

MESTERKÉPZÉSEK



2020

Január–Április

KEDVES VENDÉGEINK!

Az új év mindig új kezdetet jelent, nincs ez másként a METRO Gasztroakadémia esetében sem. Sikeres évzárás és rengeteg pozitív visszajelzés után ismét számos inspiráló témakörrel és tréninggel várjuk a minőségi gasztronómia rajongóit. Interaktív képzéseinken továbbra is az a célunk, hogy a résztvevők minél több inspirációval, információval, gyakorlati és elméleti tudással, tapasztalattal gyarapodjanak a képzés végére. Minden alkalom kitűnő lehetőség a séfekkel és az egymással való tapasztalat cserére. 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.

A METRO Gasztroakadémia csapata







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 Gasztróakadémia oktatói csapatához, ahol a sous-vide és az egyéb új ételkészítési technológiákat tanítja.

DÓCZI GYÖRGY

Franciaország kiváló éttermeiben szerezte tapasztalatait. Budapesten a Gerlőczy Kávéházban, Sonkaarcokban, Bridges Food Bárban eltöltött időszak után jelenleg saját üzletében dolgozik mint tulajdonos. A Séf ételei bölcs egyszerűséggel és valódi szakértelemmel összeállított fogások, ehhez társít egy csipetnyi bohémságot. 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. 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 többbrétű, 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 Chefként 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.





RESZKETŐ TAMÁS

Tamást kiskorától érdekli a főzés, grillezés. Munka mellett szakácsnak tanult és tudását egyre mélyebben csiszolgatta, főleg külföldön szerzett tapasztalatok alapján. Bécsben, Prágában, Írorszában töltött huzamosabb idő után tért vissza hazánkba. 2018 február óta vezeti a Villányi Borvidéken – Kisharsányban – a Vylyan Terasz étterem konyháját, mely a grill és BBQ ételeiről híres. Az alapanyagok kiemelt tisztelete szellemében arra törekszik, hogy a grillezés, füstölés ne nyomja el az alapanyagok saját, jellegzetes ízét.

VARJU VIKTOR

Varju Viktor – vagy ahogy a szakmában ismerik: Varju Vili a fővárosi Bock Bisztró executive séfjeként kezdte pályafutását. Munkásságát a Bock Bisztró, a Vendéglő a KisBíróhoz fémjelzi, 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 gyűjtötte a 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, a Rókusfalvy Fogadó séfjeként dolgozott, majd évekig a Konyhafőnök televíziós műsor kreatív séfje volt.

VOLENTER ISTVÁN

Véletlenül került a pályára. Eredetileg katonatiszt vagy építész szeretett volna lenni. 1999 óta dolgozik szakácsként, Mórról indult a pályafutása, ahol 21 évesen már konyhát vezetett. Vídéken és Budapesten is több étteremben dolgozott. A 2018-as hazai Bocuse d'Or verseny döntőjének második helyezettje, igazi veteránnak számít, aki a döntőkben eddig mindig ott volt a dobogón. Sosem az első helyet tűzte ki magának, hanem a szakmai előrelépést.





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 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 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.



POHNER ÁDÁM

A 2018-as Bocuse d'Or válogatójának döntőse és nyertese, melyet 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, törekszik az egyensúlyra a kreatív és a reális, életszerű megoldások között. Ez adja nagyszerű ételeit, és ez az eredményességének alapja is.





JANUÁR

- JANUÁR 15. **CSIDEI TAMÁS**
Hazai halak vákuum alatt
- JANUÁR 16. **DÓCZI GYÖRGY**
Hidegen/melegen kabátban
- JANUÁR 21. **VARJU VIKTOR**
Malac, sertés
- JANUÁR 22. **GALGÓCZI GÁBOR**
Húsok egészben, lassan sütve,
modern mártásokkal
- JANUÁR 23. **KÖRMENDI IMRE**
GÁLICZ ISTVÁN
Ételfotózás
- JANUÁR 28. **VIDÁK ZOLTÁN**
Modern magyar konyha: vadak
- JANUÁR 28. **SENKÁRIUK ANDRÁS**
Barista alapképzés
- JANUÁR 29. **GÁLICZ ISTVÁN**
Pizza, antipasti
- JANUÁR 30. **GYÖRFFY ÁRPÁD**
Téli zöltségek az étlapon
- vegetáriánus és vegán ételek

