



נור

BY OMER TAL

2026
מחזור 01

המרכז ללימודי
קולינריה מהצומח

המרכז ללימודי
קולינריה
מן הצומח



נור

"אנחנו באים עם לב פתוח,
טכניקה ורצון להביא
את האדמה והחקלאים
המקומיים לידי ביטוי דרך
הצלחת ועליה להגיש אוכל
טעים שמספר סיפור, ובדרך
הזאת לעזור לעולם להיות
מקום יותר טוב."

— עומר טל, שף ומייסד



"מטבח חדש"

קורס חצי שנה

מטבח חדש הוא המסלול המקצועי הראשון שמניח את האדמה במרכז הצלחת. בניהולו והדרכתו המקצועית של שף עומר טל יחד עם מעל 10 שפים ומומחים מתארחים. במקום לחזור שוב ושוב אל בשר, דגים, ביצים וחלב, נור מזמין אתכם להיכנס למטבח אחר. כזה שמחפש עומק, טעם וחזון דרך ירקות, דגנים, קטניות, פירות, אגוזים ותבלינים. זהו כור היתוך קולינרי חדש, שמחבר בין מסורת וחדשנות, בין אדמה וטכנולוגיה, בין שורש וחזון.

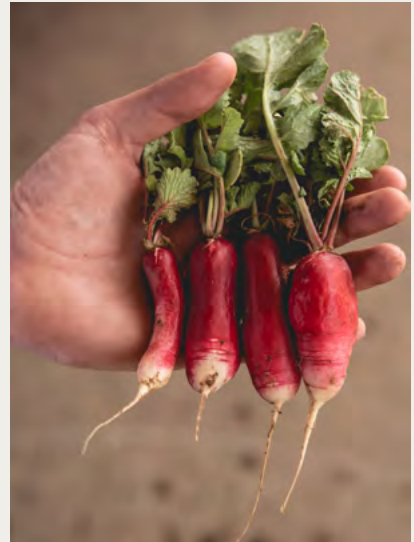
בנוסף להרצאות והדגמות, תלמדו בצורה מעשית והתנסותית לבשל מנות שף, שלב אחרי שלב. כאן לומדים לא רק לבשל, אלא להבין, לבחור וליצור דרך המבוססת על מקומיות, עונתיות, קיימות ויצירתיות. כל זאת ועוד יתמכו בכם בדרך ההתפתחות של שפת הקולינריה שלכם. במשך הקורס תינתן לכם גישה מלאה לצפות שוב ושוב בהדגמות אונליין לחזרה על החומר. שבעה חודשים של למידה, חקירה ויצירה קולינרית פורצת דרך. זה לא רק קורס; זו הצהרה.

למי שרוצה להפוך את האהבה למקצוע, וגם למי שפשוט רוצה לצלול לעולם חדש ומרגש של בישול מהצומח. זה קורס מעמיק שיכול לתת לכם מקצוע ביד תוך שבעה חודשים; וגם גן עדן לחובבי בישול שרוצים להרחיב את הידע, לשכלל את היכולות, להכיר את החקלאים והיצרנים המקומיים וללמוד לבשל אחרת.

למי זה מתאים?

ללמוד.

התוכנית המקצועית של המרכז הקולינרי נור, מציעה **בסיס לימודי מעמיק**, רחב ופורץ דרך. זהו הקורס הראשון מסוגו בארץ ובעולם בהיקף הזה, שאינו מלמד בשר, דגים וביצים ו**מתמחה בקולינריה מהצומח בלבד**. הקורס מרחיב את גבולות הידע לעולמות שלא נלמדו כמעט באף מסגרת מקצועית. הקורס מובנה כשיטת לימוד של טכניקות בישול קלאסיות, חקר חומרי גלם והיכרות עם גישות חדשניות. הקורס מתאים למי שמעוניין לעסוק **בקולינריה עכשווית**, מודעת, מקצועית ומרגשת. דגש מיוחד ניתן **למקומיות ועונתיות** – מתוך רצון לעודד בישול מחובר לסביבה, לאקלים, לאדמה ולתרבות המקומית.



