

ניהול מטבח מוסדי ומערכות הזנה

המטבח המוסדי כיחידת רווח והפסד

הקורס ומטרותיו

הקניית ידע נרכש לניהול מטבח מוסדי, בקנה מידה קטן כגדול, הן בתחום הכלכלי והן בתחום הנעת עובדים. הכרת השוק, הטכניקות והחידושים הקיימים בו והשתלבות נכונה ומהירה בשוק התחרות, תוך ניצול מרבי של המשאבים העומדים לרשותם.

קהל יעד ותנאי קבלה

קורס ניהול מטבח מוסדי מיועד למנהלי מערכות הזנה, קבלני מזון, אקונומים, מנהלי מטבח, טבחים, שפים, מנהלי חברות קייטרינג ושירותי הסעדה או מפריטים שירותים אלה.

נושאי לימוד

מבין נושאי הלימוד

- מהות המטבח המוסדי
- מטבח מוסדי מול מטבחים אחרים
- מגמות חדשניות במטבח המוסדי
- תכנון מטבח מוסדי, מבנה, ציוד וכלים
- אחזקת ציוד
- תכנון תפריט
- סוגי תפריט - תפריט חודשי
- שיטות בישול קלאסית ומודרנית
- פחת מזון
- כח אדם נדרש
- תמחור התפריט
- מדידת עבודה
- ניהול רכש מנהלי מטבחים
- ניהול פיננסי
- ניהול המלאי ובקרת מזון
- ניהול החשבונות
- פיתוח עסקי מזון
- דיני עבודה
- דיני עסקים + יזמות עסקית
- דיני חוזים
- חוקים ותקנות - מ.הבריאות
- תברואת מזון
- בקרת איכות
- שימורי מזון
- סוגי שירות
- טיפול בתלונות
- תזונה

תעודות

לעומדים בדרישות הקורס בהצלחה תוענק:
תעודת "ניהול מטבח מוסדי ומערכות הזנה" מטעם מכללת מישלב.
* תעודת כיס מטעם משרד הבריאות תינתן לבוגרים העומדים בהצלחה והעומדים במטלות הקורס

מסלולי לימוד

- מתכונת: למידה פרונטלית / למידה מקווננת (זום).
- מיקום: תל אביב (כיכר המדינה) / למידה מקווננת (זום)
- מסלול בוקר: אחת לשבוע - 09:00-15:00
- מסלול ערב: אחת לשבוע - 17:30-20:30

היקף/מפגשים

בוקר כ-18 מפגשים, היקף שעות: 144, ערב כ-25 מפגשים, היקף שעות: 100

* המכללה שומרת לעצמה את מלוא הזכות להוסיף ימי לימוד, לשנות חלק מתכני הקורס והרכב המרצים, עפ"י שיקול דעתה המלא ובהתאם להתקדמות הכיתה, תוך הקפדה על היקף שעות הלימוד.