



Σεμινάρια
ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΗΣ
ΓΑΣΤΡΟ
ΝΟΜΙΑΣ

Για τις δηλώσεις συμμετοχής και πληροφορίες σχετικά με τη διοργάνωση των σεμιναρίων παρακαλούμε επικοινωνήστε με:
την κα Γεωργία Παθόγλου (Επιμελητήριο Μεσσηνίας):
Τηλ.: 27210 62218, 27210 62200 Κιν.: 6986 689093 και ώρες 9.00 - 15.00
email: kalamatacvb@messinianchamber.gr

Διοργάνωση:

CAPTAIN VASSILIS & CARMEN
KONSTANTAKOPOULOS
FOUNDATION



ΙΔΡΥΜΑ
ΚΑΠΕΤΑΝ ΒΑΣΙΛΗ & ΚΑΡΜΕΝ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΚΟΠΟΥΛΟΥ

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ



Με την υποστήριξη:



29, 30 & 31 Μαΐου 2017

Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας με τους CHEF:

Άγγελος Καλλιντέρης Complex Executive Chef, Costa Navarino
Μαντώ Ηλιοπούλου Chef και Ιδιοκτήτρια, Εστιατόριο "ΘάΜα"

Νίκος Φωτιάδης Executive Chef και Πρόεδρος του Ινστιτούτου Ελληνικού Διατροφικού Πολιτισμού & Γαστρονομίας

Το Πρόγραμμα και τις τρεις ημέρες των Σεμιναρίων, διαμορφώνεται ως εξής:

Δευτέρα 29.05.17 / Τρίτη 30.05.17 / Τετάρτη 31.05.17
Navarino Dunes, Costa Navarino



29, 30 & 31 Μαΐου 2017

09:30 - 10:00 Προσέλευση

Εστιατόριο Da Luigi

10:00 - 10:45

«Η σημασία της Κοστολόγησης ως εργαλείο ανάπτυξης για την κερδοφορία των επιχειρήσεων στη σύγχρονη εποχή»

Κουρέντας Παναγιώτης, *INPERSON Ltd Managing Director*, Ιδρυτής COSTEASY recipe costs and more, Καθηγητής Επισιτισμού Εκπαιδευτικός Όμιλος Le Monde

11:00 - 11:45

«Γνωριμία με το κρασί: Αρμονία κρασιών και εδεσμάτων»

Νέτσικα Μαρία, *Χημικός*, Οινολόγος, Δημοσιογράφος οίνου

12:00 - 12:45

«Δημιουργία καταλόγου»

Νίκος Φωτιάδης, *Executive Chef* και Πρόεδρος του Ινστιτούτου Ελληνικού Διατροφικού Πολιτισμού & Γαστρονομίας

"Taverna" Restaurant

13:00 - 15:00

Μεσσηνιακές Συνταγές & Προϊόντα με προσκεκλημένο CHEF