

מסלולים משתתפים	נושא	תאריך		
● ● ●	היכרות והצהרת כוונות, היגינה, בישול אינטואיטיבי - שף עומר טל	05/01/2026 (שני)	ינואר	01
● ● ●	אומנות החיתוך, צירים ומרקים - שף עומר טל	12/01/2026 (שני)		
● ●	שמן זית - עומר טל ואיילה בן מאיר (ריש לקיש)	14/01/2026 (רביעי)		
● ● ●	אימולסיה ורטבים - עומר טל	19/01/2026 (שני)		
● ●	סנסוריקה והכרת הטעמים והאומות - שף יניב גור אריה	21/01/2026 (רביעי)		
● ● ●	ירקות א': טכניקות, טקסטורות וצלייה - שף עומר טל	26/01/2026 (שני)		
● ●	מטבח מן הצומח בראי השף המסעדן - שף אלי שטיין	28/01/2026 (רביעי)		
● ● ●	ירקות ב': עונות והגדרה מחדש של טיפול בפחת - שף עומר טל וגדעון בלינסקי	02/02/2026 (שני)	פברואר	02
● ●	זן במטבח ובישול מטבחי המזרח - שף אביטל סבג	04/02/2026 (רביעי)		
● ● ●	פירות: בישול, קלייה, תיבול ושילוב במנות שפים עומר טל וסיון טרם	09/02/2026 (שני)		
● ●	גבינות אגוזים פרוביוטיות - חן זבולון	11/02/2026 (רביעי)		
● ● ●	טופו ותוצרי סויה - שף עומר טל	16/02/2026 (שני)		
● ● ●	סיור העשרה - שרון ועמק חפר: עלה עלה, טמפה ישראל, חוות "יער" פטריות	18/02/2026 (רביעי)		
● ● ●	פטריות - שף עומר טל ועמרי מגיד מחוות "יער פטריות"	23/02/2026 (שני)		
● ●	חלבונים אלטרנטיביים מא'-ת' - יוספה בן כהן	25/02/2026 (רביעי)		

מסלולים משתתפים	נושא	תאריך		
● ● ●	דגנים: בישול, טכניקות - שף עומר טל	02/03/2026 (שני)	מרץ	03
● ●	אוכל ויין: היסטוריה, הווה ועתיד של יין - יינן אסף פז, יקב ויתקין	04/03/2026 (רביעי)		
● ● ●	קטניות: השרייה, בישול, טחינה, טעמים וזנים - שף עומר טל	09/03/2026 (שני)		
● ●	חלות, פוקצ'ות ובצקים - שף אורי שפט	11/03/2026 (רביעי)		
● ● ●	אגוזים ושומנים טבעיים - שף עומר טל	16/03/2026 (שני)		
● ● ●	סיור העשרה - ירושלים והרי יהודה: סיור ליקוט + חוות ירוק'ה + פוד טראק איתאלה	19/03/2026 (חמישי)		
● ● ●	עולם התבלינים ועשבי תיבול שף עומר טל	23/03/2026 (שני)		
● ●	סטריט פוד - שף עומר טל	25/03/2026 (רביעי)		
● ● ●	נטורופתיה ומטבח מזין - שף עומר טל ונעה ישראל	30/03/2026 (שני)		
	חופשת פסח (לא יתקיימו לימודים)	1,6,8/4/2026	אפריל	04
● ● ●	התססות בסיסיות: ירקות, גבינות רג'ווילק - שף עומר טל	13/04/2026 (שני)		
● ●	טכניקות בישול מודרני - שף עומר טל	15/04/2026 (רביעי)		
● ● ●	כל האמת על חלבונים מהצומח ותזונה לספורטאים - חגי לפלר ושף עומר טל	20/04/2026 (שני)		
	יום העצמאות (לא יתקיימו לימודים)	22/4/2026 (רביעי)		
● ● ●	היכרות עם קונדיטוריה טבעונית - שף קונדיטור סיון טרם	27/04/2026 (שני)		
● ●	יסודות בישול הודי - שף סג'ידה בן צור	29/04/2026 (רביעי)		

מסלולים משתתפים	נושא	תאריך		
● ● ●	בצקים פריכים וקרמים וטארטים שף קונדיטור סיון טרם	04/05/2026 (שני)	מאי	05
● ● ●	סיור העשרה - חיפה והכרמל: חוות עשב לימון + סיור ואדי ניסנאס צוות ארז גולקו	06/05/2026 (רביעי)		
● ● ●	בצקי שמרים - שף קונדיטור סיון טרם	11/05/2026 (שני)		
● ●	לחמי מחמצת - שף תמיר אינגל	13/05/2026 (רביעי)		
● ● ●	שף עומר טל - בצק עלים	18/05/2026 (שני)		
● ●	התססות מתקדמות ובישול עילי - שף שלום אלברט שמחה	20/05/2026 (רביעי)		
● ● ●	בישול צרפתי - שף עומר טל	25/05/2026 (שני)		
● ●	בופה ובישול לקבוצות וריטריטים שף עומר טל	27/05/2026 (רביעי)		
● ● ●	בישול איטלקי ובסטות - שף עומר טל	01/06/2026 (שני)	יוני	06
● ● ●	סיור העשרה תל אביב - סיור עירוני בשוק לוינסקי, חנות ירוק'לה, OPA עם שיראל ברגר	03/06/2026 (רביעי)		
● ● ●	בישול אסייתי - שף עומר טל	08/06/2026 (שני)		
● ●	אומנות בפסטות וכיסונים - שף לילך אדמן	10/06/2026 (רביעי)		
● ● ●	מטבחי עולם - שפים עומר טל ונעם כרמון	15/06/2026 (שני)		
● ●	הצגת מנות לפרויקט גמר - סיון טרם, אלי שטיין, יניב גור אריה, יוספה בן כהן	17/06/2026 (רביעי)		
● ● ●	ארוחות בוקר - שף עומר טל	22/06/2026 (שני)		

מסלולים משתתפים	נושא	תאריך		
● ●	פרויקט גמר - הכנות לפופ-אפ	23/06/2026 (שלישי)		
● ●	פרויקט גמר - פופ-אפ 1	24/06/2026 (רביעי)		
● ●	פרויקט גמר - פופ-אפ 2	25/06/2026 (חמישי)		
● ● ●	סיור העשרה תל אביב: אנסטסיה + פיקניק וטקס חלוקת תעודות	29/06/2026 (שני)		
●	יסודות בניית תכנית עסקית - עומר טל וניסים בן כהן	06/07/2026 (שני)	07	יולי
●	צילום אוכל - דן פרץ	08/07/2026 (רביעי)		
●	נוכחות ברשתות ובניית מותג סושיאל עומר טל ואור בן אוליאל	13/07/2026 (שני)		
●	תעשיית הפוד - טק והשתלבות בתחום עתיד החלבון האלטרנטיבי	15/07/2026 (רביעי)		
●	מקצוענות בשירות לקוחות - מלי לב	20/07/2026 (שני)		
●	תמחור מנות, עצי מוצר ומבנה כלכלי של עסק - עומר טל ורוא"ח אבי ניסן	22/07/2026 (רביעי)		
●	הצגה תכנית עסקית וקבלת משוב + חלוקת תעודות - עומר טל וניסים בן כהן	27/07/2026 (שני)		

* פתיחת המסלולים מותנית במינ' נרשמים.
* יתכנו שינויים בתאריכי השיעורים, שעות, התוכן והמורים.