

# آموزشگاه آشپزی پیمونه



آموزشگاه آشپزی  
پیمونه



## ● آموزشگاه صنایع غذایی پیمونه:

شکت خوارک آفرینان جاوید اسپادانا با هدف ارائه خدمات و آموزش در سال ۱۳۹۲ تاسیس گردید. این شکت با پشتواه تیم حرفه‌ای و با تجربه که هر یک در تخصص خود از بهترین های کشور هستند پایه عرصه نهاد تابتواند مشکلات و کمبودهای موجود در استان را بایدگاهی حرفه‌ای مرتفع سازد.

این شرکت در ابتدای راه اقدام به تاسیس آموزشگاه صنایع غذایی پیمونه نمود. این آموزشگاه پایگاهیست برای مراجعه و آموزش علاقه مندان و اهالی فن تابتوانند در بستری کاملاً صنعتی آموزش‌های لازم را جهت پرودبه صنعت غذا و نوشیدنی دیده و با کسب تجربه زیر نظر اساتید مدرس و دوسره دیده مسیر پرودبه بازار کار را طی نمایند.

آموزشگاه پیمونه زیر نظر سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور بوده و با ارائه مدرک مهارتی این سازمان به هنر جویان فعالیت مینماید. آموزشگاه صنایع غذایی پیمونه اولین آموزشگاه تمام صنعتی در استان اصفهان من باشد که با بهره‌گیری از تجهیزات مدرن و تکیه بر دانش از دنیا تلاش دارد تا بستری مناسب جهت آموزش حرفه‌ای هنر جویان در راستای ارتقاء هنر-صنعت غذا و نوشیدنی در کشور ایجاد کند.

## ● مشاوره، راه اندازی و پیشبرد فروش:

علاوه بر برگزاری دوره‌های آموزشی، تیم پیمونه اقدام به راه اندازی چندین مجموعه غذایی در سطح کشور به عنوان مشاور در سالیان اخیر نموده است. مشاوران پیمونه از ابتدای مسیر این تجارت در کنار سرمایه‌گذاران قارگرفته و از مرحله انتخاب شاخه مناسب فعالیت، انتخاب مکان، منو نمی‌یسن، فرید تجهیزات تا آموزش اصولی و راه اندازی مجموعه؛ سرمایه‌گذاران را همایی و اهتمایی می‌کنند.

(برای دریافت وقت مشاوره با همکاران اداری مادر پیمونه صحبت کنید)

## ● مزایای گواهی‌نامه‌های فنی و حرفه‌ای:

مدرک فنی و حرفه‌ای تنها مدرک مهارتی قابل توجه در ایران است.

کاربرد جهت اخذ پروانه کسب

کاربرد جهت اخذ دیپلم

کاربرد جهت وام خود اشتغال

کاربرد جهت استخدام در شرکت‌ها و کارخانه‌جات

معرفی اشخاص آموزش دیده به صنایع از نظر توانایی و مهارت بر اساس  
استانداردهای ملی مهارتی

## ● مشخصات دوره‌های میزان حد اکثر تجربه‌های معادل آنها:

الف - طی دوره‌های ۸ماهه مهارت تخصصی (برابر با ۲۸۰ ساعت) معادل ۸ سال تجربه

ب - طی دوره‌های ۸ماهه مهارت تخصصی (برابر با ۲۷۰ ساعت) معادل ۷ سال تجربه

ج - طی دوره‌های آموزش ۹ماهه (برابر با ۳۶۰ ساعت) مهارت درجه یک معادل ۶ سال تجربه

د - طی دوره‌های آموزش ۶ماهه (برابر با ۱۸۰ ساعت) مهارت درجه دو معادل ۵ سال تجربه

ه - طی دوره‌های آموزش، مراکز مجاور کارگاهی و ضمن کار، آموزش ارتقاء مهارت کمتر از ۶ماه، به

تناسب مدت دوره حد اکثر ۳ سال تجربه

# آشپز

Chef

512020670050001

عکس از مجموعه مارکوس سیمون، راه اندازی ۱۳۹۹



## جلسه اول :

شنافت انواع چاقو و تجهیزات آشپزخانه، آش پنی پایه پتاژ عدس، میتلاف، سس گوجه، سالاد پاستا، سوپله سبزیجات کرم شکلات آشنایی با روش های مختلف اندازه گیری، مفاهیم تئوری

