

Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας 20, 21 & 22 Μαΐου 2015

Α Ν Α Λ Υ Τ Ι Κ Ο Π Ρ Ο Γ Ρ Α Μ Μ Α

Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας με τους CHEF:
Ευαγγέλου Σωτήρης, Complex Executive Chef, Grande Bretagne & King George στην Αθήνα
Λαζάρου Λευτέρης, "Varoulko Seaside"
Μελεμενής Δημήτρης, Complex Executive Chef, Costa Navarino

Τετάρτη 20.05.15

"Omega" Restaurant, Costa Navarino

Α' ομάδα

09:45 - 10:00

Προσέλευση

10:00 - 11:00

«Γνωριμία με τα τοπικά προϊόντα της Μεσσηνίας και τεχνικές ορθής μαγειρικής»

Κωστόπουλος Πάρης, Διευθυντής Κουζίνας
-Γαστρονομικός Σύμβουλος
Σχολή Μαγειρικής ΙΕΚ ΟΡΙΖΩΝ Καλαμάτας

11:00 - 13:30

Μεσσηνιακές Συνταγές & Προϊόντα με γνωστό CHEF

Β' ομάδα

13:45 - 14:00

Προσέλευση

14:00 - 15:00

«Γνωριμία με τα τοπικά προϊόντα της Μεσσηνίας και τεχνικές ορθής μαγειρικής»

Κωστόπουλος Πάρης, Διευθυντής Κουζίνας
-Γαστρονομικός Σύμβουλος
Σχολή Μαγειρικής ΙΕΚ ΟΡΙΖΩΝ Καλαμάτας

15:00 - 17:30

Μεσσηνιακές Συνταγές & Προϊόντα με γνωστό CHEF

Προς τους Συντάκτες

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

Γεωργία Παλόγλου, τηλ.: 27210 62218, 62200 και ώρες 9.00-15.00, FAX: 27210 62229
email: kalamatacvb@messinianchamber.gr

Σεμινάρια
Μεσσηνιακής
Γαστρονομίας
20, 21 & 22 Μαΐου 2015

Α Ν Α Λ Υ Τ Ι Κ Ο Π Ρ Ο Γ Ρ Α Μ Μ Α

Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας με τους CHEF:
Ευαγγέλιου Σωτήρης, Complex Executive Chef, Grande Bretagne & King George στην Αθήνα
Λαζάρου Λευτέρης, "Varoulko Seaside"
Μελεμενής Δημήτρης, Complex Executive Chef, Costa Navarino

Πέμπτη 21.05.15

“Omega” Restaurant, Costa Navarino

Α' ομάδα

- 09:45 - 10:00 Προσέλευση
- 10:00 - 11:00 «Γνωριμία με τα τοπικά προϊόντα της Μεσσηνίας και τεχνικές ορθής μαγειρικής»
Κωστόπουλος Πάρης, Διευθυντής Κουζίνας
-Γαστρονομικός Σύμβουλος
Σχολή Μαγειρικής ΙΕΚ ΟΡΙΖΩΝ Καλαμάτας
- 11:00 - 13:30 Μεσσηνιακές Συνταγές & Προϊόντα με γνωστό CHEF

Β' ομάδα

- 13:45 - 14:00 Προσέλευση
- 14:00 - 15:00 «Γνωριμία με τα τοπικά προϊόντα της Μεσσηνίας και τεχνικές ορθής μαγειρικής»
Κωστόπουλος Πάρης, Διευθυντής Κουζίνας
-Γαστρονομικός Σύμβουλος
Σχολή Μαγειρικής ΙΕΚ ΟΡΙΖΩΝ Καλαμάτας
- 15:00 - 17:30 Μεσσηνιακές Συνταγές & Προϊόντα με γνωστό CHEF

Προς τους Συντάκτες

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

Γεωργία Παλόγλου, τηλ.: 27210 62218, 62200 και ώρες 9.00-15.00, FAX: 27210 62229
email: kalamatacvb@messinianchamber.gr

Σεμινάρια
Μεσσηνιακής
Γαστρονομίας
20, 21 & 22 Μαΐου 2015

Α Ν Α Λ Υ Τ Ι Κ Ο Π Ρ Ο Γ Ρ Α Μ Μ Α

Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας με τους CHEF:
Ευαγγέλιου Σωτήρης, Complex Executive Chef, Grande Bretagne & King George στην Αθήνα
Λαζάρου Λευτέρης, "Varoulko Seaside"
Μελεμενής Δημήτρης, Complex Executive Chef, Costa Navarino

Παρασκευή 22.05.15

“Omega” Restaurant, Costa Navarino

Α' ομάδα

- 09:45 - 10:00 Προσέλευση
- 10:00 - 11:00 «Γνωριμία με τα τοπικά προϊόντα της Μεσσηνίας και τεχνικές ορθής μαγειρικής»
Βενυχάκης Κωνσταντίνος, Chef
Καθηγητής Μαγειρικής Τέχνης
Σχολή Μαγειρικής *IEK ΟΡΙΖΩΝ Καλαμάτας*
- 11:00 - 13:30 Μεσσηνιακές Συνταγές & Προϊόντα με γνωστό CHEF

Β' ομάδα

- 13:45 - 14:00 Προσέλευση
- 14:00 - 15:00 «Γνωριμία με τα τοπικά προϊόντα της Μεσσηνίας και τεχνικές ορθής μαγειρικής»
Βενυχάκης Κωνσταντίνος, Chef
Καθηγητής Μαγειρικής Τέχνης
Σχολή Μαγειρικής *IEK ΟΡΙΖΩΝ Καλαμάτας*
- 15:00 - 17:30 Μεσσηνιακές Συνταγές & Προϊόντα με γνωστό CHEF

Προς τους Συντάκτες

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

Γεωργία Παλόγλου, τηλ.: 27210 62218, 62200 και ώρες 9.00-15.00, FAX: 27210 62229
email: kalamatacvb@messinianchamber.gr