

DIGITA

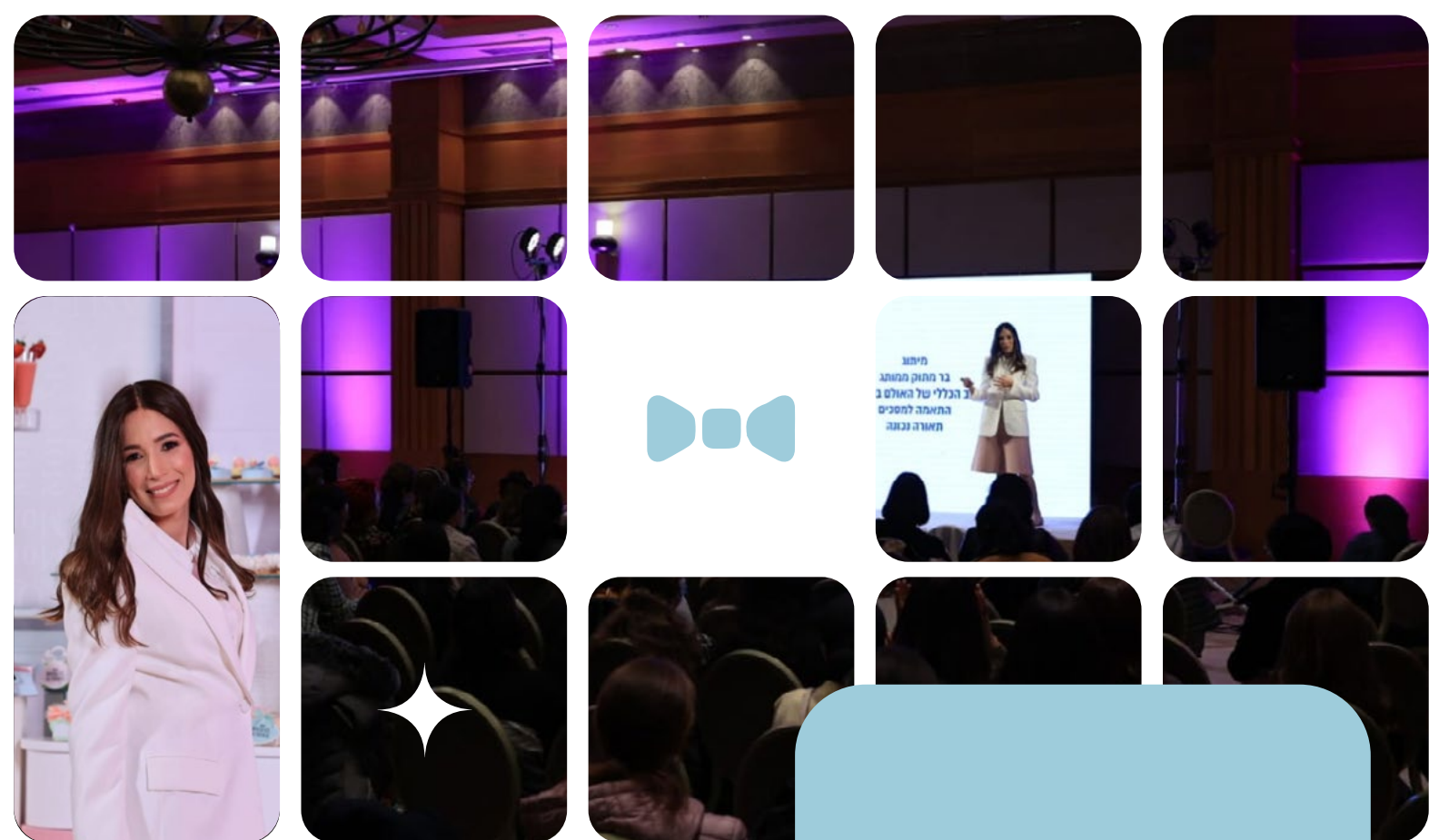

RASHEL

boutique events & more

DIGITAL SCHOOL

עיצוב חירות קונספט

מסלול פרימיום



אודות



רחלי ליברמן ראשל ארועים

אחרי עשור של הובלת טרנדים בעיצוב ברים ממותגים יצירתיות אינסופית באירועי קונספט, ומחזורי לימוד עיצוב אירועים בפרונטלי ובדיגיטל שהסתיימו בהצלחה גדולה, הגיע הזמן לדבר הבא: **הקורס לעיצוב ארועי קונספט** עם מכלול הכלים, הידע, הטכניקות והסודות שמאחורי הקלעים.

