



סיליבוס קורס מבצע חגים

בקורס הזה תלמד ו את כל מה שאתם צריכים כדי להפוך לעסק מקצועי ברמה הכי גבוהה שיש, תלמדו להפוך את הידע למקצוע ואת המקצוע לתרגם לכסף עם כלים מדויקים בשיווק שגרמו לפריצת דרך אצל מאות מהתלמידים שלנו .

השילוב בין מתן ידע מקצועי ואיכותי ומבודל, יחד עם לימוד של שיווק אסטרטגי ואסטרטגיית ניהול זמן מדויקת כדי להצליח ולמכור מהבית מבלי ליצור שינויים דרמטיים בחייכם, אלא ללמוד וליישם מתוך כיף ורוגע ולהרוויח מהמקצוע הזה כסף ויחד עם כל זה מתן מענה וליווי צמוד לאורך כל הדרך הם אלו שעושים את ההבדל ויאפשרו לכם הצלחה אמיתית .

פרק 1 – עוגיות

- עוגיות שקדים
- עוגיות טחינה נימוחות ויפות
- עוגיות מלבי
- עוגיות קפה
- מגולגלות תמרים ואגוזים
- מגולגלות ריבה וקוקוס
- מושלגות שוקולד
- מושלגות שוקולד תפוז
- מושלגות דבש ושקדים
- מושלגות מייפל
- עוגיות חמאה במילוי ריבה
- עוגיות אלפחורס
- עוגיות שוקולד צ'יפס
- עוגיות שוקולד צ'יפס בטעם שוקולד עם שוקולד צ'יפס לבן וחום
- עוגיות פאג' שוקולד



- בעבע תמר
- מעמול תמרים
- אלפחורס שוקולד במילוי ריבת חלב

בפרק זה נלמד לשלב טעמים בעוגיות, לעבוד בצורה נכונה עם בצק מבוסס חמאה, נלמד זמן אפיה נכון לעוגיות השונות, נלמד כיצד לשמור על הצורה של העוגיות שלא יאבדו את צורתן בזמן האפיה, נלמד זמן אפיה נכון לעוגיות מבוססות שוקולד.

פרק 2 – חיתוכיות

- חיתוכיות פריך טופי פקאן
- חיתוכיות פריך טופי אגוזים, תפוחים, קינמון ושטרוייזל
- חיתוכיות פריך דאבל שוקולד בציפוי קוקוס קלוי
- חיתוכיות פריך לוז במילוי אוכמניות ושטרוייזל אגוזי לוז
- חיתוכיות ריבה
- חיתוכיות פריך ריבה שני צבעים
- חיתוכיות פריך ריבת תות ושוקולד בציפוי מרנג קוקוס
- חיתוכיות פריך ריבה במילוי ריבת תות בציפוי מרנג וניל קוקוס

בפרק זה נלמד להכין ולעבוד עם בצק פריך. נלמד לשטח את הבצק בשתי טכניקות. נלמד לעבוד עם קרמל ונלמד לעבוד עם טופי וליצור טעמים ייחודיים, נלמד זמן אפיה נכון ועבודה עם שכבות. נלמד לבצע חיתוך נכון של החיתוכיות את כל החיתוכיות ניתן להכין גם כטארטלטים, בסדנאות אני מדגימה כחיתוכיות מכיוון שטכניקה זו כיום יותר נמכרת

פרק 3 – בראוניז

- בראוניז שוקולד עם שברי אגוזי מלך ונגיעות טופי ביתי



- בראוניז שוקולד לבן ואגוזי לוז

בפרק זה נלמד להכין בראוניז מבוסס על שני סוגי שוקולד שונים נלמד זמן אפיה נכון נלמד ליצור טופי ביתי מטורף בטעם הסוכריות האהובות ורטס אורגניל מה שיקפיץ את הטעמים נלמד לחתוך נכון את הבראוניז וכיצד לשמור אותו

פרק 4 – עוגיות מרוקאיות

- חלווה דלעז'ין
- שומשומיות קרמל
- עוגיות תכשיט במילוי תמרים
- כפכפי שומשום
- מקרוד
- שבקיה
- ספינג'
- מרנג בוטנים

בפרק זה נלמד להכין מגוון עוגיות מרוקאיות מסורתיות, נלמד לחתוך נכון, ליצור צורות בצורה נכונה ולעבוד עם סוגים שונים של קרמל

