



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



معرفی حرفه‌ی مدیر تدارکات غذایی (مدیر کیتترینگ)

آیا می‌دانید مدارک فنی حرفه‌ای معتبرترین مدارک برای اثبات توانایی‌های حرفه‌ای در سطح بین‌المللی است. با شرکت در این دوره مهارت‌های لازم برای مدیریت کیتترینگ (رستوران، فست‌فود، کافی‌شاپ، آشپزخانه صنعتی) را کسب کنید و مدرک خود را در سطح بین‌المللی به کار بگیرید.

در این دوره آموزشی فنی حرفه‌ای شبهه‌های

کاهش هزینه‌های، افزایش فروش، تکنیک‌های تبلیغات و بازاریابی در رستوران، فست‌فود، کافی‌شاپ (کیتترینگ)، نحوه مصاحبه و استخدام کارکنان و دهها مهارت مدیریتی دیگر در حوزه صنعت کیتترینگ را فرا می‌گیریم!



مدیر حرفه‌ای کیتترینگ



www.academysoraya.ir



با مدرک معتبر و بین‌المللی فنی حرفه‌ای، موفقیت خود را در بازار کار صنعت کیتترینگ (رستوران و فست‌فود، کافی‌شاپ و آشپزخانه‌های صنعتی) تضمین کنید!

امکان برگزاری دوره برای
سازمان‌ها به‌طور اختصاصی در
زمان کمتر وجود دارد!

برای دریافت اطلاعات بیشتر و ثبت نام در دوره
فنی حرفه‌ای
مدیریت کیتترینگ (تدارکات غذایی)
با ما تماس بگیرید:

شیراز،

خیابان انقلاب اسلامی، نبش خیابان استقلال
پلاک ۱۸۳، طبقه دوم آکادمی ثریا
آموزشگاه فنی حرفه‌ای غذا صنعت

+۷۱۳۳۳۳۳۰۲۸ / +۷۱۳۳۳۳۲۲۱۵۷

+۹۱۲۹۳۸۱۹۱۲

scs.services.co

شرکت پرتو ستاره ثریا،
موسس آموزشگاه فنی حرفه‌ای غذا صنعت



تنها آموزشگاه فنی و حرفه‌ای برگزار کننده آموزش
حرفه مدیریت کیتترینگ در ایران

www.academysoraya.ir

شما پس از گذراندن دوره فنی حرفه‌ای مدیر
کیتترینگ،

از عهده انتخاب مکان، انتخاب تجهیزات لازم و مناسب برای کیتترینگ‌ها، شیوه مصاحبه و استخدام و گزینش کارکنان، هزینه‌یابی و منو نویسی، برنامه‌ریزی تبلیغات و شیوه‌های افزایش فروش، کاهش هزینه‌ها، مدیریت تدارکات و خرید مواد اولیه، برنامه‌ریزی تعیین زمان فعالیت آشپزخانه و انعقاد قراردادهای مختلف دولتی و خصوصی و چندین توانایی دیگر در حوزه صنعت کیتترینگ برمی‌آید.

این دوره فنی حرفه‌ای برای چه کسانی
کاربرد دارد؟

این دوره برای تمام علاقمندان کار در حوزه مدیریت رستوران و فست‌فود، کافی‌شاپ و آشپزخانه‌های صنعتی، کاربرد دارد.

این دوره برای افراد شاغل صنعت کیتترینگ، کاربرد دارد و به آنها کمک می‌کند تا تجربیات عملی خود را با توصیه‌های علمی تلفیق کنند و مدرک بین‌المللی دانش آموختگی در حوزه فعالیت خود را دریافت کنند.

این دوره برای سرمایه‌گذاران در صنعت کیتترینگ به منظور آشنایی با اصول، ریسک‌ها و فرصت‌های مدیریت یک رستوران، فست‌فود، کافی‌شاپ و یا آشپزخانه صنعتی کاربرد دارد.



