

عنوان دوره آموزشی	مدت دوره	تاریخ تشکیل کلاسها	هزینه دوره	نوع ثبت نام	توضیحات
دوره آموزشی انواع فینگر فود	۱۶ ساعت	تیر و مرداد ۱۳۹۷ پنجشنبه	۳,۵۰۰,۰۰۰ ریال	پیش ثبت نام	اطلاعات بیشتر صفحه ۲
دوره آموزشی انواع فینگر فود	۱۶ ساعت	تیر و مرداد ۱۳۹۷ شنبه- دوشنبه- چهارشنبه	۳,۵۰۰,۰۰۰ ریال	پیش ثبت نام	اطلاعات بیشتر صفحه ۲
دوره آموزشی غذاهای مجلسی	۸ ساعت	تیر و مرداد ۱۳۹۷ پنجشنبه	۵,۵۰۰,۰۰۰ ریال	پیش ثبت نام	اطلاعات بیشتر صفحه ۳
دوره آموزشی نظام آراستگی 5s	۱۶ ساعت		۵,۸۰۰,۰۰۰ ریال	پیش ثبت نام	اطلاعات بیشتر صفحه ۴
دوره آموزشی میزبانی	32 ساعت	تیر و مرداد ۱۳۹۷ پنجشنبه و جمعه	۵,۸۰۰,۰۰۰ ریال	پیش ثبت نام	اطلاعات بیشتر صفحه ۶
دوره آموزشی بهداشت محیط	۴ ساعت	تیر و مرداد ۹۷	۱,۰۰۰,۰۰۰ ریال	پیش ثبت نام	اطلاعات بیشتر صفحه ۷
دوره آموزشی تشریفات اداری	۱۶ ساعت	تیر و مرداد ۱۳۹۷	۳,۰۰۰,۰۰۰ ریال	پیش ثبت نام	اطلاعات بیشتر صفحه ۷

## اطلاعات بیشتر

\*\*

آموزش انواع فینگر فود شامل آموزش انواع پیش غذاهای فانتزی و لقمه‌های در شکل‌های مختلف شبیه شیرینی و کیک مناسب برای میهمانی‌های عصرانه و ... در مرکز آموزشی تلاشگران اندیشه کاراد

- **موارد آموزشی: (۱۴ مدل)**  
تارت پیتزا، الویه قیفی با روش اصولی، کراکت قارچ، شورینی آلمانی، چیز کیک پنیری، ساوارین گوشت، مافین اسفناج و پنیر، همبرگرهای کوچک، مینی پیتزا، چیکن ماکارون، رول مرغ تریاکی، رولت رلیف میت کلاسیک، فرنچ بادامی، بیسکویت پنیری
- **نوع دوره: عمومی با ظرفیت ۱۵ الی ۲۰ نفر**
- **مدت دوره: دو جلسه ۱۴ ساعت**
- **محل برگزاری: شرکت تلاشگران اندیشه کاراد**
- **زمان برگزاری دوره: تیر و مرداد ۱۳۹۷**
- **پذیرایی با محصولات تهیه شده توسط مدرس و فراگیران**
- **هزینه دوره آموزشی: شامل مواد اولیه می‌گردد.**
- **محل تشکیل کلاس: میدان هفت تیر خیابان بهارمستیان پلاک ۴۷**
- **لطفاً برای ثبت نام و شرکت در دوره هزینه دوره را به شماره حساب ۱-۱۵۵۴۶-۷۱-۱۱۰ بانک گردشگری به نام شرکت تلاشگران اندیشه کاراد واریز فرمایید.**
- **هزینه ثبت نام برای افرادی که تا ۱۳۹۷/۰۴/۱۵ ثبت نام نمایند ۳,۰۰۰,۰۰۰ ریال در نظر گرفته شده است.**

## آموزش انواع غذاهای مجلسی شامل انواع غذاهای خوراکی و پلویی برای مجالس رسمی

- موارد آموزشی: (۱۴ مدل)
  - مرغ در قفس، کالانتین، رشته پلو، ماهی درسته شکم پر، بلدرچین با سس پرتقال، بیف استراگانف، ته چین اسفناج، آلبالو پلو، پلو بافته ترکیه، کباب نگینی، خوراک پف طلایی، بادمجان حصیری
  - نوع دوره: عمومی با ظرفیت ۱۵ الی ۲۰ نفر
  - مدت دوره: دو جلسه (۱۴ ساعت) طی دو روز از ساعت ۹ الی ۱۶
  - محل برگزاری: شرکت تلاشگران اندیشه کاراد
  - زمان برگزاری دوره: تیر و مرداد ۱۳۹۷
  - پذیرایی با محصولات تهیه شده توسط مدرس و فراگیران
  - هزینه دوره آموزشی: شامل مواد اولیه می گردد.
  - محل تشکیل کلاس: میدان هفت تیر خیابان بهارمستیان پلاک ۴۷
  - لطفا برای ثبت نام و شرکت در دوره هزینه دوره را به شماره حساب ۱-۱۵۵۴۶-۷۱-۱۱۰ بانک گردشگری به نام شرکت تلاشگران اندیشه کاراد واریز فرمایید.
  - هزینه ثبت نام برای افرادی که تا ۱۳۹۷/۰۴/۱۵ ثبت نام نمایند 5.000.000 ریال در نظر گرفته شده است.

## نظام آراستگی محیط کار چیست؟

شاید شما هم این جملات و یا شبیه به آن را شنیده و یا به کار برده اید!

- اینجا شتر با بارش گم میشه!
- پیدا کردن یه نامه تو این اتاق مثل پیدا کردن یه سوزن تو انبار کاهه!
- لباسهای من کجاست؟ اتو رو کجا گذاشتم؟
- دیروز یه گزارش آماده کرده بودم، الان نیست! تو ندیدی؟
- چیکار کنم با این همه کاغذ باطله؟
- نمی خواد لیوانی که دیروز باهاش چایی خوردی رو تمیز کنی؟ بعدش هم بذاری سر جاش؟
- هیچی سر جاش نیست! هر روز اتاقت یه شکلیه!
- تا کی می خواد شلخته باشی؟

همه این جملات ریشه در خاستگاه درونی ما برای رعایت نظم و ترتیب در انجام کارهاست. همه ما دوست داریم کارهایمان را منظم و بی عیب و نقص انجام دهیم و همه ما را تحسین کنند! دوست داریم هر چیزی را که احتیاج داریم فوراً به آن دسترسی داشته باشیم. اما در عمل چنین نیست! برخی مواقع نه تنها رعایت نظم و ترتیب به فراموشی سپرده می شود بلکه بر اساس عادات رفتاری و عدم توجه به نتایج آنها دچار نوعی شلختگی و بی نظمی شده و در آن غوطه ور می شویم. غافل از آنکه این رفتار آرام آرام جزو شخصیت و منش ما می شود.

بد نیست بدانیم شروع نهضت اجرای نظام آراستگی محیط کار (5S) پس از جنگ جهانی دوم، توسط ژاپنی ها با الهام از نظام خانه داری صنعتی یا Housekeeping که در آمریکا مورد استفاده قرار می گرفت؛ صورت گرفت. در ایران هم مرحوم کاشانی تحت تاثیر این نظام که در ژاپن دیده بود، نظام آراستگی را وارد و فرهنگ سازی کرد.

شعر بسیار خوب و البته ماندگار وی در خصوص نظام آراستگی بی شک از بهترین ها در این حوزه است:

رمز پیروزی ژاپن بسته پنج عامل است	گرچه آن در دین ما دارای شرح کامل است
لیک آنها در عمل آن را عبارت گشته اند	رتبه اول به تولید و تجارت گشته اند
رمز اول، هر چه زائد را برون بردن زکار	رمز دوم، هر چه را در جای خود دادن قرار
رمز سوم، هر چه در جایش نهادن بعد کار	رمز چهارم، شیوه آموزش زنجیره وار
رمز پنجم، در نظافت شهره دوران شدن	در حقیقت پاسدار نیمی از ایمان شدن
آنچه ژاپن آزموده جمله در احکام ماست	همتی باید که این شایستگی انعام ماست

### سرفصل دوره:

- تعریف نظام آراستگی 5S
- تاریخچه
- هدف از نظام آراستگی 5S
- نظام آراستگی 5S چیست؟
- مزایای پیاده سازی نظام آراستگی 5S
- عوامل موثر در اجرای نظام آراستگی 5S
- چرا اول نظام آراستگی 5S را اجرا می کنیم؟

- نوع دوره :عمومی با ظرفیت حداقل ۱۵ نفر
- مدت دوره : ۱۶ ساعت
- محل برگزاری : شرکت تلاشگران اندیشه کاراد
- زمان برگزاری دوره: تیر و مرداد ۱۳۹۷
- محل تشکیل کلاس: میدان هفت تیر خیابان بهارمستیان پلاک ۴۷
- هزینه ثبت نام: ۵,۸۰۰,۰۰۰ ریال
- لطفاً برای ثبت نام و شرکت در دوره هزینه دوره را به شماره حساب ۱-۱۵۵۴۶-۷۱-۱۱۰ بانک گردشگری به نام شرکت تلاشگران اندیشه کاراد واریز فرمایید.