לחוות.

תכנית הלימודים כוללת **סיורים חווייתיים**, שיעורים עם מומחים מובילים והתנסות מעשית בשטח. זאת תוך חקר חומרי גלם, תהליכים מסורתיים ומודרניים וניתוח השפעתם על הקולינריה העכשווית. נלמד כיצד **לפתח** מנות יצירתיות, **נתרגל דיוק** בביצוע, נבין את חשיבות השימוש בתוצרת מקומית ונבחן את היכולת לחדש, לחקור ו**להמציא מחדש** את המטבח מהצומח.



ליצור.

המרכז הקולינרי נור מציע תכנית לימודים פורצת דרך, המחליפה את כל מה שמוכר ממסלולי בישול מקצועיים – **ויוצרת סטנדרט חדש**. נצלול לעומקם של ירקות, פירות, דגנים, קטניות, מטבחים קלאסיים ומודרניים, התססות, גיבון גבינות על בסיס אגוזים, עולם התבלינים, הפוד־טק ועוד. הקורס נועד **לפתח כישורי מנהיגות קולינרית**, יכולת חשיבה יצירתית והטמעת עקרונות של קיימות ומקצוענות.



"מטבח חדש" המסלולים

היכרות מקצועית עם עקרונות הבישול הטבעוני: סדר וארגון במטבח, טכניקות בסיסיות, עבודה עם ירקות, חלבונים מהצומח, תיבול, בצקים, קונדיטוריה טבעונית, התססות ובישול בגישה נטורופתית. המסלול נחתם בסיום בסיום במסעדת אנסטסיה ופיקניק סיום עם הענקת תעודות.



יסודות

01

כולל את תכני מסלול היסודות ומעמיק בהם, תוך פיתוח סגנון אישי והכנה לעבודה מקצועית. הלימודים כוללים מפגשים עם שפים אורחים ומרצים מומחים, סיורים מקצועיים ופרויקט גמר: מסעדת פופ־אפ פתוחה לקהל עם מנות שפותחו על ידי המשתתפים.



מקצועי

02

כולל את תכני המסלול המקצועי ומוסיף כלים להקמה וניהול של עסק קולינרי: יזמות, מיתוג, צילום מזון, תמחור ונוכחות דיגיטלית. נבנית תוכנית עסקית אישית בליווי מומחים, והמסלול נחתם בפרזנטציה אישית בפני צוות ההוראה.



עסקי

03

* פתיחת הקורס מותנית במינימום נרשמים.
* יתכנו שינויים בתאריכי השיעורים, שעות הלימוד, התוכן והמורים.

סיורי העשרה

כחלק בלתי נפרד מהלמידה החווייתית והעמוקה שמציעה תכנית הלימודים של נור, הקורס כולל חמישה סיורי העשרה המתקיימים אחת לחודש. הסיורים נועדו להרחיב את נקודת המבט שלכם, לחשוף אתכם ליצרנים, שווקים, חומרי גלם, מסעדות וקבוצות הפועלות בשטח ומקדמות קולינריה מקומית, עונתית ונטולת מוצרים מהחי. כל סיור הוא מסע לימודי, רגשי ותרבותי, שמעשיר את הידע ומחבר את הלימוד התיאורטי והמעשי לעולם האמיתי.

השרון ועמק חפר ביקור בשדות "עלה עלה", מפגש במפעל טמפה ישראל ובחוות הפטריות "יער".

תל אביב סיור בשוק לוינסקי בהדרכת סיון טרם, ביקור בחנות ירוקל'ה ומפגש מעורר השראה במסעדת OPA עם השפית שיראל ברגר.

חיפה והכרמל ביקור בחוות עשב לימון וסיור טעימות תרבותי ומרתק עם הצוות של ארז גולקו בשוק ואדי ניסנאס.

ירושלים והרי יהודה סיור ליקוט בטבע עם אביבית ברקוביץ', ביקור בחממות ירוקל'ה וטעימות ייחודיות בפוד טראק של איתאלה.

סיור סיום בתל אביב ביקור באנסטסיה, פיקניק משותף באווירה חגיגית, וטקס חלוקת תעודות.

