

לעובדי עיריית נתניה יש טעם טוב

אבי מוסקו 11.03.2010 11:01

במשך שישה מפגשים למדו עובדי העירייה, כיצד לתפעל מטבח תחת ניהול זמן קפדני ובסטנדרטים המובילים ביותר של ענף המזון



עשרות עובדי עיריית נתניה מסקטור ענף המזון, למדו ב'מכללת השף' בנתניה, קורס בטעם טוב. מדובר בקורס ייחודי המקנה טכניקות וכלים לבישול, לשיפור רמת המקצועיות ולניהול מטבח. הקורס מועבר על ידי, אבי ברקו, שף מקצועי של 'מכללת השף'.

במשך שישה מפגשים למדו עובדי העירייה, כיצד לתפעל מטבח תחת ניהול זמן קפדני ובסטנדרטים המובילים ביותר של ענף המזון. דגש מיוחד ניתן לרכישת מיומנות לעבודת צוות, להאצלת סמכויות ולניהול צוות העובדים במטבח. בסוף הקורס ניתנה לבוגרים חוברת מתכונים שנאספו ונכתבו על ידי טובי השפים בישראל.

אבי ברקו, מהשפים הגדולים, חילק לעובדים סודות קטנים מהמטבח ובעיקר, לימד טכניקות מתקדמות לעבודה יעילה יותר ומהירה יותר במטבח. אורלי פחימה שהשתתפה בקורס: "אבי היה פשוט מדהים. בסופו של דבר כולנו יודעים לבשל, אבל הוא הצליח ללמד אותנו טיפים מהירים וטובים שהפיקו בסופו של דבר אוכל טעים ומשובח. הקורס היה חוויה לימודית וחברתית משולבת. מצד אחד בישלנו, אפילו, למדו ושידרגנו טכניקות עבודה שלא הכרנו ומצד שני נהנינו מאוד. נוצרה בקורס אווירה משפחתית כזו שהתעצמה מדי מפגש בעיקר בסוף הערב כשהיינו מתיישבים יחד כדי לאכול את תוצרי עמל כפינו. את השאריות לקחנו איתנו הביתה".

עו"ד אופיר אלקעי, מנכ"ל העמותות לקידום מקצועי חברתי: "אנחנו בעמותות לקידום מקצועי שמים דגש רב על פיתוח מגוון רחב ככל האפשר של קורסים מקצועיים. קורס הבישול הוא דוגמא מצוינת לקורס מקצועי ברמה גבוהה שמעניק ערך מוסף למשתתפים בו וכמובן – הרבה טעם טוב".

<http://netanya.israelnow.co.il/a14277> לעובדי-עיריית-נתניה-יש-טעם-טוב

1. ממש לא ברור כל העניין הזה. כמה טבחים צריכה עיריית נתניה הקטנה ?