**A-LA CARTE**

**טבחות מקצועי לענף המסעדנות והקייטנרינג**

**מטרות הקורס:**

* הקניית ידע נרחב באמנות הבישול
* הכנת צוות מקצועי לענף הקייטרינג והמסעדנות
* יעוץ עסקי
* לימודים מעשיים ומשלבים סיורים מקצועיים

**מועדי הקורס:**

30 מפגשים בימי ד' בין השעות 09:30-14:30

**להלן פירוט השיעורים והחומר הנלמד לפי תאריכים:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **שיעור מספר** | **לועזי** | **עברי** | **התחלה** | **סיום** | **תוכן** |
| **1** | |  |  | | --- | --- | |  |  | |  |  |  | **פתיחה – בטיחות היגיינה וכללים:**  **חלק א**  היכרות ותיאום ציפיות. בטיחות וכללי עבודה במטבח, ניקיון והיגיינה וכללי התנהגות מקצועיים.  **חלק ב**  חיתוך וקיצוץ ירקות, חיתוכים בסיסיים:  ג'וליין  אמנסה  שיפונאד  ברנואז  ירקות קשים ורכים החיתוך כמרכיב טעם, חשיבות המיזונפלאס .  הכנת בצק איטלקי ומטבלים. |
| **2** |  |  |  |  | **חיתוך ירקות ומיזונפלאס**  המשך צורות חיתוך:  בטונט  שאטו  פריזיין  פום טורנה  שיטות בישול שונות: הקפצה, אפיה, טיגון |
| **3** |  |  |  |  | **הכרות עם כלי המטבח השונים וטכניקות הבישול השונות**  כלים למטבח הביתי והמוסדי, הכרות עם סכינים והשחזות, אביזרי חיתוך, מיקסרים, תנור וגז, מחבתות, סירים, וטכניקות בישול שונות |
| **4** |  |  |  |  | **חשיבות הצירים :**  השימוש בצירים כמוביל טעם, הכנות מקדימות, מירפוא, בוקה גרני, כללי ברזל לציר איכותי, הפשרות, שמירה, חיי מדף   * ציר עוף. * ציר עוף חום * ציר ירקות * ציר בקר * דמי גלאז |
| **5** |  |  |  |  | **מרקים 1**   * + מרקים צחים , קונסומה   + מרקים מעובדים ומוקרמים, * אופני הסמכה שונים למרק |
| **6** |  |  |  |  | **מרקים 2**   * מרקי ירקות וקטניות, * מרקים בשריים, * מרקים חמים וקרים. * קישוטי מרק |
| **7** |  |  |  |  | **רטבים והסמכות**   * אמולסיות * רטביי שמנים, * רטביי צירים, * רטביי יינות, רטביי שמנות, * וויניגרט , * הסמכה עלית, * הסמכה תחתונה, * שמירת רטבים והשימוש בהם, * קישוטים וטקסטורות |
| **8** |  |  |  |  | **תבלינים ועשבי התיבול היבשים**  לימוד התבלינים השונים, תבליני בסיס, תבלינים ארומטיים , תרכובות תבלינים,  **סיור קולינרי בשוק מחנה יהודה.**   * ראס אל חנות, * גראם מסאלה, * קייג'ין וקארי, * עשבי תיבול יבשים, * אמצעי שימוש, * שמירה, חיי מדף |
| **9** |  |  |  |  | **בשרים 1**   * הסבר חלקי בקר השונים ושימושם * בחירה ושימור נתחי הבשר השונים * סגנונות חיתוך ובישול נתחי הבשר השונים * חלקים לבישול ארוך * הכנת קדרת בקר |
| **10** |  |  |  |  | **בשרים 2**   * המשך הסבר עיוני על חלקי הבקר * חלקים לבישול קצר * עבודה עם אנטריקוט |
| **11 -** |  |  |  |  | **בשרים 3**  **הכנת קיט להמבורגר**  **סיניה בשר זוגית**  **בורק בקר** |
