



קורס מסעדות וקייטרינג A-LA-CARTE

קורס יחיד מסוגו בארץ העוסק בהכשרה מקצועית לענף המסעדות והקייטרינג. הקורס כולל בתוכו שיעורים מעשיים וסיוורים מקצועיים, ואת התיאוריה תלמדו תוך כדי עשייה, בשיטה ייחודית שפותחה על ידי המכללה לבישול "טעמים" – המכללה בין הוותיקות והמנוסות ביותר. במהלך הקורס תחשפו לשיטות בישול הקלאסיות והמודרניות, הרכבה והגשה של המנות תוך מסע קולינרי מרתק. נלמד אתכם לעבוד בענף המסעדות וגם לחשוב בצורה עסקית כיצד לבצע הזמנות, חישוב כמויות, עקרונות בניית התפריט ומתן השירות.

למי מתאים הקורס?

לחסרי ניסיון בתחום הרוצים לרכוש מקצוע

תוכנית הקורס:

בטיחות, היגיינה וכללים.
הכרות עם כלי המטבח השונים וטכניקות הבישול השונות
חיתוך ירקות ומיזונפלאס
שיטות בישול שונות: הקפצה, אפיה, טיגון
חשיבות הצירים: השימוש בצירים כמוביל טעם, הכנות
מקדימות, מירפוא, בוקה גרני, כללי ברזל לציר איכותי,
הפשרות, שמירה וחיי מדף
מרקים, רטבים והסמכות
תבלינים ועשבי התיבול היבשים
סיור קולינרי בשוק מחנה יהודה
עופות: פירוק העוף, צלייה, בישול והקפצה של עופות
דגים: סימני היכר לדגים טריים, פירוק ופילוט הדגים.
בשרים: חלקי בקר השונים ושימושם
תוספות: ירקות/תפו"א, אורז, דגנים, קטניות, פסטה
ביצים וסלטים, בופה וטפסים
קינוחים
תברואה

תעודה:

תעודה מטעם מכללת "טעמים"

תנאי קבלה:

כיתה י' ומעלה
ניתן ללמוד ללא צורך בידע או הכשרה מוקדמים -
רק רצון ומוטיבציה להצליח בתחום.
ראיון אישי

משך הקורס:

150 שעות אקדמיות
30 מפגשים

דרישות הקורס:

מבחן עיוני ומבחן מעשי



gushpanka.kampus@gmail.com



02-5686928



ד"ר רינגלבלום S, קריית יובל



מתחם פולינסקי

טופס
הרשמה