

طعم خوش نوروز- توسعه گردشگری خورااک با تمرکز بر غذاهای سنتی

هدف اصلی:

آماده‌سازی و معرفی مراکز پذیرایی (رستوران، هتل، کافه، بوم‌گردی) که غذاهای سنتی ایرانی و محلی کرمان می‌پزند، به گردشگران نوروزی از طریق آموزش حرفه‌ای، گواهینامه و تبلیغات هدفمند.

همکاران کلیدی:

- اداره کل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی استان کرمان
- شهرداری کرمان
- سازمان فنی و حرفه‌ای استان کرمان
- اتحادیه رستورانداران کرمان
- جامعه هتلداران کرمان
- انجمن بوم‌گردی‌های استان کرمان
- کمیسیون گردشگری اتاق بازرگانی کرمان
- آموزشگاه ماندگار

ظرفیت برنامه: محدود به حدود ۲۰ مرکز پذیرایی

ملاحظات برنامه:

- تاکید بر حفظ اصالت غذا در همه مراحل رویداد
- تاکید بر استاندارد سازی در نظارت بر نحوه عمل رستوران داران
- بررسی چگونگی ایجاد اطلس غذای کرمان توسط اداره کل میراث فرهنگی، فنی حرفه‌ای و اتاق بازرگانی
- اعضا کمیته گردشگری خورااک طبق لیست از مدیر کل میراث و ریاست کمیسیون گردشگری حکم دریافت کنند.
- خانم افشار مدیر گروه، لیست رابه معاونت گردشگری تحویل دهند
- برای همراهی شهرستانهای جیرفت، سیرجان، رفسنجان و بم با دفاتر اتاقهای بازرگانی شهرستانها هماهنگ شوند

زمان‌بندی دقیق (اسفند ۱۴۰۴):

تاریخ شمسی	مرحله	توضیح کوتاه
۱۴۰۴ اسفند ۵	اعلام فراخوان عمومی	انتشار در سایت‌ها، شبکه‌های اجتماعی و رسانه‌ها
۱۴۰۴ اسفند ۵ تا ۱۰	مهلت ثبت نام	فرم آنلاین - ظرفیت محدود
۱۴۰۴ اسفند ۱۱-۱۲	بررسی و تایید اولیه	انتخاب مراکز واجد شرایط
۱۴۰۴ اسفند ۱۳	شروع دوره آموزشی	آموزشگاه ماندگار - زیر نظر فنی حرفه‌ای
۱۴۰۴ اسفند ۲۰	پایان دوره آموزشی	۷-۸ روز آموزش فشرده
۱۴۰۴ اسفند ۲۱-۲۴	صدر گواهینامه و آماده‌سازی لیست	فهرست نهایی + نشان ویژه
۱۴۰۴ اسفند ۲۵	اعلام رسمی مراکز تایید شده	انتشار لیست + شروع تبلیغات گسترده

محتوای اصلی دوره آموزشی (۷-۸ روز فشرده):

- پخت حرفه‌ای غذاهای سنتی کرمان در بخش غذاهای اصلی، آشپزی، کشک پایه‌ها، آبگوشتها
- مهارت‌های پذیرایی و معرفی فرهنگی غذا به گردشگر