עיצוב ארועי קונספט הוא קורס מהפכני ייחודי המשלב ידע מקיף, שיטות עבודה והדגשים בלעדיים מעולמות האירועים: מיתוג, עיצוב ברים, שזירת פרחים, דפוס, ספקים, תמחור ושיווק ותחומים נוספים הנדרשים לפיתוח אירועי בוטיק ממותגים מלאי סטייל ואווירה.

זה לא עוד קורס לעיצוב ברים או שזירת פרחים: כאן נלמד לחבר את כל הפרקטיקה הנצרכת לכדי ארוע אחד - מבחירת הקו המנחה והמיתוג, עד ארוע מושלם בנראות קונספטואלית, המשתקפת בכל פרט קטן כגדול כמו עיצוב הקינוחים, השולחנות הפירות, הפרחים, וכל השאר.

**אם כבר לעצב ארוע,
תלמדו לעצב אותו הכי טוב שאפשר!**





מעטפת הליווי והלמידה

קורסים דיגטלים מקיפים

5 קורסי עיצוב ו-9 קורסי קולינריה בקורס אחד מקיף, השיעורים מצולמים ברמה גבוהה ונוגעים לעולם אירועי הקונספט, מתוך ארגז הכלים העשיר והשיטה היחודית של ראשל:

בניית קונספט מיתוג ודפוס • עיצוב ברים • שזירת פרחים וסטיילינג שולחן • עיצוב בלונים • שיווק, תמחור ואימון מנטלי • טארטים • קינוחי כוסות • בסיס לפטסייר • קינוחים מודרניים • פינגר פוד • רויאל איסינג • קאפקייקס ועוגת בצק סוכר • עיצוב בפירות



בונס

סיור וירטואלי 360 שלב אחרי שלב עם ראשל באירוע מצולם מהשטח



בונס

חברות בקבוצה VIP שבה תקבלי עדכונים וחידודים על החומר הנלמד



בונס

ליווי אישי במייל וואטסאפ ומפגש זום לשאלות וחשובות



בונס

רשימת הספקים הסודית של ראשל

5 קורסי עיצוב 9 קורסי קולינריה מעל 200 שיעורים 2 גישה חופשית לשנתיים 6 חדשי ליווי



עיצוב #1

בניית קונספט מיחוג ודפוס



מיתוג טוב משדרג כל אירוע - הוא מדגיש את האופי הייחודי שלו, מכניס את האישיות של הלקוח לקונספט הנבחר, משאיר את האורחים עם זכרונות אישיים מהאירוע ומכניס אווירה וסטייל המבטיחים אירוע שלא ישכח זמן רב.

שיעור 1

בניית הקונספט ואסטרטגיית מיחוג

בחלק זה תלמדי בצורה מקצועית איך לבנות קונספט ואסטרטגיה לכל אירוע כך שתוכלי ליצור קו עיצובי אחיד, החל מרעיון, פלטת צבעים, בניית לוגו ועד החיבור של קונספט שלם לאירועים, בטכניקות חדשות.

שיעור 2

מה יש לעולם הדפוס להציע

בחלק זה תלמדי על מגוון סוגי החומרים עליהם ניתן להדפיס בבתי דפוס ולמה הם משמשים. הייתרונות והחסרונות בכל חומר, ואיך ניתן למקסם אותם לטובת האירועים עם דוגמאות מהאירועים הגדולים שעשינו.

שיעור 3

דפוס ביתי

בחלק זה תקבלי את כל הידע הנדרש להדפסת מיתוגים קטנים מושלמים בעזרת מדפסת ביתית ודפי חיתוך מיוחדים. עבודה נכונה עם המדפסת והתוכנה והדרכה מקיפה איך להכין את חומרי הגרפיקה בהתאמה מושלמת.

