พัฒนาศักยภาพคนลำพูน เพิ่มทักษะผู้ประกอบอาหารไทย รับฤดูกาลท่องเที่ยว

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร ด้วยฝึกอบรม สาขา การประกอบอาหารไทย ให้กับกลุ่มผู้ประกอบการด้านอาหาร และผู้ที่สนใจ เพื่อมุ่งเน้นเพิ่มทักษะฝีมือผู้ประกอบการให้มีมาตรฐาน และบริการอย่างมีคุณภาพ รับฤดูกาลท่องเที่ยว ในระหว่างวันที่ 26 – 29 พฤศจิกายน 2562 ณ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน

นางณฐมน ปัทมะสุคนธ์ ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน กล่าวว่า ในปัจจุบันอาหารไทยเป็นที่เชิดหน้าชูตาคนไทยเป็นอย่างมาก ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่สั่งสมกันมาตั้งแต่ปู่ย่าตายายจนเป็นเอกลักษณ์ ทำให้เป็นที่สนใจของทั่วโลก ส่งผลให้มีการตั้งร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ทั้งยุโรป อเมริกาและที่อื่นๆ เพราะลำพูนนับว่าเป็น 1 ใน 55 จังหวัดเมืองรองที่รัฐบาลส่งเสริมให้เป็นจังหวัดที่ควรค่าแก่การเดินทางไปท่องเที่ยวอีกแห่งหนึ่งในภาคเหนือตอนบน ด้วยความที่ลำพูนเป็นเมืองเก่าโบราณ และมีประวัติศาสตร์ที่ยาวนานเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตคนมาแล้วรุ่นต่อรุ่น ทำให้ในปัจจุบันทุกภาคส่วนได้หันมาทำการส่งเสริมด้านการท่องเที่ยวของลำพูนอย่างเต็มที่ เพื่อหวังให้นักท่องเที่ยวได้เดินทางมาเยือน เพื่อกระจายรายได้ลงไปยังชุมชนได้มากขึ้น ดังนั้น เพื่อเป็นการตอกย้ำเอกลักษณ์ของอาหารไทย และส่งเสริมการประกอบกิจการด้านอาหารไทยนำไปสู่การสร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบกิจการ และประเทศ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน จึงได้จัดฝึกอบรม สาขา ผู้ประกอบอาหารไทย โดยมี นายสุรเชษฐ์ ดิเรกบุษรา

คม (เชฟตั้ม) เชฟมืออาชีพที่มีประสบการณ์ด้านการประกอบอาหารไทยมาให้ความรู้ เพิ่มฝีมือด้านการประกอบอาหารไทยให้ได้มาตรฐานตามต้นตำรับอาหารไทย สามารถแสดงความรู้เกี่ยวกับการผลิต การจัดสำรับอาหารไทย การบริการด้านอาหารไทย ใช้เทคโนโลยีในงานอาหารไทยเหมาะสม ประกอบอาหารไทยตามหลักโภชนาการและหลักสุขาภิบาลอาหาร และนำไปประกอบอาชีพด้านอาหารไทย สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้จากการอบรมไปใช้เป็นแนวทางประกอบการตัดสินใจในการดำเนินธุรกิจ ประกอบอาชีพ และนำไปพัฒนาการทำงานให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น ซึ่งมีผู้เข้ารับการฝึกอบรม เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารทั้งในและต่างประเทศเข้ารับการฝึกอบรมในสาขาดังกล่าว จำนวน 22 คน