## جلسه دوازدهم :

لازانيا، سس بشامل، سوپ کرم قارچ، اسپاگتی بلونزه، دسر هاست

پنه چیکن آلفردو

## جلسه سیزدهم :

فهیر پیتزا، پیتزامخلوط، کرپ گوشت، کرپ مویز و عسل و خامه

کاناپه هاگاریتا، سالاد سبز

## جلسه چهاردهم :

کیوسک، شنیسل ماهن، شنیسل مرغ، انواع پوره، سوپ برش

## جلسه پانزدهم :

کوفته سوئدی، کرم کامل، سالاد کاسلو، کراتن مرغ، سوپ اسپانیایی

## جلسه شانزدهم :

کاناپه تن ماهن، سوپ پیاز، رولت گوشت، کروکت مرغ

## جلسه هفدهم :

آیگو، شپرد پای، بیف، استراگانوف، سالاد مرغ، نیمه

## جلسه هجدهم :

فرماک بوقلمون باسس پرتقال، پای مرغ و سبزیجات، پانکوتا

سالاد هاست و شوید، املت فرانسوی

## جلسه نوزدهم :

کیش قارچ و پیازچه، سالاد بادمجان، پای سیب، کرم ژله

حلوا، شامن پوک، فرماد لوبیا، حلیم گندم، حلوا ارده، شیر بزنج پنکیک

## جلسه بیستم :

استانک و بیون، فرماد زبان باسس قارچ، پلو چین، سالاد کارتوفیل پاته گوشت، اردور مرغ و بادام، بنیه مرغ و میگو و سبزیجات

و رفع اشکالات احتمالی هنرجویان

آشنایی با قوانین و مقررات آموزشگاه

## جلسه دوم :

برنجه کته یا همان پلو، فیله مرغ کبابی، باده چین سبزیجات

سالاد کاردینال

## جلسه سوم :

کوکو سیب زمینی، کوکو سبزی، کوکو دورنگ، کوکو لوبیا

## جلسه چهارم :

عدس، فسنچان، کرفس، فورشت بامیه، شله زرد

## جلسه پنجم :

حلیم بادمجان، آش رشته، آش کلم، آش گوجه فرنگی، پیاز داغ

## جلسه ششم :

سوپ سبزیجات، ته چین مرغ بادمجان، فورشت کاری، مرضع پلو

## جلسه هفتم :

سبزی پله ماهن، ماهن شکم پر، گلاتین و مرغ بیان، املت گوجه

## جلسه هشتم :

کوفته بزنجه، کوفته روسن، دلمه بادمجان، دلمه فلفل، خاگینه

## جلسه نهم :

حلوا، شامن پوک، فرماد لوبیا، حلیم گندم، حلوا ارده، شیر بزنج پنکیک

## جلسه دهم :

چامین گوشت، کرم پنیر، قاج بلانج

- دوره آشپز برابر با ۲۵ ساعت مدرک مهارتی است.
- دوره آشپز در ۲۰ جلسه ۱۳ ساعت به مدت ۴۰ دقیقه برگزار می شود.





# آشپز سنتی

National Cooker

521020670060001

عکس از مجموعه تای سیز مشاور عکاسی .. IF

جلسه اول :

کته، مسمای بادمجان، فرنن، قیمه ریزه نخودچن، قیمه نثار، شیرین پله، خوشت کرفس، کوکو سبزه مینی

کوکو سبزی، کوکو دوغانگ

خواک دل و جگر گوسفند

جلسه نهم :

عدس پله، خوشت فسنجان، حلواهی ساده، دیزی، باقلاتاق

جلسه دوم :

رشته پله، قreme سبزی، کوکو قندی، کوفته شوید با قالی، میرزا قاسمی

جلسه دهم :

باقلالپله، مرغ ترش، مسقطر، بریانی، کله پاچه، سیراب شیردان

جلسه سوم :

استهامبولی پله، خوشت کنگر، اشکنه، حلیم بادمجان، حلواهی زنجبل

جلسه یازدهم :

کشک و بادمجان، نرگس اسفناج، آبگوشت بزباش

جلسه دوازدهم :

دلمه پیاز، دلمه سبزه مینی، دلمه کلم برق، قمری پله، دلمه برق به

جلسه چهارم :

آلبالو پله، خوشت خلال بادام، شله زرد، کوفته تبریزی، کله چوش

دلمه بادمجان، دلمه گوجه، دلمه فلفل

جلسه پنجم :

