhatechnológiai praktikával, mely a tökéletes steak elkészítéséhez szükséges.

Rib eye / hátszín
Bélszín / friss „salsák”
Mártások / köretek

09.23.

SZERDA



MESTERKÉPZÉSEK SZEPTEMBER

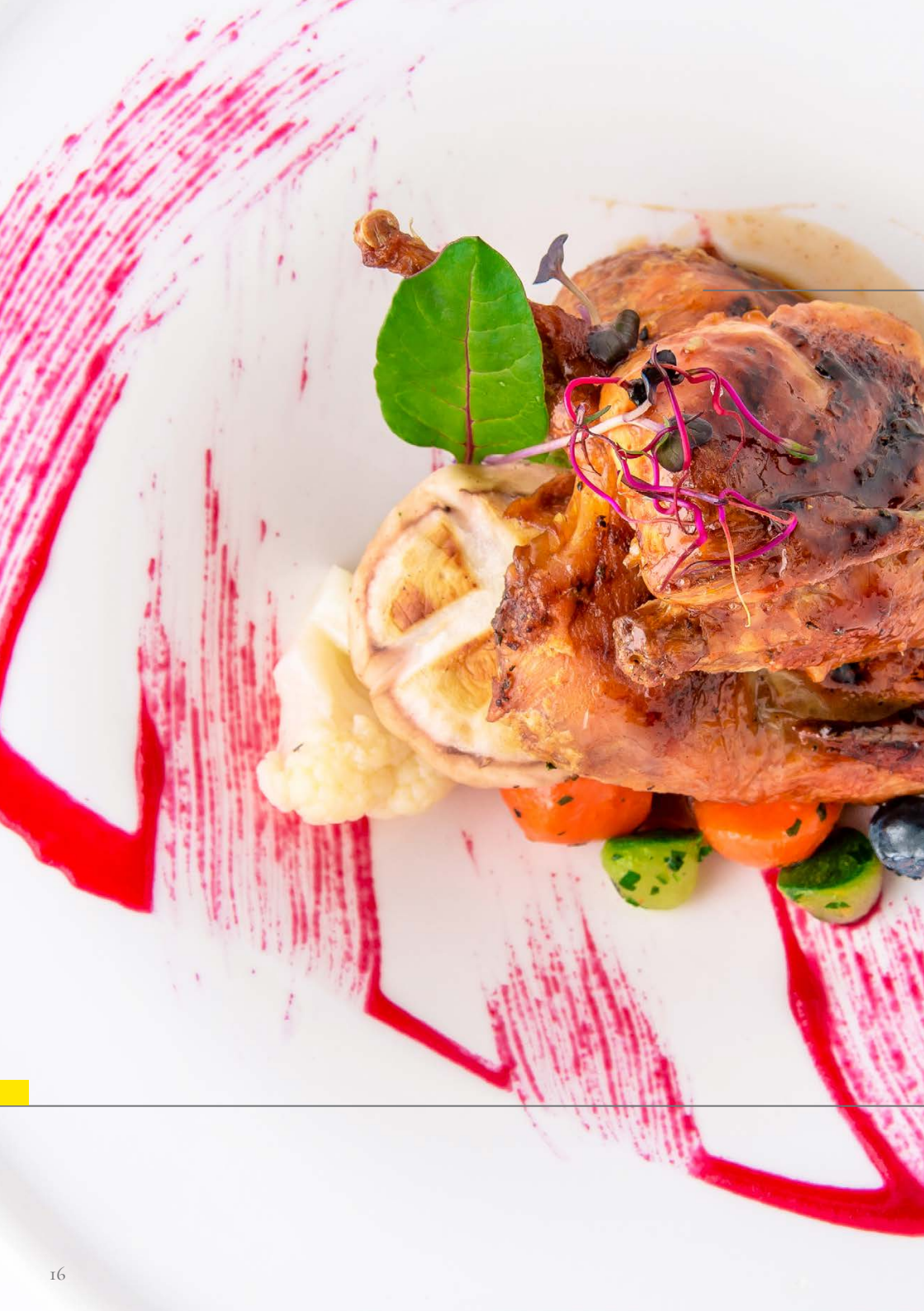
RESZKETŐ TAMÁS

GRILL A SZŐLŐBEN

Az ősz beköszöntével sem ér véget a grillszezon. A füst illata nemcsak az avarégetésből származhat, de a szüret hangulatához és az aktuális alapanyagokhoz is jól társítható.

Ez alkalommal a télvíz idejére is feltankolhatunk grillezési inspirációkkal.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés...





OKTÓBER

10.15.

CsÜTÖRTÖK

MESTERKÉPZÉSEK OKTÓBER



CSIDEI TAMÁS

LIBAÉTELEK SOUS-VIDE TECHNOLÓGIÁVAL

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.