پرسش های متداول

پرسش: کیتترینگ یعنی چی؟

پاسخ: کیتترینگ به طور کلی به مکان های، آماده سازی، فراوری، طبخ و توزیع مواد غذایی گفته می شود مثل یک آشپزخانه صنعتی، رستوران، فست فود، کافی شاپ، آشپزخانه یک بیمارستان یا آشپزخانه شرکت های هواپیمایی، کشتی ها و مکان هایی شبیه به این ها همگی کیتترینگ هستند.

پرسش: من قصد مهاجرت به یک کشور دیگر را دارم و می خواهم در صنعت کیتترینگ کار کنم، آیا شرکت در دوره مدیریت کیتترینگ، میتونه به من کمک کنه؟

پاسخ: بله. دوره فنی - حرفه ای مدیریت کیتترینگ در سازمان بین المللی کار ثبت شده است و شما با داشتن مدرک فنی حرفه ای دوره مدیریت کیتترینگ (تدارکات غذایی) میتوانید به راحتی تخصص خودتان در زمینه مدیریت یک کیتترینگ را اثبات کنی و به سرعت جذب بازار کار در سایر کشورها بشوید!

پرسش: گذراندن مهارت مدیریت کیتترینگ چه کمکی به من می کنه؟

پاسخ: داشتن گواهی نامه فنی - حرفه ای مدیریت کیتترینگ، به شما کمک می کنه که کسب و کار کیتترینگ تان را گسترش بدهید. اگر قصد راه اندازی یک رستوران یا فست فود یا کافی شاپ را دارید، این دوره به شما کمک می کند تا با اصول مهم مدیریت در یک کیتترینگ آشنا بشوید و دچار دوباره کاری و صرف هزینه زیاد برای راه اندازی یک کیتترینگ نشوید. داشتن مدرک فنی حرفه ای مدیریت کیتترینگ به شما در گرفتن پروانه صنفی از اتحادیه ها کمک می کند.

سرفصل آموزشی دوره فنی حرفه ای مدیر تدارکات غذایی (مدیر کیتترینگ)

- توانایی تشخیص ویژگی های مهم ساختمان و تجهیزات و ابزار مورد نیاز طبخ و توزیع مواد غذایی
- توانایی عقد قرارداد با افراد و شرکت ها
- توانایی سرپرستی و مدیریت کارکنان
- توانایی تجزیه و تحلیل گزارش افراد تحت سرپرستی و ارایه گزارش تحلیلی
- توانایی کنترل کیفیت مواد اولیه و خرید
- توانایی مدیریت تدارکات و خرید مواد اولیه مورد نیاز
- توانایی انبارداری و انبارگردانی
- توانایی تشخیص مراحل آماده سازی و انواع سرویس دهی
- توانایی بکارگیری اصول و مبانی حسابداری در مدیریت هزینه ها و قیمت تمام شده هر پرس غذا
- توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت در محیط کار و ایمنی مواد غذایی
- آشنایی با اصول تبلیغات و بازاریابی و فروش در صنعت رستوران داری
- آشنایی با نحوه استفاده از شبکه های اجتماعی در افزایش فروش کیتترینگ (رستوران، فست فود، کافی شاپ، آشپزخانه صنعتی)
- آشنایی با فرانچایز و اعطای نمایندگی

www.academysoraya.ir

فرصت استثنایی برای کار در بازارهای خارجی صنعت کیتترینگ

فراگیران پس از حضور در این کارگاه فنی حرفه ای و موفقیت در آزمون پایانی که از طرف سازمان فنی حرفه ای کشور برگزار می شود، با دریافت گواهینامه مهارت می توانند با شانس بیشتری در بیش از ۱۴۰ کشور دنیا، در صنعت کیتترینگ، مشغول به کار مشغول کار شوند.
اعتباردهی دوره:

به فراگیرانی که آزمون فنی حرفه ای پایان دوره را با موفقیت پشت سر بگذارند، مدرک رسمی از سازمان فنی حرفه ای کشور به همراه مدرک بین المللی مدیریت کیتترینگ Catering Manager از مرجع بین المللی آموزشی IEC انگلستان یا TUW آلمان (به انتخاب حرفه آموز)، اعطا خواهد شد.



مدت دوره

این دوره ۹۰ ساعت آموزشی شامل:

۶۰ ساعت آموزش تئوری و ۳۰ ساعت آموزش عملی است.