שיעור 4

מיחוג אקססוריז

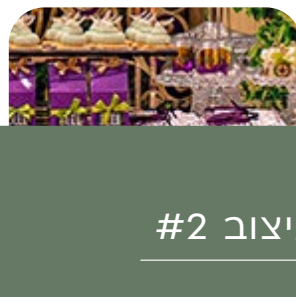
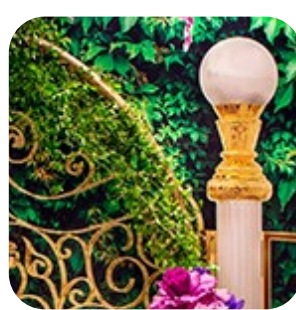
השיעור הזה יקנה לך את כל הלמידה על עיצוב ובניית אקססוריז קטנים ממותגים, איזה אלמנטים ניתן למתג ומגוון הטכניקות והחומרים שאיתם ניתן למתג ולעצב ברמה הכי גבוהה.



בונס עיצוב מיני בר



בונס עיצוב מארזים ממותגים



עיצוב #2

עיצוב ברים



בקורס הזה אני מנחה אותך צעד אחרי צעד ומשתפת אותך בידע העצום שצברתי במאות אירועי יוקרה, בטכניקות סדורות וסודות מאחורי הקלעים של בר מנצח, המשאיר את האורחים פעורי פה.

שיעור 1

מבוא לעיצוב ברים

בחלק זה תקבלי טיפים ודגשים לעיצוב בר מושלם, הבנה בשילוב צבעים, מה המרכיבים לבר אנדי ובלתי נשכח, עם איזה כלים נעצב, איך יוצרים את התמונה המושלמת והתאמה מלאה של כל האלמנטים.

שיעור 2

בר בסיסי

תלמדי לייצר קומפוזיציה, סימטריה ואסימטריה, תביני עיצוב של בר בסיסי על שולחן שהוא היסוד לכל בר, עם שילוב של קאפה, שטיח, מפה מעניינת וכלים מיוחדים ואיך הכל מתחבר יחד לתמונה מושלמת.

שיעור 3

בר בשילוב קוליסה

בחלק זה נלמד שלב אחרי שלב איך לבנות קוליסה- רקע אחורי ללא מגבלת מידה.

נראה אופציה לריהוט שניתן לשלב ואיך מייצרים בר מונוכרומטי שכל הכלים, ההדפסות והמתוקים מותאמים בהרמוניה מושלמת בעזרת טכניקת צביעה.