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

10.20.

KEDD



MESTERKÉPZÉSEK OKTÓBER

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...





NOVEMBER

II.03.

KEDD

MESTERKÉPZÉSEK NOVEMBER



RESZKETŐ TAMÁS

LIBA FÜSTÖN

A füst aromája kiválóan társul a libaételekhez. A hagyományos és a modern fogásoknak is egyedi ízvilágot adhatunk a megfelelő technológiával és a hozzáillő ízesítéssel.

Füstölt libamáj zsírjában, gyömbéres almapüré, libatepertő, burgonyás pogácsa
Véreshurkás libamell, vörös lencse, grillezett szilva
Konfitált libacomb, káposztás rétes, sütőtök

II.04.

SZERDA



MESTERKÉPZÉSEK NOVEMBER

GALGÓCZI GÁBOR

BORJÚ CSÚCSMINŐSÉGBEN

A borjú a zsenge húsa és az alacsony zsírtartalma miatt méltán számít prémium fajtának, emellett pedig végtelenül sok elkészítési módozatát ismerjük. Galgóczi Gábor egy professzionális kurzusra hívja mindazokat, akik érdeklődnek a borjúhús iránt, és ezt a fine dining exkluzivitásával szeretnék elkészíteni.

Angolos borjúsűz tonhallal, borjúkrémmel és rukkolapürével
Konfitált borjúcomb krémes polentával, sáfrányzselével,
borjúnnyelvel rizottópogóssal
Borjúgerinc spárgával, rántott borjúfejjel, harisszás fodorral

11.09.

HÉTFŐ

MESTERKÉPZÉSEK NOVEMBER



VARJÚ 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...

II. IO.

KEDD



MESTERKÉPZÉSEK NOVEMBER

GALGÓCZI GÁBOR

TÁNYÉRDESSZERTÉK

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-sal
Sacher sárgabarackvelővel





KÖRMENDI IMRE ÉS GÁLICZ ISTVÁN

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 megtálalhatják. Imre segítségével pedig elsajátíthatják, hogy fényképezőgéppel vagy telefonnal miként tudják a lehető legjobb képet elkészíteni az ételekről.

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

II.17.

KEDD



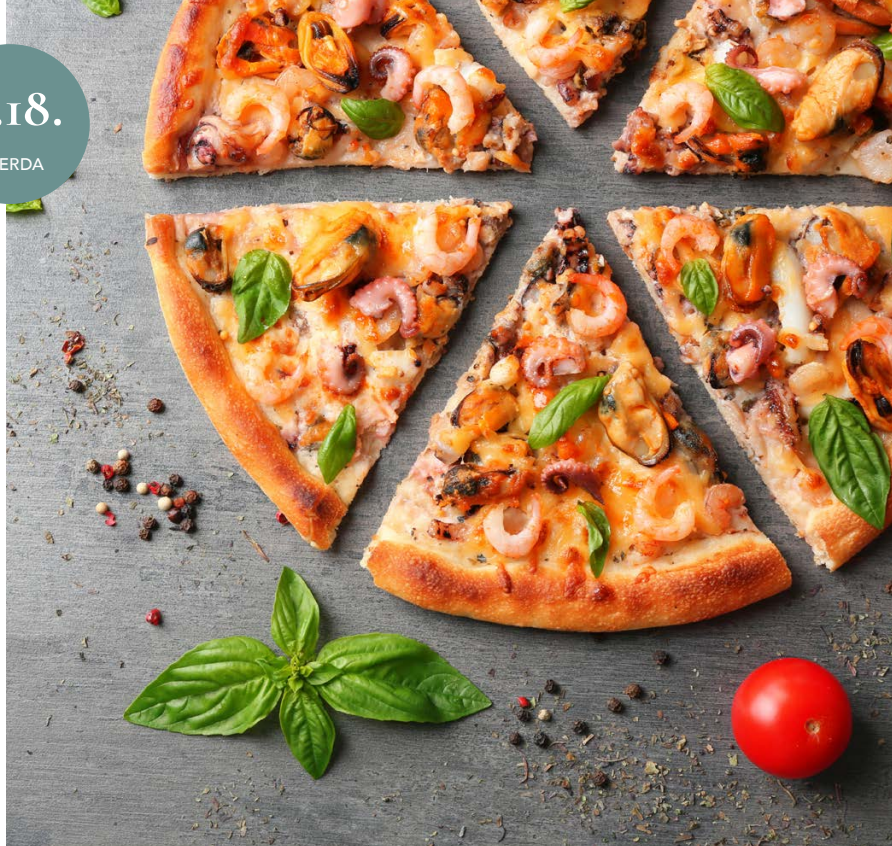
MESTERKÉPZÉSEK NOVEMBER

POHNER ÁDÁM

ŐSZ NÉGY FOGÁSBAN

Pohner Ádám ez alkalommal a legfrissebb inspirációi alapján megálmodott négyfogásos menüt fogja elkészíteni közösen a résztvevőkkel. A menüben a húsok 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...



