

2021. MÁJUS-JÚLIUS

MESTERKÉPZÉSEK



KEDVES VENDÉGEINK!

Reményeink szerint májussal az élet lassacskán újraindul és mindenki visszazökkenhet a régi kerékvágásba. Nagyon nehéz időszakon vagyunk túl, és valószínűleg az elkövetkező sem lesz mindenkinek könnyű. Szeretnénk, ha a szokásos módon, képzéseinkel tudnánk segíteni az újraindulást mindenkinek. Ismét számos izgalmas témakörrel, tréninggel várjuk a minőségi gasztronómia rajongóit. Interaktív képzéseinken továbbra is az a célunk, hogy a résztvevők minél több inspirációval, információval, gyakorlati és elméleti tudással gyarapodjanak a képzés végére. Minden alkalom kitűnő lehetőség a séfekkel és az egymással való tapasztalatcserére. Oktatóink az ország és a vendéglátás különböző területeiről érkeznek, így tudásuk és tapasztalatuk nagyon sokrétű, de a szakma iránti szeretetükben, rajongásukban és az elhivatottságukban biztosan mindnyájan megegyeznek.

Várjuk kedves látogatóinkat a már jól ismert és gyakorlott előadóinkkal, séfjeinkkel és baristáinkkal.

Üdvözlettel:

A METRO Gasztroakadémia csapata





CSIDEI TAMÁS

Csidi Tamás mesterszakács, szakoktató 25 éve dolgozik konyhán. 15 évig hazai és osztrák éttermek, valamint elismert magyarországi szállodalánckok 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 Gerlóczy 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 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.



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.



JAHNI LÁSZLÓ

Az egyre divatosabb „farm-to-table” koncepció hazai nagykövete, a népszerű balatonszemesei Kistücsök 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 nyitva tartó, 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 vonzókörzetében dolgozó termelőkkel minél szorosabb együttműködést alakítson ki.



JUHOS JÓZSEF

Juhos József a Sütizz cukrászat társtulajdonosa. A Gundelben 17 évet töltött el, ezalatt számos külföldi vendéglátóhelyen nyílt lehetősége tapasztalatot – és természetesen megannyi receptet, ötletet – gyűjteni. Többször járt Franciaországban cukrászati tanfolyamokon. Tudását előszeretettel osztja meg másokkal a Gasztroakadémián.



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.

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 Vaj Bisztró és 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 márká magyarországi bevezetését, brand szintű projektvezetést, hétköznapi üzemeltetést. Szabadúszóként gazdag, szerteágazó tapasztalatot gyűjtött a vidéki és fővárosi önálló, magánkézben lévő vendéglátó egységek üzemeltetésével kapcsolatban 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 Andrásy úti Premierben már konyhafőnöként 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.



MÁJUS

MÁJUS 05.	GALGÓCZI GÁBOR Spárga és tengeri halak
MÁJUS 06.	GÁLICZ ISTVÁN Pizza, antipaszti
MÁJUS 11.	SZENTE-ORBAN JUDIT ÉS SEGAL VIKTOR Fókuszban a tudatos üzemeltetés
MÁJUS 12.	DÓCZI GYÖRGY Könnyen tavasszal
MÁJUS 13.	GYÖRFFY ÁRPÁD Spárga & eper felhasználási javaslatok
MÁJUS 18.	KÖRMENDI IMRE ÉS GÁLICZ ISTVÁN Éteftotózás
MÁJUS 19.	CSIDEI TAMÁS Szárnyasok nyomás alatt
MÁJUS 20.	POHNER ÁDÁM Tavaszi 4 fogásban
MÁJUS 26.	RESZKETŐ TAMÁS Faszén felett a nyárs
MÁJUS 27.	VIDÁK ZOLTÁN Kovácsolás, savanyítás, fermentálás, és friss salátadressingek
MÁJUS 27.	SENKÁRIUK ANDRÁS Barista alapképzés
MÁJUS 28.	SENKÁRIUK ANDRÁS Latte art
MÁJUS 31.	JUHOS JÓZSEF Bankett desszertek




