

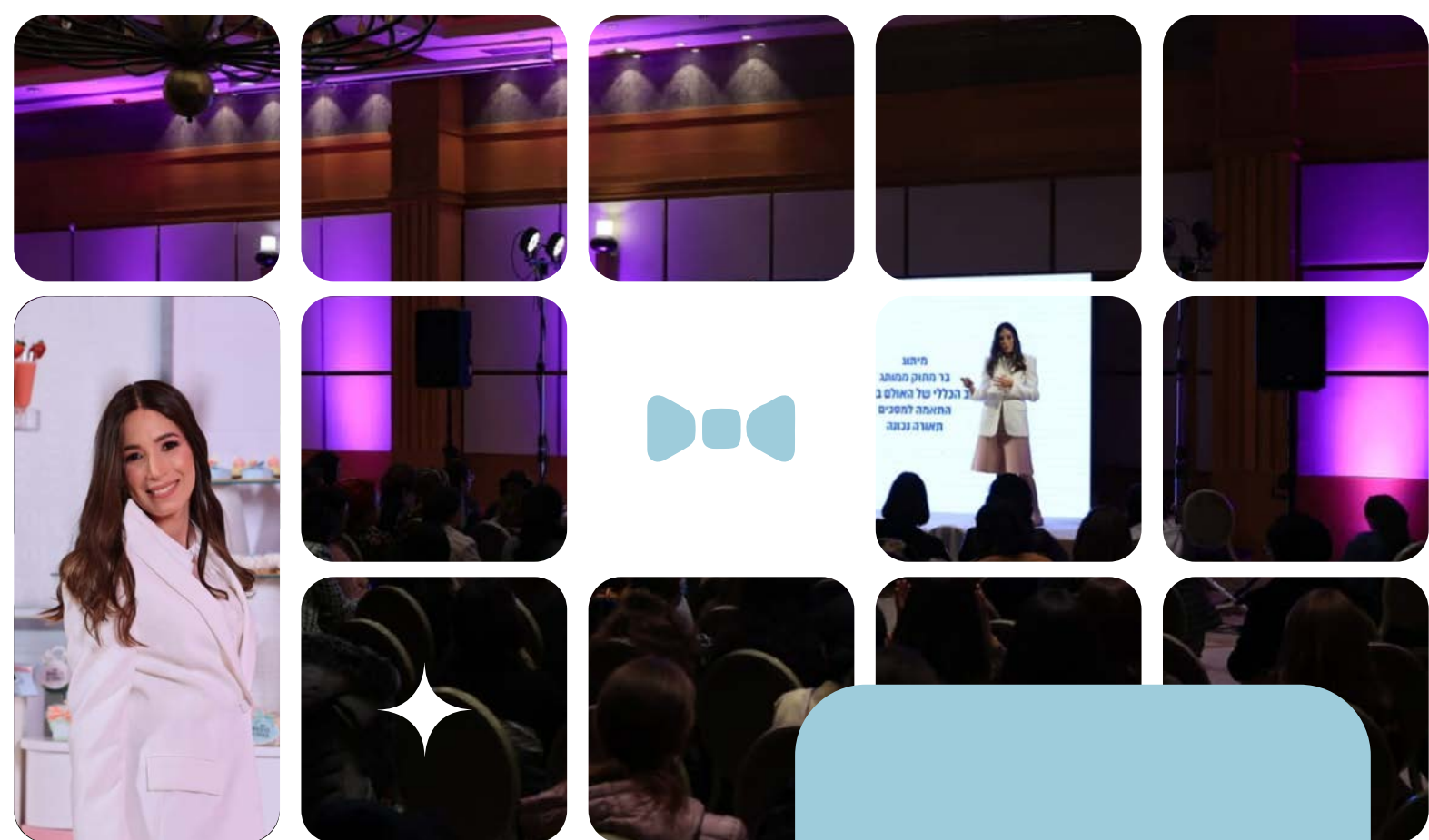
DIGITA


boutique events & more

DIGITAL SCHOOL

עיצוב אירועי 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

12 קורסים 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



בנוס

סיור וירטואלי 360 שלב אחרי שלב עם ראשל באירוע מצולם מהשטח



בנוס

דגשים וטיפים מארגז הכלים של ראשל שימנעו ממך המון טעויות



בנוס

ליווי אישי במייל וואטסאפ ומפגש זום לשאלות וחשובות



בנוס

רשימת הספקים הסודית של ראשל

6 חדשי ליווי

2 גישה חופשית לשנתיים

8 קורסי קולינריה

5 קורסי עיצוב



קורס #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.