## دوره آموزشی میزبانی

- ✓ سرویس دهی در رستوران و تشریفات به صورت عملی
- ✓ آموزش و نحوه به کار گیری موارد ایمنی در کار
- ✓ معرفی لوازم مورد نیاز در رستوران و شناخت آن
- ✓ تهیه شرح وظایف و شرایط احراز برای کمک میزبان و میزبان
- ✓ آشنایی با موارد بهداشت فردی، محیط، تغذیه و مهمترین نکات آن
- ✓ هدف از آموزش علمی و عملی چیست
- ✓ آموزش و تدریس و معرفی انواع مهمانی و سرویس دهی و نوع مهمانی
- ✓ نمودار شغلی رستوران و تشریفات (چارت سازمانی)
- ✓ آموزش نحوه استفاده از منو غذایی
- ✓ آموزش فرمت های مرتبط شغلی و طریقه استفاده از آن
- ✓ مسئولیت کارکنان قسمت های غذا و نوشابه
- ✓ ویژگیهای یک گروه خلاق در تشریفات
- ✓ مهماندار نمونه در تشریفات چه کسی است؟
- ✓ پذیرایی در رستوران از شروع تا پایان
- ✓ تدریس و آموزش واژه های انگلیسی مورد نیاز و مرتبط در رستوران
- ✓ آموزش مضامین سرویس دهی در رستوران
- ✓ آموزش اصول آداب و معاشرت در تشریفات
- ✓ تدریس و آموزش مهارتهای شغلی مرتبط
- ✓ آموزش تکریم به مشتری و مشتری مداری و اهمیت و جایگاه مهمان در رستوران
- ✓ نحوه میز آرایشی و آماده نمودن رستوران
- ✓ نحوه خوش آمدگویی و پذیرش مهمانان در رستوران
- ✓ آشنایی با استانداردهای سرویس
- ✓ آشنایی با نحوه سرو غذا در رستوران
- ✓ آشنایی با مهمانان VIP-CIP و نحوه سرویس دهی به آنها
- ✓ آشنایی با نقش نیروی انسانی در ارتقا سود مجموع
- ✓ سایر مباحث روز رستوران و تشریفات

نوع دوره: عمومی با ظرفیت حداقل ۱۵ نفر

مدت دوره: 32 ساعت

محل برگزاری: شرکت تلاشگران اندیشه کاراد

زمان برگزاری دوره: تیر و مرداد ۱۳۹۷

محل تشکیل کلاس: میدان هفت تیر خیابان بهارمستیان پلاک ۴۷.

هزینه ثبت نام: ۵,۸۰۰,۰۰۰ ریال

لطفاً برای ثبت نام و شرکت در دوره هزینه دوره را به شماره حساب ۱-۱۵۵۴۶-۷۱-۱۱۰ بانک

گردشگری به نام شرکت تلاشگران اندیشه کاراد واریز فرمایید.

## دوره آموزشی بهداشت و ایمنی در محیط کار

طی دهه‌های اخیر تحقق اهداف سازمان‌ها در حوزه رقابت‌پذیری کشورهای صنعتی، پرداختن به موضوعات ایمنی (Safety)، بهداشت (Health) و محیط‌زیست (Environment) را به یکی از اولویت‌های اصلی در کسب و کار امروز تبدیل نموده است و توجه به نیروی انسانی به عنوان اصلی‌ترین سرمایه سازمان با هدف بهبود فرایندهای کاری، در زمره اصلی‌ترین اهداف مدیریت اقتصادی قرار گرفته است. در فرهنگ ما به موضوع ایمنی، بهداشت و محیط زیست صرفاً از دیدگاه اقتصادی نگریسته نمی‌شود بلکه براساس اعتقادات دینی و تمدن ایرانی رعایت ایمنی و بهداشت و پرهیز از خطر از جمله واجبات محسوب می‌شود.