פרק 5 – בקלאווה

- וסיגרים • בקלאווה במילוי

אגוזים

- סיגרים במילוי אגוזים קוקוס קלוי, דבש ומיפל
- סיגרים במילוי אגוזים וחלבה
- סיגרים במילוי פקאנים וסילאן



בפרק זה נלמד להכין סוגים שונים של סיגרים נלמד לעבוד נכון עם דפי פי לו, נלמד עם איזה סוגי דפי פילו עדיף לעבוד נלמד להכין בקלאווה במגוון טכניקות, נלמד להכין סירופ סוכר

פרק 6 – חנוכה

- סופגניות חלביות במילוי ריבה, גנאש שוקולד לבן, גנאש שוקולד מריר ופררו רושה
- דונאטס
- צ'ריוס
- סופגניות פרווה במילוי ריבה, גנאש שוקולד לבן, ופררו רושה בעיצוב מרשים במיוחד

בפרק זה נלמד לעבוד עם סוגי הבצקים השונים בצורה נכונה. נלמד כיצד לב דוק מתי השמן מספיק חם לטיגון נלמד כל מיני אופציות להכנת הקינוחים נלמד לעצב ונלמד ליצור מילויים מושלמים ומשודרגים לקינוחים שלנו נלמד כיצד לא לפוצץ את ההתפחה של הסופגניות בזמן שמעבירים אותן לשמן החם

פרק 7 – ממתקים

• שאהבנו • חטיף סניקרס

ביתי

- חטיף טים טאם ביתי
- חטיף טעמי ביתי
- חטיף טווינקס ביתי
- חטיף טופיפי ביתי
- מרקוז אגוזים
- חטיף אגוזי ביתי



- חטיף נוגט מושחת
- פודנט וניל קרמל
- מלבי חלבי
- קינוח כוסות תפוחים מסוכרים במילוי טופי, תפוחים וקצפת.
- נשיקות מרנג בטעמים
- קרם ברולה בטעם וניל, פררו רושה, פיסטוק וריבת חלב
- קרם בוואריה אמיתי
- פבלובה דקורטיבית במילוי קרם בטעם עוגת גבינה ורוטב פירות יער

בפרק זה נלמד להכין ממתקי ילדות שאהבנו, השקעתי בפרק זה המון מחשבה. נלמד להכין ממתקים מיוחדים בטעמים שלהם, הרבה יותר טעימים מהמקור, נלמד המסה נכונה של שוקולדים, נלמד הכנת כמה סוגי קרמל, נלמד הכנת טופי, נלמד הכנת בסקיוויטים, נלמד לצפות ולקשט את הממתקים, נלמד לחתוך אותם בצורה נכונה, נלמד לעבוד עם תבניות סליקון, נלמד לעבוד עם מד חום סוכר ועם איזה מד חום סוכר מומלץ לעבוד, נלמד לצאת מהקופסא ולהכין קינוח כוסות שלא בכוסות, נלמד להכין את הציפוי סוכריה לתפוחים המתוקים, נלמד לעצב ולצבוע את האלמנטים לקישוט, נלמד להגיע לקרמים חלקים ללא גושים. נלמד להכין נשיקות בשיטה נכונה ללא סדקים ופיצוצים ולשלב בה טעמים שונים לפי בחירה, נלמד סוגי זילוף שונות. נלמד לשלב טעמים בתוך קינוחים וכיצד להמיר מחלבי לפרווה נלמד כיצד לעשות השוואת טמפ' ומה זה אומר, נלמד לעבוד עם ג'לטין בצורה נכונה ונלמד כיצד להימנע מהיווצרות גושי ג'לטין בזמן הוספת הג'לטין למסה

פרק 8 – ממתקי

כדורים • כדורי שוקולד

חלבה

- כדורי חמאת בוטנים
- כדורי פררו רושה
- כדורי רפאלו



- טראפס שוקולד נוגט
- טראפס שוקולד מריר
- טראפס שוקולד לבן, תפוז, אגוזי לוז וקוקוס קלוי

בפרק זה נלמד להכין סוגים שונים של כדורים במגוון טעמים נלמד לשלב טעמים ולשנות טעמים לפי בחירה, נלמד לצפות ולקשט את הכדורים

פרק 9 – בצק רבוך

- פחזניות במילוי קרם דיפלומט
- פחזניות ברבורים
- פחזניות קרמבל צבעוני במילוי תותים, תפוחים, אננס, מנגו וקצפת
- פארי ברסט במילוי קרם קרמל ופקאן סיני
- אקלרים במילוי קרם קרמל ופקאן סיני

