

## برگزاری اولین دوره آموزش حلوا پزی بوتیکی در مرکز تربیت مربی

دوره آموزش حلواپزی بوتیکی توسط سرکار خانم مریم احباب، از مربیان همکار آموزش فنی و حرفه ای آذربایجان شرقی، برای مربیان سازمان و آموزشگاه های فنی و حرفه ای آزاد در دیارتمان آموزش کشاورزی مرکز تربیت مربی برگزار شد.



به گزارش روابط عمومی اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان آذربایجان شرقی و به نقل از روابط عمومی مرکز تربیت مربی و پژوهش های فنی و حرفه ای کشور، از بیست و یکم لغایت بیست و چهارم دیماه 1398 دوره آموزش حلواپزی بوتیکی توسط سرکار خانم مریم احباب، از مربیان همکار آموزش فنی و حرفه ای آذربایجان شرقی، برای مربیان سازمان و آموزشگاه های فنی و حرفه ای آزاد در دیارتمان آموزش کشاورزی مرکز تربیت مربی برگزار شد.

محمد جهانی، رییس گروه آموزش کشاورزی مرکز، با اعلام این خبر گفت: این دوره تحت عنوان آموزش حلواپزی بوتیکی با حضور تعداد 18 نفر از مربیان سازمان و بازآموزان برگزار گردید. وی همچنین بیان داشت: حلواپز حلوهای بوتیکی از رشته های پرطرفدار و درآمد زا برای صنایع غذایی است که در سال های اخیر مورد توجه همگان قرار گرفته و در بحث مشاغل خانگی و کارآفرینی نیز از مسائل مهم به شمار می آید.

محمد جهانی افزود: استفاده از مواد اولیه مرغوب و درجه یک و تزئین حلوا به اشکال مختلف برای مناسبت هایی مانند سفره های افطاری ماه مبارک رمضان، سفره مراسم های مذهبی، مراسم عزاداری ماه محرم و صفر و نیز در ایام عید نوروز مشتریان خاص خود را جلب نموده و می تواند نقش مناسبی جهت اشتغال خانواده ها و کمک به درآمد زایی ایفا نماید.

شایان ذکر است مربیانی از میناب، رامهرمز، آذربایجان غربی، اصفهان، خراسان شمالی، البرز، اهواز و تهران در این دوره آموزشی حضور داشتند.