



วิทยาลัยชุมชนแพร่

หัวข้อข่าว : วิทยาลัยชุมชนแพร่ เปิดครัวพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการอาหารใน จังหวัดแพร่

ณ ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ วิทยาลัยชุมชนแพร่

วันที่ 8-14 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2559



วิทยาลัยชุมชนแพร่ ร่วมกับ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดแพร่ เปิดครัวฝึกอบรมหลักสูตร ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการจัดการความรู้ด้านอาหารและศูนย์ทดสอบมาตรฐาน ฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระหว่างวันที่ 8 – 14 กุมภาพันธ์ 2559 ณ ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ วิทยาลัยชุมชนแพร่ โดยมีผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย และประชาชนทั่วไป เข้าร่วมฝึกอบรมจำนวน 25 ราย ซึ่งผู้ที่เข้าฝึกอบรมครบตามหลักสูตรแล้ว สามารถเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานสำหรับผู้ ประกอบอาหารไทยระดับ 1 ในการฝึกอบรมครั้งนี้ได้รับเกียรติจากวิทยากรผู้มีความเชี่ยวชาญด้านอาหารและ ประสบการณ์ที่ปรึกษาด้านอาหาร อาจารย์อรรถ ขันสี อาจารย์ประจำหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ในวันที่ 8 ก.พ.59 เวลา 09.00 น. ณ ห้องประชุมพระเพื่อนพระแพง วิทยาลัยชุมชนแพร่ มีพิธีเปิด การฝึกอบรมหลักสูตรผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 รุ่นที่ 1 นายบุญญพัฒน์ นามวงศ์พรหม ผู้อำนวยการ วิทยาลัยชุมชนแพร่ เป็นประธานในพิธีเปิด กล่าวว่า จังหวัดแพร่เป็นจังหวัดที่เป็นประตูสู่ล้านนามีศักยภาพด้าน การประกอบอาหาร เพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว ปัจจุบันผู้ประกอบการอาหารในจังหวัดแพร่ ยังขาดทักษะฝีมือ แรงงานตลอดจนการสร้างมาตรฐานในการให้บริการ การรองรับมาตรฐานวิชาชีพเพื่อรองรับตลาดแรงงานและ การขยายตัวของธุรกิจร้านอาหารไทย ในต่างประเทศ การที่วิทยาลัยชุมชนแพร่และศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงาน จังหวัดแพร่ ได้ตระหนักและช่วยสร้างบุคลากรทางด้านอาหารจะเป็นการเตรียมความพร้อมและสร้างมูลค่าเพิ่ม ในตลาดแรงงาน สร้างโอกาสสำหรับประชาชนในจังหวัดแพร่ นอกจากนี้ยังได้รับเกียรติจากนายประสงค์ นาแพร่ ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดแพร่ กล่าวต้อนรับผู้ประกอบการที่เข้ารับการฝึกอบรมอีกด้วย