

دپارتمان خدمات تغذیه ای

نام دوره	مدرسی	روز	ساعت	شروع دوره	شهریه (تومان)	مدت دوره	متد آموزش
آموزش متصدی کافی شاپ (باریستا) صفر تا صد قهوه، شناخت قهوه، رست قهوه، آسیاب، عصاره گیری ، لته آرت ، قهوه های دمی	محمد رحیمی فرد	شنبه	۹-۱۲	۱۴۰۵/۰۱/۲۹	۱۳/۸۰۰/۰۰۰	۱۲-۱۶ ساعت	۵ جلسه پشت سر هم ورکشاپ
لته آرت تخصصی (آشنایی با کاپ و پیچر، اصول فرم گیری شیر ، آماده سازی پایه ی لته آرت ، آشنایی با شیمی شیر ، اصول زیر سازی و ترکیب شیر با قهوه، آشنایی با پترن های پایه، آموزش اجرای طرح های متنوع، آشنایی با اصول مدیریت کافه)	محمد رحیمی فرد	رزرر شود			۱۳/۸۰۰/۰۰۰	۱۲ ساعت	۳ جلسه نیمه خصوصی
بارتندری و میکسولوژی (بار سرد) آموزش انواع سیروپ، انواع گارنیش انواع میکسولوژی و بارتندری، کوکتل و موکتل و انواع شیک و گلاسه ها و انواع کیک و چیزکیک ها و کاپ کیک های مربوط به دوره ی کافی شاپ یک جلسه هم قهوه ی ترک و آشنایی با دستگاه اسپرسو و لته آرت و کاپوچینو	محسن رحیمی	شنبه	۹-۱۲	۱۴۰۵/۰۲/۰۵	۱۳/۸۰۰/۰۰۰	۱۵ ساعت	۵ جلسه
آموزش سوشی سوشی سبزیجات، چیکن کاتسو، میگو سوخاری، فیله گوساله، رول های خلاقانه و سوشی رویای اژدها، آموزش سس های تریاکی و هانی مایو، دیزاین حرفه ای و تکنیک سرو رستورانی، پروژه عملی و نکات ورود به بازار کار	وفا پیشنماز زاده	رزرر شود			۱۳/۸۰۰/۰۰۰	۸ ساعت	۱ روز
فینگر فود آموزش فینگر فود سرد، گرم و لقمه ای، تکنیک پخت ، تعزین و دیزاین حرفه ای ، تهیه فینگر فودهای ویژه و ترکیبی، طراحی میز و آماده سازی مراسم، پروژه ی عملی و نکات ورود به بازار کار	مریم اسدی	سه شنبه چهارشنبه پنجشنبه	۹-۱۲	۱۴۰۵/۰۲/۰۸ ۱۴۰۵/۰۲/۰۹ ۱۴۰۵/۰۲/۱۰	۹/۹۰۰/۰۰۰	۱۲ ساعت	۳ جلسه نیمه ورکشاپ
کیک های کافی شاپی آموزش انواع کیک شیفون از دو نفر تا صد نفر،آموزش انواع فیلینگ و تاپینگ،خامه کشی تخصصی،آموزش انواع سرامسوره ها (انواع گل،برگ ها،وافل های دیواره) ، آموزش انواع تکنیک های دیواره ی کیک (ایزومالت،شوگرشیت و پایپ لاین) ، آموزش تکنیک عکس خوراکی ،نقاشی روی کیک ،رایس پیپر و کیک های طبقاتی و باگر کیک و ...)	مریم اسدی مبینا حیدری	دوشنبه سه شنبه چهارشنبه	۱۶-۱۹	۱۴۰۵/۰۲/۱۴ ۱۴۰۵/۰۲/۱۵ ۱۴۰۵/۰۲/۱۶	۱۱/۵۰۰/۰۰۰	۲۴ ساعت	۳ جلسه ورکشاپ
صبحانه ی ملل بهداشت، ایمنی و آماده سازی حرفه ای مواد اولیه، آموزش صبحانه ایرانی اصیل + روسی، آموزش صبحانه آمریکایی و ایتالیایی، آموزش صبحانه انگلیسی و فرانسوی، تمرین عملی کامل و ارائه حرفه ای	محسن رحیمی	چهارشنبه پنجشنبه	۹-۱۴	۱۴۰۵/۰۲/۳۰ ۱۴۰۵/۰۲/۳۱	۱۱/۸۰۰/۰۰۰	۱۰ ساعت	۲ روز
سالاد و اردور آماده سازی حرفه ای و اصول بهداشت، سالادهای ایرانی، بین المللی و رژیمی، اردور و فینگر فودهای سرد و گرم، دیزاین و بشقاب آرایبی رستورانی، آموزش تخصصی انواع سس های پایه و مدرن	مریم اسدی	دوشنبه	۱۶-۱۹	۱۴۰۵/۰۲/۲۸	۱۱/۵۰۰/۰۰۰	۲۴ ساعت	۸ جلسه

