





פרק 1 – הסבר על הסכינים

- הכרת הסכינים
- אורך הסכינים
- הכרת הכלים הבסיסיים לעבודה בחיתוך וגילוף פירות
- כיצד בוחרים את הפירות (איך נדע לבחור את האבטיחים, המלונים והאננס)
- איזה סוגי זני פירות יש
- מה השוני בין זני הפירות השונים
- כיצד נזהה בין הזנים השונים
- מה הטעם של כל זן
- באיזה זנים כדאי להשתמש ומדוע

בפרק זה תלמדי כיצד להבדיל בין זני הפירות השונים, תלמדי איך לבחור את הפירות, אילו פירות יהיו בשלים, תלמדי את סוגי הפירות השונים ועם אילו סוגים עדיף לעבוד ולמה פרק זה חשוב מאוד על מנת שתדעי לספק ללקוחות שלך את חווית הטעם הטובה ביותר מבלי לאכזב אותו שאולי הפירות לא יהיו מתוקים ולא בשלים או לא טריים מספיק

פרק 2 – חיתוך פירות ועיצוב מגשים עגולים

- הכרת הכלים שאיתם נעבוד לחיתוך וגילוף הפירות בעיצובי המגשים העגולים
- בטיחות בעבודה
- כיצד לקלף בצורה נכונה אבטיח
- הסבר על הכנת שייקים
- חשיבות הדיוק בעבודה
- הסבר מה לעשות עם השאריות פרי שנשארו
- איך לשמור על הדקורציה של הפירות מבלי להרוס אותה
- כיצד נימנע מלגרום לפירות להגיר הרבה נוזלים



- כיצד נגלף פרח ממלון והיכן יהיה נכון להניח אותו
- כיצד נקבע את הפרח
- איך נוותר על הקיבוע ונצליח לשמור על צורת הפרח
- עיצוב מגש שטוח
- עיצוב מגש עומד
- טכניקת עיצוב בשיטת המרינס
- עבודה נכונה עם הסכינים השונים
- עבודה נכונה עם הקולפנים
- אחיזה נכונה של הפירות
- כיצד נסדר את הפירות על המגש בצורה נכונה
- כיצד לקלף בצורה נכונה מלון
- החשיבות של עבודה נקיה
- דגשים לעבודה נכונה
- ממה צריך להיזהר בחיתוך פירות
- עובי פריסה נכון
- כיצד נעצב את כל הפירות באותו גובה שיהיה מראה נקי ויפה
- איך נשלב את הצבעים במגש שיהיו מושכים את העין
- גילוף דקורטיבי של תפוז ועיצובו בתוך המגש
- עובי חיתוך התפוז
- הדגמת טכניקת חיתוך נוספת למלון

בפרק זה תלמדי את כל הדברים הקריטיים שצריך כדי לעצב מגשים בצורה נכונה ומדוייקת עם ירידה לפרטים הכי קטנים שעושים את ההבדל, תלמדי שיטות קילוף נכונות לפירות, כיצד לעבודה ולאחוז את הסכינים בצורה נכונה, כיצד לא נפגום בפירות בזמן העבודה, תלמדי כיצד לסדר את הפירות בצורה נכונה תוך שימת לב על מגוון הצבעים הנכון שאמרו להיות במגש

איך תקבעי את הפירות שלא יתפרקו, על מה יהיה חשוב שתקפידי בעיצוב המגשים
בפרק זה תלמדי לבצע את כל החיתוכים בצורה מדויקת, איך לסדר ולעצב מגשים במגוון עיצובים ואיך לתמחר את המגשים
כמה זמן אמור לקחת לך להכין כל מגש שיטת העבודה מדויקת מה שהופך אותה לקלה ביותר וכבר בשבוע הראשון תעצבי
מגשים ברמה גבוהה ביותר ותתחילי למכור