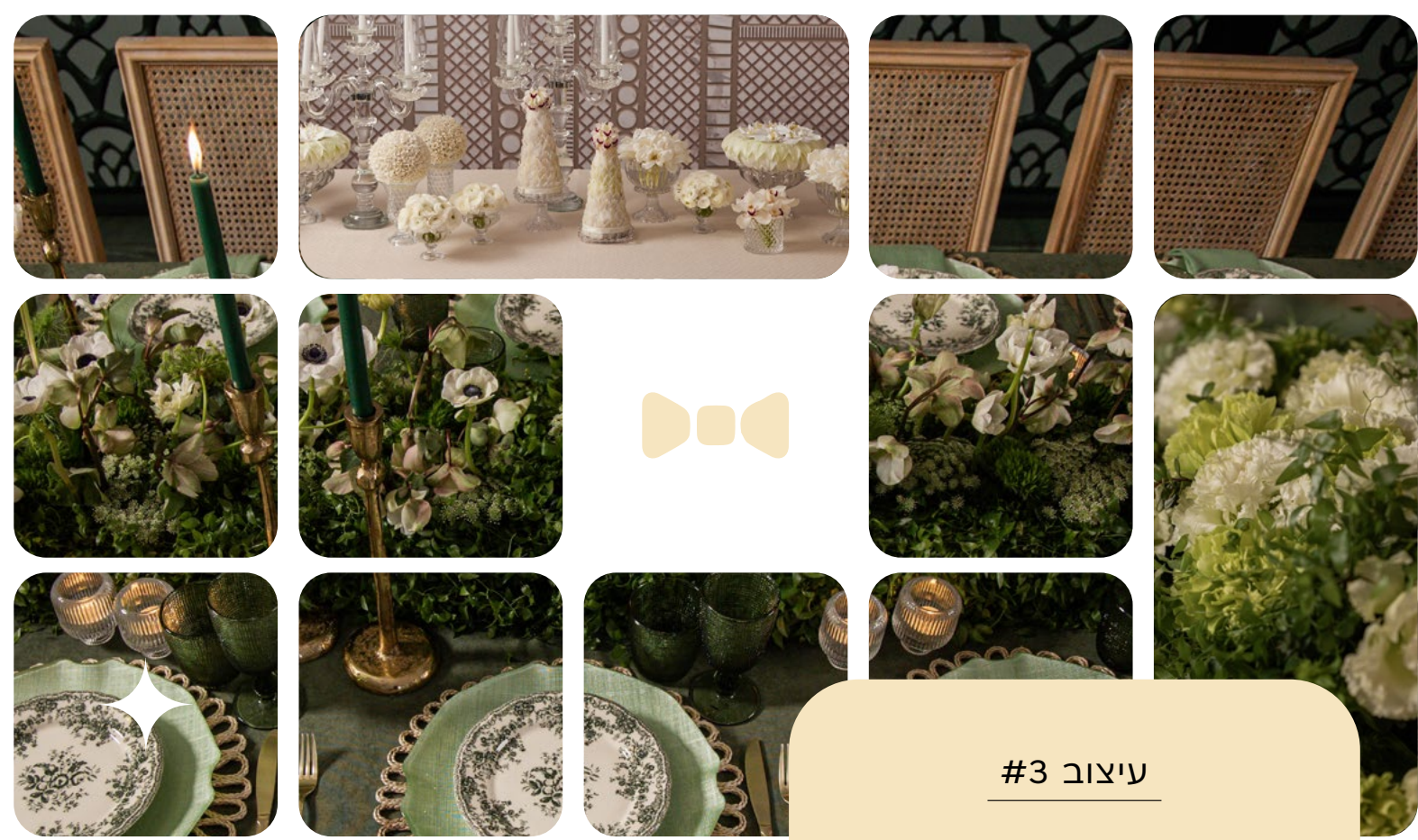
שיעור 4

בר בשילוב קירות PVC

בחלק זה נלמד צורת עבודה עם PVC, איך לייצב אותו, איך ליצור רקע תלת מימד, הדבקת קרניזים וצביעה שלהם. נראה שילוב של ריהוט מיוחד ואיך ניתן להשתמש בו שוב ושוב וכל פעם לייצר תמונה שונה. ואיך הכל משתלב יחד למראה קסום בקומפוזיציה נכונה. ברמה הכי גבוהה.



בנוס
ארגז כלים שכל
מעצבת צריכה



#3 עיצוב

שזירת פרחים וסטיילינג שולחן



אין ספק ששום עיצוב אירוע, שמחה, כינוס לא יהיה שלם בלעדי פרחים. קורס שזירת פרחים פותח את העולם היפהפה של הטבע, ומאפשר לקחת את היצירה המסורתית הזו צעד אחד קדימה בעזרת טכניקות יעילות והרבה מאוד יצירתיות.



בונוס

עיצוב שולחן ביחי

שיעור 1

מבוא לשזירת פרחים

נראה איזה ציוד נדרש לשזירה ואיפה ניתן לרכוש כל מוצר. נקבל הסבר כללי על תמחור ותכנון יום העבודה, נקבל טיפים איך לייצר לוח השראה לאירוע.

שיעור 2

שזירות קלאסיות ומודרניות

בחלק זה נלמד לשזור סידור עגול, קלאסי ומודרני ולשלב בגבהים שונים של כלים. נלמד לעצב סידור בתוך קערות, שזירה קלאסית ומודרנית במגשי קומות ושילוב בוקטים בקומפוזיציה הכללית. וכמובן נלמד איך הכל משתלב על השולחן עם המפה, הכלים, הריהוט והרקע.

