



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

تجارب مهارت آموختگان شاغل مراکز آموزش فنی و حرفه ای



نفیسه آبکار اصفهانی

شیرینی پز و کیک پز خانگی

نام و نام خانوادگی	تاریخ تولد	رشته و مقطع تحصیلی
نفیسه آبکار اصفهانی	۱۳۶۰	فوق لیسانس
تاریخ صدور گواهینامه	عنوان گواهینامه مهارت	عنوان شغل مرتبط با دوره آموزشی
۹۷/۶/۱۷	شیرینی پز شیرینی خشک	شیرینی و کیک پز خانگی
آدرس محل کار		
خ زینبیه خ غفاری کوی منتظرالمهدی ک میلادین بست گلستان پلاک ۱۲۹		

شرح چگونگی انتخاب حرفه آموزشی: داشتن علاقه از زمان کودکی به حرفه فنّادی و گستردگی فعالیت در این رشته من را به این فکر انداخت که توان و استعداد در این رشته را دارا می باشم لذا شروع به فعالیت در این رشته در منزل به صورت ابتدایی و تفریحی 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 بروزرسانی کنم به مرکز فنی و حرفه ای نی کنم به مرکز آموزش فنی و حرفه ای مراجعه کرده ام .

نام طرح: شیرینی پز

۱- نحوه آشنایی خود با آموزش های سازمان و مرکز آموزش فنی و حرفه ای را شرح دهید؟
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 قنادی 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؟ با وجود اینکه بنده چندین سال کار تجربی داشتم اما از اعتماد به نفس و اطلاعات بروز در رشته قنادی برخوردار نبودم. 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 عشق و علاقه و کار کردن در آمد 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؟
۵ 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.

✓ شرح تجربیات :

شکیل بودن ظاهر ماده ی غذایی و متنوع بودن و مناسب بودن ظروف در عرضه مفید محصول و جذب مشتری نقش زیادی دارد

✓ شرح شکست ها :

تورم و گرانی وعدم موجودی مواد اولیه باعث کاهش تولید و متزلزل شدن عرضه کافی در جامعه میشود



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

تجارب مهارت آموختگان شاغل مراکز آموزش فنی و حرفه ای

✓ شرح موفقیت ها :

- استقلال مالی و کمک به خانواده
- عزت نفس
- رضایتمندی

۱

نام و نام خانوادگی نفیسه آبکار اصفهانی
عنوان دوره آموزشی: شیرینی پز شیرینی خشک
عنوان شغل/حرفه: شیرینی و کیک پز خانگی