JELMAGYARÁZAT:

-  konyhai képzés
-  barista képzés
-  konyhai és barista képzés

FEBRUÁR

- FEBRUÁR 11. **GALGÓCZI GÁBOR**
Pástétomok I.
- FEBRUÁR 12. **GALGÓCZI GÁBOR**
Pástétomok II.
- FEBRUÁR 13. **GYÖRFFY ÁRPÁD**
Vadhúsok, vadszárnyasok
- FEBRUÁR 17– **SENKÁRIUK ANDRÁS**
FEBRUÁR 21. Barista tanfolyam
- FEBRUÁR 18. **VIDÁK ZOLTÁN**
Modern magyar konyha: tészták
- FEBRUÁR 19. **DÓCZI GYÖRGY**
Hal, Hala, Halala
- FEBRUÁR 25. **JAHNI LÁSZLÓ**
Borjú ételek Balatonról
- FEBRUÁR 25. **SENKÁRIUK ANDRÁS**
Barista alapképzés
- FEBRUÁR 26. **GYÖRFFY ÁRPÁD**
Belsőségek kreatívan, elegánsan
- FEBRUÁR 26. **SENKÁRIUK ANDRÁS**
Barista latte art

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	27	28	29	

MÁRCIUS

- MÁRCIUS 3. **RESZKETŐ TAMÁS**
Street food
- MÁRCIUS 4. **CSIDEI TAMÁS**
A magyar konyha nyomás alatt
- MÁRCIUS 5. **VARJU VIKTOR**
Éttermi desszertek
- MÁRCIUS 10. **VIDÁK ZOLTÁN**
Magyar konyha: szárnyasok
- MÁRCIUS 11. **GALGÓCZI GÁBOR**
Ázsiai levelek
- MÁRCIUS 12. **POHNER ÁDÁM**
Menü 4 fogásban
- MÁRCIUS 17. **DÓCZI GYÖRGY**
Könnyen tavasszal
- MÁRCIUS 17. **SENKÁRIUK ANDRÁS**
Barista alapképzés
- MÁRCIUS 18. **VIDÁK ZOLTÁN**
Modern magyar konyha: húsvét (bárány, nyúl)
- MÁRCIUS 18. **SENKÁRIUK ANDRÁS**
Barista latte art
- MÁRCIUS 19. **KÖRMENDI IMRE – GÁLICZ ISTVÁN**
Ételforrás
- MÁRCIUS 24. **VOLENTER ISTVÁN**
Húsvét
- MÁRCIUS 25. **POHNER ÁDÁM**
Tavaszi zöltségek
- MÁRCIUS 26. **VARJU VIKTOR**
Bárány, mint húsvéti étel
- MÁRCIUS 30–
ÁPRILIS 3. **SENKÁRIUK ANDRÁS**
Barista tanfolyam
- MÁRCIUS 31. **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	31					

ÁPRILIS

- ÁPRILIS 1. **VIDÁK ZOLTÁN**
Modern magyar konyha: spárga és szárnyasok
- ÁPRILIS 2. **GALGÓCZI GÁBOR**
Malachús a csúcsgasztronómiában
- ÁPRILIS 6. **VARJU VIKTOR**
Spárga és eper
- ÁPRILIS 7. **GYÖRFFY ÁRPÁD**
Édesvizi halak felhasználása előételként és főételként
- ÁPRILIS 8. **GALGÓCZI GÁBOR**
Spanyol konyha a paelán és a tapason túl
- ÁPRILIS 15. **CSIDEI TAMÁS**
Tavaszi zsengek
- ÁPRILIS 15. **SENKÁRIUK ANDRÁS**
Barista alapképzés
- ÁPRILIS 16. **VIDÁK ZOLTÁN**
Modern magyar konyha: főzelékek és feltétek
- ÁPRILIS 16. **SENKÁRIUK ANDRÁS**
Barista latte art
- ÁPRILIS 21. **RESZKETŐ TAMÁS**
BBQ és füstölés
- ÁPRILIS 22. **POHNER ÁDÁM**
Tavasz 4 fogásban
- ÁPRILIS 23. **GÁLICZ ISTVÁN**
Steak
- ÁPRILIS 28. **GALGÓCZI GÁBOR**
Tányérdesszertek
- ÁPRILIS 29. **GÁLICZ ISTVÁN**
Tenger gyümölcsei

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			



JANUÁR

01.15.

