**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 εκπαίδευσηΕισηγητής: Executive Chef Γιώργος ΣτυλιανουδάκηςΕγκαταστάσεις UNILEVER HELLAS – Λεωφ. Κύμης & Σενέκα - ΚηφισιάΚόστος : €450 | **[ ]**  |
| «ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΕ ΜΠΟΥΦΕ ΚΑΙ A LA CARTE»3 – 5 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2015 – 3 ήμερο Πρόγραμμα 18 ώρεςεκπαίδευσηςΕισηγητής: Executive Chef Μπαξεβάνης ΓιάννηςΕγκαταστάσεις ΙΕΚ ΑΚΜΗ – Κουζίνα Επιδείξεων – Πατησίων 1257ος όροφος, ΑθήναΚόστος : €350 | **[ ]**  |
| ALAIN DUCASSE EDUCATION: «NEW TRENDS: MODERN FINGER FOOD – STREET FOOD»10 – 12 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2015 – 3 ήμερο Πρόγραμμα, 18 ώρες εκπαίδευσηςΕισηγητής: ALAIN DUCASSE EDUCATIONΕγκαταστάσεις: «Οδός Κασσάνδρας» – Καστοριάς & Κασσάνδρας – ΒοτανικόςΚόστος : €450 |  **[ ]**  |
| «MODERN VEGETARIAN CUISINE»24 – 25 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2015 - 2 ήμερο Πρόγραμμα14 ώρες εκπαίδευσηΕισηγητής: Άγγλος Chef Eddie SepherdΕγκαταστάσεις UNILEVER HELLAS – Λεωφ. Κύμης & Σενέκα - ΚηφισιάΚόστος : €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  |