



Σεμινάρια ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟ ΝΟΜΙΑΣ

10, 11 & 12 Μαΐου 2016

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας με τους CHEF:
Μελεμενής Δημήτρης Executive Chef στην *Costa Navarino*

Τσίγγικας Κώστας Executive Chef / Δημοσιογράφος,
"Vespa Rossa", "Pere Ubu", "Testaccio" & "Steak Frites"
Λαζάρου Λευτέρης Chef & Ιδιοκτήτης "Varoulko Seaside"
Βενιέρης Γιώργος Chef & Ιδιοκτήτης "Mr. Pug"

Μπεκρής Δόξης Γενικός υπεύθυνος Chef για τα ξενοδοχεία
και τα resorts του ομίλου "Fairmont" στην Αφρική
Δημητριάδης Δημήτρης Chef "Artisanal"
Φουρούλης Αλέξανδρος Chef & συνιδιοκτήτης του
εστιατορίου "MANHMANH"

Το πρόγραμμα και τις τρεις ημέρες των σεμιναρίων διαμορφώνεται ως εξής:

"Omega" Restaurant, Costa Navarino

Πρωινό τμήμα

09:30 - 10:00

Προσέλευση

Θεωρητικό μέρος

10:00 - 11:00

«Στήνοντας το εστιατόριό μου»
CHEF Λαζάρου Λευτέρης, "Varoulko Seaside"

Πρακτικό μέρος

11:00 - 12:30

Α' ομάδα

Β' ομάδα

Οι συμμετέχοντες χωρίζονται σε δύο ομάδες και συνεχίζει το πρακτικό σκέλος
Μεσσηνιακές Συνταγές & Προϊόντα με γνωστό Chef
Γευσιγνωσία Ελαιολάδου
Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας, ΤΕΙ Πελοποννήσου

Επίσκεψη στους λαχανόκηπους και χώρους της Costa Navarino
CHEF Μελεμενής Δημήτρης, Complex Executive Chef, *Costa Navarino*

12:30 - 14:00

Β' ομάδα

Α' ομάδα

Μεσσηνιακές Συνταγές & Προϊόντα με γνωστό Chef
Γευσιγνωσία Ελαιολάδου
Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας, ΤΕΙ Πελοποννήσου

Επίσκεψη στους λαχανόκηπους και χώρους της Costa Navarino
CHEF Μελεμενής Δημήτρης, Complex Executive Chef, *Costa Navarino*

Για τις δηλώσεις συμμετοχής και πληροφορίες σχετικά με τη διοργάνωση των σεμιναρίων παρακαλούμε επικοινωνήστε με:

Τηλ.: 27210 62218, Κιν.: 6986 689093 και ώρες 9.00 - 15.00
email: kalamatacvb@messinianchamber.gr



ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας με τους CHEF:
Μελεμενής Δημήτρης Executive Chef στην *Costa Navarino*

Τσίγγας Κώστας Executive Chef / Δημοσιογράφος,
"Vespa Rossa", "Pere Ubu", "Testaccio" & "Steak Frites"
Λαζάρου Λευτέρης Chef & Ιδιοκτήτης "Varoulko Seaside"
Βενιέρης Γιώργος Chef & Ιδιοκτήτης "Mr. Pug"

Μπεκρής Δόξης Γενικός υπεύθυνος Chef για τα ξενοδοχεία
και τα resorts του ομίλου "Fairmont" στην Αφρική
Δημητριάδης Δημήτρης Chef "Artisanal"
Φουρούλης Αλέξανδρος Chef & συνδιοκτήτης του
εστιατορίου "MANHMANH"

Το πρόγραμμα και τις τρεις ημέρες των σεμιναρίων διαμορφώνεται ως εξής:

"Omega" Restaurant, Costa Navarino

Απογευματινό τμήμα

13:30 - 14:00

Προσέλευση

Θεωρητικό μέρος

14:00 - 15:00

«Στήνοντας το εστιατόριό μου»

CHEF Λαζάρου Λευτέρης, "Varoulko Seaside"

Πρακτικό μέρος

15:00 - 16:30

A' ομάδα

B' ομάδα

Οι συμμετέχοντες χωρίζονται σε δύο ομάδες και συνεχίζει το πρακτικό σκέλος
Μεσσηνιακές Συνταγές & Προϊόντα με γνωστό Chef
Γευσιγνωσία Ελαιολάδου

Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας, ΤΕΙ Πελοποννήσου

Επίσκεψη στους λαχανόκηπους και χώρους της Costa Navarino

CHEF Μελεμενής Δημήτρης, Complex Executive Chef, *Costa Navarino*

16:30 - 18:00

B' ομάδα

A' ομάδα

Μεσσηνιακές Συνταγές & Προϊόντα με γνωστό Chef

Γευσιγνωσία Ελαιολάδου

Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας, ΤΕΙ Πελοποννήσου

Επίσκεψη στους λαχανόκηπους και χώρους της Costa Navarino

CHEF Μελεμενής Δημήτρης, Complex Executive Chef, *Costa Navarino*

Για τις δηλώσεις συμμετοχής και πληροφορίες σχετικά με τη διοργάνωση των σεμιναρίων παρακαλούμε επικοινωνήστε με:

Τηλ.: 27210 62218, Κιν.: 6986 689093 και ώρες 9.00 - 15.00

email: kalamatacvb@messinianchamber.gr