SZERDA

MESTERKÉPZÉSEK JANUÁR



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.

Enyhén füstölt harcsafilé halászlé mártással és citrusos fehérgyökérpürével
Süllőfilé káposzta, csicsóka, és cékla
Pisztángtekerccs tárkonyos gyökérzöldégekkel és vajás édesburgonyával

01.16.

CSÜTÖRTÖK



MESTERKÉPZÉSEK JANUÁR

DÓCZI GYÖRGY

HIDEGEN/MELEGEN KABÁTBAN

Dóczy György az általa tartott képzéseken a Franciaországban szerzett tudására és tapasztalataira építkezve megalkotott fogásokat készít el a résztvevőkkel. A magyar konyhában nem megszokott, de számunkra is ínycsiklandó ételek mindenki számára friss inspirációkat adhatnak. Ez alkalommal hidegen és melegen tálalt, töltött és burkolt fogások készülnek.

Malac „kuglóf” véres hurkával
Galette (Kacsamájás, szarvasgombás)
Lazac/St.Jakab kagyló „kolbász” briós

01.21.

KEDD

MESTERKÉPZÉSEK JANUÁR



VARJU VIKTOR

MALAC, SERTÉS

A magyar konyha talán legközhelyesebb alapanyaga , de azt gondolom, hogy rengeteg rejtett tartalék van benne így is. Nagy játéktér kínálkozik akár a töltött káposzta témakörben , de sok újszerű formát adhatunk izgalmas újszerű bontási technikáknak köszönhetően a vákuum technológia bevonásával is. Szakadjunk el a karajok és sertés szüzek világától és hozzunk létre együtt új textúrákat a méltánytalanul alábecsült húsrészekből is, akár a porchetta egy új megjelenítési formája által!

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés

01.22.

SZERDA



MESTERKÉPZÉSEK JANUÁR

GALGÓCZI GÁBOR

HÚSOK EGÉSZBEN, LASSAN SÜTVE, MODERN MÁRTÁSOKKAL

Az éttermi ajánlat egyik közkedvelt étele az egészben sült húsok, melyek több órán keresztül, alacsony hőmérsékleten készülnek. Galgóczi Gábor Séf tréningjén különböző húsokból és húsrészekből készült pecsenyék kerülnek bemutatásra, a hozzájuk illő szezonális köretekkel és modern mártásokkal. A résztvevők hasznos praktikákat kapnak az alapanyagok gazdaságos felhasználásáról.

Hátszín, bernaise mártással

Szarvascomb meurette mártás

Sertés tarja

Pulylamell

Csontos borjúkaraj

01.23.

Csütörtök

MESTERKÉPZÉSEK JANUÁR



KÖRMENDI IMRE - GÁLICZ ISTVÁN

ÉTelfotózás

Szép ételfotókkal vonzóbban bemutatathatjuk 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 telefonnal 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!

01.28.

KEDD

MESTERKÉPZÉSEK JANUÁR



VIDÁK ZOLTÁN

MODERN MAGYAR KONYHA: VADAK

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. Ez alkalommal a vadhúsok adják a képzés gerincét.

Szarvas gerinc filé zöldség torta
Süldő vadmalac burgundi krokett
Fácán tekercs paprika hab gombák



01.29.

SZERDA

MESTERKÉPZÉSEK JANUÁR



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

01.30.

CSÜTÖRTÖK



MESTERKÉPZÉSEK JANUÁR

GYÖRFFY ÁRPÁD

TÉLI ZÖLDSÉGEK AZ ÉTLAPON - VEGETÁRIÁNUS ÉS VEGÁN ÉTELEK

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 szállodai és éttermi konyhákon, versenyeken is.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés

FEBRUÁR





02.11.
KEDD
02.12.
SZERDA

MESTERKÉPZÉSEK FEBRUÁR



GALGÓCZI GÁBOR

PÁSTÉTOMOK I–II. (KÉTNAPOS KÉPZÉS)

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, galantínt és terrint Galgóczi Gábor segítségével!

