

فهرست تجهیزات ، ابزار کارگاهی و مواد مصرفی رشته مهارتی کمک کارآشپز و قناد در حد: قابل قبول مطلوب

ردیف	نام کالا	مشخصات فنی	تعداد	توضیحات
۱	کابینت آشپزخانه همراه با هود، آب چکان و سینک	دیواری و زمینی ۱۰ متر		
۲	تهویه	قوی	۱ دستگاه	
۳	میز غذاخوری تاشو	شش نفره	۱ عدد	
۴	میز کار آشپزخانه	پایه فلزی، رویه سنگ یا استیل ۶۰×۱۸۰	۴ عدد	
۵	میز کار استیل چهار نفره	رویه سنگ یا شیشه ای	۲ عدد	
۶	صندلی مخصوص معلم (بلند با رویه چرمی)		۲ عدد	
۷	صندلی غذاخوری	فلزی یا چوبی قابل شستشو	۱۱ عدد	
۸	آینه آموزشی		۱ عدد	جهت نصب بالای اجاق گاز در صورت داشتن ایمنی کامل
۹	تابلوی معرفی کارگاه	ویژگیهای کارگاه	۱ عدد	
۱۰	واپت برد	۱۰۰×۱۲۰	۱ عدد	
۱۱	فندک اتمی		۲ عدد	
۱۲	اجاق گاز ۵ شعله فردار		۳ دستگاه	در معرض باد و کوران تعبیه نشود، طول لوله ی لاستیکی حامل گاز کمتر از ۱/۵ متر باشد
۱۳	اجاق گاز ۳ شعله بدون فر		۲ دستگاه	
۱۴	رگلاتور گازی (در صورت نبود سیستم گاز شهری)		۳ عدد	در صورتیکه کارگاه مجهز به سیستم گاز شهری نیست
۱۵	کپسول گاز ۱۱ کیلویی		۳ عدد	در صورتیکه کارگاه مجهز به سیستم گاز شهری نیست
۱۶	آبگرمکن (در صورت نبود سیستم گاز شهری)		۱ دستگاه	ترجیحاً دیواری باشد
۱۷	جعبه کمکهای اولیه با تجهیزات کامل	استاندارد	۱ جعبه	
۱۸	یخچال و فریزر	۱۲ و دو قسمتی فوت یا ۱۴ فوت	۱ دستگاه	

فهرست تجهیزات ، ابزار کارگاهی و مواد مصرفی رشته مهارتی کمک کارآشپز و قناد مطلوب قابل قبول در حد: توضیحات

ردیف	نام کالا	مشخصات فنی	تعداد	توضیحات
۱۹	پلوپز ۸ نفره		۱ دستگاه	
۲۰	آرام پز ۸ نفره		۱ دستگاه	
۲۱	چرخ گوشت		۱ دستگاه	
۲۲	دیگ زودپز	در ۲ اندازه کوچک و بزرگ استاندارد	۲ عدد	نوع مرغوب
۲۳	همزن برقی	دستی (۳ عدد)، با کاسه (۱ عدد)	۳ عدد	
۲۴	آسیاب برقی		۱ عدد	
۲۵	مخلوط کن (سه کاره)		۱ عدد	
۲۶	ماکرو ویو	۳۰ لیتری با گریل	۱ دستگاه	
۲۷	ظروف مخصوص ماکروویو		۲ سری	
۲۸	کباب پز	گازی	۲ عدد	
۲۹	خرد کن	برقی ، مخصوص سبزیجات	۱ عدد	
۳۰	سرخ کن		۱ عدد	
۳۱	سرویس قاشق و چنگال ۱۲ نفره کامل		۲ سری	
۳۲	پیرکس تخت سه تکه	در اندازه های مختلف (کوچک، متوسط و بزرگ)	۱ سری	
۳۳	پیرکس سه تکه دردار (گرد)	در اندازه های مختلف (کوچک، متوسط و بزرگ)	۱ سری	
۳۴	مرغ خوری پیرکس در دار	در اندازه های مختلف (کوچک، متوسط و بزرگ)	۱ سری	
۳۵	کاسه پیرکس	در اندازه های مختلف (کوچک، متوسط و بزرگ)	۱ سری	
۳۶	کاسه های پلاستیکی درب دار	در اندازه های مختلف (کوچک و بزرگ)	۱ سری	

فهرست تجهیزات ، ابزار کارگاهی و مواد مصرفی رشته مهارتی کمک کارآشپز و قناد در حد: قابل قبول مطلوب