בפרק זה נלמד להכין בצק רבוך מושלם שלא צונח ושתמיד מצליח, נלמד איך בודקים מתי הוא מוכן, נלמד איך מוסיפים את חומרי הגלם בצורה נכונה, נלמד איך לזלף את הפחזניות בצורה נכונה ונלמד איך יוצרים צורות מעבר לצורה הרגילה שאנחנו מכירים נלמד להכין בצורה מדוייקת פחזניות עם קרמבל שמתלבש בצורה מדוייקת על הפחזניות ויוצר פסיפס מושלם. נלמד לשלב טעמים נוספים ולשדרג את הפחזניות מבחינת טעמים. נלמד להכין

קרמל יבש בצורה נכונה, נשבור מיתוסים וניצור טעמים ייחודיים. נלמד להכין תוצרים בצורה מדוייקת ונכונה. נלמד להכין קרם דיפלומט ונלמד מהו המושג השוואת טמפ' וכיצד עושים אותו.



פרק 10 -

קרמים • קרם

פטיסייר

- קרם דיפלומט
- קרם דיפלומט שוקולד
- סירופ סוכר
- גנאש שוקולד
- קרם קרמל
- קרם קרמל וקוקוס קלוי
- וניל קינמון

בפרק זה נלמד להכין מגוון קרמים שונים מעולם הקונדיטוריה, בניהם קרם פטיסייר שהוא קרם בסיסי מאוד שמשמש בבוהמן להמון קינוחים ועוגות. נלמד מהו המושג השוואת טמפ' וכיצד מבצעים אותו בצורה נכונה נלמד כיצד לשלב טעמים בקרמים נלמד כיצד נדע להגיע למרקם הנכון ומתי ניתן לעבוד עם הקרמים

פרק 11 - עוגות

בחושות • עוגת גזר

בחושה

- עוגת ריבת חלב ושברי אגוזי לוז
- עוגה בחושה תפוחים, מייפל וקינמון
- עוגה בחושה פרלינה, קוקוס קלוי ואגוזי ברס
- עוגת סולת
- עוגת שוקולד בחושה
- בחושה טופי וניל



בפרק זה נלמד שילוב טעמים בעוגות, נלמד כיצד להכין עוגות משני סוגי מסה ולשלב בניהם בצורה נכונה, נבין מה ההבדלים בין עוגות טורט לעוגות בחושות, נלמד להכין ציפויים שונים ואיך לא לגרום לאפיית יתר, נלמד להכין טופי ושילובו בעוגה

פרק 12 – בחושות ראוה

בחושה ראוה שוקולד קוקוס

- בחושה ראוה תפוחים, דבש וקינמון
- בחושה ראוה דבש

בפרק זה נלמד שילוב חומרים נכון ואפיה נכונה, כיצד לא נגרום לאפיית יתר. נלמד אפיה נכונה בתוך תבניות סליקון וחילוץ נכון מהתבנית, נלמד להכין גלסאז' מבריק בכל מיני טכניקות ושילוב של כמה צבעים ויצירת מראה דקורטיבי וייחודי. נלמד כיצד לצפות את העוגה בצורה נכונה ולתת לה מראה אטום וחלק

פרק 13 – עוגות טורט

• עוגת טורט גזר בננה

- עוגת טורט קפה
- עוגת טורט שוקולד שמתאימה לעיצוב בבצק סוכר ובקצפת
- עוגת טורט תפוזים גבוהה
- עוגת טורט וניל גרסה 1
- עוגת טורט וניל גרסה 2
- עוגת טורט מייפל וניל ואגוזים

בפרק זה נלמד שילוב חומרים נכון ואפיה נכונה, כיצד לא נגרום לאפיית יתר. נבין מה ההבדלים בין עוגה בחושה לעוגת טורט, נבין מה הגורמים שימנעו מקצף הביצים לעלות, נבין



כיצד משפיעה ההקצפה על האוויריות של העוגות. נבין למה עדיף עוגות גבוהות להכין בשתי נגלות ולא בפעם אחת נלמד להכין עוגות עשירות בטעמים שלהן.