JÚNIUS

JÚNIUS 01.	GALGÓCZI GÁBOR A kenyérsütés alapjai
JÚNIUS 02.	GALGÓCZI GÁBOR Ázsiai Levesek
JÚNIUS 08.	SZENTE-ORBAN JUDIT ÉS SEGAL VIKTOR Fókuszban a tudatos üzemeltetés
JÚNIUS 09.	CSIDEI TAMÁS Hazai halak vákuum alatt
JÚNIUS 10.	VIDÁK ZOLTÁN Magyar konyha modern technológiákkal
JÚNIUS 15.	VARJÚ VIKTOR Magyar Tapas
JÚNIUS 16.	DÓCZI GYÖRGY Ez már a körítés
JÚNIUS 21-25.	SENKÁRIUK ANDRÁS Barista tanfolyam, 5 napos
JÚNIUS 22.	POHNER ÁDÁM Nyár 4 fogásban
JÚNIUS 23.	RESZKETŐ TAMÁS Grill és BBQ
JÚNIUS 28.	JUHOS JÓZSEF Torták
JÚNIUS 29.	SENKÁRIUK ANDRÁS Barista alapképzés
JÚNIUS 30.	GALGÓCZI GÁBOR Spanyol konyha a paellán és a tapason túl
JÚNIUS 30.	SENKÁRIUK ANDRÁS Latte art

JÚLIUS

JÚLIUS 01.	KÖRMENDI IMRE ÉS GÁLICZ ISTVÁN Éteftotózás
JÚLIUS 06.	GÁLICZ ISTVÁN Steak
JÚLIUS 08.	GYÖRFFY ÁRPÁD Szezonális zöldségek és gyümölcsök a tányéron
JÚLIUS 13.	RESZKETŐ TAMÁS Burger és szendvicsek
JÚLIUS 14.	VARJÚ VIKTOR Klasszikus ételeink bisztró stílusban
JÚLIUS 20.	GÁLICZ ISTVÁN Tenger gyümölcsei a grillen
JÚLIUS 21.	GALGÓCZI GÁBOR Vegán és mentes desszertek
JÚLIUS 27.	SENKÁRIUK ANDRÁS Barista alapképzés
JÚLIUS 28.	SENKÁRIUK ANDRÁS 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

31

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	28
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		

MÁJUS



GALGÓCZI GÁBOR

SPÁRGA ÉS TENGERI HALAK

A spárga íze sok más alapanyaggal párosítható. A halak ízét is nagyon jól kiegészíti, mind klasszikus és modern fogásokban is. Természetesen a friss spárga és friss hal felhasználásával érhetjük el a legjobb eredményt, ezért ezek lesznek a fő alapanyagok.

Variációk zöld és fehér spárgára ördöghallal, tőkehállal és lepényhállal párosítva

