



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

تزئین کیک

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۷	۰	۳	۴	۰	۰	۱	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۸/۱/۲۴

نظارت بر تدوین محتوا و تصویب استاندارد : دفتر پژوهش، طرح و برنامه ریزی درسی

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۴۰۰۱۱

اعضاء کارگروه برنامه ریزی درسی : خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	مهدی عبوضی	لیسانس	عمران	نماینده اتحادیه قنادان تهران	۱۲ سال
۲	چنگیز علیمحمدی	لیسانس	آرد و نان	مشاور تولید نان و شیرینی	۳۵ سال
۳	اعظم گلزارمنش	لیسانس	قنادی و آشپزی	مدرس دانشگاه علمی و کاربردی	۲۵ سال
۴	فاطمه یوسفی منفرد	فوق دیپلم	عمران	قناد	۲ سال
۵	اسما عزیزیان	دیپلم	بهداشت	قناد	۵ سال
۶	سمیرا ولی لی	دیپلم	ریاضی	قناد	۳ سال
۷	پرپسا رستمی	لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس تغذیه	۱۷ سال
۸	زیبا یآوری	لیسانس	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کار گروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای	۲۷ سال
۹					
۱۰					

فرآیند بازنگری استانداردهای آموزش :

طی جلسه ای که در تاریخ ۹۷/۱۱/۱۰ با حضور اعضای کارگروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای برگزار گردید استاندارد آموزش شایستگی تزیین کیک با کد ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۱۳۱ بررسی و تحت عنوان استاندارد تزیین کیک با کد ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۱۳۲ مورد تأیید قرار گرفت .

کلیه حقوق مادی و معنوی این استاندارد متعلق به سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور بوده و هرگونه سوء استفاده مادی و معنوی از آن موجب پیگرد قانونی است.

آدرس: دفتر پژوهش، طرح و برنامه ریزی درسی

تهران، خیابان آزادی، نبش خیابان خوش جنوبی، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

دورنگار ۶۶۵۸۳۶۵۸

تلفن ۶۶۵۸۳۶۲۸

آدرس الکترونیکی : rpc@irantvto.ir

تعاریف :

استاندارد شغل :

مشخصات شایستگی‌ها و توانمندی‌های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه‌ای نیز گفته می‌شود.

استاندارد آموزش :

نقشه‌ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی‌های موجود در استاندارد شغل.

نام یک شغل :

به مجموعه‌ای از وظایف و توانمندی‌های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می‌رود اطلاق می‌شود.

شرح شغل :

بیانیه‌ای شامل مهم‌ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی، مسئولیت‌ها، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل.

طول دوره آموزش :

حداقل زمان و جلسات مورد نیاز برای رسیدن به یک استاندارد آموزشی.

ویژگی کارآموز ورودی :

حداقل شایستگی‌ها و توانایی‌هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می‌رود.

کارورزی:

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می‌گیرد و ضرورت دارد که در آن مشاغل خاص محیط واقعی برای مدتی تعریف شده تجربه شود. (مانند آموزش یک شایستگی که فرد در محل آموزش به صورت تئوریک با استفاده از عکس می‌آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی‌گردد.)

ارزشیابی :

فرآیند جمع‌آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر، که شامل سه بخش عملی، کتبی عملی و اخلاق حرفه‌ای خواهد بود.

صلاحیت حرفه‌ای مربیان :

حداقل توانمندی‌های آموزشی و حرفه‌ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می‌رود.

شایستگی :

توانایی انجام کار در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد.

دانش :

حداقل مجموعه‌ای از معلومات نظری و توانمندی‌های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی که می‌تواند شامل علوم پایه (ریاضی، فیزیک، شیمی، زیست شناسی)، تکنولوژی و زبان فنی باشد.

مهارت :

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی. معمولاً به مهارت‌های عملی ارجاع می‌شود.

نگرش :

مجموعه‌ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت‌های غیر فنی و اخلاق حرفه‌ای می‌باشد.

ایمنی :

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می‌شود.

توجهات زیست محیطی :

ملاحظات است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.