כרויקט גמר

החלק המסכם של הקורס הוא הלב הפועם של תכנית הלימודים: ארבעה מפגשים שבהם הלימוד הופך ללהבה, והידע הופך לחוויה חיה, פתוחה ומזמינה: מסעדת פופ־אפ הפתוחה לקהל.

מנה אישית כל תלמיד מציג את המנה שפיתח: סיפור אישי בצלחת, תרגום קולינרי למסע שעבר בקורס מול הצוות.

הכנות והקמה תכנון תפריט, בניית צוותים, חלוקת תפקידים: בדיוק כמו בעולם האמיתי.

סרוויס חי מסעדת פופ־אפ הפועלת מול משפחות, חברים ואורחים מבחוץ. ערב שבו המטבח הופך למסר, החוויה פתוחה לקהל, וכל תלמיד זוכה לשרת מתוך התשוקה שצמחה בו וממש להגיש מנה משלו לקהל סועדים גדול.





28 מפגשים	210 שעות
מבנה	23 שיעורים 5 סיורי העשרה קולינריים
סה"כ	210 שעות לימוד אקדמאיות גישה לכ-75 שעות לימוד אונליין
מתנה	ערכת ציוד מקצועית בשווי נש 1,600
ולסיום	קבלת תעודת השתתפות בקורס יסודות מטעם המרכז
עלות	נש 18,950



נקדיש זמן ללימוד מקצועי של **עולם הבצקים** ו**יסודות הקונדיטוריה הטבעונית**: מהיכרות יסודית של חומרי הגלם, דרך עוגות בחושות, בצקי עלים ושמרים, טארטים וקרמים תוך התאמה לסטנדרטים של קונדיטוריה מקצועית. בהמשך, נעסוק בשמנים איכותיים כמו שמן זית ישראלי, **בתהליכי התססה** מסורתיים ומודרניים, ונעמיק ב**היבטים בריאותיים** באמצעות גישה נטורופתית לבישול. השלב האחרון מוקדש ל**מטבחים עולמיים** וטכניקות מתקדמות - איטלקי, אסייתי וצרפתי - תוך התאמה מלאה לעולם הטבעוני. נחתום בשיעור ארוחות בוקר מפנקות ופיקניק **סיכום חגיגי וחלוקת תעודות**.

המסלול נבנה כמסע מעמיק אל תוך עולם הקולינריה הטבעונית, מתוך מטרה להקנות בסיס יציב, שלם ורלוונטי לעבודה מקצועית במטבח מודרני, תוך שילוב בין עקרונות טכניקה, עונתיות, חומרי גלם מקומיים וחשיבה תזונתית עכשווית. הקורס נפתח ב**היכרות עם עקרונות יסוד**: סדר וארגון במטבח, כללי היגיינה מקצועיים, שיטות בישול בסיסיות ואומנות החיתוך. משם, נעמיק לעבודה עם ירקות ופירות תוך הבנת עונות, טקסטורות, שילובי טעמים ובניית מנות עם בסיס רטבים וצירים עשירים. החלק הבא מתמקד ב**חלבונים מהצומח** - תזונה לספורטאים, טופו, פטריות, דגנים וקטניות - תוך שליטה בטכניקות בישול שונות, תיבול, יישון, התססות ושילובן במנות מורכבות. לצד זה, נחקור את מקומם של **אגוזים ושומנים טבעיים** בתפריט, ונעסוק בשימוש מדויק בתבלינים ועשבי תיבול כיסוד לבניית זהות קולינרית.

