SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG TRUNG CẤP VIỆT GIAO
Số: 262/TB-VG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

TP. Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 7 năm 2026

THÔNG BÁO TUYỂN SINH

Chương trình đào tạo thường xuyên – Bồi dưỡng nghiệp vụ bếp ăn học đường
Năm học 2026 – 2027

Kính gửi:

- Các trường Mầm non, Mẫu giáo;
- Các trường Tiểu học, THCS, THPT và trường liên cấp;
- Các cơ sở giáo dục có tổ chức bán trú;
- Các doanh nghiệp, đơn vị cung cấp suất ăn học đường;
- Các tổ chức, cá nhân có nhu cầu bồi dưỡng nghề nghiệp.

Trong bối cảnh các cơ sở giáo dục ngày càng chú trọng chất lượng bữa ăn bán trú, an toàn thực phẩm và chuẩn hóa đội ngũ nhân viên bếp ăn, việc bồi dưỡng kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp cho đội ngũ cấp dưỡng, quản lý bếp ăn và nhân viên chế biến món ăn là yêu cầu thiết thực nhằm góp phần bảo đảm sức khỏe học sinh, nâng cao chất lượng dịch vụ bán trú và đáp ứng yêu cầu kiểm tra, giám sát của cơ quan quản lý.

Nhằm góp phần nâng cao chất lượng bữa ăn học đường, đáp ứng yêu cầu ngày càng cao về dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm, quản lý bếp ăn tập thể và chuẩn hóa đội ngũ nhân viên phục vụ bán trú, Trường Trung cấp Việt Giao thông báo tuyển sinh các chương trình đào tạo thường xuyên dưới 03 tháng.

Các chương trình được xây dựng theo quy định của Bộ, chú trọng thực hành, phù hợp với nhu cầu thực tế tại các trường học, doanh nghiệp và cơ sở có bếp ăn tập thể. Sau khi hoàn thành khóa học, học viên được cấp Chứng chỉ đào tạo theo quy định hiện hành.

I. CÁC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Cấp dưỡng

Đối tượng:

- Nhân viên cấp dưỡng trường học
- Cô nuôi trường mầm non
- Người làm việc tại bếp ăn bán trú
- Người có nhu cầu chuyển đổi nghề

Môn học nổi bật:

- Dinh dưỡng học đường
- Vệ sinh an toàn thực phẩm
- Kiểm thực ba bước
- Lưu mẫu thực phẩm
- Kỹ thuật sơ chế

Scanned with CamScanner

- Chế biến suất ăn tập thể
- Xây dựng thực đơn

2. Quản lý bếp ăn nhà trường

Đối tượng:

- Tổ trưởng cấp dưỡng
- Quản lý bán trú
- Cán bộ phụ trách bếp ăn
- Hiệu phó phụ trách bán trú
- Người quản lý doanh nghiệp cung cấp suất ăn học đường

Môn học nổi bật

- Tổ chức và vận hành bếp ăn trường học
- Xây dựng thực đơn theo từng lứa tuổi
- Tính khẩu phần dinh dưỡng
- Quản lý chi phí suất ăn
- Kiểm soát an toàn thực phẩm
- Quản lý hồ sơ bếp ăn
- Phối hợp với đơn vị cung ứng thực phẩm

3. Kỹ thuật chế biến món ăn

Đối tượng

- Nhân viên bếp
- Đầu bếp
- Phụ bếp
- Người yêu thích nghề bếp
- Người có nhu cầu nâng cao tay nghề

Môn học nổi bật

- Kỹ thuật sơ chế
- Cắt tỉa
- Trình bày món ăn
- Chế biến món Việt
- Chế biến món Á
- Chế biến món Âu
- Xây dựng thực đơn

II. LỢI ÍCH ĐỐI VỚI CÁC CƠ SỞ GIÁO DỤC

Thông qua khóa học, đội ngũ nhân viên bếp ăn được cập nhật kiến thức và kỹ năng nhằm:

- Chuẩn hóa nghiệp vụ cấp dưỡng và quản lý bếp ăn trường học.
- Nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú cho học sinh.
- Thực hiện đúng quy trình vệ sinh an toàn thực phẩm, kiểm thực ba bước và lưu mẫu theo quy định.
- Xây dựng thực đơn cân đối dinh dưỡng phù hợp từng nhóm tuổi.
- Giảm thiểu nguy cơ mất an toàn thực phẩm trong trường học.
- Nâng cao năng lực quản lý, tổ chức và vận hành bếp ăn tập thể.