جلسه سیزدهم :

آش جو، شوربا، آش شله قلمکار، آش گوجه، آش هاست

جلسه ششم :

جلسه چهاردهم :

آش رشته، آش اانا، آش دوغ، تاس کباب، زرشک پلو با مرغ

لوبیا پله، خوشت بامیه، شیرینی، کتلت گوشت، سمبوسه

جلسه پانزدهم :

شامن ترش، هاش و قمری، کوفته برنجی، (سوالات احتمالی و رفع اشکان)

جلسه هفتم :

سبزی پله، قلیه ماهن، خوشت هاست، کوکوی مرغ، دمپختک

شامن ترش

- دوره آشپز سنتی برابر با ۱۹۶ ساعت مدرک مهارتی است.
- دوره آشپز سنتی در ۱۵ جلسه ۳ ساعتی بزرگزار می شود.



# تهیه کباب‌ها

Preparing Kebabs

5120100007

عکس از مجموعه ازان اهاندای ۱۳۹۸



**جلسه اول :**

جوچه با استخوان، جوچه بدون استخوان، کباب بختیاری، چنجه  
سس کباب و کره تاب

**جلسه دوم :**

کباب رولی، کوبیده، بلدرچین با سس پرتقال، کباب تابه‌ای

**جلسه سوم :**

کباب برگ، ماهنی کباب، سس خلال پسته و بادام، میگو کبابی  
سس تارتان، کباب حسینی، کباب سبزیجات

**جلسه چهارم :**

ماهنی پرشده با مرگبات، جوچه لاری، کباب یاکیتیوری (کباب مرغ آژپن)

شیشلیک

**جلسه پنجم :**

کباب دوره (برگ و کوبیده مرغ یا گوشت)، کوبیده مرغ، کباب ترش  
سس مخصوص کباب ترش، اکبر جوچه، سس رب انار



- دوره تهیه کباب‌ها برای با **۳۰ ساعت** مدرک مهارتی است.
- دوره تهیه کباب‌ها در **۵ جلسه ۶ ساعت** بگزار من شود.

# فست فود

Fast Food

512020670050011

عکس از مجموعه گریله راه اندازی ۱۳۹۹



## جلسه اول :

الويه، هات داگ پنيري، فلافل باسس انه، چپس و پنير، ژامبون تنوري

## جلسه دوم :

رست بيف، کروکت مرغ، کروکت بزنجه، تنوري کروکت سيب زميني

ساندویچ کاناب ژامبون مرغ و گوشت، ناگت مرغ

## جلسه سوم :

سمبوسه گوشت، چاتن نعنا، پيراشكن گوشت، همبگم تنوري و مرغ بيرگ

چيز بيرگ، قارچ بيرگ، دوبل بيرگ، کباب لقمه، سس بيرگ، قارچ بلانچ

## جلسه چهارم :

سالاد پاستا، مرغ گنتاكى، قارچ سوهاري، سيب زميني سرخ كرده ( به

وش استواران )

## جلسه پنجم :

برگر ماهن، شنيسل ماهن (ماهن ياهيگو سوهاري)، مرغ گيل

سس تارتار

## جلسه ششم :

استيك مرغ باسس مرنين، استيك گوشت باسس، قارچ، بيفتك

## جلسه هفتم :

آمهزش خمير پيتزا (نيمه حريم - اิตاليانى كلاسيك)، پيتزا سبزيات،

پيتزا هارگاريتا، پيتزا گوشت و قارچ، پيتزا مرغ و كاري، پيتزا پرونى

پيتزا مخلوط، پيتزا تونا، پيتزا انان تست، نان سير، سس زير پيتزا



- دوره فست فود برابر با ۴۲ ساعت مدرک مهارتى است.
- دوره فست فود در ۷ جلسه ۳ ساعته بگزار من شهد.



