

NGHỀ ĐÀO TẠO: PHA CHẾ THỨC UỐNG

Pha chế là nghề thuộc nhóm ngành nhà hàng – khách sạn . Khi nhắc đến pha chế, người ta thường nghĩ tới Bartender.

Để trở thành một nhân viên pha chế, cần phải biết cách trộn các loại đồ uống sao cho hợp lí về cả liều lượng và qui trình. Ngoài những loại đồ uống truyền thống có công thức và quy định riêng về thành phần, trình tự mà người pha chế phải tuyệt đối tuân thủ thì họ cũng cần biết sáng tạo thêm các loại đồ uống mới của riêng mình.

1/ PHA CHẾ THỨC UỐNG CƠ BẢN

Sau khi học xong khóa học này người học đạt được những năng lực sau:

Biết được vị trí, vai trò của nghề pha chế thức uống.

Thao tác đúng yêu cầu kỹ thuật các bước trong quy trình pha chế các loại thức uống cơ bản.

Người học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

- ✓ Thời gian học: 39 giờ
- ✓ Tuần học 3 buổi (1 tháng)
- ✓ Học phí: 600.000đ

2/ PHA CHẾ SINH TỐ

Sau khi học xong khóa học này người học đạt được những năng lực sau:

Biết cách chọn đúng nguyên liệu để pha chế các loại sinh tố

Thao tác đúng yêu cầu kỹ thuật các bước trong quy trình pha chế các loại sinh tố

Người học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

- ✓ Thời gian học: 39 giờ
- ✓ Tuần học 3 buổi (1 tháng)
- ✓ Học phí: 600.000đ

3/ PHA CHẾ KEM LẠNH

Sau khi học xong khóa học này người học đạt được những năng lực sau:

Biết được vị trí, vai trò của nghề pha chế thức uống.

Thao tác đúng yêu cầu kỹ thuật các bước trong quy trình pha chế các loại kem lạnh

Người học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

- ✓ Thời gian học: 39 giờ
- ✓ Tuần học 3 buổi (1 tháng)
- ✓ Học phí: 600.000đ

4/ PHA CHẾ CÁC LOẠI NƯỚC ÉP

Sau khi học xong khóa học này người học đạt được những năng lực sau:

Biết được vị trí, vai trò của nghề pha chế thức uống.

Thao tác đúng yêu cầu kỹ thuật các bước trong quy trình pha chế các loại nước ép

Người học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

- ✓ Thời gian học: 39 giờ
- ✓ Tuần học 3 buổi (1 tháng)
- ✓ Học phí: 600.000đ

5/ PHA CHẾ CÁC LOẠI THỨC UỐNG CÓ SỮA VÀ SI RÔ

Sau khi học xong khóa học này người học đạt được những năng lực sau:

Biết được vị trí, vai trò của nghề pha chế thức uống.

Thao tác đúng yêu cầu kỹ thuật các bước trong quy trình pha chế các loại thức uống có sữa và si rô

Người học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

- ✓ Thời gian học: 39 giờ
- ✓ Tuần học 3 buổi (1 tháng)
- ✓ Học phí: 600.000đ

6/ PHA CHẾ CÁC LOẠI ĐÁ XAY

Sau khi học xong khóa học này người học đạt được những năng lực sau:

Biết được vị trí, vai trò của nghề pha chế thức uống.

Thao tác đúng yêu cầu kỹ thuật các bước trong quy trình pha chế các loại đá xay

Người học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

- ✓ Thời gian học: 39 giờ
- ✓ Tuần học 3 buổi (1 tháng)
- ✓ Học phí: 600.000đ

7/ PHA CHẾ CÀ PHÊ

Sau khi học xong khóa học này người học đạt được những năng lực sau:

Biết được vị trí, vai trò của nghề pha chế thức uống.

Thao tác đúng yêu cầu kỹ thuật các bước trong quy trình pha chế cà phê

Người học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

- ✓ Thời gian học: 39 giờ
- ✓ Tuần học 3 buổi (1 tháng)
- ✓ Học phí: 600.000đ

8/ PHA CHẾ TRÀ VÀ NƯỚC SÂM

Sau khi học xong khóa học này người học đạt được những năng lực sau:

Biết được vị trí, vai trò của nghề pha chế thức uống.

Thao tác đúng yêu cầu kỹ thuật các bước trong quy trình pha chế trà và nước sâm

Người học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

- ✓ Thời gian học: 39 giờ
- ✓ Tuần học 3 buổi (1 tháng)
- ✓ Học phí: 600.000đ