פרק 14 – עוגות טורט ראווה

- טורט ראווה שיש שוקולד וניל
- טורט ראווה שיש פרג וניל
- טורט ראווה וניל קינמון

בפרק זה נלמד שילוב חומרים נכון ואפיה נכונה, כיצד לא נגרם לאפיית יתר. נלמד אפיה נכונה בתוך תבניות סליקון וחילוץ נכון מהתבנית, נלמד להכין גלסאז' מבריק בכל מיני טכניקות ושילוב של כמה צבעים ויצירת מראה דקורטיבי וייחודי. נלמד עבודה עם ג'לטין ועבודה עם מ ד חום סוכר. נלמד כיצד לצפות את העוגה בצורה נכונה ולתת לה מראה אטום וחלק

פרק 15 – עוגות קרות

- מוס לימון וקרם לימון על תחתית בסקיוויט לימוני
- עוגת מוס קפה אייריש קרים וקרמו שוקולד
- עוגת קרמבו
- עוגת אוראו

בפרק זה נלמד לעבוד בצורה נכונה עם מוסים, נלמד עבודה עם ג'לטין, נלמד להכין גלסאז'ים בצבע אחיד, נלמד את המרקמים הנכונים לעבודה וכיצד ליצור מראה אחיד וחלק. נלמד להכין שכבות ישרות ומדויקות, נלמד לעבוד ללא שקפים. נלמד להכין קרמים שונים ולשלב



אותם בעוגות בצורה מדוייקת. נכין תחתיות לעוגות בטעמים מתאימים ונלמד להרכיב את העוגות בתוך רינגים בצורה נכונה.

פרק 16 – עוגות גבינה

עוגת גבינה פירורים קרה

- עוגת קרם גבינה קרה בציפוי ירוק מנומר
- עוגת לוטוס קרם גבינה
- עוגת לוטוס, קרם קפה, וקרם גבינה קרה על בסיס תחתית בראוניז שוקולד
- עוגה גבינה אפויה מנומרת
- עוגת קרם גבינה, לוטוס וגנאש שוקולד לבן אדומה מנומרת

בפרק זה נלמד להכין מגוון עוגות גבינה במגוון טכניקות ובמגוון טעמים וציפיים, נלמד להכין תחתיות שונות לעוגות, נלמד לעבוד נכון עם חומרי הגלם כדי ליצור קרמים חלקים ונוחים לעבודה, נלמד באיזה מרקמים נכון לעבוד, נלמד ליצור דקורציה ייחודית ויפה לעוגה, נלמד

טכניקות ייחודיות לעיצוב נלמד את כל הסודות ההצלחה להכנת עוגת גבינה אפויה ללא סדקים, ללא פיצוצים, ללא קמטים וללא צניחות נלמד להבין לעומק את המורכבות של עוגת הגבינה וכך תוכלי גם את להצליח להכין את העוגה המושלמת שכל כך חלמת לדעת להכין נלמד כיצד להימנע מתהליך שגוי בבניית העוגה, נלמד מהו החום המתאים לעוגה ואיך אופי ם נכון את עוגת הגבינה בצורה נכונה נלמד מדוע מבצעים כל שלב כפי שמבצעים אותו כך שתרכשי הבנה יסודית בתהליך

פרק 17 – שמרים במילויים

• מתוקים • עוגת שמרים במילוי שוקולד -

פרווה

- שמרים כרוך אופן הכנת הבצק ושלבי הקיפול
- שמרים כרוך במילוי וניל ופצפוצי שוקולד
- שמרים כרוך במילוי קרם מייפל קינמון ואגוזי מלך



- שמריך כרוך במילוי אגוזי לוז גרסה 1
- שמרים כרוך במילוי קרם וניל וקינמון
- שמרים כרוך במילוי שוקולד חלבה
- שמרים כרוך במילוי שוקולד
- גביניות מבצק שמרים כרוך
- מניפת שמרים כרוך במילוי תפוחים
- מעטפת שמרים כרוך במילוי שקדים
- שמריך כרוך במילוי אגוזי לוז גרסה 2
- שמרים כרוך במילוי אגוזי מלך גרסה 1
- שמרים כרוך במילוי אגוזי מלך גרסה 2
- פרפרי שמרים
- קיורטוש במילוי פררו רושה, וניל קינמון, גנאש שוקולד תפוז, קרמל וקוקוס קלוי עם גלידה וקצפת

בפרק זה נלמד להכין בצק שמרים פרווה ובצק שמרים עשיר בחמאה. נלמד כיצד לעבוד עם החמאה בצורה נכונה וכיצד להחדיר את החמאה לבצק. נלמד את ש לבי הקיפולים ודפדוף הבצק, נלמד מהם זמני המנוחה הנכונים של הבצק נלמד להכין מגוון רחב של מילויים, נלמד להכין קרמים, למלא בהם את הבצק וליצור צורות בבצק, נלמד לעשות השוואת טמפ' ונלמד להכין סירופ סוכר.