360 שעות	47 מפגשים
מבנה 36 שיעורים 5 סיורי העשרה קולינריים 4 מפגשי פרויקט גמר: הקמת מסעדת פופ־אפ עם מנה אישית	סה"כ 360 שעות לימוד אקדמאיות גישה לכ-75 שעות לימוד אונליין
מתנה ערכת ציוד מקצועית בשווי ₪1,600	ולסיום קבלת תעודת השתתפות בקורס המקצועי מטעם המרכז עזרה בהשתלבות במסעדות ומפעלי בטיק למטרות עבודה או סטאז'
עלות ₪25,950	



מעוררי השראה ופרויקט גמר מרגש. במהלך החלק הזה, המשתתפים נחשפים לעולמות של טעמים, **זהות קולינרית**, טכניקות אפייה ובישול עילי, התססות, מטבחים מסורתיים וחדשנות בעולם הפוד־טק. לצד המפגשים בכיתה, יוצאים לסיורי עומק אצל יצרנים, חוות, יקבים, מסעדות ומיזמים מקומיים. **שיאו של המסלול הוא בפרויקט הגמר:** מסעדת פופ־אפ פתוחה לקהל, בה כל תלמיד מגיש מנות מקוריות שפיתח, כחלק מתהליך מלא של יצירה, הכנה, הצגה וביצוע.

מסלול זה כולל את **כל תכני מסלול היסודות**: היכרות מעמיקה עם יסודות הקולינריה הטבעונית, טכניקות בסיס, חומרי גלם מקומיים, תיבול מדויק, חלבונים מהצומח, קונדיטוריה טבעונית, בישול בגישה נטורופתית וטכניקות ממטבחים עולמיים – תוך דגש על חשיבה עונתית, תזונתית ומקצועית. **השלב המקצועי** של הקורס מיועד ללמידה מתקדמת, פיתוח סגנון אישי, והכנה אמיתית להשתלבות בתעשייה או העמקה נדירה מסוגה בתחום. זהו **מסלול העשרה מעשי ואינטנסיבי**, המשלב מפגשים עם שפים מובילים, סיורי שטח

415 שעות

54 מפגשים

מבנה

43 שיעורים
5 סיורי העשרה קולינריים
4 מפגשי פרויקט גמר - הקמת
מסעדת פופ־אפ עם מנה אישית

סה"כ

415 שעות לימוד אקדמאיות
גישה לכ-75 שעות לימוד אונליין

מתנה

ערכת ציוד מקצועית
בשווי נש1,600

ולסיום

קבלת תעודת השתתפות
בקורס העסקי מטעם המרכז
עזרה בהשתלבות במסעדות ומפעלי
בוטיק למטרות עבודה או סטאז'
7 מפגשים נוספים מעשיים לליווי
360° בהקמת העסק שלך

עלות

נש31,950



במהלך הסדרה נלמד **לבנות תוכנית עסקית**
אישית בליווי עומר טל וניסים בן כהן, נצלול
לעולמות של **צילום מזון** עם הצלם דן פרץ, **מיתוג**
ונוכחות דיגיטלית עם אור בן אוליאל, נבין את
השפעת תעשיית הפוד־טק על **עתיד המטבח**,
נלמד איך לתת שירות מדויק, נבנה עצי מוצר
ונחבר בין תמחור למציאות כלכלית.
השלב מסתיים בפרזנטציה אישית מול צוות
הקורס - רגע שמסכם תהליך עמוק, מעשי
ומעורר השראה. זהו הצעד הראשון מהמטבח אל
תוך העולם העסקי של הקולינריה.

המסלול העסקי כולל את **כל תכני המסלול**
המקצועי: מהיכרות מעמיקה עם יסודות
הקולינריה הטבעונית, דרך טכניקות מתקדמות,
חומרי גלם מקומיים, קונדיטוריה טבעונית,
תסיסות, פוד־טק ומטבחים עולמיים, ועד פרויקט
גמר מעשי במסעדת פופ־אפ פתוחה לקהל
ומוסיף רובד חדש של כלים ביזמות וניהול.
השלב העסקי מספק למשתתפים את הכלים
להפוך חלום קולינרי למציאות. בשבעה מפגשים
מרוכזים, אנו מתמקדים בכל ההיבטים שמעבר
למטבח: יזמות, מיתוג, ניהול ושירות.



לא חייבים לבחור בין יצירה
לאג'נדה. אצלנו יש מקום לשניהם

המרכז ללימודי
קולינריה
מן הצומח

נור

סגל המרצים והשפים האורחים

הקורס מועבר על ידי שף עומר טל, שמלמד את רוב השיעורים ומלווה את המשתתפים מהמפגש הראשון ועד סיום. לצידו, נבחרת מקצועית ומעוררת השראה של מרצים ושפים אורחים – כל אחת ואחד מהם מביא עמו זווית ייחודית, ידע עמוק, וחיבור אמיתי לעולם הקולינריה מהצומח.