שיעור 3

אדניות וראנרים

בחלק זה נלמד טכניקות שונות ומעניינות בסוגי אדניות וראנרים. שזירת חלת פרחים, שזירת ראנר בסגנון גינתי, עבודה עם אדנית, עיטוף והכנה לשזירה. נשזור אדנית בסגנון טרופי ואדנית בסגנון אמנותי. ונראה כיצד הכלים משלימים ומשתלבים בצבעי הפרחים ויוצרים שולחן עשיר.

שיעור 4

פיסול ושזירות אמנותיות

בחלק זה נלמד עבודה עם סוגים שונים של ספוגים ואיך לייצר מהם צורות שונות. נלמד עבודה מדוייקת לפי צורת הספוג, הדבקה ונעיצה של הפרחים למראה אסטטי ורמת גימור מושלמת, שילוב הספוגים במינון נכון, איזון השולחן בעזרת בוקטים במגוון רחב של כלים ופרחים להוספת יופי ונפח, והתאמת הפרטים הקטנים שיוצרים את ההרמוניה המושלמת.



עיצוב #4

עיצוב בלונים



טרנד עיצוב הבלונים כבש את הארץ בשנים האחרונות, בהרבה מאירועי הקונספט אפשר למצוא עיצובי בלונים. בקורס הזה תקבלי טיפים לעבודה נכונה, תקבלי השראה, טכניקה, כלים וידע שיעזרו לך ליצור עיצובים מרהיבים ומיוחדים לאירועים.

שיעור 1

מרכזי שולחן

תלמדי לייצר מרכזי שולחן עשויים מבלונים, עיטוף בעזרת טול, הכנסת קונפטי ונוצות לבלון באבל וטכניקות מדוייקות ליצירת מראה מושלם.

שיעור 2

שזירה אורגנית, שער, עמוד וקיר בלונים

בחלק זה תלמדי איך לייצר שזירה אורגנית ולשלב אותה בקיר צילום.

נלמד עיצוב שער, עמוד ספירלה מבלונים ובניית קיר בלונים מלא שמתאים לעמדת צילום מרשימה.

שיעור 3

מארזים ומתנות

בחלק זה תגלי שיטות עיצוב ליצירת מתנות בסטייל, עם מלא אוויר ואווירה.

נלמד איך למתג את המתנות בשילוב מדבקות טפט בחיתוך צורני, שילוב של פרחי סבון, שוקולדים ואלמנטים משלימים שמשדרגים את המתנות.



בונס
השראה וטכניקה
לקיר צילום
משודרג



עיצוב #5

שיעור, תמחור ואימון מנטלי



תני ללקוחות שלך להבין במה את שונה מכל שאר הספקים, מה מיוחד דווקא בעסק שלך, למה לקנות דווקא ממך, איך לבנות הצעת מחיר וואו שתתן לך ייתרון ובידול מול המתחרים.



בונס
רשימת הספקים הסודית
של ראשל

שיעור 1 שיווק

בחלק זה תלמדי להבין איך לבדל, איך לשווק את עצמך ואיך להגיע מדוייקת לשיחת מכירה. נלמד להשתמש בסרגל מכירה ברור ולנהל שיחות מכירה נכונות. כך שתדעי איך להביא את הטאץ' האישי שלך שיגרום ללקוחות לבחור דווקא בך, להגיע לבידול הייחודי שלך ולספר אותו לעולם.

שיעור 2 תמחור

תלמדי לתמחר נכון את האלמנטים שנלמדו במהלך הקורסים, תביני מה השאלות שצריך לשאול את הלקוח במפגש ראשון ואיך לבוא במקסימום אפקטיביות לפגישה, ובכך לכתוב את ההצעת מחיר הכי מדוייקת.

שיעור 3 אימון מנטלי

12 שיעורים של אימון מנטלי שיתנו לך את כל הכלים לקחת את כל הידע המטורף שקיבלת בקורס לשלב המעשי ולהיות אפקטיבית בכל מצב כדי להגיע למקסימום תוצאות. תלמדי להכיל את ההצלחות והאכזבות שיגיעו לך במהלך הדרך ולהיות תמיד מסופקת בלי תלות בתוצאה.



