



**ALMA®**

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

## **Your chance to be the one!**

**'אלמה'** ביה"ס הטוב בעולם ללימודי בישול וקולינאריה איטלקית  
בשיתוף עם ביה"ס **'בישולים'** המוביל בישראל  
מחפשים את הכישרון הישראלי הבא!

### **תחרות מלגה 2019**

בית הספר לבישול אלמה מציע מלגה לבוגרי בית הספר בישולים

המלגה הינה בשווי 50% מעלות הלימודים והמגורים

סה"כ עלות התשלום ע"י הזוכה הינה: 8.500 יורו

העלות המלאה של המסלול המתקדם כולל מגורים הינה 17,000 יורו

תאריך תחילת המסלול: 29.4.2019

פרטים לגבי המסלול ניתן למצוא בהמשך המסמך

### **הגשת מועמדות**

\*קורות חיים באנגלית

\*חתימה על תנאי המלגה

\*הגשת כל המסמכים הנדרשים באנגלית

## בחירת המועמד

- ועדת המלגות באלמה ובבישולים תבחר את הזוכה על בסיס הנתונים שיופיקו ע"י המועמד.
- יש לשלוח את טפסי המועמדות והפרויקט של המועמד למייל [info@Viploma.co.il](mailto:info@Viploma.co.il) או [renana@ilimudim.co.il](mailto:renana@ilimudim.co.il)
- כל המסמכים צריכים להיות כתובים באנגלית
- לאלמה הזכות לפסול מהתחרות מועמדים שלא עומדים בדרישות.

## לוחות זמנים

- מועמדים למלגה יוכלו לשלוח את המסמכים לא יאוחר מה 28 לפברואר 2019.
- המועמדים יקבלו מייל המאשר את קבלת המועמדות.
- הודעה לגבי הזכייה תינתן במהלך חודש מרץ 2019.

## תנאי התחרות

- אין לשלוח תמונות פוגעניות או שאינן בבעלותו הבלעדית של המועמד.
- הזוכה יאשר את קבלת המלגה וישלח את טופס ההרשמה תוך שבוע מקבלת ההודעה.
- במידה ולא תתקבל תגובה מהזוכה במלגה יוסר שמו מהרשימה ומקומו לא ישמר.
- בקבלת המלגה ובהרשמה לקורס מאשר הזוכה את הסכמתו להשתתף בקמפיינים פרסומיים של בית הספר אלמה, בישולים ו/או חברת ויפלומה בע"מ.
- קבלת תעודת סיום הקורס באיטליה מותנית בהשתתפותו של הזוכה בכל חובות הקורס.
- לא ניתן לדחות ו/או להעביר השתתפות בקורס שלמענו ניתנה המלגה.
- במידה והזוכה לא יוכל לממש את הזכייה תועבר המלגה למקום השני ברשימה.
- במידה והקורס לא יפתח לא יוכל הזוכה להשתמש במלגה לקורס אחר בבית הספר.

**\*ועדת התחרות תכלול את מר ארז עובדיה מנהל מרכז המידע של ביה"ס אלמה בישראל ואת השף רן פולק מביה"ס בישולים. הועדה תבחר 3-5 סטודנטים/בוגרים מצטיינים ותעביר את המלצותיה לבית הספר באיטליה לבחירת הזוכה במלגה.**

## מסמכים נדרשים באנגלית

- מכתב מוטיבציה חתום - על המועמד להסביר מדוע הוא חושב שעליו לזכות במלגה ומהן שאיפותיו בתחום הקולינריה והבישול בשנים הקרובות.
- קורות חיים
- מכתב המלצה חתום
- צילום פספורט + תמונת פספורט
- 12 שנות לימוד (צילום התעודה ללא צורך בתרגום לאנגלית)
- תעודת לימודי בישול בישראל או בחו"ל כולל תאור הקורסים שנעשו (יש לתרגם לאנגלית)

## “Italian Flavour”: Israeli cuisine meets Italian Cuisine



### הפרויקט

-יש לתאר את הפרויקט, ההשראה והתפריטים.  
-יש לצרף תמונות של המנות האיטלקיות שנעשו ע"י המועמד והן:

- אנטיפסטי
- מנה עיקרית
- קינוח

יש להגיש קבצים בגודל מקסימלי של 2 מגהבייט כאשר גודל מקסימלי של כל ההגשה לא יעבור 10 מגהבייט

### זכויות יוצרים

המועמד מאשר שהזכויות של התמונות הם של המועמד עצמו ומאשר את שימוש בהן ע"י צד שלישי.  
לאלמה ו/או חברת ויפלומה בע"מ לא תהיה אחריות על תביעה בגין שימוש בתמונות אילו.

המועמד מאשר לאלמה, בישולים ו/או לויפלומה בע"מ להשתמש בתמונות ובטקסטים ללא תשלום, בכל הפלטפורמות ללא הגבלת זמן.

### למידע נוסף צרו קשר

- רננה קרן 054-5688036 [renana@ilimudim.co.il](mailto:renana@ilimudim.co.il)
- ארז עובדיה 050-8531441 [info@Viploma.co.il](mailto:info@Viploma.co.il)

## תאור התוכנית

### לינק למסלול המתקדם בבישול איטלקי

- **תחילת לימודים:** 29 לאפריל 2019
- **משך הלימודים:** 8 חודשים הכוללים 4 חודשים של סטאג' בקונדיטוריה, מסעדה או מלון באיטליה + יומיים מבחן סופי.
- **שפת לימוד:** אנגלית
- **מיקום:** בארמון במחוז העיר פארמה שבאיטליה

#### התוכנית מכשירה **שפים מקצועיים למטבח האיטלקי**.

מעלויות המזון לחומרי גלם, מההזמנות להכנת ירקות, בשר, דגים, גבינה, פסטה אורז; החל מהבישול עד להגשה, לביה"ס אלמה יש ניסיון יוצא דופן בתכנון והוראת נושאים קולינריים ולהכשרת תלמידים להיות מומחים במטבח האיטלקי. השיעורים כוללים הן "הדגמות בישול" והן "אימונים", שם מתמחים התלמידים במטבחים מקצועיים תחת פיקוח המורה.

התכנית האינטנסיבית תוביל את התלמידים לגלות וללמוד על המטבח האיטלקי בחבלי הארץ השונים, יחד עם ההיסטוריה של המטבח האיטלקי, מוצריו וחומרי הגלם שלו.

כדי לסכם את חוויית ההוראה האינטנסיבית הזו, התלמידים ילמדו אודות היין האיטלקי, יטעמו יינות איטלקיים וזאת בכדי להבין את הקריטריונים להתאמת אוכל ויין, ויטיילו כחלק מהתכנית הקולינרית האיטלקית.

מסורת הקונדיטוריה האיטלקית גם היא חלק מהתכנית: היא כוללת את המחקר ואפיית מתכונים המאפים החשובים ביותר, למידה ויישום של הטכניקות הנכונות בתעשיית המזון.

### תוכן הקורס

- מטבח ותרבות איטלקים
- מוצרים וחומרי גלם
- הדגמות שף אורח
- טכניקות ואימון בבישול
- יינות
- ממתקים
- השפה האיטלקית
- ביקורים באתרי הייצור
- בדיקות מתקדמות ופיקוח

### תעודת סיום המסלול

Cook of Italian Cuisine - Advanced level

הקליקו על התמונה לוידאו על אלמה



**בהצלחה !!!**