פרק 3 – עיצוב במות

- באילו סוגים של במות נשתמש
- כיצד נמנע זליגת נוזלים מהבמה לחוץ
- טכניקת סידור נכונה של הפירות
- כיצד נדאג שהפירות לא יפלו מהמגש למרות שהם יושבים ממש בקצה
- החשיבות של סימטריה בעיצוב מגשים
- דגש על משחק צבעים נכון בעיצוב המגש
- באיזה פירות נשתמש יותר במגשים שלנו
- כיצד נקבע בצורה נכונה
- אלמנט גדול בבמה
- מיקום נכון בבמות של הפירות המגולפים
- כיצד נכסה את כל השטח הריק שנשאר במגש
- כיצד להניח בעמידה חצי פרי גדול מעוצב על במה
- כיצד נקבע את החצי פרי כדי שלא יזוז
- עם איזה סוגי עלים אפשר לעצב את המגש והיכן ניתן לרכוש אותם
- היכן נמקם את העלים
- הסבר על סוג מלון גולדן





- הסבר על העוביים של חיתוך הפירות בדקורציות השונות
- זמני עבודה נכונים למיקסום רווח
- הסבר על מגוון סגנונות לעיצוב מגשים
- כיצד ננתק את הגבעולים של האננס מהאננס בצורה נכונה
- כיצד לקלף את האננס נכון
- טכניקת חיתוך תיאלנדי לאננס
- כיצד להוריד את העוקצים של האננס
- כיצד ננקה את ליבת האננס
- חיתוך האננס
- עבודה נכונה עם מזמרה
- אופן הנחת וסידור הענבים
- מדוע נסדר את הענבים דווקא בצורה הזו
- כיצד נתמחר את המגשים בגדלים השונים
- מהיכן עדיף לרכוש את הפירות
- איך ניתן לשדרג את המגשים
- כיצד מפלטים תפוזים
- קילוף וחיתוך קיווי בשתי צורות שונות
- כיצד נשלב את הפירות במגש בצורה נכונה כדי "לסתום חורים"
- טכניקת פריסת אפרסק
- כיצד נדאג שהפירות לא ישחירו
- איזה פירות נדאג שלא ישחירו



- כיצד נקלוף את מלון הגולדן בצורה נכונה
- חיתוך מלון הגולדן וסידור שלו על גבי הבמה
- באיזה פירות נשתמש כאשר אנחנו צריכים לעצב בבמה בסמוך להגבהה שלה ומדוע
- טכניקת קילוף תפוז נוספת
- טכניקת פריסה נוספת של התפוז
- איך להסיר את הקיבועים שעשינו בצורה נכונה
- עיצוב עלים מגולים מתפוח על הבמה
- עיצוב ברבור מגולף מתפוח על הבמה
- נלמד לגלף פרח מקיווי
- תמחור של במות
- הדגמה של עיצוב של שתי במות

בפרק זה תלמדי כיצד לעצב במות בשני סגנונות שונים, איך לשחק עם צבעי הפירות והגבהים שלהם בצורה שתהיה נכונה

איך תימנעי מזליגת נוזלי הפירות על המגש ומחוצה לו, כיצד לקבע אלמנטים גדולים על גבי המגש, עם אילו סוגי עלים ניתן לקשט את המגשים, תלמדי לתמחר נכון את המגשים וכך תוכלי להגדיל הכנסות ולהכין את עצמך לעיצוב לאירועים גדולים יותר, העיצובים הם קלי קלות ולא דורשים הרבה זמן והמחיר שתקבלי בהחלט שווה

פרק 4 – גילוף פירות

- הדגמה והסבר על גילוף תפוח
- הסבר על הטיפול בפרי שלא ישחיר
- כיצד עובדים עם כלי העבודה השונים
- כיצד נשמור את התפוח המגולף בצורה נכונה ליום או יומיים בצורה טובה ונכונה
- נלמד לגלף אותיות בתפוח
- כיצד נבחר נכון את התפוחים שאנו מגלפים
- נלמד לעבוד עם מדבקות בצורה נכונה