| **12** |  |  |  |  | **עופות 1**  פירוק העוף, צלייה והקפצה של עופות   * טיפול בעוף שלם. * מילוי עוף צלוי. * קצבות של חלקי עוף השונים. * רצועות חזה עוף מוקפצות. * כנפי עוף ברטבים שונים * חיתוכי עוף שונים   מתכוני עוף נבחרים: קלאסי ומודרני |
| **13** |  |  |  |  | **עופות 2**  פירוק עוף לפרגית  יישום מתכונים קלאסיים ומודרניים |
| **14** |  |  |  |  | **דגים 1**  בחירת דגים טריים בשוק מחנה יהודה,  סימני הכר לדגים טריים   * פירוק ופילוט הדגים - שיטות שונות לבישול נכון: צלייה/טיגון/גריל/סביצ'ה וכו'. * דגים שמנים מול דגים רזים * דגי מים מלוחים ודגי מים מתוקים * טיפול פילוט וחיתוך דגים * ציר דגים |
| **15** |  |  |  |  | **דגים 2**   * דגים אפויים, מטוגנים ומאודים * רטבים נבחרים לדגים * קציצות דג בסגנונות שונים |
| **16** |  |  |  |  | **תוספות א':**  ירקות/תפו"א   * טיפול בירקות קשים מול ירקות רכים * פום דושאס/פום אנה/פום קרוקט * צ'יפס קלאסי * בישול ירוקים * פירה צרפתי |
| **17** |  |  |  |  | **תוספות ב':**  אורז/דגנים/קטניות   * מה זה אורז? טכניקות בישול שונות * אורז פילאף/ריזוטו/קציצות * דגנים מובילים והטיפול בהם * עבודה עם בורגול * עדשים מול שעועית * הקינואה, האם היא דגן? |
| **18** |  |  |  |  | **תוספות ג':**  פסטה   * פסטה טרייה מול פסטה קנויה * קמחים להכנת פסטה * הכנת בצק לפסטה טרייה * בצק פסטה חלמונים * פסטה צבעונית * פסטה איטלקית מול נודלס |
| **19** |  |  |  |  | **תברואה**   * הרצאה בנושא תברואה * סיור במטבח מקצועי |
| **20** |  |  |  |  | **בצקי שמרים**   * שימוש בשמרים טריים מול שמרים יבשים (כללים וטכניקות), * הכנת בצק שמרים לפוקאצ'ה, פיצה, פיתה |
| **21** |  |  |  |  | **לחמים**   * שימוש בסוגי הקמח השונים, * לחם כוסמין * לחם חיטה מלאה * חלה |
| **22** |  |  |  |  | **קינוחים 1**   * טארטלטים * פרופיטרולים במילוי קרם פטיסייר * רטביי קינוחים קלאסיים: קרם אנגלז, גאנש, קולי פירות יער * קינוחי שכבות מעוצבים * בנייה נכונה של קינוח : צילחות והגשה |
| **23** |  |  |  |  | **קינוחים 2**   * שימור ותוקף * קינוחי כוסות * קרם ברולה * מרנג * קינוחים אישיים |
| **24** |  |  |  |  | **ביצים וסלטים**   * טיפול בביצים * ביצה עלומה, * ביצי שליו כבושים * סלטים חמים וקרים * סלט כמנה עיקרית * תוספות לסלט |
| **25** |  |  |  |  | **בופה וטאפסים**   * חשיבות שחמוש בחומרי גלם טריים ועונתיים * שולחן בופה * טאפס ופינגר פוד * עיצוב שולחנות האירוח |
| **26** |  |  |  |  | **פלאטות אירוח ישראליות וקאנפסים** |
| **27** |  |  |  |  | **קארבינג וקישוטי פירות וירקות**   * עקרונות שילוב פרות וירקות * שמירה על טריות * ערכים תזונתיים * הכנת קישוטי פירות וירקות * עיצוב פלטות פירות |
| **28** |  |  |  |  | **בניית תפריט ויישומו**   * משקל מנות * גיוון בחומרי הגלם * תפריט מאוזן מבחינה קלורית * שימת דגש לערכים תזונתיים שונים * חישוב FOOD COST * הכנת תפריט מעשי |
| 29 |  |  |  |  | **מבחן עיוני** |
| **30** |  |  |  |  | **מבחן מעשי** |