دپارتمان خدمات تغذیه ای

نام دوره	مدرس	روز	ساعت	شروع دوره	شهریه (تومان)	مدت دوره	متد آموزش
آشپز (شف) انواع غذاهای ایرانی، سنتی و مجلسی (کوفته ها، دلمه ها، کوکوها و...)، ژلیگو، ماهی شکم پر، مرغ گالاتین، انواع آش ها و سوپ های ایرانی و ملل، انواع خورشت ها ایرانی و ملل، انواع پلو های ایرانی و ملل، انواع سالاد های ایرانی و ملل، انواع اردور، انواع خوراکی های ایرانی و ملل، انواع فست فودها، انواع غذاهای دریایی، انواع سس ها	مریم اسدی	یکشنبه	۱۶-۱۹	همیشه	۲۳/۴۰۰/۰۰۰	۴۸ ساعت	۱۶ جلسه هفته ای یک روز
کباب زنی و تخته کاری (۲۰ مدل کباب) شناخت گوشت، ادویه و مارینا، آموزش انواع جوجه و کباب های ایرانی، کباب های دریایی و بین المللی، تکنیک پخت حرفه ای و دیزاین، پروژه عملی و ورود به بازار کار	سهراب ابوالحسنی	شنبه یکشنبه	۹-۱۸	۱۴۰۵/۰۲/۱۲ ۱۴۰۵/۰۲/۱۳	۸/۸۰۰/۰۰۰	۱۸ ساعت	ورکشاپ دو روزه همراه با نهار و پذیرایی
نان های حجیم و نیمه حجیم ۲۳ مدل نان - آموزش شناخت مواد، انواع نان های حجیم (برگر، مک دونالد، باگت، فرانسوی، بروکن، تست، گاتا، کروسان، نان سبزیجات، نان هویج، نان لواش، نان جو، نان قندی، نان خرمايي، دونات، پیراشکی، پونجیک و ...)	مریم اسدی	سه شنبه	۹-۱۲	همیشه	۱۳/۶۰۰/۰۰۰	۲۱ ساعت	۷ جلسه هفته ای یک روز
فست فود انواع پیتزاها، انواع تاپینگ ها، انواع سس های کف پیتزا، انواع برگرها و سس ها (برگر گوشت و برگر مرغ و سویا برگر، قارچ برگر، میگو برگر و ماهی برگر)، انواع استیک ها (استیک گوشت و مرغ) و سس های مخصوص، انواع سوخاری ها کنتاکی ها (فیله ی اسپایسی، مرغ کنتاکی، قارچ سوخاری، پیاز سوخاری، چیپس، سبب زمینی سوخاری و سس ها و سالاد ها، انواع کراکت ها، پیراشکی، سمبوسه، فلافل و لازانیا، انواع ساندویچ	مریم اسدی	شنبه	۱۶-۱۹	همیشه	۱۳/۸۰۰/۰۰۰	۲۱ ساعت	۷ جلسه هفته ای یک روز
شیرینی خشک انواع شیرینی های سنتی (نخودچی، برنجی، کوکی، قطاب و...)، انواع بیسکویت و کوکی ها، شیرینی نارگیلی، گردویی، تارت مربایی، دانمارکی، ناپلئونی، زبان، پاپیون، والوان، پنجره ای	مریم اسدی	دوشنبه	۹-۱۲	همیشه	۱۹/۵۰۰/۰۰۰	۳۰ ساعت	۸ - ۱۰ جلسه هفته ای یک روز
کیک ساز و تر ساز انواع کیک های صبحانه - عصرانه (کیک پرتقال، لوف، باقلوا، سیب و خرما گردو) ، انواع کیک های تر لقمه ای ، نان خامه ای، لطفه، رولت، انواع تزئین کیک با خامه، سرماسوره، فوندانت، کیک با روکش خامه، بریلو ، ژله، انواع کاپ کیک ها - کیک یزدی، آموزش کیک شطرنجی	مریم اسدی	سه شنبه	۱۶-۱۹	همیشه	۱۳/۸۰۰/۰۰۰	۳۰ ساعت	۸ - ۱۰ جلسه هفته ای یک روز

