

DIGITA

**RASFEL**

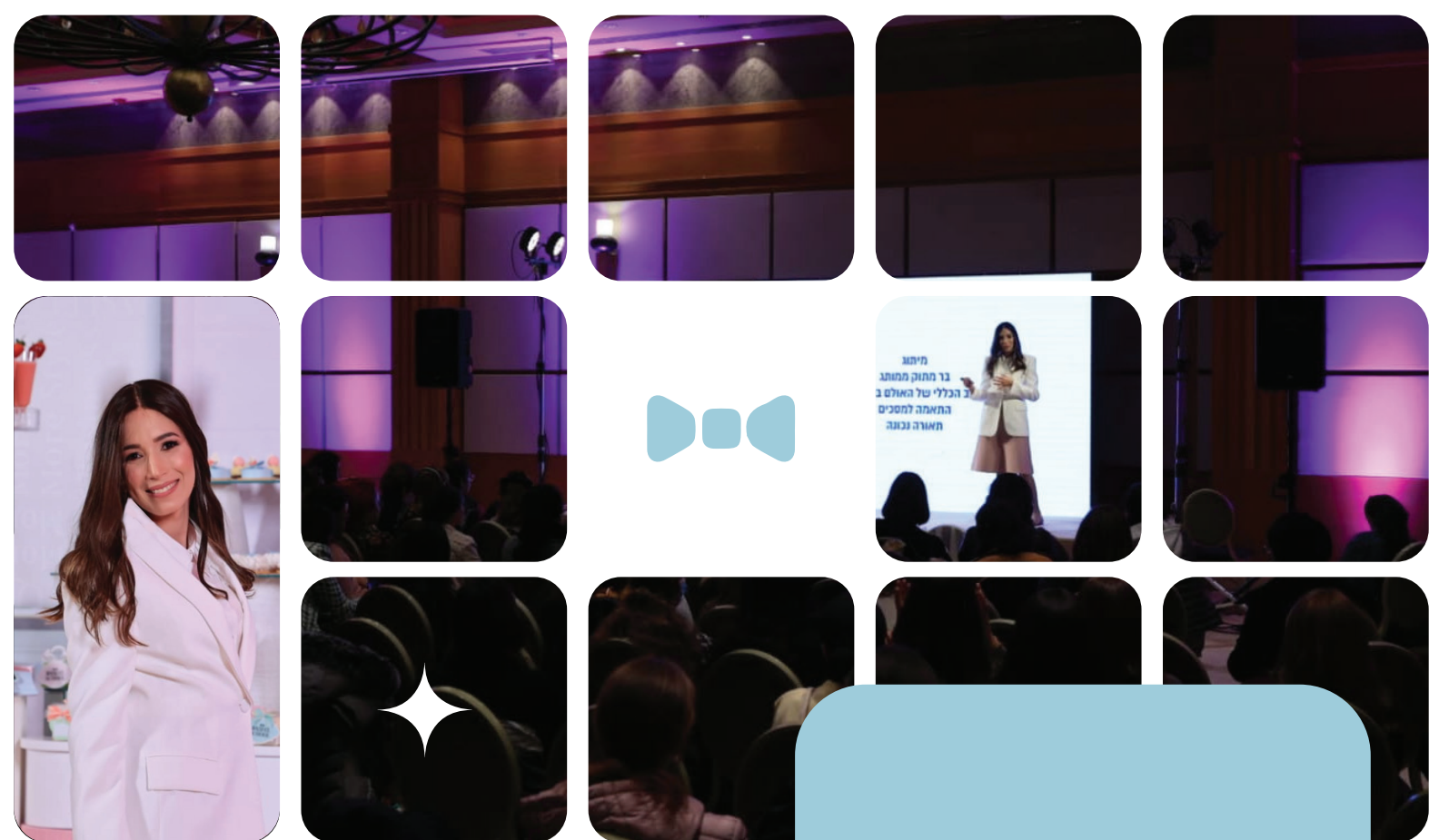
boutique events & more

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



שתהפוך אותך למעצבת  
אירועי קונספט מקצועית  
ברמה הכי גבוהה שיש!

