



Đào tạo nghề kép – Ngành Chế biến thực phẩm

Là một kỹ thuật viên chế biến thực phẩm, bạn cần am hiểu về sản phẩm thịt và xúc xích: chất lượng, phân loại, chế biến, trình bày và bán hàng - với kiến thức chuyên môn của bạn, bạn chọn những sản phẩm chất lượng cao và chế biến chúng thành các món đặc sản truyền thống và thêm phần sáng tạo. Ngoài ra bạn tư vấn và cung cấp thông tin cần thiết cho khách hàng về nguồn gốc, thành phần, và cách chế biến.



Khai giảng Tháng 8 hoặc tháng 9 hàng năm



Thời gian đào tạo 3 Năm



Abschluss- /Gesellenprüfung

Để trở thành kỹ thuật viên chế biến thực phẩm bạn nên có kỹ năng thủ công và làm việc cẩn thận. Ngoài ra, việc tuân thủ các quy định về vệ sinh và tư vấn cho khách hàng là thế mạnh của bạn.



Nội dung chương trình đào tạo nghề

- Xử lý công nghệ thông tin và truyền thông
- Chuẩn bị quy trình làm việc, làm việc nhóm
- Biện pháp đảm bảo chất lượng thực phẩm
- Luật vệ sinh an toàn thực phẩm
- Điều khiển thiết bị, máy móc và công cụ
- Kiểm tra và lưu trữ
- Tư vấn khách hàng
- Xử lý thịt gia súc và xẻ thịt
- Chế biến các loại xúc xích luộc, xúc xích nướng và xúc xích sống
- Chế biến các loại thịt muối
- Chế biến thịt băm
- Đóng gói sản phẩm
- Sản xuất các sản phẩm sơ chế cho nhà bếp
- Tổ chức công ty, luật lao động và luật thương mại
- Luật an toàn và bảo vệ sức khỏe
- Bảo vệ môi trường và bền vững
- Số hóa



Liên hệ tư vấn

ĐT/zalo: 0387569513

Email:

service@vogel.edu.vn



Lộ trình phát triển sự nghiệp trong ngành Thủ công nghệ

1. Đào tạo nghề song hành

3. Đào tạo nâng cao chuyên ngành- mức 2 (Trình độ Bachelor)

2. Đào tạo nâng cao chuyên ngành- mức 1

4. Đào tạo nâng cao chuyên ngành - mức 3 (Trình độ Master)

