



هاجر منصورى حبیب آبادی

نانوای نانهای حجیم و کیک پز

نام و نام خانوادگی	تاریخ تولد	رشته و مقطع تحصیلی
هاجر منصورى حبیب آبادی	۱۳۶۲	سیکل
تاریخ صدور گواهینامه مهارت	عنوان گواهینامه مهارت	عنوان شغل مرتبط با دوره آموزشی
۹۷/۶/۱۷	نانوای حجیم و نیمه حجیم	نانوا حجیم و سنتی و کیک پز
آدرس محل کار		
اصفهان حبیب آباد شهید مطهرین بست شید فقیهی پلاک ۲۳۲		

شرح چگونگی انتخاب حرفه آموزشی: داشتن علاقه از زمان کودکی به حرفه نانوائی و قنادی و گستردگی فعالیت و نیاز مردم به استفاده از این محصول ها منرا به این فکر انداخت که توان و استعداد در این رشته را دارا می باشم لذا در این رشته ها در منزل به صورت ابتدایی و تفریحی کار را کردم ولی نیاز دیدم که در این رشته باید آموزشهای لازم و کافی را ببینم یک مدت زیادی کار کردم و به همین صورت ادامه دادم و به صورت تجربی ۱۰ سال در زمینه ی قنادی ادامه دادم و اکنون دو سال است برای اینکه تجربیاتم را بروز رسانی کنم به مرکز فنی و حرفه ای زینبیه مراجعه کرده ام .

نام طرح: نانوا حجیم و کیک پز

۱- نحوه آشنایی خود با آموزش های سازمان و مرکز آموزش فنی و حرفه ای را شرح دهید؟
از قبل کمی بافنی و حرفه ای آشنایی داشتم اما آشنایی من از طریق چند نفر از دوستانم شروع شد . آنها بعد از معرفی مرکز زینبیه و حرفه هایی که در آنجا آموزش داده میشود مشوق من شده تا توانستم به آنجا راه پیدا کنم و حرفه های مورد علاقه ی خود را آموزش ببینم . من در طی این دو سال توانستم دوره های فنادی و دسر و آشپز فوری و نان حجیم را آموزش بگیرم و به تجربیات خود اضافه کنم .

۲- نقش مربی و مشاور مرکز در توفیق شما در راه اندازی کسب و کار چه بوده است؟ ایجاد انگیزه و معرفی رشته توسط مربی باعث شد با وجود اینکه بنده چندین سال کار تجربی داشتم اما باعث شد برای دیدن آموزش اقدام کنم در طول این دوره با تکیه بر توان مربی و مشاوره های ایشان توانستم اطلاعات خود را بروزرسانی نمایم .

۳- چگونگی راه اندازی کسب و کار و اشتغال خود را به صورت مفصل شرح دهید .
داشتن نیاز مالی و داشتن عشق و علاقه و کار کردن و درآمد زایی و تکرار باعث شد کار من هم مورد قبول دیگران قرار بگیرد و من به صورت حرفه ای کارم را دنبال کنم.

۴- میزان سرمایه اولیه شما جهت راه اندازی کسب و کار به چه میزان بوده است؟
۴ میلیون تومان

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 دوره به تنهایی مشغول به کار بودم و اکنون چند نفر به صورت پاره وقت در زمانهایی که سفارش زیاد داشته باشم کمک و یاری دهنده ام میباشد .

۶- در خصوص میزان تولید و افزایش تولیدات توضیح دهید؟
من چون اشتغال خانگی دارم میتوانم خود به مشتریان عرضه کنم و از آن ها سفارش بگیرم و به آن ها تحویل بدهم و همچنین میتوانم در سوپر مارکت ها و فروشگاهها به فروش برسانم. و در محل و آشنایان و همسایگان مشتریان ثابت پیدا کرده ام

۱

نام و نام خانوادگی: هاجر منصوری حبیب آبادی
عنوان دوره آموزشی: نانهای نانه‌های حجیم و کیک پز
عنوان شغل/حرفه: شیرینی و کیک پز خانگی



محل قرار دادن تصویر شاغل در محل کار و در حال انجام کار (تصویر ۲)



تجارب مهارت آموختگان شاغل مراکز آموزش فنی و حرفه ای



نام و نام خانوادگی: هاجر منصوری حبیب آبادی
عنوان دوره آموزشی: نانوای نانهای حجیم و کیک پز
عنوان شغل/حرفه: شیرینی و کیک پز خانگی

