



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

معرفی دوره های آموزشی

مرکز آموزش فنی و حرفه ای جرقویه

آشپز سنتی

۷۵۱۲-۶۸-۰۷۵-۲

۱۹۶ ساعت

تلفن مرکز	آدرس مرکز
۰۳۱۴۶۶۲۵۴۸۴	جرقویه سفلی - حسین آباد - مرکز آموزش فنی و حرفه ای جرقویه

شرایط لازم جهت شرکت در دوره آموزشی :

حداقل سن ۱۴ سال - حداقل میزان تحصیلات پایان دوره راهنمایی - کارآموز باید حداقل توانایی جسمی ، سلامت کامل جسمانی و روانی را دارا باشد

اهمیت حرفه مورد نظر :

اهمیت این حرفه در خانه داری و در رستوران ها و هتل ها مشخص می شود و استفاده بهینه از مواد غذایی ، آشنایی با خواص مواد غذایی ، صرفه جویی در استفاده از مواد خام و فرهنگ سازی برای استفاده از غذاهای سنتی

مشخصات عمومی شغل :

آشپزی سنتی شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که شایستگی های راه اندازی و تنظیم ابزار و تجهیزات آشپزخانه ، آماده سازی سبزیجات و سیفی جات ، توزین یا پیمانه کردن مواد مختلف ، پخت غذاهای سفره خانه ، تهیه اعضا و اجزاء گوسفند یا گوساله ، پخت انواع کوهها و شامی ها ، تهیه انواع پلوهها و چلوهها ، تهیه انواع خورشت ها ، تهیه انواع کوفته و دلمه ، تهیه انواع آش ، تهیه انواع دسرها را انجام می دهد و با مشاغل مدیر رستوران ، مسئول انبار و فروشنده در ارتباط شغلی می باشد .

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

اجاق گاز - فر - چرخ گوشت - مخلوط کن - همزن - میز - صندلی - ظروف - قابلمه

مسیر ارتقاء و تکمیل مهارت :

کارآموزان می توانند در ادامه این رشته بقیه رشته های مثل آشپزی درجه ۱ و ۲ شرکت نموده و مهارت کافی برای آشپزی را به دست آرود .

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

کارآموزان این رشته می توانند در منزل به پختن غذاهای خانگی و قبول سفارشات اقدام کنند و همچنین می توانند برای خود رستوران بزنند و یا در هتلها و رستوران ها مشغول به کار شود .

نام حرفه آموزشی :
آشپز سنتی