نام استاندارد آموزش شایستگی:	
تزیین کیک	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
<p>تزیین کیک شایستگی است از حوزه خدمات تغذیه ای که کارهای گل سازی با مواد اولیه مخصوص روی کیک، طراحی و نقاشی روی سطح کیک، تزیین کیک با فیکساتور، تهیه کیک با اشکال مختلف و سه بعدی، تهیه خمیر فوندانت گاناش و باتر کریم برای تزئین کیک ، تزیین کیک با ایزومالت، توپیل های توری و حباب های شیشه ای ،تزیین کیک با الگو های شکلاتی را انجام می دهد و با مشاغل فردار، مدیر قنادی و فروشنده در ارتباط است.</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
<p>حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره اول متوسطه(پایان دوره راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : کیک ساز با کد ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۴۰۰۰۱</p>	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۸۳ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۹ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۶۴ ساعت
- زمان کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی :	۲۵%
- عملی :	۶۵%
- اخلاق حرفه ای :	۱۰%
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
<p>-دیپلم با ۸ سال سابقه کار مرتبط -فوق دیپلم تغذیه، هتلداری یا صنایع غذایی با ۳ سال سابقه کار مرتبط</p>	

*** تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی):**

کیک آماده شده را با آخرین متد و تکنیک های روز طراحی، تزیین و دکوراسیون می کنند.

*** اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی):**

Cake decorator

*** مهم ترین استانداردها و رشته های مرتبط با این استاندارد:**

-کیک ساز

*** جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار:**

- | | | |
|----------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب |
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت |
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | د : نیاز به استعلام از وزارت کار |

استاندارد آموزش شایستگی

- کارها

ردیف	عناوین	ساعت آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	گل سازی با مواد اولیه مخصوص روی کیک	۲	۱۰	۱۲
۲	طراحی و نقاشی روی سطح کیک	۲	۸	۱۰
۳	تزئین کیک با فیکساتور	۱	۵	۶
۴	تهیه کیک با اشکال مختلف و سه بعدی	۲	۱۳	۱۵
۵	تهیه خمیر فوندانت گاناش و باترکریم برای تزئین کیک	۶	۱۴	۲۰
۶	تزئین کیک با ایزومالت، توییل های توری و حباب های شیشه ای	۳	۶	۹
۷	تزئین کیک با الگو های شکلاتی	۳	۸	۱۱
	جمع ساعات	۱۹	۶۴	۸۳

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۱۰	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			گل سازی با مواد اولیه مخصوص روی کیک
فوندانت				دانش :
خامه				-انواع مواد اولیه مناسب برای گل سازی
همزن				-انواع مواد اولیه برای کیک سازی و کاربرد آن ها
قاشق				-انواع ابزار کار
کاسه				مهارت :
لباس کار				-آماده سازی مرنگ و گل سازی (خامه) با آن
میز کار ماسوره				-آماده سازی خمیر گام پیست و ساخت گل های شکری
قیف				-آماده سازی باتر کریم و گل سازی با آن
پایه گردان				نگرش :
باتر کریم				-صرفه جویی در مواد مصرفی، زمان و انرژی
گام پیست				-دقت در کار و رضایت مشتری
تایلوس				-رعایت اخلاق حرفه ای
پالت				ایمنی و بهداشت :
ماسوره				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
لیسک				-رعایت ارگونومی هنگام کار
میز کار				-استفاده از کلاه، لباس کار (دستکش و کفش مناسب) و ماسک یکبار مصرف
کپسول آتش نشانی				توجهات زیست محیطی :
کامپیوتر				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
میز مربی				
صندلی مربی				
جعبه کمک های اولیه				
صندلی کار آموز				
تخته وایت برد				
ماژیک وایت برد				
دستکش یکبار مصرف				

