

בית הספר לבישול של מסדר אבירי הגריל

רקע, תכנית ומבנה הקורס

מטרת הפרויקט:

הכשרה מקצועית איכותית לבני נוער אשר תקל על שילובם במעגל התעסוקה ובחברה.



אנחנו כולנו, חברי מסדר אבירי הגריל, נהנים מחברות מקסימה, אירועים נעימים, אוכל טוב, אווירה נעימה תוך כיבוד כללי המסדר העולמי. בקיצור, חוגגים ונהנים. אך משהו היה חסר לנו בשנים האחרונות, איפה שהוא, ברקע, נחבא אל הכלים. המשהו הזה היא משבצת הנוספת להשלמת ההנאה הסופית וקוראים לה: 'תרומה לקהילה', ייזום פעילות להעמקת המודעות בנושאי שימור אמנות הבישול וערכים של הערכה וכיבוד מזון ויין גורמה. כל זאת בדגש לתמיכה ובסיוע לאוכלוסייה עם צרכים מיוחדים בעלי רקע חברתי כלכלי נמוך.

הארגון הבינלאומי אליו אנו שייכים, גילה כבר מזמן את חשיבות הנושא הקים את הקרן הבין-לאומית בשם: ACCR - Association Caritative de La Chaine des Rotisseur ושכחלק מחברותנו במסדר נתרם לקהילה הנזקקת מהידע ויכולתנו מקצועית ללא מטרת רווח

פה אני חייבת להוסיף בנימה אישית כנשיאת המסדר בישראל, שזו הייתה הסיבה שהסכמתי לקחת על עצמי את ניהול המסדר כשהבנתי שיש לנו ערך מוסף לנשמה מלבד ארגון אירועים וניהול תקין של הארגון.

במשך חודשים רבים של חיפוש אחר הדבר הנכון, למידה על הנעשה בתחום במדינות האחרות, בדיקת התחום והקהילה בארץ גייסתי את חברי המסדר: **צ'יקו קרוליציקי** שהוא מנהל הפרויקט, תכנון ובניית הקורס שבלעדיו פרויקט זה לא היה רוקם עור וגידים. **ניב גלבוע** שנרתם למיזם והיה יד ימיני לכל אורך הדרך, השף **עידן הלפרין**, שאחראי על בניית התכנית המקצועית, צוות עבודה מדהים שביחד בנינו את מיזם: 'בית הספר לבישול של מסדר אבירי הגריל ישראל' וכמובן בעזרה ובשיתוף המחלקה לקידום ילדים ונוער בסיכון במאגף החינוך העל יסודי בעיריית תל אביב, שפתחה בפנינו את המטבח וכמובן עזרה לנו באיתור ואישור המועמדים אותם ראינו ובחרנו אחד אחד בתהליך מיון קפדני.

מטרת תהליך המיון הינה לוודא שחניכי הקורס מבינים את האתגר הגדול, מוכנים לקראתו ומסוגלים לעמוד בו הן בהיבטי המוטיבציה והן ביכולת האישית והסביבתית.



מבנה הקורס:

- הקורס יתקיים בכל יום שלישי במשך שלושה חודשים. השיעור יחל בשעה 16.00 בדיוק ויסתיים לכל המוקדם בשעה 20.00
- הקורס הראשון ימשך כשלושה חודשים, ובהמשך יינתנו קורסים מקצועיים נוספים. נערים שיעברו את הקורס בהצלחה ישולבו, בסיוע חברי המסדר, בעבודה במסעדות.

מטרת הקורס :

- מתן כלים בסיסיים לעבודה במטבח, לימוד טכניקות ומושגים המתאימים לכל מטבח.

מבנה הקורס :

- שיעור 1:קליטה,היכרות, מנה לדוגמה עם שף עידן הלפרין
- שיעור 2: טכניקות חיתוך פירות וירקות
- שיעור 3 סלטים ורטבים עם שף אוראל קמחי
- שיעור 4 מטוגנים – סיגרים, פילו, שניצלונים ועוד.
- שיעור 5 מרקים – חמים וקרים
- שיעור 6 מבוא לדגים עם שף אייל לביא
- שיעור 7 אוכל אסייתי - מרק, מוקפץ, נודלס
- שיעור 8 אוכל איטלקי בשרי
- שיעור 9 איטלקי חלבי
- שיעור 10 אוכל אמריקאי עם שף מיכאל כץ

- שיעור 11 מבחן קופסא שחורה
- שיעור 12 קינוחים והכנה לאירוע סיום
- בנוסף התלמידים יקבלו הכשרה בתחום תרבות האירוח, השולחן וההגשה – ע"י תמי לנצוט ליבוביץ
- גסטרונומיה ותרבות המסעדות ע"י ניב גלבוט
- סיור שווקים וביקור במסעדה.

בסיום הקורס : ארוחת סיום לכל חברי מסדר אבירי הגריל ישראל .

אי אפשר מבלי להודות לאלו שהתגייסו לעזור עד כה:
יקיר מסרטי – שתרום את הביגוד המלא (מכנסים, ז'קטים כובע, סינרים ומגבות אישיות, כולל הדפסת לוגו ביה"ס על הז'קט).
 גיא כהן : חב' האקדמיה לבשר - תורם את חומרי הגלם
 עמוס צמח וצ'קו קרוליציקי מקבוצת הפייסבוק: "מתכוני קרניבורים"
 שירה דדון – עיצוב הלוגו
 טלי כהן שמתעדת אותנו לכל אורך הקורס .
 רוני יונה - תבליני יונה,

עד כה התנדבו להדריך השפים: של המסדר: עידן הלפרין, אוראל קמחי, אייל לביא, מיכאל כץ, ויקטור גלוגר, קובי בכר, ג'קי חזן, שי אלפסי, יקיר מסרטי
 הסו שפים שלנו: השפית עמית זיו והשף אביחי

שוב מזכירה שכל הפרויקט נערך בהתנדבות מלאה שלנו ואנו זקוקים למתנדבים ותרומות נוספות על מנת שנוכל להמשיך בפרויקט החשוב הזה לאורך זמן .

בברכת הצלחה לכולנו
 תמי לנצוט ליבוביץ