GÁLICZ ISTVÁN

PIZZA

Gálicz István ez alkalommal az olasz kenyérfélék, előételek és pizza világába kalauzol el minket. Ropogós, forró finomságok kerülnek ki a kemencéből, majd elkészítünk pár klasszikus olasz „antipastit”, azaz hideg és meleg előételeket is.

Pizza, bruschettavariációk, focaccia

II.19.

CSÜTÖRTÖK



MESTERKÉPZÉSEK NOVEMBER

VIDÁK ZOLTÁN

MODERN MAGYAR KONYHA: BÁRÁNY ÉS NYÚL

A magyar konyha hagyományaira építve, de a mai trendeknek megfelelő technológiákkal készülnek ételek a képzés során. Könnyen és változatosan, a mindennapi működésben jól használható ötletekkel, receptekkel gazdagodnak a résztvevők.

Bárány és nyúlrészek csontozása, felhasználása, lassú sütés, fűszerezés
Gomba, újrépa, retek, spárga, borsó felhasználásával

II.24.

KEDD

MESTERKÉPZÉSEK NOVEMBER



JAHNI LÁSZLÓ

KLASSZIKUS VADFOGÁSOK A KISTÜCSÖKBEN

Jahni László séf csendben, kitartó munkával, elveiből nem engedve formálta át a Balaton gasztroarculatát. Feladatának tartja a vadhúsok folyamatos megismertetését és népszerűsítését. A tréningen különféle vadhúsokból készült ételek kerülnek terítékre úgy, hogy azok tradicionális és korszerű felhasználását mutassa be szezonális alapanyagokkal párosítva.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés...

II.25.

SZERDA

MESTERKÉPZÉSEK NOVEMBER



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...

II.26.

CSÜTÖRTÖK

MESTERKÉPZÉSEK NOVEMBER



DÓCZI GYÖRGY

MARHÁSKODVA

A szarvasmarha egy igazán jellegzetes alapanyagunk. A mostani alkalommal a résztvevők Dóczi Györgytől kapnak elkészítési javaslatokat, ízkombinációkat. A francia bisztró hagyományaira épített receptekkel akadémistáink új ötletekkel gazdagodnak majd.

Marhacarpaccio, szárzeller, kaviár
Borjúsóz, fekete trombitagomba, kukorica, gyömbér
Marhasteak, Fregola sarda, kagyló, petrezselyemkrém

11.30.
HÉTFŐ



MESTERKÉPZÉSEK NOVEMBER

VARJÚ VIKTOR

ÉDESVÍZI HALAK

A harscsa, a sziki ponty, a süllő, a fogas, a tok és a kecsege olyan remek alapanyagok, amelyeket egy közép-európai szakácsnak illik, sőt szinte kötelező sajátjaként kezelnie és népszerűsíteni a vendégei körében. A kurzuson a felsorolt alapanyagokhoz kapcsolódó technikák vonulnak fel a magyaros konyha alapjaiból ki-kikacsintgatva, de szó esik a leggazdaságosabb halfeldolgozási módszerekről is.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés...





DECEMBER

12.01.

KEDD

MESTERKÉPZÉSEK DECEMBER



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 szárnyasalaplevek és mártások (csirke jus) készítését.

Gödöllői csirkemellsupreme

Töltött paprikás csirkecombtetekercs, spaetzle

Konfitált csirkeosztriga, spenótos-diós ravioli, gombaszós

Csirkeszárnysupreme salátával

12.02.

SZERDA



MESTERKÉPZÉSEK DECEMBER

GYÖRFFY ÁRPÁD

BELSŐSÉGEK

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

Borjúmirigy, borjúmáj, kacsaszív, kacsazúza, csirkemáj

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés...



12.03.

Csütörtök

MESTERKÉPZÉSEK DECEMBER



DÓCZI GYÖRGY

SERTÉSHÚS A FRANCIA BISZTRÓBAN

Dóczi György markánsan kezdi a hónapot: Franciaországból hozott, kivételesen gazdag tapasztalatát ezúttal sertéshúsokkal mutatja be. A sertés itthon is igazán közkedvelt húsfajta, ezért különösen érdekes megtapasztalni, hogy a francia nemzet konyhájában milyen elkészítést igényelnek és milyen ízelményt nyújtanak az ebből készült bisztrófogások.