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			طراحی و نقاشی روی سطح کیک
ژله بریلو				دانش :
قیف				- معیارهای مناسب بر انتخاب طرح های روی کیک
ماسوره				- مواد اولیه مناسب برای طراحی و نقاشی روی کیک
شکلات				- انواع رنگ های خوراکی
خامه				مهارت :
رنگ خوراکی				- خطاطی با خامه و شکلات
شابلون				- انجام طراحی های مناسب برای کیک
قیچی				- انجام نقاشی های مناسب برای کیک و کار با شابلون
میز کار				- ترکیب رنگ و بدست آوردن رنگ های مورد نظر
الگوی طرح				نگرش :
لباس کار مناسب				- صرفه جویی در مواد مصرفی، زمان و انرژی
کپسول آتش نشانی				- دقت در کار و رضایت مشتری
کامپیوتر				- رعایت اخلاق حرفه ای
میز مربی				ایمنی و بهداشت
صندلی مربی				- رعایت بهداشت عمومی و فردی در محیط کار
جعبه کمک های اولیه				- رعایت ارگونومی در محیط کار
صندلی کار آموز				- استفاده از کلاه، لباس کار (دستکش و کفش مناسب) و ماسک یکبار مصرف
تخته وایت برد				توجهات زیست محیطی :
ماژیک وایت برد				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
دستکش یکبار مصرف				