קולינריה #1

קינוחי כוסות



תקבלי טכניקות מתקדמות ליצירת סוגים שונים של קינוחי כוסות מושלמים. תחשפי לטכניקות חדשניות בעבודה עם מרנג בפרזנטציות חדשניות ופרקטיות. תלמדי לשלב בין המתכונים ולייצר מגוון של קינוחי כוסות.

פאי לימון

בשיעור זה תלמדי הכנה של כוס פאי לימון מפורק, נלמד להכין קראמבל, קרם לימון חמאתי. נלמד להכין ולזלף מרנג שוויצרי ואיך לצרוב אותו בצורה מושלמת. נראה איך לקשט עם בסקוויט לימוני מתאים.

כוס פרלינה

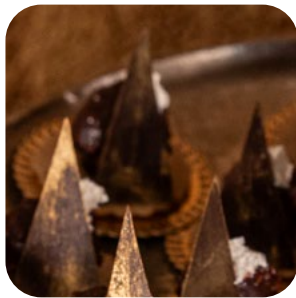
נקבל הבנה נרחבת בחומרי הגלם ונלמד להכין קרם פרלינה ממגוון סוגי אגוזים. נלמד הכנת מוסים בשילוב פרלינה וסוגי שוקולדים והכנת סבלה שקדים וקרם שנטיילי לקישוט.

כוס פנקוטה חות

נלמד הכנת פנקוטה שוקולד לבן, מוס תות וקולי תות בכוס מרטיני מרשימה. נלמד הכנת קומפוט תות שייתן לנו מרקם מעניין בכוס ודף מרנג לקישוט.

כוס מוס קרמל

נלמד הכנת קרמל ואיך לשלב אותו בצורה מושלמת בתוך מוס, נלמד הכנת קראמבל משוחזר שמוסיף טקסטורה ומרקם מעניין והכנת אבני מרנג שמתאימות לקישוט במגוון גדול של קינוחים.



קולינריה #2

בסיס הפטיסיירי



נלמד הכנה של מתכונים שהם הבסיס של עולם הפטיסיירי.

מתכונים שכל פעם שאני מתחילה לתכנן סידרת קינוחים אני מתשמשת בהם, ניתן לגוון איתם ולשלב אותם באינספור וריאציות והכל בהתאם לסוג האירוע ולקונספט שלו

טימפרור שוקולד

נלמד לטמפרר שוקולד במספר טכניקות והכנת אינספור קישוטי שוקולד מושלמים שאפשר לשדרג איתם כל קינוח

הבסיס לכל קינוח גורמה

נלמד הכנה של בסיסי עוגיות מסבלה מקדמיה פופריך קקאו, נלמד הכנת מגוון סוגים של גנאשים בטעמים שונים וטכניקת הכנת עוגת ספוג במיקרוגל שתוכל לשדרג ולהעשיר כל קינוח.

כחזניות

נלמד הכנת בצק רבוך וזילוף פחזניות בצורה מושלמת. נכין קראנץ' שעוטף את הפחזניה ואותו נוכל להתאים לצבעי האירוע.

נלמד הכנת קרם פטיסייר במרקם מושלם וקישוט הפחזניות ב3 פרזנטציות.

מקרונים

נלמד את הסודות המקצועיים איך להכין מקרונים מושלמים, נראה מגוון אופציות לצבעים ומילויים שונים. נכין קישוט שוקולד מיוחד ונראה בנוסף להכנת המקרונים איך לייצר מהם 2 קינוחים שונים.

כררו רושה

נלמד הכנה של פררו רושה, אחד הקינוחים האהובים באירועים. נראה איך לצפות את הפררו רושה בצורה מושלמת והרכבתו בתור פטיפור ונראה איך ניתן להגיש אותו כמו בצורתו המקורית.



קולינריה #3

טארטים מודרניים



בחלק זה תקבלי את כל הידע
והטיפים איך להכין טארטים
בצורה מושלמת,
נלמד מגוון מלויים וסילובים של
טעמים וטקסטורות.