دپارتمان خدمات تغذیه ای

نام دوره	مدرس	روز	ساعت	شروع دوره	شهریه (تومان)	مدت دوره	مدت آموزش
میوه آرای و سفره آرای اصول و زیبایی شناسی میوه آرای، انتخاب و آماده سازی حرفه ای، برش و حکاکی هنری، تزئین و چیدمان سبد و سفره، سفره آرای مناسبی	زهرا امینی		رزرو شود		۱۲/۹۰۰/۰۰۰	۳۲ ساعت	۸ جلسه ورکشاپ
سوسپس و کالباس ۵۰ مدل	شیوا کاظمی		رزرو شود.		۱۰/۵۰۰/۰۰۰	۱۰ ساعت	سه جلسه ورکشاپ همراه با نهار و پذیرایی
زولبیا بامیه و گوشفیل آشنایی با مواد و ابزار قنادی، تهیه و فرم دهی زولبیا، بامیه و گوشفیل، سرخ کردن و شربت زنی حرفه ای، کنترل کیفیت، بسته بندی و نکات بازار کار	مریم اسدی		رزرو شود.		۲/۸۰۰/۰۰۰	۴ ساعت	ورکشاپ یک روزه
کوکوی ۵ مدل (کوکوی وانیلی، شکلاتی، ردولوت، رژیمی، چاکلت)	مریم اسدی	چهارشنبه	۹:۳۰-۱۳	۱۴۰۵/۰۴/۱۷	۲/۸۰۰/۰۰۰	۵ ساعت	ورکشاپ یک روزه
دسر ملل (آماده سازی مواد اولیه، اندازه گیری و تکنیک های پخت، تهیه خامه، کرم و بستنی، دسرهای سنتی ایرانی و تزئین حرفه ای، دسرهای بین المللی (دسر ملل)، تزئین، قالب گیری و سرو دسر، آمادگی برای بازار کار و کسب و کار خانگی)	مریم اسدی	چهارشنبه	۹-۱۲	۱۴۰۵/۰۲/۰۹	۱۱/۵۰۰/۰۰۰	۲۴ ساعت	۸ جلسه ۳ ساعته
گز و سوهان آشنایی با مواد و ابزار های قنادی تهیه گز، نوقا تبریزی و سوهان عسلی شربت سازی و حرارت دهی حرفه ای کنترل کیفیت و بسته بندی و فروش	مریم اسدی	پنجشنبه	۹-۱۳	۱۴۰۵/۰۲/۳۱	۲/۸۰۰/۰۰۰	۴ ساعت	ورکشاپ یک روزه
تهیه و پخت انواع سس آموزش سس های مادر کلاسیک فرانسوی (بشامل، ولوته، اسپانیول) تکنیک های امولسیون و سس های سرد (مایونز، هولندیز) تولید سس های کاربردی (گوجه فرنگی و سس های تزئینی)	مریم اسدی	دوشنبه	۱۶-۱۹	۱۴۰۵/۰۳/۱۱	۳/۵۰۰/۰۰۰	۶ ساعت	۲ جلسه سه ساعته
شیرینی سنتی کرمان کلمپه (تکنیک پخت و تزئین حرفه ای) کماچ (پخت با بافت نرم و مغزی) سابله (با طعم های بادام، نارگیل، پسته، کنجد و نسکافه) قطاب (بافت نرم و مغزی سنتی) اسلایس ها (ملکه بادوم، رشته به رشته، ناسیونال/شعیریه) اسلایس زرشک و پسته (ترکیب طعم و تزئین حرفه ای)	سمیه عماد	پنجشنبه	۱۵-۱۹	۱۴۰۵/۰۲/۱۰	۷/۵۰۰/۰۰۰	۱۶ ساعت	۴ جلسه ۴ ساعته