## קורסים דיגטלים מקיפים

8 + 5 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 בצק סוכר • עיצוב בפירות



### בנוס

סיור וירטואלי 360  
שלב אחרי שלב  
עם ראשל באירוע  
מצולם מהשטח



### בנוס

חברות בקבוצה VVIP  
שבה תקבלי עדכונים  
וחידודים על החומר  
הנלמד



### בנוס

ליווי אישי במייל  
וואטסאפ ומפגש  
זום לשאלות  
וחשובות



### בנוס

רשימת הספקים  
הסודית של ראשל

## המחיר בחבילת הכל כלול

₪ 8,999

## מחיר לאחר הנחה

₪ 600X12

סה"כ 7,200 ₪

6 חדשי ליווי

2 גישה חופשית לשנתיים

8 קורסי קולינריה

5 קורסי עיצוב



קורס #1

# בניית קונספט מיתוג 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**



**בונס עיצוב מארזים ממותגים**

## שיעור 1

### בניית הקונספט ואסטרטגיית מיתוג

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

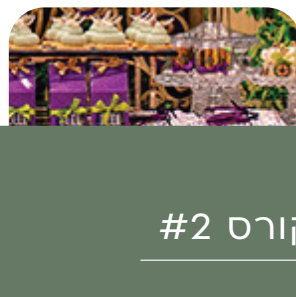
בחלק זה תקבלי את כל הידע הנדרש להדפסת מיתוגים קטנים מושלמים בעזרת מדפסת ביתית ודפי חיתוך מיוחדים. עבודה נכונה עם המדפסת והתוכנה והדרכה מקיפה איך להכין את חומרי הגרפיקה בהתאמה מושלמת.

## שיעור 4

### מיתוג 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.

## 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, 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

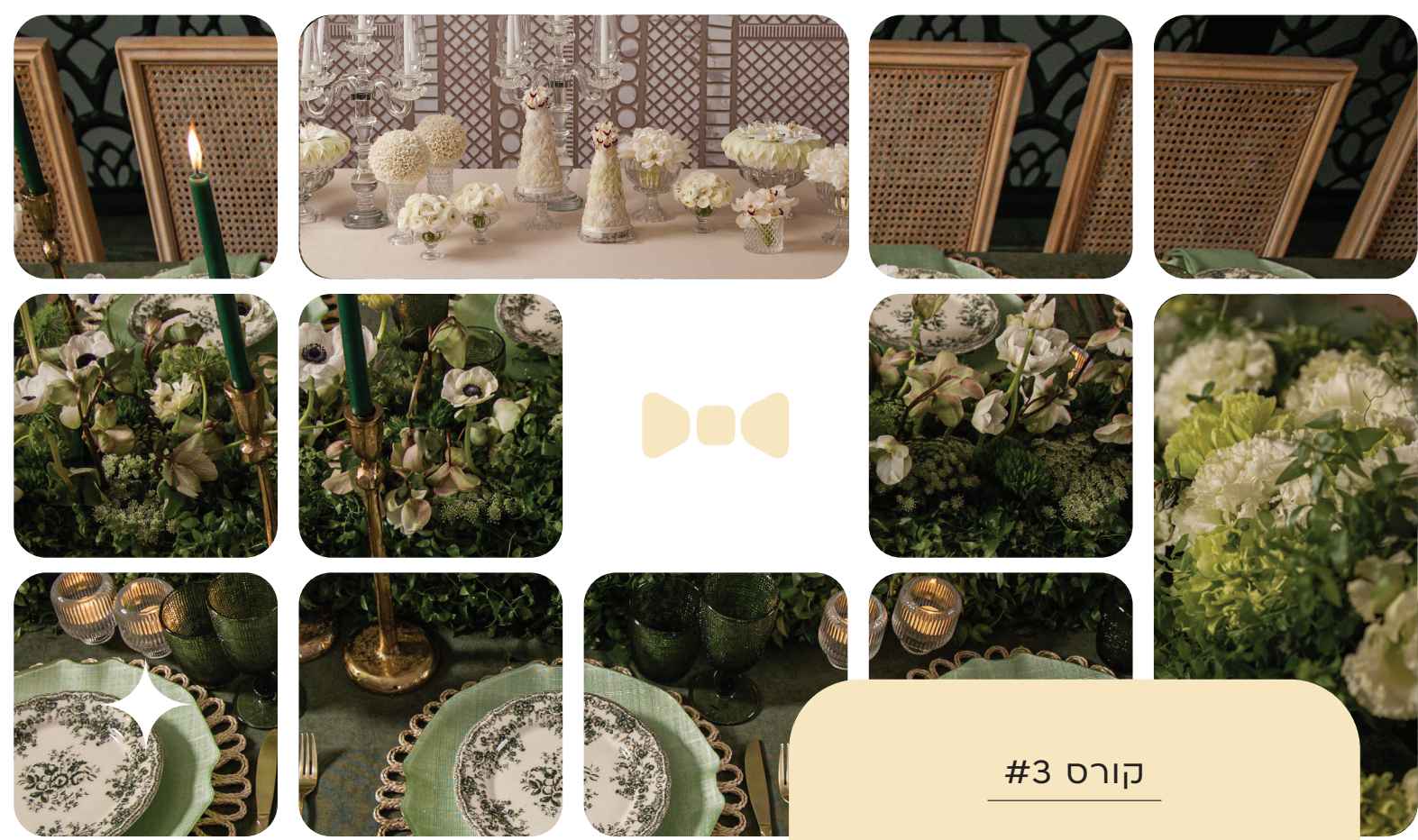
### בר בשילוב קירות PVC

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.