Vaddisznó Pathe en crouth / Libamáj szarvasgombával, portóival
Mangalica terrine / Kacsamájkrém / Kávés libamáj brulée
Liba rilette / Pisztáciás kacsagalantíne

Kedvezményes ár: 28.000 Ft + ÁFA

02.13.

CSÜTÖRTÖK



MESTERKÉPZÉSEK FEBRUÁR

GYÖRFFY ÁRPÁD

VADHÚSOK, VADSZÁRNYASOK

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 szállodai és éttermi konyhákon, versenyeken is.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés

02.18.

KEDD

MESTERKÉPZÉSEK FEBRUÁR



VIDÁK ZOLTÁN

MODERN MAGYAR KONYHA: TÉSZTÁK

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. Ezen a képzésen a klasszikus tészták kerülnek terítékre zöltségekkel, gyümölcsökkel.

Kalács/rétes/arany galuska
Vaníliával, gyümölcsökkel, zöltségekkel

02.19.

SZERDA



MESTERKÉPZÉSEK FEBRUÁR

DÓCZI GYÖRGY

HAL, HALA, HALALA

Dóczy György az általa tartott képzéseken a Franciaországban szerzett tudására és tapasztalataira építve megalkotott fogásokat készít el a résztvevőkkel. A magyar konyhában nem megszokott, de számunkra is ínycsiklandó ételek mindenki számára friss inspirációkat adhatnak. Ez alkalommal a METRO széles halválasztékából készülnek a bistrókultúrára alapozott étek.

Francia sonka krokett, tengeri csiga, füstölt póré, beurre blanc, lestyán olaj
Tőkehal, Kagyló, Fekete szemű fehér bab, Vaj „hab”
Durbincs ceviche, Quinoa, Puffasztott kukorica, Avokádó



02.25.

KEDD

MESTERKÉPZÉSEK FEBRUÁR



JAHNI LÁSZLÓ

BORJÚ ÉTELEK BALATONRÓL

Jahni László Séfként kitartó munkával formálta a Balaton gasztroarculatát, és a mai napig is lelkesen dolgozik a magas színvonal megtartásáért. Frissen ihletett borjú ételeinek elkészítését fogja levezetni a képzésen.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés

02.26.

SZERDA

MESTERKÉPZÉSEK FEBRUÁR



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 képzésén tanultak, hiszen otthonosan mozog szállodai és éttermi konyhákon, versenyeken is.

borjúmirigy / borjúmáj / kacsaszív
kacsazúza / csirkemáj

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés





MÁRCIUS

03.03.

KEDD

MESTERKÉPZÉSEK MÁRCIUS



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, hal, vegetáriánus)

03.04.

SZERDA



MESTERKÉPZÉSEK MÁRCIUS

CSIDEI TAMÁS

A MAGYAR KONYHA NYOMÁS ALATT

Folyamatosan bővül a Sous-vide technológia használóinak a tábora hazánkban. Bár a technológia francia eredetű, mégis jól használható akár a jellegzetes magyar konyhával ötvözve is. A technológiához szükséges tudással javíthatja az ételek minőségét és megkönnyítheti mindennapi munkánkat.

Marhapofa pörkölt krémes puliszkával
Bakonyi szűz grízes galuskával
Császárhús, „kelkáposzta főzelék”



03.05.

CsÜTÖRTÖK

MESTERKÉPZÉSEK MÁRCIUS



VARJU VIKTOR

ÉTTERMI DESSZERTEK

Ki ne ismerne olyan konyhát, ahol a szakács feladata a desszert kínálat fejlesztése is, amit leginkább egy szakavatott cukrász tudna csak legjobban megoldani. A Séf most pár olyan alternatívát mutat, ahol a magyar kultikus desszert választék új oldaláról mutatkozhat meg. Stíriai metélt vagy Szentgyörgyi palacsinta, Kecskeméti barackpuding, Diplomata puding... dereng még valami? Most leporolhatjuk és új lendületet adhatunk ezeknek az édességeknek, hamisítatlan bisztró stílusban!

