

V/v mời tham gia chương trình trải nghiệm nghề
đầu bếp, pha chế và làm bánh chuyên nghiệp

Kính gửi: Quý Nhà hàng, Khách sạn, Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Nhằm tăng cường mối quan hệ hợp tác giữa Nhà trường và doanh nghiệp trong lĩnh vực dịch vụ, du lịch và ẩm thực; đồng thời tạo điều kiện để các đơn vị cập nhật xu hướng nghề nghiệp, trao đổi kinh nghiệm quản lý, đào tạo và phát triển nguồn nhân lực có tay nghề cao, Trường Cao đẳng nghề An Giang phối hợp với Công ty cổ phần Đào tạo Western tổ chức Chương trình trải nghiệm nghề đầu bếp, pha chế và làm bánh chuyên nghiệp, với các nội dung như sau:

1. Nội dung chương trình

TT	Tên chương trình	Nội dung	Giảng viên
1	Đầu bếp chuyên nghiệp	- Thực hành chế biến: Súp Uyên ương, Bò sốt trứng muối - Chia sẻ phương pháp xây dựng menu và bí quyết kinh doanh - Giới thiệu các chương trình đào tạo nấu ăn theo chuẩn Western tại Trường Cao đẳng nghề An Giang	- Thầy Hồ Hoàng Thọ - Thầy Nguyễn Thanh Tùng - Thầy Phan Tấn Bằng
2	Pha chế chuyên nghiệp	- Kỹ thuật pha chế sinh tố Ấn Độ (Lassi smoothies): Sapodilla Lassi, Red dragon Lassi, Kiwi Lassi, Straw Berry Lassi, Mango Lassi, Green Tea Lassi - Chia sẻ phương pháp xây dựng menu và bí quyết kinh doanh - Giới thiệu các chương trình đào tạo pha chế theo chuẩn Western tại Trường Cao đẳng nghề An Giang	- Thầy Đoàn Trí Tuệ - Thầy Nguyễn Thanh Tùng - Thầy Phan Tấn Bằng
3	Làm bánh chuyên nghiệp	- Thực hành làm bánh bánh bông lan cuộn, bánh bông lan trứng muối - Chia sẻ phương pháp xây dựng menu và bí quyết kinh doanh - Trình bày các chương trình đào tạo nghề làm bánh theo chuẩn Western tại Trường Cao đẳng nghề An Giang	- Thầy Huỳnh Kim Lợi - Thầy Nguyễn Thanh Tùng - Thầy Phan Tấn Bằng

2. Đối tượng tham gia và số lượng

- Đại diện lãnh đạo, quản lý, bếp trưởng, tổ trưởng chuyên môn của các nhà hàng, khách sạn, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.
- Nhân viên đang làm việc trong lĩnh vực chế biến món ăn, pha chế và làm bánh.
- Cá nhân có nhu cầu tìm hiểu, cập nhật và nâng cao kỹ năng nghề nghiệp.
- Cán bộ, giảng viên, học sinh, sinh viên Trường Cao đẳng nghề An Giang có nhu cầu tham gia.
- Số lượng: 20 học viên/chương trình.

3. Thời gian, địa điểm tổ chức

- Thời gian đăng ký: từ ban hành công văn đến hết ngày **10/7/2026**.
- Thời gian tổ chức: **8 giờ 00 ngày 15/7/2026** (01 buổi).
- Địa điểm: Trường Cao đẳng nghề An Giang, số 841 đường Trần Hưng Đạo, phường Bình Đức, tỉnh An Giang.

4. Quyền lợi khi tham gia

Miễn phí 100% học phí khi tham gia.

Được trực tiếp trải nghiệm quy trình chế biến, pha chế và làm bánh theo xu hướng hiện đại.

Cập nhật kỹ thuật, công nghệ và phương pháp tổ chức hoạt động kinh doanh trong lĩnh vực dịch vụ ẩm thực.

Giao lưu, trao đổi chuyên môn với các chuyên gia, nghệ nhân và giảng viên giàu kinh nghiệm đang công tác tại các thương hiệu bánh nổi tiếng, nhà hàng và khách sạn cao cấp trong và ngoài nước.

Mở rộng cơ hội kết nối hợp tác giữa doanh nghiệp với Nhà trường trong đào tạo, tuyển dụng và phát triển nguồn nhân lực.

5. Thông tin đăng ký

Đề nghị Quý đơn vị đăng ký tham gia theo mẫu đính kèm, gửi về Phòng Đào tạo – Nghiên cứu khoa học **trước ngày 10/7/2026** để tổng hợp và bố trí chương trình.

Thông tin liên hệ

Ông Phan Tường Duy

Điện thoại/Zalo: 0907 020 779

Địa chỉ: Phòng Đào tạo – NCKH, Trường Cao đẳng nghề An Giang, số 841 đường Trần Hưng Đạo, phường Bình Đức, tỉnh An Giang.

Trường Cao đẳng nghề An Giang trân trọng kính mời Quý đơn vị quan tâm, cử đại diện tham gia chương trình. Sự tham gia của Quý đơn vị không chỉ góp phần tăng cường mối quan hệ hợp tác giữa Nhà trường và doanh nghiệp mà còn

tạo tiền đề thúc đẩy hoạt động đào tạo gắn với nhu cầu thực tiễn, góp phần phát triển nguồn nhân lực có tay nghề cao, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội của tỉnh An Giang và khu vực.

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Lưu: VT, ptduy.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thanh Hải

DANH SÁCH
Đăng ký tham gia trải nghiệm các chương trình
đầu bếp, pha chế và làm bánh chuyên nghiệp

TT	Họ và tên	Đơn vị	Đầu bếp	Pha chế	Làm bánh	Ghi chú
01	Nguyễn Văn A		X			

Tổng cộng danh sách có người tham gia./.