

RAHSIA BUAT DUIT DENGAN FROZEN FOOD 2016



ADAKAH ANDA BERMINAT UNTUK MENCUBA RESEPI KARIPAP, SAMOSA DAN POPIA SERTA MEMASARKAN PRODUK INI ?

PENGENALAN

Gaya hidup kini menyebabkan kebanyakan orang kesuntukan masa untuk menyediakan makanan di rumah khususnya bagi wanita bekerjaya yang sudah berkeluarga. Oleh itu, makanan sejuk beku dicipta untuk menyelesaikan masalah seperti ini.

Program ini diadakan untuk mendedahkan peserta kepada pembuatan produk makanan sejuk beku terutamanya karipap, samosa dan popia yang boleh dipasarkan di pelbagai tempat dan seterusnya mendedahkan peserta kepada kaedah pemrosesan untuk frozen food seperti pembungkusan, sijil halal dan lain-lain. Bukan sekadar itu, element pemasaran dan jualan juga dikongsikan bagi membantu menjana pendapatan melalui kemahiran membuat makan sejuk beku ini.

SIAPA PERLU HADIR KE PROGRAM INI ?

- Bakal usahawan.
- Suri rumah / Bakal pesara /
- Individu yang berminat
- Peniaga sambilan
- Peniaga produk frozen food / Usahawan sejuk beku sedia ada (baru)
- Usahawan bidang makanan

OBJEKTIF PROGRAM

Selepas menghadiri kursus, peserta akan :

- Mengetahui lubuk pembekal barangan mentah murah.
- Mengetahui cara buat karipap, samosa dan popia yang boleh dijual secara frozen.
- Mengetahui model perniagaan bisnes frozen food yang bermodalkan minimum.
- Tahu rahsia mengekalkan kualiti karipap, samosa dan popia.
- Mengetahui cara pembungkusan yang berkesan untuk produk karipap, samosa dan popia secara frozen.
- Mengetahui cara untuk menyimpan stok frozen food yang betul supaya tahan lebih lama.
- Teknik pemasaran mudah bagi makan sejuk beku

TARIKH PROGRAM

Sila Rujuk Pada Website

TEMPAT PROGRAM

Sila rujuk pada website

PENGISIAN

- > Pendedahan amali mengadun, dan mencetak karipap biasa ayam & daging, karipap pusing ayam dan daging, samosa ayam dan daging, dan popia sayur.
- > Tips persediaan bisnes frozen food karipap, samosa dan popia.
 - Kajian pasaran
 - jenis dan contoh model perniagaan yang bersesuaian
- > Lubuk pembekal/vendor untuk usahawan makanan
 - Platform untuk dipasarkan : rangkaian hotel, hospital, restoran, pasaraya, kedai runcit dan lain-lain
 - rangkaian pembekal bahan mentah dan kering untuk frozen food
- > Networking usahawan makanan sejuk beku
- > Rahsia mengekalkan kualiti produk frozen food karipap, samosa dan popia.
 - kualiti dan pemilihan bahan mentah
 - cara penyimpanan produk yang betul
 - jangka hayat penyimpanan produk
 - jangka hayat bahan mentah
- > Strategi berniaga bermodalkan minima RM 200-RM 1,000.
 - strategi pemasaran
 - strategi jualan
 - sistem agen dan stokis

BONUS PERCUMA

**KUPON PROGRAM
E-LEARNING
RM 300**

DAFTAR HARI INI JUGA UNTUK PROGRAM FROZEN FOOD KARIPAP, SAMOSA DAN POPIA . HUBUNGI 03-55420023

BORANG PENDAFTARAN

**Saya berminat untuk mendaftarkan diri ke program
FROZEN FOOD KARIPAP, SAMOSA DAN POPIA**

Tarikh Program : _____

(Sila rujuk pada website)

MAKLUMAT PESERTA

NAMA : _____ **NIRC** : _____

JAWATAN : _____ **HP NO** : _____ **E-MEL** : _____

ALAMAT RUMAH : _____

JIKA ANDA MERUPAKAN PEMILIK PERNIAGAAN, SILA ISIKAN MAKLUMAT BERIKUT :

NAMA SYARIKAT : _____

JENIS PERNIAGAAN : _____

(Eg. Manufacturing, ICT, Services, etc.)

Yuran Pendaftaran: Sila Rujuk Pada Website

- Anda akan mendapat KUPON KHAS PERCUMA semasa pendaftaran ini !
- Anda akan mendapat akses EKSKLUSIF untuk PRIVATE portal E-LEARNING kami bernilai RM300, sepanjang hayat !!

Mengikut Terma & Syarat

CARA ANDA MENGETAHUI TENTANG PROGRAM INI :

LAMAN SOSIAL KAWAN/KELUARGA EVENT : _____

WEBSITE E-MEL LAIN-LAIN : _____

CARA PEMBAYARAN : Sila () di ruangan yang telah di sediakan.

NO CEK : _____

CDM/ONLINE BANKING **ASL TRAINING & CONSULTANCY SDN BHD**

PUBLIC BANK : 3812 0161 29

- Resit/maklumat pembayaran dan pendaftaran mestilah di e-mel pada icare@programusahawan.com / faks kepada +603-5545 1978.

- Pembayaran melalui cek mestilah di buat atas nama ' ASL TRAINING & CONSULTANCY SDN BHD ' bank-in cek itu ke Public Bank dan e-mel / faks resit cek itu kepada kami sebagai bukti pembayaran.

Signature

Date