آشپز مدل

International cooker  
512020670170001

عکس از مجموعه تراول راه اندازی ۱۱۶۰

## جلسه اول :

خمیر پیتزا کلاسیک ایتالیایی، خمیر نیمه حجیم، سس پیتزا، دریابن تاپینگ پیتزا، مخلوط، سبزیجات، سالاد کالسلو، کرم کارامل

## جلسه دوم :

خمیر لازانیا تازه، پاستا، سمهولینا چیست، انواع پاستابصمود کلی مایه بلونزه، راهکارهای جلوگیری از چسبیدن قطعات پاستا و یا خمیر شدن چیکن فارفاله با سس پستو، پنه اریتا، سالاد اسفناج، سس فلفل

## جلسه سوم :

مرغابن شکم پر، سوپ اسپانیایی، کاناب مرغ و بادام، سالاد لوییا سس باترد، کلافوتی هله

## جلسه چهارم :

آلو، کلت دسته دار، همه من، سالاد تبله، تارت کدو هلوایی، سس خامه

## جلسه پنجم :

ژیگو، استیک، پوره سیب زمینی، همویچ کاراملی، سس قارچ سالاد نیشوا و ...

## جلسه ششم :

سالاد میگو، میگو سوخاری، سوپ ذرت، سس مایه نز، سس تارتار تارت سیب با کارامل

## جلسه هفتم :

سوپ کرفس، بوقلمون شکم پر، بذر چین با سس پرتقال، سس میوه موس شکلات، سس هزار جزیره ...

## جلسه هشتم :

بیف استرالانوف، ماهن شکم پر، سوپ نرخه فرنگی، پای گلابی با خمیر گرد و راتوبن، سس لیمو

## جلسه نهم :

میتلوف، تارت کدو هلوایی، سوپ اس فناج، باباگان ووش کرم موکا با سس گرد و قهقهه ...

## جلسه دهم :

سالمون گریل، سس لیمو، رولت گوشت، پلمبیز، سس کارامل

● دوره آشپزی ملل برابر با **۱۹۷** ساعت مدرک مهارتی است.

● دوره آشپزی ملل در **۱۰** جلسه **۳** ساعته برگزار می شود.



آشپز غذاهای ایتالیایی

Cooking Italian Dishes

5120200001

عکس از مجموعه تراول راه اندازی ..



### جلسه اول :

ریزو تومیگو، ریزو تولیمهوین، کاچیاتهوره، تار توفه، مینستر و ن  
چیمیچهاری گشنبز و لیمو

### جلسه دوم :

آرانچین، استیک، فلمونتین، سس ریفرم، رولت سینه به قلمون  
لیدی فینگر، کاپوناتا

### جلسه سوم :

سالمون گریل با روکش پسته، سس پسته، تیرامیسو، بروشتا، کاپره  
سالاد سزار

### جلسه چهارم :

اسپاگتس کاربونارا، سهربست، پامسان بادمجان، پنه چیکن آلفردو  
فته چینی اریتا، پاناكوتا

### جلسه پنجم :

پاستاتازه، راویولن، سس گوجه، توستلینی، کانولونی، لازانیا  
سس پنیر، سس بلونزه

### جلسه ششم :

جگر و نیزی، پیتزای ایتالیایی (فمیر)، سس مارینارا، پودینگ زرد آلو  
نیوکی با سس گرد و



- دوره آشپزی غذاهای ایتالیایی برابر با ۲۰ ساعت مدرک مهارتی است.
- دوره آشپزی غذاهای ایتالیایی در ۶ جلسه ۳ ساعته بگزار من شود.

قصاب

Butchery

752120670370001



جلسه اول :

آموزش حالت صحیح بدن در حین کار

جلسه دوم :

شنافت ابزارها، انواع چاقو، ساطور، تفته و مثقل

جلسه سوم :

آموزش روش صحیح ذبح شرعی

جلسه چهارم :

آموزش آناتومی گاو گوشت گاو، شنافت انواع بیماری های دام و طیور

جلسه پنجم :

آموزش آناتومی طیور، گلانتین، بس استفاده از کردن مرغ

فرد کردن مرغ به روش ۴ تکه، ۸ تکه و جوجه ای

جلسه ششم :

آموزش پاک کردن، فیله کردن، خرد کردن ماهی و میگو

جلسه هفتم :

آموزش عملی شقہ کردن لاشه گوسفندی، قطعه بندی اجزای

مختلف گوسفند، بس استفاده از کردن قلوه گاه

جلسه هشتم :

آموزش بس استفاده از کردن سمدست و خرد کردن آن

جلسه نهم :

آموزش جدا کردن ران گوسفندی از استفاده از و فرد کردن

جلسه دهم :

آموزش بس استفاده از کردن راسته گوسفندی، دهانگیری و خرد کردن

برای مصارف مختلف

جلسه یازدهم :

آموزش بس استفاده از کردن گردن گوسفندی و پاک کردن گردن از اگ و

عصب

● دوره قصاب برابر با ۹ ساعت مدرک مهارتی است.