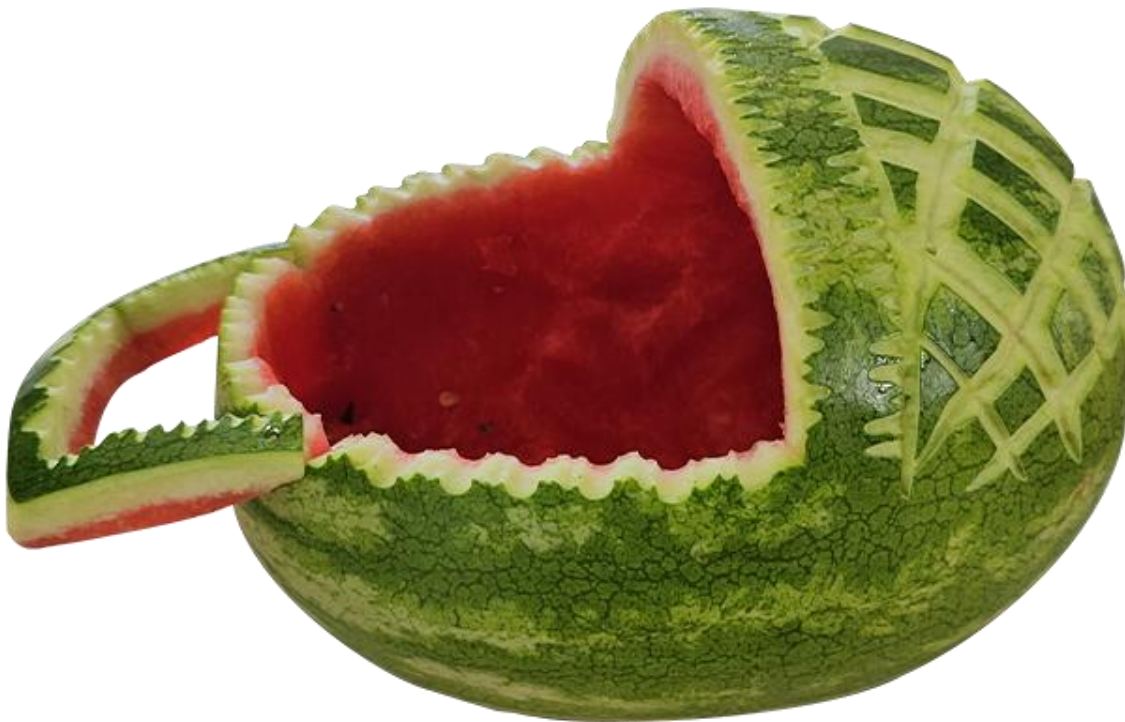
- נלמד עם איזה סכינים נגלף אותיות
- כיצד נאחוז נכון את הסכין
- היכן ניתן למצוא את המדבקות
- מה ההבדל בין סוגי הגילופים השונים
- נלמד לגלף אותיות סגורות כמו לדוגמא א, ע, ס וכו'
- נלמד לגלף עלים מתפוח
- נלמד לגלף עלים בצורה נכונה ומדויקת
- נשלב את העלים במגש שלנו
- נלמד לגלף פרח מקיווי
- גילוף ועיצוב שושנה ממלון
- חיתוך המלון בצורה נכונה כהכנה לבניית השושנה
- עובי פריסה ליצירת שושנה יפה
- אופן הנחת פרוסות המלון לתחילת העיצוב
- עיצוב שושנת המלון
- קיבוע השושנה
- כיצד נניח את שושנת המלון במגש המעוצב ללא קיבוע
- עיצוב ניצן מהמלון
- כיצד נעצב אל קליפת הקיווי
- כיצד נגלף פרח ממלון
- כיצד נעבוד נכון עם חותכנים בגילוף
- הדגמת עבודה עם הכלים השונים