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés

03.10.

KEDD



MESTERKÉPZÉSEK MÁRCIUS

VIDÁK ZOLTÁN

MAGYAR KONYHA: SZÁRNYASOK

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.

Szárnyasok bontása, felhasználása európai és ázsia módszerekkel
Göngyöltek, töltöttek, nyársak, yakitori

03.11.

SZERDA

MESTERKÉPZÉSEK MÁRCIUS



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

03.12.

CSÜTÖRTÖK



MESTERKÉPZÉSEK MÁRCIUS

POHNER ÁDÁM

MENÜ 4 FOGÁSBAN

Pohner Ádám ez alkalommal a lefrissebb inspirációi alapján megálmodott négyfogásos menüt fog elkészíteni a résztvevőkkel közösen. A menüben a húsok mellett a tavaszra jellemző zöldségek kerülnek felhasználásra, mint mindig most is friss ízekre számíthatunk.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés

03.17.

KEDD

MESTERKÉPZÉSEK MÁRCIUS



DÓCZI GYÖRGY

KÖNNYEN TAVASSZAL

Dóczi György az általa tartott képzéseken a Franciaországban szerzett tudására és tapasztalataira építve megalkotott fogásokat készít el a résztvevőkkel. A magyar konyhában nem megszokott, de számunkra is ínycsiklandó 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

03.18.

SZERDA



MESTERKÉPZÉSEK MÁRCIUS

VIDÁK ZOLTÁN

MODERN MAGYAR KONYHA: HÚSVÉT (BÁRÁNY, NYÚL)

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.

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

03.19.

CsÜTÖRTÖK

MESTERKÉPZÉSEK MÁRCIUS



KÖRMENDI IMRE - 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 telefonnal 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!

03.24.

KEDD



MESTERKÉPZÉSEK MÁRCIUS

VOLENTER ISTVÁN

HÚSVÉT

A hagyományos húsvéti ételeken kívül is rengeteg, az ünnepi hangulatot megadó fogást készíthetünk. Megfelelő technológiai és alapanyag ismerettel szinte játék a menü színesebbé tétele. A képzés során mindenki elleshet az ünnepekre és a mindennapokra is új ötleteket, elkészítési módokat.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés

03.25.

SZERDA

MESTERKÉPZÉSEK MÁRCIUS



POHNER ÁDÁM

TAVASZI ZÖLDSÉGEK

A vegetáriánus ételek is lehetnek magas színvonalúak. Pohner Ádám a Bocuse d'Or során is sok tapasztalatot szerzett a zöldségek elkészítésében, hiszen a vegetáriánus fogás is a verseny részét képezte. Ez alkalommal hús és halmentes ételek készülnek, de tojás és tejtermékek felhasználásával. Figyelem, a vega nem vegán!

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés

03.26.

CSÜTÖRTÖK



MESTERKÉPZÉSEK MÁRCIUS

VARJU VIKTOR

BÁRÁNY, MINT HÚSVÉTI ÉTEK

A bárány minden része szinte kínálkozik a feladatra, legyen az akár a nyelv, nyak, máj vagy akár a bárányfej. A tavasz üde zöldség választékát kombináljuk a bárány egyedi ízvilágával, úgy hogy kicsit kilépjünk a sztenderd húsvéti menük komfort zónájából. Az igazi Navarin -tól a bárány nyelv pástétomig bármi terítékre kerülhet egyszerű, de mégis őszinte, bizstró stílusban.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés

03.31.

KEDD

MESTERKÉPZÉSEK MÁRCIUS



RESZKETŐ TAMÁS

GRILL A BISZTRÓBAN

A faszenes grill mint eszköz nem kizárólag otthon használható eszköz. Ételeinknek plusz ízt és illatot adhatunk étteremben is, amihez különleges fogásokat, ötleteket sajátíthatunk el.

Hús fogások
Köreték





ÁPRILIS

04.01.

SZERDA

MESTERKÉPZÉSEK ÁPRILIS



VIDÁK ZOLTÁN

MODERN MAGYAR KONYHA: SPÁRGA ÉS SZÁRNYASOK

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. Ez alkalommal a spárga és szárnyasok lesz a fő alapanyag.