دپارتمان خدمات تغذیه ای

نام دوره	مدرس	روز	ساعت	شروع دوره	شهریه (تومان)	مدت دوره	مدت آموزش
تشریفات و پذیرایی اصول تشریفات و انواع مراسم - سبک‌های پذیرایی و ارتباط با مهمان - چیدمان میز و طراحی فضای مراسم - اصول سرو غذا و نوشیدنی - مدیریت مراسم و تیم پذیرایی - بهداشت کار	استاد کیانی	چهارشنبه	۱۸-۲۱	۱۴۰۵/۰۲/۳۰	۵,۵۰۰,۰۰۰	۱۵ ساعت	۵ جلسه سه ساعتی
غذای کودک تغذیه کودک از صفر تا یک سال ، تهیه انواع پوره و سوپ ، غذاهای اصلی و کامل (کته، پاستا و فینگر فود)، دسرهای سالم و مقوی :بدون شکر افزوده، تکنیک‌های تزیین بشقاب.	اساتید دپارتمان	رزرو شود			۷,۵۰۰,۰۰۰	۱۵ ساعت	۵ جلسه سه ساعتی
آشپزی غذاهای گیاهی اصول تغذیه وگان (پروتئین، B۱۲)، کار با جایگزین‌ها: توفو، تمپه و سیتان ، تکنیک‌های پخت :سس‌ها، پنیرهای گیاهی و غذاهای سنتی ، آشپزی بین‌المللی و دسرهای وگان		رزرو شود			۸,۵۰۰,۰۰۰	۱۵ ساعت	۵ جلسه سه ساعتی
آشپزی غذاهای رژیمی مبانی تغذیه و محاسبه کالری و مواد مغذی، اصول تعدیل مواد اولیه و سالم‌سازی دستورهای غذایی ، تبدیل غذاهای رایج به نسخه‌های رژیمی ، طراحی منو برای افراد با رژیم و بیماری‌های خاص ، آموزش پخت غذاهای رژیمی ایرانی ، طعم‌دهی و ارائه حرفه‌ای غذاهای رژیمی	اساتید دپارتمان	رزرو شود			۸,۵۰۰,۰۰۰	۱۵ ساعت	۵ جلسه سه ساعتی
مشاور تغذیه اینترنتی کار با نرم‌افزارهای تغذیه، ارزیابی وضعیت تغذیه‌ای افراد، محاسبه مواد غذایی در گروه‌های مختلف، طراحی برنامه غذایی اصولی، بررسی تداخل غذا، دارو و مکمل‌ها، آشنایی با سوءتغذیه و کمبودهای تغذیه‌ای	اساتید دپارتمان	رزرو شود			۶,۵۰۰,۰۰۰	۳۶ ساعت	۱۲ جلسه سه ساعتی
شکلات های دست ساز تمپرینگ و قالب‌گیری شکلات، تولید پرالین، گاناش و شکلات دست ساز، استفاده از مغزها، رنگ‌ها و تزئین حرفه‌ای	اساتید دپارتمان	پنجشنبه جمعه	۹-۱۷	۱۴۰۵/۰۲/۲۵	۸,۵۰۰,۰۰۰	۱۶ ساعت	ورکشاپ دو روزه