● دوره قصاب در ۱۰ جلسه ۴ ساعته برگزار می شود.



کافی شاپ

Coffee Shop Keeper

513220670450002

عکس از مجموعه تراول راه اندازی

400ml

TRU

مشت فست فود

IGX

## جلسه اول :

شناخت دوره کافن شاپ، باید ها و نباید های صنعت غذا و نوشیدنی  
شناخت مزیت رقابتی اصول منو نویس، تهیه دسرها و بستنی های  
کلاسیک پیچ ملبا (به همراه سس کارامل دست ساز)، بنانا اسپیلت،  
سان شاین، کوکتل میوه با بستنی و بستنی سوخاری،  
تهیه های چیپس (چیپس و پنیر)

## جلسه دوم :

آشنایی با انواع میلک شیک، گلاسه ها، اسموتن ها، اصول تهیه ملکتیل و  
تهیه چند نوشیدنی اصلن (مهیتو، پیناکولا، بلادی مری و  
نوشیدنی های سینگنچر)، اصول تهیه سیرپ و تهیه سیرپ نعناء و سکنجین  
اصول تهیه شربت های لایه ای ایرانی

## جلسه سوم :

آشنایی با اصول تهیه انواع چای و دمنوش، شناخت سفتی آب و  
انتخابات آب مناسب، تهیه آیس تی (چای سرد)، تهیه آب سیب گرم و  
دارچین تهیه شربت به و لیمو، تهیه شیر عسل و بادام

## جلسه چهارم :

تئوری قهوه، آشنایی با تاریخچه قهوه، شناخت انواع نژادهای قهوه  
آشنایی با فرایند رست، تهیه قهوه ترک، آشنایی با قهوه های دمن و  
کار با درم افزار قهوه

## جلسه پنجم :

کار با استگاه اسپرسو، شناخت و تهیه منو زیر مجموعه اسپرسو  
اصول فوم گیری شیر، اصول تهیه محصولات سرد زیر مجموعه قهوه  
تهیه های چاکلت

## جلسه ششم :

کیک پرتقال و نارگیل، پاآند کیک دورنگ

## جلسه هفتم :

کیک شکلاتی و گاناج شکلات، چیزکیک یخچالی، مافین های پیچ

● دوره کافن شاپ برابر با ۳۲ ساعت مدرک مهارتی است.

● دوره کافن شاپ در ۷ جلسه ۳ ساعتی بگزار من شود.



# باریستا کاربردی

Barista Course

تهیه نهشیدنی با ماشین اسپرسو

5132100003

تهیه قهوه های دمن

5132100006

عکس از مجموعه تراول راه اندازی IF..



## جلسه اول :

مباهث تئوری شناخت دانه، آشنایی با میوه قهقهه و پیدایش آن  
ازیاب قهقهه با فرم استاندارد SCA

## جلسه دوم :

آشنایی با انواع ماشین اسپرسو و آسیاب‌ها، مهارت‌های باریستا  
کالیبره کردن ماشین اسپرسو و آسیاب و عصاره‌گیری ایده آل اسپرسو

## جلسه سوم :

آشنایی با انواع متدهای دم آوری و دم افزارها، عصاره‌گیری ایده آل  
قهقهه‌های دمن بر اساس چارت دم آوری و رفرکتمتر

## جلسه چهارم :

آشنایی با انواع پیچ، آشنایی با شیمی شیر، آموزش طرح‌های  
ابتداً لاته آرت

## جلسه پنجم :

مرور تمدن موارد زیر مجموعه اسپرسو در منو، انواع فنجان و  
سایز مناسب برای هر محصول، مرور همه مباهث تئوری و عملی و  
رفع اشکال

## جلسه ششم :

شبیه‌سازی شرایط مسابقه‌ای برای آمادگی آزمون و داشتن ذهنیت  
نسبت به مسابقات باریستا



- دوره باریستا برابر با ۴۰ ساعت مدرک مهارتی است.
- دوره باریستا در ۶ جلسه ۴ ساعته بگزار من شود.