Zöld és fehér spárga nyers és kíméletes hő kezelt felhasználás.

Gyöngytyúk

Bébi csirke

Fácán

04.02.

CSÜTÖRTÖK



MESTERKÉPZÉSEK ÁPRILIS

GALGÓCZI GÁBOR

MALACHÚS A CSÚCSGASZTRONÓMIÁBAN

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

Malac csülök mustáros burgonyapürével, búzasör jus-sal
Malac porchetta szalonnás sült káposztával, céklás jus
Konfitált malaccomb glasszírozva, füstölt burgonyahabbal, ropogós
kenyérmorzsával

04.06.

HÉTFŐ

MESTERKÉPZÉSEK ÁPRILIS



VARJU VIKTOR

SPÁRGA ÉS EPER

A spárga és az eper a tavasz két nagy sztárja. A spárgával kapcsolatos alaptechnikák ismerete nélkül nem lehet megugrani a komplexebb feladatokat. Most több felhasználási módot is megismerhetünk, csakúgy mint az eper téma körbejárását, nem feltétlenül desszert vonatkozásban. A klasszikus szőlő spárga, a termőterületek jelentősége az ízben, az eper kovászolása ... ezernyi szuper alternatíva.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés

04.07.

KEDD



MESTERKÉPZÉSEK ÁPRILIS

GYÖRFFY ÁRPÁD

ÉDESZVI HALAK FELHASZNÁLÁSA ELŐÉTELKÉNT ÉS FŐÉTELKÉNT

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 konyhákon, versenyeken is.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés

04.08.

SZERDA

MESTERKÉPZÉSEK ÁPRILIS



GALGÓCZI GÁBOR

SPANYOL KONYHA A PAELÁN ÉS A TAPASON TÚL

Valószínűleg már mindenki kostolt 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

04.15.

SZERDA



MESTERKÉPZÉSEK ÁPRILIS

CSIDEI TAMÁS

TAVASZI ZSENGÉK

A Tamás által megalkotott fogásokban mindig a Sous-vide technológia a meghatározó. A képzés során a technológia mindennapi éttermi használatához kapnak a résztvevők információt a recepteken felül.

Medvehagyma tökéletes tojással
Kacsamell, eper ,rétes
Borjúsúsz zsályás gombákkal, spárgával



04.16.

Csütörtök

MESTERKÉPZÉSEK ÁPRILIS



VIDÁK ZOLTÁN

MODERN MAGYAR KONYHA: FŐZELÉKEK ÉS FELTÉTEK

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. Éttermi menüben is megállják a helyüket a főzelékek, amennyiben megfelelő módon és minőségi feltételekkel kínáljuk azokat.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés

04.21.

KEDD



MESTERKÉPZÉSEK ÁPRILIS

RESZKETŐ TAMÁS

BBQ ÉS FÜSTÖLÉS

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

Sertés/ Marha/ Hal fogások hozzájuk illő köretekkel mártásokkal.

04.22.

SZERDA

MESTERKÉPZÉSEK ÁPRILIS



POHNER ÁDÁM

TAVASZ 4 FOGÁSBAN

Pohner Ádám ez alkalommal a lefrissebb inspirációi alapján megálmodott négyfogásos menüt fog elkészíteni a résztvevőkkel közösen. A menüben a húsok mellett a tavaszra jellemző zöldségek kerülnek felhasználásra, mint mindig, most is friss ízekre számíthatunk.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés

04.23.

CSÜTÖRTÖK



MESTERKÉPZÉSEK ÁPRILIS

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

04.28.

KEDD

MESTERKÉPZÉSEK ÁPRILIS



GALGÓCZI GÁBOR

TÁNYÉRDESSZERTÉK

Jó desszertet, de hogyan? Hangzik el gyakran ez a kérdés az éttermekben. Nehezítő tényező, amikor nincs cukrászunk, és a nem erre specializálódott szakácsnak kell megalkotnia e menü fontos részét képező utolsó fogást. Kurszusunk ebben ad segítséget: a résztvevők megismerkedhetnek az éttermi körülmények között is elkészíthető különféle tányérdesszertekkel, mindezt profi iránymutatással.

Csokoládétextúrák
Maracujás piskóta citrusos cremeux-sal
Sacher sárgabarack velővel

04.29.

