

مرکز آموزش فنی و حرفه ای خواهران مبارکه شماره ۶

نام دوره آموزشی
طباخ آبزبان

کد ملی استاندارد
۵۲۲۰۲۰۶۷۰۴۷۰۰۰۱

طول دوره آموزشی
۱۰۰ ساعت

تلفن مرکز	آدرس مرکز
۵۲۴۶۵۹۵۰	مبارکه بلوار فتح المبین فنی و حرفه ای خواهران مبارکه

شرایط لازم جهت شرکت در دوره آموزشی :

حداقل میزان تحصیلات سیکل-از حداقل توانایی جسمی و ذهنی و سلامت کامل جسم و روان برخوردار باشد

اهمیت حرفه مورد نظر :

با یادگیری این دوره میتوان انواع آبزبان را شناخت و به طبخ آن با انواع سس و ... پرداخت . همچنین میتوان به عنوان یک شغل و حرفه یاد گرفته و به کسب درآمد بپردازیم.

مشخصات عمومی شغل :

طباخ آبزبان کسی است که از عهده شناخت انواع آبزبان مناسب طبخ -تشخیص سلامت آبزبان جهت مصرف - ایجاد شرایط بهینه نگهداری و آماده سازی انواع آبزبان جهت طبخ - روشهای مختلف طبخ آبزبان و تهیه و طبخ چند نوع غذایی برآمده و اصول بهداشت فردی و محیط کار را اجرا نماید.

مهم ترین تجهیزات و مواد مصرفی مورد نیاز جهت اشتغال به این حرفه :

انواع ماهی شمال و جنوب - میزکار - انواع کارد - یخچال و فریزر - انواع ظروف - انواع لفاف بسته بندی - اجاق گاز - انواع قاشق و ملاقه - انواع ادویه جات روغن - تخم مرغ - انواع سبزیجات - انواع لبنیات -

مسیر ارتقاء و تکمیل مهارت :

با یادگیری این دوره و پس از آن دوره پیشرفته میتوان بعنوان مدرس مشغول بکار شد. همچنین با آموزش صحیح و اصولی بتوان انواع آبزیان و ماهی ها را بصورت تجربی شناسایی نمود تا بتوان بعنوان یک وعده غذایی سالم مخصوصاً برای کودکان آماده کرد.

وضعیت کنونی و آینده شغلی و مزایای اشتغال به این حرفه :

در گذشته بعلم پایین مردم در مورد مواد غذایی دریایی و طبخ غیر اصولی، علاقه زیادی به خوردن این مواد و حتی آموزش آن را نداشتند. خوشبختانه در چند ساله اخیر مردم بخاطر یادگیری اصولی و روشهای صحیح طبخ با علاقه به یادگیری این دوره می پردازند. از مزایای آن نیز میتوان بعنوان یک حرفه برای کسب درآمد به آن پرداخت.

معرفی دوره های آموزشی



نام حرفه آموزشی :
طباخ آبزیان

