

مجموعه سؤالات نظری و عملی ارزشیابی مهارتی

متصدی کافی شاپ (قهوه‌سرا)

گروه شغلی:
صنایع غذایی

کد استاندارد
۵۱۲۰-۶۱-۰۰۱-۱

درسنامه:
سؤالات نظری ۴ گزینه‌ای - پاسخ‌های تشریحی

قابل استفاده برای مهارت‌آموزان - دانش‌آموزان کار و دانش
متقاضیان آزمون‌های ادواری و مربیان

مؤلف:
فریده حسنی ریکانی

سرشناسه: حسنی ریکانی، فریده، ۱۳۴۶-

عنوان و نام پدیدآور: مجموعه سوالات نظری و عملی ارزشیابی مهارتی متصدی کافی شاپ (قهوه‌سرا) گروه شغلی: صنایع غذایی ... / مؤلف فریده حسنی ریکانی.

مشخصات نشر: تهران: سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور، شرکت تعاونی کارکنان، ۱۳۹۷.

مشخصات ظاهری: ۱۳۶ ص.

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۳۹۷-۰۷-۷

وضعیت فهرست‌نویسی: فیپای مختصر

شناسه افزوده: سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور شرکت تعاونی کارکنان.

شماره کتابشناسی ملی: ۵۳۸۹۸۹۹



انتشارات شرکت تعاونی سازمان کارکنان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

عنوان : مجموعه سوالات نظری و عملی ارزشیابی مهارتی متصدی کافی شاپ (قهوه‌سرا)

مؤلف :

فریده حسنی ریکانی

ناشر :

انتشارات شرکت تعاونی سازمان کارکنان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

تیراژ :

۱۰۰۰

چاپ اول :

۱۳۹۷

لیتوگرافی :

طاووس رایانه

چاپ :

دالاهو

صحافی :

صالحانی

قیمت :

۱۸۰,۰۰۰ ریال

مرکز پخش : خیابان آزادی، خوش جنوبی، بعد از کوچه فطرت پلاک ۹۹۰ و ۹۹۲،

تلفن : ۶۶۸۷۵۷۶۴، فکس : ۶۶۸۴۱۲۳۲

تلفن : ۶۶۹۳۱۶۳۶ - ۶۶۵۶۸۳۸۰

مرکز پخش : انتشارات فن برتر، جعفر رویایی

مرکز پخش : خیابان آزادی، خیابان خوش جنوبی، سمت راست، پلاک ۱۰۱۶، طلوع فن تلفن : ۶۶۸۸۸۵۴۵ - ۰۹۱۲۶۳۶۳۷۲۶

مرکز پخش : تهران، خیابان انقلاب، بین فروردین و اردیبهشت، ساختمان ۱۳۴۸، طبقه اول، کتابخانه

فرهنگ. تلفن : ۳۰ و ۶۶۴۹۸۹۲۹ - فکس : ۶۶۴۱۲۱۷۱

«این اثر، مشمول قانون حمایت مؤلفان و مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۴۸ است، هر کس تمام یا قسمتی از این اثر را بدون اجازه مؤلف (ناشر) نشر یا پخش یا عرضه کند مورد پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت.»

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۳۹۷-۰۷-۷

ISBN: 978-600-7397-07-7

پیشگفتار

بنام ایزد یکتا

که اوست خالق بی‌همتا

با عرض سلام و ادب خدمت تمامی هموطنانم؛

اینجانب فریده حسنی ریکانی فرزند غلامعلی متولد ۱۳۴۶/۸/۱۷ متولد استان آذربایجان غربی - شهرستان اروم - کاردانی جهانگردی و کارشناس حرفه‌ای مدیریت هتلداری از سال ۱۳۷۴ به‌طور حرفه‌ای فعالیت خود را در رشته صنایع غذایی (آشپزی و شیرینی‌پزی) با تأسیس آموزشگاه سویل در ارومیه آغاز نمود که این مرکز آموزشی در استان با مربیگری اینجانب بوده است. در طی ۲۳ سال تجربه کاری با تربیت کارآفرینان، آرزایان در استان و اجرای برنامه‌های آشپزی در صداوسیما - و کسب عناوین رتبه برتر الگوهای برتر مرآت استان و مدیر نمونه استانی و کشوری و مربی نمونه استانی و کشوری - کارشناس مسئول المپاد استانی - کارشناس مسئول اردوی جهانی برنده مدال طلای کیک عروسی در آنکارا ترکیه (۱۳۹۶) توانستم رزومه خوبی در این رشته داشته باشم.

که امیدوارم این بار با تألیف این کتاب توانسته باشم برای اساتید و دانشجویان و کارآموزان مفید واقع شده و هر آنچه مربوط به راه‌اندازی و نگهداری و نگهداشت نافی‌شاپ لازم است را نگاشته و در این مجموعه خدمتتان تقدیم کنم و امیدوارم هر آنچه را که در حیطه اینجانب طی این سالهاست را بکار گیرید و بایی باشد برای اندوختن حرفه‌ای عالی برای جوانان عزیز جهت کسب درآمد.

با آرزوی موفقیت تمام جوانان وطنم ایران

فهرست مطالب

صفحه

عنوان

استاندارد آموزش شغل

۹	فصل اول: انتخاب مکان و تجهیزات مناسب برای کافی شاپ و راه اندازی آن
۲۱	فصل دوم: مشنری مداری و بازاریابی در کافی شاپ
۲۹	فصل سوم: تهیه منو و کنترل هزینه در کافی شاپ
۳۹	فصل چهارم: تهیه فزرهاها درم کردنی و فوری
۵۲	فصل پنجم: تهیه انواع دسر و بستنی
۶۱	فصل ششم: تهیه انواع کیک برای کافی شاپ
۷۱	فصل هفتم: تهیه انواع ساندویچ برای کافی شاپ
۷۶	فصل هشتم: تهیه انواع نوشیدنی های شیری (انواع میلک شیک ها)
۸۳	فصل نهم: تهیه انواع چای و دم نوش
۹۴	فصل دهم: تهیه انواع نوشیدنی های تگری
۱۰۱	فصل یازدهم: تهیه انواع آب میوه ها
۱۰۷	فصل دوازدهم: کاربرد تزئینات در کافی شاپ و تشخیص ظروف مناسب برای سرو
۱۱۳	فصل سیزدهم: شستشو، سرویس و نگهداری ابزارو تجهیزات کافی شاپ
۱۱۸	آزمون آزمایشی متصدی قهوه سرا (کافی شاپ)
۱۲۴	سؤالات ضمیمه