

Số: 1994 /TTĐTHL-ĐT

Hà Nội, ngày 05 tháng 11 năm 2024

V/v mời báo giá khóa học Kỹ năng chế biến món ăn và quản lý bếp ăn

Kính gửi: Quý công ty

Trung tâm Đào tạo - Huấn luyện nghiệp vụ Quản lý bay (Trung tâm Đào tạo - Huấn luyện) có nhu cầu tổ chức khóa học Kỹ năng chế biến món ăn và quản lý bếp ăn.

Trung tâm Đào tạo - Huấn luyện kính mời các Công ty quan tâm gửi báo giá khóa đào tạo như sau:

1. Yêu cầu đối với khóa học

- Nội dung khóa học:

Chuyên đề 1. Kỹ năng chế biến món ăn

Phần 1: Giới thiệu về kỹ năng chế biến món ăn

Nội dung: Khái niệm về chế biến món ăn, vai trò của đầu bếp.

Phần 2: Thực phẩm và nguyên liệu

Nội dung: Chọn lựa thực phẩm tươi ngon, bảo quản nguyên liệu.

Phần 3: Kỹ thuật chế biến

Nội dung: Các kỹ thuật cắt, thái, kĩ năng sử dụng nhiệt.

Phần 4: Chế biến món ăn truyền thống Việt Nam

Nội dung: Thực hành chế biến một số món ăn truyền thống của Việt Nam.

Phần 5: An toàn vệ sinh thực phẩm

Nội dung: Quy định về an toàn thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến món ăn, bảo quản và bếp ăn.

Chuyên đề 2. Kỹ năng quản lý bếp ăn

Phần 1: Giới thiệu về quản lý bếp ăn

Nội dung: Các vai trò và chức năng của quản lý bếp ăn.

Phần 2: Quản lý nhân sự trong bếp

Nội dung: Tuyển dụng, đào tạo và quản lý nhân viên bếp.

Phần 3: Quy trình làm việc và phân công công việc

Nội dung: Xây dựng quy trình làm việc hiệu quả trong bếp ăn.

Phần 4: Quản lý chi phí và ngân sách

Nội dung: Theo dõi và quản lý chi phí thực phẩm, ngân sách hoạt động.

Phần 5: Đánh giá và cải tiến quy trình bếp ăn

Nội dung: Phân tích và đánh giá quy trình, đề xuất cải tiến.

- Thời lượng: 04 ngày
- Quy mô tổ chức khóa học: 01 lớp, 10-15 người/lớp

2. Thời gian, địa điểm tổ chức khóa học: Dự kiến tổ chức vào các ngày 16-17/11/2024 và ngày 23-24/11/2024 (thứ bảy, chủ nhật), tại Trung tâm Đào tạo - Huấn luyện nghiệp vụ Quản lý bay; Số 5 ngõ 200 đường Nguyễn Sơn, Phường Bồ Đề, Quận Long Biên, Hà Nội.

3. Giá: Đề nghị xây dựng báo giá theo phương pháp chi phí (đã bao gồm toàn bộ thuế, phí theo quy định). Đồng tiền chào giá, thanh toán: VNĐ.

4. Thời hạn, địa điểm gửi báo giá:

- Thời hạn gửi báo giá: trước 17h00 ngày 07/11/2024.
- Phương thức gửi báo giá: gửi trực tiếp/bưu điện theo địa chỉ nhận báo giá.
- Địa điểm nhận báo giá: Trung tâm Đào tạo - Huấn luyện nghiệp vụ Quản lý bay; Số 5 ngõ 200 đường Nguyễn Sơn, Phường Bồ Đề, Quận Long Biên, Hà Nội.

5. Thông tin liên hệ:

- Trung tâm Đào tạo - Huấn luyện nghiệp vụ Quản lý bay; Số 5 ngõ 200 đường Nguyễn Sơn, Phường Bồ Đề, Quận Long Biên, Hà Nội.
- Người liên hệ: Bà Tạ Thu Trang - Phòng Đào tạo
- Số điện thoại: 0906655623

6. Yêu cầu đối với nhà cung cấp:

- Có đăng ký kinh doanh/ đăng ký hoạt động hợp pháp
- Không đang tranh chấp, khiếu kiện, xung đột quyền lợi với Tổng công ty Quản lý bay Việt Nam.

Trân trọng./.

Nơi nhận: ✶

- Như trên;
- Giám đốc (để b/c);
- Lưu: VT, ĐT (02b).

TL. GIÁM ĐỐC
TRƯỞNG PHÒNG ĐÀO TẠO



Nguyễn Thanh Bình



(Kèm theo Văn bản số 1994/TĐTTHL-ĐT ngày 05 tháng 11 năm 2024 của Trung tâm Đào tạo - Huấn luyện nghiệp vụ Quản lý bay)

STT	Nội dung hoạt động	Đơn vị tính	Số lượng	Số ngày
1	Chi phí đào tạo			
1.1	Giảng viên (bao gồm chi phí giảng dạy, đi lại, tiền ăn)	Người/ngày	1	4
1.2	Trợ giảng kiêm hỗ trợ kỹ thuật (bao gồm chi phí trợ giảng, hỗ trợ kỹ thuật, đi lại, tiền ăn)	Người/ngày	1	4
1.3	Nghiên cứu, thiết kế và xây dựng chương trình	Lớp	1	
1.4	Chi phí mua dụng cụ và nguyên liệu thực phẩm cho học viên thực hành	Lớp	1	
2	Chi phí quản lý			
2.1	Kiểm tra đánh giá đầu khóa, cuối khóa: Ra đề, chấm và coi thi, báo cáo tổng kết khóa học	Học viên	12	
2.2	Văn phòng phẩm cho học viên	Học viên	12	
2.3	In tài liệu cho học viên	Học viên	12	
2.4	Chứng nhận đào tạo	Học viên	12	
2.5	Chi phí tổ chức khóa học (chương trình khai giảng, bế giảng, hoa, teabreak.....)	Lớp	1	