פרק 18 – שמרים במילויים מלוחים

- שמרים במילוי בצל ובשמל
- שמרים במילוי רוטב פיצה וגבינה צהובה
- שמרים במילוי פסטו וגבינה צהובה

בפרק זה נלמד להכין בצק שמרים עשיר בחמאה. נלמד כיצד לעבוד עם החמאה בצורה נכונה וכיצד להחדיר את החמאה לבצק. נלמד את שלבי הקיפולים ודפדוף הבצק, נלמד מהם



זמני המנוחה הנכונים של הבצק נלמד להכין סוגי ממרחים שונים ושילובם בבצק עד לקבלת מאפה שמרים טעים ואוורירי

פרק 19 – עוגות פטיסרי/ראווה

- פטיסרי מוס אננס קוקוס, קולי אננס, קרמו קוקוס ומוס מנגו בציפוי גלסאז' בשני צבעים
- פטיסרי מוס תות וקולי תות בציפוי גלסאז' מפוספס
- פטיסרי מוס קוקוס ומוס ליצי' בציפוי ריסוס שוקולד בשני צבעים
- פטיסרי מוס שוקולד לבן, קרמו מנגו וקולי מנגו בציפוי ריסוס שוקולד בשני צבעים
- פטיסרי מוס פונצ' בננה ומוס שוקולד בננה בציפוי גלסאז' '
- פטיסרי מוס קרמל ומוס שוקולד תפוז על תחתית של קראנצ' פרלינה שוקולד
- פטיסרי מוס תות בציפוי גלסאז' '
- פטיסרי מוס פיסטוק וקרמו קוקוס על תחתית ספונג' פיסטוק בציפוי משולב של גלסאז' מבריק וריסוס שוקולד
- עוגת ראוה חישוק מוס רוזמרי על תחתית קראנצ' פרלינה וטבעת שוקולד
- עוגת ראוה קולי ברילוט, מוס ק וקוס פסיפלורה ומוס קוקוס על תחתית סבלה ברטון קוקוס בציפוי שקוף מבריק
- עוגת פטיסרי מוס אספרסו על תחתית ביסקוויט אגוזי מלך בציפוי ריסוס דו גוני בפרק זה נלמד להכין מגוון תחתיות כבסיס לעוגות, נכין מוסים שונים בטעמים שונים ונפתח את הראש להגיע לטעמים חדשים, נלמד לעבוד במרקמים נכונים שיוציאו עוגה מדויקת וישרה. נלמד לעבוד עם מחיות פרי ונלמד לעבוד בצורה נכונה ומדויקת עם ג'לטין בכל מיני אופציות ואיזה ג'לטין מתאים לנו בעולם הקונדיטוריה המקצועי. נלמד עבודה נכונה עם צבעי מאכל ג'ל ועם אבקות צבע מאכל, נלמד להכין קרמים שונים לשכבות האמצע ואיך ליצור שכבות סימטריות וחלקות עם מעברים חדים בין שכבה לשכבה. נלמד כיצד לחלץ את העוגות מהרינגים ואיך להכין גלסאז'ים מבריקים בצורה נכונה, נלמד לעבוד עם מד חום סוכר ומרססת שוקולד. נלמד לצפות את העוגות בציפוי גלסאז' בצורה נכונה חלקה ואטומה ויציבה במגוון טכניקות שונות. נלמד לעבוד בטכניקות עיצוב ייחודיות ובניית עוגות מורכבות יותר ומורכבות פחות נלמד ליצור ציפוי מבריק שקוף. נלמד לעבוד עם המרקמים הנכונים במוסים לקבלת עוגות חלקות ללא חורים וסדקים. נלמד ליצור עיצובים מתוחכמים לעוגות שלנו ולתת להם מראה ופרזנטציה



ייחודיים ומבודלים מעולם הקונדיטוריה המוכר כיום. נלמד לצפות את העוגות בריסוס שוקולד בצורה נכונה ואחידה וכיצד לנקות את מרססת השוקולד

