



## Đào tạo nghề kép- Nghề làm bánh

Với sự khéo tay của người thợ làm bánh kết hợp với sự hỗ trợ của các trang thiết bị hiện đại, các loại bánh thơm ngon được tạo ra từ những nguyên liệu thô. Thợ làm bánh sẽ nướng bánh một cách cẩn thận và khéo léo để tạo ra các loại bánh mì, bánh cuộn hoặc các món bánh tráng miệng nhằm phục vụ cho nhu cầu hàng ngày của khách hàng.



Khai giảng  
Tháng 8 hoặc tháng 9  
hàng năm



Thời gian đào tạo  
3 Năm



Kỳ thi tốt nghiệp

Thợ làm bánh cần sở hữu những yếu tố gì?  
Bạn là người cẩn thận, tận tâm, sáng tạo và Dậy sớm là việc dễ dàng với bạn. Ngoài ra bạn yêu thích làm việc nhóm, giao tiếp tốt với khách hàng và đam mê cập nhật xu hướng ẩm thực và dinh dưỡng mới



### Nội dung chương trình đào tạo nghề

- Chuẩn bị quy trình làm việc; làm việc theo nhóm
- Tư vấn cho khách hàng và bán hàng
- sử dụng thuần thục các máy móc, thiết bị
- Lưu trữ và kiểm tra thực phẩm, nguyên vật liệu, chất liệu đóng gói
- Làm các loại bánh mì và bánh ngọt làm từ nguyên liệu khách nhau và nướng bánh
- Làm bánh ngọt và các món tráng miệng cho tiệc

- Làm khuôn và sản xuất bánh ngọt, các món tráng miệng
- Làm các đồ ăn nhẹ và nướng các món ăn từ những nguyên liệu tươi
- Vệ sinh an toàn thực phẩm
- Bảo vệ môi trường và phát triển bền vững



### 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- ức 1

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



Kofinanziert von der  
Europäischen Union



Handwerkskammer Erfurt