בנוסף  
ארגז כלים שכל  
מעצבת צריכה





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.



**בונס**  
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.





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 משלימים שמשדרגים את המתנות.



**בונס**  
**השראה וטכניקה**  
**לקיר צילום**  
**משודרג**



קורס #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

# 4 קורסי קינוחים



כאן תלמדי הכנת קינוחים בצורה מקצועית, שילוב מרקמים נכון בהרכבת מנה, טכניקות מתקדמות ופרקטיקות, הכרת פרזנטציות שונות תוך התאמה נכונה לסגנון הבר. רעיונות מיוחדים לקינוחים שישדרגו כל ארוע וישאירו את האורחים והלקוחות בטעם של עוד.



בונס

טבלת אקסל עם מפרט לאירוע (לקורס טארטים בונס שונה)

קורס 3

## בסיס לפטסייר

נלמד להכין בצק רבוך ולייצר ממנו פחזניות ב2 פרזנטציות שונות. נבין את כל הסודות ליצירת מקרונים מושלמים ואיך לשלב אותם בבר וכחלק מפטיפור. בנוסף נלמד הכנה של פרוו רושה ואיך לשדרג אותו לפטיפור מקצועי.

קורס 4

## טארטים

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

★ טימפרור והכנת קישוטי שוקולד

קורס 1

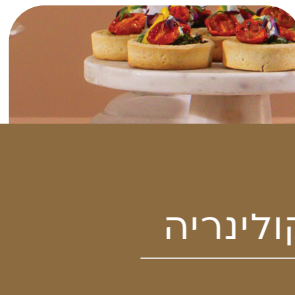
## קינוחי כוסות

בחלק זה 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.

קורס 2

## קינוחים מודרניים

נלמד להכין פטיפורים 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.



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 יוקרתית.

## שיעור 1 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.

## שיעור 2 מנות עקריח

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

## שיעור 3 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

# 2 קורסים בשילוב בצק סוכר



עיצוב בבצק סוכר הוא טרנד בינלאומי נחשק מאד, בקורס תקבלי מגוון טכניקות להכנה ועיטוף של עוגה, קאפקייקס מיוחדים ועוגיות עם זילוף רויאל אייסינג ונלמד להתאים אלמנטים ממותגים המשתלבים באופן אינטגרלי בבר קונספטואלי.

## קורס 1

### עיצוב קאפקייקס בבצק סוכר

בחלק זה תלמדי איך לעבוד עם בצק הסוכר.

תכירי את מגוון הכלים והשיטות לעיצוב עוגות אישיות, שיטות עבודה עם תבניות סיליקון, יצירת פפיון, עבודה עם דפי בצק סוכר ותחרות, תקבלי מתכונים ושלבי הכנה.

## קורס 2

### עוגיות רויאל אייסינג

כאן תקבלי את כל הסודות להכנת עוגיות רויאל אייסינג מרשימות.

תלמדי ציפויים שונים, עיטור במגוון טכניקות מתקדמות, טכניקות זילוף ואיור ושילוב אלמנטים מבצק סוכר.



בונס  
עיטוף עוגה  
מקלקר בבצק  
סוכר



קולינריה

# עיצוב פירות



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



**בונס**  
שילוב פירות  
בחור קיאק

## שיעור 1

### כלטת פירות לברים

כאן תלמדי את הטכניקות לחיתוך ועיצוב במגוון רחב של פירות, נלמד לעבוד על מגש עגול, מגש מלבני ומגש 3 קומות.

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

## שיעור 2

### מגשי פירות לשליחה

תרכשי כלים נוספים שמהם תוכלי לייצר מגוון עיצובים לשליחה.

נלמד לעצב מגש בשילוב קאפה ולמלא בו מעבר לפירות גם שייקים ופיצוחים והכל בפרזנטציה עכשווית.

## שיעור 3

### סושי פירות

נלמד להכין סושי פירות בצבעים מרהיבים.

הסושי טרנדי מאד ומתאים גם לשילוב בברים מתוקים וגם לשילוב בברים מלוחים, הסושי יוסיף לנו צבעוניות ומראה טרנדי ועכשווי.