פרק 20 – קינוחי בוטיק

- קינוח בוטיק גבינה מנומרת
- קינוח בוטיק קרם גבינה וקולי בריולט
- קינוחי בוטיק דובדבנים מוס אספרסו בציפוי גלסאז' מבריק
- קינוחי בוטיק אפרסקים מוס רוזמרי בציפוי ריסוס שוקולד
- קינוחי בוטיק תפוחים מוס קוקוס פסיפלורה בציפוי ריסוס שוקולד
- קינוחי בוטיק כיפות מחודדות מוס רוזמרי בציפוי שוקולד מנוצנץ

בפרק זה נלמד ליצור קינוחיים ייחודיים במראה שלהם ובעיצוב שלהם. נלמד להכין מוסים במרקם הנכון ונלמד ליצוק קינוחים שונים ומדויקים ללא פציעות ובועות. נלמד כיצד לחלץ את הקינוחים בצורה נכונה, כיצד לצפות אותם בצורה מדויקת וכיצד לקשט אותם לכדי פרזנטציה ייחודית ומושכת את העין 01. נלמד לשלב טעמים ונכין את הקינוחים הטובים ביותר ממש כמו קינוחי הפטיסרי שמוכרים בפיז'אלינו לקונדיטוריה.

פרק 21 – ציפויים

- נלמד להכין מ 0 גלסאז' מבריק מדויק, נלמד כיצד לאטום אותו ו באיזה טמפ' צריך לעבוד איתו
- נלמד להכין מסה לריסוס בשוקולד, נלמד לעבוד עם המרססת ונלמד לנקות אותה כדי למנוע סתימות במערכת הריסוס שלה

פרק 22 – קישוטים מצימקאו

- נלמד להכין גבעולים לתפוחים וליצור קישוטים נוספים



- נלמד ליצור פסי שוקולד מהצימקאו
- נלמד ליצור דוגמאות של נוצות באמצעות כלים שיש לנו בבית
- נלמד להכין גבעולים לדובדבנים ולאפרסקים ונלמד לקשט איתם את קינוחי הבוטיק

בפרק זה נלמד ליצור סוגי קישוטי שוקולד שונים בכל מיני טכניקות נלמד לעבוד עם קלף ועם שקפים ליצירת קישוטי ם מדוייקים נלמד כיצד לשלב את הקישוטים בעוגות ובקינוחים

פרק 23 – עוגות משולבות ג'לי דקורטיבי

• ופטיסרי • משולבת ג'לי ופטיסרי מוס בננה ומוס פונצ'

בננה

- משולבת ג'לי ופטיסרי מוס שוקולד לבן ומוס קסיס

בפרק זה נלמד טכניקה ייחודית של הזרקת הג'לי, נלמד לעבוד בצורה נכונה עם מחטי הייטק, נלמד ליצור מגוון פרחים מג'לי כדקורציה חיצונית, נלמד לשלב טעמים וליצור ג'לי במרקם נכון לעבודה והזרקה. נלמד לצבוע בצורה נכונה את הג'לי ואילו צבעים מתאימים לעבודה עם הזרקות ג'לי. נלמד להכין שכבת ג'לי צבעונית לצד שכבת ג'לי שקופה ולשלב ביניהן נלמד לעבוד נכון עם ג'לטין. נלמד טכניקות הזרקת ג'לי ליצירת אלמנטים תלת מימדיים בעוגה. נכין תחתיות כבסיס לעוגות, נלמד להכין שכבות מוס בטעמים שונים ואת היחסים הנכונים של הג'לטין למוסים. נלמד כיצד ליצור שכבות סימטריות וחלקות עם מעברים חדים בין שכבה לשכבה 11. נלמד לעבוד במרקמים נכונים. נלמד לשלב בין המוסים לג'לי וחיבור ביניהם לכדי עוגה אחת. נלמד לעבוד עם תבנית ייעודית לצורך הכנת שכבות הג'לי ונלמד כיצד לחלץ את העוגות מהתבנית בצורה נכונה וחלקה

פרק 24 – בצק סוכר

- הדרכת 12 הכלים לפיסול פרחים מבצק סוכר
- פיסול כלניות מבצק סוכר
- פיסול פריחת הדובדבן מבצק סוכר



בפרק זה נלמד על הכלים לעבודה בפיסול בבצק סוכר, נלמד לעבוד בצורה נכונה עם בצק סוכר ועם חותכנים מתאימים, נלמד להדביק אלמנטים באמצעות "דבק" אכיל ונלמד לעבוד עם חוטי שזירה. נלמד ללוש בצורה נכונה את בצק הסוכר ונכיר את סוגי בצק הסוכר השונים. נלמד לפסל פרחים ריאליסטיים שישדרגו כל עוגה וקינוח

ועכשיו כשסיימנו את הסילבוס של מסלול הקונדיטוריה נעבור למסלול העסקי :

פרק 50 – שאלות ותשובות רו"ח לגבי פתיחת עסק

- שאלות ותשובות של רו"ח מקצועי על עוסק פטור, עוסק מורשה, מס הכנסה, מע"מ וביטוח לאומי.

בפרק זה תקבלי את כל התשובות שאת צריכה בתחילת דרכך וגם להמשך הדרך, תלמדי מתי פותחים עוסק פטור ומה זה בעצם עוסק פטור, מתי עוסק פטור צריך להגיש דיווחים למע"מ ומס הכנסה, מתי צריך להתחיל לדווח, תביני מתי עוברים להיות עוסק מורשה, מה



צריך לדעת לגבי מע"מ ומס הכנסה, האם ניתן להשתמש בקבלות שרוכשים מחנויות כאלה ואחרות ולא בקבלות שמזמינים בבית דפוס, מה עושים כאשר עובדים בעבודה עיקרית ובמקביל מוכרים מהבית. מה קורה אם את שכירה ובחופשת לידה ומוכרת מהבית? האם שכיר משלם ביטוח לאומי גם כעצמאי, האם עוסק מורשה יוכל להיות עוסק פטור בעסק אחר. ואופציה לקבל ייעוץ חינם מרוה"ח.

פרק 51 – שיווק אורגני וכלים עסקיים

- שיווק אורגני שיעור 1
- שיווק אורגני שיעור 2
- וואטסאפ עסקי
- דוגמאות לקופרייטינג - כתיבה שיווקית

בפרק זה נלמד מהן הפלטפורמות המתאימות לשיווק אורגני וכיצד להשתמש בפלטפורמות הללו לייעול של העסק שלנו, נלמד כיצד להגדיל את כמות העוקבים שלנו וכיצד ליצור חשיפה מקסימלית. נלמד מהו משפך שיווקי ואיך ליצור משפך שיווקי בעסק שלנו, נבין מי קהל היעד שלנו וכיצד להפוך את הלקוחות שלנו מלקוחות מתעניינים ללקוחות קונים נלמד כיצד לבדל את העסק שלנו מבחינה עסקית ואיך לשמר לקוחות כך שימשיכו להגיע אלינו שוב ושוב, נלמד איך "לגדר" את הלקוחות שלנו כדי שלא יעזבו אותנו וילכו לרכוש אצל המתחרים שלנו, נלמד לעשות חקר שוק נלמד איך מתחילים למכור מהבית ואיך לצבור ביטחון לדרו ש מחיר ראוי על התוצרים שלנו. נלמד אסטרטגיית ניהול זמן מדוייקת כדי שתוכלי לשלב את

הקונדיטוריה יחד עם העבודה העיקרית שלך וחיי המשפחה נלמד כיצד למכור יותר באמצעות מכירת אפ סיילים. נלמד מה נכון לעשות ומאילו טעויות להימנע בשיווק. נילמד על מה לשים דגש כאשר אנחנו כותבים קופר ייטינג ויהיו לך דוגמאות לקופרייטינג באתר הלימודים שלנו, קופי שעבד ויצר ויראליות גדולה ותוכלי להשתמש בקופי בפרסומים שלך ולקבל השראה. במסלול הזה תעברי תהליך מדוייק שיתן לך ביטחון ומוטיבציה למכור וכבר בתחילת הדרך תחזירי את ההשקעה. תלמדי להפוך את העסק הביתי שלך למכונה משומנת שמכניסה הרבה מאוד כסף נלמד לצלם נכון ובצורה טובה את התוצרים שלנו כי הלקוחות שלנו קונים מהעין נלמד איך לשווק את העסק שלנו בצורה נכונה ולפרסם אותו, נלמד איך לשווק בשיווק ישיר ובשיווק עקיף ומה ההבדל ביניהם. נלמד על דרכי השיווק בוואטסאפ ועל דרכי השיווק ביוטיוב ואיך אפשר להרוויח כסף משיווק ביוטיוב מבלי למכור מוצרים



פרק 52 – נשות עסקים מספרות – מתן טיפים כיצד להצליח בעולם העסקים מנשות עסקים מובילות

- ליאת חתוכה בעלת המותג מלכת הג'לי
 - יפעת רגב בלוגרית מובילה ופרזנטורית של חברות מובילות בתחום המזון
- בפרק זה נשות העסקים המצליחות הללו יספרו על דרכם בעולם העסקים, על ההצלחה והדרך להצלחה ע"י שיווק אורגני בלבד, הן ישתפו טיפים וידע שמעולם לא חשפו עד כה ויתנו כלים כיצד ניתן להגיע להצלחה ועל מה לשים דגשים.

