

סדנאות בישול לשפים צעירים, במרכז הקולינארי אורט דן גורמה

Posted on 4 באוגוסט 2021 by שוש להב



השף הצעיר של המרכז הקולינארי 'אורט דן גורמה' בסדנאות עד סוף אוגוסט, עם תכנים חדשים למתחילים ולמתקדמים, בהנחיית השף גיא לנסניצקי

Categories: [כחול לבן](#), [ראשי](#)

Tag: [אורט דן גורמה](#)

לא רק בטלוויזיה... הילדים נמצאים בחופשת הקיץ ואתם שוברים את הראש מה לעשות איתם בבית? בדיוק בשבילכם, המרכז הקולינארי דן גורמה מציע סדנה ייחודית לילדים ובני נוער, בה ילמדו לבשל ולאפות בעצמם את כל המנות. כמובן ילמדו גם איך לעבוד במטבח, ואפילו ילמדו להכין לעצמם את ארוחת הצהריים מדי יום. הקורסים מתחלקים לשניים: **קונדיטוריה ובישול**. בקונדיטוריה ילמדו את כל סודות הקונדיטוריה הצרפתית בקורס **פטיסרי צרפתי קלאסי**, ובבישול ילמדו הילדים את **מטבחי העולם ולימוד טכניקות עבודה מתקדמות**.

הקורסים נערכים במתכונת Hands-ON עם חומרי הגלם האיכותיים ביותר, בכיתות המאובזרות בציוד המתקדם והמקצועי של אורט דן גורמה. סדנאות השף הצעיר יתקיימו במשך חמישה ימים א'-ה' מ- 08:30-14:00 ומתאימות

לגילאי 9-14. את הסדנאות יעביר השף גיא לסניצקי - בעל ניסיון של כ-12 שנה סיים בהצטיינות Grand Diplomes לימודי מטבח וקונדיטוריה ב- Le Cordon Bleu לונדון וגם עבד במסעדות בלונדון כדוגמת Maze תחת השף גורדון רמזי.



השף הצעיר של המרכז הקולינרי 'אורט דן גורמה'. צילום עידן כנפי

אז מה בתפריט ומה ילמדו השפים הצעירים?

שף צעיר קונדיטוריה: טארט שוקולד, פאי גבינות צאן ועוגיות מתוכחמות, עוגות שמרים קלאסיות ועדכניות, אפיית לחמים, בייגלה ולחמניות, לא נשכח את הפחזניות והאקלרים המעוצבים מהבוטיקים הצרפתיים וכמובן סיום מנצח עם קינוחי מסעדות מובחרים.

השף הצעיר בישול: נכיר לעומק את השפע וההיצע הגדול שיש לישראל, בשבוע זה נעשה שימוש במתקני בישול Outdoor - גריל, טאבון, מעשנה ונלמד להכין עוד מנות מרהיבות: עוף במעשנה, שווארמה עם פיתות, חזה ברווז צלוי, קדירת קציצות עוף חומס ופלפל מיובש מתוק, עלי מנגולד ממולאים, המבורגר עסיסי ועוד.



השף הצעיר של המרכז הקולינרי 'אורט דן גורמה'. צילום עידן כנפי

אודות אורט דן גורמה

המרכז הקולינרי דן גורמה, מבית רשת מלונות דן ואורט ישראל, הוקם עבור אנשים שרוצים ללמוד את מקצועות הבישול, האפייה והקונדיטוריה, ברמה ובסטנדרטים הגבוהים ביותר בעולם, מבלי להתפשר על צוות המורים, על תוכניות הלימוד, על הציוד המקצועי ועל חומרי הגלם. מאז הקמתו מכשיר טבחים, שפים, וקונדיטורים ברמה הגבוהה ביותר, המסיימים את לימודיהם עם תעודה בינלאומית וניסיון עשיר. תוכנית הלימודים ב'אורט דן גורמה' נסמכת על הקשרים הבינלאומיים הענפים של אורט דן גורמה ושל צוות ההוראה, הבנוי ממיטב השפים והקונדיטורים בארץ, עם המוסדות הקולינריים המובילים בעולם והיא נבנית, שכבה אחר שכבה, למבנה יציב של מיומנות, ידע והבנה. כיתות הלימוד המשוכללות ביותר במזרח התיכון, עם עמדת עבודה אישית לכל משתתף, ושימוש בטכנולוגיות אפייה ובישול המתקדמות בעולם.

לאורך השנה, מציע 'אורט דן גורמה' שלושה קורסים מקצועיים גדולים, המוכרים כולם על ידי איגוד השפים הבינלאומי: Professional Pastry Chef - בהובלת השף קונדיטור אורגד רואש, Professional Gourmet - בהובלת שף מיכאל כץ, ו- מהדריין-ב Professional Pastry Chef בהובלת השף קונדיטור אפרת ליבפרוינד. בנוסף, במרכז הקולינרי 'אורט דן גורמה' קיים מבחר עשיר של סדנאות בישול ואפייה כמו סדנת שוקולד, אתגר הבשר, שמרים למתקדמים סדנאות דגים וסדנאות לחם, עם מיטב השפים והקונדיטורים המלמדים בבית הספר. נבחרת המרצים ב'אורט דן גורמה' כוללת בין השאר את: שף אבי שטייניץ מנהל התחום הקולינרי, השוקוליטייר והקונדיטור אורגד רואש, שף מיכאל כץ, שף גיא לניצסקי, שף ירון קסטנבאום, שף אריק ברגר, שף סער מור, שף איל פינקלשטיין, שף משה בדישי, שף ויקטור קלוגר ועוד.

אורט דן גורמה, רח' נס לגויים 53 תל-אביב, טלפון: [1700-502-999](tel:1700-502-999)