	زمان آموزش			عنوان : تزیین کیک با فیکساتور
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۵	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فیکساتور				دانش :
پودر کاکائو				-انواع فیکساتور (معمولی و برقی)
نسکافه				-نکات مورد توجه هنگام کار با فیکساتور
میز کار				مهارت :
رنگ خوراکی				- تنظیم فیکساتور هنگام استفاده
رنگ پودری				- استفاده از فیکساتور برای تزیین کیک
الکل				نگرش :
کامپیوتر				-صرفه جویی درمواد مصرفی ، زمان و انرژی
میز مربی				-دقت در کار و رضایت مشتری
صندلی مربی				-رعایت اخلاق حرفه ای
جعبه کمک های اولیه				ایمنی و بهداشت :
صندلی کار آموز				-رعایت بهداشت عمومی و فردی در محیط کار
تخته وایت برد				-رعایت ارگونومی در محیط کار
ماژیک وایت برد				-استفاده از کلاه ، لباس کار (دستکش و کفش مناسب) و ماسک یکبار مصرف
دستکش یکبار مصرف				توجهات زیست محیطی :
				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه کیک با اشکال مختلف و سه بعدی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۳	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
صفحه				دانش :
پایه				-انواع ابزار کار
کارد				-نکات مورد توجه در انتخاب شکل کیک
میز کار				-انواع مواد مصرفی
رنگ خوراکی				مهارت :
فیکساتور				-تهیه کیک های شکل دار(فیگور)
شکلات مایع				-تهیه کیک های طبقه ای
بریلو				-تراز کردن کیک های طبقاتی
ربان				- استفاده از ربان برای خامه کشی
میکسر				نگرش :
خامه				-صرفه جویی درمواد مصرفی ، زمان و انرژی
کامپیوتر				-دقت در کار و رضایت مشتری
میز مربی				-رعایت اخلاق حرفه ای
صندلی مربی				ایمنی و بهداشت :
جعبه کمک های اولیه				-رعایت ارگونومی هنگام کار
صندلی کار آموز				-رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
تخته وایت برد				-استفاده از کلاه، لباس کار (دستکش و کفش مناسب) و ماسک مناسب و بهداشتی
ماژیک وایت برد				توجهات زیست محیطی :
دستکش یکبار مصرف				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه خمیر فوندانت گاناش و باتر کریم برای تزئین کیک
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۴	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فوندانت				دانش :
باتر کریم				-خمیر فوندانت و موارد کاربرد آن
استنسیل				-انواع ابزار کار
مولد				-انواع مواد مصرفی
اتوی فوندانت				-روش تهیه خمیر فوندانت - گاناش
وردنه				مهارت :
مت گیپور				-تهیه خمیر فوندانت
صفحه				-تهیه گاناش و گاناش کشی کیک
پلکسی				- تهیه باتر کریم و کار با استنسیل
پودر گامپیست				-کار با انواع مولدها
کامپیوتر				-کاور کشی کیک با فوندانت
میز مربی				- لمسه زدن و گیپور خوراکی
صندلی مربی				-ساخت تاج و پایپون های مدرن قنادی با فوندانت
جعبه کمک های اولیه				-شارپ ایچ و استفاده از اتوی فوندانت
صندلی کار آموز				نگرش :
وایت برد				-صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی
ماژیک وایت برد				-دقت در کار و رضایت مشتری
دستکش یکبار مصرف				-رعایت اخلاق حرفه ای
				ایمنی و بهداشت:
				- رعایت ارگونومی هنگام کار
				-رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
				-استفاده از کلاه،لباس کار(دستکش و کفش مناسب) و ماسک یکبار مصرف
				توجهات زیست محیطی :
				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تزئین کیک با ایزومالت و خامه مدرن
شکر ایزومالت				دانش :
گلیسرین				-انواع مواد مصرفی
گلوکز				-انواع ابزار
صفحه سیلیکونی				-روش های مختلف تزئین ایزومالت و خامه مدرن
رنگ خوراکی				مهارت :
پلکسی				-خامه کشی با صفحه پلکسی
شکلات				- استفاده از شکر ایزومالت برای تزئین
فیکساتور				-آماده سازی توییل های توری با اشکال مختلف
مولد				-ساخت شکلات طرح بادبانی برای تزئین کیک
میز کار				-ساخت حباب های شیشه ای برای تزئین کیک
فر				نگرش :
ظرف				-صرفه جویی در مواد مصرفی، زمان و انرژی
پالت				-دقت در کار و رضایت مشتری
کامپیوتر				-رعایت اخلاق حرفه ای
				ایمنی و بهداشت :
				-رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
				- رعایت ارگونومی هنگام کار
				-استفاده از کلاه، لباس کار (دستکش و کفش مناسب) و ماسک یکبار مصرف
				توجهات زیست محیطی :
				-دفع مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۸	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تزیین کیک با جدید ترین الگوهای شکلاتی
الگو	دانش :			
شکلات تخته ای				-انواع مواد اولیه مناسب برای الگوها
شکلات مایع				-نکات مورد توجه برای انتخاب الگوها
بریلو				- کاربردهای مختلف شکلات
ظرف	مهارت :			
پالت				-ماکات کیک با شکلات و بریلو
قیف				- تهیه و استفاده از ساچر قنادی
ماسوره				-استفاده از مولد و الگوهای شکلاتی
میز کار				-ساخت گل های شکلاتی زیبا
همزن	نگرش :			
پایه گردان	-صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی			
کامپیوتر	-دقت در کار و جلب رضایت مشتری			
میز مربی	-رعایت اخلاق حرفه ای			
صندلی مربی	ایمنی و بهداشت :			
تخته وایت برد	-رعایت ارگونومی هنگام کار			
ماژیک وایت برد	-رعایت بهداشت عمومی و فردی هنگام کار			
دستکش یکبار مصرف	-استفاده از کلاه، لباس کار(دستکش و کفش مناسب) و ماسک یکبار مصرف			
اجاق گاز	توجهات زیست محیطی :			
	-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سینی (دیس)	کوچک - متوسط - بزرگ	از هر کدام ۲ عدد	
۲	قالب	کوچک - متوسط - بزرگ	از هر کدام ۲ عدد	
۳	قلمو	کوچک - متوسط - بزرگ	از هر کدام ۲ عدد	
۴	فندک	متوسط	۱ عدد	
۵	توری	آسیاب	۱۵ عدد	
۶	لیسک	کوچک - متوسط - بزرگ	از هر کدام ۱ عدد	
۷	الک	در سایزهای مختلف	۱ سری	
۸	پیمانه	در سایزهای مختلف	۱ سری	
۹	ظروف گود	استیل	۱ سری	
۱۰	مولد	در طرح های مختلف	به تعداد لازم	
۱۱	صفحه سلیکونی	در سایز های مختلف	به تعداد لازم	
۱۲	پالت	در سایز های مختلف	یک سری	
۱۳	پایه گردان	در سایز های مختلف	یک سری	
۱۴	الگوهای شکلاتی	پلاستیکی	یک سری	
۱۵	اکسترودرل	استیل	یک سری	
۱۶	مت گیپور	پلاستیکی	۱ سری	
۱۷	شابلون	در سایز های مختلف	۱ سری	
۱۸	پایه تراز کیک	در سایز های مختلف	۱ سری	
۱۹	پایه گل	استیل	۱ سری	
۲۰	صفحه پلکسی	پلاستیکی	۱ سری	
۲۱	اتوی فوندانت	متوسط	۱ عدد	
۲۲	وردنه	متوسط - چوبی - پلاستیکی	۱ سری	
۲۳	قیف	پلاستیکی	۱ سری	

توجه :

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود.

