

Số: 14 /HHĐB-VP
V/v mời tham gia khóa đào tạo kỹ năng
giáo viên dạy nghề chế biến món ăn

Hà Nội, ngày 10 tháng 10 năm 2024

THƯ MỜI THAM GIA KHÓA ĐÀO TẠO

Nhằm phát huy và khai thác tiềm năng của những đầu bếp thực chiến giỏi, giàu kinh nghiệm nghề nghiệp; với mong muốn xây dựng đội ngũ giáo viên dạy nghề bếp chất lượng cao trên toàn quốc, Hiệp hội Dạy nghề và Việc làm Đầu bếp Việt Nam (VICA) tổ chức khóa học: “Đào tạo kỹ năng để đầu bếp trở thành giáo viên dạy nghề chế biến món ăn”.

- Thời lượng khóa học: Từ ngày **05** đến ngày **10** tháng **11** năm 2024
- Thời gian tổ chức: Từ 14h00 đến 17h00
- Hình thức khóa học: Trực tuyến
- Nội dung khóa học: Các kỹ năng sư phạm và các kiến thức, kỹ năng khác hỗ trợ cho đầu bếp trở thành giáo viên dạy nghề chế biến món ăn (nội dung cụ thể kèm theo thư mời này).
- Mục tiêu khóa học: Lớp đào tạo kỹ năng này chính là bước khởi đầu để các đầu bếp xuất sắc được trang bị những kiến thức sư phạm cần thiết, giúp họ tự tin đảm nhận vai trò giảng dạy, lan tỏa niềm đam mê ẩm thực và những giá trị nghề nghiệp đến cộng đồng. Khóa học là cầu nối giữa các đầu bếp để thúc đẩy và phát triển nghề chế biến món ăn ngày một lớn mạnh.
- Kinh phí tham dự: **2.500.000 VNĐ/học viên.**

Hiệp hội đề nghị các đầu bếp gửi thông tin theo mẫu về Văn phòng Hiệp hội trước ngày **25/10/2024**. Chi tiết xin liên hệ Bà Nhữ Thị Loan, điện thoại: 0983 553 123

Kinh phí tham dự khóa học đề nghị chuyển khoản trước ngày 25/10 theo số tài khoản: **Hiệp Hội Dạy Nghề Và Việc Làm Đầu Bếp Việt Nam**

Số Tài Khoản: 111624976888

Tại: Ngân Hàng Viettin Bank – Cn Hoàn Kiếm – Hội Sở

Trân trọng./.

CHỦ TỊCH



Nguyễn Thường Quân

CHƯƠNG TRÌNH KHÓA HỌC

“Đào tạo kỹ năng để đầu bếp trở thành giáo viên dạy nghề chế biến món ăn”

Nội dung	Người thực hiện
Chuyên đề 1. Dinh dưỡng; Vệ sinh an toàn thực phẩm (02 giờ) ngày 05/11	
Vệ sinh an toàn thực phẩm	Bà Trần Hoàng Quyên, Giám đốc Trung tâm sản xuất thử nghiệm và chuyển giao công nghệ, Viện CNTP quốc gia
Dinh dưỡng	Bà Vũ Vân Anh Giám đốc chuyên môn công ty HAB - Sức khỏe toàn diện Viện trường Viện nghiên cứu Sức khỏe toàn diện
Chuyên đề 2. Kiến thức, kỹ năng sư phạm về xây dựng giáo án lý thuyết nghiệp vụ chế biến món ăn (15 giờ) ngày 06-08/11	
Phương pháp lập kế hoạch bài giảng, soạn giáo án giảng dạy lý thuyết, xác định các hoạt động cụ thể cho dạy nghề.....	TS. Phạm Mạnh Cường
Học viên thực hành xây dựng giáo án lý thuyết nghiệp vụ chế biến món ăn	
Chuyên đề 3. Kiến thức, kỹ năng sư phạm về xây dựng giáo án thực hành nghiệp vụ chế biến món ăn (10 giờ) ngày 09-10/11	
Phương pháp lập kế hoạch bài giảng, soạn giáo án giảng dạy thực hành, xác định các hoạt động cụ thể cho dạy nghề.....	TS. Phạm Mạnh Cường
Học viên thực hành xây dựng giáo án thực hành nghiệp vụ chế biến món ăn	
Tổ chức đánh giá, thẩm định, cấp chứng nhận theo tiêu chuẩn của Hiệp hội ngày 11/11	
Học viên làm bài kiểm tra	Ông Đặng Xuân Thu Ông Lê Tuấn Anh
Bế giảng khoá học và nhận Chứng nhận vào ngày 18/11	

THÔNG TIN ĐĂNG KÝ KHÓA HỌC
“ĐÀO TẠO KỸ NĂNG ĐỂ ĐẦU BẾP TRỞ THÀNH GIÁO VIÊN
DẠY NGHỀ CHẾ BIẾN MÓN ĂN”
(Thời gian từ ngày 05/11 – 10/11/2024)

1. Họ và tên:
2. Sinh ngày:
3. Nghề nghiệp:.....
4. Nơi công tác:.....
5. Địa chỉ thường trú:
-
6. Số CCCD: cấp ngày
- Tại
7. Điện thoại:
8. Email:
9. Địa chỉ liên hệ:
-

-----Ngày.....tháng.....năm
Người đăng ký
(Ký, ghi rõ họ và tên)