Scanned with CamScanner

III. THÔNG TIN KHÓA HỌC

1. Thời gian đào tạo:

- 120 giờ
- Thời gian học khoảng 10 buổi
- Lịch học linh hoạt ngoài giờ hành chính hoặc cuối tuần
- Có thể tổ chức lớp riêng tại đơn vị khi đủ số lượng học viên.

2. Hình thức đào tạo:

- Học trực tiếp hoặc trực tuyến

3. Văn bằng:

- Hoàn thành khóa học và đạt yêu cầu đánh giá, học viên được cấp Chứng chỉ đào tạo theo quy định hiện hành, có giá trị sử dụng trên phạm vi toàn quốc.

IV. ĐỐI TƯỢNG TUYỂN SINH

- Người từ đủ 15 tuổi trở lên, có đủ sức khỏe để tham gia học tập.
- Khuyến khích:
  - Nhân viên cấp dưỡng
  - Nhân viên bếp ăn bán trú
  - Tổ trưởng bếp
  - Quản lý bán trú
  - Doanh nghiệp cung cấp suất ăn học đường
  - Cá nhân có nhu cầu nâng cao tay nghề hoặc chuyển đổi nghề nghiệp.

V. HỒ SƠ ĐĂNG KÝ

- Phiếu đăng ký học
- Bản sao CCCD
- 02 ảnh 3×4
- Đăng ký trên đường Link được đặt trên website Trường Trung cấp Việt Giao *(www.vietgiao.edu.vn)*

VI. HỌC PHÍ

- Học phí dự kiến: từ 2.500.000 đồng/học viên/khóa.
- Chính sách ưu đãi:
  - Giảm học phí đối với đơn vị đăng ký theo đoàn.
  - Hỗ trợ mở lớp tại cơ sở nếu đủ số lượng học viên.
  - Xuất hóa đơn theo quy định.
  - Tư vấn miễn phí về tổ chức, vận hành bếp ăn bán trú.

VIII. CAM KẾT CỦA NHÀ TRƯỜNG

- Chương trình đào tạo bám sát thực tiễn.
- Giảng viên giàu kinh nghiệm trong lĩnh vực bếp và quản lý bếp ăn tập thể.
- Hướng dẫn thực hành "cầm tay chỉ việc'
- Cơ sở vật chất thực hành đạt chuẩn

Scanned with CamScanner

- Chứng chỉ đào tạo theo quy định.
- Hỗ trợ tư vấn chuyên môn sau khóa học.
- Hỗ trợ kết nối tư vấn nghề nghiệp cho học viên có nhu cầu.

VII. THỜI GIAN TUYỂN SINH

- Nhận hồ sơ liên tục.
- Khai giảng ngay khi đủ số lượng học viên.

IX. THÔNG TIN LIÊN HỆ VÀ ĐĂNG KÝ

TRƯỜNG TRUNG CẤP VIỆT GIAO

Địa chỉ: 193 Vĩnh Viễn, phường Vườn Lài, TP. Hồ Chí Minh.

Hotline: 0925.357.357 – 0834.193.193 – 081.77777.85

Nơi nhận:
- Như trên;
- Ban Giám hiệu (để báo cáo);
- Đăng tải Website Nhà trường;
- Lưu: HC, TS.

HIỆU TRƯỞNG

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG TRUNG CẤP VIỆT GIAO

ThS. Trần Phương

Scanned with CamScanner