ڙهڻه ماكتيل و ميكسوچل ڙئي

Bartending & Mixology

513220670450021

---

## جلسه اول :

میکسولوژی و اصول تفচصن، تاریخچه سرو نوشیدن و پیدایش نوشیدن های ترکیبی، تعاریف و اصطلاحات، انواع ظروف سرو و پیشگی آنها شناخت یخ ها و تاثیرات دهای آنها در نوشیدن

## جلسه دوم :

اسیدها و قندها، طعم شناسی و مزاج شناسی، آنالیز و آشنایی با با استاندارد و نحوه صحیح چیدمان

## جلسه سوم :

گارنیش ها و نحوه صحیح استفاده از آنها، کالمکدینگ چیست، آشنایی با متدها و اصول صحیح سرو نوشیدن براساس سازمان جهانی بارتندینگ

## جلسه چهارم :

ارائه اسپن کارتهای ارزش گزایی شده به هنرجو ها، طعم سازی و طراحی کانسپت نوشیدن های استاندارد، شناخت و آنالیز انواع سیروپ ها

## جلسه پنجم :

سافت سیروپ های دست ساز و آشنایی با متدهای عصاره گیری، آشنایی با سیروپ ها و پریمیکس ها

## جلسه ششم :

رسپن نویس و رسپن فوانی، گارنیش های مدرن، آزمون نهایی با شبیه سازی شرایط مسابقات و امتیاز دهن به نوشیدن سیگنچر هنرجویان



- دوره بار سرد برابر با ۸۰ ساعت مدرک مهارتی است.
- دوره بار سرد در ۶ جلسه ۴ ساعته به گزار من شود.



ترکیب و هنر شیر و قهوه

Latte Art

5132100004

عکس از مجموعه تراول راه اندازی ..



### جلسه اول :

شناخت آناتومی شیر، پیچ شناسی و مهندسی پیچ،  
اصول فرم گیری و نموده صحیح استفاده از استیم وند  
شناخت انواع فنجان و اصول دست گرفتن فنجان

### جلسه دوم :

شناخت پتن های ساده و اجرای آن، اصول زیر سازی و پرینگ  
آموزش پتن های تولیپ ساده و هرت

### جلسه سوم :

اصول چرخش فنجان در پتن های ترکیبی، آموزش پتن کاربدی از تا  
آموزش پتن های ترکیبی (سوان و ....)، اصول ابتدایی آرت به  
سبک ای چینگ (لاته آرت به کمک قلم)، آموزش اصول کلی سافت  
پتن های ابداعی



- دوره لاته آرت برابر با ۳۰ ساعت مدرک مهارتی است.
- دوره لاته آرت در ۴ جلسه ۶ ساعته بگزار من شود.



کیک ساز ۹۳۴ ساز

Pastry

751220670400001

---

جلسه اول :

کیک انگلیس، کیک باقلوا، شهد باقلوا

جلسه دوم :

کیک پرتقال و نارگیل، کرم پرتقال، کیک سیب و دارچین، سس کارامل

جلسه سوم :

کیک هنریک، سس شکلات، رویال آیسینگ، کیک خردور و گرد و

کیک بیزدی

جلسه چهارم :

رولت، لطیفه، نان خامه‌ای

جلسه پنجم :

کیک تر، کیک بستنی، چیز کیک یخچالی

جلسه ششم :

کیک ژله‌ای، کیک پر، تزیین کیک بستنی

جلسه هفتم :

پای سیب، تارت میوه، کرم پاتیسیر، پاند کیک شکلات، کرم شکلات

جلسه هشتم :

کیک شیفون، کیک شترنچ، کرم کره‌ای

جلسه نهم :

کیک شیفون، فوندانت دست ساز، دکور کیک فوندانت

● دوره کیک ساز و تم ساز برابر با **۹ ساعت مدرک مهارتی** است.

● دوره کیک ساز و تم ساز در **۹ جلسه ۶ ساعته** برگزار می‌شود.



A close-up photograph of a tray filled with square-shaped green cookies, likely pistachio or mint-flavored, stacked in a pyramid. The cookies are garnished with crushed pistachios. In the background, there's a glass of dark tea with a spoon and some dried rose petals scattered around.

