

مرکز آموزش فنی و حرفه ای ناجی آباد کاشان



اسما روحی

دسرساز دسرهای ژله ای و تزیینات آن

نام و نام خانوادگی	تاریخ تولد	رشته و مقطع تحصیلی
اسما روحی	۱۳۶۳	
تاریخ صدور گواهینامه مهارت	عنوان گواهینامه مهارت	عنوان شغل مرتبط با دوره آموزشی
۱۳۹۷/۰۵/۲۳	دسرساز دسرهای ژله ای و تزیینات آن	دسرساز
آدرس محل کار		
کاشان، خیابان میرعماد کوچه معین الدین		

شرح چگونگی انتخاب حرفه آموزشی :

کسب آمادگی اولین گام در راه کارآفرینی است. باید قبل از شروع خود را برای یک صعود موفقیت آمیز آماده کنیم. در این مرحله بایستی شناخت کاملی از توانمندی ها و کاستی های خود بدست آوریم پس با توجه به علاقه ی شخصی که به ایجاد و انجام کارهای تولیدی و با در نظر گرفتن نیاز رستوران ها و تالارها به سمت این حرفه رفته و مدت زیادی به مشاوره و تحقیق پرداخته در ضمن مطالعات زیادی انجام دادم و وقتی مطمئن شدم که می خواهم این کار را انجام دهم به گذراندن دوره های آموزشی در مرکز فنی و حرفه ای مشغول شدم. سپس با شناخت بازار کار و با کسب تبحر و تجربه کاری در خلق طعم های مختلف و تولید انواع دسرها پرداختم و توانستم کار را توسعه داده سفارشات عمده از تالارها و رستوران ها را با عقد قرارداد انجام دهم بطوریکه انگیزه و علاقه ی مرا به این حرفه مضاعف کرد.

نام طرح: دسر سازی

۱- نحوه آشنایی خود با آموزش های سازمان و مرکز آموزش فنی و حرفه ای را شرح دهید؟
از طریق مربی های بزرگوار خانم های نمودیان با مرکز فنی و حرفه ای ناجی آباد آشنا شدم و اقدام به ثبت نام نمودم و توانستم بعد از آموزشهای لازم وارد بازار کسب و کار شوم.

۲- نقش مربی و مشاور مرکز در توفیق شما در راه اندازی کسب و کار چه بوده است ؟
مربیان مرکز بعنوان مشاورین بسیار دلسوزانه راهنمایی کردند و باعث بالا رفتن سطح کیفی و تجربی دریادگیری این رشته به صورت کامل شدند و در واقع بخش بزرگی از موفقیتم را مدیون این عزیزان هستم.

۳- چگونگی راه اندازی کسب و کار و اشتغال خود را به صورت مفصل شرح دهید.
برای شروع کسب و کار نیاز به یک سری تجهیزات آشپزخانه ای مثل اجاق گاز ، یخچال و قالب و...میباشد و در مراحل پیشرفته و سفارش با حجم بالا نیاز به نیروی انسانی به عنوان همکار میباشد.

۴- میزان سرمایه اولیه شما جهت راه اندازی کسب و کار به چه میزان بوده است؟
میزان سرمایه ۵۰۰۰۰۰۰ تومان بود که در طی فعالیت و سفارش محصولات توانستیم میزان آورده سرمایه را بالا ببریم.

۵- در مورد تعداد به کارگماردگان در ابتدای راه اندازی کسب و کار و میزان افزایش تعداد نیروی انسانی پس از شروع فعالیت تاکنون توضیح دهید؟
در ابتدای کار که حجم کار کم هست خودفرد میتواند به تنهایی سفارشات را انجام دهد و کسب تجربه نماید ولی به مرور زمان کهبیشتر باشد باید نیروهای انسانی بیشتری در نظر گرفته و آموزش بدهیم تا درطول کار از نیروهای حرفه ای استفاده کنیم.

۶- در خصوص میزان تولید و افزایش تولیدات توضیح دهید؟
سفارشات شهرستانی و بازاری شهرستان فعلا جوابگوی کاروسرمایه ما است و جهت افزایش تولید نیازه بازاریابی در تالارها و رستورانها هست که میتوان با اخذ قرارداد با آنها به صورت مستمر همکاری کنیم.

✓ شرح تجربیات :

- موفقیت در این رشته مستلزم اعتماد به نفس، متکی بر روحیه ی اشتغالزایی و علاقه و حوصله و البته توانایی ها میباشد و در بین صنایع غذایی یکی از رشته هایی هست که باید از قبل پیش زمینه آشنایی با رنگها و طعم ها و...داشت .

✓ شرح شکست ها :

برای بدست آوردن تجربه و تبحر در کار احتمال هدر رفت مواد بسیار زیاد هست که باید حتما از قبل دستورها را آماده کنیم تا نهایتا به یک نتیجه مطلوب رسید.

✓ شرح موفقیت ها :

- بعد از بدست آوردن تجربیات لازم و تبحر کافی در این رشته میتوان با ارائه تصاویر زیبا از کار و طعم دلخواه اعتماد مشتری را جلب کرده و به پیشرفتهای قابل توجهی رسید.
- برگزاری ورکشاپ های آموزشی با همکاری مربی محترم کارگاه

تجارب مهارت آموختگان شاغل مراکز آموزش فنی و حرفه ای



نام و نام خانوادگی: اسما روحی
عنوان دوره آموزشی: دسر ساز دسرهای ژله ای و
تزیینات آن
عنوان شغل / حرفه: دسر سازی



تجارب مهارت آموختگان شاغل مراکز آموزش فنی و حرفه ای



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