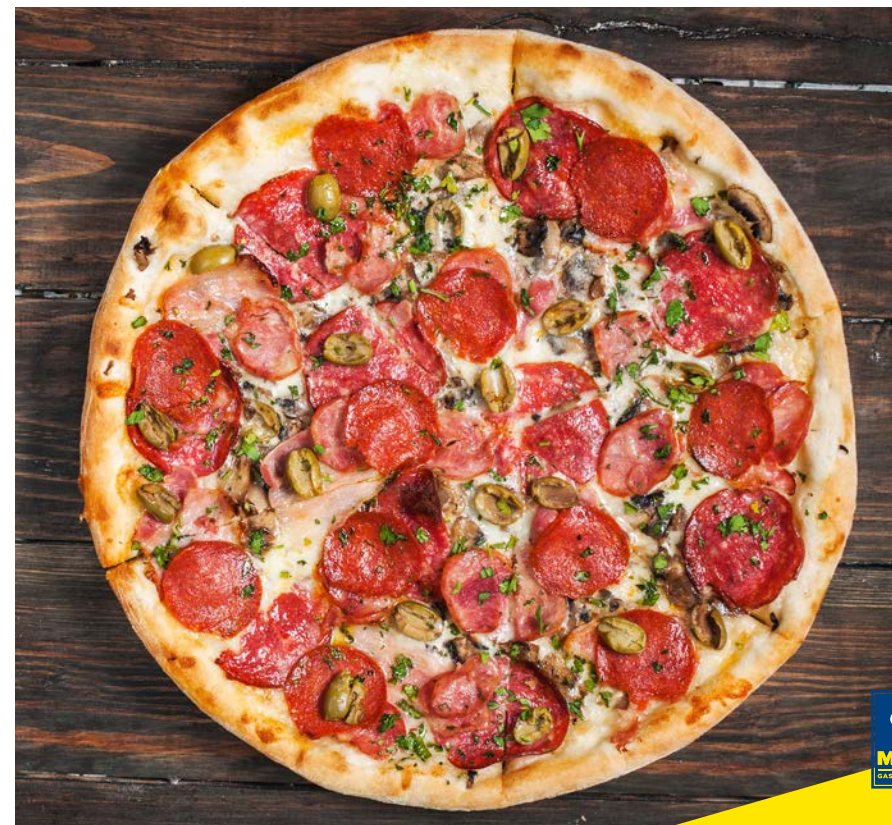


GÁLICZ ISTVÁN

PIZZA, ANTIPASTI

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

Pizza
Bruschetta variációk
Focaccia



DÓCZI GYÖRGY

KÖNNYEN TAVASSzal

Dóczy György az általa tartott képzéseken a Franciaországban szerzett tudására és tapasztalataira építve megalkotott fogásokat készíti el a résztvevőkkel. A magyar konyhában nem megszokott, de számunkra is inycsiklandó ételek mindenki számára friss inspirációkat adhatnak. Mint általában a francia bisztróban, a szezonhoz alkalmazkodó alapanyagok felhasználásával kitalált alkotások készülnek a képzésen.

Bárány terrine „Pot au Feu”
Nyúlgerinc, krémes polenta, nyúlmáj gombóc
Tőkehal, spárga, gomba, hajdina, sabayon



GYÖRFFY ÁRPÁD

SPÁRGA & EPER FELHASZNÁLÁSI JAVASLATOK

A spárga és az eper igazi tavaszi szezonális alapanyagunk. Csodálatos fogásokat készíthetünk belőlük külön-külön és kombinálva is. Természetesen nem árt hozzá a megfelelő tudás, hogyan készíthetjük el, és mikkel párosíthatjuk.

Könnnyű tavaszi saláta spárgával, eperrel és bodza dresszingsel
Spárgaleves
Grillezett zöldspárga buggyantott tojással és medvehagymás fűszersalátával
Eper-bodza desszert



KÖRMENDY IMRE ÉS 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 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!



CSIDEI TAMÁS SZÁRNYASOK NYOMÁS ALATT

A sous-vide olyan professzionális főzési módszer, amelynek lényege az alacsony hőfokon, vákuum alatt történő elkészítés, amellyel jobban megőrizhetjük az alapanyagok természetes ízét és állagát, valamint növelhetjük a biztonságos eltarthatóságát.

Rózsaszín kacsamellfilé, balzsamos eper és vajás spárga
Fácánmell, bazsalikomos erdei gombák, vaníliás karotta
Sous-vide tojás friss parajjal és szarvasgombával



POHNER ÁDÁM

TAVASZ 4 FOGÁSBAN

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

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



RESZKETŐ TAMÁS

FASZÉN FELETT A NYÁRS

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

Bárány
Csirke
Sertés
Hal



VIDÁK ZOLTÁN

KOVÁSZOLÁS, SAVANYÍTÁS, FERMENTÁLÁS, ÉS FRISS SALÁTADRESSZINGEK

A kovászolást, savanyítást, fermentálást már dédanyaink is előszeretettel használták a nyári bőségben az alapanyagok tartósítására. Manapság már ételeink, salátáink részeként is előszeretettel használjuk. A képzés során végigvesszük a különböző technológiákat, néhány salátadressinget a mai modern konyhának megfelelően.

