

2021. JANUÁR-ÁPRILIS

MESTERKÉPZÉSEK



KEDVES VENDÉGEINK!

Az új év mindig új kezdetet jelent, nincs ez másként a METRO Gasztroakadémia esetében sem. Nagyon nehéz időszakon vagyunk túl, de újult erővel vágunk neki ennek az évnek, és 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

Csidei 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 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 vonzáskörzetében dolgozó termelőkkel minél szorosabb együttműködést alakítson ki.



JUHOS JÓZSEF

Juhos József a Sütizz cukrászat társ tulajdonosa. 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 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 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 csiszolgatta, főleg külföldön szerzett tapasztalatok alapján. A Bécsben, Prágában, Írországbán 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-ORBÁN JUDIT

Közel két évtizedes üzemeltetési tapasztalatait a legnagyobb multinacionális szállodaláncoknál, különböző brandekben szerezte. Üzemeltetőként, portfóliójában tudhat szállodanyitást, brandváltást, új márkák 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 Bistró Executive Chefjeként kezdte pályafutását. Munkásságát a Bock Bistró 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 Rókusfalvy Fogadó séfjeként dolgozott. Imádja a modern magyar konyhát: bistróételeket tökéletesít, új technológiákkal kísérletezik. Évekig a Konyhafőnök televíziós műsor kreatív séfje volt.



JANUÁR

FEBRUÁR

- JANUÁR 19.

POHNER ÁDÁM
Menü 4 Fogásban
- JANUÁR 20.

GÁLICZ ISTVÁN
Pizza
- JANUÁR 21.

DÓCZI GYÖRGY
Marhaskodva
- JANUÁR 25.

VARJU VIKTOR
Malac és sertés
- JANUÁR 26.

SZENTE-ORBAN JUDIT ÉS SEGAL VIKTOR
Fókuszban a tudatos üzemeltetés
- JANUÁR 27.

GALGÓCZI GÁBOR
Ázsiai levesek
- JANUÁR 27.

SENKÁRIUK ANDRÁS
Barista alapképzés

JELMAGYARÁZAT:

konyhai képzés

bár/barista képzés

konyhai és bár/barista képzés

H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
				1	2	3
4			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

- FEBRUÁR 02.

VIDÁK ZOLTÁN
Magyar konyha modern technológiákkal
- FEBRUÁR 03.

KÖRMENDY IMRE ÉS GÁLICZ ISTVÁN
Ételfotózás
- FEBRUÁR 04.

VARJU VIKTOR
Magyar Tapas
- FEBRUÁR 09.

GALGÓCZI GÁBOR
Húsok egészben
- FEBRUÁR 10.

VIDÁK ZOLTÁN
Modern magyar konyha: Nyúl ételek
- FEBRUÁR 11.

GYÖRFFY ÁRPÁD
Téli zöldségek az étlapon
- Vegetáriánus és vegán ételek
- FEBRUÁR 15.

JUHOS JÓZSEF
Torták
- FEBRUÁR 16.

RESZKETŐ TAMÁS
Street Food
- FEBRUÁR 17.

DÓCZI GYÖRGY
Hidegen/Melegen kabátban
- FEBRUÁR 18.

CSIDEI TAMÁS
Magyar Konyha nyomás alatt
- FEBRUÁR 23.

GALGÓCZI GÁBOR
A kenyérsütés alapjai
- FEBRUÁR 23.

SZENTE-ORBAN JUDIT ÉS SEGAL VIKTOR
Fókuszban a tudatos üzemeltetés

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

MÁRCIUS

MÁRCIUS 01.	POHNER ÁDÁM Menü 4 Fogásban
MÁRCIUS 02.	VIDÁK ZOLTÁN Modern magyar konyha: Vadételek
MÁRCIUS 02.	SENKÁRIUK ANDRÁS Barista alapképzés
MÁRCIUS 03.	DÓCZI GYÖRGY Könnyen Tavasszal
MÁRCIUS 03.	SENKÁRIUK ANDRÁS Latte art
MÁRCIUS 09.	GALGÓCZI GÁBOR Pástétomok I.
MÁRCIUS 10.	GALGÓCZI GÁBOR Pástétomok II.
MÁRCIUS 11.	VARJU VIKTOR Bárány, mint húsvéti éték
MÁRCIUS 17.	GYÖRFFY ÁRPÁD Kacsa- és libamáj
MÁRCIUS 18.	JAHNI LÁSZLÓ Borjűtételek Balatonról
MÁRCIUS 23.	SZENTE-ORBAN JUDIT ÉS SEGAL VIKTOR Fókuszban a tudatos üzemeltetés
MÁRCIUS 24.	VIDÁK ZOLTÁN Modern magyar konyha: spárga és szárnyasok
MÁRCIUS 29.	JUHOS JÓZSEF Bankett desszertek
MÁRCIUS 30.	RESZKETŐ TAMÁS Grill a bisztróban
MÁRCIUS 31.	GÁLICZ ISTVÁN Steak

