

Số: / TB-TCNDK

Diên Khánh, ngày tháng 4 năm 2024

## THÔNG BÁO

### Chiêu sinh lớp đào tạo thường xuyên nghề Nấu ăn

Nhằm giúp học viên nắm bắt được các loại trang thiết bị được sử dụng và phương pháp an toàn vệ sinh trong nhà bếp.

Nắm bắt được tiêu chuẩn xây dựng thực đơn về dinh dưỡng đối với bữa ăn học đường từ đó xây dựng thực đơn đảm bảo cung cấp đầy đủ nhu cầu dinh dưỡng.

Nắm vững các nguyên tắc an toàn vệ sinh thực phẩm và kỹ thuật chế biến món ăn.

Thực hiện chế biến và trang trí các món ăn trong nhà hàng, khách sạn, cơ sở ăn uống kinh doanh ẩm thực hoặc tự mở các cơ sở kinh doanh của mình.

Nâng cao khả năng nhận biết và chủ động phòng tránh một số bệnh lây nhiễm qua đường hô hấp, tiêu hóa.

Nay Trường Trung cấp nghề Diên Khánh thông báo kế hoạch tổ chức lớp đào tạo thường xuyên nghề Nấu ăn cụ thể như sau:

#### **I. Đối tượng:**

- Tất cả nhân viên làm công việc cấp dưỡng của các trường mầm non, tiểu học, và nhân viên nấu ăn trong các công ty ... mà chưa có chứng chỉ Nấu ăn.

- Các học viên có nhu cầu làm nghề Cấp dưỡng.

- Người lao động có nhu cầu đào tạo bổ sung kiến thức, kỹ năng nghề Nấu ăn .

#### **II. Thời gian và học phí:**

1. Khai giảng: liên tục từ tháng 4/2024 đến tháng 8/2024

2. Thời gian học: Ngoài giờ hành chính

3. Thời gian đào tạo: dưới 3 tháng

4. Học phí: 2.250.000đ/khóa

#### **III. Chứng chỉ đào tạo:**

Sau khi hoàn thành khóa học, học viên được cấp chứng chỉ theo quy định hiện hành.

**IV. Địa điểm học:**

- Trường Trung cấp nghề Diên Khánh. 116 Hùng Vương, thị trấn Diên Khánh, huyện Diên Khánh, tỉnh Khánh Hòa (Ngay chân Cầu vượt ngã ba Thành).

- Mọi chi tiết xin vui lòng liên hệ: Phòng Đào tạo - Quản sinh.

- Điện thoại: 0258.3850574 hoặc Thầy Toán: 0915174600

***Nơi nhận:***

- Phòng GD&ĐT Diên Khánh (VBĐT);
- Các công ty có nhu cầu;
- Các trường TH, MN (VBĐT);
- Trường các phòng, khoa(VBĐT);
- Đăng Website, Fanpage trường;
- Lưu: VT, ĐT-QS.

**HIỆU TRƯỞNG****Nguyễn Xuân Tạo**