

NGHỀ CẤP DƯỠNG



- Khóa học cung cấp cho người học:
- Kiến thức về xây dựng thực đơn, quy trình chế biến thực phẩm khoa học, vệ sinh và đảm bảo khẩu phần dinh dưỡng phù hợp với từng độ tuổi của trẻ, sử dụng phần mềm để cân đối khẩu phần dinh dưỡng, lập sổ ba bước, lưu và hủy mẫu thức ăn, lập thẻ kho, công khai tài chính bếp.
 - Làm việc thành thạo các khâu trong quy trình bếp 1 chiều theo đúng yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm.
 - Chế biến được các món ăn theo khẩu phần thực đơn của học sinh trường bán trú.
 - Thao tác đúng yêu cầu kỹ thuật các bước trong quy trình nấu ăn của trẻ.
 - Có khả năng làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc.
 - Người học có được kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể đảm đương được các vị trí từ nhân viên cấp dưỡng cho trẻ đến vị trí bếp chính tùy theo khả năng và yêu cầu của công việc cụ thể.
 - Người học có khả năng tự tìm việc làm, tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

- ♣ Thời gian khóa học: 12 tuần
- ♣ Tuần học 3 buổi
- ♣ Học phí: 4.000.000đ/khóa.