Kovászolt retek-répa-főzelék
Kojival érlelt zöldségek
Savanyított gomba-uborka saláta
Feltét lassan sült császárr



JUHOS JÓZSEF

BANKETT DESSZERTEK

A bankettek mindig különleges eseménynek számítanak, melyek során a vendégeket szeretnénk elkápráztatni. Az ilyen alkalmakra ízben és tálalásban is megfelelő csemegéket illik felszolgálni. Reméljük, ismét inspiráló íz kombinációkkal és technológiákkal gazdagodnak a képzés résztvevői!

Epres citromcurd joghurt tarte
Pisztácia málna
Vanília dohány
Mogyoró, körte
Somlói pohárkrém



JÚNIUS



GALGÓCZI GÁBOR

A KENYÉRSÜTÉS ALAPJAI

Kenyérsütés az étteremben vagy otthon, de hogyan? Hogy tud a kenyerünk mindennap ugyanolyan jó lenni? Mi a különbség a lisztek között? Mi a kovász? Mi az anyatészta? Hogyan lesz jó lassú és gyors érleléssel a tésztánk? Ezekre a kérdésekre kapunk választ kurzusunkon a kenyerek színes világából.

Baguette, sörös magvas vekni, teljes kiőrlésű kovászos cipó,
Focaccia, brios, rozsos csiga, toast kenyér, pan de cristal, fougasse



GALGÓCZI GÁBOR

ÁZSIAI LEVESEK

A Távol-Kelet sokszínűsége a levesekben is megnyilvánul. Gazdag és változatos alapanyag felhasználásuknak köszönhetően egyedi ízekkel találkozhatunk. Gábor néhány meghatározó ázsiai leves elkészítési módját tanítja meg a képzésen a résztvevőknek.

Tom yum khai
Tom kha gai
Pho
Miso



CSIDEI TAMÁS

HAZAI HALAK VÁKUUM ALATT

A sous-vide módszer segítségével alacsony hőfokon, vákuum alatt készíthetsz 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.

Hidegen „sült” pisztáng savanyított tavaszi zöldségekkel
Fogasfilé joghurtos uborkafőzeléssel
Harcsafilé halászlémártásban, házi gyufatésztával



VIDÁK ZOLTÁN

MAGYAR KONYHA MODERN TECHNOLÓGIÁKKAL

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.

A képzés során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



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!



DÓCZI GYÖRGY

EZ MÁR A KÖRÍTÉS

Egy egyszerű sültet is kívánatosá, hívogatóvá tehetünk, ha megfelelő körettel tálaljuk. Könnyen készíthetünk egyedi ízekkel megálmodott kiegészítőket, mellyel elvarázsoljuk a vendégeinket. A francia bisztró hagyományaira épített receptekkel biztos új ötletekkel gazdagodik mindenki.

Fehér spárga, narancs, fahéj

Retek, bavaois, mogoró

Tarlórépa, matcha, macadám/kesudió

Parázs burgonya, rozmaringos marha consomé

+aszalt paradicsomos, fetás tanyasi csirkesült



06. 22. KEDD

POHNER ÁDÁM

NYÁR 4 FOGÁSBAN

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

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



06. 23. SZERDA

RESZKETŐ TAMÁS

GRILL ÉS BBQ

Tamás a képzésen résztvevőkkel megismerteti az évek során a BBQ-val, grillel szerzett tapasztalatait. Inspirációt kaphatunk ételünk füsttel való ízesítésére, melyet nem csak a nyári időszakban élvezhetünk.

Sertés és marha fogások hozzájuk illő köretekkel mártásokkal



06. 28. HÉTFŐ

JUHOS JÓZSEF

TORTÁK

Profi cukrászunk, Juhos József, ezen a képzésen bevezeti a résztvevőket a torták világába. Megismerhetik különböző változatait és készítési módjait.

