



Ordu Büyükşehir Belediyesi Meslek ve Sanat Eğitimi Kursları (ORMEK) tarafından açılan Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Kursları Türk ve dünya mutfağı alanında kadınlara deneyim kazandırıyor. Kadınların ellerinde özenle şekillenen onlarca yemek ve pastalar, görüntüsüyle de kendine hayran bırakıyor. Ordu Büyükşehir Belediyesi Meslek ve Sanat Eğitimi Kursları (ORMEK) açtığı kurslarla vatandaşların bilgi ve beceri yönlerini ortaya çıkarmanın ve ev ekonomilerine katkı sağlamalarının yanı sıra yeni mesleklerin öğrenilmesini sağlıyor. Bu zamana kadar sayısız kurs açan ORMEK'in yiyecek içecek hizmetleri alanında açtığı kurslarda büyük ilgi görüyor.

KADINLAR MESLEK SAHİBİ OLUYOR

Altınordu, Fatsa ve Ünye ilçelerindeki ORMEK'lerde yiyecek ve içecek hizmetleri alanında açılan aşçı yardımcılığı, yaş pasta yapımı, Gaziantep mutfağı, aşçı çırağı, pastacı çırağı ve kadayıf yapımı kurslarında eğitimler veriliyor. Kursiyerler, katıldıkları kurslarda Türk mutfağından dünya mutfağına sayısız türde yemek ve pasta yapımını öğreniyor. Haftanın belirli günlerinde ORMEK mutfaklarında uzman eğitimci tarafından uygulamalı olarak eğitim alan kursiyerler profesyonellik kazanarak meslek ediniyorlar.

KURS SONUNDA SERTİFİKA VERİLİYOR

Belirlenen azami eğitim saatlerini tamamlayan kursiyerler, kurs sonunda ise Milli Eğitim Bakanlığı onaylı belgeleri almaya hak kazanıyor.

KADINLAR PANCAR ÇORBASI YAPIMINA İLGİ GÖSTERİYOR

Öte yandan bir gastronomi dergisinin dünyanın en kötü 100 yemeğini seçtiği ankette Orduluların gözde yemeklerinden olan pancar çorbasının 7. sıraya girmesini Ordulu kadınlar da kabul etmedi. Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Kurslarına katılan kadınlar duruma tepki göstererek pancar çorbası yapımına ağırlık verdi. 'Bizim sofralarımızın baş tacı pancar çorbasıdır' diyen kadınlar pancar çorbasını tanıtmak için ellerinden geleni yapacaklarını belirttiler.