

معرفی دوره های آموزشی



## مرکز آموزش فنی و حرفه ای ۱۵ هرند

نام دوره آموزشی: آشپز سنتی

کد ملی استاندارد: ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۶۰۰۰۱

طول دوره آموزشی: ۱۹۶ ساعت

تلفن مرکز	آدرس مرکز
۰۳۱۴۶۴۰۳۰۰۵	هرند بلوار دانشگاه مرکز آموزش فنی و حرفه ای هرند

### شرایط لازم جهت شرکت در دوره آموزشی :

حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره دوره راهنمایی پیش نیاز ندارد  
حداقل توانائی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی

### اهمیت حرفه مورد نظر :

استفاده از مواد سالم و سنتی و عدم استفاده از موادی چون پنیر پیتزا و هم چنین آب پز شدن و پختن و عدم سرخ کردن و استفاده کمتر روغن باعث می شود که این حرفه از لحاظ ایمنی و سلامتی از اهمیت زیادی برخوردار باشد.



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور  
اداره کل آموزش فنی و حرفه‌ای استان اصفهان

## معرفی دوره های آموزشی

**مشخصات عمومی شغل :** عدم وجود محدودیت سنی - مورد استفاده در سفره خانه های سنتی - مورد استفاده در رستوران ها و برخورداری از ایمنی و سلامت در صنایع غذایی

**مهم ترین تجهیزات و مواد مصرفی مورد نیاز جهت اشتغال به این حرفه :** گاز فردار - همزن - کباب پز - گوشت مرغ - سبزیجات - حبوبات - شکر - نشاسته - زعفران - خلال بادام - خلال پسته - مغز گردو - برنج - روغن

**مسیر ارتقاء و تکمیل مهارت :** این رشته پیش نیاز نداشته ولی برای ارتقاء و تکمیل مهارت به رشته هایی همچون آشپز مخصوص روز و آشپز درجه ۲ نیاز می باشد.

**وضعیت کنونی و آینده شغلی و مزایای اشتغال به این حرفه :** از مزایای اشتغال به این حرفه عبارت است از آشنا شدن و توانایی پخت انواع غذاهای سنتی و از مزایای اشتغال ، پخت غذاهای سنتی به صورت انبوه و حرفه ای و بیرن بر برای کسانی که از تمکن مالی کمتری برای تجهیز کارگاه برخوردارند و در منزل اشتغال زایی می نمایند.

معرفی دوره های آموزشی

نام حرفه آموزشی :  
آشپز سنتی

