

ĐẦU BẾP

ĐÀO TẠO NGHỀ SONG HÀNH
THEO TIÊU CHUẨN DIHK(*) – CHLB ĐỨC

**PHÒNG CÔNG NGHIỆP
VÀ THƯƠNG MẠI ĐỨC
TẠI VIỆT NAM (GIC/AHK VIỆT NAM)**

Lầu 4, Tòa nhà Ngôi nhà Đức
Tp. Hồ Chí Minh
33 Lê Duẩn, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh,
Việt Nam

Tel.: +84 (28) 3823 9775

Fax.: +84 (28) 3823 9773

Website:

www.vietnam.ahk.de

www.ahk-academy.com

LIÊN HỆ

➤ **Cô Đào Thu Trang**

Thành viên HĐQT
Phụ trách Giáo dục và Đào tạo
AHK Academy

Email: trang.daothu@vietnam.ahk.de

➤ **Cô Bùi Thu Thủy**

Chuyên viên tư vấn
AHK Academy

Email: thuy.bui@vietnam.ahk.de



ĐÀO TẠO NGHỀ SONG HÀNH
THEO TIÊU CHUẨN DIHK(*) – CHLB ĐỨC

(*) DIHK - Hiệp hội các Phòng Thương mại và Công nghiệp Đức

ĐẦU BẾP

 **PartnerForEducationAndTraining**

Supported by:



on the basis of a decision
by the German Bundestag

NGÀNH ĐẦU BẾP

Kỹ năng và chuyên môn cần có của người đầu bếp:

- Lên thực đơn, lựa chọn các loại thực phẩm và nguyên liệu cần thiết phù hợp, thực hiện việc sơ chế, chế biến nấu ăn bằng các phương pháp kỹ năng khác nhau, trình bày trang trí.
- Bảo quản thực phẩm, chỉ đạo phối hợp các hoạt động đảm bảo các món ăn được hoàn thành đúng thời hạn và theo đúng yêu cầu chất lượng cũng như đào tạo.
- Phụ trách tính toán chi phí, tư vấn cho khách hàng.
- Giám sát các nhân viên nấu ăn khác (nếu đóng vai trò bếp trưởng).
- Người tốt nghiệp ngành Đầu bếp có thể dễ dàng tìm được việc làm tại các nhà hàng, khách sạn, khu nghỉ dưỡng, nhà ăn của các công ty, nhà máy, bệnh viện cũng như là các công ty chuyên cung cấp dịch vụ ăn uống.

Đầu bếp là người sẽ thực hiện toàn bộ công đoạn để có thể chế biến hoàn thiện các món ăn.

NỘI DUNG CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Chương trình đào tạo song hành ngành Đầu bếp theo tiêu chuẩn DIHK – CHLB Đức bao gồm:

- Chuẩn bị, sơ chế, chế biến các loại thực phẩm tươi sống, đồ khô, đồ đóng hộp
- Quy cách làm việc trong khu vực bếp và phục vụ
- Cách sử dụng các loại thiết bị, máy móc trong bếp
- Quản lý, sắp xếp vật tư kho hàng
- Lên kế hoạch làm việc
- An toàn vệ sinh - lao động tại nơi làm việc
- Các quy tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
- Tạo thực đơn, trao đổi tư vấn với khách hàng

KỸ NĂNG CẦN CÓ

- Khéo tay, yêu thích công việc nấu nướng
- Có mắt thẩm mỹ tốt, nhạy cảm với mùi vị
- Chăm chỉ, ham học hỏi
- Có khả năng làm việc nhóm và trong môi trường áp lực cao

THỜI GIAN ĐÀO TẠO

- Chương trình kéo dài 3 năm, kết hợp 50% lý thuyết tại các cơ sở đào tạo và 50% thực hành tại doanh nghiệp



QUY TRÌNH TUYỂN SINH

Để biết thêm thông tin chi tiết về quy trình xét tuyển học viên, xin vui lòng liên hệ trực tiếp với đối tác của chúng tôi.

- TRUNG TÂM ĐÀO TẠO NGHỀ ANRE MAISEN

BẰNG CẤP

Học viên tốt nghiệp sẽ được nhận chứng chỉ nghề theo tiêu chuẩn của Hiệp hội các Phòng Thương mại và Công nghiệp Đức (DIHK) do Phòng Công nghiệp và Thương mại Đức tại Việt Nam (GIC/AHK Vietnam) cấp.