בונס עיצוב מיני בר

נלמד לעצב מיניבר ממותג לשליחה שמורכב מאקססוריז ומתוקים ומאד פופולרי היום לשליחה כמתנת הערכה לכל אירוע.



בונס עיצוב מארזים ממותגים

תלמדי לעצב מארזים שמתאימים להכנת כיבוד בחדרים לשבתות חתן, אירועי חברה וכו'

שיעור 1

בניית קונספט מיחוג ודפוס

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

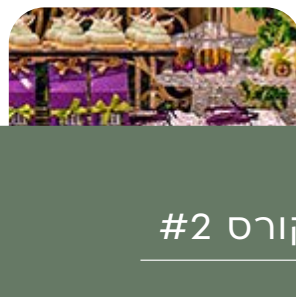
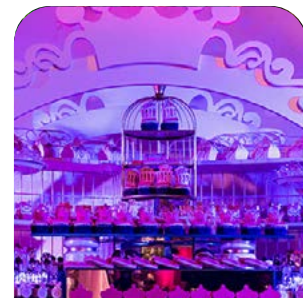
דפוס ביחי

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.



קורס #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.



בונס

ארגז כלים שכל מעצבת צריכה

תקבלי רשימה מפורטת מארגז הכלים של ראשל של כל כלי העבודה שמעצבת צריכה בשטח



בונס

בחירת כלים ועבודה מול נגר

תקבלי הבנה נרחבת איזה כלים מתאימים לכל בר ואיזה כלים יתאימו בצורה מושלמת לקונספט שלך. תלמדי מה צריך לבקש מנגר כאשר רוצים לייצר קירות ואלמטים מנגרות.

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 נעבב, איך יוצרים את התמונה המושלמת והתאמה מלאה של כל האלמנטים.

שיעור 2

בר בסיסי

תלמדי לייצר קומפוזיציה, סימטריה ואסימטריה, תבני 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