ردیف	نام کالا	مشخصات فنی	تعداد	توضیحات
۳۷	کاسه های لعابی	در اندازه های مختلف (کوچک و بزرگ)	۱ سری	
۳۸	کاسه های استیل	در اندازه های مختلف (کوچک و بزرگ)	۱ سری	
۳۹	سرویس کامل چینی ۱۸ نفره		۱ سری	
۴۰	قابلمه های لعابی		۲ سری	
۴۱	قابلمه های آلومینیومی	در اندازه های مختلف	۱ سری	
۴۲	سرویس ۹ پارچه قابلمه تفلون خارجی	تفلون چدنی	۲ سری	
۴۳	سرویس ملاقه و کفگیر دستی	کفگیر، ملاقه، همزن دستی و ... ترجیحا تفلون	۳ سری	
۴۴	قاشق چوبی	۴ تایی	۱ سری	
۴۵	ماهیتابه	چدنی و آلومینیومی در اندازه های مختلف	۲ سری	
۴۶	ظروف درب دار مخصوص نگهداری آرد، شکر و پودر)	در اندازه های یک کیلویی	۲ سری	
۴۷	ظروف پلاستیکی درب دار	در اندازه های مختلف (کوچک و بزرگ)	۱ سری	مخصوص نگه داری آرد و جهت نگهداری مواد غذایی در یخچال و فریزر
۴۸	ظروف حبوبات بزرگ	یک سری ۶ تایی	۱ سری	
۴۹	ظروف نمک و ادویه		۲ سری	جهت نگهداری نمک، ادویه و مغزجات
۵۰	ظروف مخصوص سرو غذا	در چند مدل	۲ سری	
۵۱	شیشه های درب دار	در اندازه های مختلف	۲ سری	
۵۲	سینی گرد (دیس پلوخوری)	سیلور	۲ عدد	
۵۳	گوشت کوب	دستی (۲ عدد)، برقی (۱ عدد)	۳ عدد	

فهرست تجهیزات ، ابزار کارگاهی و مواد مصرفی رشته مهارتی کمک کارآشپز و قناد در حد: قابل قبول مطلوب

ردیف	نام کالا	مشخصات فنی	تعداد	توضیحات
۵۴	کارد آشپزخانه	سری کامل	۴ عدد	
۵۵	ظروف مخصوص سرو شیرینی	در چند مدل	۲ سری	
۵۶	شیشه های درب دار	در اندازه های مختلف	۲ سری	
۵۷	سینی مستطیل پایه دار	سیلور	۲ عدد	
۵۸	سینی های گالوانیزه مخصوص پخت شیرینی	گالوانیزه در اندازه های مختلف	۳ سری	
۵۹	قیچی مخصوص آشپزخانه		۲ عدد	
۶۰	قهوه جوش	استیل	۲ عدد	
۶۱	قهوه خوری	سرویس ۶ نفره	۱ سری	
۶۲	قالب کیک یزدی و مافین	در ۲ اندازه (از هر کدام ۱۲ عدد)	۲۴ عدد	
۶۳	قالب شیرینی های خشک ریز	در مدل های مختلف	۱۲ عدد	
۶۴	قالب مستطیل	در ۳ اندازه	۲ سری	
۶۵	قالب ژله	هر کدام در شش اندازه	۶ سری	
۶۶	قالب کمربندی کیک	تفلون، در اندازه های مختلف (کوچک، متوسط و بزرگ)	۲ سری	
۶۷	قلم مو و فرچه	در انواع مختلف، از هر کدام ۲ عدد	۴ عدد	
۶۸	هاون	برنجی و سنگی در دو اندازه مختلف	۲ عدد	
۶۹	پارچ	استیل و بلور	۳ سری	
۷۰	لیوان (۶ عدد)		۲ سری	

فهرست تجهیزات ، ابزار کارگاهی و مواد مصرفی رشته مهارتی کمک کارآشپز و قناد در حد: قابل قبول مطلوب

ردیف	نام کالا	مشخصات فنی	تعداد	توضیحات
۷۱	کتری شیردار و قوری چینی		۱ سری	
۷۲	لگن استیل و لعابی		۲ سری	جهت شستن مواد غذایی
۷۳	سطل درب دار برای نگهداری مواد غذایی	پلاستیکی	۴ عدد	جهت نگهداری برنج، قند و ...
۷۴	سطل زباله بزرگ		۲ عدد	
۷۵	پیمانه اندازه گیری	پلاستیکی، در اندازه های مختلف	۲ سری	
۷۶	همزن دستی (همزن بالنی)		۲ عدد	
۷۷	دربازکن کمپوت، کنسرو و شیشه		۲ عدد	
۷۸	حوله و دستگیره و پارچه های نظیف		۵ سری	
۷۹	رومیزی	شش نفره	۱ عدد	
۸۰	ترازوی آشپزخانه	کیلویی و عقربه دار، دیجیتالی	۲ عدد	
۸۱	رنده (ریز و درشت)	استیل	۴ عدد	
۸۲	شعله پخش کن روی گاز		۴ عدد	
	وردنه	در سه اندازه	۲ سری	
	خامه ریز	۴ عدد قیفی، دو عدد سرنگی	۶ عدد	
۸۳	قالب کیک	در ۶ طرح و اندازه	۶ سری	
۸۴	کتاب آموزشی، فیلم، سی دی آموزشی			رزا منتظمی او۲، نرم افزارهای آموزشی معتبر متناسب با موضوع
۸۵	کپسول آتش خاموش کن		۱ دستگاه	

فهرست تجهیزات ، ابزار کارگاهی و مواد مصرفی رشته مهارتی کمک کارآشپز و قناد مطلوب قابل قبول در حد: قابل قبول مطلوب

ردیف	نام کالا	مشخصات فنی	تعداد	توضیحات
۸۶	قالب دسر	در ۶ طرح و اندازه	۶ سری	
۸۷	لیسک	در ۳ اندازه	۱ سری	
۸۸	کیک گردان فلزی		۴ عدد	
۸۹	صفحه مشبک خنک کننده کیک		۲ عدد	
۹۰	پالت یا خامه پخش کن		۴ عدد	
۹۱	الک ریز و درشت	استیل، در اندازه های مختلف (کوچک، متوسط و بزرگ)	۲ سری	
۹۲	گلدان		۲ عدد	