شپرینس خشک

Cookies Confectioner  
751220670350001

**جلسه اول :**

شیرینی نفوذچی، شیرینی کرکی، نان برنجی، پرشتوک

**جلسه دوم :**

کوکیز بادام، بیسکوئیت آلمانی، شیرینی شطرنجی

**جلسه سوم :**

قطاب، ساقه عروس، شیرینی میکادو

**جلسه چهارم :**

لوز پسته، لوز بادام، لوز نارگیل، ملکه بادام

**جلسه پنجم :**

زولبیا، بامیه، گوشفیل، شربت باز

**جلسه ششم :**

خمیر هزارلا، دانه‌ارکنی، نایپلئونی، کرم پاتیسییر

**جلسه هفتم :**

قراییه نارگیلی، قراییه گردوبین، پفک گردوبین، پفک نارگیلی

**جلسه هشتم :**

شیرینی کشمش، شیرینی پنجره‌ای، باقلوا پسته و بادام

**جلسه نهم :**

شیرینی سوئدی، شیرینی ونیزی، سوهان عسلی

**جلسه دهم :**

نان چای قزوین، پادرازی، شیرینی سپهسالاری، شیرمال سنتی



- دو راه شیرینی خشک برابر با ۳۶۰ ساعت مدرک مهارتی است.
- دو راه شیرینی خشک در ۴ جلسه ۶ ساعته بگزار من شود.

دسماس

Dessert Maker

751220670240001



**جلسه اول :**

آموزش خمیر شو، اکلر، پاریس بrst

**جلسه دوم :**

آموزش تارت میوه کلاسیک، تارت فرانسوی، کرم پاتیسیر کلاسیک

**جلسه سوم :**

آموزش پای سیب کلاسیک، گلت توت فرنگ، پای هلو (یا)

زرد آله (یا) گلابی

**جلسه چهارم :**

آموزش پخت لیدی فینگر، تیرامیسو، کیک شیفون، کیک بستنی

**جلسه پنجم :**

آموزش مرنگ ایتالیایی، هاگارون فرانسوی، گاناش مومنه

**جلسه ششم :**

آموزش پخت رولت، شارلوت، پلمبیر

**جلسه هفتم :**

آموزش چیزکیک کلاسیک یفچالی، چیزکیک سن سbastین

چیزکیک آپنی

**جلسه هشتم :**

آموزش کرم آناناس و پرتقال، کرم شکلاتی، کرم کارامل، کرم باوا ریا

**جلسه نهم :**

آموزش بستنی سنتی خامه‌ای، بستنی شکلاتی، بستنی میوه‌ای

**جلسه دهم :**

آموزش سوپله، موس شکلات

- دوره دسم ساز برابر با **۱۳ ساعت** مدرک مهارتی است.
- دوره دسم ساز در **۱۰ جلسه** ساعته برگزار می‌شود.





نازهای حجیم و  
نیمه حجیم

Bakery

751220680040011

**جلسه اول :**

نان تست، نان بگت، نان قندی، نان بگت فرانسوی

**جلسه دوم :**

گات، نان کدو هلوایی، نان رونگن

**جلسه سوم :**

کوسان، نان سوخاری شیرین

**جلسه چهارم :**

نان شیرهال، دونات، نان فوکاچیا

**جلسه پنجم :**

نان ببری فانتزی، برسن، چیاباتا

**جلسه ششم :**

نان سیمیت، اگ مک، رول دارچین، تهواری خمیر ترش



- دوره نان برا بر با ۴۷ ساعت مدرک مهارتی است.
- دوره نان در ۶ جلسه ۴ ساعته بگزار من شود.

# مهارت‌های کاربردی در آشپزخانه‌های صنعتی

Executive Skills of Industrial Kitchens

کنترل هزینه غذاؤ نهادنی

مدیریت، راه اندازی و بهره بوداری در آشپزخانه

ناظرات بر رعایت بهداشت و ایمنی در آشپزخانه

3434100009

3434100005

3434100011



## جلسه اول :

تاریخچه غذا و نوشیدنی، آشنایی با غذاهای فیوژن، آشنایی با پرهای های نوول، شناخت روشن های انتقال حرارت، آشنایی با روش های پخت و انواع آن، روش های سرخ کردن و تفاوت روغن ها، مقیاس اندازه گیری متریک در آشپزی

## جلسه دوم :

اصول بهداشت در آشپزخانه، اصول ایمنی و قوانین و مقررات آن در آشپزخانه انبار و اصول انبار داری، منه نویسی، اصول و قوانین در منه نویسی، باید ها و نباید های منه نویسی، مهندس منه

