**Διοργανωτής : Gastronomy Essentials Ltd.**

**ΑΙΤΗΣΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ**

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ Α’ ΕΞΑΜΗΝΟΥ 2015**

|  |  |
| --- | --- |
| Στοιχεία Εταιρίας | |
| Όνομα Εταιρίας | |
| Δ/νση | Πόλη – Τ.Κ |
| Α.Φ.Μ. | Δ.Ο.Υ |
| Τηλέφωνο | E-mail |
| Επάγγελμα | |

|  |  |
| --- | --- |
| Πληροφορίες Εκπαιδευόμενου | |
| Όνομα | Επίθετο |
| Ημερομηνία Γέννησης | Θέση στην εταιρία |
| Επικοινωνία (κινητό – e-mail) | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Επιλέξτε σε ποιο σεμινάριο θα συμμετέχετε** | |
| «ΤΕΧΝΙΚΕΣ SOUS-VIDE ΣΤΗ ΜΑΖΙΚΗ ΕΣΤΙΑΣΗ»  27 – 29 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ 2015 – 3 ήμερο Πρόγραμμα  18 ώρες εκπαίδευση Εισηγητής: Executive Chef Γιώργος Στυλιανουδάκης Εγκαταστάσεις UNILEVER HELLAS – Λεωφ. Κύμης & Σενέκα - Κηφισιά Κόστος : €450 |  |
| «ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΕ ΜΠΟΥΦΕ ΚΑΙ A LA CARTE»  3 – 5 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2015 – 3 ήμερο Πρόγραμμα 18 ώρες  εκπαίδευσης  Εισηγητής: Executive Chef Μπαξεβάνης Γιάννης  Εγκαταστάσεις ΙΕΚ ΑΚΜΗ – Κουζίνα Επιδείξεων – Πατησίων 125  7ος όροφος, Αθήνα  Κόστος : €350 |  |
| ALAIN DUCASSE EDUCATION: «NEW TRENDS: MODERN FINGER FOOD – STREET FOOD»  10 – 12 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2015 – 3 ήμερο Πρόγραμμα, 18 ώρες εκπαίδευσης  Εισηγητής: ALAIN DUCASSE EDUCATION  Εγκαταστάσεις: «Οδός Κασσάνδρας» – Καστοριάς & Κασσάνδρας – Βοτανικός  Κόστος : €450 |  |
| «MODERN VEGETARIAN CUISINE»  24 – 25 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2015 - 2 ήμερο Πρόγραμμα  14 ώρες εκπαίδευση  Εισηγητής: Άγγλος Chef Eddie Sepherd Εγκαταστάσεις UNILEVER HELLAS – Λεωφ. Κύμης & Σενέκα - Κηφισιά Κόστος : €450 |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
| ***ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΡΑΠΕΖΙΚΟΥ ΛΟΓ/ΣΜΟΥ ΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ – ΚΥΠΡΟΣ*** | |
| **Bank of Cyprus (in Cyprus)** | Gastronomy Essentials Ltd.  **Account No: 0155 – 01 – 158922** |
| **IBAN: CY87002001550000000115892200** | **SWIFT CODE: BCYPCY2N** |
| ***ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΡΑΠΕΖΙΚΟΥ ΛΟΓ/ΣΜΟΥ ΓΙΑ ΙΔΙΩΤΕΣ- ΕΛΛΑΔΑ*** | |
| **ALPHA BANK**  377-002101-041433  **IBAN :** GR25 0140 3770 3770 0210 1041 433 | **ΧΑΡΑΛΑΜΠΙΔΗΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ** |

|  |
| --- |
| Ημερομηνία Αίτησης |