

NGHỀ PHA CHẾ



Sau khi học xong, học viên có đầy đủ các kiến thức và kỹ năng về nghiệp vụ pha chế đồ uống; Lựa chọn và định lượng được nguyên liệu phù hợp để pha chế các loại thức uống đúng yêu cầu thành phẩm; Pha chế và trang trí các thức uống có hương vị cân bằng, tươi ngon, hấp dẫn và đảm bảo an toàn, vệ sinh thực phẩm; Có khả năng làm việc trong các nhà hàng, khách sạn, cơ sở ăn uống kinh doanh ẩm thực, quán bar hay tự mở cửa hàng kinh doanh đồ uống.

PHA CHẾ THỨC UỐNG CƠ BẢN

- ♣ Thời gian học: 4 tuần
- ♣ Tuần học 2 buổi
- ♣ Học phí: 600.000đ/khóa

PHA CHẾ SINH TỐ

- ♣ Thời gian học: 4 tuần
- ♣ Tuần học 2 buổi
- ♣ Học phí: 600.000đ/khóa

PHA CHẾ NƯỚC ÉP

- ♣ Thời gian học: 4 tuần
- ♣ Tuần học 2 buổi
- ♣ Học phí: 600.000đ/khóa

PHA CHẾ KEM LẠNH

- ♣ Thời gian học: 4 tuần
- ♣ Tuần học 2 buổi
- ♣ Học phí: 600.000đ/khóa

PHA CHẾ ĐÁ XAY

- ♣ Thời gian học: 4 tuần
- ♣ Tuần học 2 buổi
- ♣ Học phí: 600.000đ/khóa

PHA CHẾ THỨC UỐNG CÓ SỮA VÀ SIRÔ

- ♣ Thời gian học: 4 tuần
- ♣ Tuần học 2 buổi
- ♣ Học phí: 600.000đ/khóa

PHA CHẾ CÀ PHÊ

- ♣ Thời gian học: 4 tuần
- ♣ Tuần học 2 buổi
- ♣ Học phí: 600.000đ/khóa

PHA CHẾ TRÀ VÀ NƯỚC SÂM

- ♣ Thời gian học: 4 tuần
- ♣ Tuần học 2 buổi
- ♣ Học phí: 600.000đ/khóa

SƠ CẤP NGHỀ PHA CHẾ

- ♣ Thời gian học: 26 tuần
- ♣ Tuần học 2 buổi
- ♣ Học phí: 5.000.000đ/khóa

