



בולאנג'רי - אפיית לחמים קו לחמי בוטיק ומסורת צרפתיים

Pains de Tradition et de Qualité

במסגרת סדרת ההשתלמויות הממוקדות בשיתוף בית הספר הצרפתי "Ecole Lenôtre", ולאור הצלחת המחזורים הראשונים שהתקיימו בתחילת השנה, יתקיים ב"בישולים", בין ה- 17-21 ביולי 2011 קורס נוסף בנושא בולאנג'רי.

מטרת הקורס להעביר את הבסיס הטכנולוגי והמעשי של מקצוע אפיית הלחמים ואת מכלול טכניקות העבודה והייצור מסורתיות ועדכניות כאחד. הקורס מיועד לאנשי מקצוע ולאוהבי לחם המעוניינים להתמקצע בתחום אפיית הלחמים ברמה הגבוה ביותר.

קהל היעד: קונדיטורים, אופים, שפים וטבחים.

תוכנית הקורס כוללת מבחר רחב של כ-30 לחמים צרפתיים מסורתיים ומיוחדים על בסיס מחמצת, פוליש ושמרים: באגט מסורתי, באגט כפרי, באגט וויאנוואז, פאן דה קמפניה, לחם קסטון, לחם עם גבינה, טורון מחבל הפירנאים, גרואו מחבל אוברניה ועוד.

בדומה ליתר הקורסים בסדרה, הקורס הינו קורס מעשי "Hands On" והוא נערך בקבוצות של עד 12 משתתפים. הקורס מועבר בשפה הצרפתית על ידי איש מקצוע בכיר מצרפת בנוכחות של מתורגמן מקצועי ובסיומו יקבלו המשתתפים תעודת גמר מטעם בית הספר Ecole Lenôtre.

בית הספר הצרפתי Ecole Lenôtre ממוקם בפלזיר שבפאתי פריז ונחשב למרכז ההכשרה הגדול והמקצועי ביותר בעולם להכשרת אנשי מקצוע בתחומי הקולינאריה השונים. תוכניות הלימוד מתקדמות ביותר ומועברות על ידי סגל שפים מן השורה הראשונה, חלקם הגדול בעלי תואר MOF.

פרטים נוספים במזכירות בית הספר.

