|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| فرم ثبت نام دوره آموزشی بین المللی تولید انواع پنیر | | | | | | | | | | |
| مشخصات فردی | | | | | | | | | | |
|  | تاریخ تولد |  | | | نام خانوادگی | |  | | نام | |
|  | شماره همراه |  | | | شماره ثابت | |  | | کد ملی | |
|  | تحصیلات |  | | | سابقه کار(سال) | |  | | سمت | |
|  | | | ایمیل | کم □ متوسط□ خوب □ | | | | آشنایی به زبان انگلیسی | | |
| مشخصات شرکت | | | | | | | | | | |
|  | شماره تلفن |  | | | | زمینه فعالیت |  | | | نام شرکت |
|  | | | | | | وب سایت |  | | | نام مدیر عامل |
|  | | | | | | | | | | آدرس شرکت |

علاقمند به یادگیری کدامیک از محصولات زیر می باشید؟

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| پنیر چدار □ | پنیر گودا □ | پنیر هالومی □ | موزارلا □ |
| پاستافیلاتا □ | ریکوتا □ | لاکتیکی □ | پنیرهای نرم □ |
| ماست □ | پنیر فتا □ | پنیرهای کپکی □ |  |

* زمان برگزاری دوره 14 لغایت 17 بهمن (3-6 فوریه 2018)
* طول دوره 4 روز از ساعت 9 صبح لغایت 16 بعد از ظهر
* دوره شامل ناهار و میان وعده
* حداکثر تعداد افراد هر دوره 16 نفر
* اولویت ثبت نام بر اساس واریز مبلغ دوره می باشد.