

## Chương trình Chứng chỉ III nghề Đầu Bếp trong nhà hàng khách sạn – Certificate III in Cookery là chương trình hợp tác đào tạo giữa Culinary Solutions Australia International (CSAI) với OTI

Văn bằng chứng chỉ III của hệ thống giáo dục Úc theo chương trình Recognised of Prior Learning (RPL). Chương trình được xây dựng trên nền tảng đào tạo chất lượng **“Đào tạo thật – học thật – ra nghề thật”** về nghề đầu bếp tại Việt Nam, giúp các đầu bếp tiết kiệm được rất nhiều về thời gian và tài chính. Học viên sẽ được học các môn của chương trình nghề đầu bếp theo hệ sơ cấp nghề của Việt Nam, và tiếp tục được học nâng cao các kiến thức chuyên môn về lý thuyết lẫn thực hành của văn bằng Chứng chỉ III. CSAI sẽ thẩm định và sát hạch trực tiếp học viên và cấp chứng chỉ III nghề đầu bếp của Úc cho những học viên đạt yêu cầu. Chương trình này cũng được áp dụng cho những đầu bếp, thợ làm bánh đã có kinh nghiệm làm việc và muốn có văn bằng quốc tế để nâng cao vị trí làm việc, hoặc đi làm tại Úc và các nước khác.

### 1. Thông tin khóa học Văn bằng:

- Chứng chỉ sơ cấp I: **KỸ THUẬT BẾP NÓNG**
- Cấp bởi:
- Chứng chỉ: *Certificate III in Cookery*
- Cấp bởi: Culinary Solution Australia International (CSAI)

**Thời gian: 6 ngày/ 1 tuần ( Từ thứ Hai đến thứ Bảy) – 658 giờ (6 tháng).**

Lịch khai giảng dự kiến (TP.HCM & TP. Hà Nội)	Lớp buổi sáng (8h – 12h)	Lớp buổi tối (18h – 21h30)
	15/03/2024	15/03/2024
	15/06/2024	15/06/2024
	15/09/2024	15/09/2024
	15/12/2024	15/12/2024

## Học phí: 138.000.000 VNĐ

- Học phí bao gồm nguyên liệu thực hành suốt khóa học, giáo trình học và lệ phí thẩm định tay nghề.
- Học viên tự chuẩn bị 01 bộ dụng cụ và nguyên liệu làm bài thi.

Học viên nếu đóng học phí theo **03 đợt** thì không được hưởng mức ưu đãi học phí.

- + Đợt 1: **50%** học phí trước khi vào học ít nhất **07 ngày**.
- + Đợt 2: **25%** sau 04 tuần học
- + Đợt 3: **25%** sau 04 tuần học tiếp theo

## 2. Nội dung đào tạo

### CHƯƠNG TRÌNH HỌC LÝ THUYẾT (116 GIỜ)

- Lý thuyết (112 giờ)
- Kiểm tra và thi lý thuyết (4 giờ)
- Địa điểm học: Online qua zoom

1	Tổng quan và Định hướng nghề Bếp
2	Âm thực châu Âu
3	Hòa nhập văn hóa Bếp Quốc tế
4	Đại cương dinh dưỡng
5	An toàn lao động – TTB và CCDC nhà Bếp
6	Kỹ năng sơ cấp cứu trong Nhà Bếp
7	Vệ sinh thực phẩm
8	An toàn thực phẩm
9	Chuẩn bị khu vực làm việc – Mise en Place
10	Kỹ năng dao Âu (cắt thái, gọt vỏ)
11	Thực hành kỹ năng dao Âu
12	Các phương pháp chế biến món ăn

13	Nguyên tắc trang trí món ăn
14	Thực hành các phương thức trang trí món ăn Âu
15	Kiểm tra kỹ năng dao Âu và thực hành kỹ năng tạo hình nguyên liệu
16	Tổng quan nước dùng, xốt, súp trong món Âu
17	Thực hành nấu nước dùng
18	Thực hành chuyên đề soup Âu
19	Tổng quan về Salad/ Tổng quan về sơ chế rau củ và trái cây
20	Chuyên đề Salad

21	Kỹ thuật chế biến 5 loại sốt nền trong món Âu
22	Thực hành các loại sốt nền cơ bản
23	Kiểm tra kỹ năng chế biến sốt nền Âu
24	Tổng quan thực phẩm khô (ngũ cốc, trứng, pasta)
25	Chuyên đề trứng
26	Chuyên đề pasta khô
27	Chuyên đề pasta tươi
28	Tổng quan về gia cầm và hải sản
29	Chuyên đề Gia cầm – Buổi 1
30	Chuyên đề Hải sản – Buổi 1
31	Tổng quan về thịt đỏ
32	Chuyên đề thịt thỏ
33	Thực hành: Âm thực phân tử (Sous vide – Spherification – Foam)
34	Chuyên đề cá trong món Âu
35	Chuyên đề thịt đỏ – Buổi 1
36	Tổng quan về rượu vang
<b>37</b>	<b>Ôn tập giữa kỳ</b>
<b>38</b>	<b>Kiểm tra giữa kỳ</b>
39	Văn hóa giao tiếp và ứng xử trong ngành Dịch vụ
40	Môi trường đối với ngành dịch vụ
41	Nhập kho và bảo quản hàng hóa
42	HACCP – Buổi 1
43	HACCP – Buổi 2
44	Chuyên đề phô mai – thịt nguội
45	Chuyên đề Canape và Amuse Bouche

46	Chuyên đề cơm Ý
47	Chuyên đề Pizza
48	Chuyên đề Pate, Terrine
49	Chuyên đề gia cầm – Buổi 2
50	Chuyên đề Hải sản – Buổi 2
51	Thực hành cán: Dough puff pastry – Làm đầu bếp Pate chaud
52	Chuyên đề Đầu bếp mì
53	Chuyên đề Sandwich và Burger
54	Chuyên đề thịt đỏ – Buổi 2
55	Thực hành các món tráng miệng Âu – Buổi 1
56	Chuyên đề đầu bếp ngọt
57	Thực hành các món tráng miệng Âu – Buổi 2
58	Tổng quan và cấu trúc thực đơn
59	Quy trình vận hành trong nhà bếp
60	Thực hành xây dựng và thuyết trình thực đơn
61	Tiêu chuẩn bài trí và phục vụ bàn tiệc
62	Kiểm soát chi phí thực phẩm (Food cost)
63	Set menu Việt
64	Set menu Âu 3 món
65	Set menu Âu 4 món
66	Thực hành set menu Âu 3 món
67	Thực hành set menu Âu 4 món
68	Thực hành quy trình nhận Captain order
69	Tổng quan các loại hình tiệc buffet

70	Thực hành tổ chức tiệc buffet
71	Kỹ năng đào tạo nghề
72	Kiểm tra kỹ năng đào tạo nghề
<b>73</b>	<b>Ôn tập</b>
<b>74</b>	<b>Thi thử (Hình thức thi thẩm định)</b>
<b>75</b>	<b>Thi kết thúc khóa</b>

**Lưu ý:** Thủ tục dự thi thẩm định tay nghề gồm các giấy tờ sau:

- 01 bản CV
- 01 bản copy CMND/ thẻ căn cước hoặc passport
- 01 giấy chứng nhận kinh nghiệm ít nhất từ 3 – 6 tháng
- 01 bài tập lý thuyết chương trình chứng chỉ III
- 01 file hình ảnh trong quá trình học hoặc làm nghề.