

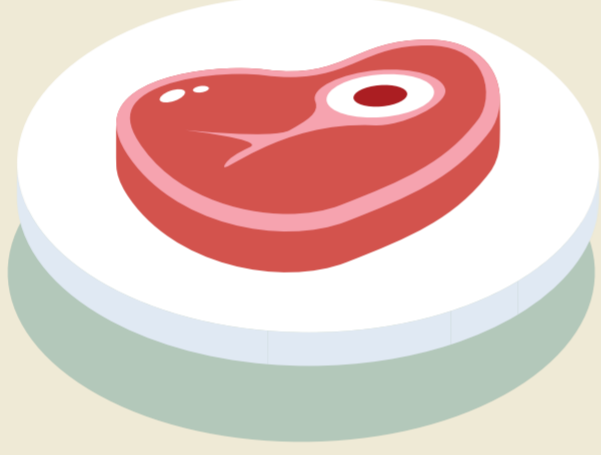
தொழில் முன்னேற்ற பாதை

உணவு தயாரிப்பவர் (பொது)



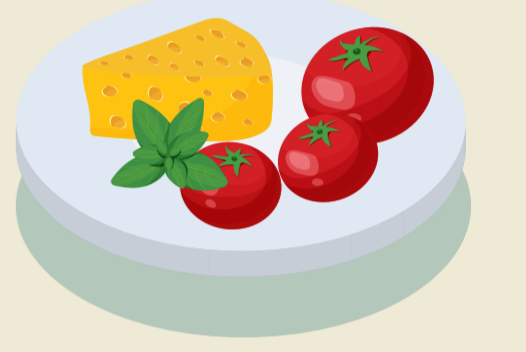
ஐடிஐ-யில் பயிற்றுவிக்கப்படும் திறன்கள்:

- முதலுதவி, தீயணைப்பு, சுற்றுச்சூழல் கட்டுப்பாடு மற்றும் சுகாதாரம் பற்றி அறிதல் மற்றும் தூய்மையின் முக்கியத்துவம்
- இப்பிரிவிற்கு தேவையான கருவிகள், சமையலறை உபகரணங்கள், பாத்திரங்கள் மற்றும் சமையலறை செயல்பாட்டு செய்முறைகளை அறிதல்
- அடிப்படை பொருட்களான பருப்பு, காய்கறிகள், பழங்கள் மற்றும் பல்வேறு மீன் மற்றும் இறைச்சிகளை அடையாளம் காணுதல்
- காய்கறிகளை பலவகையாக வெட்டுவதற்கான செய்முறை பயிற்சி
- சர்வதேச உணவு தொடர்பான அறிவு மற்றும் செய்முறை பயிற்சி
- பேக்கரி செய்முறை பயிற்சி



தொழில் நிறுவனங்கள் எதிர்பார்க்கும் திறன்கள்:

- ஆங்கில மொழி பேச மற்றும் எழுத தெரிந்திருத்தல்
- ஹோட்டல் மற்றும் நிறுவனங்களுக்கு தேவையான மற்றும் பிற உணவு வகை தயாரித்தல்
- உணவு உற்பத்தி பற்றிய பரந்த அறிவு
- சமையலறை, சமையலறை உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகளை பராமரித்தல்
- காய்கறி மற்றும் பழம் வெட்டி அலங்கரித்தல்



ஐடிஐ முடித்தபின் வேலைவாய்ப்புகள்:

- நட்சத்திர ஹோட்டல்கள்
- கப்பல் நிறுவனங்கள்
- இரயில்வே துறை சமையலர்
- விமானதுறை சமையலர்
- கேண்டின் சமையலர்
- உணவு உற்பத்தி துறை
- மருத்துவமனை சமையலர்
- வேலைவாய்ப்பு மற்றும் பயிற்சித்துறை



ஐடிஐ முடித்தபின் என்னவாகலாம்:

ஆரம்ப நிலை

அப்ரண்டிஸ், உதவியாளர், காமி - III, பனிமனை உதவியாளர்

இடை நிலை

காமி - I & II, DCDP (டெமி செப் தி பார்டி), CDP (செப் தி பார்ட்டி), இளநிலை பயிற்சி

மூத்த நிலை

கிச்சன் எக்ஸ்ப்யூடிவ், சமையலறை இயக்குநர், எக்ஸ்ப்யூடிவ், செப், கார்பரேட் செப், சுயதொழில், தொழில் முனைவோர், முதுநிலை பயிற்சியாளர், பயிற்சி அலுவலர்

ஐடிஐ முடித்தபின் என்ன படிக்கலாம்:

- தொழிற்பழகுநராக சேர்ந்து தேசிய தொழிற்பழகுநர் (NAC) சான்றிதழ் பெறுதல்
- லேட்ரல் என்ட்ரி மூலம் டிப்ளமோ படிப்பில் சேரலாம்
- கைவினை பயிற்றுவிப்பாளர்களுக்கு வழங்கப்படும் சிறப்பு பயிற்சியில் பங்கு பெற்று ஐடிஐ-ல் பயிற்றுநராக பணியாற்றலாம்.