



קורס קונדיטוריה מקצועי

קורס עם מסלול הלימודים המוביל והמקיף
כולל את כל תחומי הקונדיטוריה, האפייה והקינוחים,
מבוסס על הפטיסרי הצרפתי הקלאסי, בשילוב טכניקות
עבודה מתקדמות.

נבחרת השפים מנהל הקורס: שף קונדיטור ושוקלטייר רוני פרדי מרדכי
בהשתתפות הקונדיטורים: סער מור, גל קזס, חי לוי, אורנית עובדיה,
מיכל בר ועוד.

תעודה בינלאומית

קורס קונדיטוריה היחיד בארץ שקיבל הכרה בינלאומית
על כל תכנית הלימודים בסיום הקורס תוענק תעודה
מטעם אירגון השפים הבינלאומי WACS



210

שעות אקדמיות
כולל סטאז'

30

מפגשים

מסלולי
לימוד
קורסי
ערב

מתנה
לנרשמים

ערכת
קונדיטוריה
יוקרתית
ביגוד
מקצועי



לחצו על האייקון ועקבו אחרינו

קורס קונדיטוריה מקצועי

תכני הקורס

נושאי לימוד

תוכנית הלימודים באורט דן גורמה בנויה על פי מודל של בתי הספר המובילים בעולם לקונדיטוריה, והיא משלבת בין הדגמות השף ולימוד תורת החומרים, לבין יישום של הטכניקות HANDS ON

קונפיסריי

הכנת מגוון ממתקים על ידי שימוש נכון בסוכר בטמפרטורות שונות - נוגט, קרמל חמאה מלוחה, טופי שוקולד ועוד.

שוקולד

הכרת השוקולד, תכונותיו ומוצריו השונים, הכנת פרלינים וטבלאות על פי האסכולות הבלגית והצרפתית, טמפרור שוקולד, צביעת שוקולד, יצירת קישוטי שוקולד מותאמים אישית ועוד.

עוגות ראוה ובוטיק

הכנת מבוחר עוגות ראוה ברמת גימור ונראות מושלמים, שילובי טעמים וטקסטורות שונים, הכרת שיטות עבודה שונות עם מוס, התאמת שכבות בעוגה, בסיסים, אינסרטים, גלייזים, וקישוטים.

פטיפורים

אמנות הרכבת קינוחים מיניאטוריים - קינוחים קטנים ומיוחדים, עם דגש מיוחד על פרזנטציה מוקפדת.

אפייה וקונדיטוריה יחידנית

אפייה ללא סוכר, תחליפים והתאמות, אפייה ללא גלוטן.

ניהול וכלים מעשיים לעולם המסעדות

בנייה נכונה של תפריטים וכתבת תפריטים, קניינות וניהול מלאי, תמחור נכון של המנות.

פרויקט סיום קורס

בניית תפריט קינוחים ועוגות בוטיק על פי קונספט שנקבע. עבודה אישית של הסטודנט, המסכמת את כל מה שנלמד במהלך הקורס, בהנחיה צמודה של השף המלווה.

חומרי הגלם והטכנולוגיות

הכרות מעמיקה של מבנה חומרי הגלם הבסיסיים והבנתם, הבנת השינויים המתרחשים בחומרי הגלם במהלך האפייה והבישול, התנהגות שונה בסביבה שונה.

קונדיטוריה מקצועית

הכרות עם עולם הקונדיטוריה המקצועית ונהלי העבודה, בטיחות בעבודה והכרת הצידוד המקצועי חומרי הגלם והשימוש הנכון בהם, טרמינולוגיה מקצועית - הכרת המונחים.

בצקים פריכים קשישים וטארטים

הכנת בצקים פריכים בשיטות קרמז' וסבלאז', לימוד טכניקות הכנה, עיבוד, רידוד ואפייה, מילויים שונים מתוקים ומלוחים, הכנה של טארטים מורכבים בטכניקות מתקדמות.

בצק רבון PÂTE À CHOUX

הכנת בצק רבון מתוק ומלוח מסוגים שונים, טכניקות אפייה מבוקרות לקבלת תוצאה אחידה, פחזניות, אקלרים, פארי ברס, גוז'ר ושוקט.

BOULANGERIE - עולם הלחם והאפייה

הכנת בצקים בסיסיים - מחמצות וטכניקות לישא עיצוב ואפייה, לימוד על סוגים שונים של קמח וחומרי התפחה, שימוש בפוליש, בבצק מותסס ובמחמצת. לחמים כפריים, חלות, פוקאצ'ה, ג'בטה, לחמניות דגנים.

בצקי שמרים

לימוד ותרגול הכנת סוגים שונים של בצקי שמרים באחוזי שומן שונים, צורות אפייה מתאימות בפורמות ובלעדיהן, קראנצ' במילויים שונים, בריוש, בבקה ועוד.

בצקים כרוכים

הכנת בצקים כרוכים כבסיס למאפי בוקר - הכנת הבצקים, המליות, טכניקות גלגול ואפייה, קרואסון חמאה קלאסי, קרואסון שוקולד ועוד מגוון מילויים, מאפה דייניש ועוד.