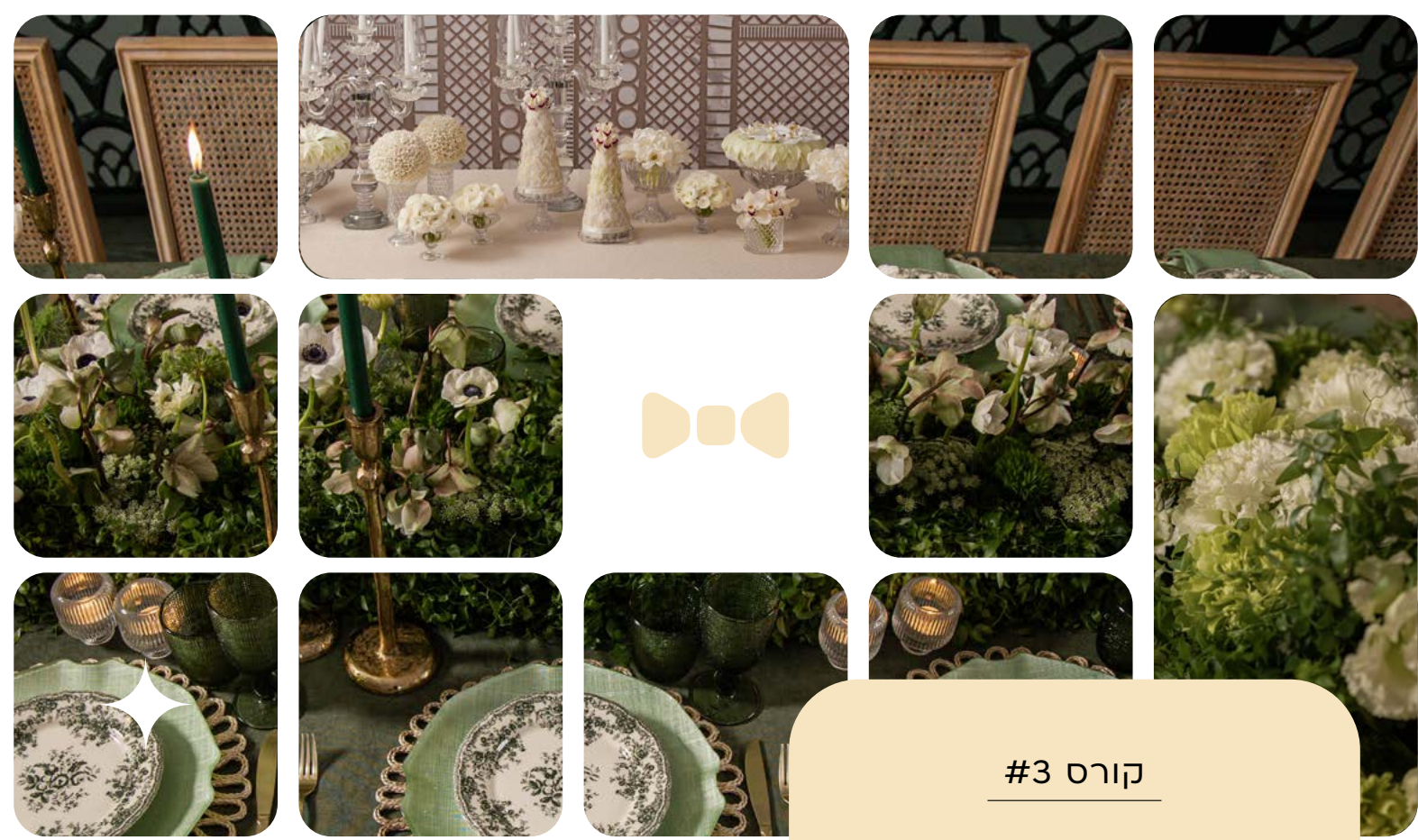
בר בשילוב קוליסה

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.



קורס #3

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

תלמדי טכניקות לעיצוב בוקטים של פרחים לעריכת השולחן הביתי שלך ולאירועים קטנים.

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 בנבחים 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.



קורס #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 משלמים שמשדרגים את המתנות.



בונס השראה וטכניקה לקיר צילום משודרג

תביני איך בונים קיר מכמה סוגים של חומרים ואיך משדרגים את הקיר הקלאסי בעזרת אלמנטים דקורטיביים.



קורס #5

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.

כאי לימון מפורק

נלמד הכנת כוס פאי לימון מפורק, הכנה של **קראמבל** ו**קרם לימון חמאתי**. נלמד להכין ולזלף מרנג שוויצרי ואיך אותו בצורה מושלמת. נראה איך לקשט **בביסקוויט לימוני** מתאים.

כוס פרלינה

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

כוס פנקוטה חוח

נלמד הכנת **פנקוטה שוקולד לבן**, מוס תות ו**קולי תות** בכוס מרטיני מרשימה. נלמד הכנת **קומפוט תות** שיתן לנו מרקם מעניין, נבין איך ליצור **איזון נכון** בין השכבות ונוסיף **דף מרנג** לקישוט.

כוס מוס קרמל

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

טכניקות מרנג חדשניות

נלמד הכנת של סוגי מרנגים, **מרנג צרפתי**, **איטלקי ושוייצרי**. נבין איך להכין מהם **מגוון קישוטים** שמשדרגים כל קינוח. נלמד איך **לזלף** אותם בצורות שונות ולשלב אותם בקינוחים שונים.



קורס #6

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

טימכרור שוקולד

נלמד **לטמפרר שוקולד במספר טכניקות** והכנת **קישוטי שוקולד מושלמים**, נוצות, עלים, דסקיות, דפי שוקולד שאפשר לשדרג איתם כל קינוח ובנוסף **איך לצבוע את השוקולד לכל גוון בהתאמה לקונספט ולצבעי האירוע.**

הבסיס לכל קינוח גורמה

נלמד **הכנה של בסיס עוגיות מסבלה מקדמיה** ובצק פריך קקאו, נלמד הכנת **מגוון סוגים של גנאשים** בטעמים שונים ו**טכניקת הכנת עוגת ספוג** במיקרוגל שתוכל לשדרג ולהעשיר כל קינוח.

בצק רבוך וקרם פטיסייר

נלמד **הכנת בצק רבוך** וזילוף פחזניה בצורה מושלמת, נכין **קראנץ' שעוטף את הפחזניה** ואותו נוכל להתאים לפלטת הצבעים של האירוע. נלמד הכנת **קרם פטיסייר** במרקם מושלם וקישוט הפחזניה **ב3 פרזנטציות.**

סודות המקרון הצרכתי

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



קורס #7

טארטים מודרניים



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

טארט לימון

נלמד את **טכניקת הכנת הטראט** עצמו שניתן לייצר ממנו אינספור וריאציות, **הכנת קרם לימון וגנאש 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 **מגנאש קוקוס מוקצף** בשילוב קישוט שוקולד שנותן את הטאץ' הסופי.

טארט פרוו רושה

נלמד את טכניקת **הכנת טארט קקאו**, הכנת הגנאש, ציפוי הטארט בקראנץ' פרוו רושה, **קישוט של דסקית** שוקולד עגולה ומיני פרוו רושה **בפרזנטציה מעניינת**.

