

Số: 60/2020/TBTS-HIC

Hà Nội, ngày 25 tháng 2 năm 2020

00

THÔNG BÁO TUYỂN SINH KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN NĂM HỌC 2020-2021

Trường Cao đẳng Quốc tế Hà Nội (HIC) mã trường CDD0123, là Trường top đầu của thủ đô Hà Nội đào tạo về Du lịch-Khách sạn-Nấu ăn, cung cấp nguồn nhân lực chất lượng cao cho các tập đoàn lớn trong và ngoài nước. Căn cứ vào kế hoạch năm học 2020-2021. Hội đồng tuyển sinh Nhà trường thông báo tuyển sinh và đào tạo chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn như sau:

I. Nội dung tuyển sinh:

TT	Ngành đào tạo	Mã ngành	Đối tượng tuyển sinh	Thời gian đào tạo	Học phí (tháng/vnd)	Cấp bằng
1	Kỹ thuật chế biến món ăn	6810207	Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương	24 tháng/ 6 học kỳ	1.250.000	Cao đẳng chính quy
2	Kỹ thuật chế biến món ăn	5810207	Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương	12 tháng/ 3 học kỳ	1.250.000	Trung cấp chính quy

II. Hình thức đào tạo: Tập trung chính quy hoặc ngoài giờ hành chính

III. Hồ sơ gồm có:

- 01 Phiếu đăng ký tuyển sinh (*theo mẫu*)
- 01 Sơ yếu lý lịch có xác nhận của chính quyền địa phương
- 01 bản sao Bằng tốt nghiệp THCS, THPT hoặc chứng nhận tốt nghiệp tạm thời, bản sao học bạ
- 01 bản sao Giấy khai sinh; 01 bản sao Chứng minh nhân dân hoặc CCCD
- 02 ảnh (3x4); 02 ảnh (4x6)

IV. Thời gian phát hành hồ sơ và xét tuyển: từ 02/02/2020 đến 31/12/2020

V. Quyền lợi của sinh viên khi theo học tại trường

5.1. Các chế độ ưu đãi

- Giảm 10% học phí toàn khóa đối với sinh viên là con thương binh, con liệt sỹ;
- Giảm 10% học phí kỳ I đối với sinh viên đã đạt học sinh giỏi 3 năm học THPT; Đạt giải thưởng các kỳ thi cấp tỉnh;
- Giảm 10% học phí kỳ I đối với sinh viên có hoàn cảnh gia đình đặc biệt khó khăn (*có giấy xác nhận của chính quyền địa phương*)
- Thuởng 2.000.000đ/năm đối với sinh viên đạt thành tích xuất sắc trong học tập và hoạt động phong trào Đoàn thanh niên, các Câu lạc bộ....
- Thuởng 1.000.000đ/năm đối với sinh viên đạt thành tích Giỏi trong học tập, và hoạt động phong trào Đoàn thanh niên, các Câu lạc bộ....
- Giảm 10% học phí toàn khóa khi sinh viên đăng ký học văn bằng thứ 2 các ngành của trường đào tạo.

5.2. Nhà trường cam kết 100% sinh viên học tại trường:



- Được ký cam kết việc làm đúng chuyên ngành đào tạo;
- Được học liên thông lên Đại học chính quy đúng chuyên ngành;
- Đạt trình độ ngoại ngữ tối thiểu chuẩn khung trình độ quốc gia, giao tiếp thành thạo, đủ kỹ năng làm việc với người nước ngoài;
- Có kỹ năng sống tốt, kỹ năng giao tiếp, làm việc độc lập hoặc theo nhóm, thích ứng tốt với môi trường xã hội năng động, hiện đại; thích ứng với môi trường làm việc chuyên nghiệp trong nước và nước ngoài;
- Được hỗ trợ tối đa để tham gia các chương trình du học, lao động ở các thị trường Nhật Bản, Hàn Quốc, CHLB Đức...nếu sinh viên đủ điều kiện và gia đình có nhu cầu.

VỊ. Lợi ích khi học chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn

6.1. Đào tạo chuyên nghiệp

Kỹ thuật chế biến món ăn là ngành học chuyên sâu về nguyên lý, phương pháp và quy trình chế biến món ăn chuyên nghiệp. Bao gồm các kỹ năng và nghiệp vụ chuyên sâu thuộc tất cả các khâu chế biến nên món ăn trong nhà hàng, khách sạn, quán ăn... nhằm kinh doanh được mặt hàng ăn uống một cách đa dạng như: bữa ăn thường, các bữa tiệc và ăn tự chọn... theo phong cách ẩm thực Việt, Á, Âu. Với những gì học được, bạn sẽ nắm được kỹ thuật và cách kết hợp các nguyên liệu, thực phẩm, gia vị... để tạo nên sự hài hòa, ngon miệng cho món ăn.

6.2. Mở rộng tầm nhìn kiến thức văn hóa ẩm thực

Ngành Kỹ thuật chế biến món ăn cung cấp các kiến thức nâng cao về ẩm thực Á, Âu, Hàn, Nhật, Hoa... cách lựa chọn, bảo quản thực phẩm; quản lý trang thiết bị nhà bếp; trang trí món ăn, trang trí bàn tiệc... để khi ra trường bạn có đủ phẩm chất và chuyên môn về quản lý và điều hành bếp ở tất cả các khâu tại những nhà hàng, khách sạn, khu nghỉ dưỡng, quán ăn...

6.3. Không bao giờ phải lo thất nghiệp

Trên thực tế thì sau khi bạn tốt nghiệp chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn, bạn đều có khả năng xin việc làm. Thực chí, nhu cầu cần đầu bếp đã qua đào tạo hiện nay đang có dấu hiệu vượt quá khả năng đào tạo của các trường. Có thể thấy, vấn đề việc làm sau khi học xong của các bạn học viên không quá đáng lo ngại. Tuy vậy, nghề bếp cũng đòi hỏi người làm việc phải luôn có thái độ làm việc cầu tiến, có sự nỗ lực, chịu được áp lực thì bạn sẽ được đền đáp xứng đáng.

VII. Địa điểm tiếp nhận hồ sơ: Trường Cao đẳng Quốc tế Hà Nội

- Thôn Yên Thái – Xã Đông Yên – Huyện Quốc Oai – Thành phố Hà Nội
- Số 1 Đường Trịnh Văn Bô – Phường Phương Canh – Quận Nam Từ Liêm – Thành phố Hà Nội
- Điện thoại: 0243.99.13.113 – 0866.097.689
- Website: caodangquoctehanoi.edu.vn
- Facebook: <https://www.facebook.com/quoctehanoi.edu.vn>

