



קצבים מקצועי

קצבות בשר ועופות, שיטות חיתוך פירוק וריכוך בשר כולל ערכת קצבים מקצועית לתרגול, כולל הכשרה מקצועית בנושא היגיינה בטיחות ותברואת מזון בקצביות (בהכרת משרד הבריאות) 2 תעודות בקורס 1. תרגול מעשי פירוקים במתחמי בשר

הקורס ומטרותיו

ביקוש לאנשי מקצוע בתחום הקצבות כיום גוברת הדרישה משפים וטבחים להתמחות בתחום הקצבות ולגלות הבנה בתהליכים מקצועיים בטיפול בבשר. כמו כן, הדרישה לקצבים מקצועיים בשוק העבודה הולכת וגדלה, בין היתר עקב עלייה בהיקפי מכירות הבשר בשוק הישראלי. **קצב מומחה/מקצוען יועץ קולינארי בתחום הבשר** 85% מצרכני הבשר הטרי סומכים על הקצב באטליז שבו הם נוהגים לקנות, ורואים בו גורם מוסמך ואמין ביותר לקבלת המלצות על רכישת הבשר והטיפול בו לאחר הקנייה, ועל מנת להפיק את המרב ולהתמקצע בענף צריך לרכוש כלים ושיטות מתקדמות לניהול, תכנון ומעקב מקצועי קורס זה מהווה את תשתית הידע שלך להצלחה.

הקורס המקיף והמקצועי ביותר שהתקיים עד כה בתחום לקצבים, שפים, טבחים, בניהול שרשרת המזון.

מטרת הקורס: להכשיר אותך כקצב מומחה **PROFESSIONAL BUTCHER** הקניית כלים וטכניקות חדשניות בתחומים קולינאריים שיפור תהליכי עבודה בעולם הקצבות סקירה מעמיקה של עולם הבקר בארץ ובעולם הדגמה ושיטות פירוק שונות, **פרקטיקה ותרגול** חלקי העגל והטלה וההבחנה בין נתחים, שימוש בכל חלקי הפרה מראש ועד זנב **NOSE- TO TAUL** שיטות מיפוי, ניקוי, פריסה, חיתוך, יישון, יבש, יישון בוואקום/רטוב, סוגי ריכוכים כימי, ביולוגי, פיסיקלי, תערובות כבישות נקניקים חלקי פנים סקירת זני הבקר השונים והתאמת הנתח למנה.

קהל יעד ותנאי קבלה

קורס קצבים מקצועי מיועד ל: טבחים, שפים, קצבים / אטליזים, קבלני מזון, מנהלי מטבח, מנהלי חברות קייטרינג ושירותי הסעדה, מנהלי אירועים, מנהלי מסעדות, אנשי מזון ומטבח, אקונומים, המעוניינים להתמקצע בתחום הקצבות / בשר דגים ועופות.

נושאי לימוד

מבין נושאי הלימוד

- מבוא לקצבות מקורות הבשר בישראל
- מקומו של הקצב בשרשרת המזון, האנטומיה של הבשר
- טכניקות עבודה מתקדמות.
- תברואה והיגיינה, תזונה ובשר, פירוק בקר, פירוק בעלי הכנף, יזמות, בטיחות, סוגי בישול של בשר

האנטומיה/בעלי כנף/בקר / שיטות פירוק

- בעלי כנף תורת החומרים שיטות פירוק ובישול עופות תרנגולות הודו אווז עופיונים ברווז מולארד שליו פסיון יען הכנת חלקי עוף למילוי סוגי מרינדות וטעמים שיטות חיתוך ופריסת שניצלם, הודים והודיות, חלקי פנים הכשרה, שיטות בישול
- פירוק ל-4 פירוק כרע חזה עוף עם כנף
- פירוק ל-8 שוק ירך חזה כנף פרפר
- פירוק הודו ל-12 חזה כנפיים(זכר נקבה) שוק ירך פילה עוף פירוק הודו מעצמות ללא חיתוך + מתכונים
- פירוק כרעיים לפרגית צרפתית + הוצאת גידים

כבישה ועישון שיטות וצורות עישון חידושים

- עישון רטוב, עישון יבש, ריכוך כימי, ריכוך ביולוגי
- עגל, בקר, בעלי כנף סוגי עצים ויצירת טעמים תערובות מתובלות כבישות נקניקים ונקניקיות שיטות הכשרה מתכונים טרנדים מובילים למרינדות. בשילוב עם ירקות ופירות

בטיחות ותברואת מזון קצבים משרד הבריאות

- נאמן תברואת מזון מניעת כניסה/ריבוי חיידקים
- ISO 9001 ליקויים למניעת HACCP
- תהליך לאחר שחיטה הבשלה וקלקול בשר
- יצור שימור וסימון בשר ומוצריו/חוק רישוי עסקים
- החזקת מזון בטמפרטורה נכונה טיפול נכון בהפשרה מניעת ריבוי חיידקים שרשרת הקירור/ שיטות אחסון ואריזה
- הובלה הספקה ואחסון בשר דגים ועופות תנאים בטוחים אחזקת מזון עפ"י תנאי תברואה מ.הבריאות

הכנת תערובות /סודות קיצור סיבי הבשר

- נקניקיות צ'וריסוס המבורגר עשיר שומן/קבב רומני קבב ערבי אסלי תערובות מתובלות כבש בקר עגל . תערובות בראטורסט/סטיק פילדלפיה מה מתאים למה!

תכנון חכם פלנוגרמה אפקטיבית במחלקת הבשר/ מזון

- תכנון עבודה, שווק קידום נתחים עפ"י מודל עץ החלטות קנייה זמינות וניהול מלאי נהלי FIFO ניתוח צרכנים .
- ניהול קצביות |אטליזים פתיחת קצביית בוטיק פרקטיקה

תעודות

תעודת 1 קצב מקצועי BM&P
תעודת 2 היגינה ובטיחות מזון משרד הבריאות
מצגות חומרים סרטונים 24/7 באתר מישלב
קבלת קוד אישי פורטל קצבים ובשר 2023
תרגול בוחן מעשי מסכם

מסלולי לימוד

- **מתכונת:** למידה פרונטלית.
 - **מיקום:** תל אביב (כיכר המדינה)
 - **מסלול ערב:** אחת לשבוע - 17:00-21:00
- מיקום תל אביב / ראשון לציון / תרגול מעשי במתחמי בשר

* 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.