- برگه استاندارد تجهیزات

توضیحات	تعداد	مشخصات فنی و دقیق	نام	
	۱ دستگاه	۶ کیلو گرمی پودری	کپسول آتش نشانی	۱
	۱ دستگاه	P ۴	کامپیوتر	۲
	۱ دستگاه	برقی-گازی	فر	۳
	۱ دستگاه	دیجیتال	ترازو	۴
	۱ دستگاه	متوسط	آسیاب برقی	۶
	۱ عدد	چوبی	میز مربی	۷
	۱۵ عدد	چوبی دسته دار	صندلی کارآموز	۸
	۱ دستگاه	متوسط	میکسر برقی	۹
	۱ دستگاه	فر دار- متوسطه	اجاق گاز	۱۰
	متناسب با مساحت کارگاه	استیل	میز کار	۱۱
	۱ جعبه	استاندارد	جعبه کمک های اولیه	۱۲
	۱ دستگاه	کوچک	یخچال	۱۳
	۱ عدد	۱۰۰×۷۰	تخته وایت برد	۱۴
	۱ عدد	چرمی	صندلی مربی	۱۵
	۲ عدد	متوسط-درب دار	سطل زباله	۱۶

توجه :

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود.

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کیسه زباله	متوسط	۱ بسته	
۲	سلفون	متوسط	۱ بسته	
۳	فویل	متوسط	۱ بسته	
۴	قند	پودر	۱ بسته	
۵	روغن	جامد	۱ بسته	
۶	روغن	مایع	۱ بسته	
۷	نمک	ید دار	۱ بسته	
۸	بکینگ پودر	استاندارد	۱ بسته	
۹	آرد	قنادی	۱۰۰ کیلوگرم	
۱۰	شکر	سفید	۱ کیلو گرم	
۱۱	شکر	پودر	۱ کیلو گرم	
۱۲	تخم مرغ	سالم	۱ کارتون	
۱۳	دارچین	پودر	۵۰۰ گرم	
۱۴	وانیل	پودر	۲۰۰ گرم	
۱۵	کاغذ	روغنی	۱ بسته	
۱۶	رنگ خوراکی	مجاز	۱ بسته	
۱۷	نارگیل	پودر	۱ بسته	
۱۸	شکلات	سفید- سیاه- شیری	از هر کدام ۵۰۰ گرم	
۱۹	ژله بریلو	در طعم های مختلف	۱ بسته	
۲۰	اسانس	پودری و مایع	از هر کدام یک عدد	
۲۱	گلوكز	استاندارد	۲۰۰ گرم	
۲۲	گلیسرین	استاندارد	۱ شیشه متوسط	
۲۳	گامپیست	پودر	۱ بسته ۵۰۰ گرمی	
۲۴	خامه	قنادی	۵۰ کیلو گرم	
۲۵	شکر	ایزومالت	۱۰ کیلو گرم	
۲۶	تایلوس	استاندارد	۱ بسته	
۲۷	پاتیسیر	پودر	۵۰۰ گرم	
۲۸	رنگ پودری	در رنگ های مختلف	۱ بسته	
۲۹	الکل	استاندارد	۱ بسته	
۳۰	کارامل	پودر	۱ کیلو گرم	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۳۱	نسکافه	پودر	۱ کیلو گرم	
۳۲	فوندانت	در رنگ های مختلف	از هر کدام ۱ بسته	
۳۳	بهبود دهنده	شیرینی	۱ بسته	
۳۴	شیر	پاستوریزه	۱۰ لیتر	
۳۵	کره	پاستوریزه	۲ کیلو گرم	
۳۶	ماسک	یکبار مصرف	۱ بسته	
۳۷	لباس کار	سفید-نخی	۱ دست	
۳۸	کلاه	قنادی	۳ عدد	
۳۹	پیش بند	پارچه ای	۳ عدد	
۴۰	دستگیره	پارچه ای	۵ جفت	
۴۱	دستکش	یکبار مصرف	۱ بسته	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود.