



שף סוג 5

דיפלומה ממשלתית בפיקוח משרד העבודה והרווחה

הקורס ומטרותיו

מסלול הסמכת שפים בכירים מטעם משרד העבודה והרווחה. שף מהמילה הצרפתית CHEF הוא אחד התפקידים המבוקשים בענף הקולינריה, השף הוא המנהל האחראי על יצירת תפריטים ומתכונים הכשרת הסגל פיקוח על הבישול ובטיחות הסועד תקשורת עם הלקוחות והספקים.

השף הינו הסמכות הבכירה בתכנון אופייה הקולינרי של המסעדה תכנון ותמחור המנות, השף אחראי על כל תהליכי חישוב עלות שטחי אחסון, חישובי עלויות חומרי גלם, פחת, שבר, חישובי עלות בניית עצי מוצר COST-FOOD.

משף 5 נדרש התמקצעות ושליטה במגוון רחב של תחומים ניהוליים עסקיים, קורס זה מהווה את תשתית הידע שלך להצלחה.

מטרת הקורס הינה הקניית כלים וידע מקצועי בתחומים קולינריים, יכולת הנגשה ופתרונות בתהליכי עבודה נכונים, הכרות עם סטנדרטים תקנות, חקיקה, תזונה, חידושים, זיהוי נקודת תורפה בדיקת תפריטים, התייעלות וניצול כוח אדם, ניהול תקציב למתן פתרונות טובים מהקיים. **הכנה ותרגול בוגרי שף 5 למבחן חיצוני של משרד העבודה והרווחה לקבלת דיפלומה מוסמך סוג 5.**

קהל יעד ותנאי קבלה

לבעלי וותק מקצועי 9 שנים בטבחות ללא תעודת מקצוע (שנה אחת בארץ).

מי שעבד שנתיים לאחר קבלת תעודה סוג 3.

מי שעבד שנה לאחר קבלת תעודה סוג 4.

מסמכים רלוונטים לקבלה לקורס שף סוג 5:

אישור רשמי על גבי נייר מכתבים - לוגו וחותמת החברה.

חובת הוכחה שנות וותק בטבחות.

תאריך התחלה וסיום עבודה.

אישור צה"ל (קצין העיר) למי שהיה טבח בצבא.

צילום ת.ז.

נושאי לימוד

מבין נושאי הלימוד • יסודות באחסון תורת החומרים • ניהול מערכת הזנה/ בטיחות בעבודה ניהול סיכונים • יסודות בתכנון תפריטים, תכנון חישובי עלויות • תורת השרות והמשקאות - ביקורת מזון ומשקאות • תכנון חידושים מטבחים/תזונה נכונה ובישול בריא • תחשיבים וביצוע קבלות פנים והזמנות מיוחדות • ניהול רכש וקניינות • ציוד וטכנולוגיה, חידושיים במטבחים מוסדיים • היגיינה ובטיחות מזון, דרישות משרד הבריאות, תקנות חובה • יסודות בדיני כשרות ומסורת ISO-GMP- HACCP • דיני עבודה, יחסי עבודה, ענף המזון/ הסכמים קיבוציים • תקשורת בינאישית, עבודת צוות, קבלת החלטות • עיבוד בשר וחלקי הבשר מנות עיקריות • מגדנאות אפיה תורת החומרים בצקים מוסים קינוחים • השף כמנהל קבלת עובדים סגנונות ניהול • ידיעת תפקידי המחלקות השונות מלון/ מסעדה • טכניקת קבלת החלטות, במקרה של תקלה או שריפה • חזרות ותרגולים לקראת בחינות סיווג 5 • חזרות ומיקוד מעשי בניהול מערכות מזון • הכנה לקראת הוועדה תרגולים מעשיים

תעודות

לעומדים בהצלחה במבחני משרד הכלכלה והועדה המקצועית תוענק **תעודה של שף סוג- 5 מטעם משרד העבודה והרווחה**. אחוזי המעבר בבחינות שף 5 שהתקיימו במועד מרץ היו מהגבוהים בארץ. * ניתן לקבל בנוסף תעודת כיס - בתוספת תשלום.

מסלולי לימוד

- **מתכונת:** למידה פרונטלית.
- **מיקום:** תל אביב (כיכר המדינה)
- **מסלול ערב:** אחת לשבוע - 17:00-21:00

היקף/מפגשים

כ-35 מפגשים, היקף שעות: 175

* 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.