



TRƯỜNG TRUNG CẤP
BÁCH KHOA TOÀN CẦU

hội nhập toàn cầu - dẫn đầu tương lai

KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Vào bếp từ đam mê - Bước ra nghề vững chắc



TRƯỜNG TRUNG CẤP
BÁCH KHOA TOÀN CẦU

Hotline: 0973.932.207

Hotline tại Đà Nẵng: 0973.140.207

Ngành kỹ thuật chế biến món ăn đang là ngành có nhu cầu nhân lực cao với các vị trí việc làm tại các nhà hàng, khách sạn, bếp ăn công nghiệp trong và ngoài nước. Đây là ngành kết hợp giữa yếu tố nghệ thuật, kỹ thuật và dinh dưỡng giúp người học có thể đảm nhiệm công việc từ chuẩn bị nguyên liệu, chế biến, trang trí món ăn đến quản lý bếp.



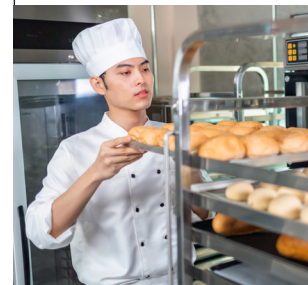
“BÙNG NỔ CƠ HỘI
NGHỀ NGHIỆP TRONG
VÀ NGOÀI NƯỚC”

NỘI DUNG VÀ KỸ NĂNG ĐÀO TẠO

- Kỹ thuật cắt tỉa rau, củ, quả trang trí
- Chế biến món ăn Á
- Chế biến món ăn Âu
- Pha chế đồ uống
- Chế biến món tráng miệng

VỊ TRÍ VIỆC LÀM

- Đầu bếp món Âu tại nhà hàng - khách sạn.
- Đầu bếp món Á tại nhà hàng - khách sạn.
- Kinh doanh ẩm thực.
- Kinh doanh thực phẩm, nguyên liệu bếp.
- Tư vấn ẩm thực.





ĐIỂM MẠNH ĐÀO TẠO

- ✓ **Chương trình học thực tiễn cao**
Tập trung 70–80% thời lượng học là thực hành ngay tại bếp chuyên nghiệp.
- ✓ **Thực hành và thực tập**
Học và thực hành trong mỗi module đảm bảo kỹ năng thực hành cao.
- ✓ **Giảng viên giàu kinh nghiệm**
Đội ngũ giảng viên là các đầu bếp, chuyên gia ẩm thực từng làm việc tại khách sạn, nhà hàng lớn
- ✓ **Cơ sở vật chất hiện đại**
Bếp thực hành đầy đủ thiết bị theo tiêu chuẩn nhà hàng - khách sạn.
- ✓ **Liên kết doanh nghiệp - hỗ trợ việc làm**
Sinh viên được hỗ trợ thực tập và giới thiệu việc làm ngay sau khi tốt nghiệp.

"Lựa chọn ngôi trường có chương trình đào tạo chú trọng thực hành và có mạng lưới liên kết nhiều doanh nghiệp chính là chìa khóa giúp bạn mở rộng cánh cửa nghề nghiệp và tỏa sáng trong tương lai."

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO THỰC TẾ, CHÚ TRỌNG THỰC HÀNH:

Học tới đâu, thực hành tới đó đảm bảo sinh viên có kỹ năng thực hành cao, làm việc chuyên nghiệp.

ĐỘI NGŨ GIẢNG DẠY LÀ CÁC CHUYÊN GIA GIÀU KINH NGHIỆM:

Đội ngũ giảng viên cũng là chuyên gia bếp của nhiều nhà hàng - khách sạn lớn, do vậy kiến thức thực tế, nhiều quan hệ doanh nghiệp

TRANG THIẾT BỊ HIỆN ĐẠI:

Các phòng thực hành bếp Á, bếp Âu, Pha chế... giúp học viên làm quen với thực tế ngay tại nhà trường



5 GIÁ TRỊ KHÁC BIỆT CỦA BÁCH KHOA TOÀN CẦU

- ★ Giảng viên là chuyên gia – Chuyên gia là giảng viên.
- ★ Doanh nghiệp tham gia đào tạo - Hơn 50 cơ sở liên kết thực hành.
- ★ Thiết bị đầy đủ - Cách vận hành như doanh nghiệp.
- ★ Hướng dẫn tận tình – Giảng dạy tận tâm.
- ★ Đào tạo thực tế - Đã học là làm được việc.



 **Đà Nẵng**

144, Nguyễn Trĩ Phương, P. Thạc Gián,
Q. Thanh Khê, TP. Đà Nẵng.

Hotline: 0973.932.207

Hotline tại Đà Nẵng: 0973.140.207



 www.gpc.edu.vn  @tcbkto
 [youtube/tcbkto](https://www.youtube.com/tcbkto)  [facebook/tcbkto](https://facebook.com/tcbkto)
 0973932207