## جلسه سوم :

شناخت گانسپتهای مختلف صنعت غذا و نوشیدنی، آشنایی با استانداردهای غذا و نوشیدنی و لزوم آنها، شرح و ظایف کارکنان بخش غذا و نوشیدنی مشخصات و باید ها و نباید های کارکنان بخش غذا و نوشیدنی، چیدمان آشپزخانه های صنعتی، شناخت تجهیزات اصلی در بدنه آشپزخانه های صنعتی

## جلسه چهارم :

کنترل هزینه، اصول قیمت گذاری منه، شناخت نقش رقیب، قیمت تمام شده و نقطه سرم به سرم، درصد هزینه واقعی، درصد هزینه ایده آل

## جلسه پنجم :

آشنایی با انواع چاقه و کاربرد هر کدام، کار با چاقه، شناخت انواع خردکردنها، پرش های مختلف سبزیجات، آشنایی با آناتومی پروتئین های مهر استفاده در آشپزی اصول خردکردن و پرش های کاربردی در انواع پروتئین (مرغ، ماهن، گوشت، میگو) اصول تهیه انواع استک، باید ها و نباید های استک

## جلسه ششم :

سس های مادر، تفاوت سس های متدهای آشپزی، تهیه انواع سس های مادر به علاوه سس فلفل دلمه ای و سس سیب (سس های میوه ای)، آشنایی با فلش کات ها و اصطلاحات تخصصی آشپزی، جمع بندی دواه

● دوره مهارت های کاربردی برابر با ۹ ساعت مدرک مهارتی است.

● دوره مهارت های کاربردی در ۶ جلسه ۲ ساعته برگزار می شود.





## دوره تخصص بگ

انواع بگ، سس و تاپینگ

کد استاندارد دوره: 5120100012

تعداد جلسات: ( ۲ جلسه )



## دوره تخصص کنتاکی و سوخاری

ساخت ادویه، مرینیت، بردینگ و

سس های مرتبط

کد استاندارد دوره: 5120100042

تعداد جلسات: ( ۱ جلسه )



## دوره تخصص پیتزا

پیتزا آمریکایی ( دیترویت، نیویورک

شیکاگو )

پیتزا ایتالیایی ( کلاسیک، بیگا، پولیش )

کد استاندارد دوره: 5120100012

تعداد جلسات: ( ۲ جلسه )



## دوره تخصص فینگر فود

کد استاندارد دوره: 5120100012

تعداد جلسات: ( ۲ جلسه )





## دوره تخصص غذاهای دریایی

کد استاندارد دوره: 5120100030

تعداد جلسات: ( ۱ جلسه )



## دوره تخصص غذاهای هندوپاکستان

کد استاندارد دوره: 5120200033

تعداد جلسات: ( ۲ جلسه )



## دوره تخصص غذاهای عربی

کد استاندارد دوره: 5120200032

تعداد جلسات: ( ۲ جلسه )



## دوره تخصص غذاهای مکزیکی

کد استاندارد دوره: 5120200026

تعداد جلسات: ( ۱ جلسه )





## دوره تخصص غذاهای کافه‌ای

کد استاندارد دوره: 5132100014

تعداد جلسات: ( ۱ جلسه )



## دوره غذاهای آشیمی و چیترین

کد استاندارد دوره: 5120100004

تعداد جلسات: ( ۲ جلسه )



## دوره سوپسیس و کالباس خانگی

کد استاندارد دوره: 5120100013

تعداد جلسات: ( ۲ جلسه )



## دوره تخصص سس و سلااد

کد استاندارد دوره: 5120100044

تعداد جلسات: ( ۱ جلسه )





## دروه تخصص صبحانه مل

کد استاندارددروه: 751220670310271

تعداد جلسات: ( ۲ جلسه )



## دروه تخصص کیک های کافه ای

کد استاندارددروه: 5132100015

تعداد جلسات: ( ۲ جلسه )



## دروه تخصص کوکن

کد استاندارددروه: 7512100028

تعداد جلسات: ( ۲ جلسه )



## دروه تخصص گارنیش

کد استاندارددروه: 512020670050161

تعداد جلسات: ( ۲ جلسه )



# Peymooneh Culinary Art Academy

۰۹۱۳۷۵۱۸۴ - ۰۳۱ - ۳۲۷۵۱۸۴

@peymoonehacademy

academy.peymooneh.com

شريف واقفي، ابوالحسن اصفهاني نيش کوچه ۲۸