טארט לימון

נלמד את טכניקת הכנת הטארט עצמו, הכנת קרם
לימון ונגאש שוקולד לבן מוקצף לקישוט, וקישוט הטארט
בסגנונות זילוף שונים.

טארט קוקוס מנגו

נלמד הכנת קרם שקדים אפוי לבסיס הטארט, הכנת
קולי מנגו שיקפיץ ויחדד את הטעמים וזילוף הקישוט
מנגאש קוקוס מוקצף וקישוט שוקולד שנותן את הטאץ'
הסופי

טארט פרוו רושה

נלמד את טכניקת הכנת טארט קקאו, הכנת הנגאש
ציפוי הטארט בקראנץ' פרוו רושה. קישוט של דיסקית
שוקולד עגולה, מיני פרוו רושה בפרזנטציה מעניינת.

טארט שוקולד וקרמל

נלמד הכנת קרם שקדים קפה בבסיס הטארט, רוטב
טופי קרמל נימוח בקישוט זילוף מיוחד של נגאש שוקולד
מריר מוקצף ונגיעה של אבני זהב.



קולינריה #4

קינוחים מודרניים



נלמד להכין קינוחים מיוחדים המתאימים לברים, נכין כמה סוגי פטיפורים שמכל אלמנט מהם תוכלי ליצור ולהמציא עוד וריאציות. נלמד להכין קישוטים משוקולד, לפתח חשיבה עיצובית ובעזרת ריסוס שוקולד להתאים לפלטת צבעי האירוע.

הכנת המוסים

נלמד הכנה של 3 סוגי מוסים בטעמים עשירים ושדרונג עם אינסרט מיוחד שמוסיף טעם וטקסטורה, נלמד עבודה עם ג'לטין בטכניקה נכונה שלא ישפיע על טעם הקינוח ועבודה נכונה עם מגוון סוגי תבניות סיליקון.

טכניקות ציפוי

נלמד לצפות המוסים ב3 וריאציות שונות, עבודה נכונה עם מרססת, ציפוי מושלם של גלסאג' וציפוי קראנץ' שוקולדי במראה מושלם.

הכנת קישוטים

נלמד טימפרור שוקולד במטמפררת חשמלית והכנת מגוון קישוטי שוקולד בטכניקות שונות שיתנו לנו את הטאץ' העדין ואת הגימור המושלם שיקפיץ כל קינוח שרק תרצי לעצב.

דגשים לקינוחי בוכה

נבין איך להתאים את הקינוחים לקונספט הכללי ונקבל ידע מסל הכלים הנרחב של ראשל מתוך נסיון של מאות אירועים בשטח.



#5 קולינריה

פינגר פוד



הטרנד החם בכל אירוע עיסקי, השקה, ואירועים פרטיים, המנות הקטנות שכיף לאכול על הדרך. בקורס הזה תקבלי את כל המתכונים לפינגר פוד איכותי, שלבי היצור, ההרכבה והשינוע שלו ואיך לעצב קומפוזיציה בבר מלוחים יוקרתי.

מאפים

בחלק זה נלמד להכין מסוגי בצקים מגוון מאפים מיוחדים, נבין איך להפוך מאפה רגיל למנת פינגר פוד יפיפיה שתקשט ותשדרג לך כל בר מלוח.

מנות עקרייות

נסקור פרזנטציות עכשוויות של מנות מיני מרשימות. תקבלי מתכונים, טכניקות וידע להכנת טורטייה מטוגנת במלית גבינות, שיפודי סלמון, סושי טורטייה, מיני קיש ומיני פשטידה.

סלטים

נלמד לשלב בין חומרי גלם שונים שייצרו לך את הסלט המושלם, ואיך לעצב אותם בכוסות קטנות ולקשט בצורה מושלמת.



בונס
דגשים לאירועי
פינגר פוד



קולינריה #6,7

עיצוב קאפקייקס ועוגה בבצק סוכר



בקורס זה תלמדי איך לעבוד עם בצק הסוכר. תכירי את מגוון הכלים והשיטות לעיצוב עם בצק סוכר, שיטות עבודה עם תבניות סיליקון, יצירת פפיון, עבודה עם דפי בצק סוכר ותחרות, תקבלי מתכונים ושלבי הכנה.