Sertésnyak sóban sütve, répapüré, „magragu”, harissza
Szegfűborsos malacterrine, rögös zellerpüré, kenyérchips
Malackaraj, véres hurka, sült császár, „padlizsánkaviár”, sült szilva/alma

12.08.

KEDD

MESTERKÉPZÉSEK DECEMBER



GALGÓCZI GÁBOR

MALACHÚS CSÚCSMINŐSÉGBEN

Ízletes, szaftos, roppanós ételek készülnek Galgóczi Gábor vezényletével. A nap folyamán megmutatja, hogy a malac melyik részét hogyan érdemes előkészíteni, elkészíteni, tálalni – természetesen a hozzájuk illő kiváló köretekkel.

Malaccsülök mustáros burgonyapürével, búzasör jus-vel
Malacporchetta szalonnás sült káposztával, céklás jus-vel
Konfitált malaccomb glasszírozva, füstölt burgonyahabbal, ropogós
kenyérmorzsával



12.09.

SZERDA

MESTERKÉPZÉSEK DECEMBER



POHNER ÁDÁM

MODERN FŐZELÉKEK, ZÖLDSÉGFOGÁSOK

Aki nem szeretne lemaradni a modern magyar konyha újdonságairól, annak érdemes odafigyelnie Pohner Ádámról. 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...

12.10.

CSÜTÖRTÖK



MESTERKÉPZÉSEK DECEMBER

CSIDEI TAMÁS

SOUS-VIDE SERTÉSHÚSOK

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 eltarthatóságát. A Csidei Tamás által vezetett kurzus során a résztvevők betekintést kapnak a sous-vide technológia alapjaiba: élelmiszerbiztonság, mikrobiológia, előnyök és veszélyek, biztonsági megoldások.

Vákuumban konfitált mangalicatarja
Bőrös malackaraj

12.15.

KEDD

MESTERKÉPZÉSEK DECEMBER



RESZKETŐ TAMÁS

GRILL A BISZTRÓBAN

A faszenes grill nem kizárólag otthon használható eszköz, hiszen ételeinknek az étteremben is plusz ízt és illatot adhatunk. A résztvevők ehhez sajátíthatnak el különleges fogásokat és ötleteket.

Húsfogások
Köreték

FÓKUSZBAN A TUDATOS ÜZEMELTETÉS

SZENTE-ORBAN JUDIT ÉS SEGAL VIKTOR

Az eredményes és sikeres vendéglátás (étterem, panzió, szálloda) alapfeltétele a tudatos üzemeltetés. Ide tartozik az alapfogalmak ismerete, az eredmény-kimutatás, az előrejelzés, a tervezés és a döntéshozatal is. Ezeket vesszük át 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 tapasztalatát osztja meg Sente-Orban Judit és Segal Viktor.

KÉPZÉS IDEJE

SZEPTEMBER 22., KEDD | OKTÓBER 20., KEDD

NOVEMBER 17., KEDD | DECEMBER 08., KEDD





BARISTA KÉPZÉS

KEDVES ÉRDEKLŐDŐ!

2019-től a METRO Gasztroakadémia teljesen megújította a barista szakmai terület képzését. Indulása óta együtt dolgozik a Barista Hungary szakmai csapatával, tavaly januártól pedig 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 tanuló

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.

2020-ban Téged is várunk a METRO Gasztroakadémia kávé képzésein, legyél Te is része a hazai kávé megújulásnak!

Üdvözlettel,
Senkáriuk András



SEPTEMBER 23., SZERDA | OKTÓBER 21., SZERDA
NOVEMBER 18., SZERDA | DECEMBER 02., SZERDA

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, és 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: 16.000 FT + ÁFA/fő

BARISTA LATTE ART



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

OLYAN JELENTKEZŐKET VÁRUNK:

- Akik biztos tudást szeretnének elsajátítani ebben a témakörben tréner 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: 20.000 FT + ÁFA/fő

BARISTA TANFOLYAM

NOVEMBER 02 – NOVEMBER 06.

5 NAPOS KÉPZÉS



Új szakmai képzést indítottunk el a 2019-es évtől, mely egy koncentrált, 5 napos 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: Tejszabosítás: tejszabó italok és latte art elmélet, gyakorlat
3. nap: Brewingszközök megismerése, szakszerű használata és latte art gyakorlás, szívforma öntése.
4. nap: Örlőállítás, 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: 99.000 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.

Konyhai képzéseink ára: 16.000 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

GOURMET
KÉPZÉS

KEDVES ÉRDEKLŐDŐ!

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

Gourmet képzéseink ára: bruttó 18.990 Ft
Gourmet képzéseinkre a fent megadott elérhetőségeken lehet
jelentkezni.

JELENTKEZZEN ONLINE!

METRO.HU/GASTROAKADEMIA