בצק עלים

הכנת בצק עלים מדופף, קיפולים נכונים וטיפול נכון בבצק, קלאסיקות של בצק עלים - פיטיבייה (Pithivier), סנט הונורה, מילפיי ועוד.

מרנג ומקרונים

הכנת מקרונים בשיטה האיטלקית, טכניקות ההכנה והזילוף השונות, מילויים שונים, מנות מבוססות מרנג.

קינוחי ביסטרו וקינוחי A LA CARTE

הכנה וצילוחות של קינוחי ביסטרו ומסעדות יוקרה, הכרת נכסי צאן הברזל של המטבח הצרפתי, לימוד טכניקות הרכבה מתקדמות, שילוב טקסטורות וטעמים ליצירת חוויה מושלמת.



סילבוס

לקורס קונדיטוריה

מקצועי

01 אוריינטציה:
הסבר על מטרות הקורס,
שיטות הלימוד, דרישות הקורס,
הוראות הבטיחות והכרת הסדנה.

02 עוגיות:
עוגיות על בסיס סבלאז'

03 עוגיות למתקדמים:
על בסיס
קרמאז' והקצפה

04 GATEAUX DE VOYAGE
בחושות על בסיס שמן, הקצפה
וערבוב, הרצאה על שומנים וחמאה

05 בצק פריך וטארטים:
SUCRÉE PÂTÉ, קלתיות, רידוד,
אפייה עיוורת

06 טארטים וטרטלים מתקדמים

07 קישים ובצק פריך מלוח

08 בצק רבוך:
רביכה, קראנץ, פטיסייר

09 קינוחי בצק רבוך:
רביכה מלוחה,
קקא, קרם מוסלין, קרמה

10 שמרים:
בצק שמרים עשיר

11 שמרים כרוך ומאפי בוקר:
קראסון, דייניש ועוד

12 לחם:
הכנת לחמים
על בסיס פוליש, ביגה

13 לחם:
הכנת לחמים על בסיס
מחמצת

14 לחם למתקדמים:
עבודה עם סוגים
שונים של קמחים והידרציה גבוהה

15 עוגות בוטיק:
בסיסים, ביסקוויט,
פריך קרמה, ג'לי

16 עוגות בוטיק:
מוסים, גלאסה,
קישוטי שוקולד

17 עוגות שהן קלאסיקה

18 שוקולד:
הכרת חומר הגלם,
טמפרור, הכנת מליות
על בסיס
קרמל וגנאש

19 שוקולד:
פרלינים בשיטות
הבלגית והצרפתית

20 מקרונים
ומנות על בסיס מקרון

21 עוגות גבינה:
עוגת גבינה אפויה,
עוגת גבינה קרה

22 קינוחי כוסות

23 ממתקים ארטיזנליים

24 קונדיטוריה ואפיה
ללא גלוטן
ללא סוכר

25 פטיפורים
וקינוחים קטנים

26 פטיפורים
וקינוחים קטנים

27 קינוחי ביסטרו

28 קינוחים אישיים

29 תפריט קינוחים
הכנות

30 פרזנטציה
וחלוקת תעודות
בינלאומיות לבוגרים



ציוד נלווה לקורס קונדיטוריה מקצועי

חלק מלימודי הקולינריה המקצועיים כוללים ציוד מקצועי מהשורה הראשונה על מנת להעניק חווית למידה אופטימלית. הציוד כולל ערכת קונדיטוריה יוקרתית מלאה וסט מדים מקצועיים.

תיאור	מידה	מותג
סכין שף 25 פלדת אל-חלד	25 ס"מ	DICK גרמניה
סכין משוננת מעוגלת "קונדיטור" פלדת אל-חלד	26 ס"מ	BEROX
פלטה מדורגת בעלת ידית ארגונומית	25 ס"מ	BEROX
פלטה מדורגת בעלת ידית ארגונומית	10 ס"מ	BEROX
מספריים	15.24 ס"מ	BEROX
מגרדת זסטר צרה	2 מ"מ	BEROX
מטרפת נירוסטה	30 ס"מ	BEROX
מברשת למטבח	5 ס"מ	BEROX
צנתר משונן צרפתי	12 מ"מ	BEROX
קלף מעוגל	8.8X12 ס"מ	BEROX
לקקן סיליקון	35 ס"מ	BEROX
סט 12 צנתרים חלקים המשמשים לזילוף		BEROX
סט 12 צנתרים משוננים המשמשים לזילוף		BEROX
תיק אחסון	12X30X50 ס"מ	BEROX
מד חום דיגיטלי		TFA

- סט מדים – מכנסי עבודה, מקטורן טבחים, כובע טבחים וסינר שלם
- השלמות ציוד לערכת הכלים ניתן לרכוש אצל ספק הכלים לובלינסקי

LUBLINSKY
הקצה החד של המטבח
Since 1938

DICK
Traditionsmarke der Profis

אורט דן גורמה
המרכז ללימודים קולינריים

