

תקן לסדנת לימוד – בישול

אגף אומנות הבישול והאפייה במלון

מבנה הסדנא צריך לעבור מערכת אישורים כחוק (תכנון, כיבוי אש, איכות הסביבה וועדות נוספות לפי הצורך).

התכנות יעשה ע"י הבעלות בתאום כל הגורמים המתכננים והמאשרים – בעלות, רשות מקומית, כיבוי אש, בריאות, איכות הסביבה, בטיחות, גורמי יעוץ במשרד החינוך. מסמך זה מפרט את המפרט הנדרש בלבד ולא בא במקום כל דרישה מחוזית או חוקית.

אזורים

- אזור סדנה.
- אזור הדגמה.
- אזור אחסנה (קירור, הקפאה, יבש, ירקות, ביצים).
- משרד מורה.
- אזור טעימה והגשה.
- חדר הלבשה.
- תאי נוחיות.

• מבנה הסדנה יחולק למספר אזורים:

- א. אזור סדנה שיכלול עמדות בהתאם למספר התלמידים.
 - ב. עמדת הדגמה לשף הכוללת כיור ואת כלל הציוד והאביזרים הדרושים.
 - ג. אזורי אחסון: מזווה לחומר גולמי יבש, אזור קירור הכולל מקרר חומר גולמי, מקרר מאפים (מקרר עם מסילות בלבד בגודל 60x40 מותאם לתבניות התנור) ומקפיא מאפים כנ"ל.
 - ד. אזור הגשה.
 - ה. ארונות אחסון לכלים.
 - ו. כיתת לימד עיונית סמוכה לסדנה, הכוללת עמדת שף להדגמה.
 - ז. חדרי הלבשה הכוללים לוקרים לאחסון תיקים ובגדים (אין כניסה לסדנה עם תיקים).
1. מבנה הסדנה צריך להיות מתוכנן ומאושר על ידי מהנדס / מתכנן מטבחים ולקבל את כל האישורים המתאימים ובכלל זה ממונה בטיחות בבעלות, כיבוי אש, איכות הסביבה ועוד. האישורים הינם באחריות הבעלות/עירייה.
 2. שולחנות העבודה של התלמידים, כיורים מדפים לאחסון חומרי גלם, עמדות ייבוש כלים יהיו מנירוסטה איכותית ועבה.
 3. תחנת עבודה תכלול משטח עבודה אשר תחתיו מקרר ומגירה לכלים.
 4. קירות הסדנה מחופים קרמיקה בגובה 180 ס"מ.

5. ריצפת הסדנה מצופה ריצוף נגד החלקה (ללא חריצים המקשים על הניקיון).
6. שולחן נוסף עם כיור אמבטיה לשטיפת תבניות וכלים גדולים עם ברז תעשייתי.
7. ברזים נשלפים בכיורים. עם מים חמים וקרים.
8. דוד שמש.
9. מיזוג מותאם לסדנת בישול: בסדנה ובמזווה (במזווה מזגן קטן שישמור על טמפ' אחסון חומרי הגלם בהתאם להנחיות משרד הבריאות)
10. תאורה מתאימה לכיתת לימוד.
11. חלונות מרושתים.

אזור הדגמה הכולל:

1. מספר תלמידים בסדנה יעמוד על 18 תלמידים (הערה: מעל 12 תלמידים נדרש מורה מסייע נוסף).
2. לכל תלמיד תוקצה תחנת עבודה אחת. לטובת התלמיד יעמוד משטח עבודה של 100 ס"מ על 90 ס"מ (רוחב השולחן). ניתן לבנות שולחנות ארוכים שיהוו 2 עמדות – 200 על 90 ס"מ).
3. בסדנא תהיה תחנת עבודה למורה הייעודית להדגמות לפי מפרט.
4. מעבר בין שולחן לשולחן 100 ס"מ לפחות.
5. שולחן נירוסטה לשטיפת כלים גדולים ותבניות עם כיור גדול וברז נשלף מקצועי.
6. מחסן/מזווה לאחסון חומרי גלם יבשים עם מדפי נירוסטה או פלסטיק נשלפים לניקוי.
7. ארונות מתכת לאחסון כלים.
8. מיזוג מותאם לסדנה ולמזווה.
9. חלונות מרושתים.
10. ריצפה נגד החלקה עם שיפועים לניקוז.
11. קירות הסדנה מחופים בחרסינה עד גובה 1.80 מטר.
12. תכנית חשמל לפי הספקים נחוצים ומיקום כל פרט מיוז עם נקודות חשמל תלת פאזי בהתאם.
13. תעלות ניקוז מנירוסטה לפי תכנית.
14. בטיחות חשמל לפי תכנית.
15. מפרט עמדות העבודה (תלמידים ומורה):
 - א. כריים 4 ראשים.
 - ב. פלנצ'ה.
 - ג. משטח עבודה מנירוסטה (תכנון השולחן לפי הוראות הבטיחות המחייבות).
 - ד. מקרר אישי מתחת למשטח העבודה
 - ה. מגירה לציוד אישי

- ו. כיור ומים זורמים לשני תלמידים (מקסימום).
- ז. חשמל: 2 שקעים + 1 שקע סיקון חד פאזי.
- ח. אזור תליה/ אחסון סירים וכלים
- ט. מגנט לסכינים

16. תחנת הדגמה של המורה – בנוסף למפורט למעלה

- א. מחשב מחובר לרשת ולמצלמה (המטרה היא שהשף יצלם את עצמו כך שהתלמידים יוכלו לצפות בהדגמה גם בשלבים מאוחרים יותר).
- ב. מסך.
- ג. לוח מחיק.
- ד. תנור לתחנת ההדגמה
- ה. פלנצ'ה
- ו. גריל
- ז. צ'יפסר

17. ציוד אישי לתלמיד

- א. בגדי עבודה כפול, כובע, נעליים סגורות ושתי מגבות.
- ב. סכין מסור באורך של 30 ס"מ.
- ג. סכין מטבח באורך של 23 ס"מ.
- ד. טורנה.
- ה. זסתר.
- ו. קלף.
- ז. תפוחן.
- ח. קרש חיתוך.

18. ציוד מטבח

- א. חדר קרור או מקרר שתי דלתות 900 ליטר – כללי.
- ב. מקפיא שתי דלתות 900 ליטר – כללי.
- ג. תנור קומביסטימר 12 מגשים – כללי.
- ד. תנור קנבקטומט 12 מגשים – כללי.
- ה. מיקסר מקצועי 7 ליטר – אחד לזוג תלמידים.
- ו. מערב מוט לשולחן – 2 לכיתה.
- ז. בלאסט צ'לר – שוק פריז - כללי
- ח. אינדוקציה 3500W – אחד לכל שני תלמידים

- ט. ערכת סוויד (מכשיר ואקום וראנר) - כללי
- י. גריל הדרנטי 120 ס"מ - כללי
- יא. פלאנציה 80 ס"מ - כללי
- יב. צ'יפסר כפול, 40 ליטר – כללי
- יג. נידוף ע"פ קביעת הראשיות והמתכנים.