SZERDA



MESTERKÉPZÉSEK ÁPRILIS

GÁLICZ ISTVÁN

TENGER GYÜMÖLCSEI

A képzés során a különböző tenger gyümölcsei, előkészítését, tárolását is elsajátíthatják a résztvevők a változatos fogások elkészítése folyamán.

Garnéla ceviche, avokádó saláta
Polip grillezve, mangó carpachio
Sült kagylók, citromos spagetti
Töltött tintahal, fekete rizottó

BARISTA KÉPZÉS





KEDVES ÉRDEKLŐDŐ!

2019-től a barista szakmai terület képzését teljesen megújítja a METRO Gasztroakadémia, amely indulása óta közösen dolgozik a Barista Hungary szakmai csapatával. Idén januártól szorosabbra fűzzük együttműködésünket és a METRO Gasztroakadémia különtermébe költözik a Barista Hungary oktatóbázisa, teljes technológiai felszereltségével. Mostantól a METRO Gasztroakadémia szervezésében már nem csak egy napos kávé alapoktatást, de kiscsoportos latte art képzést és 5 napos intenzív barista tanfolyamot is kínálunk az érdeklődők számára.

A Barista Hungary ügyvezetőjeként és szakoktatójaként én és a cég gyakorlott barista trénerai garantálják 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, sikerrel helyezkedtek el a világ több pontján és természetesen a hazai kávé iparban 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.

2019-ben Téged is várunk a METRO Gasztroakadémia kávé képzésein, legyél Te is része a hazai kávé megújulásnak!

Üdvözlettel,
Senkáriuk András



JANUÁR 28. | KEDD, FEBRUÁR 25. | KEDD
MÁRCIUS 17. | KEDD, ÁPRILIS 15. | 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-ismeret

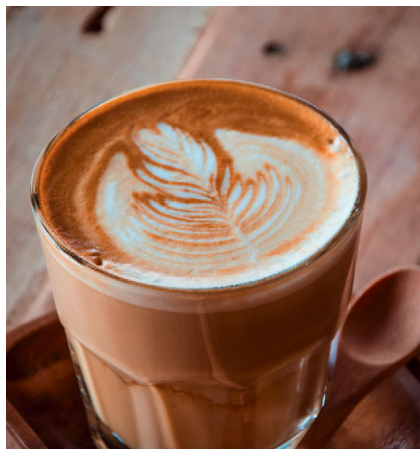
- Mi különbözteti meg a jó kávékeveréket a jó eszpresszókeveréktől?
- Az ár mennyiben nyújt segítséget a választásnál?
- Mire következtethetünk a pörkölt kávé színéből?
- Miért csak a profi csomagolás biztosítja a friss és krémes kávé?

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-választék italainak szakszerű készítését: espresso, cappuccino, caffè latte, latte macchiato, americano... Rétegezés és díszítéstechnikák, a latte art alapjai a gyakorlatban.



Ára: 16.000 FT + ÁFA/jő

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 a trénerek kontrollja mellett
- szívesen részt vesznek egy aktív, koncentrált, gyakorlati oktatáson, kisebb létszámú csoportban egy konkrét cél elérésének érdekében

A tréning következményeként igazi sikerélményt élnek meg a jelentkezők!

Ára: 20.000 FT + ÁFA/fő

BARISTA TANFOLYAM

FEBRUÁR 17–21.

5 NAPOS KÉPZÉS

MÁRCIUS 30–ÁPRILIS 3.



Új szakmai képzést indítunk el a 2019-es évtől, mely alapvetően egy lényegre koncentráló, 5 napos, intenzív tanfolyam lesz 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 tematikája:

1. nap: A kávékészítés rendszere, espresszó és brewing technológiai kör, espresszó és V60 készítés
2. nap: Tejhabosítás: tejhabos italok és latte art elmélet, gyakorlat
3. nap: Brewing eszközök megismerése, szakszerű használata és latte art gyakorlás, szív forma öntése
4. nap: Örlőállítás, adagolás, espresszó technológia 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!
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.

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 szeret-
nének nyencségeket készíteni.

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

JELENTKEZZ ONLINE!

metro.hu/gasztroakademia