פרק 53 – הדרכה של מאמנת אישית אביבית בכר

- אימון אישי

בפרק זה נלמד מהם שבעת הסודות להצלחת העסק, ניהול אנרגיה ברגעים של נפילת מוטיבציה, נלמד כיצד להתמודד עם ימים קשים והתנהלות נכונה מול לקוח מאוכזב נלמד על חשיבות שימור הלקוחות ובניית אמון בין הלקוח לבעל העסק וניהול כספים נכון

פרק 54 – מיתוג אישי

- שיעור במיתוג אישי עם רחלי שטיינר ממתגת עסקים

בפרק זה נעשה סדר במושגים ונבין מהו מיתוג, נלמד מה כולל תהליך מיתוג, נלמד על לוגו ומה מרכיב אותו, על מה נשים דגש כאשר נרצה להוציא לוגו לעסק שלנו, ונפצח את סוד ההצלחה של המיתוג. בנוסף נבין את השימוש הנכון במיתוג ומהו סוד ההצלחה של מיתוג נכון ומתאים לעסק שלנו



פרק 55 – מיתוג עסקי

- שיעור במיתוג עסקי

בפרק זה נלמד מה החשיבות של מיתוג עסקי, איך הלקוח תופס אותנו כשהוא רואה את העסק שלנו ממותג בצורה יפה, נלמד ליצור לעסק שלנו מיתוג בצורה חינוכית, נלמד על פונקציות העבודה הנכונות במיתוג, נלמד לבנות סוגים שונים של מיתוג כמו פליירים שיווקיים, כרטיס ביקור לעסק, לוגו, מחירון לעסק, פוסטרים לרשתות החברתיות ואפילו סרטונים מונפשים מגניבים

פרק 56 – עריכת

- תמונות עריכת תמונות

חלק 1

- עריכת תמונות חלק 2
- עריכת תמונות חלק 3

בפרק זה נלמד כיצד לערוך תמונות, להוסיף לוגו לתמונה, להוסיף חותמת מים, לעבוד עם שקיפות ועם מסיכות, לעבוד עם משחק עם רוויה והגוונים של הצבעים, איך ליצור חיתוכים של התמונה, איך ליצור טקסטורות מעניינות לתמונות שלנו, איך להוריד אלמנטים מהעוגה ומתי זה יעבוד בצורה טובה ומתי לא, הכנסת אלמנטים לתמונה, עבודה עם פילטרים ועוד .

פרק 57 – כלים ואפליקציות

- רשימת כלים ואפליקציות לעיצוב

בפרק זה תקבלו רשימת כלים ואפליקציות חינוכיות לעיצוב מה שיהפוך את הפרופילים שלכם בפייסבוק ובאינסטגרם למושכים ומעניינים באפליקציות תוכלו לקבל פיצ'רים לסטורי



ולהיילייטס כולל סטוריז דינאמיים קולאז'ים מגניבים וקולאז'ים בשילוב של סרטוני וידאו, פילטרים מגניבים לאינסטגרם, אפליקציה מצויינת לעריכת תמונות לסטורי ולפוסטים, רקעים לסטורי וסרטוני סטופ מושן, אפקטים מגניבים כמו מים זורמים ועוד, שינוי רגע בתמונה מסגרות, מיזוג בין תמונות

פרק 58 – תמחור

- קובץ מחירות

בפרק זה תקבלי קובץ מחירון מובנה של תמחור מוצרים לפי המחירים שכיום דורשים בעולם הקונדיטוריה

פרק 59 – כלים נחוצים

- כלים נחוצים

בפרק זה יהיה לך קובץ שבו כתוב לך בצורה מסודרת עם איזה כלים את צריכה לעבוד וחשוב שיהיו לך בבית.

פרק 61 – הסבר להורדת מתכונים

- איך פותחים מתכונים בפרק זה תלמדי כיצד לפתוח את המתכונים דרך הטלפון הנייד שלך