

معرفی دوره های آموزشی



## مرکز آموزش فنی و حرفه ای جرقویه

کیک ساز ترساز

۷-۷۶/۳۶/۱/۲

۹۰ 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 مدرک تحصیلی مورد نیاز دیپلم می باشد کارآموز باید با ذوق و سلیقه باشد تا بتواند با آموزش در این رشته موفق شود دارای حداقل توانایی جسمی باشد- دوره پیش نیاز ندارد

### اهمیت حرفه مورد نظر :

اهمیت این حرفه در خانه داری و در قنادی ها مشخص می شود و در تولید شیرینی و کیک های سنتی کاربرد دارد

### مشخصات عمومی شغل :

کیک ساز و ترساز کسی است که از عهده تهیه انواع کیک و تزئینات و نگه داری آن برآید ضمناً بتواند طبق اصول صحیح با ابزارها و دستگاههای مورد استفاده برای تهیه کیک و تزئینات آن کار کند .

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

گاز فردار و تایمردار - یخچال - فریزر - ترازو - همزن برقی - آسیاب برقی - ظروف پلاستیکی - سینک ظرف شویی - تخته وایت برد - فن و هواکش - شکر - آرد - بکینگ پودر - قالب کیک - وانیل - بادام - پسته - گردو - موز - آناناس - شیر - خامه - سیب - ژله - نمک - پنیر - ماسوره - کره - تخم مرغ - رنگ خوراکی - پودر نارگیل - پیمانه های اندازه گیری - ظروف استیل

### مسیر ارتقاء و تکمیل مهارت :

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

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

کارآموزان این رشته می توانند در منزل به پختن کیک ها و قبول سفارشات اقدام کنند و همچنین می توانند برای خود کارگاه کوچک قنادی بزنند و به چرخه تولید کمک کنند .

نام حرفه آموزشی :  
کیک ساز و ترساز