מבוא לבצק סוכר

נכיר את בצק הסוכר, נלמד איך לעבוד איתו ואיך לצבוע אותו בכל צבע שנרצה. נבין איך מכינים מגוון קישוטים בעזרת כלים מקצועיים שונים.

עיצוב קאפקייקס בבצק סוכר

נלמד את הכנת הקאפקייקס עצמם. נראה עבודה עם בצק סוכר במגוון סוגי תבניות סיליקון, טכניקות שונות של קישוט, הכנת פפיון והכנת תחרה אכילה. זילוף קרם חמאה ועיצוב האלמנטים על הטופר.

עיצוב עוגה בבצק סוכר

תלמדי אפיית עוגת בסיס, הכנת העוגה לעיטוף, ציפוי עוגת הקומות בגנאש ועיטוף מושלם בבצק סוכר. בנוסף נלמד קישוט העוגה בפפיון, קפיטונאז, תחרה ופרחים.



בונס
עיטוף עוגה מקלקר
בבצק סוכר



קולינריה #8

עוגיות רויאל אייסינג



עוגיות רויאל אייסינג הן מבריקות, זוהרות ומלאות צבעים. סוד הקסם של העוגיות המקושטות האלה הוא הקרם המיוחד שאיתו ניתן לאייר ולעצב בכל סגנון.

בקורס זה תקבלי את כל הסודות להכנת עוגיות רויאל אייסינג מרשימות. תלמדי ציפויים שונים, עיטור במגוון טכניקות מתקדמות, טכניקות זילוף ואיור ושילוב אלמנטים מבצק סוכר.

הכנת העוגיות

נלמד הכנת עוגיות חמאה, רידוד בטכניקה מעניינת וקריצה ואפייה נכונה שהעוגיה תישאר בדיוק בעובי ובצורה הרצויה.

ציפוי העוגיות

נלמד הכנה של רויאל אייסינג במרקם נכון לציפוי, צביעת הרויאל אייסינג בכל גוון שתרצי וציפוי העוגיה בצורה מושלמת בצבע אחיד ובטכניקה של מעבר צבעים.

איור, קישוט וזילוף

נלמד איור על רויאל אייסינג בעזרת מכחול וצבעי מאגל ואיור בעזרת רויאל אייסינג במרקם הנכון.

נראה זילוף של רויאל אייסינג במרקם סמיך ושילוב של אלמנטים מבצק סוכר וצביעתם בצבע מטאלי.



קולינריה #9

עיצוב בפירות



תחום עיצוב וגילוף פירות הוא אחד הטרנדים הקולינריים הנפוצים והמבוקשים ביותר בעולם האירועים. עיצובי הפירות מככים בברים, במגשי אירח, בשילוב פרחים ועוד. בקורס נשים דגש על התאמה ושילוב הפירות בבר.

מגשי פירות לשליחה

נלמד טכניקות חיתוך שונות, עיטוף מושלם ואריזה נכונה שמהם תוכלי לייצר מגוון עיצובים לשליחה.

נלמד לגלף לוגו על אבטיח, לעצב מגש בשילוב קאפה ולמלא בו מעבר לפירות גם פרלינים ופיצוחים והכל בפרזנטציות עכשוויות.

מגשי פירות לברים

נלמד טכניקות לחיתוך ועיצוב במגוון רחב של פירות, נלמד לעצב על מגש עגול מגש מלבני, מגש אליפסה ומגש 3 קומות.

נראה איזה כלים נדרשים ואיך אנחנו משלבות את הפלטות בתוך בר המתוקים שלנו כדי לייצר התאמה והרמוניה מושלמת.

עיצוב בר פירות

נלמד לעצב בר מושלם שמורכב רק מפירות, רעיונות לקומפוזיציה מעניינת וחדשנית עם משחקי גובה. נשלב בבר מעבר לפירות, שייקים, חמצוצים, ג'לים, פיצוחים ובנוסף נלמד הכנת קונוס פירות מושלם.



בונס
עיצוב פירות
על קיאק