در سال‌های اخیر تلاش‌های فراوانی جهت شناخت دلایل بوجود آورنده سوانح در صنایع مختلف به ویژه صنعت نفت و گاز صورت گرفته است. اعتقاد بر این بود که بیشتر حوادث، ناشی از خطاهای انسانی است و به سادگی می‌توان نتیجه گرفت که اینگونه خطاها به دلیل بی‌دقتی یا بی‌کفایتی در انجام کارها می‌باشد، اما این استدلال درست نیست. افرادی که سوانح را بررسی می‌کنند دریافته‌اند که انسان فقط آخرین حلقه زنجیری است که باعث ایجاد یک سانحه می‌شود. نمی‌توان با تغییر دادن افراد از سوانح جلوگیری کرد، تنها می‌توان با شناسایی عوامل بوجود آمده یک سانحه، از آن پیشگیری کرد. از آنجاییکه بزرگترین تهدیدهای ایمنی از مسائل سازمانی سرچشمه می‌گیرد، ایمن‌سازی سیستم نیازمند عملکرد سازمانی می‌باشد. طبق تعریف ایمنی عبارت از برنامه‌ریزی به منظور رهایی از ریسک غیر قابل قبول مخاطرات است. در سال‌های اخیر بازشناسی اهمیت جنبه‌های رفتاری و فرهنگی مدیریت ایمنی در سازمان‌ها بطور گسترده‌ای افزایش یافته است. چرا که تحقیقات و بررسی‌های انجام شده بر حوادث بزرگ همه روزه سلامتی و جان میلیون‌ها نفر را به مخاطره می‌اندازد نشان داده‌است که علیرغم بکارگیری کلیه فاکتورهای مهندسی و حفاظت‌های شدید همچنان پتانسیل بروز حوادث بزرگ و کوچک در صنایع و محیط زندگی با ریسک بالا وجود دارد. بر آن شدیم تا دوره آموزشی با همین عنوان با سر فصل‌های ذیل برگزار نماییم.

### سر فصل

- بهداشت فردی و اهمیت آن و روش حفظ و ارتقای بهداشت فردی
- آشنایی با عوامل زیان‌آور محیط کار شامل انواع عوامل فیزیکی، شیمیایی، روانی، ارگونومیک، بیولوژیکی و مکانیکی و توصیف استانداردها، روش‌های حذف و پیشگیری از عوامل زیان‌آور در محیط کار
- بیماری‌های منتقله در محیط‌های اداری
- سلامت شغلی پرسنل و آشنایی با وسایل حفاظت فردی
- وظایف مدیران در قبال ایمنی و مسایل حفاظتی در محیط کار
- آشنایی با حوادث شایع و بیماری‌های شغلی محیط‌های اداری
- روش‌های ایمنی در برخورد با برق و تجهیزات الکتریکی
- روش‌های ایمنی در برخورد با گاز و وسایل گازسوز
- دستورالعمل حفظ ایمنی در مواجهه با حریق و روش‌های پیشگیری از حریق.

- نوع دوره: عمومی با ظرفیت حداقل ۱۵ نفر
- مدت دوره: ۴ ساعت
- محل برگزاری: شرکت تلاشگران اندیشه کاراد
- زمان برگزاری دوره: تیر و مرداد ۱۳۹۷
- محل تشکیل کلاس: میدان هفت تیر خیابان بهارمستیان پلاک ۴۷
- هزینه ثبت نام: ۱,۰۰۰,۰۰۰ ریال
- لطفاً برای ثبت نام و شرکت در دوره هزینه دوره را به شماره حساب ۱-۱۵۵۴۶-۷۱-۱۱۰ بانک گردشگری به نام شرکت تلاشگران اندیشه کاراد واریز فرمایید.

## آشنایی با پذیرایی و تشریفات در شرکتها

- هدف دوره: بالا بردن مهارت و دانش فراگیران محترم در پذیرایی و تشریفات در شرکتها
- سرفصل های دوره:

۱. اصول روشهای پذیرایی
۲. الگوهای رفتاری و آداب معاشرت
۳. آشنایی عمومی با منو و غذا و نوشیدنی ها
۴. شناخت وسایل و تجهیزات، روش کار با آنها و کاربرد اختصاصی
۵. اصول بهداشت عمومی و فردی
۶. اصول عمومی برگزاری ضیافت ها
۷. میز آرای و سفره آرای

- مدت دوره: ۱۶ ساعت
- محل برگزاری : شرکت تلاشگران اندیشه کاراد
- زمان برگزاری دوره: تیر و مرداد ۱۳۹۷
- محل تشکیل کلاس: میدان هفت تیر خیابان بهارمستیان پلاک ۴۷
- مخاطبین دوره: کارکنان خدماتی
- هزینه ثبت نام: ۳,۰۰۰,۰۰۰ ریال
- لطفا برای ثبت نام و شرکت در دوره هزینه دوره را به شماره حساب ۱-۱۵۵۴۶-۷۱-۱۱۰ بانک گردشگری به نام شرکت تلاشگران اندیشه کاراد واریز فرمایید.