Csokoládé sós karamell lisztmentes piskóta
Vanília eper
Kávé gyömbér marcipán
Sósogyoró bailey's



06. 30. SZERDA

GALGÓCZI GÁBOR

SPANYOL KONYHA A PAELLÁN ÉS A TAPASON TÚL

Valószínűleg már mindenki kóstolt olyan méltán világhíres spanyol klasszikusokat, mint a gazpacho vagy a paella. A spanyol konyha sokszínűsége azonban ezen túlmutat. A képzésen most a talán még nem annyira híres, de mégis kitűnő ételek elkészítését ismerhetik meg a résztvevők.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



JÚLIUS



KÖRMENDI IMRE ÉS 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 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!



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

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



GYÖRFFY ÁRPÁD

SZEZONÁLIS ZÖLDSÉGEK ÉS GYÜMÖLCSÖK A TÁNYÉRON

A nyári szezonban bőségesen rendelkezésünkre állnak friss gyümölcsök és zöldségek. Kukoricával, dinnyével úton-útfélen találkozunk. Legtöbbször ugyanúgy fogyasztjuk őket, akárcsak a mangoldot és a vajtököt, pedig igazán sokszínűen tehetnénk. A lehető legjobb elkészítésükhöz, felhasználásukhoz nyújt segítséget maximalizmusával és tudásával Árpád a képzésen résztvevőknek.

Fókuszban a kukorica

Dinnye
Mángold
Vajtök



RESZKETŐ TAMÁS

BURGER ÉS SZENDVICSEK

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, hal, vegetáriánus)



VARJÚ VIKTOR

KLASSZIKUS ÉTELEINK BISZTRÓ STÍLUSBAN

Mitől lesz egy-egy fogásunk, a la carte választékban frissen tálalható? Hogyan tudjuk hozzáadni azt a pluszt, amitől egyedivé változtatjuk, mégsem egy teljesen más ételt készítünk? Ezekre a kérdésekre kapunk választ és példákat a képzés során.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



GÁLICZ ISTVÁN

TENGER GYÜMÖLCSEI A GRILLEN

A tavaszi-nyári szezonban talán még kívánatosabbak a tenger gyümölcsei. Grillen, faszén fölött elkészítve finomabbak ezek a csemegék. Hozzájuk illő köretekkel kiegészítve tálaljuk őket. Különleges berendezések nélkül, egy-két konyhai eszköz és a grill segítségével készítünk fogásokat.

Polipnyárs, mangó chutney, sült saláta, koriander
Tintahal, sült répa, szárított olajbogyó
Garnéla fűszervajjal töltve, citrus „tabulé”
St. Jakab-kagyló, uborka salsa



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)

Croissant (vegán)

Zacher (glutén- és cukormentes)

Mangós chiamagos tápióka puding (vegán, cukormentes)



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 részlegben dolgozó csapatot. A tulajdonosok, üzemeltetők összehangolják a részleg 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

MÁJUS 11., KEDD | **JÚNIUS 08.**, KEDD

JÚLIUS 06., 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 előtt 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 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



MÁJUS 27., CSÜTÖRTÖK | JÚNIUS 29., KEDD
JÚLIUS 27., 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 követhetünk 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 ALAPKÉPZÉS

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



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: 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/gasztróakadémia oldalon található jelentkezési lapot!
Jelentkezéset elküldheted e-mailben a gasztróakadémia@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 Gasztróakadémia, **2040 Budaörs, Keleti utca 3.**
Kérdés esetén telefonon is állunk a rendelkezésedre: **06 (23) 508 265**



KEDVES ÉRDEKLŐDŐ!

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

GOURMET
KÉPZÉS

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

JELENTKEZZ ONLINE!
.....
METRO.HU/GASZTROAKADEMIA





2021. MÁJUS-JÚLIUS