- שילוב פרח המלון במגש
- גילוף פרח נוסף ממלון
- יצירת הבלטות לפרח
- שילוב הפרח במגש
- קיבוע הפרח

בפרק זה תלמדי מגוון רחב של טכניקות גילוף שונות מפירות שונים, תלמדי כיצד לאחוז את הסכינים נכון, כיצד ליצור הבלטות וגילופים כדי לחזק את קווי הפרחים שתגלפי, תלמדי כיצד לשלב את הגילופים במגשים והיכן כדאי למקם אותם, תלמדי כל סכין לאיזה גילופים היא משמשת ואיך לעצב בצורה ייחודית את המגשים שתעצבי שיהיו שונים מכל שאר המעצבים

פרק 5 – גילוף מלונים ואבטיחים

- גילוף סלסילת פירות ממלון
- נקודות חשובות להתחלת גילוף
- יצירת סרטונים ותבניות לתחילת הגילופים
- כיצד נרוקן את הפרי בצורה נכונה
- אופן אחיזה הסכין בשלבי ריקון הפרי
- כיצד נבחר נכון את הכלים שאיתם אנו עובדים, על מה לשים דגש
- סוגי הסכינים והכלים שנעבוד איתם
- שיטת הגילוף הנכונה ליצירת "מלמלה" למלון
- יצירת טקסטורות שונות עם כלי עבודה שונים
- מילוי הסלסילה בפירות
- עיצוב ייחודי לסלסילת המלון
- גילוף עגלה מאבטיח
- כיצד נבחר אבטיח שמתאים לגילופים





- לימוד גילוף לפי שלבים
- כיצד נתחיל לסמן לנו את תחילת הגילופים
- על אילו כללים נשמור ומדוע
- לימוד בניית שלד בצורה נכונה
- לימוד כיווני העבודה הנכונים
- לימוד אחיזה נכונה של האבטיח בכל שלב ושלב בגילוף
- לימוד כיצד לרוקן את האבטיח מבלי לפגום בו
- לימוד גילוף גגון בסגנון הדקופאז
- כיצד להבליט את הגילופים
- כיצד לגלם בזווית הנכונה
- מתן דוגמאות לרעיונות נוספים לעיצוב
- אחיזת הכלים בצורה נכונה
- גילוף נכון של הידית
- קיבוע של הידית ל"עגלה"
- יצירת כדורי פרי למילוי העגלה
- גילוף אותיות על אבטיח
- גילוף מספרים על אבטיח
- עבודה עם שבלונות
- כיצד לעבוד כאשר השבלונה מתנתקת
- יצירת מסגרת לגילופים
- כיצד לגלף את המסגרת בצורה נכונה
- כיצד נאחוז בסכין



- גילוף דקופאז' על גבי האבטיח
- אחיזת סכין נכונה
- יצירת עומק לדוגמאות
- לימוד זוויות הגילוף
- גילוף פרח על גבי אבטיח
- קילוף האבטיח בצורה נכונה ובטוחה
- סימון המיקום שבו נתחיל לגלף
- יצירת הבסיס לגילוף הפרח
- הכרת הכלים שאיתם נעבוד
- יצירת העלים הראשונים
- על מה נשים דגש להמשך עבודה נכונה כדי שעלי הכותרת לא יתנתקו מהאבטיח
- תחילת גילוף עלי כותרת
- מהיכן נתחיל לגלף את עלי הכותרת
- נקיון וסידור עלי הכותרת
- ריכוך חיתוכים כדי שיראה ריאליסטי
- תיקון עיצוב של עלים שכבר גילפנו
- הבלטה של הגילופים של על הכותרת
- הורדת השכבות הלבנות של האבטיח כדי להדגיש את השכבה האדומה של הפרח
- הדגמת גילוף של כמה סגנונות של עלים
- גילוף פורטרט על גבי אבטיח



- בחירת אבטיח נכונה לפורטרט
- עבודה נכונה עם מדבקות
- כיצד יוצרים מדבקה של פורטרט
- דגשים לעבודה עם מדבקה של פורטרט (גודל, צבע וכו')
- למה נתייחס בגילוף פורטרט, לפי מה נבצע חיתוכים
- חיתוך קווי מתאר
- התחלת סימון תווי פנים
- קילוף נכון של המדבקה
- יצירת מסגרת לפורטרט
- סוג הסכין שאיתה נבצע מסגרת
- עבודה נכונה וזווית נכונה לעבודה עם הסכין
- כיצד גלף בסמוך לסימוני הפורטרט
- גילוף הפנים

בפרק זה תלמדי לגלף בהמון סגנונות שונים, עיצובים מרהיבים, עבודה עם כלי העבודה השונים, ריקון פירות עיצוב כיתוב ואותיות על מילים, גילוף דקורציות, תביני לעומק עם איזו סכין מגלפים מה, תביני כיצד ליצור גילופים עוצרי נשימה גילוף פרחים, פורטרטים, עלים, שלבי עבודה נכונים, על מה לשים דגש, מה חשוב לעשות כדי לא לפגום בעיצוב, החזקת הסכינים נכון, זוויות עבודה נכונות כל אלו ייתנו לך כלים וימקצעו אותך להכין עיצובים כאלה ואחרים, תלמדי את הטכניקה המדוייקת לעבודה בגילופים ותדעי ליצור כל גילוף ועיצוב ייחודי שתרצי לגלף פרק זה ילמד אותך לעבוד במקצועיות ולהוציא עבודות מושלמות ועיצובים המייחדים רק אותך

פרק 6 – עיטוף מגשים עגולים

- כיצד נניח את הצלופן בצורה נכונה
- כיצד נעטוף נכון ויפה
- הדגמה של שני סגנונות עיטוף
- הנחת הצלופן בצורה נכונה בעיטוף השני
- כיצד נעטוף בצורה נכונה בעיטוף השני

בפרק זה תלמדי כיצד לעטוף בצורה נכונה ויפה את המגשים, הרבה פעמים רואים מגשים שעבדו על העיצוב שלהם ובסופו של דבר העיטוף היה לא יפה ומסורבל, חשוב שתדעי גם איך לעטוף את המגשים כדי שיהיה גימור מושלם לעיצוב שלך, עיטוף מדויק שיחמיא למגש המושלם שתכני

פרק 7 – עיטוף במות

- לאילו לקוחות עיצוב במות מתאים
- עיטוף במה נמוכה בנייר עטיפה
- על מה נשים דגש כשאנו בוחרים נייר עטיפה לבמות
- אלו חומרים וכלים נצטרך כדי לעטוף את הבמות
- בניית במה קטנה להנחה על הבמה הנמוכה
- עיטוף הבמה הקטנה בנייר עטיפה
- דגשים לעיטוף נכון
- תמחור הבמות לפי גודל
- עיטוף הבמה הנמוכה בצלופן
- עיטוף הבמה הקטנה בצלופן
- חיבור של הבמה הקטנה לבמה הגדולה
- כיצד נחבר בצורה נכונה בין שתי הבמות
- עיטוף במות בצורה נכונה בצלופן;





בפרק זה תלמדי לאילו לקוחות יתאימו הבמות המעוצבות, תלמדי כיצד לבנות במות בצורה נכונה ומדויקת תלמדי להכין במה קטנה ולחבר אותה בצורה נכונה לבמה הגדולה, תלמדי כיצד לעטוף אותן בצורה מדויקת ונכונה במה בנייר עטיפה שיהיה מתוח ויפה וכיצד לעטוף את הבמות בצורה מדויקת עם נייר צלופן

פרק 8 – מחירון

- מחירון של עיצוב מגשים לפי גדלים
- מחירון של הגילופים השונים באבטיחים
- מחירון של גילוף במלונים
- מחירון של עיצוב במה
- מחירון של עיצוב במה בתוספת אבטיח מגולף
- כיצד נתמחר נכון מגשים מעוצבים שהוספנו להם פירות יבשים / פיצוחים / פרלינים / שייקים / סושי שוקולד / סושי פירות ועוד
- רשימה מסודרת של הסכינים והכלים שאיתם נעבוד בעיצוב וגילוף פירות

בפרק זה צרפנו בעבורך את המחירונים הנכונים למכירת מגשים מעוצבים ופירות מגולפים לפי גודל כדי שתוכלי להחליק בקלילות ללא שום עיכובים שימנעו ממך להתחיל ולמכור את המגשים המושלמים שתכיני.

אני יודעת שתמחר מוצרים זה יכול להיות כאב ראש אחד גדול ולכן דאגנו שתרגישי נוח גם בנושא הזה כמו כן דאגנו שתהיה בקורס רשימה מדויקת של הסכינים והכלים שתזדקקי להם בתחילת דרכך, את לא חייבת לרכוש את כולם בבת אחת אלא כל פעם סכין אחרת

לסיכום.....

אם הגעת עד כאן כבר הבנת שאנחנו מאוד יסודיים בעבודה שלנו ולכל היסודיות הזו יש מטרה 1

המטרה היא שאת תצליחי להגשים את השאיפות והחלומות שלך

המטרה היא לאפשר לך מטריה שלמה של כלים כדי באמת להצליח מכל הבחינות

וזו הסיבה שבנינו את הקורס שלנו בצורה שמכסה את כל מה שאת צריכה לדעת בעיצוב מגשי פירות מקצועיים ומיוחדים!

שלב ראשון לימוד עיצובים לבסיס המגש – חיתוך פירות בשיטות השונות, עיצוב מגשים בצורה מדויקת ויפה, שיטות עבודה נכונות, עיצובים מגשי מתנה

שלב שני לימוד עיצובים לבסיס המגש – חיתוך פירות בצורות נוספות, עיצוב במות גדולות לאירועים ולאירוח

שלב שלישי לימוד גילוף פירות קטנים, גילוף ספרות / אותיות / פרחים בכל מיני טכניקות / ברבורים / עלים ועוד

שלב רביעי גילוף פירות גדולים – אבטיחים / מלונים – שיטות הגילוף השונות, עיצובים על גבי הפירות, עבודה נכונה עם כלי העבודה והסכינים השונים, לעצב אומנות על גבי הפירות, יצירת עגלות, פורטרטים, פרחים ועוד

שלב חמישי עיטוף נכון של המגשים והבמות, בניית הבמות בצורה נכונה, דגשים חשובים בעיטוף ובבניה כדי להוציא תוצר מוגמר לא פחות ממושלם

שלב שישי תמחור נכון של המגשים והבמות לפי גודל, תמחור נכון של הפירות המגולפים, רשימה מדויקת כל כלי העבודה שתזדקקי להם

אנחנו כאן איתך ובשבילך

הקורס שלנו מאוד מדויק, הוא באמת מכסה את כל מה שאת צריכה כדי להצליח וזו גם הסיבה שהתלמידים שלנו באמת מצליחים

ברגע שאת רוכשת את הקורס הקורס נשלח אלייך באופן אוטומטי ואנחנו מכניסים אותך לקבוצת וואטסאפ סגורה רק של תלמידי הקורסים שלנו, בקבוצה תוכלי לשאול שאלות, תוכלי להעלות את התוצרים שלך, לקבל פידבק על העבודה שלך כדי שנדייק אותך, שהותך בקבוצה לא מוגבלת בזמן.

כמובן שתקבלי גם ליווי בנושא הטכני, במידה ונתקלת בבעיה, לא הצלחת להתחבר, משהו לא ברור לך, אנחנו כאן בשבילך ללא הגבלת זמן

אני ממתינה ומתרגשת לראות אותך מתחילה את דרכך המקצועית איתנו