טארט שוקולד וקרמל

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



קורס #8

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 את המוסים** ב 3 וריאציות שונות, עבודה נכונה עם **מרססת**, ציפוי מושלם של **גלסאג'** וציפוי קראנץ' שוקולדי במראה מושלם.

הכנת קישוטים

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

דגשים לקינוחי בופה

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



קורס #9

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.



בונס
דגשים לאירועי פינגר פוד

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. נלמד הכנה והגשה של מיני בורגרים, קרואסון במילויים שונים, פוקצ'ת ירקות עשירה וברוסקה בזילוף עדכני.

מנות עקריות

נסקור פרזנטציות עכשוויות של מנות מיני מרשימות. ואיך להגיש כל מנה בקישוט שונה ועדכני תקבלי מתכונים, טכניקות וידע להכנת טורטייה מטוגנת במלית גבינות, שיפודי סלמון, סושי טורטייה, מיני קיש ומיני פטטידה.

סלטים

נלמד לשלב בין חומרי גלם שונים שייצרו לנו את הסלט המושלם במרקם, בצבע ובטעם. ואיך לעצב אותם בכוסות קטנות ולקשט בצורה מעניינת וחדשנית והוספת עוד טקסטורה קראנצ'ית לסלט.

בונס

דגשים לאירועי פינגר פוד

הצצה לאירוע אמיתי בשטח, איך מנות הפינגר פוד משתלבות בתוך בר מושלם עם דגשים וטיפים מסל הכלים של ראשל.



קורס #10

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.



בונס

עיסוף עוגה מקלקר בבצק סוכר

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**. 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.

הכנה ועיסוף העוגה

נלמד אפיית עוגת בסיס עשירה, טכניקות להכנת העוגה לעיסוף, מילוי קרם בין השכבות וציפוי

עוגת הקומות בגנאש יציב כבסיס לעיסוף. נראה את **הטכניקה והסודות לעיסוף** העוגה בבצק סוכר בצורה מדויקת ואסטטית.

קישוט העוגה

נלמד איך לעבוד עם בצק סוכר לקישוט העוגה, איך לשלב נכון את הצבעים, עיצוב של **פפיון תלת מימד** בטכניקה מיוחדת, שילוב של **תחרה יוקרתית** סביב העוגה וטכניקה של הכנת **פרחי קישוט עדינים**.

בונס

עיצוב עוגה מקלקר בבצק סוכר

תלמדי לעטוף עוגה מקלקר בצורה מדויקת ואסטטית לאירועים בהם אין ביקוש לעוגה אמיתית.



קורס #11

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 ו**קריצה 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 מאכל ואיור בעזרת רויאל אייסינג במרקם הנכון.

נראה **זילוף של רויאל אייסינג** במרקם סמיך ושילוב של אלמנטים מבצק סוכר ו**צביעתם בצבע מטאלי**.



קורס #12

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.



בונס
עיצוב פירות על קיאק

מגשי פירות לשליחה

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

2 גדלים של מגשים עגולים, מגש מרובע, עציץ פירות ומיני בר בשילוב קאפה ולמלא בו מעבר לפירות גם פרלינים ופיצוחים והכל בפרזנטציות עכשוויות. ובנוסף נלמד לשלב ולגלף לוגו על אבטיח

מגשי פירות לברים

נלמד טכניקות לחיתוך ועיצוב במיוחד לברים במגוון רחב של פירות וסגנונות, נלמד לעצב על מגשים דקורטיביים, מגש עגול מגש מלבני, מגש אליפסה ומגש 3 קומות. נראה איזה כלים נדרשים ואיך אנחנו משלבות את הפלטות בתוך בר המתוקים כדי לייצר התאמה והרמוניה מושלמת.

עיצוב בר פירות

נלמד לעצב בר מושלם שמורכב רק מפירות ונותן את כל השואו לאירוע, נבין רעיונות לקומפוזיציה מעניינת וחדשנית עם משחקי גובה. נוסיף פרמידת פירות עכשווית ונשלב בבר מעבר לפירות, שייקים, חמצוצים, גלים ופיצוחים שישלימו את החוויה.

בונס

עיצוב פירות על קיאק

נלמד לעצב בר על קיאק בצורה מרשימה ואלגנטית שאופנתי היום מאד בעולם האירועים שאתו גם ניתן לשלוח לאירוע בלי להגיע למקום.



קורס #13

שיווק, 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

שיווק

בחלק זה תלמדי להבין איך **לבדל, איך לטווק** את עצמך ואיך להגיע מדוייקת ל**שיחת 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.

תמחור

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

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.