ÁPRILIS

ÁPRILIS 01.	CSIDEI TAMÁS Tavaszi Zsengék
ÁPRILIS 06.	RESZKETŐ TAMÁS Grill és BBQ
ÁPRILIS 07.	VIDÁK ZOLTÁN Modern magyar konyha: Főzelékek és feltétek
ÁPRILIS 08.	VARJU VIKTOR Spárga és eper
ÁPRILIS 12.	POHNER ÁDÁM Tavaszi zöldségek
ÁPRILIS 13.	GALGÓCZI GÁBOR Vegán és mentes desszertek
ÁPRILIS 13.	SENKÁRIUK ANDRÁS Barista alapképzés
ÁPRILIS 14.	GÁLICZ ISTVÁN Tenger gyümölcsei a grillen
ÁPRILIS 14.	SENKÁRIUK ANDRÁS Latte art
ÁPRILIS 19–23.	SENKÁRIUK ANDRÁS Barista tanfolyam 5 napos képzés
ÁPRILIS 20.	GYÖRFFY ÁRPÁD Belsősegek kreatívan, elegánsan
ÁPRILIS 21.	VIDÁK ZOLTÁN Savanyítás fermentálás
ÁPRILIS 27.	GALGÓCZI GÁBOR Spanyol konyha a paelán és a tapason túl
ÁPRILIS 28.	KÖRMENDI IMRE ÉS GÁLICZ ISTVÁN Ételfotózás
ÁPRILIS 29.	CSIDEI TAMÁS Hazai halak vákuum alatt

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	30		

JANUÁR





POHNER ÁDÁM

MENÜ 4 FOGÁSBAN

Pohner Ádám ez alkalommal egy legfrissebb inspirációi alapján megálmodott menüt fog elkészíteni a résztvevőkkel közösen. A menüben a húsok mellett a télre jellemző zöldségek kerülnek felhasználásra. Mint mindig, most is friss ízekre számíthatunk.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



