



# אמנות הקונפיטוריה

קורס מעשי הכולל לימודים עיוניים ומעשיים כאחד, המעניקים ידע נרחב בנושא האפייה והפטיסרי. עבודה עם חומרי גלם איכותיים, שיטות עבודה מתקדמות ועיצוב המנות.

## תוכנית הקורס:

הכנת בצק פריך מתוק, טכניקות עבודה עם הבצק.  
הכנת פאים גדולים ואישיים.  
לימוד הכנת בצק רבוך אפוי ומטוגן.  
הכנת פחזניות ואקלרים.  
הכנת צ'ורוס מטוגן.  
קישים במליות שונות.  
הכנת בצק שמרים לפוקאצ'ה, קלצונה, מאפים מלוחים.  
הכנת בצק שמרים לעוגות קראנץ ומאפי בוקר.  
פטיפורים: עוגות קטנות בצורות שונות, הכנת ציפויים ולימוד צורות הגשה.  
הכנת עוגיות תוך כדי שימוש בבצקים שונים וטכניקות גלגול שונות.  
הכנת קינוחי שוקולד שונים, כגון טראפלט, פאדג', אצבעות ועוד.  
הכנת עוגות בחושות, נימוחות וטעימות עם תוספות וציפויים שונים.  
מנות אחרונות תוך שימוש בטכניקות קלאסיות.

## למי מתאים הקורס?

לחסרי ניסיון בתחום הרוצים לרכוש מקצוע

## תנאי קבלה:

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

## משך הקורס:

40 שעות אקדמיות  
10 מפגשים

## דרישות הקורס:

מבחן מעשי

## תעל/רה:

תעודה מטעם מכללת "טעמים"



[gushpanka.kampus@gmail.com](mailto:gushpanka.kampus@gmail.com)



02-5686928



ד"ר רינגלבלום S, קריית יובל



מתחם פולינסקי

טופס  
הרשמה