שף יניב גור אריה סנסוריקה וקולינריה עונתית
שף אלי שטיין יצירת מנות ממטבח ירקות בראי השף
שף סג'דה בן צור יסודות המטבח ההודי
שף אופה אורי שפט אפיית חלות ופוקצ'ות
שף שיראל ברגר מפגש השראה במסעדה
הלקטית אביבית ברקוביץ סיור ליקוט
שף קונדיטור תמיר אינגל אפיית שאור ולחמים
נטורופתית והרבליסטית קלינית נעה ישראל
מטבח מזין
שף שלום אלברט שמחה (OCD) התססות
מתקדמות ובישול עילי
שף יוספה בן כהן תחליפי חלבון מא'-ת'
יועץ תזונה מוסמך חגי לפלר חלבונים מהצומח
ותזונת ספורטאים
שף לילך אדמן אומנות הפסטה והכיסונים
שף נעם כרמון מטבח עממי עולמי
אור בן אוליאל נוכחות ברשת ובניית מותג
ניסים בן כהן יזמות קולינרית
יין בכיר אסף פז יין, טעימה והתאמה למנות
אילה נוי מאיר שמן זית, היסטוריה, הווה, עתיד
ושימושים בבישול
חן זבולון גבינות אגוזים פרוביטיות
עומרי מגיד מגדל מומחה לפטריות בוטיק
דן פרץ סדנת צילום אוכל
מלי לב מקצוענות בשירות לקוחות
רוא"ח אבי ניסן תמחורים ועצי מוצר

***יתכנו שינויים בתאריכי השיעורים, השעות, התוכן והמורים.**



שף עומר טל
המנחה הראשי של הקורס
ומייסד בית הספר



שף קונדיטורית סיון טרם
קונדיטוריה טבעונית, בצקים, שמרים ועוגות

ערכת ציוד אישית

כל תלמיד ותלמידה יקבלו כחלק מעלות הקורס במפגש הראשון ערכת ציוד מקצועית בשווי 1,600, הכוללת כלי עבודה, לבוש קולינרי ואביזרים אישיים שישמשו אותם לאורך כל הקורס – ויישארו בבעלותו גם לאחר סיומו. הערכה ניתנת כמתנה אישית ואינה ניתנת להשלמה או החלפה לאחר מועד החלוקה.

ציוד שף

סכין טורנה

סכין שף 21 ס"מ

סכין קילוף 12 ס"מ

סכין לחם 20 ס"מ

שטול 16 ס"מ

פינצטת שף

כף פריזיאן

קולפן נירוסטה

מברשת שטוחה

מד חום דיגיטלי

אבן השחזה

קלף פלסטי שטוח

לקקן סיליקון 35 ס"מ

לבוש קולינרי

מגבת מטבח מקצועית

מכנסי עבודה

ג'קט טבחים

סינר שלם

נשיאה ואחסון

תיק ציוד אישי לשף

מרגיש.ה שזה הזמן לעשות שינוי?

אם הגעת עד לכאן, כנראה שלא סתם. נור היא תכנית עומק מקצועית לקולינריה מהצומח – היחידה מסוגה בארץ. ונועדה בדיוק לאנשים כמוך, שמבשלים מהלב, אבל רוצים לעשות מזה דרך, שליחות ואולי אפילו מקצוע.

הקורס נפתח פעם בשנה בלבד – עם 25 תלמידים בלבד במחזור. האם אתם תהיו אחד.ת מהם?



**כאן מתחילים לבשל אחרת.
המסע הקולינרי שלכם
יכול לשנות לא רק אתכם –
אלא גם את העולם.**

שיריון מקום ומעבר לתשלום

לתיאום שיחת התאמה

@nur_tlv

nur-academy.com

המרכז ללימודי
קולינריה
מן הצומח

נור