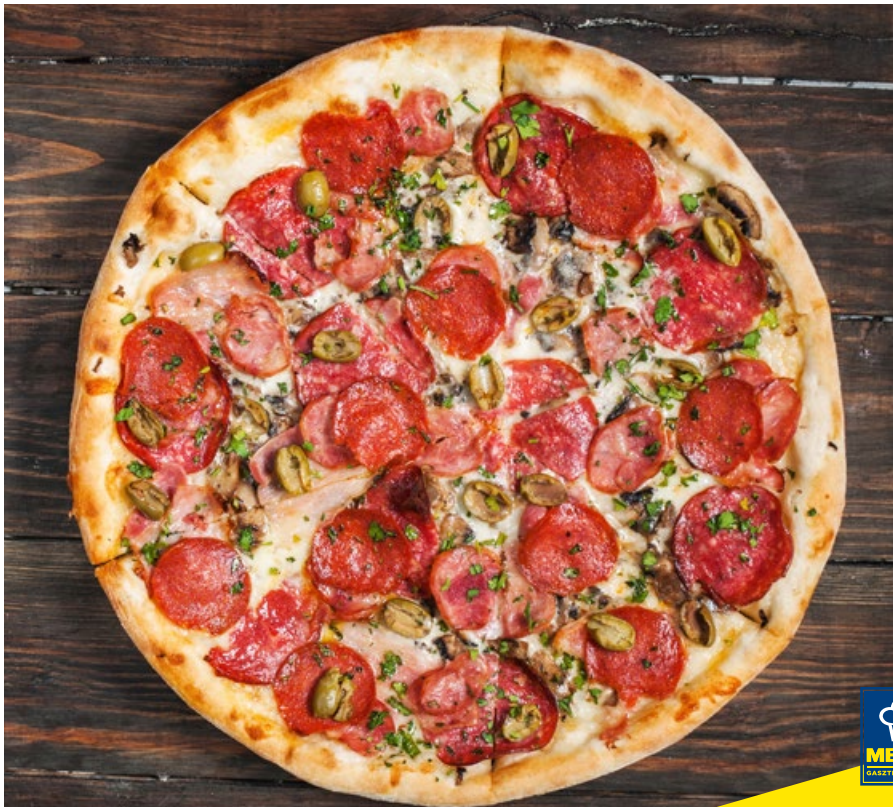
GÁLICZ ISTVÁN

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

MESTERKÉPZÉSEK **JANUÁR**



DÓCZI GYÖRGY

MARHÁSKODVA

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

Marha carpaccio, szár zeller, kaviár
Borjú szűz, gomba, kukorica, gyömbér
Marha steak, Fregola sarda, kagyló, petrezselyem krém



VARJU VIKTOR
MALAC ÉS 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 sertésszűzek 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!

MESTERKÉPZÉSEK JANUÁR



GALGÓCZI GÁBOR

ÁZSIAI LEVESEK

A Távol-Kelet sokszínűsége a leveseikben 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





FEBRUÁR





VIDÁK ZOLTÁN

MAGYAR KONYHA MODERN TECHNOLÓGIÁKKAL

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.

A képzés során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



KÖRMENDY IMRE ÉS 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 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!

MESTERKÉPZÉSEK **FEBRUÁR**



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!



GALGÓCZI GÁBOR

HÚSOK EGÉSZBEN

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, bernaïse mártással
Szarvascomb meurette mártás
Sertés tarja
Pulykamell
Csontos borjúkaraj

MESTERKÉPZÉSEK **FEBRUÁR**



VIDÁK ZOLTÁN

MODERN MAGYAR KONYHA: NYÚL ÉTKEK

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. Ez alkalommal a nyúl adja a képzés gerincét.

A képzés során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



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 konyhákban, versenyeken is.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!

MESTERKÉPZÉSEK **FEBRUÁR**



JUHOS JÓZSEF

TORTÁK

Profi cukrászunk, Juhos József, ezen a képzésen a tortaalkészítések sokszínű világának egy kitűnő szeletét mutatja be. A résztvevők megismerhetnek különböző technológiákat és ezek alkalmazásával elkészített különlegesen ínycsiklandó összeállításokat. Szerintünk mindenki megtalálja a neki legmegfelelőbbet!

Csokoládés sós karamellás lisztmentes piskóta
Vanília eper
Kávé gyömbér marcipán
Sósmogyoró bailey's



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 köretetek 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)

MESTERKÉPZÉSEK **FEBRUÁR**



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 (Kacsamáj, szarvasgombás)
Lazac/St.Jakab kagyló „kolbász” briós



CSIDEI TAMÁS MAGYAR KONYHA NYOMÁS ALATT

Folyamatosan bővül a sous-vide technológia használóinak 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”

MESTERKÉPZÉSEK **FEBRUÁR**



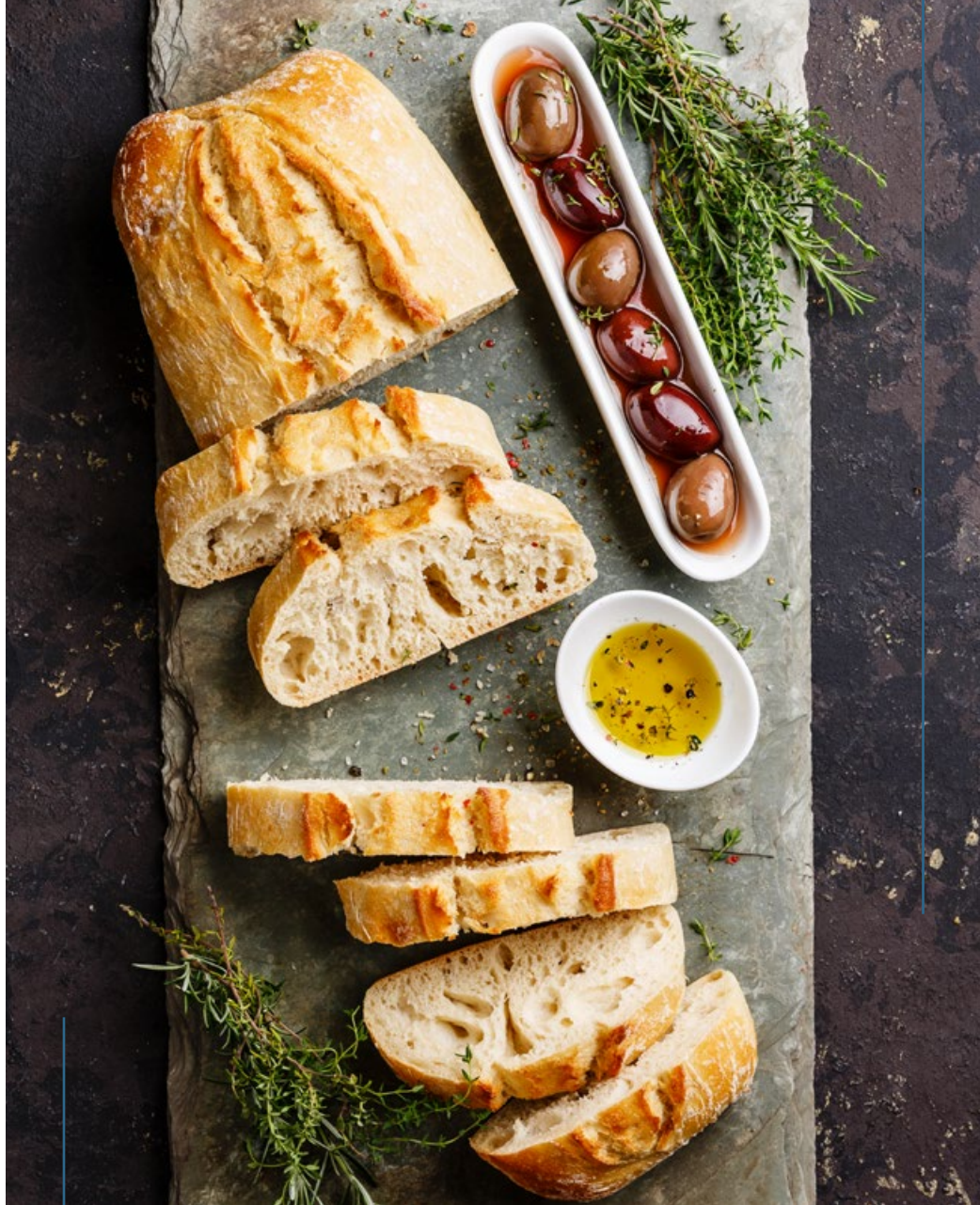
GALGÓCZI GÁBOR

A KENYÉRSÜTÉS ALAPJAI

Kenyérsütés az étteremben vagy otthon, de hogyan? Hogy tud a kenyérünk 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, Teljeskiőrlésű kovászos cipó,
Focaccia, Brios, Rozsos csiga, Toast kenyér, Pan de cristal, Fougasse





MÁRCIUS





POHNER ÁDÁM

MENÜ 4 FOGÁSBAN

Pohner Ádám ez alkalommal egy legfrissebb inspirációi alapján megálmodott menüt fog elkészíteni a résztvevőkkel közösen. A menüben a húsok mellett a télre jellemző zöldségek kerülnek felhasználásra. Mint mindig, most is friss ízekre számíthatunk.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



VIDÁK ZOLTÁN

MODERN MAGYAR KONYHA: VADÉTELEK

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

MESTERKÉPZÉSEK **MÁRCIUS**



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 ínycsiklandó ételek mindenki számára friss inspirációkat adhatnak. Mint általában a francia bistróban, a szezonhoz alkalmas, mázli alapanyagok felhasználásával kitalált alkotások készülnek a képzésen.

Bárány terrine „Pot au Feu”

Nyúlgerinc, Krémes polenta, Nyúlmáj gombóc

Tőkehal, Spárga, Gomba, Hajdina, Sabayon



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, galantint és terrint Galgóczi Gábor segítségével!

Vaddisznó Pathe en crouth, Libamáj szarvasgombával, portóival
Mangalica terrine, Kacsamájkrém, Kávés libamáj brulée
Liba rilette, Pisztáciás kacsagalantine
A kétnapos Mester Konyhai képzés ára: 31.000 Ft + ÁFA/fő

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 komfortzónájából. Az igazi Navarin-tól a bárány nyelv pástétomig bármi terítekre kerülhet egyszerű, de mégis őszinte, biztró stílusban.

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



GYÖRFFY ÁRPÁD

KACSA- ÉS LIBAMÁJ

Györffy Árpád nemzetközi és hazai tapasztalatait felhasználva mutatja be a közkedvelt szárnyasok legnemesebb belőségéből készíthető étel variánsokat. A kurzuson bemutatásra kerül, hogy a kacs- és libamáj mint önálló vagy fő fogás milyen változatokban kerülhet a tányérokra.

Kacsamáj terrine
Zsírjában sült máj
Szerpenyőben sült máj
Libamáj "Gerbeaud"

MESTERKÉPZÉSEK **MÁRCIUS**



JAHNI LÁSZLÓ BORJÚÉTELEK BALATONRÓL

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

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



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 hőkezelt felhasználása

Gyöngytyúk

Bébi csirke

Fácán

MESTERKÉPZÉSEK **MÁRCIUS**



JUHOS JÓZSEF

BANKETT DESSZERTEK

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

Epres citromcurd joghurt tarte

Pisztácia málna

Vanília dohány

Mogyoró, körte

Somlói pohárkrém



RESZKETŐ TAMÁS

GRILL A BISZTRÓBAN

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

Hús fogások
Köretek

MESTERKÉPZÉSEK **MÁRCIUS**



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





ÀPRILIS





CSIDEI TAMÁS TAVASZI ZSENGÉK

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

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



RESZKETŐ TAMÁS

GRILL ÉS BBQ

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 fogások hozzájuk illő köretekkel mártásokkal

MESTERKÉPZÉSEK **ÁPRILIS**



VIDÁK ZOLTÁN

MODERN MAGYAR KONYHA: FŐZELÉKEK ÉS FELTÉTEK

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

A kurzus során elkészített ételek sora legyen meglepetés!



VARJÚ 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!

MESTERKÉPZÉSEK
ÁPRILIS



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!



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)

MESTERKÉPZÉSEK **ÁPRILIS**



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



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 képzésen tanultak, hiszen otthonosan mozog szállodai és éttermi konyhákban, versenyeken is.

Borjúmirigy, Borjúmáj, Kacsaszív
Kacsazúza, Csirkemáj

MESTERKÉPZÉSEK **ÁPRILIS**



VIDÁK ZOLTÁN

SAVANYÍTÁS FERMENTÁLÁS

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

Kovászolt retek-répa-főzelék

Kojival érlelt zöldségek

Savanyított gomba- uborka saláta feltét

Lassan sült császárs



GALGÓCZI GÁBOR

SPANYOL KONYHA A PAELÁN 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!

MESTERKÉPZÉSEK **ÁPRILIS**



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 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!



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: élelmiszer-biztonság, mikrobiológia, előnyök és veszélyek, biztonsági megoldások.

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

MESTERKÉPZÉSEK **ÁPRILIS**



FÓKUSZBAN A TUDATOS ÜZEMELTETÉS

SZENTE-ORBAN JUDIT ÉS SEGAL VIKTOR

Eredményes és sikeres vendéglátás (étterem, panzió, szálloda) alapfeltétele, a tudatos üzemeltetés – alapfogalmaktól, 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 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 tapasztalatait osztja meg Sente-Orban Judit és Segal Viktor.

Ára: **20.000 FT** + ÁFA/fő

KÉPZÉS IDEJE

JANUÁR 26., KEDD | FEBRUÁR 23., KEDD

MÁRCIUS 23., 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 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 kávézólancok 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



JANUÁR 27., SZERDA | MÁRCIUS 2., KEDD
ÁPRILIS 13., KEDD

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, 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 következtethetünk a pörkölt kávé színéből?
- Miért csak a profi csomagolás biztosítja a friss és krémes kávé?

TECHNOLÓGIAI ISMERETEK

Az eszpresszó-munkaterület szakszerű kialakítása, berendezése, víkezelés. 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 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 felügyele 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 KÉPZÉS



ÁPRILIS 19. – ÁPRILIS 23.

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: 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: **107.000 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.

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 Gasztroakadémia, **2040 Budaörs, Keleti utca 3.**

Kérdés esetén telefonon is állunk a rendelkezésedre: **06 (23) 508 265**



KEDVES ÉRDEKLŐDŐ!

A METRO Gasztroakadémia a professzionális Mesterképzések mellett Gourmet (hobbi Séf) képzésekkel is várja mindazokat az inspirálódni vágyókat, akik otthoni környezetben is szeretnék 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. JANUÁR-ÁPRILIS